



© Fabrice Parriaux

30.04.2024

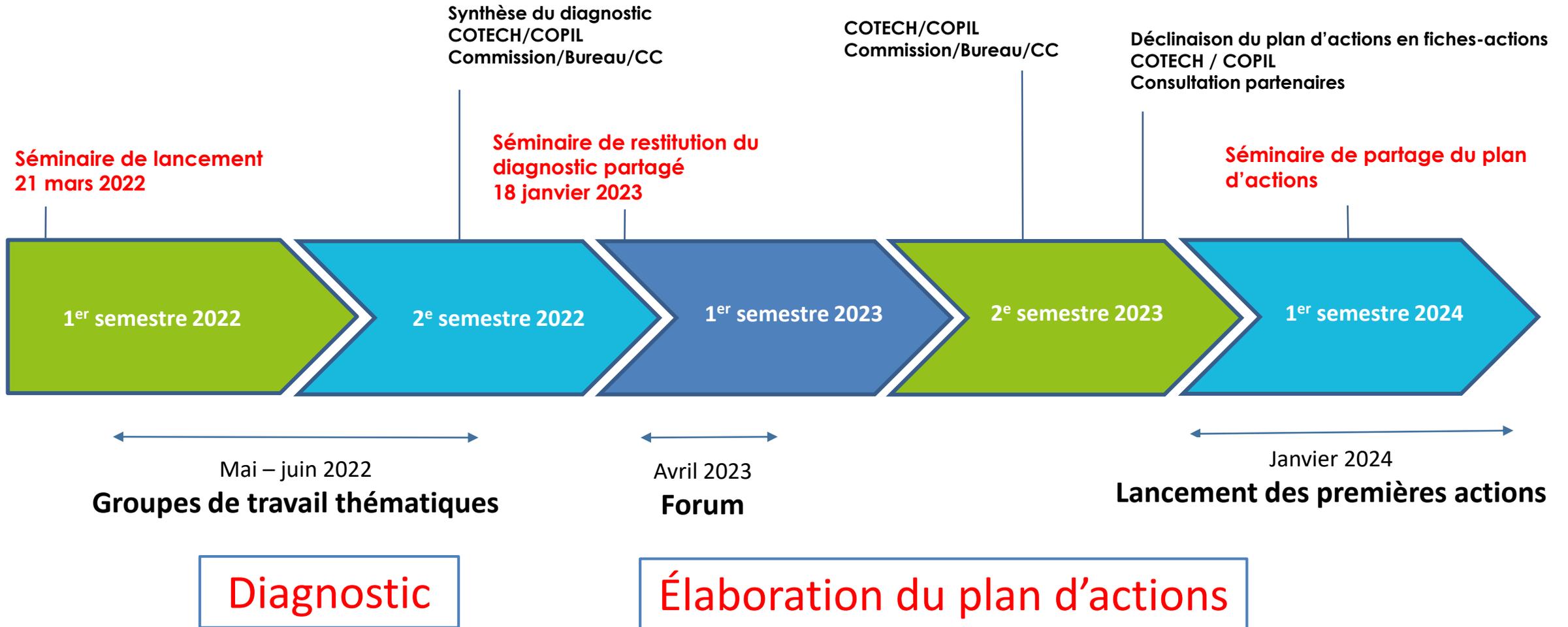
Séminaire de restitution du plan d'actions

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Communauté de Communes du Grand Pontarlier



Calendrier 2022-2024



Élaboration du diagnostic

- Quatre groupes de travail thématiques ont été organisés du 6 mai au 28 juin 2022 ;
 - « Foncier, limites et opportunités »
 - « Accessibilité sociale, gaspillage alimentaire et éducation »
 - « Restauration collective et approvisionnement local »
 - « Circuits courts, vente directe et diversifications »
- Définition des AFOM et enjeux du territoire ;
- Travail d'analyse sur la production et la consommation alimentaire réalisé sur la base des données existantes avec l'aide de la CIA25/90 ;
- Enquête à destination des consommateurs intitulée « **Qu'y-a-t-il dans votre assiette ?** » diffusée entre septembre et novembre 2022. Au total, **278 réponses** ont été obtenues.



Premier groupe de travail réuni à la Communauté de communes du Grand Pontarlier



Les 5 axes stratégiques



Axe 1 : Encourager la diversification tout en préservant les activités agricoles existantes



Axe 2 : Développer et structurer les filières alimentaires locales et durables



Axe 3 : Accompagner le territoire dans la transition écologique



Axe 4 : Favoriser le développement d'une restauration collective locale, saine et de qualité

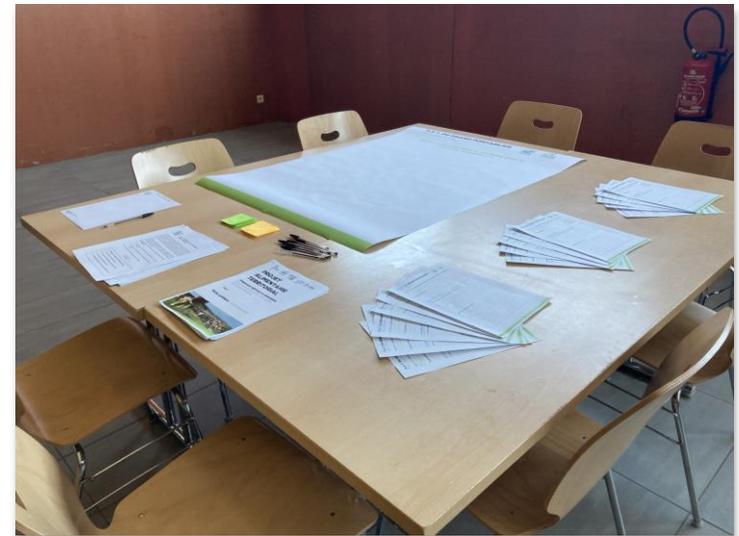


Axe 5 : Rendre accessible à tous une alimentation de qualité



Élaboration du plan d'actions

- Séminaire de restitution du diagnostic – 18 janvier 2023 ;
- Présentation des **cinq axes stratégiques** ;
- Organisation d'un **forum** visant à recueillir les premières idées d'actions/projets en présence des acteurs de l'alimentation – 5 avril 2023 ;
- Au total, **42 acteurs locaux** ont participé et une **trentaine d'actions** potentielles ont été identifiées ;
- Cette première étape a permis la rédaction de **fiches actions** qui serviront de point de départ à la mise en œuvre du P.A.T.



