

Mangeons local

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE NIVEAU 2

ÉLÉMENTS DE DIAGNOSTIC

Mai 2025





SOMMAIRE

PRÉAMBULE - Page 4

TENDANCES ALIMENTAIRES ET PRÉCONISATIONS DE SANTÉ

Pages 5 à 9

- **L'alimentation et les recommandations de santé**
- **La précarité alimentaire**
- **Le gaspillage alimentaire**

DANS LE GRAND BESANÇON, MANGEONS-NOUS LOCAL ? POURRIONS-NOUS LE FAIRE ?

Pages 10 à 11

- **La surface agricole pourrait-elle nourrir les habitants ?**
- **La Zone agricole protégée**
- **L'évolution de l'occupation des sols**

PRODUCTION, TRANSFORMATION ET DISTRIBUTION AGRICOLES LOCALES

Pages 12 à 18

- **Les productions agricoles et la place de l'agriculture biologique**
- **Les outils locaux de transformation et les filières de distribution**
- **La place du circuit-court**
- **L'emploi agricole et agroalimentaire**

RESTAURATION COLLECTIVE DANS LE GRAND BESANÇON

Pages 19 à 22

- **Les acteurs de la restauration collective**
- **Les repas élaborés dans le Grand Besançon**
- **Les restaurants scolaires des écoles élémentaires**
- **La démarche « Mon restau responsable »**

PRÉAMBULE

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Grand Besançon a l'ambition de fédérer les acteurs du territoire pour tendre vers une alimentation saine, durable et accessible au plus grand nombre, mais aussi de renforcer l'approvisionnement local. Il élargit la démarche de Grand Besançon Métropole initiée par plus de dix ans de politique en faveur de l'agriculture périurbaine pour un développement des circuits courts et une installation agricole diversifiée.

Le présent document est une synthèse du diagnostic engagé dans le cadre du PAT.

Il s'appuie sur le travail bibliographique et les enquêtes d'acteurs réalisées par le Grand Besançon, la Chambre interdépartementale d'Agriculture Doubs - Belfort et l'Université de Franche-Comté.

Ce diagnostic n'est pas exhaustif et sera complété tout au long du projet.



TENDANCES ALIMENTAIRES ET PRÉCONISATIONS DE SANTÉ EN FRANCE

■ L'alimentation et les recommandations de santé

Notre alimentation est au cœur de notre quotidien. Saine et sûre, elle est un allié puissant pour notre santé. Depuis 50 ans, les parts de budget réservées à l'alimentation et à l'habillement se sont réduites, au profit notamment du logement et des transports, de la santé, de la communication et des loisirs.

Dans un même temps, depuis plusieurs années, la problématique de surpoids, d'obésité et de diabète s'accroît en France, au niveau local comme au niveau régional. Cette problématique est principalement due à une alimentation trop riche, une activité physique faible et une augmentation de la sédentarité.

En France, le surpoids concerne 47% des Français adultes. Le surpoids et l'obésité présentent de nombreuses conséquences sur la santé et augmentent le risque de développer de nombreuses pathologies dont des maladies chroniques, cardiovasculaires et de nombreuses formes de cancers. Près de 19 000 nouveaux cas de cancers en France seraient attribuables à une surcharge pondérale en 2015, soit 5,4 % de l'ensemble des nouveaux cas de cancers.

Récemment, une association vient d'être établie entre la consommation importante de produits ultra-transformés et les troubles de santé mentale.

Les enfants sont particulièrement touchés par le surpoids. Sur 3 200 collégiens dépistés sur la période 2020-2023, plus de 19% sont en situation de surpoids sur la Ville de Besançon et 5% souffrent d'obésité.

Résultats du dépistage Santé Scolaire 2020-2023 réalisé en classe de 6^e sur le territoire Bourgogne-Franche-Comté

