

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

de la Ligne des Horlogers

SYNTHÈSE
Diagnostic agricole et alimentaire
• Septembre 2025 •



Crédit photo : CC Portes du Haut-Doubs



EDITO

« Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Ligne des Horlogers a pour but de développer l'offre de produits locaux en diversifiant les productions agricoles et alimentaires locales, grâce à des circuits locaux d'approvisionnement et de distribution tout en participant au développement des circuits alimentaires de proximité au-delà du périmètre du projet.

C'est le challenge partagé par la Communauté de Communes des Portes du Haut-Doubs (CCPHD), la Chambre Interdépartementale d'Agriculture Doubs-Territoire de Belfort (CIA 25-90) et le Parc naturel régional du Doubs Horloger (PNRDH). Ces trois structures ont dans leurs gènes et par le travail déjà engagé la volonté de répondre à ce défi : faire « bouger les lignes » en encourageant les initiatives des acteurs de notre territoire, de façon très transversales et partenariales. En plus de la subvention de la DRAAF accordée en février 2024 aux trois structures porteuses, les Communautés de Communes du Pays de Sancey Belleherbe et Entre Doubs et Loue soutiennent également le projet.

Au-delà de ces partenaires institutionnels, nous avons un nombre important d'acteurs mobilisés pour atteindre les objectifs décrits ci-dessus. La route est longue et semée d'embûches, mais avec notre force collective, nous pouvons passer du projet à la réalité. L'écoute, le pragmatisme, la volonté, l'engagement sont et seront nécessaires pour que ce défi soit une réussite.

Après l'étape réussie du diagnostic, ces prochains mois permettront de confirmer les objectifs du PAT à l'horizon 2030. Ainsi en 2026 nous pourrons élaborer le plan d'actions nécessaire au déploiement du PAT. »

ANNE-MARIE ROLAND

3^e vice-présidente de la
Chambre Interdépartementale
d'Agriculture Doubs-Territoire
de Belfort




DANIEL PESEUX

Élu délégué en charge des cir-
cuits-courts à la Communauté
de Communes des Portes du
Haut-Doubs



CHARLES SCHELLE

8^e vice-président en charge de
l'agriculture et de la forêt du
Parc naturel régional Doubs
Horloger



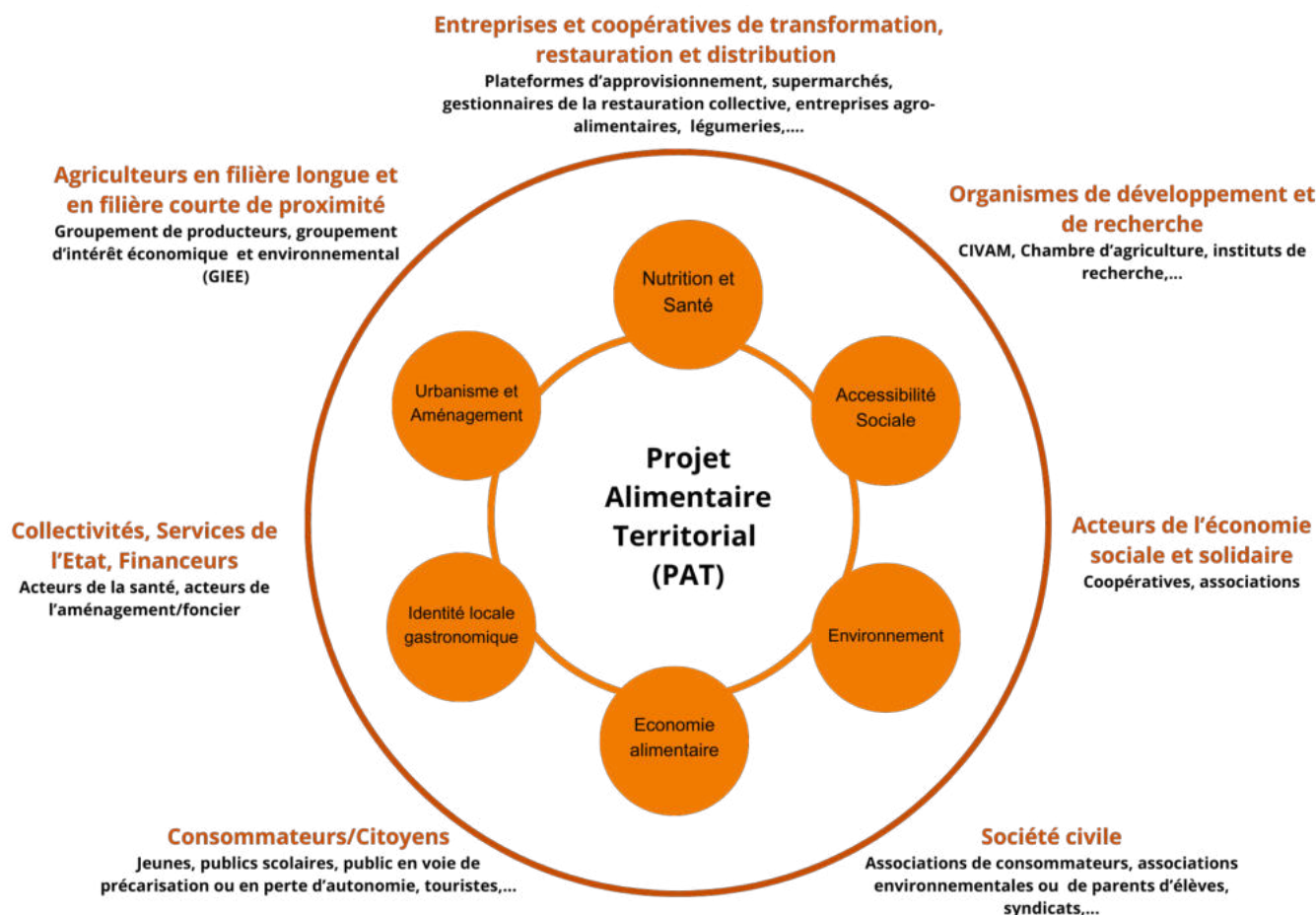
UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL : OBJECTIFS ET ENJEUX