Rencontres producteurs

~ **19 producteurs** rencontrés à l'échelle du Pays du Haut-Doubs ;

~ Les différentes productions diversifiées principales :

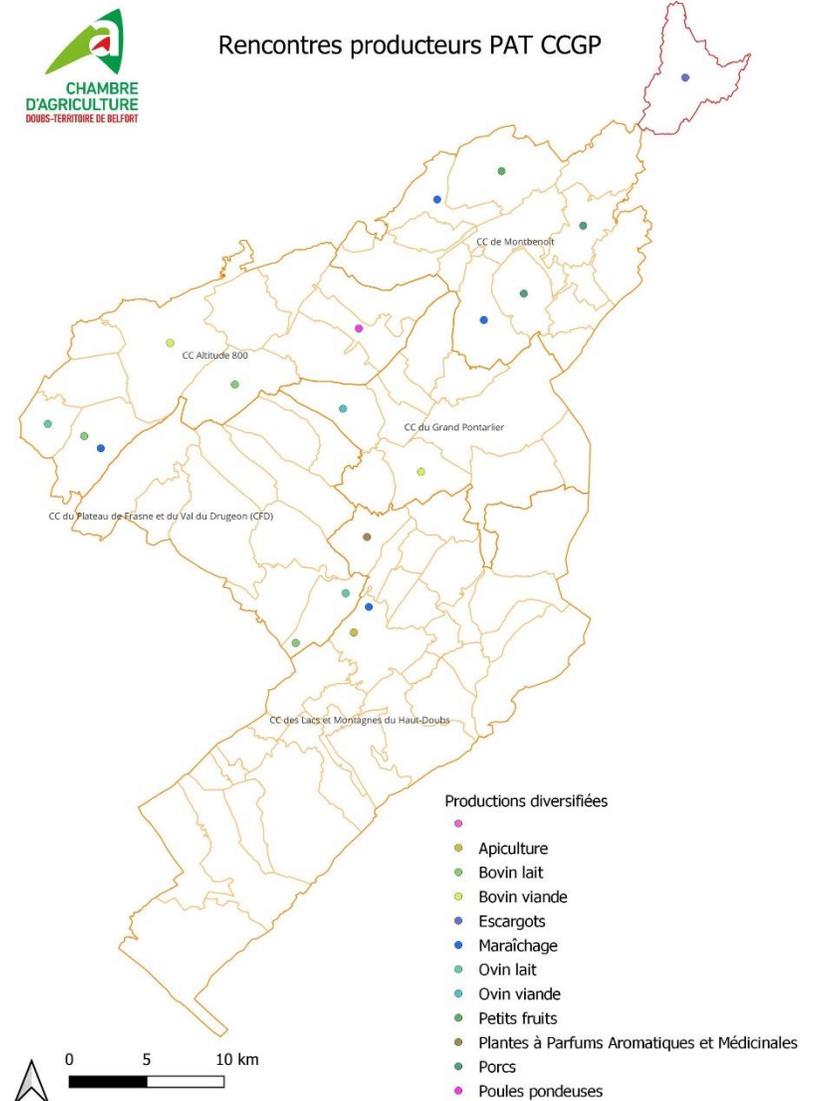
- Apiculture (1)
- Bovin lait (3)
- Bovin viande (2)
- Escargots (1)
- Maraîchage (4)
- Ovin lait (2)
- Ovin viande (1)
- Petits fruits (1)
- Plantes à parfums aromatiques et médicinales (1)
- Porcs (2)
- Poules pondeuses (1)

~ **Surface** : entre 0,5 et 500 ha (71,4 ha en moyenne) ;

~ **Agriculture biologique** : 9 exploitations ;

~ **Lien avec le P.A.T.** :

- Relocalisation de l'alimentation (débouchés locaux, augmentation de l'offre, etc.);
- Sensibilisation, communication ;
- Essais sur production (ex : légumineuses) ;
- ...



AXE 1



**Encourager la diversification tout
en préservant les activités
agricoles existantes**

Éléments de contexte



ÉVOLUTION DU FONCIER

- Diminution du nombre d'exploitations (-23% depuis 2010) ;
- 5834 ha de SAU (-5,1 % depuis 2010).



TRANSMISSION ET INSTALLATION

- 175 ha de SAU dont l'exploitant individuel est à 5 ans de la retraite ;
- 16 installations sur les dix dernières années.



OCCUPATION DES SOLS

- Territoire rural : 43 % agricoles et 39 % forestières ;
- 70 % des exploitations en bovin lait (moyennes ou grandes exploitations).

CET AXE SE DÉCLINE EN 2 ORIENTATIONS :

Orientation 1 : « Préserver et mobiliser du foncier agricole »

Orientation 2 : « Diversifier la production du territoire en suscitant des envies et en facilitant les parcours d'installation »



Orientation n°1

Préserver et mobiliser du foncier agricole



Réaliser un diagnostic du potentiel foncier agricole à l'échelle de la CCGP

CCGP

2024



Mobiliser les dents creuses ou zones classées en zone 2AU dans les documents d'urbanisme

CCGP

2024



Étudier la faisabilité d'une ou plusieurs productions diversifiées sur les secteurs identifiés

**CCGP
Communes**

2025

Orientation n°2

Diversifier la production locale en suscitant des envies et en facilitant les parcours d'installation



Encourager les exploitations agricoles existantes à se diversifier au sein des fermes



Faciliter l'installation de porteurs de projet via un accompagnement de la collectivité



**CCGP
CA25-90**

2024

**CCGP
Communes**

2025

INTERVENTION

-

D.D.T. du Doubs

Madame Gaëlle BATARD



QUESTIONS



AXE 2



**Développer et structurer les
filières alimentaires locales
et durables**

Éléments de contexte



LES FORMES DE DIVERSIFICATION

- 33 exploitations en diversification (Pays du HD);
- 6 exploitations en diversification (CCGP) : légumes, viandes, miel.