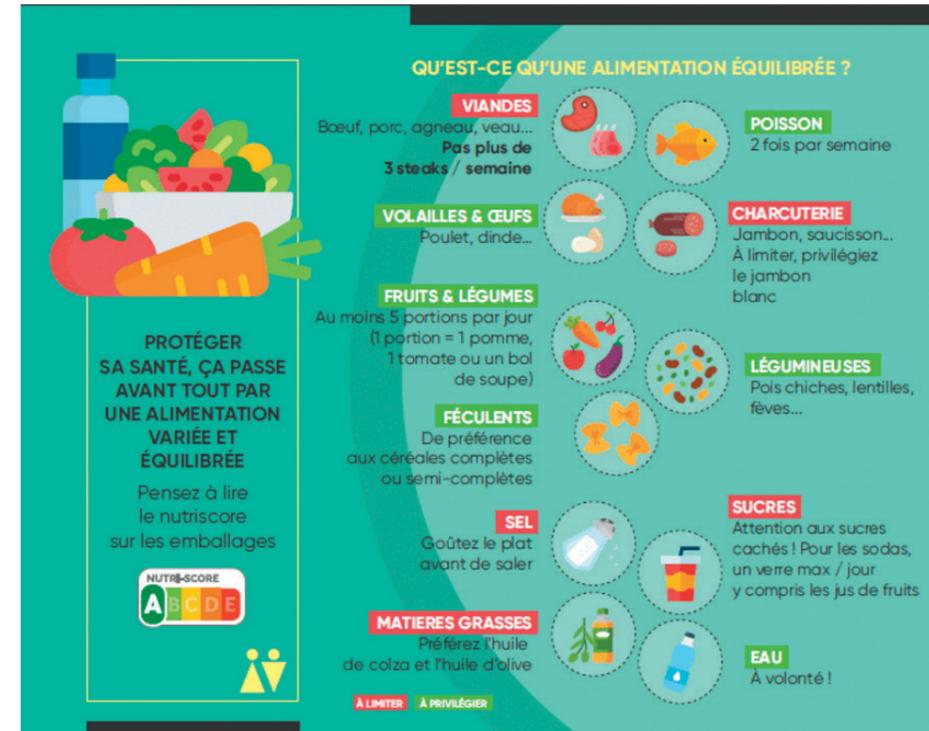
TERRITOIRE	Nb élèves évalués	Surpoids dont obésité réf. françaises	Obésité réf. internationales
Besançon	3200	19,3%	5,3%
Grand Besançon Métropole	5709	16,9%	4,4%
Doubs	17744	18,2%	4,8%
Bourgogne-Franche-Comté	81595	20,4%	5,5%

L'alimentation est un facteur sur lequel nous pouvons agir collectivement et individuellement.

À l'échelle de la Ville de Besançon et du territoire de Grand Besançon, plusieurs dispositifs et actions volontaristes contribuent à promouvoir une alimentation équilibrée, saine, durable et accessible à tous.

Des animations autour de l'alimentation « Anim'alim » ou ateliers « éco cuisine » sont organisés sur le territoire et permettent de sensibiliser le grand public au bien manger et au respect de l'environnement (gaspillage, déchets...). En parallèle, une stratégie « sport santé » est mise en place avec un plan d'action pour favoriser la santé et le bien-être par l'activité physique.

Le Projet Alimentaire Territorial a choisi de faire de la santé un axe fort en travaillant de manière transversale avec le Contrat Local de Santé (CLS) pour valoriser et accompagner les actions qui visent à améliorer les habitudes alimentaires et à protéger l'environnement.



Source : Centre Léon Bérard & Comité du Rhône de la Ligue contre le Cancer. Extrait de l'exposition interactive « Prendre soin de soi et prévenir les risques de cancer ».

■ La précarité alimentaire

En Franche-Comté, la Banque Alimentaire est implantée sur 4 sites (Besançon, Montbéliard, Vesoul et Pontarlier) et regroupe salariés et bénévoles (300 permanents) autour d'un objectif commun :

- accroître leurs sources d'approvisionnements.
- limiter le gaspillage alimentaire.
- élargir le cercle de bénévoles (contact jeunes par exemple).

L'accompagnement des bénévoles est renforcé entre autres avec des journées d'intégration.

Depuis 2023, la Banque Alimentaire bénéficie sur la ville de Besançon d'un jardin nourricier mis en œuvre et géré par la direction de la biodiversité. Sur ce site, des « cafés découverte » sont organisés afin de toucher un nouveau public de bénévoles (bénéficiaires par exemple). Des légumes y sont produits (6 tonnes en 2023) et sont redistribués aussitôt.

En 2022, sur 3 637 tonnes d'aliments collectés, la répartition est la suivante :

Sources d'approvisionnements	Pourcentage	Tendance 2023/2022
Produits issus de la ramasse	77%	Le tonnage collecté est en baisse
Aide publique	11%	L'enveloppe est utilisée à 30% pour acheter des produits locaux, à 30% pour des achats solidaires et à 40 % pour des produits à longue conservation
Achats	7%	Les achats sont en hausse car la demande est en hausse
Retour de la collecte nationale	5%	La collecte grand public est en hausse

Toujours dans une logique de lutte contre le gaspillage, la Banque Alimentaire s'est rapprochée entre autres :

- de la restauration collective et des expérimentations sont en cours. Ce sujet est traité dans le cadre de la commission « agricole ».
- d'un projet de conserverie (à l'étude avec le SYBERT, partenaire du PAT) afin de transformer les produits issus de la « ramasse » et de les redistribuer.

