

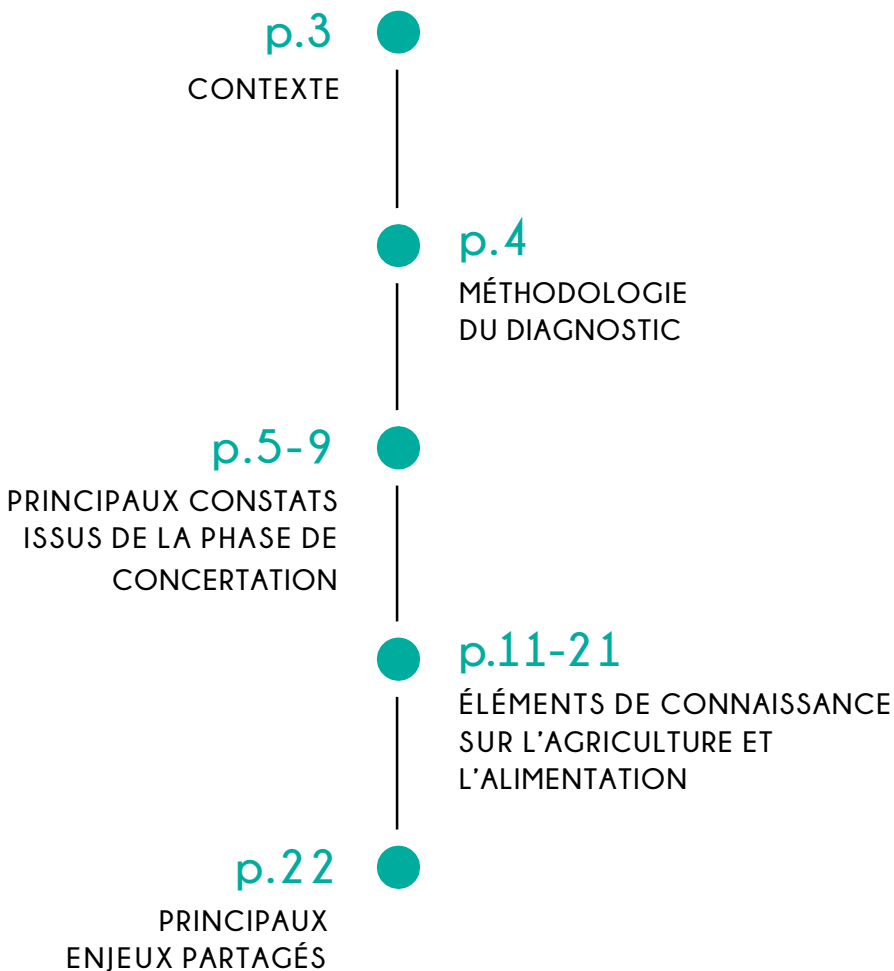
DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

MAJ OCT.2024



Communauté de Communes





Ce document est une synthèse du diagnostic réalisé en août 2020 dans le cadre de l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial, enrichie de données actualisées collectées depuis par plusieurs études*.

* Diagnostic du potentiel de production du territoire, Ceresco, 2022 / Diagnostic du fonctionnement et de l'organisation actuels de la restauration collective, Spoon, 2022 / Etude prospective du Pôle Régional d'Accompagnement de l'Agriculture au Changement Climatique (PRAACTIQUE), Chambre Régionale d'Agriculture Bourgogne Franche-Comté, 2022 / Rapport d'analyse du marché foncier, SAFER, 2024...

Contexte

Issus de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) visent à relocaliser l'alimentation et à engager la transition agroécologique au sein des territoires, en mobilisant l'ensemble des acteurs du système alimentaire.

La Communauté de communes Auxonne Pontailier Val de Saône s'est engagée en 2019 dans la mise en place d'un PAT dans la perspective, à long terme, d'offrir une alimentation saine et locale à tous les habitants du territoire au travers d'un modèle agricole et alimentaire équitable, plus durable et plus responsable.



La Communauté de communes Auxonne-Pontailier Val de Saône a une histoire forte avec l'alimentation et l'agriculture, inscrites au cœur du territoire et de sa stratégie de développement. Le Projet Alimentaire Territorial est une opportunité de mettre en valeur les acteurs des filières agricoles et alimentaires du territoire et de créer des emplois locaux non délocalisables.

En 2019, nous avons rassemblé une cinquantaine de ces acteurs, producteurs, élus et techniciens, habitants du territoire à l'occasion d'ateliers participatifs de co-construction de la feuille de route du PAT. Approvisionnement, accessibilité sociale, économie locale, prix ou encore respect de l'environnement, ont été évoqués.