Introduit par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, un Projet Alimentaire Territorial correspond à une stratégie de territoire dont l'objectif est **la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation**, via le soutien à l'installation d'agriculteurs, le développements des circuits courts ou encore l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.

Un PAT cherche à **fédérer les acteurs intéressés par la question de l'alimentation** pour **mettre en œuvre des solutions concrètes** qui répondent à des problématiques locales identifiées dans le diagnostic agricole et alimentaire du territoire.

Ce projet global « de la fourche à la fourchette » prend en compte l'agriculture et l'alimentation sous **ses dimensions sociales, économiques, environnementales et de santé**. C'est un projet transversal, en phase avec les autres directives territoriales, tels que les Plans Climat-Air-Énergie Territoriaux (PCAET) et les Contrats Locaux de Santé (CLS).



UN PAT SE STRUCTURE EN PLUSIEURS GRANDES ÉTAPES.

1

Identifier et impliquer les acteurs du système alimentaire local

2

Réaliser un diagnostic agricole et alimentaire partagé du territoire (état initial)

3

Elaborer une stratégie territoriale, définie et portée par l'ensemble des acteurs (plan d'actions)

4

Réalisation, suivi et évaluation des actions mises en oeuvre dans le cadre du plan d'actions



LES CO-PORTEURS DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE LA LIGNE DES HORLOGERS

La Communauté de Communes des Portes du Haut-Doubs, le Parc naturel régional du Doubs Horloger et la Chambre Interdépartementale d'Agriculture Doubs-Territoire de Belfort ont choisi de s'associer pour mettre en œuvre le Projet Alimentaire Territorial de la Ligne des Horlogers.

Chaque structure a initié **des réflexions sur l'évolution des pratiques et habitudes agricoles et alimentaires**. Elles partagent également ces enjeux au sein de leur document directeur, notamment le Plan Climat des Portes du Haut-Doubs, la Charte du PNR Doubs Horloger et le Projet Agricole et Alimentaire Interdépartemental de la Chambre d'Agriculture 25-90.



Signature de la convention du PAT, septembre 2024.



Chiffres clés



Région Bourgogne Franche-Comté
Département du Doubs

6 EPCI

154 communes

77% de communes rurales

44% hors influence de pôles urbains

POPULATION



86 618 habitants
48 hab/km²



Solde migratoire positif
+0,66% /an

67 personnes âgées de 65 ans ou plus
pour 100 jeunes de 20 ans ou moins

LOGEMENT



86% de résidences
principales



8,5% de logements
vacants

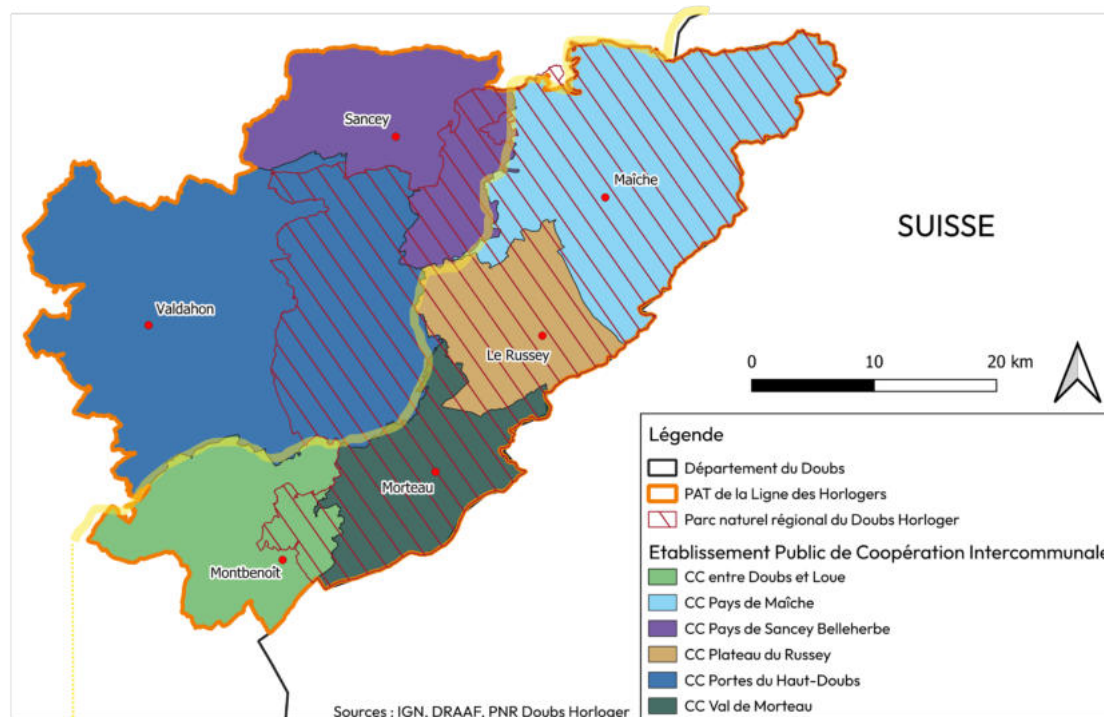
51ha artificialisés par an

EMPLOI

77% d'actifs



85% des actifs dépendent de la voiture
pour les déplacements domicile-travail.