Conclusion du rapport d'activités 2022 :

« Il nous faut considérer les approvisionnements comme un axe prioritaire et urgent, à explorer de nouvelles pistes et à innover en définissant précisément les besoins. »

Sur Grand Besançon Métropole, on distingue 3 points de distribution :

Lieux de distribution	Nb de familles concernées / an	Nb de villages bénéficiaires GBM et alentours
Val du Saint-Vitois	400	46
Le cabas Chalezeule	120	13
Croix rouge sur Roue	440	36

Sur la ville de Besançon, on compte 22 lieux de distribution et plus de 5 000 familles aidées chaque année. Les Restos du Cœur accompagnent également près de 5 000 personnes sur le territoire de Grand Besançon.

■ Le gaspillage alimentaire

Dans le cadre d'une campagne de caractérisation des déchets résiduels produits sur le territoire du Grand Besançon, le syndicat des déchets (SYBERT) a estimé **le gaspillage alimentaire à 13 kg par habitant et par an**.
Méthode de caractérisation des ordures ménagères : MODECOM 2021 (tonnage annuel par habitant)

Déchets alimentaires non consommés

6 kg/hab/an

Fruits et légumes crus entiers non consommés

3 kg/hab/an

Produits alimentaires non consommés encore emballés

4 kg/hab/an

13 kg/hab/an



Jardin nourricier de la Ville de Besançon
dont la production est destinée à la Banque alimentaire de Franche-Comté

DANS LE GRAND BESANÇON, MANGEONS-NOUS LOCAL ? POURRIONS-NOUS LE FAIRE ?

■ La surface agricole pourrait-elle nourrir les habitants ?

Pour avoir une approche estimative de la surface nécessaire de production, l'outil « PARCEL » développé par l'association Terres de liens est précieux. Il permet d'estimer ces surfaces pour satisfaire à terme les besoins de la population d'un territoire.

À ce jour, Grand Besançon Métropole détient 16 812 ha de surface agricole mais pour atteindre une autonomie alimentaire de 10%, il faudrait consacrer 6 000 ha à l'alimentation locale. De plus, si ces 6 000 ha étaient mobilisables, cela nécessiterait par ailleurs de revoir complètement la répartition dédiée aux différentes productions.

	Surfaces cultivées <small>source : recensement agricole de 2020</small>	Surfaces agricoles estimées pour atteindre un niveau d'autonomie de 10% sur GBM
Productions maraîchères	33 ha	82 ha
Productions fruitières	15 ha	210 ha
Productions céréalières	1059 ha	975,7 ha

■ La Zone agricole protégée

Le territoire de Grand Besançon Métropole est particulièrement touché par l'extension péri-urbaine. Les espaces agricoles peuvent être menacés par l'urbanisation ou la spéculation foncière. Les porteurs de projets agricoles ont des **difficultés à trouver du foncier** pour s'installer. Ce phénomène complique la mise en œuvre d'initiatives en faveur de l'autonomie alimentaire locale. Enfin, la préservation du foncier agricole permet aussi de préserver des fonctions essentielles du sol à l'échelle locale, telles que la lutte contre les risques d'inondation, la préservation de la biodiversité ou encore le stockage de carbone dans le sol.

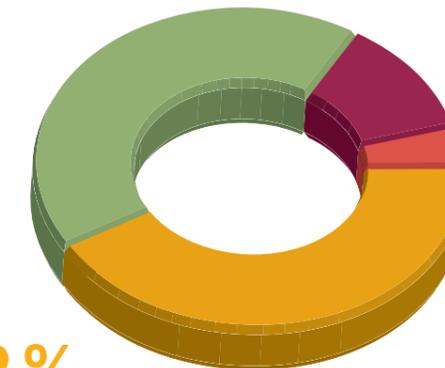
Les élus de Grand Besançon Métropole ont fait le choix de créer une ZAP multi-sites : une Zone Agricole Protégée pour protéger la vocation agricole du foncier à moyen ou long terme. Elle est annexée au Plan Local d'Urbanisme(i). Cette ZAP multi-sites est à ce jour développée sur 2 communes (Besançon et Cussey sur l'Ognon) et représente 170 hectares.