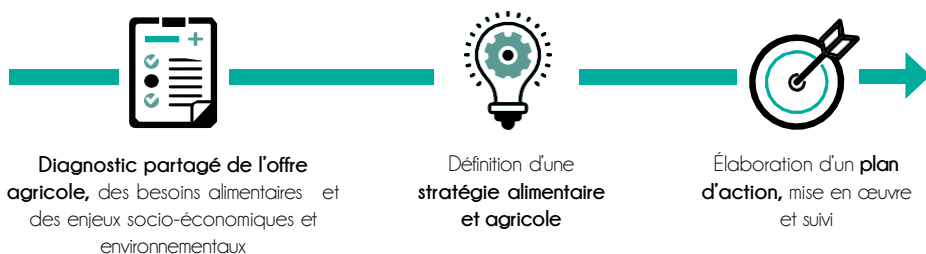
Les objectifs que nous nous sommes donnés sont simples : avoir une réflexion globale sur la restauration collective du territoire et effectuer un travail de fond sur la restauration scolaire ; développer l'offre alimentaire locale et relocaliser la consommation de ce que nos agriculteurs produisent sur le territoire ; se créer une vision d'avenir de l'agriculture du territoire ; et enfin, créer du lien entre les acteurs.

La Communauté de communes peut également faire œuvre de pédagogie en partageant et diffusant les bonnes pratiques. Et pour cela, l'éducation et la sensibilisation sont des leviers concrets et essentiels pour donner aux citoyen-consommateurs la capacité d'être acteurs de leurs choix de consommation, et de participer ainsi au développement local et au partage de la valeur.

L'alimentation est un patrimoine, un savoir familial, culturel, qui constitue une réelle richesse. Il est primordial de la partager tout en valorisant nos savoir-faire locaux.

Marie-Claire BONNET-VALLET
Présidente de la Communauté de communes

LES TROIS PHASES D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL :



Méthodologie du diagnostic

LE DIAGNOSTIC EST UNE PHASE INCONTOURNABLE QUI PERMET :



D'améliorer la connaissance du territoire, de ses forces et ses faiblesses



D'identifier les acteurs et de mettre en lumière les initiatives locales



De construire une vision partagée des enjeux entre les acteurs du territoire afin de les mobiliser autour d'un projet commun

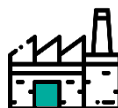
LE DIAGNOSTIC S'EST CONSTRUIT AUTOUR DE 6 AXES :



La demande alimentaire



L'agriculture



Les entreprises alimentaires



L'offre alimentaire



Le territoire



La restauration collective

ET SELON 3 ÉTAPES DE CONCERTATION :



Des ateliers de co-construction avec des élus, des agriculteurs et des habitants



Une enquête en ligne sur les pratiques alimentaires auprès des habitants



Des entretiens individuels auprès d'agriculteurs, de transformateurs et de distributeurs



Les principaux constats issus de la phase de concertation



LES PRATIQUES ALIMENTAIRES DES HABITANTS



203

foyers interrogés
(850 personnes touchées)



LIEUX PRIVILÉGIÉS POUR LES COURSES ALIMENTAIRES, EN TERMES DE FRÉQUENTATION :

1^{er}
supermarchés

2^e
vente
directe et marchés
de plein-vent

3^e
commerces
de bouche



67 %
cuisinent tous les jours



70% sont régulièrement en
manque d'inspiration
Ecrasante majorité d'utilisation
d'internet plutôt que de livres



64% des travailleurs
déjeunent sur leur lieu
de travail



Sans self, 84% emmènent
leur lunch box

64 %

consommant des produits
issus d'une agriculture
biologique

75 %

consommant des
produits locaux au
moins 1 fois/semaine

CRITÈRES PRIORITAIRES AU MOMENT DE L'ACHAT

1^{er}

Prix
(27,6%)

2^e

Qualité
(25,1%)

3^e

Praticité
(15,8%)

4^e

Solidarité
(10,8%)

5^e

Diversité
(9,4%)

FREINS À L'ACHAT DE PRODUITS BIO ET LOCAUX

- > Prix trop élevés
- > Lieux d'achats trop éloignés du domicile/lieu de travail
- > Manque de connaissance des producteurs existants
- > Indisponibilité des produits sur les lieux d'achats habituels

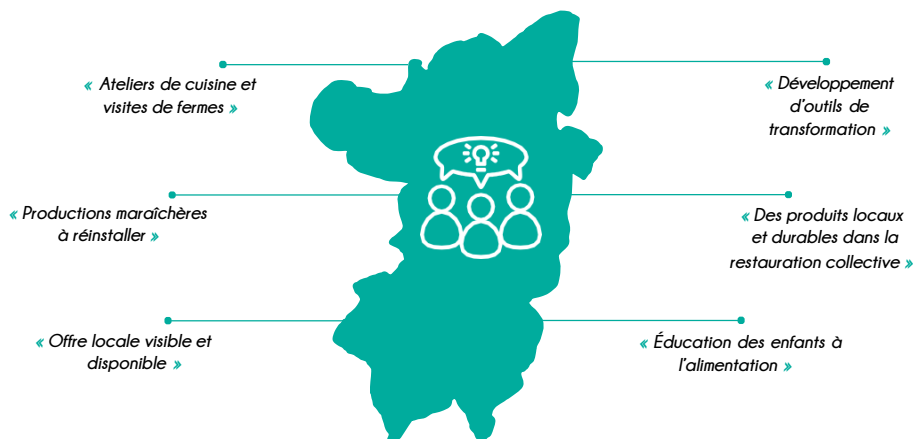


L'association **local = cher** est une tendance nationale qui se vérifie au sein de l'étude. Mais l'éclatement de l'offre et son identification constituent également de vrais freins.