Faits marquants



Enjeux

Deux plateaux contrastés (développement économique, attractivité, niveau de vie, climat)

➤ Projets agricoles et alimentaires à penser différemment en fonction de sa localisation

Une majorité de communes rurales, et en dehors de l'influence des pôles urbains.

➤ Un besoin de répartition géographique de l'offre alimentaire

Une population en croissance, avec **une forte dynamique d'urbanisation.**

➤ Répondre à **la demande croissante des habitants** (eau, alimentation, foncier)

Une proximité relative de Besançon, Montbéliard et Pontarlier.

➤ **Articuler les espaces de production aux espaces de consommation**

Une forte dépendance à la Suisse pour l'emploi, notamment sur le second plateau.

➤ Rendre attractif les métiers du territoire

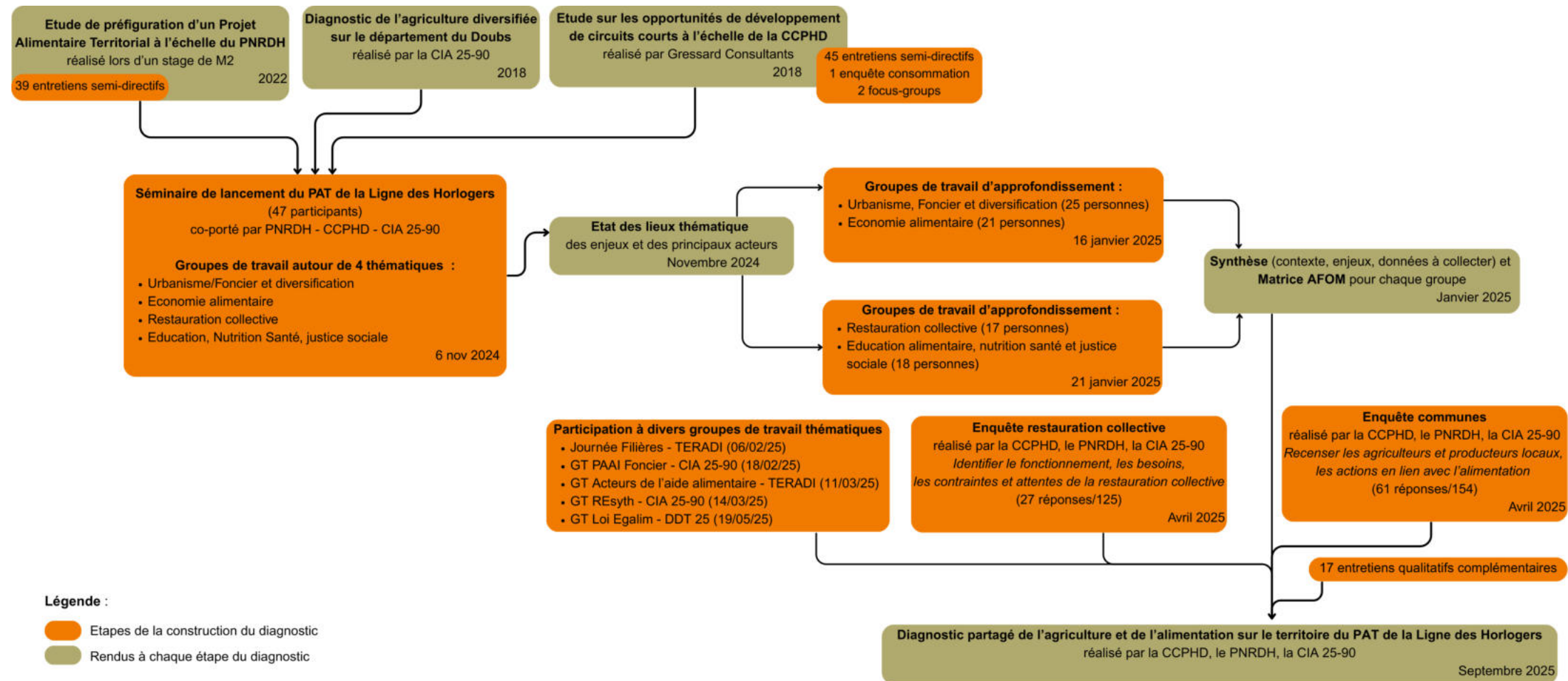
Une agriculture spécialisée contrainte par de nombreux défis (pression foncière, disponibilité de la ressource en eau, renouvellement des générations agricoles, besoin en main d'œuvre, lutte contre le changement climatique, etc.)

➤ Tendre vers **une agriculture nourricière, durable et pourvoyeuse d'emploi**

LA MÉTHODOLOGIE DE TRAVAIL

Labellisé en phase d'émergence depuis février 2024, pour une durée de trois ans, le PAT de niveau 1 repose sur l'élaboration d'un diagnostic agricole et alimentaire partagé, suivi de l'élaboration d'un plan d'actions répondant aux enjeux et besoins locaux identifiés grâce à celui-ci.