TRANSFORMATION

- Filières locales bien structurées (4 fruitières dont 2 coopératives);
- Territoire dynamique (abattoir multi-espèce, initiatives locales...).



DISTRIBUTION ET COMMERCIALISATION

- Offre commerciale importante (nombreux points de vente, diversité des commerces...);
- Large bassin de consommation (zone frontalière et fort pouvoir d'achat).

CET AXE SE DÉCLINE EN 2 ORIENTATIONS :

Orientation 1 : « Mieux valoriser et communiquer sur les acteurs existants »

Orientation 2 : « Améliorer le maillage des circuits courts en développant des synergies entre les acteurs du territoire »



Orientation n°1

Mieux valoriser et communiquer sur les acteurs existants



Valoriser et promouvoir les produits locaux et le P.A.T.

**CCGP
CA25-90**

2024



Généraliser l'achat de produits locaux et durables dans les événements/réunions organisés par la collectivité

**CCGP
Communes
CCAS**

2024

Orientation n°2

Améliorer le maillage des circuits courts en développant des synergies entre les acteurs du territoire



Favoriser le développement d'un modèle durable de commercialisation entre producteurs locaux et acteurs de la grande distribution



Favoriser le développement d'un modèle durable de commercialisation entre producteurs locaux et artisans / commerçants



Favoriser le développement d'ateliers de transformation locaux



Faire des marchés des espaces d'échanges entre les habitants et les producteurs locaux

**CCGP
GMS**

2025

**CCGP
Artisans**

2025

**CCGP
La Marmite
solidaire**

2024

**CCGP
Communes**

2024

INTERVENTION

-

Association

« La Marmite solidaire »

Madame Ophélie ROCHAT



QUESTIONS



AXE 3



Accompagner le territoire dans la transition écologique

Éléments de contexte



DÉREGLEMENT CLIMATIQUE

- L'alimentation représente 22 % de l'empreinte carbone de notre consommation totale ;
- Multiples conséquences et risques pour le territoire.



RESSOURCE EN EAU

- L'agriculture est la première activité consommatrice d'eau ;
- Une ressource en danger (sécheresses des sols de plus en plus marquées en période estivale).



PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

- 98 % des surfaces agricoles en prairies permanentes ;
- Cahier des charges AOP à l'origine d'une bonne préservation de la biodiversité de manière générale.

CET AXE SE DÉCLINE EN 3 ORIENTATIONS :

Orientation 1 : « Accompagner les agriculteurs face aux conséquences du changement climatique »

Orientation 2 : « Développer les pratiques plus respectueuses de l'environnement sur le territoire »

Orientation 3 : « Sensibiliser les habitants du Grand Pontarlier au monde agricole »



Orientation n°1

Accompagner les agriculteurs face aux conséquences du changement climatique



Inciter les structures agricoles à s'engager dans une démarche d'atténuation et d'adaptation au changement climatique

**CCGP
CA25-90**

2025



Favoriser le développement des pratiques innovantes moins consommatrices en eau auprès des exploitations agricoles

**CCGP
CA25-90**

2025



Orientation n°2

Développer les pratiques plus respectueuses de l'environnement sur le territoire



Diffuser les pratiques agro-écologiques sur le territoire et favoriser leur développement

**CCGP
CA25-90**

2025



Promouvoir des pratiques innovantes durables (économie d'eau, compostage, etc.) auprès de la population

**CCGP
Préval Haut-
Doubs**

2025



Orientation n°3

Sensibiliser les habitants du Grand Pontarlier au monde agricole



Accompagner les consommateurs vers des régimes alimentaires diversifiés, locaux et de saison par l'accueil sur les fermes.

CCGP

2025

QUESTIONS



AXE 4



**Favoriser le développement d'une
restauration collective locale,
saine et de qualité**

Éléments de contexte



RÉGLEMENTATION

- Objectifs de la loi EGAlim :
 - 50% produits durables dont 20% bio ;
 - Diversification des sources de protéines ;
 - Lutte contre le gaspillage ;
 - ...



RESTAURATION SCOLAIRE

- 4 collèges, 5 lycées et 2 établissements d'enseignement supérieur ;
- Gestion déléguée à des prestataires pour les cantines des écoles du territoire.



INITIATIVES LOCALES

- Engagement du CHHC dans la démarche « Mon Restau Responsable » ;
- Actions du Conseil Départemental du Doubs en faveur d'un approvisionnement local pour les cantines des collèges.

CET AXE SE DÉCLINE EN 2 ORIENTATIONS :

Orientation 1 : « Augmenter la part des produits locaux issus d'une agriculture durable dans l'approvisionnement de la restauration collective »

Orientation 2 : « Sensibiliser au bien manger et lutter contre le gaspillage alimentaire »



Orientation n°1

Augmenter la part des produits locaux issus d'une agriculture durable dans l'approvisionnement de la restauration collective



Accompagner le développement du projet « E3D Maraîchage » du Collège Lucie Aubrac

**L. Aubrac
CD25**

2025



Engager une réflexion globale sur la question de la restauration collective dans les communes de la CCGP

**CCGP
Communes**

2024



Accompagner le CHHC dans la démarche « Mon Restaurant Responsable »

**CHHC
CCGP**

2024

Orientation n°2

Sensibiliser au « bien manger » et lutter contre le gaspillage alimentaire



Éduquer et former en milieu scolaire au « bien manger »