QUELQUES ENJEUX ET BESOINS DU TERRITOIRE SELON LES ÉLUS

57 ÉLUS

représentent **35 communes** dont une vingtaine réunis lors d'un atelier de co-construction



Restauration scolaire :

Cuisine centrale, approvisionnement local et bio, gaspillage alimentaire



Éducation et sensibilisation :

ateliers (jardinage, compostage, cuisine), événements, communication



Cohésion et solidarité :

rapprochement producteurs-structures d'aide alimentaire, épiceries solidaires, récupération et distribution d'inventus



Circuits-courts :

accompagnement des initiatives agricoles (bâtiment de stockage, magasins de producteurs), communication



Agriculture : installation d'agriculteurs, jardins partagés



Des pistes d'action déjà mobilisées par certaines communes et en projet pour d'autres

LES BESOINS ET ATTENTES DES PROFESSIONNELS

46



ENTRETIENS D'AGRICULTEURS, ARTISANS-TRANSFORMATEURS
ET DISTRIBUTEURS

Constats partagés par les agriculteurs :



➡ Moins d'agriculteurs et un **accès au foncier** agricole difficile

➡ Augmentation des **aléas climatiques**

➡ **Contraintes réglementaires et environnementales**, et **concurrence** des produits importés

➡ Remise en cause du **modèle coopératif** et des centrales d'achats

➡ **Contractualisation** et engagement des acheteurs publics sur les volumes et les prix

➡ Des besoins pour **valoriser localement** la production :
- Faire la promotion des métiers (attractivité), des produits et des savoir-faire.
- Valoriser l'image de l'agriculture auprès des habitants.
- Sensibiliser et éduquer à la saisonnalité des produits, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.

Les besoins des artisans-transformateurs et distributeurs



➡ Des **produits disponibles** en quantité, en diversité et en qualité

➡ Faciliter l'**identification** et la **mise en relation** avec les producteurs locaux

➡ Mieux organiser la **logistique des circuits courts**

➡ **Fiabilité** et capacité d'**engagement** des producteurs dans la quantité, la qualité et la régularité de l'approvisionnement

LA RESTAURATION COLLECTIVE

1 200

REPAS/JOUR POUR LA
RESTAURATION SCOLAIRE



Syndicat intercommunal
à vocation scolaire



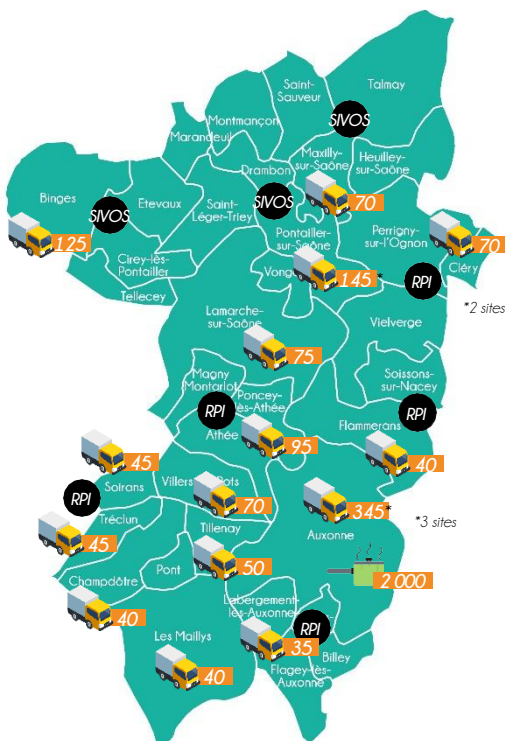
Regroupement pédagogique
intercommunal



Projet de cuisine centrale
pour élaborer les repas
de la collectivité



Livraison des repas par un
prestataire de service (SHCB)



SHCB
J'♥ ma cuisine d'école

en 2024, c'est :

20 % en
moyenne de
produits bio

10 % de produits
labellisés (IGP, AOP,
label rouge...)

20 %
de produits
régionaux

1 menu
végétarien
par semaine

94% des sites
utilisent des bacs inox
en remplacement des
barquettes plastiques

Freins à une alimentation locale, de qualité et diversifiée dans la restauration scolaire :



- Prix suffisamment rémunérateurs pour les producteurs locaux sans être trop élevés pour les acteurs de la restauration collective
- Marchés publics : mise en concurrence obligatoire sans critère clair faisant référence au local, difficultés de répondre aux cahiers des charges pour les agriculteurs
- Sourcing des producteurs locaux
- Logistique : organisation des livraisons, stockage, normes (sanitaires, températures...)
- Équipements des restaurants scolaires non adaptés à la cuisine des produits bruts, nécessité d'une transformation en cuisine centrale
- Éducation des enfants à l'alimentation