La méthodologie de travail, suivie pour le PAT de la Ligne des Horlogers, est synthétisée ci-dessous :



Pour plus de détails, vous pouvez vous référer aux pages 33 à 43 du diagnostic agricole et alimentaire du PAT de la Ligne des Horlogers (Chapitre Méthodologie).

Cette synthèse présente les principaux résultats issus du diagnostic, incluant notamment la présentation du territoire et une approche thématique des chiffres clés et enjeux identifiés.

LES CHIFFRES CLÉS DU DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

FONCIER AGRICOLE

Le foncier est un enjeu déterminant pour le **développement économique du territoire**. Ce dernier se caractérise par une part importante d'espaces agricoles et forestiers. Pour faire face à une **urbanisation croissante**, l'évolution du foncier est encadrée par plusieurs strates de documents d'urbanisme (régional, intercommunal et communal).

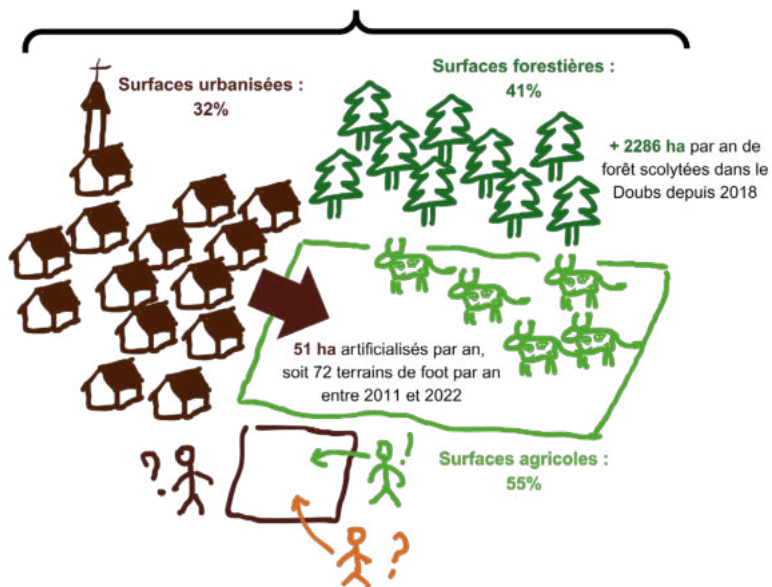


Chiffres clés

Objectif moyen de réduction par 50% de l'artificialisation des sols d'ici 2035 (SRADDET)

4 SCOT à l'échelle du PAT de la Ligne des Horlogers

79% des communes du territoire disposent d'un document d'urbanisme.



Faits marquants

Une progression de l'urbanisation sur les espaces agricoles

Des espaces forestiers impactés par les crises sanitaires (scolytes) et le changement climatique

Des difficultés d'accès au foncier pour les porteurs de projet en diversification

Des productions parfois inadaptées au foncier disponible (potentiel agronomique, accès à l'eau et à l'électricité, compatibilité avec les documents d'urbanisme)

Des agricultures qui ont tendance à s'opposer entre la filière laitière et les autres productions

Un manque de connaissance en matière de réglementation du foncier agricole



Enjeux

Encourager l'élaboration de documents d'urbanisme sur l'ensemble du territoire du PAT

Identifier les espaces concernés et susceptibles d'accueillir du **sylov pastoralisme**

Effectuer un état des lieux du **potentiel foncier mobilisable** (foncier communal, exploitation agricole sans repreneur, opportunités foncières)

Une vigilance des porteurs de projets sur leur installation et la pérennité de leur exploitation

Rapprocher les exploitations agricoles quelque soit leur mode de production

Sensibiliser les propriétaires publics et privés afin de les informer des différents outils existants

ECONOMIE ALIMENTAIRE : PRODUCTION ET TRANSFORMATION

On constate sur le territoire du PAT une **diminution du nombre d'exploitations agricoles et d'exploitants**, même si le territoire concentre une part d'agriculteurs supérieure à la moyenne nationale. La spécialisation agricole se poursuit (lait à Comté), malgré un développement

d'une agriculture diversifiée (maraîchage, produits laitiers caprin et ovin, miel, etc.). La transformation alimentaire est structurée en plusieurs filières, dont les principales sont le lait et la viande. En effet, le territoire est fort de plusieurs signes et labels de qualité (AOP, IGP).



Pour plus de détails, vous pouvez vous référer aux pages 53 à 95 du diagnostic agricole et alimentaire du PAT de la Ligne des Horlogers (Chapitre Etat des lieux agriculture et alimentation).

PRODUCTION

 **1169 exploitations agricoles** dont **60** en Agriculture Biologique
- 47% entre 1988 et 2010 **≈ 61 ha par exploitation agricole**
dont **73** en circuits courts + 79% entre 1988 et 2010

 **89% de la Surface Agricole Utile (SAU) en prairie permanente**

 **-21% d'actifs agricoles entre 2010 et 2020**

34% des exploitations agricoles ont un chef d'exploitation de + de 50 ans en 2010, soit **388 agriculteurs** sont partis à la retraite dans les 5 années suivantes

313 installations aidées sur 6 ans

TRANSFORMATION

54% des exploitations agricoles transforment à la ferme.

