PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
CŒUR DU JURA
ARBOIS • POLIGNY • SALINS

COMMENT S'ORGANISE L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION SUR LE TERRITOIRE DU CŒUR DU JURA ?

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE

AUDREY N'DIAYE
CHEFFE DE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
AOÛT 2022

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

PRÉFET DE LA RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
Liberté
Égalité
Fraternité

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES EN ACTION

FRANCE RELANCE

UNION EUROPEENNE

LEADER

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

avec le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER)
L'Europe investit dans les zones rurales.

SOMMAIRE

01. LE CONTEXTE DU DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE

Un diagnostic, pour quoi faire ? 3
C'est quoi un système alimentaire ? 3
PAT comme pâtes ? 4
Et nous, on en est où ? 5
Avec qui travaille-t-on ? 5

02. LE TERRITOIRE DU COEUR DU JURA

Un territoire structuré autour de 3 bourgs centres 7
Un territoire rural « vieillissant » 8
Un territoire découpé en 3 régions agricoles 9
Un territoire aux capacités alimentaires déséquilibrées 10
Un territoire actif sur la question alimentaire 11

03. L'OFFRE ALIMENTAIRE

Le Cœur du Jura, terre de vin et de comté 14
Une transformation agro-alimentaire très spécialisée 21
L'organisation de la distribution sur le territoire 26

04. LES CONSOMMATEURS DU TERRITOIRE

Qui sont-ils ? 31
Vers une consommation plus locale ? 36
Un accès inégal à l'alimentation 41

05. ALIMENTATION, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT

La nutrition, nouvel enjeu de santé publique 46
La préservation des milieux naturels 50
L'impact sur la qualité de l'air et l'atmosphère 55
La production de déchets 58

06. UN SYSTEME ALIMENTAIRE EN MUTATION

L'agriculture de demain 63
L'évolution de la consommation 68
Des initiatives en faveur d'une alimentation durable et locale 71

BIBLIOGRAPHIE 76
WEBOGRAPHIE 78
ANNEXES 80
FICHES DE SYNTHESE 86

©Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Partie 1

LE CONTEXTE DU DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE

1. UN DIAGNOSTIC, POUR QUOI FAIRE ?

Le présent document est un diagnostic du système alimentaire du territoire Cœur du Jura.

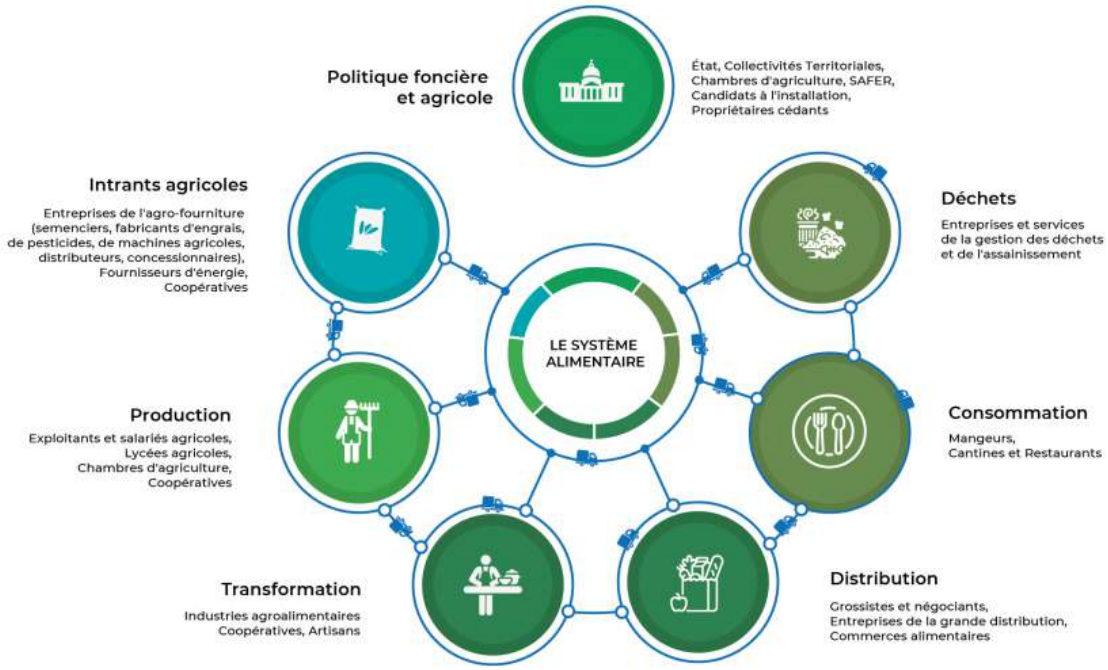
Ce diagnostic s'inscrit dans le **Projet Alimentaire Territorial** initié par la Communauté de Communes Arbois Poligny Salins (CCAPS) fin 2020. Il a pour objectif d'**identifier les freins et leviers à la mise en place d'une alimentation durable et locale*** sur le territoire afin de permettre aux acteurs concernés de déployer un projet pertinent pour le territoire et ses habitants.

Pour le réaliser, nous nous sommes appuyés sur des données issues d'enquêtes nationales (e.g. INSEE, Recensement Agricole, Banque Alimentaire, etc.) mais également d'enquêtes réalisées à l'échelle de la collectivité. C'est ainsi que **plus de 300 habitants du territoire ont été interrogés** sur leurs habitudes de consommation alimentaire. Des entretiens individuels opérés auprès d'un large panel d'acteurs impliqués dans l'alimentation ont permis de compléter le diagnostic. L'ensemble des personnes enquêtées est indiqué en annexe.