Éléments de connaissance sur l'alimentation et l'agriculture



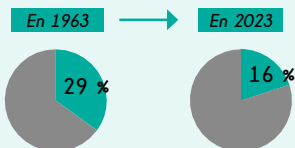


ÉCONOMIE ALIMENTAIRE



DÉPENSES DES MÉNAGES

Dépenses consacrées à l'alimentation
des ménages en France (par rapport aux
dépenses de consommation courantes) :



Budget annuel moyen des ménages dédié à
l'alimentation en 2017 :

4 380 €/an

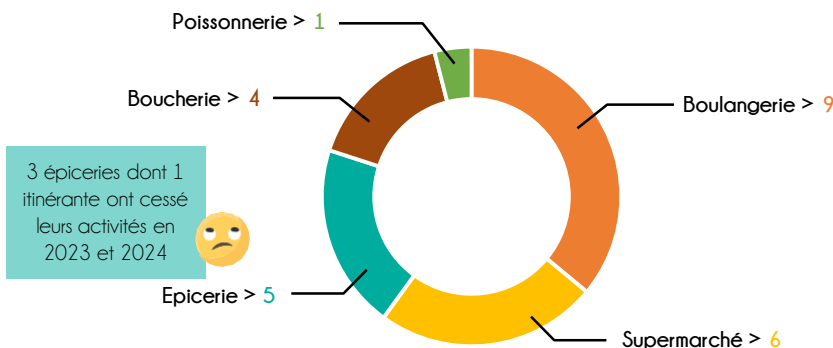
soit

16,6 % de leur
budget annuel

70 % des dépenses de consommation courantes
des ménages sont fléchées sur le territoire

CIRCUIT DE DISTRIBUTION ET OFFRE COMMERCIALE

Nombre de commerces alimentaires du territoire en 2024



63 %

C'est la part de l'alimentaire dans le chiffre
d'affaires des commerces du territoire, contre 49 %
en moyenne en Côte d'Or (chiffres 2023).

430 m²

de grands commerces pour 1 000 habitants
sur le territoire, contre 98 m² en moyenne en
France (= surdimensionnement).



Concentration des grandes surfaces alimentaires à Auxonne (part de
la consommation du territoire hors Auxonne = 6 %) et
surreprésentation du hard-discount (50% des enseignes).

51% du pouvoir d'achat des habitants du territoire est dépensé en dehors
du territoire.

UN ESSOR DES CIRCUITS-COURTS SUR LE TERRITOIRE

Pour répondre aux attentes des consommateurs, en recherche d'une alimentation plus durable (origine, mode de production, bien-être animal...)



1 AMAP (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne)



5 marchés de plein-vent et de producteurs



1 groupement proposant des paniers bio



2 distributeurs automatiques de produits locaux



45 producteurs engagés dans une démarche de distribution en circuits-courts

De **nouvelles formes de commercialisation** existent : plateformes, drive, marchés de précommande. L'un des enjeux est d'organiser, de valoriser et d'optimiser la logistique de ces circuits.

LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Des fermetures préjudiciables



- Fermeture de la filiale **STL – Société de Transformation de Légumes** – de Dijon Céréales à Villers-les-Pots en 2014 (32 salariés) ; 3000 tonnes d'oignons y étaient déshydratés chaque année.
- **Provence Bourgogne** (commerce de gros de fruits et légumes) à Auxonne transférée sur les sites de Sapam Bourgogne à Chalon-sur-Saône et Sapam Franche-Comté à Pirey en 2015.
- Fermeture de l'entreprise **France Mottes** à Flagey-lès-Auxonne en 2021, qui commercialisait auprès des maraichers depuis près de 40 ans des plants de légumes prêt à être transplantés pour la production.

Mais un secteur économique dynamique :

1 704

entreprises tous secteurs confondus

3%
22%

d'entreprises agricoles, sylvicoles, pêche (contre 1,1% au niveau national)

d'entreprises industrielles (contre 13,9% au niveau national)

Des entreprises d'envergure nationale et internationale

dianafood

Diana Food à Villers-les-Pots
spécialisée dans la déshydratation



Terre de Saône à Auxonne
Négoce en légumes frais



Minoterie Cetre
aux Maillys



L'AGRICULTURE

17 275 ha

de Surface agricole utile (SAU) en 2020

Nombres d'exploitations

En 2010

En 2020

192 → 152

-21 %

238,7

équivalents temps pleins en 2020

26 590 €

C'est le niveau de vie annuel médian des ménages agricoles en 2018 en Côte d'Or

+ élevé que la moyenne nationale en raison des productions majoritaires (grandes cultures et viticulture)