1 établissement de formation aux métiers de la fromagerie	3 abattoirs ongulés 1 abattoir volaille	4 moulins	3 légumeries	Région BFC
45 fruitières, dont 2 Bio	20 artisans-bouchers 3 charcuteries	58 boulangeries 16 pâtisseries 3 biscuiteries 2 chocolatiers	9 brasseries 4 distilleries 1 fabricant de limonade et sirop	Doubs
			1 transformateur de pommes (ESAT) 1 confiturier	PATLH



Les freins à la transformation à la ferme recensés sur le territoire du PAT :

- Normes réglementaires et d'hygiènes
- Charge de travail
- Foncier disponible
- Prix des équipements
- Compétences à acquérir
- Manque de temps
- Prix finaux

Faits marquants

Des producteurs en diversification qui **gèrent individuellement la transformation, la commercialisation et la distribution**

Un manque d'effectifs dans les entreprises de transformation, des **difficultés de recrutement** dans les établissements d'enseignement

Des outils de transformation dispersés pour les productions diversifiées, et qui n'atteignent pas une taille critique pour un fonctionnement optimal

Une volonté de relocalisation de l'alimentation de la part des transformateurs et des distributeurs, mais une méconnaissance des activités existantes sur le territoire

Des acteurs économiques dans l'attente d'un **soutien financier** du PAT

Des projets initiés en lien avec l'alimentation qui n'ont pas abouti

Enjeux

➤ Connaitre les besoins en transformation, logistique et distribution pour **envisager une mutualisation**

➤ **Valoriser les métiers** de l'agro-alimentaire et de l'enseignement

➤ **Maintenir et consolider les outils** de transformation pré-existants

➤ Développer et renforcer les **partenariats** entre les producteurs et les transformateurs/distributeurs
Structurer des filières locales de qualité (ex. céréales) en identifiant les débouchés

➤ **Mobiliser les collectivités** pour faciliter la pérennité et le développement de ces acteurs économiques

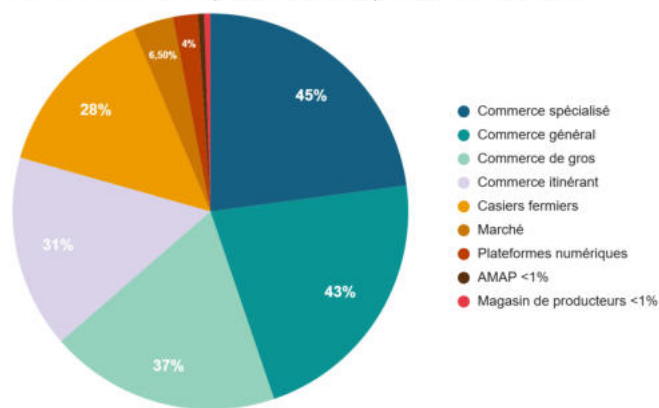
➤ S'enrichir des **retours d'expériences** afin de concrétiser plus facilement un projet

Le territoire se caractérise par **une grande variété de circuits courts de proximité** (fruitière, casier fermier, marché de plein vent, vente à la ferme, magasin de producteurs, etc.). Depuis quelques années, la grande distribution intègre de plus en plus les produits locaux, afin de répondre à une nouvelle demande des consommateurs. Malgré cela, la consommation de produits locaux est freinée par **une production insuffisante sur le territoire, notamment pour les fruits et légumes qui ne permettent pas de nourrir l'ensemble du bassin de vie**. Pour faciliter l'accessibilité aux produits locaux, des outils existent pour recenser les producteurs locaux (Marque, guide, mouvements de consommateurs, etc.).



DISTRIBUTION

Part des communes disposant de l'un des points de vente suivant :



128 restaurants



128 fast food



24 traiteurs



CONSOMMATION



65% des consommateurs font leur courses dans les GMS.



Part des produits locaux dans le chiffre d'affaire des GMS :

- **3%** supermarchés
- **2,2%** hypermarchés
- **15 à 25%** supérettes de proximité



30% d'achat local réalisé sur une distance maximale de 50km.

Les freins à la distribution de produits locaux dans les GMS selon les producteurs :

- Prix
- Volume de commande
- Normes d'hygiène/ chaîne du froid
- Livraison

Les freins à la consommation de produits locaux selon les consommateurs :

- Prix
- Manque d'informations
- Manque de praticité
- Peu de fruits et légumes produits localement

Faits marquants

Un développement pléthorique de la **restauration rapide** « au détriment » de la restauration traditionnelle

Peu de points de vente en circuits courts, avec une **présence généralement saisonnière**

La consommation de produits locaux freinée par **le prix, le manque d'information et la faible praticité**

La majorité des consommateurs effectuent leurs achats alimentaires dans les GMS, sans s'orienter nécessairement vers les produits locaux

Les producteurs, artisans et commerçants manquent de temps pour se faire connaître, et **peinent à sécuriser leurs débouchés**

Les consommateurs sont en difficulté pour **trouver des fruits et légumes locaux** (production saisonnière, peu de maraîchers). Une situation similaire pour les céréales, farines et pâtes.