CCGP

2025



Lutter contre le gaspillage alimentaire en milieu scolaire

CCGP

2025

INTERVENTION

-

**Centre Hospitalier
Intercommunal de Haute Comté
Madame Ophélie ROGNON**





Engagé dans la démarche **MON RESTAU RESPONSABLE**

<p>PONTARLIER HÔPITAL LES RIVES DU DOUBS</p>  <p>> SPÉCIALITÉS</p>	<p>MOUTHE HÔPITAL RENÉ SALINS</p>  <p>> SPÉCIALITÉS</p>	<p>NOZEROY EHPAD/FAS CHEMIN DE YOLINE</p>  <p>> SPÉCIALITÉS</p>	<p>DOUBS EHPAD DU LARMONT</p>  <p>> SPÉCIALITÉS</p>	<p>LEVIER EHPAD FERNAND MICHAUD</p>  <p>> SPÉCIALITÉS</p>	<p>PONTARLIER GRANDVALLIER</p>  <p>> SPÉCIALITÉS</p>
---	--	---	--	--	---

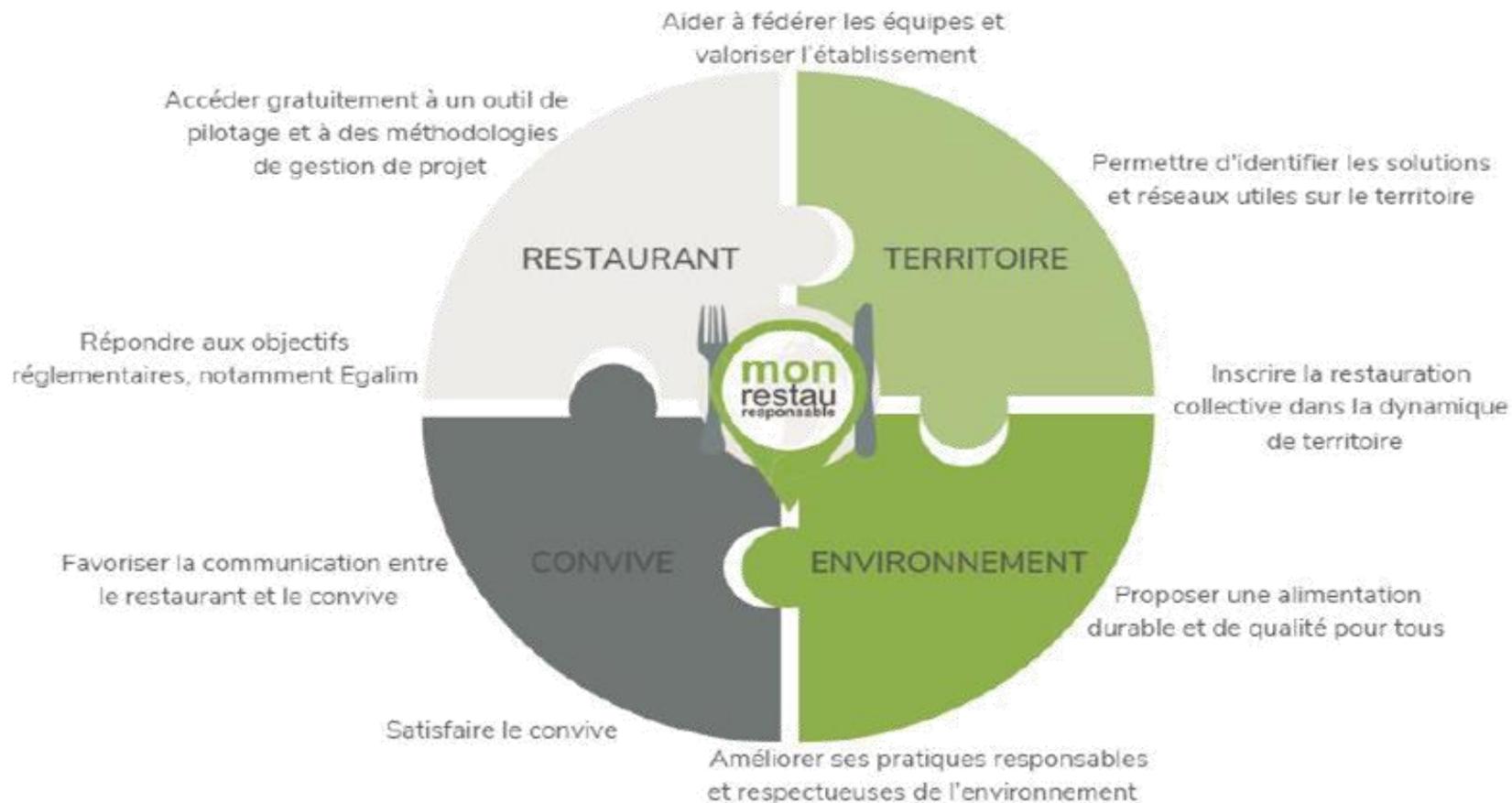


La démarche **Mon Restau Responsable®**

- Un **outil gratuit** copiloté par le réseau Restau'Co et la fondation pour la Nature et l'Homme
- Garantie participative dédiée à la restauration collective
 - Démarche de développement durable



Les enjeux



Les étapes de la démarche

5 étapes clés

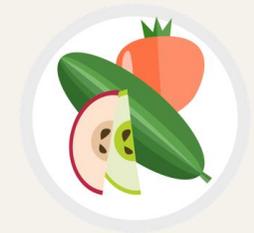


2 ans maxi

Conseillée – non obligatoire

Les 4 piliers de la démarche Mon Restau Responsable:

- ✓ **Le bien être**
- ✓ **L'assiette responsable**
- ✓ **Les éco-gestes**
- ✓ **L'engagement social et territorial**