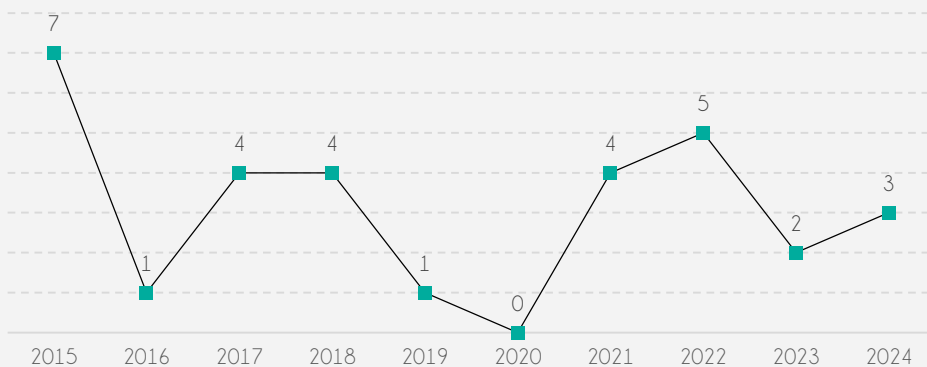
Âge moyen des exploitants

50 ans

25%

des exploitations ont un chef d'exploitation de plus de 60 ans

Le nombre d'installations de chefs exploitants ou d'entreprises agricoles



Source : CDAO

Parmi les freins à l'installation :

- > Accès au foncier et à l'eau
- > Taille et diversification des exploitations à céder



15 % des exploitations en agriculture biologique soit

24 exploitations

x4 en 10 ans

7 % DE LA SURFACE CULTIVÉE EN AB

- **22 communes** ont **0 %** de leur surface en AB
- **10 communes** ont moins de 5 % de surface en AB
- **3 communes** ont plus de 20 % de leur surface en AB, dont **Flagey-les-Auxonne = 90%**

1,5 % de la SAU dédiée au maraichage *(soit 30% de moins qu'en 2010)*

63 exploitations avec cheptels contre 85 en 2010
dont **4 en agriculture biologique**

10 exploitations ont une activité de transformation

62% DES SURFACES CULTIVÉES EN GRANDES CULTURES DE CÉRÉALES ET OLÉAGINEUX



Dynamique sur les pratiques culturales innovantes

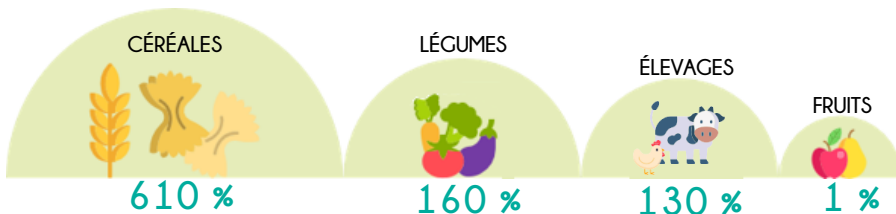


42% des exploitations utilisent les Cultures IntermédiaIRES Piège à Nitrates et engrais verts.

40% effectuent un travail de conservation.

Ceci est notamment confirmé par la présence d'un CEDA « agriculture durable » sur le territoire.

Un taux de couverture théorique des besoins hétérogène selon les filières de production étudiées (en %)



Source : Ceresco

5 982

tonnes de légumes

pour couvrir les besoins de la consommation à domicile du territoire, largement couverts par la production estimée présente (**12 723 tonnes**).



FILIÈRES ANIMALES

déficitaires sur le territoire : besoin de diversifier les surfaces mais aussi de limiter les protéines carnées dans l'alimentation humaine.



AMÉNAGEMENT ET FONCIER AGRICOLE

MARCHÉ FONCIER AGRICOLE

489

transactions foncières
recensées

entre 2019 et 2023
soit 1 452 ha en 4 ans.



4 ventes sur 10

au profit de fermiers en place

46%

 de la superficie totale du
marché foncier agricole

Marché foncier agricole particulièrement actif sur les communes suivantes :
Les Maillys, Auxonne, Pontailier-sur-Saône et Vielverge.

LE PRIX MOYEN DU FONCIER
AGRICOLE NON BÂTI :

0,3 €/m²

Val de Saône

*Importance des aléas climatiques et
notamment l'excès d'eau plutôt régulier*

0,5 €/m²

Vingeanne, la Plaine

1,68 %

des superficies agricoles du territoire se sont
vendues annuellement (moyenne sur les 5
dernières années).

**En moyenne, une parcelle
agricole est mise en vente tous
les 60 ans sur le territoire.**

Peu d'exploitations agricoles sont à céder en
intégralité. Lorsque c'est le cas, **elles ne**
rencontrent aucune difficulté à trouver preneur.



79%

du parc de logement est constitué
de maisons individuelles, ce qui
génère un morcellement du foncier
agricole et un étalement urbain.

PRESSIION FONCIÈRE SUR LES BIENS AGRICOLES

- ▣ peu de ventes de ce type de foncier
- ▣ nécessité d'un accès à l'eau,
- ▣ constructions agricoles limitées par
les documents d'urbanisme, etc.

45 %

de la superficie du
territoire

C'est la superficie dédiée
à l'agriculture **en 2020**
contre 43 % en 2010



CLIMAT ET ENVIRONNEMENT

EMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE



23,3 % des émissions de gaz à effet de serre sur le territoire sont dues à l'agriculture et l'alimentation en 2020 :

La principale source d'émissions de CH₄ est l'élevage (fermentation entérique et déjections animales), les N₂O proviennent des cultures (apports azotés sur les sols cultivés avec l'épandage de fertilisants minéraux et d'origine animale), et les émissions de CO₂ résultent des consommations d'énergie fossile par les engins agricoles ou les bâtiments d'exploitation.