Enjeux

➤ **Sensibiliser les consommateurs** sur la santé-nutrition en lien avec l'alimentation durable

➤ **Développer les circuits courts** de distribution et les points de vente locaux

➤ Améliorer la visibilité des points de vente en circuits courts existants
Améliorer l'**accessibilité alimentaire** aux produits de qualité

➤ Sensibiliser les consommateurs sur l'intérêt de **consommer local**

➤ Accompagner les professionnels en matière de **communication** afin de faciliter la commercialisation de leurs productions et accroître la viabilité économique de leur exploitation

➤ Encourager le développement des **filières manquantes** sur le territoire
Collaborer avec d'autres territoires pour développer l'offre de produits alimentaires

ACCÈS À L'ALIMENTATION, EDUCATION ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un PAT se saisit également des **enjeux sociaux** liés à l'alimentation. L'éducation, la précarité et le gaspillage alimentaire sont identifiés comme des enjeux majeurs à aborder avec une diversité d'acteurs spécialisés. A titre d'exemple, on recense **un maillage dense d'acteurs** de l'aide alimentaire sur le territoire du PAT (Banque Alimentaire, Les Restaurants du Coeur, La Croix Rouge, Le Petit Cabas, La Marmite Solidaire, etc.), en proie à une certaine précarité. En outre, le lien santé-nutrition sera abordé de manière transversale entre le PAT de la Ligne des Horlogers et les **3 Contrats Locaux de Santé** du territoire (Portes du Haut-Doubs, Doubs Horloger, Doubs Central).



Chiffres clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Objectif de réduction de 50% du gaspillage alimentaire en 2025 pour la distribution et la restauration collective (**Plan national de lutte contre gaspillage alimentaire**)

En moyenne, **58 kg** de déchets alimentaires jetés par an et par personne en France

PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE



3 000 tonnes denrées alimentaires collectées par la BA FC en 2024, soit **6 800 000** repas

55 000 repas servis par les Restaurants du Cœur tous les ans (Maïche, Morteau, Valdahon)

Une initiative inspirante à l'échelle du PAT de la Ligne des Horlogers :

Le Petit Cabas, épicerie sociale à Maïche :

- Accès à **10%** du prix du marché
- **16 tonnes** de marchandises distribuées en 2024

ÉDUCATION ALIMENTAIRE



2 outils nationaux pour évaluer la qualité nutritionnelle et écologique des produits alimentaires

460 élèves (CP à CM2) sensibilisés à l'enjeu nutrition-santé lors du Forum Santé à Valdahon (2024)



Faits marquants

L'alimentation est une **variable d'ajustement** ➤

Un **réseau dense** de l'aide alimentaire sur le territoire (Banque Alimentaire, Croix Rouge, Restaurants du Coeur, épicerie sociale) ➤

Des produits distribués par l'aide alimentaire **peu variés et déséquilibrés** (peu de frais, peu de protéines végétales, charcuterie) ➤

Des inégalités de santé marquées (obésité et diabète plus fréquents chez les personnes précaires) ➤

Des **initiatives pédagogiques** disparates ➤

Un **manque de lisibilité et de coordination** entre les dispositifs ➤



Enjeux

Favoriser un **accès digne** à l'alimentation saine, de qualité et locale

Mieux **articuler l'aide alimentaire, les producteurs locaux et les circuits de proximité**

Diversifier l'offre de l'aide alimentaire en introduisant des produits frais, bio, végétariens ou locaux

Renforcer le lien entre la nutrition et la santé dans les actions locales

Structurer et renforcer une éducation alimentaire cohérente **dès le plus jeune âge**

Fédérer les acteurs de l'alimentation solidaire et sociale au sein d'un **réseau de coopération**

Pour plus de détails, vous pouvez vous référer aux pages 97 à 111 du diagnostic agricole et alimentaire du PAT de la Ligne des Horlogers (Chapitre Accès à l'alimentation, éducation et gaspillage alimentaire).

Chiffres clés

Typologie des établissements de restauration collective sur le territoire du PAT :

- 81% en milieu scolaire,
- 15% en milieu médico-social,
- 4% en entreprises.



27 établissements de restauration collective enquêtés sur 125, dont 55% en gestion déléguée et 41% en gestion directe

Quelques résultats ici...

A l'échelle du PAT de la Ligne des Horlogers :

Les freins à l'approvisionnement en produits locaux et de qualité selon les gestionnaires :

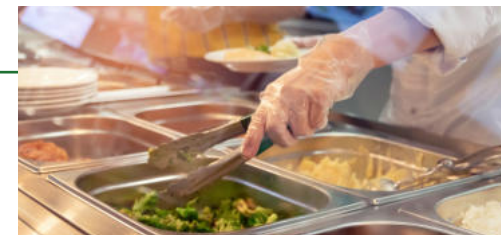
- Contraintes économiques et logistiques
- Complexité des marchés publics
- Manque de personnel et de temps
- Identification de l'offre locale
- Habitudes alimentaires des convives



Elle s'applique à l'ensemble de la restauration collective publique.

5 mesures structurantes :

- 1) *Produits de qualité et durable*
40% des cantines ont réussi l'objectif d'approvisionnement (50% de produits de qualité dont 20% Bio).
- 2) *Information des usagers*
- 3) *Diversification des sources de protéines*
93% des cantines ont mis en place un menu végétarien.
- 4) *Réduction de l'usage du plastique et de l'usage unique*
- 5) *Lutte contre le gaspillage alimentaire*
7 actions anti-gaspillage mises en oeuvre dans les cantines, dont 34% en réduisant le volume des portions.



La restauration collective, principalement scolaire sur le territoire, représente un vrai **défi en faveur de l'approvisionnement local et durable, de l'éducation alimentaire et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.**

Les établissements de la restauration collective ne répondent pas tous aux objectifs de la **Loi EGAlim**. En effet, les pratiques sur le territoire sont très homogènes, en raison de contraintes structurelles et financières. A ce sujet, le PAT a un rôle à jouer en matière d'accompagnement cohérent et ciblé en lien étroit avec les acteurs de la restauration collective.