■ L'évolution de l'occupation des sols

Part des classes d'occupation des sols

Source : Agreste recensement agricole 2020

42 %
Espaces forestiers



42 %
Espaces agricoles

12 %
Espaces artificialisés

4 %
Espaces naturels



PRODUCTION, TRANSFORMATION ET DISTRIBUTION AGRICOLES LOCALES

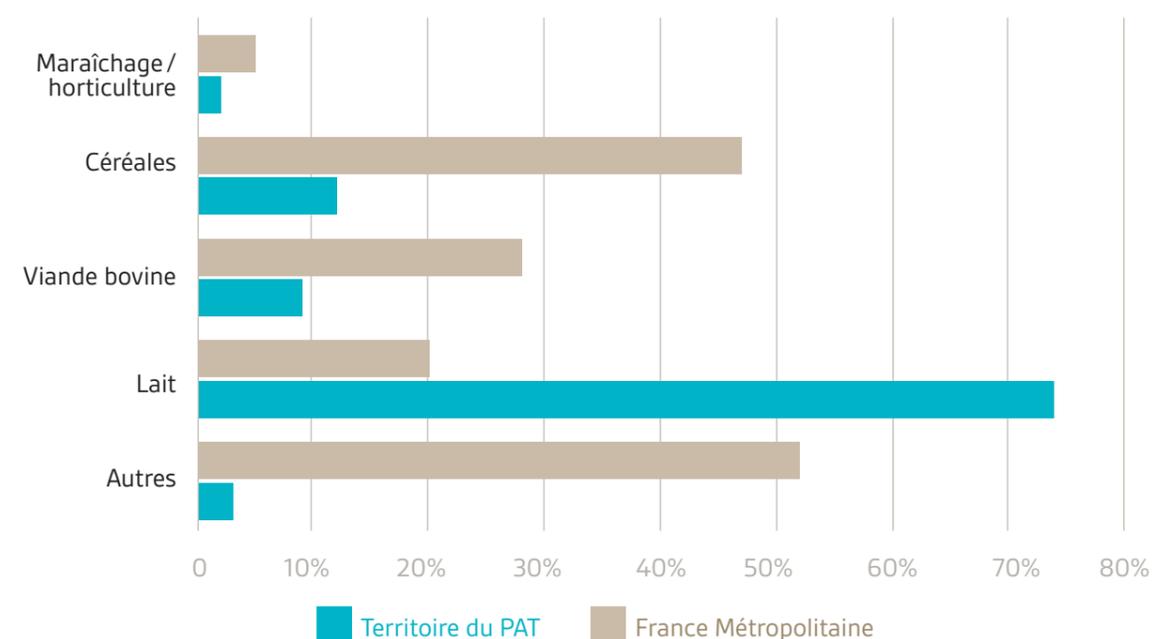
Pour porter un regard sur les productions locales et leurs outils de transformation, le périmètre d'étude autour du Grand Besançon a été élargi à un périmètre de chalandise actuel en circuits-courts. Ce périmètre a été défini à dire d'expert et sera désigné comme « territoire d'étude du PAT ». Attention, certains chiffres restent présentés à l'échelle du Grand Besançon, faute de données disponibles à une autre échelle.

Les productions agricoles

L'agriculture du territoire d'étude du PAT est majoritairement orientée vers l'élevage bovin, notamment laitier : 74 % des exploitations élèvent des bovins pour le lait, dont 55 % en AOP (Comté et/ou Morbier). Au-delà de la production de viande bovine associée à la production laitière, 6 % des exploitations sont spécialisées en viande. 3% des exploitations présentent une production dominante en ovins (lait ou viande) et/ou caprins, 5% des exploitations produisent des légumes, fruits et/ou plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) Les autres exploitations concernent les élevages porcins, avicoles, héliques, horticoles...

Pourcentage d'exploitations agricoles par type de production

Source : Agreste recensement agricole 2020 / Chambre Interdépartementale d'Agriculture du Doubs-Territoire de Belfort 2016

