

Manger local CAP ou pas CAP, le projet alimentaire du Val de Saône

PAT de la CAP Val-de-Saône

Date de la dernière actualisation : 08/02/2024



› PAT labellisé par le MAA : **Labellisation Niveau 1**

› Date de labellisation : **2021**

Territoire

Caractéristiques et enjeux du territoire

Bourgogne-Franche-Comté

Côte-d'Or

Enjeux concernant le territoire et sa population :

- Fuite des bassins de consommation au profit des « grandes villes » (Dijon et Dole).
- Certains villages n'ont pas/plus de commerces de proximité.
- Population répartie de façon hétérogène.
- Des personnes âgées isolées et peu mobiles dans certains villages.
- Un pouvoir d'achat moindre par rapport à la moyenne nationale.

Enjeux concernant l'agriculture locale :

- Après l'âge d'or du maraichage début 1900, 2 guerres mondiales, l'exode rural, les difficultés de structuration de la profession, des produits du sud plus compétitifs, ont provoqué un long déclin qui amène au constat qu'il n'y a plus que quelques dizaines d'exploitations maraichères aujourd'hui.
- La majorité des exploitations sont tournées vers les céréales et les grandes cultures (52%), suit le système de polyculture élevage (18%), les cultures légumières ne se situent plus qu'en troisième position (12,5%).
- Enjeu fort de la protection de la ressource eau (captage).
- Phénomène de concentration des exploitations agricoles avec 19% des exploitations possédant plus de 50% des terres.
- Problématique d'installation transmission reprise (en 2010 57% des chefs d'exploitation avaient plus de 50 ans).
- Débouchés déjà saturés pour certains producteurs, essentiellement à l'extérieur du territoire. Beaucoup de producteurs vont chercher les débouchés en « grandes villes » (Dijon et Dole).
- Volonté des producteurs de développer de nouveaux débouchés (restauration collective, restaurateurs et/ou de nouvelles activités (hébergement, accueil à la ferme...)) mais méconnaissance, manque de temps, logistique trop complexe et difficultés à se faire connaître/identifier.
- Structuration d'une filière locale complexe : craintes du collectif exprimées mais intérêt et attentes vis à vis de la dynamique territoriale.
- Peu ou pas d'outils de production/transformation : volonté de davantage de maîtrise sur la chaîne de leurs produits

(découpe notamment) mais également politique de rémunération juste permettant de se projeter autour de nouveaux projets.

Enjeux concernant l'offre et la demande alimentaire :

- Offre et demande locale s'identifient mutuellement assez mal.
- En GMS : très peu d'offre locale et/ou peu identifiée, difficultés d'identification des produits locaux quand présents en rayons.
- En restauration commerciale : initiatives individuelles et flux tendus complexes à gérer pour les producteurs.
- Sur les marchés communaux : peu adaptés aux horaires des travailleurs et/ou offre peu fournie, et multiplicité des marchés locaux pour les producteurs.
- Petits commerces : les consommateurs doivent multiplier les points de vente pour obtenir « toute la gamme » souhaitée.
- Mobilité : peu ou plus de commerces dans les « petits villages », et concentration de l'offre sur Auxonne et Pontailler.

Enjeux concernant la restauration collective :

- Trouver des produits locaux en volumes suffisants.
- Logistique des derniers kilomètres.
- Produits doivent être adaptés aux contraintes de la restauration collective.
- Contraintes budgétaires serrées.
- Contraintes de temps.

Enjeux concernant les entreprises du territoire :

- Fermeture de l'usine Orega Thomson à la fin des années 80 après 30 ans de présence sur Auxonne (500 salariés).
- Fermeture de l'Acierie d'Auxonne en 2008 (70 salariés).
- Fermeture du site STL à Villers les Pots en 2014 (32 salariés), 3000 tonnes d'oignons déshydratés chaque année.
- Provence Bourgogne (commerce de gros) transféré à Chalon-sur-Saône en 2015.

Chiffres clés du territoire



23 383 habitants

35 communes

60,59 habitants/km²

385,93km² de communes



44,76% de SAU

6,95% de la SAU en bio

152 exploitations/km²

16 exploitations bio

16 940,00 hectares de SAU



9,50% de chômage

21 210,00€ de revenu médian



111,65 hectares artificialisés

Gouvernance

Porteurs du projet

- › Communauté de communes Auxonne Pontailier Val de Saône (Communauté de communes)

Nom de l'instance de décision

COFIL

Partenaires de l'instance de décision

- › Conseil départemental de la Côte d'Or (Collectivités territoriales, État)
- › Chambre d'agriculture de Côte d'Or (Acteurs de la production agricole dont foncier)

Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

- › Communes (Collectivités territoriales, État)
- › DRAAF (Collectivités territoriales, État)
- › Conseil départemental de la Côte d'Or (Collectivités territoriales, État)
- › Bio Bourgogne Franche Comté (Acteurs de la production agricole dont foncier)
- › Chambre d'agriculture de Côte d'Or (Acteurs de la production agricole dont foncier)
- › Producteurs individuels ou regroupés en collectifs (Acteurs de la production agricole dont foncier)
- › SHCB (Acteurs de la restauration collective)
- › CIVAM Le Serpolet (Acteurs du social)
- › Active pôle de l'économie solidaire (Acteurs du social)