STOCKAGE DE CARBONE



L'agriculture : un levier possible pour le stockage de carbone (création de couverts végétaux, agroforesterie, diminution du travail du sol).

19 % du stock de carbone du territoire se situe dans les sols des cultures (moyenne annuelle 2012-2018).

POLLUTION DE L'AIR



Selon ATMO BFC, l'indice de qualité de l'air a été médiocre ou mauvais

25 jours dans l'année 2019 (7% de l'année).

BIODIVERSITÉ



L'indice de « Haute Valeur Naturelle » (HVN) est un indicateur construit par Solagro évaluant l'impact des modèles agricoles sur la biodiversité.

Son calcul repose sur **3 indicateurs** :

- la diversité des assolements
- l'extensivité des pratiques
- la densité des infrastructures agroécologiques

L'indice du territoire a été évalué à **10,2 sur 30** ce qui est inférieur à la moyenne régionale située à **13** et à la moyenne nationale située à **11,8**.

QUALITÉ DE L'EAU



Bassin versant de la Saône

158 km de cours d'eau dont :

- La Saône (40 km) ;
- La Bèze (12 km) ;
- La Vingeanne (10 km) ;
- La Brizotte (10 km) ;
- La Tille (10 km) ;
- L'Ognon (4 km).

40 stations de mesure de la qualité des eaux souterraines mais une grande partie sont inactives.

L'état qualitatif des **masses d'eau souterraines** est hétérogène : elles sont en bon état sur les zones Est et Ouest, alors qu'elles sont en mauvais état dans la zone centrale, le long de la Saône.

L'état écologique des **masses d'eaux de surface** est assez hétérogène : seules la Tille et la Vingeanne sont en « bon état ». La majorité des cours d'eau restants peut être classée dans la catégorie « médiocre », et la Saône se trouve en « mauvais état » écologique. Par contre, l'état chimique des tous les cours d'eau peut être qualifié de « bon ».

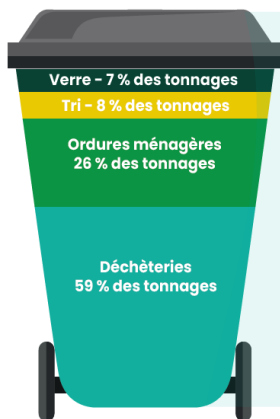
3 communes sont soumises à risques d'expositions :

- Aux **pesticides** : Labergement-les-Auxonne et Soissons-sur-Nacey
- Aux **nitrate**s (NO_3) : Champdôtre

1 150 ha irrigués sur le territoire.



DÉCHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE



604
kg/an

C'est la production moyenne de déchets d'un habitant dans la Communauté de communes en 2022 (totalité des déchets ménagers et assimilés : ordures ménagères résiduelles, déchets recyclables, biodéchets, déchèteries)

Le gaspillage alimentaire représente

10 % des ordures ménagères du territoire
→ 360 tonnes
(soit 15,6 kg par habitant par an)

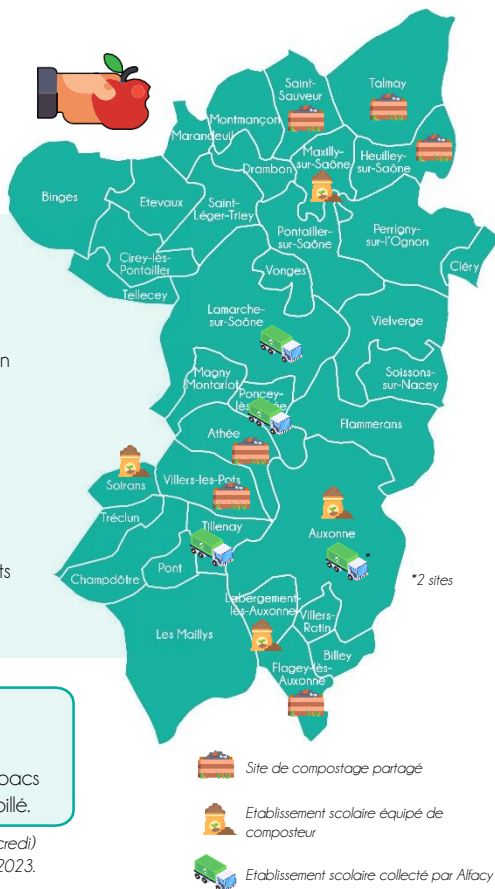
Tri à la source des biodéchets :

- Vente de composteurs individuels et accompagnement à la pratique du compostage
- Mise en place de sites de compostage partagé en cœur de village
- Collecte des biodéchets des particuliers en points d'apport volontaire en cours de déploiement
- Mise en place de composteurs au sein de 4 établissements scolaires
- Collecte des restes alimentaires de 5 établissements scolaires par Alfacy (compostage en bout de champ chez un agriculteur partenaire à Fénay)