Echange avec les convives



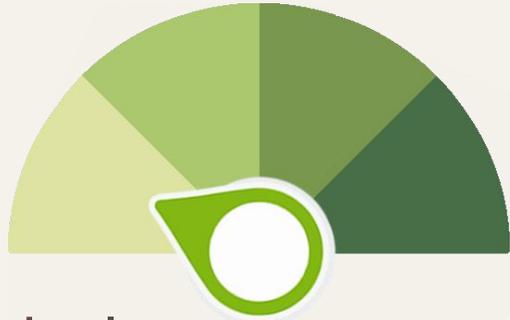
Qualité nutritionnelle et santé



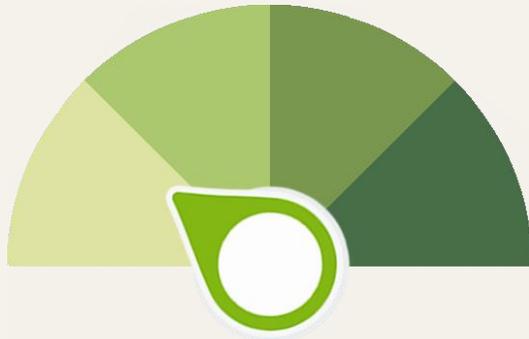
Temps du repas

Pilier n°1: Le bien-être





Agriculture responsable



Proximité



Cuisine

Pilier n°2: L'assiette responsable





Gaspillage et déchets

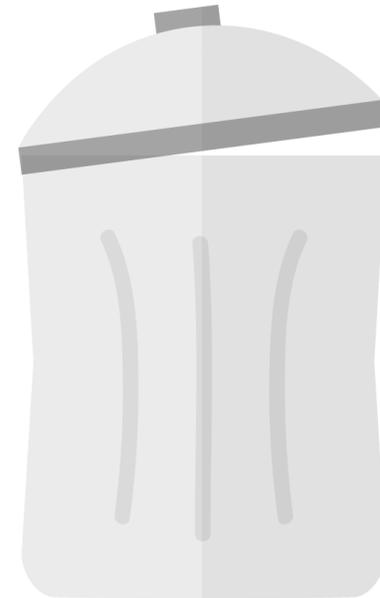


Economies d'eau et d'énergie



Produits d'entretien

Pilier n°3: Les éco-gestes





Engagement social



Travail avec les acteurs du territoire



Sensibilisation et implication

Pilier n°4: L'engagement social et territorial





Merci de votre
attention !



QUESTIONS



AXE 5



**Rendre accessible à tous une
alimentation saine et de qualité**



Éléments de contexte



PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

- Diminution des sources d'approvisionnement ;
- Augmentation du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire.



SANTÉ PUBLIQUE

- Impact important de la précarité alimentaire sur l'état de santé des personnes ;
- 71 % des personnes accompagnées par la Banque alimentaire déclarent au moins un problème de santé.



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- 29 kg par personne et par an ;
- En France, un tiers des aliments produits ne sont pas consommés, soit 10 millions de tonnes par an.

CET AXE SE DÉCLINE EN 3 ORIENTATIONS :

Orientation 1 : « Faire de l'alimentation un vecteur de lien social »

Orientation 2 : « Soutenir le travail des associations de l'aide alimentaire »

Orientation 3 : « Sensibiliser tous les publics à une alimentation saine et équilibrée »



Orientation n°1

Faire de l'alimentation un vecteur de lien social



Créer et développer les jardins familiaux au sein des communes

CCGP
Communes

2024
2025



Envisager l'accueil d'un espace de production de légumes sur le territoire au profit de l'insertion socio-professionnelle

CCGP
Communes

2025



Organiser des ateliers cuisines

CCGP
CCAS

2024

Orientation n°2

Soutenir le travail des associations de l'aide alimentaire



Planter de nouveaux vergers sur le territoire de la CCGP

CCGP
Communes

2024
2025



Accompagner les associations de l'aide alimentaire dans leurs recherches de nouvelles sources d'approvisionnement

CCGP
Communes
Associations

2024
2025



Organiser un ou plusieurs événements en faveur du don à l'échelle de la collectivité

CCGP
CCAS

2025

Orientation n°3

Sensibiliser tous les publics à une alimentation saine et équilibrée



Accompagner les ménages en situation de précarité à cuisiner des produits frais et de saison

**CCGP
CCAS**

2025

INTERVENTION

-

Banque alimentaire FC

Madame Alexandra GUYON



**Banque
Alimentaire
de Franche Comté
&
Projets Alimentaire
Territoriaux**

Mardi 30 avril 2024



Les Banque Alimentaires, aux services de la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire

Les missions des Banques Alimentaires



Collecter

Les Banques Alimentaires luttent contre la précarité alimentaire notamment grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le réseau collecte des produits, les trie puis les stocke pour mieux les redistribuer.



Distribuer

Ces produits sont remis équitablement à des associations, Centre Communaux d'Action Sociale (CCAS) et épiceries sociales partenaires, en charge de la distribution aux publics bénéficiaires de l'aide alimentaire.



Accompagner

La mise à disposition de produits alimentaires doit être considérée comme essentielle au lien social dans un processus d'accueil, d'écoute et d'accompagnement afin de favoriser le retour à l'autonomie des personnes soutenues.



Nourrir

Les Banques Alimentaires s'efforcent de fournir des produits de qualité et diversifiés, dans un objectif d'équilibre alimentaire, notamment pour prévenir les problèmes de santé.

L'économie circulaire au coeur du modèle

Nourrir

2,1 millions de personnes en situation de précarité, soit l'équivalent de 225 millions de repas.



Collecter

112 500 tonnes de denrées alimentaires dont 75 000 tonnes sauvées du gaspillage.



10 % collectes alimentaires lors d'appels à la générosité du grand public.



17 % Union européenne/État avec notamment le FEAD* et le CNE**.



35 % producteurs, agriculteurs et coopératives agricoles. Industriels de l'agroalimentaire.



38 % grandes et moyennes surfaces, grossistes.

Distribuer et accompagner

sur tout le territoire, via nos 110 implantation, à 6 011 associations et CCAS partenaires...