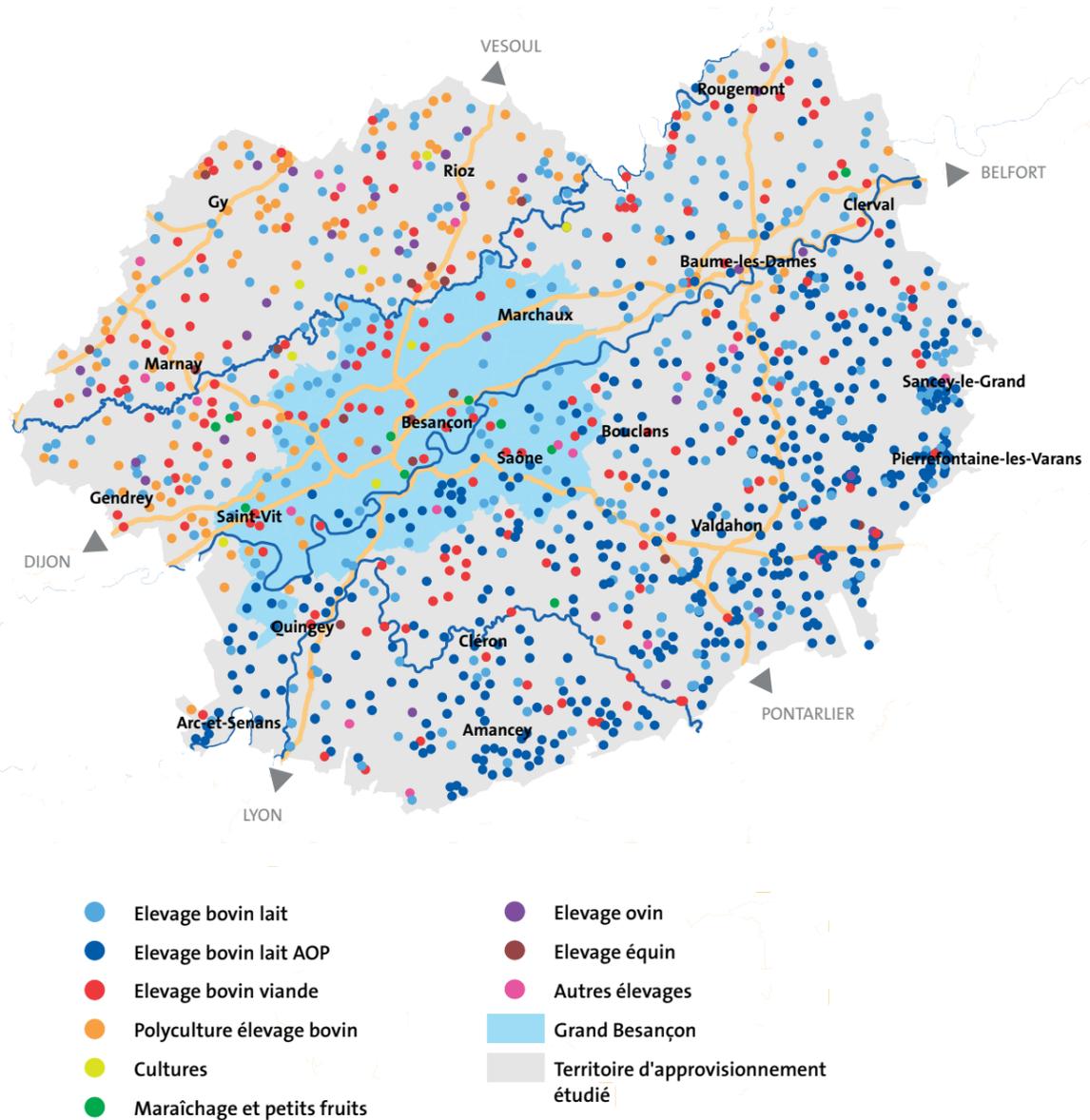


Les surfaces en agriculture biologique sont peu développées sur le territoire du Grand Besançon. Lors du rapport annuel de 2020, on comptait **24 exploitations et 1385 ha** soit **8 % de la Surface Agricole Utilisée (SAU) totale**.

Les activités des exploitations en AB recensées dans le département du Doubs laissent transparaître une certaine diversité : les exploitations en bovins laitiers demeurent majoritaires sur le territoire, mais cohabitent avec des cultures plus diversifiées comme le maraîchage et d'autres élevages.

Les productions des exploitations du territoire d'étude du PAT

Source : Chambre Interdépartementale d'Agriculture du Doubs-Territoire de Belfort, 2017