Les objectifs stratégiques du projet

1. MANGER LOCAL EN RESTAURATION HORS FOYER

1.1. Développer une alimentation durable en restauration collective, accroître la part de produits locaux dans les assiettes et garantir une juste rémunération des producteurs

1.2. Réduire les impacts des modes de consommation alimentaire à travers la relocalisation des filières et l'optimisation logistique, du producteur au consommateur

2. MANGER LOCAL À LA MAISON

2.1 Structurer l'offre pour répondre à la demande alimentaire locale et faciliter l'achat de produits locaux

2.2 Contribuer au dynamisme des entreprises artisanales et commerces locaux à travers le développement d'une offre alimentaire locale

3. RÉPONDRE AUX ENJEUX AGRICOLES PRÉSENTS ET D'AVENIR

3.1 Apporter un soutien et un accompagnement au secteur agricole qui a subi des pertes importantes de débouchés

3.2 Faciliter l'installation et la transmission des exploitations

4. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET VALORISER LES DÉCHETS

4.1 Accompagner les habitants du territoire vers des modes de vie et de consommation plus résilients

4.2 Encourager le compostage en bout de champ

5. PERPÉTUER LES TRADITIONS DU VAL DE SAÔNE

5.1 Accompagner les agriculteurs dans la valorisation de leur métier auprès du grand public et créer du lien du producteur au consommateur

5.2 Valoriser l'histoire du territoire et cuisiner autour des produits locaux

Les principales actions du PAT par axes thématiques

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Économie alimentaire	Maintien et développement des circuits de proximité	Rencontre producteurs/restauration collective et commerciale autour de l'approvisionnement local	Action programmée
	Maintien et développement des circuits de proximité	Commercialisation des produits locaux dans les commerces et GMS de proximité	Action programmée
	Organisation des filières	Accompagnement à la structuration et à l'implantation d'un groupement de producteurs souhaitant ouvrir un Point de Vente Collectif	Action réalisée
	Organisation des filières	Construction d'un outil collectif de stockage/logistique : objectif structuration d'une filière locale de produits maraîchers de la production à la distribution	Action réalisée
	Organisation des filières	Implantation de distributeurs automatiques alimentaires à Auxonne	Action programmée
 Culturel et gastronomie	Autres actions de mise en valeur du patrimoine alimentaire et gastronomique, et de tourisme	Campagne de communication sur l'alimentation locale en Val de Saône	Action en cours
 Justice sociale	Actions de coordination entre les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire	Rapprochement des acteurs de la production agricole et de l'aide alimentaire	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Environnement	Diminution du gaspillage alimentaire, réduction et recyclage des déchets, collecte sélective des biodéchets	Compostage en bout de champ pour les biodéchets de la restauration scolaire	Action programmée
	Diminution du gaspillage alimentaire, réduction et recyclage des déchets, collecte sélective des biodéchets	Accompagnement au compostage individuel et collectif	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Restauration collective	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Projet de cuisine centrale	Action en cours
	Suppression des contenants et ustensiles en plastique	Déploiement des bacs inox en remplacement des barquettes plastiques	Action réalisée

Évaluation

Coopération

Coopération inter-PAT

Oui

PAT du Département de la Côte d'Or

Coopération interterritoriale

Oui

PAT du Pays Dolois

PAT membre des réseaux

› TERADI

› Réseau départemental des territoires SAT/PAT

Moyens financiers et humains

Dispositifs financiers mobilisés

› Les aides de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)

› Les aides des Régions

- › Les aides des Départements
- › Le fonds de soutien à l'investissement local et les dotations d'équipement des territoires ruraux
- › Plan de relance

Moyens humains

1 ETP

Coopération interterritoriale

Contact

Agathe Mathey

06 42 27 46 93

agathe.mathey@cotedor.fr

Service Agriculture et Alimentation de Proximité

Chargée de mission Alimentation de proximité

Ancienne route nationale

21130 Auxonne

Détail des sources

Habitants : INSEE - 2020 - Territoire

Communes : INSEE - 2023 - Territoire

Habitants /km² : INSEE - 2020 - Territoire

Km² de communes : INSEE - 2023 - Territoire

%SAU : Agreste - 2018 - Territoire

Exploitations : Agreste - 2018 - Territoire

Exploitations bio : ONB et Agence Bio - 2018 - Territoire

%SAU en bio : ONB et Agence Bio - 2018 - Territoire

Taux de pauvreté : INSEE - 2018 - Territoire

Taux de chômage : INSEE - 2018 - Territoire

% de surface artificialisée : INSEE - 2018 - Territoire

Oiseaux en milieu agricole : INSEE - 2018 - Territoire : Région