Distributions et camions itinérants



Hébergements sociaux, centre d'hébergement et de réinsertion sociale



Maraudes



Soupes populaires



Paniers et colis repas



Épiceries Sociales et Solidaires



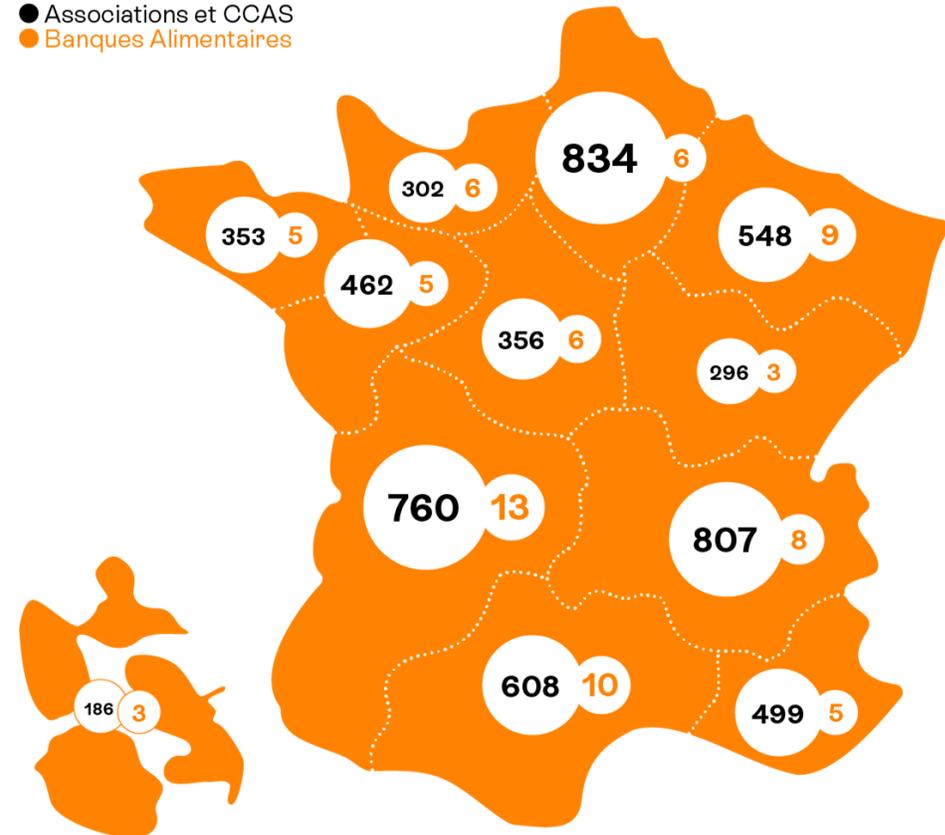
Un fort ancrage territorial

79 Banques Alimentaires
et 31 antennes



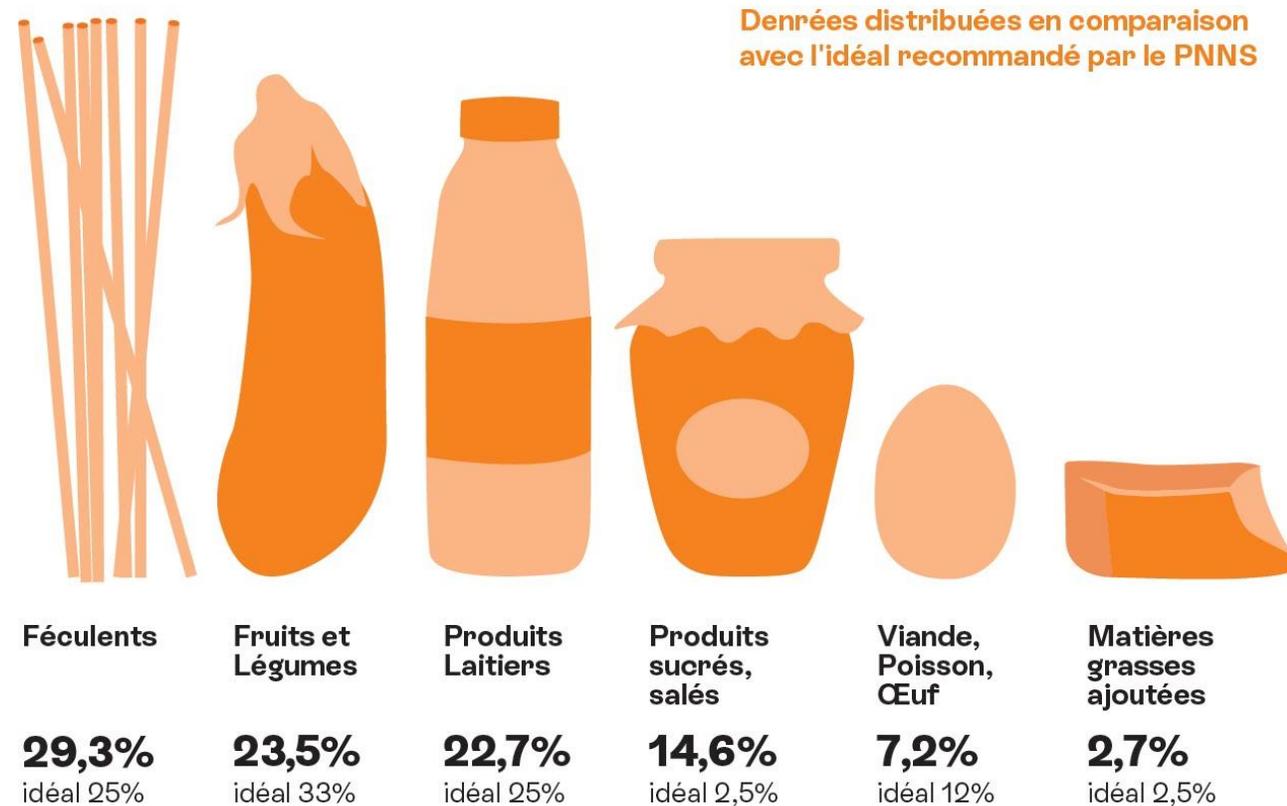
6 011 associations et CCAS partenaires des
Banque Alimentaires

● Associations et CCAS
● Banques Alimentaires



Les produits distribués

- Les Banques Alimentaires sont très attentives à la qualité nutritionnelle des denrées distribuées.
- Elles cherchent quotidiennement à assurer l'équilibre nutritionnel afin d'apporter une alimentation saine, sûre, de qualité et diversifiée.