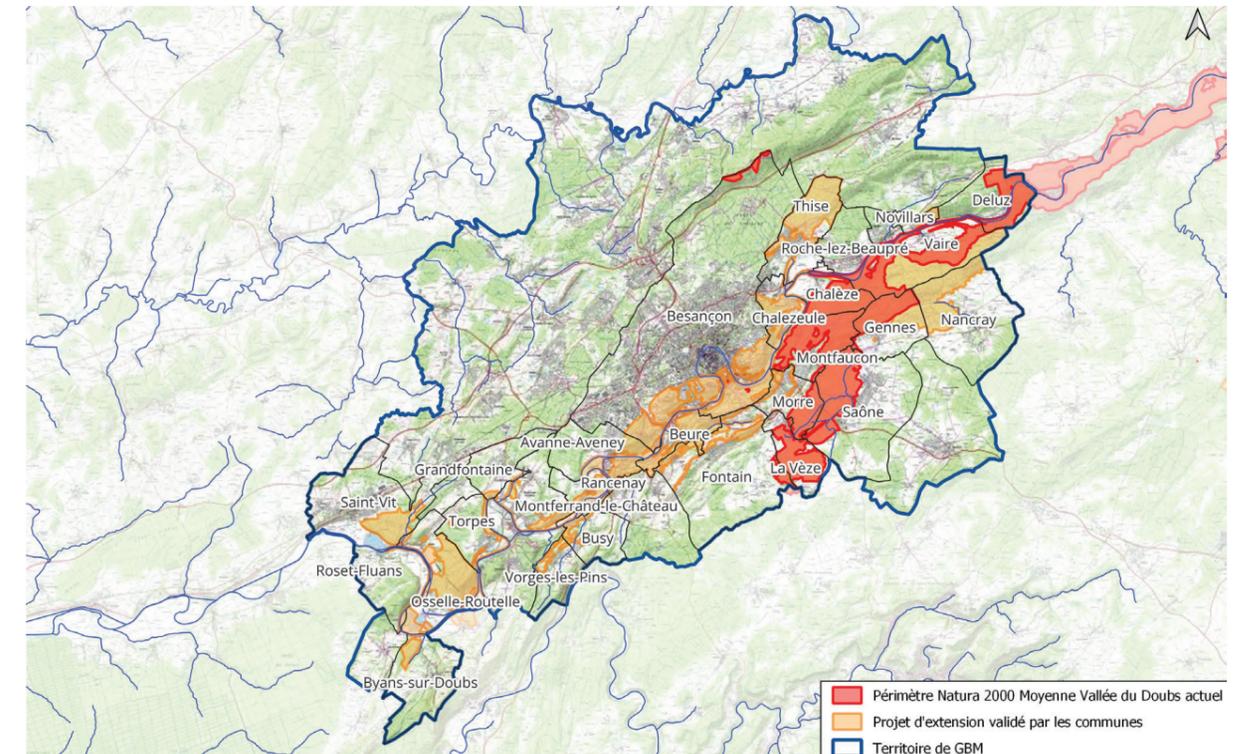


Sur le territoire d'étude du PAT, l'orientation laitière très marquée se traduit sur les sols par **69 % de prairies** (contre 37 % au niveau national) et **31 % de grandes cultures, pour la plupart destinées à l'alimentation du bétail**. Les prairies sont plus présentes sur le secteur de Saône, Sancey le Grand, Amancey, zone privilégiée de production de l'AOP Comté. En plaine, les élevages valorisent leur production hors AOP et les cultures sont plus développées. Enfin, les cultures maraîchères et horticoles occupent une très faible surface.

12 communes de Grand Besançon Métropole font actuellement parties du site Natura 2000 Moyenne Vallée du Doubs et seront prochainement rejointes par 15 nouvelles communes. Les agriculteurs de ces communes peuvent s'engager volontairement pour 5 ans dans la démarche de Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC) de la PAC. Les agriculteurs peuvent ainsi bénéficier d'un accompagnement financier en contrepartie d'une meilleure prise en compte des enjeux écologiques dans leurs pratiques.

Les MAEC ont pour objectif le maintien d'une gestion extensive des prairies inondables et pelouses sèches permettant notamment la reproduction des oiseaux nicheurs (tarier des prés, bergeronnette printanière...), et la préservation de la flore et de la faune caractéristique de ces milieux. Différentes mesures sont proposées aux agriculteurs comme le retard de fauche, la limitation de la pression de pâturage ou la reconversion de culture en prairie.

Comme l'activité agricole peut avoir un impact sur l'environnement et constituer une source de pollution pour les captages d'eau potable, un programme expérimental « Paiements pour services environnementaux » a vu le jour sur le territoire. L'objectif de ce projet est la reconquête de la qualité de l'eau et de la biodiversité. Il s'agit de soutenir les actions préventives visant à réduire à la source les pollutions (pesticides, nitrates...) qui menacent les captages d'eau potable.



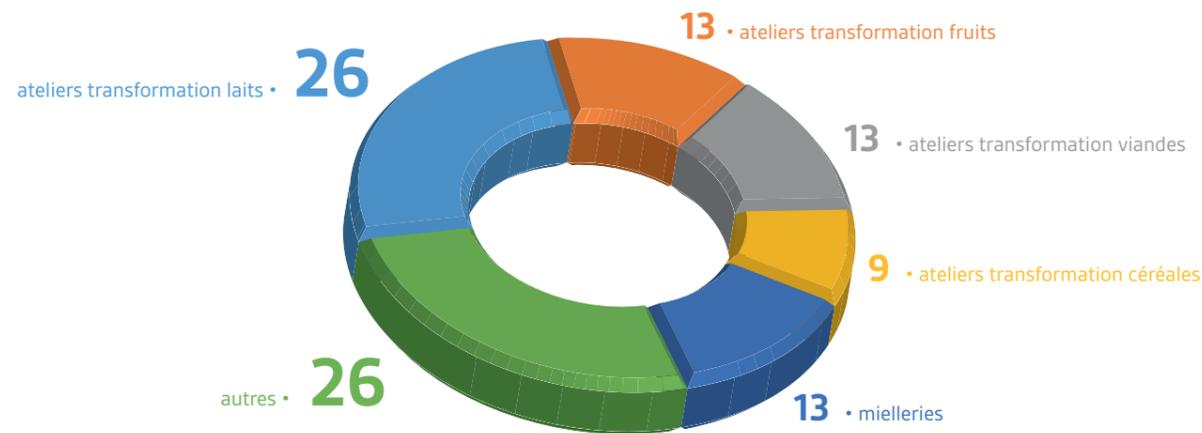
Le Grand Besançon a répondu à un appel à initiatives de l'Agence de l'eau dans le **but de préserver la biodiversité et la ressource en eau** ; 27 exploitations agricoles travaillent sur divers indicateurs (longueur des rotations, quantité d'azote, fréquence de traitements d'herbicides, pourcentage d'infrastructures agroécologiques, nombre de milieux présents...). 4 000 hectares sont concernés dont 1 750 hectares situés sur les zones de ressources stratégiques en eau potable de Grand Besançon Métropole.