Pour plus de détails, vous pouvez vous référer aux pages 113 à 127 du diagnostic agricole et alimentaire du PAT de la Ligne des Horlogers (Chapitre Restauration hors domicile - Restauration commerciale et collective).

Faits marquants

Des structures principalement orientées vers le **milieu scolaire**, avec une gestion directe ou concédée

Les objectifs EGAlim partiellement atteints (produits durables et bio)

Un **approvisionnement local et/ou bio ponctuel**, souvent limité par le coût et la logistique

Un **faible usage des outils** comme Agrilocal, un manque de visibilité de l'offre locale

Un **manque de formation** du personnel de cuisine sur les menus végétariens, le gaspillage et l'alimentation durable

Des **actions inégales** pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Une **demande croissante** pour des repas sains, bio et locaux de la part des élèves, parents et élus

Enjeux

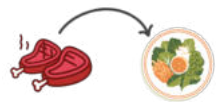
- Mieux **mutualiser les moyens** entre structures (logistique, compétences, outils)
- **Atteindre les objectifs EGAlim** grâce à l'accompagnement et la formation
- **Structurer les filières agricoles locales** et faciliter l'accès aux produits du territoire
- **Améliorer l'identification et l'accessibilité de l'offre locale** pour les acheteurs publics
- Former les équipes pour renforcer la qualité, l'adhésion et **l'impact pédagogique**
- Généraliser les pratiques simples et quantifiables de lutte contre le gaspillage
- Faire de la restauration collective un **levier pédagogique** et un moteur de la **transition alimentaire**

En matière d'agriculture et d'alimentation, les enjeux environnementaux ont une place prépondérante dans les perspectives futures.

La diminution des émissions de gaz à effet de serre, la préservation de la ressource en eau et la protection des milieux naturels et de la biodiversité sont identifiés comme enjeux majeurs. En effet, même si l'agriculture du territoire, principalement constituée de prairies, contribue au maintien d'un paysage riche en biodiversité, certaines pratiques contribuent à une consommation élevée en eau et favorisent une certaine pollution des milieux.

Chiffres clés

GAZ À EFFET DE SERRE



Pour un régime non carné :

- **2 fois** moins de GES émis
- **33%** d'eau consommée en moins

46% des émissions de GES sont liées à l'agriculture sur le territoire du PAT.

RESSOURCE EN EAU

Doubs : **7** captages prioritaires, dont **1** sur le PAT
PAT : **128** points de captage



2024 : Révision du cahier des charges AOP Comté

2022-2027 : Plan Karstique Rivière à l'échelle du Doubs

58% du Doubs sous arrêté sécheresse en été

CLIMAT ET MILIEUX NATURELS

D'ici **2050** :

- Augmentation tendancielle des températures
- Evènements extrêmes plus fréquents



Un réseau dense d'**espaces protégés** sur le territoire du PAT :

- **3** ENS
- **3** sites Natura 2000
- **47** APPB
- **87** ZNIEFF 1
- **5** ZNIEFF 2

Des initiatives inspirantes à l'échelle du Doubs :

- **5** GIEE dans le Doubs en **2019**
- **2019-2027** : Projet RESYSTH 1 et 2

Faits marquants

Un **bouleversement climatique** conséquent

Un **phénomène d'agri-bashing** croissant envers la profession agricole

Des professions agricoles **en cours de sensibilisation** sur les aspects environnementaux

Des **pressions** multiples sur les ressources (eau, sol, biodiversité)

Une **multiplication des dispositifs** et initiatives à des échelles variées

Un **régime alimentaire carné**, consommateur en eau et émetteur en gaz à effet de serre

Enjeux

➤ Préparer la **résilience des exploitations agricoles** face aux futures crises
Adapter les pratiques des exploitants grâce à des pratiques plus durables

➤ **Rétablir le lien entre le champ et l'assiette**
Mieux valoriser les initiatives locales

➤ Renforcer les **outils pédagogiques** auprès des professionnels en matière de transition agroécologique
Sensibiliser davantage les professionnels de l'alimentation sur l'amélioration de leurs pratiques

➤ Intégrer des **pratiques responsables** pour accroître la production

➤ Apporter de la **lisibilité sur les dispositifs existants** et rendre l'information accessible pour tous

➤ Végétaliser l'alimentation et **diversifier les sources de protéine**

Pour plus de détails, vous pouvez vous référer aux pages 129 à 151 du diagnostic agricole et alimentaire du PAT de la Ligne des Horlogers (Chapitre Environnement).