Un outil au service de notre territoire



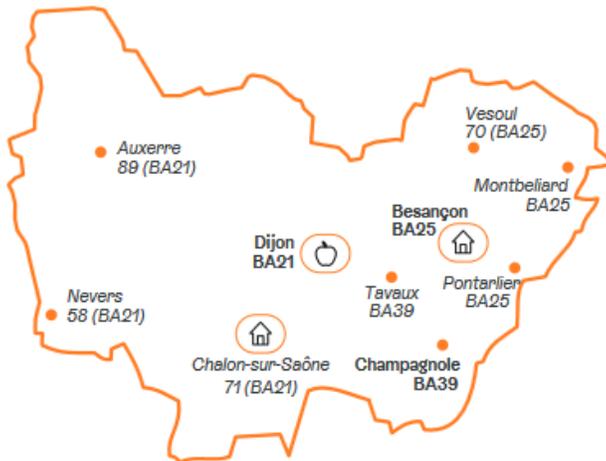
Banques Alimentaires
Bourgogne - Franche-Comté

20²²
23

région Bourgogne - Franche Comté - Jura

Les Banques Alimentaires de la région Bourgogne-Franche-Comté se sont fortement mobilisées pour maintenir une aide alimentaire sur tout le territoire régional malgré la crise sanitaire. Elles ont fait ainsi face à l'augmentation de la demande d'aide alimentaire en 2020.

3 Banques Alimentaires
7 antennes



Ateliers de Transformation
🍷 Transformation de fruits et légumes
🏠 Ateliers de transformation en projet

Notre impact en région Bourgogne - Franche Comté - Jura

6 129
tonnes de produits distribués

127 531
personnes accueillies

307
associations, épiceries sociales et CCAS* partenaires

4
distributions itinérantes

12,3 millions
de repas distribués par nos associations et CCAS partenaires

20 salariés
dont **1 contrat aidé**

634 bénévoles
engagés permanents

6 530 bénévoles
mobilisés pour la Collecte Nationale de novembre

9 917 m² d'entrepôts

33 véhicules
58 appareils de manutention

*CCAS = Centres Communaux d'Action Sociale

l'accompagnement d'un réseau de plus de 300 associations partenaires

Des bénévoles investis et mobilisables

De l'ingénierie de projet pour accompagner initiatives

Des moyens logistiques au niveau des enjeux

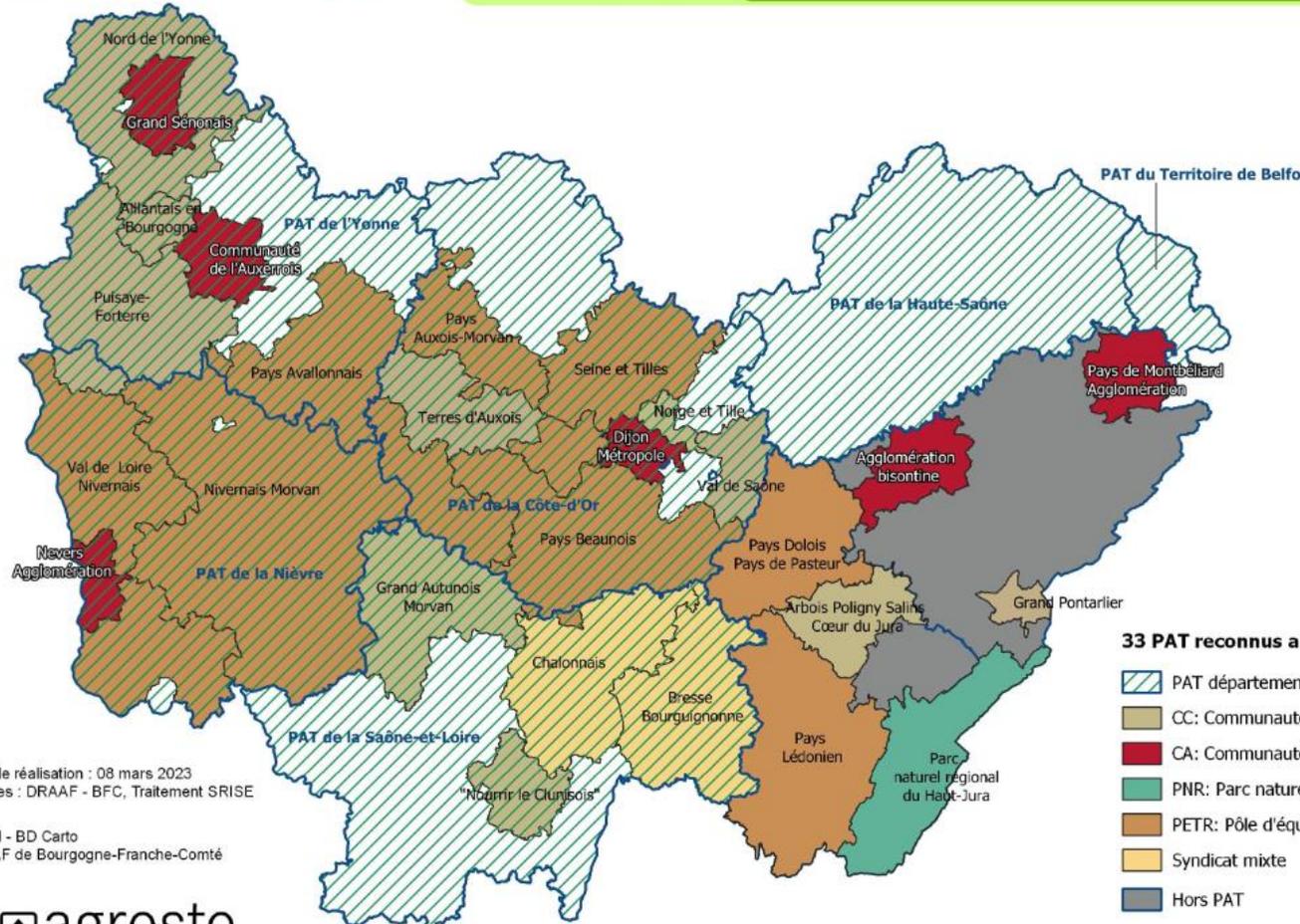
Les P.A.T., des facilitateurs pour la coordination d'actions et l'émergence de projet partagés