Les outils locaux de transformation et les filières de distribution

Les outils de transformation présents sur le territoire d'étude du PAT sont liés à la production locale dominante : **l'élevage bovin. De nombreuses grandes laiteries, coopératives ou entreprises, ainsi que deux abattoirs sont installés sur le territoire**, principalement dans la partie Sud-Est du périmètre du PAT, où se concentre la majorité de l'activité laitière. Sont également présents, quelques outils de taille plus modeste, destinés à des productions diversifiées et tournés vers la vente directe.

Exploitations avec un atelier de transformation ou de conditionnement à la ferme - GBM en pourcentage

Sources : CIA 25-90 : année 2025 - résultats exprimés en pourcentage

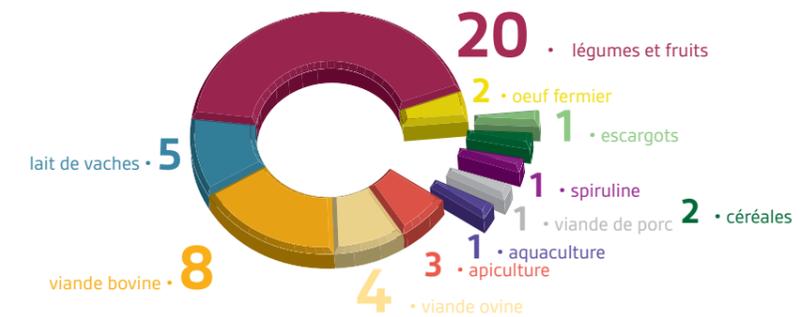


La place des circuits-courts

Sur Grand Besançon Métropole, on compte 48 exploitations diversifiées qui commercialisent en circuits courts.

Les productions des exploitations commercialisant en circuits-courts sur le Grand Besançon

Source : Chambre Interdépartementale d'Agriculture du Doubs-Territoire de Belfort 2018 - source actualisée en 2025

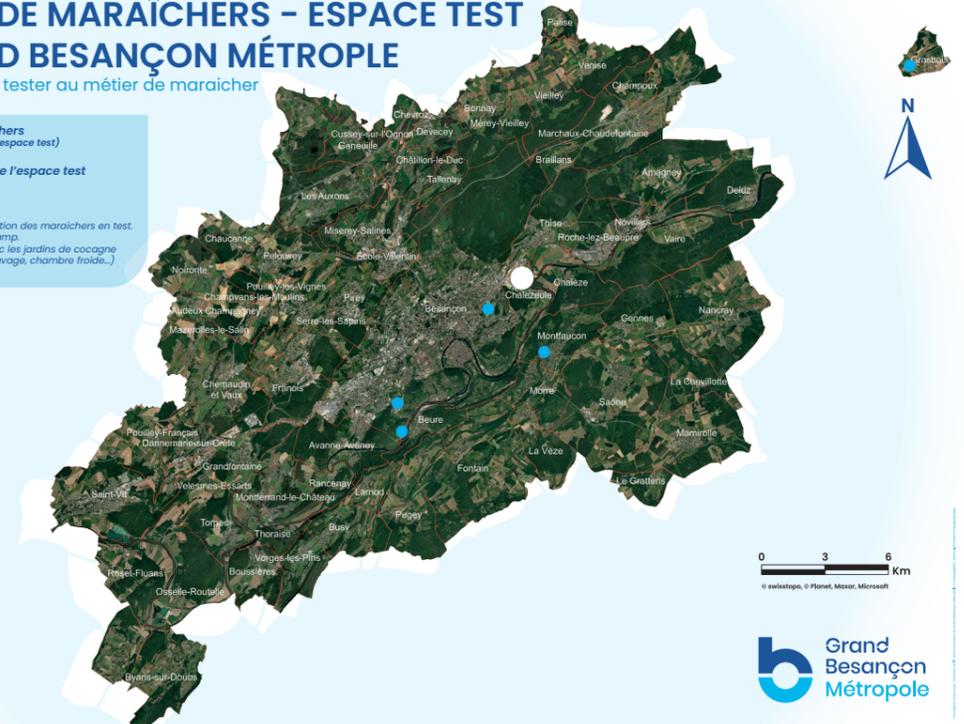


Parmi les exploitations diversifiées, Grand Besançon Métropole compte des exploitations maraîchères. Celles-ci commercialisent la plupart de leur production en circuits courts. Par ailleurs, Grand Besançon Métropole dispose d'un espace test en maraîchage biologique afin de permettre à des porteurs de projets de se tester en situation réelle durant trois années. A l'issue de ce test, la communauté urbaine et ses partenaires se mobilisent pour proposer du foncier à ces porteurs de projets afin qu'ils deviennent des chefs d'exploitation et qu'ils poursuivent leur commercialisation sur le territoire.