-45% de gaspillage alimentaire à l'école

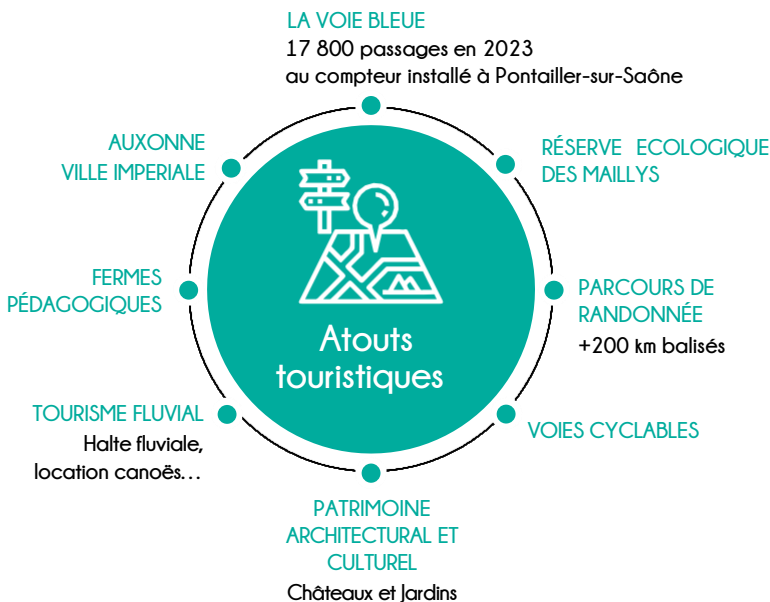
avec le passage de la réchauffe des plats en bacs inox, passant de 120g à 66g par repas gaspillé.

Pesées effectuées sur une semaine périscolaire (hors mercredi) en décembre 2021, juin 2022 et mars 2023.





PATRIMOINE ALIMENTAIRE, TOURISTIQUE ET CULTUREL



Nombreuses structures touristiques
78 structures d'hébergement et 16 restaurants référencés mais peu sont susceptibles de valoriser les productions locales



Agritourisme

Peu d'exploitations engagées dans des démarches d'agritourisme (accueil et visites à la ferme).
Un réseau identifié sur le territoire : Bienvenue à la ferme (2 exploitations)



Qualité paysagère et préservation de la biodiversité sur le territoire

Avec de multiples lieux d'observation, de sensibilisation et d'éducation à l'environnement.



SANTÉ ET NUTRITION



DES PRATIQUES AGRICOLES À L'ORIGINE DE POLLUTIONS PAR LES :



PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Effets néfastes éventuels dus à l'exposition chronique (proximité des habitations par exemple) et aux effets dits « cocktails ».

Les produits phytosanitaires sont des **perturbateurs endocriniens** qui peuvent avoir des effets neurologiques, sur la croissance, la fertilité ou encore la survenue de cancers.

Les **pratiques agroécologiques** qui limitent leur usage (dont l'agriculture biologique) sont plutôt **développées** sur une partie du territoire.

Les **indices de fréquence de traitement** (IFT : nombre de doses de produits phytosanitaires appliquées par hectare pendant une campagne culturale) sont compris **entre 0 et 2** sur la majeure partie du territoire.

PARTICULES FINES

Elles contribuent à la **pollution de l'air** et impactent ainsi la santé. Les particules fines peuvent provoquer plusieurs **pathologies** : asthme, allergies, maladies respiratoires, cancers, AVC...

En 2020, **32,6 %** des émissions d'oxydes d'azote (NO_x) et **22,8 %** des particules fines (PM₁₀), sont liées à l'agriculture sur le territoire.

Source : observatoire ORECA, opteer



Rôle de l'alimentation dans le surpoids, l'obésité et d'autres pathologies, en lien avec de nouvelles habitudes alimentaires :

- > recours aux produits ultra-transformés
- > diminution du temps dédié à la préparation des repas
- > développement des fast-foods et sédentarité accrue

18,8 % des habitants de Bourgogne-Franche-Comté sont en situation d'obésité en 2020 (selon l'enquête Obépi-Roche 2020).

Taux d'obésité de **16,4 %** en Côte d'Or pour les plus de 18 ans.

+76,4 % d'augmentation de l'obésité en France entre 1997 et 2012.

Les **personnes vivant en milieu rural** sont **plus souvent en surcharge pondérale** que ceux vivant en zone urbaine, tout en étant moins sédentaires.

La Communauté de communes ne dénote pas des tendances nationales et régionales.



COHÉSION SOCIALE ET SOLIDARITÉ

9,5 % de la population du territoire

était en situation de pauvreté en 2023, avec un revenu médian par habitant évalué à 21 210 € par an, légèrement inférieur à celui du département de la Côte d'Or (21 893 €).