Plans Alimentaires Territoriaux (PAT), faciliter nos démarches



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté

Les PAT départementaux et locaux de Bourgogne-Franche-Comté



Date de réalisation : 08 mars 2023
Sources : DRAAF - BFC, Traitement SRISE

© IGN - BD Carto
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté



Note : La CA de Nevers est également concernée par le PAT du PETR Val de Loire Nivernais
La CC des Terres d'Auxois est également concernée par le PAT du PETR du Pays de l'Auxois et du Morvan Côte-d'Or

S'inspirer de l'existant pour initier des projets réalistes

LES AGRICULTEURS ONT DU CŒUR !



Agriculteur solidaire
JE DONNE !
WWW.SOLAAL.ORG

Exemple de l'ENILEA Mamirolle, BA FC et PAT GBM

Une première initiative ensemble pour expérimenter, faire et échanger.

Mixité et lien social autour de la cuisine.

La possibilité de transformer l'essai avec un partenariat pérenne via l'atelier de production.

Communiquer ensemble et mettre en valeur notre action.

RAMÈNE TA FRAISE

ATELIER DE CUISINE
CUISINER SAIN, BON
ET PAS CHER

VIENS APPRENDRE À
CUISINER DES PETITS
PLATS SAINS ET PAS
CHERS ET DÉGUSTER TES
PRÉPARATIONS!

ENILEA DE MAMIROLLE

MARDI 28 MAI 2024, DE 17H30 A 20H30

ENILEA DE MAMIROLLE
SALLE DES COMMENSAUX
25620 MAMIROLLE

The flyer features a central image of a dish with yellow polenta, mushrooms, and a poached egg. Orange arrows point from the text on the left to various parts of the flyer: the top blue section, the central image, and the bottom blue section.

Actions régionales et actions locales

- **Partenaires actifs des PAT du territoire**
 - opération “partageons nos fruits” P.A.T. PMA
 - Cueillette et glanage solidaire P.A.T. Territoire de Belfort
- **Prospection des producteurs locaux**
 - en partenariat avec les chambres d’agriculture
 - en partenariat avec nos associations partenaires
- Animation d’un collectif d’association en Haute Saône ;
- Développer des groupements d’achats inter-associations ;
- Rapprochement avec l’enseignement agricole pour créer des partenariats gagnants – gagnants ;
- Développer un catalogue d’activité à destination des stratégies RSE des grandes entreprises du territoire ;
- Mobilisation de bénévoles sur un jardin nourricier.

QUESTIONS



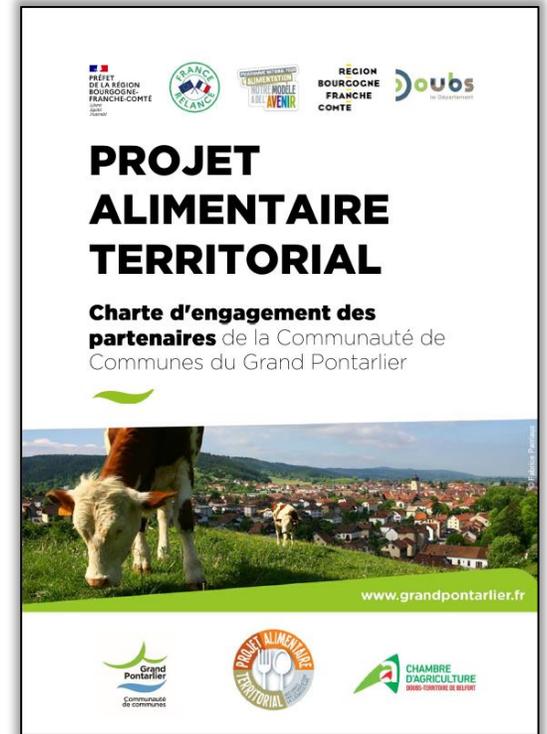
Prochaines étapes

- **Signature de la charte du P.A.T. du Grand Pontarlier**
 - Engagement des différents partenaires institutionnels du projet
- **Lancement des premières actions**
 - Organisation de groupes de travail

GROUPE 1 : Recensement du foncier agricole

GROUPE 2 : Programme de sensibilisation des scolaires

GROUPE 3 : Accompagnement des associations de l'aide alimentaire



Groupes de travail

Du 10 juin au 4 juillet 2024

GROUPE 1 : Recensement du foncier agricole



- **Axe 1** : actions 1, 2 et 3
- **Acteurs concernés** : Communes, CCGP, CA25-90, SAFER, EPF, DDT, CD25, etc.

GROUPE 2 : Programme de sensibilisation des scolaires



- **Axe 4** : actions 4 et 5
- **Acteurs concernés** : CPIE, La Marmite solidaire, Préval Haut-Doubs, périscolaires, etc.

GROUPE 3 : Accompagnement des associations de l'aide alimentaire



- **Axe 5** : actions 4, 5 et 6
- **Acteurs concernés** : Association de l'aide alimentaire, CCAS, CD25, CCGP, etc.

« Tous mobilisés autour du Projet Alimentaire Territorial Durable du Grand Pontarlier »



Communauté de Communes du Grand Pontarlier

Maison de l'Intercommunalité
22 rue Pierre Déchanet
BP - 25 301 Pontarlier Cedex
www.grandpontarlier.fr