LES QUATRE AXES STRATÉGIQUES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE LA LIGNE DES HORLOGERS

Au regard des chiffres clés et enjeux identifiés grâce au diagnostic agricole et alimentaire, **4 axes stratégiques** ont été identifiés pour l'élaboration du plan d'actions du PAT. Plusieurs objectifs opérationnels, recensés ci-dessous, permettent de tendre **vers une transition agricole et alimentaire du territoire.**



Maintenir et développer une agriculture rémunératrice et durable

- Préserver les terres agricoles
- Structurer et consolider les filières existantes
- Créer du lien entre producteurs/filières, mutualiser les outils, moyens, services
- Adapter et atténuer l'impact des pratiques agricoles face au changement climatique
- Valoriser les métiers agricoles et les métiers du "faire"
- Sensibiliser davantage de professionnels de l'alimentation sur les enjeux d'amélioration des pratiques environnementales



Diversifier les productions agricoles et alimentaires locales/Développer l'offre de produits locaux

- Favoriser et accompagner l'installation de productions en diversification sur des projets viables
- Structurer des filières nourricières à partir de l'identification de débouchés solides
- Maintenir et développer les circuits de proximité
- Améliorer la connexion entre l'offre locale et les besoins (aide alimentaire, restauration collective)
- Collaborer avec d'autres territoires



Favoriser l'accès à une alimentation de qualité locale et durable pour tous

- Rétablir le lien entre champ et assiette
- Réduire les inégalités d'accès à l'alimentation saine, dès le plus jeune âge
- Fédérer les acteurs de l'alimentation solidaire dans un réseau de coopération territoriale
- Adopter une alimentation équilibrée et saine pour améliorer sa santé
- Encourager les initiatives citoyennes et participatives

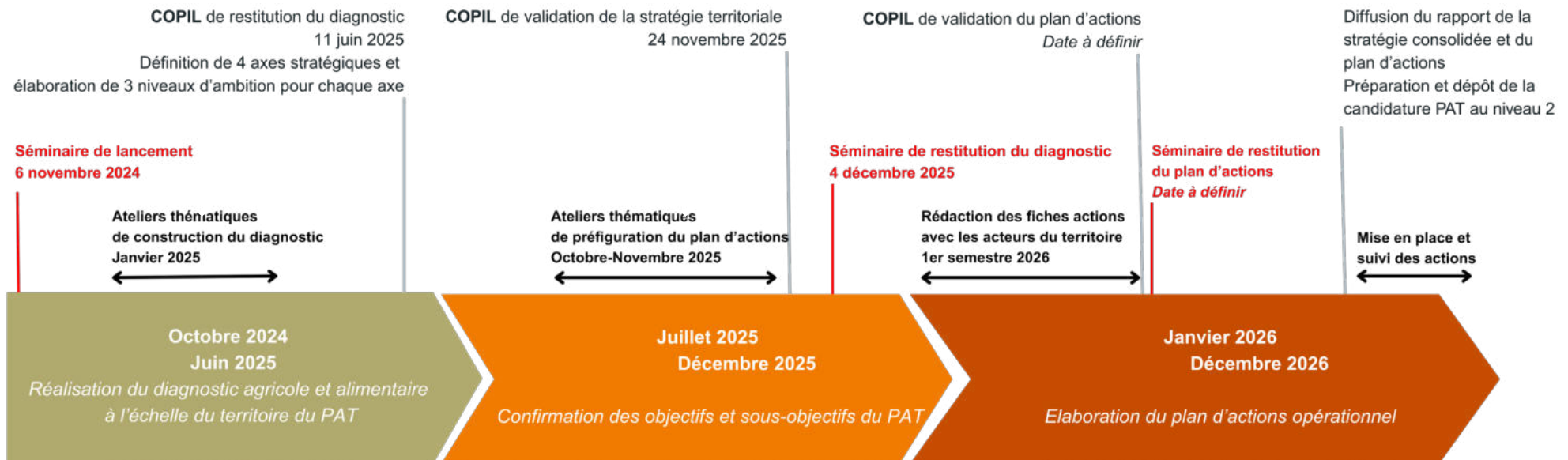


Accompagner la transition de la restauration collective vers plus de durabilité et de qualité

- Augmenter le pourcentage de produits locaux et de qualité dans les menus
- Limiter les déchets alimentaires et le gaspillage
- Accompagner les équipes de restauration dans la transition écologique et en nutrition/santé (formations, mutualisation)
- Faire de la restauration collective un levier d'éducation à l'alimentation durable et saine

CALENDRIER

Comme le rappelle la frise chronologique ci-dessous, la phase de diagnostic a abouti. Il est désormais temps de s'orienter vers l'élaboration du plan d'actions.



A l'issue de la labellisation de niveau 1, le PAT de la Ligne des Horlogers pourra candidater pour **le niveau 2, c'est-à-dire la phase de mise en œuvre opérationnelle du plan d'actions.**

Porté par le Parc Naturel Régional du Doubs Horloger, la Communauté de Communes des Portes du Haut-Doubs et la Chambre Interdépartementale d'Agriculture Doubs - Territoire de Belfort, **le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Ligne des Horlogers est une démarche qui réunit les acteurs d'un territoire pour mieux organiser l'alimentation locale.**

Ensemble, agriculteurs, associations, commerçants, citoyens, écoles et élus construisent **des solutions concrètes pour répondre à des enjeux qui nous concernent tous** : plus de produits durables et de qualité, dont bio, dans les cantines et dans nos commerces, soutien aux agriculteurs du territoire, prix alimentaires accessibles pour les précaires, protection de l'environnement, etc.

C'est une façon collective de repenser l'alimentation pour qu'elle soit plus durable, plus locale et plus juste.



Leila CALMET
 Chargée de mission alimentation et Marque Valeurs Parc
 Tel : 03 39 64 01 40
 leila.calmet@parcdoubshorloger.fr



Elodie LOUISET
 Chargée de mission territoires et alimentation
 Tel : 06 76 87 25 85
 elouiset@agridoubs.com



Florette MAGNIER
 Chargée de mission PAT et bois-forêt
 Tel : 07 57 76 64 23
 f.magnier@portes-haut-doubs.fr