Taux de pauvreté inférieur à celui du département de la Côte d'Or qui est à

11,5 %



Des taux de pauvreté variables selon le profil des ménages (profils plus susceptibles de se trouver en précarité alimentaire) :

- > 17,6 % chez les jeunes de moins de 30 ans
- > 27 % chez les familles monoparentales
- > 17,4 % chez les personnes seules, qui constituent 30 % des ménages



En 2023, l'équivalent de **3,2 MILLIONS DE REPAS (1 605 TONNES) DISTRIBUÉS À 41 200 PERSONNES** par la Banque alimentaire de Bourgogne sur le département de la Côte d'Or, au travers de 79 partenaires habilités à distribuer l'aide alimentaire.

Distributions de panier-repas par l'entraide cantonale de Pontallier, les Restos du Cœur et le CCAS d'Auxonne

SUR LE TERRITOIRE, PLUSIEURS CIRCUITS DE SOLIDARITÉ

Jardins solidaires : la Hutte du Berger à Athée et l'association Fleurs de Vie à Auxonne.



Une seule épicerie solidaire sur le territoire : Le P'tit Coup de Pouce à Auxonne

Chèques alimentaires utilisables dans certains commerces du territoire par le Secours catholique

Les principaux enjeux partagés

Amélioration de l'organisation collective du système alimentaire

Valorisation des métiers agricoles et de l'histoire du territoire

Valorisation de la production locale dans les circuits de distribution et la restauration

Relocalisation de l'alimentation et partage équitable de la valeur ajoutée

Préservation du foncier agricole

Installation d'agriculteurs et renouvellement des générations

L'accès pour toutes et tous à une alimentation locale, saine et durable

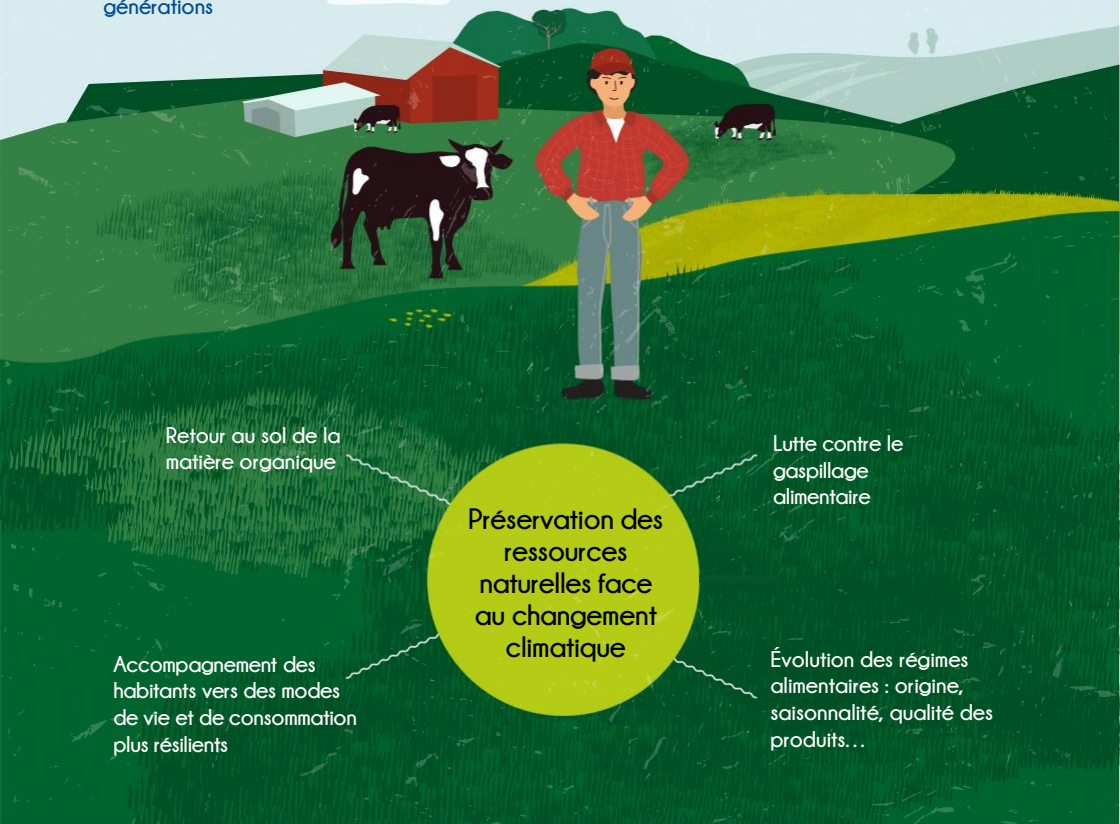
Retour au sol de la matière organique

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Préservation des ressources naturelles face au changement climatique

Accompagnement des habitants vers des modes de vie et de consommation plus résilients

Évolution des régimes alimentaires : origine, saisonnalité, qualité des produits...





152

exploitations dont
24 en bio



17 275 ha

de superficie agricole utile
dont 7 % en bio



238,7

emplois directs



6,7 %

de surface
irriguée



1 200

repas sur le territoire
en restauration
collective scolaire



5

marchés



45

exploitations en
circuits-courts

Contact et infos sur le Projet
Alimentaire Territorial :

03 80 27 03 20 / patcapvds@gmail.com

**Côte
d'Or**
LE DÉPARTEMENT

CAP
al
de Saône
Communauté de Communes