GRAINES DE MARAÎCHERS - ESPACE TEST DU GRAND BESANÇON MÉTROPOLE

Un espace pour se tester au métier de maraîcher

- Graines de maraîchers (3 emplacements sur l'espace test)
 - Maraîchers issus de l'espace test
- depuis 2014 :
- 6 hectares sont mis à disposition des maraîchers en test.
 - 6 tunnels et 2 ha de plein champ.
 - 1 serre à plants partagée avec les jardins de cocagne.
 - 1 bâtiment équipé (salle de lavage, chambre froide...)



■ L'emploi agricole et agroalimentaire

En ce qui concerne les installations sur le territoire de Grand Besançon Métropole, on constate en moyenne 5 installations par an.

Entre 2018 et 2023, ce sont 31 installations aidées qui ont été enregistrées :

- 17 en lait AOP
- 3 en lait standard
- 11 en production diversifiées

Ces 11 exploitants dits « diversifiés » sont pour la plupart des « hors cadre familial » (9 exploitants sur 11). 3 d'entre eux sont des maraîchers et les 8 autres ont des productions diverses (production porcine, ovins viande, arboriculture, horticulture, apiculture...).

Tous commercialisent en circuits courts ; ils travaillent souvent seuls sur leur exploitation et disposent d'une surface moyenne de 16 ha chacun.

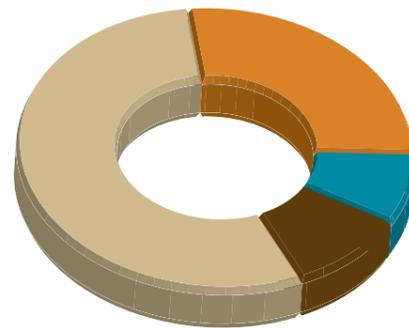
Grand Besançon Métropole compte 84 établissements agroalimentaires.

69% de entreprises sont tournées vers le marché local et 7% tournées vers le marché international. Ces établissements comptent 1293 salariés.

Classement des activités : les établissements destinent leur production à...

Source : Étude interne GBM – Bureau d'études ANCORIS – Diagnostic de la filière agroalimentaire du territoire - 2024

55%
...l'alimentation humaine



27%
...la fabrication de boissons

8%
...la fabrication de produits laitiers

10%
autres



Repas élaborés par la cuisine municipale de Besançon
et servis dans une école de la Ville.

RESTAURATION COLLECTIVE DANS LE GRAND BESANÇON

La restauration collective a été particulièrement étudiée car elle constitue potentiellement un levier d'action pour renforcer l'approvisionnement local, d'autant que la confection ou l'achat d'une partie importante des repas sont sous maîtrise d'ouvrage publique.



Approvisionnement bio

L'agriculture biologique est présente sur le territoire de Grand Besançon Métropole et constitue un mode de production qui a recours à des **pratiques agricoles soucieuses du respect des équilibres naturels**.

Elle communique par conséquent sur l'utilité de changer notre mode d'alimentation et poursuit ses efforts pour trouver sa place dans la restauration hors domicile ; elle vise à massifier les transitions écologiques de l'amont à l'aval.

En Bourgogne-Franche-Comté, elle dispose d'**une plateforme « Manger bio »** qui répond aux collectivités souhaitant inclure des produits bio dans leurs menus, elle comptait 197 clients en 2024.

■ Les restaurants des écoles élémentaires

Dans les communes, **les prestataires chargés de fournir les repas, s'occupent également fréquemment du temps périscolaire qui y est lié.**

Les modalités d'organisation de ces prestations sont très diverses : marchés incluant fourniture et périscolaire, marchés indépendants, marché pour la fourniture de repas et régie pour le périscolaire, subvention à une association...

Environ 17 500 élèves fréquentent les écoles élémentaires du Grand Besançon.

Chaque jour de la semaine (hors mercredi) **environ 8 740 repas sont servis :**

- **À Besançon** : 5 000 repas en liaison chaude sont servis dans les 53 restaurants scolaires.

Ils sont élaborés en régie par la cuisine centrale de la Ville.

De plus, pour répondre à une demande toujours croissante au sein des écoles, la Ville de Besançon fait appel à un prestataire par le biais d'un marché public pour livrer 800 repas supplémentaires.

- **Dans les communes de la périphérie** : 3 740 repas sont servis dans 44 restaurants scolaires.

Ces repas sont achetés à des prestataires.

La cuisine centrale de Besançon affiche ses résultats

Egalim - **44 % de produits bio dans ses repas** - et propose **deux repas végétariens chaque semaine** pour sensibiliser les futurs consommateurs à des produits de qualité bons pour l'environnement et pour la santé.

CONTACT

Grand Besançon Métropole

Service Environnement

Tél. 03 81 87 88 60

Courriel : environnement@grandbesancon.fr