(*) Une alimentation durable, c'est-à-dire viable économiquement, pour ceux qui la produisent et ceux qui la consomment, mais également respectueuse de l'environnement et de la santé des hommes.
En ce qui concerne le périmètre d'une alimentation locale, difficile de le définir. Pour certains, c'est un aliment produit à 100, 150 kms max, voire en France. Dans le cadre de ce PAT, nous proposons de définir l'alimentation locale comme celle assurant une distance aussi courte que possible entre producteur et consommateur.

2. C'EST QUOI UN SYSTÈME ALIMENTAIRE ?

Le système alimentaire est *« la façon dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture »* (L. Malassis, 1994)
De manière simplifiée, un système alimentaire se définit par les maillons suivants :



A noter qu'il faudrait y ajouter les services de logistique (camions, avions, cargo, etc.) qui assurent le transport des produits alimentaires d'un poste à l'autre.

3. PAT COMME PÂTES ?

Issus de la Loi d'Avenir pour l'Agriculture et l'Alimentation de 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux, plus vulgairement appelés PAT, ont pour objectif de **relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires**. Ce sont des démarches de terrain volontaires et collectives, regroupant des acteurs intéressés par la question de l'alimentation qui s'appuient sur un diagnostic pour mettre en œuvre des solutions concrètes à des problématiques locales.

Les actions proposées dans le cadre des PAT doivent s'inscrire dans une démarche durable. A ce titre, elles revêtent à la fois une **dimension environnementale** (consommation de produits locaux, valorisation des modes de production agroécologique, etc.), **économique** (maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, structuration de filières viables, etc.) et **sociale** (accès équitable à une alimentation de qualité, création de liens, etc.)

L'élaboration d'un PAT est ponctuée par plusieurs étapes, détaillées sur la figure ci-dessous :

4. ET NOUS, ON EN EST OÙ ?

En 2020, la crise du COVID met en évidence les fragilités d'un système alimentaire dépendant des échanges mondiaux. La CCAPS s'interroge alors sur la résilience de son système alimentaire. Elle réalise un pré-diagnostic du territoire qui met en lumière certaines problématiques, dont notamment la faible diversité des productions agricoles locales. La collectivité décide d'aller plus loin : en mars 2021, elle réunit au sein d'un comité de pilotage des élus, des associations et des organisations socio-professionnelles intéressés par la thématique de l'alimentation. Ensemble, ces acteurs décident de mettre en place un Projet Alimentaire sur le territoire de la CCAPS. En septembre 2021, le **PAT de la CCAPS est labellisé niveau 1** « PAT en émergence » par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Cette reconnaissance lui permet de bénéficier de financements pendant trois ans pour finaliser son diagnostic et élaborer un plan d'actions.

Aujourd'hui, le diagnostic est finalisé. Il sera partagé à l'ensemble de la population par des réunions publiques et des animations sur le territoire afin d'assurer une large diffusion et de permettre à chacun de devenir acteur de son alimentation.

A la suite de cette diffusion, des groupes de travail définiront les actions à mettre en place pour répondre aux enjeux identifiés. La collectivité vise ainsi une finalisation du plan d'actions pour la fin de l'année 2023. Le plan d'actions sera également partagé à la population afin de le faire évoluer si besoin.

5. AVEC QUI TRAVAILLE-T-ON ?

La CCAPS est la structure porteuse du PAT. Lors de la constitution du comité de pilotage, elle s'est entourée de 9 partenaires afin de l'accompagner dans l'élaboration de son PAT.
Cette liste n'est pas figée, et de nouveaux partenaires pourront intégrer la démarche au fil de l'eau

Si vous souhaitez devenir partenaire du PAT, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : a.ndiaye@cc-aps.fr

Partie 2

LE TERRITOIRE DU CŒUR DU JURA

©p.collin

1. UN TERRITOIRE STRUCTURÉ AUTOUR DE 3 CENTRES-BOURGS

La situation géographique de la CCAPS, au centre du département, lui a valu son surnom de « Cœur de Jura »
La collectivité est composée de **66 communes dont 3 centres-bourgs** où résident près de la moitié des 22 000 habitants : **Poligny, Arbois et Salins-les-Bains**. Ces trois communes concentrent également la majorité des commerces, des services et des emplois.

Le territoire bénéficie en outre d'une belle dynamique du fait :

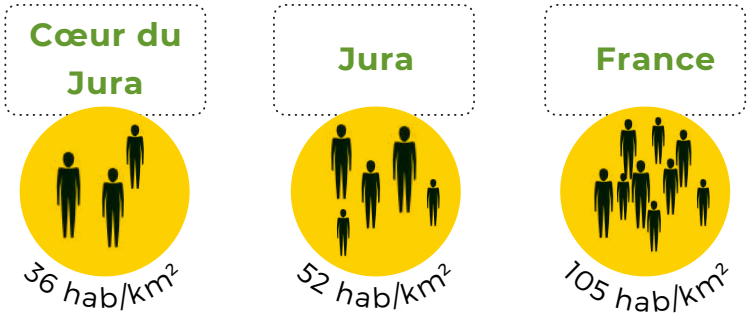
- D'un maillage routier permettant de se rendre rapidement dans les villes principales du département ainsi qu'à Dijon, Besançon et Lyon en moins de 2h via l'autoroute ou les nationales ;
- De la présence de plusieurs gares sur le territoire, permettant de rallier Paris en 3h ;
- D'une économie structurée autour de filières d'excellence dont fait partie l'agriculture (le vignoble jurassien, les AOP Comté et Morbier, etc.).

2. UN TERRITOIRE RURAL « VIEILLISSANT »

Source : INSEE

Le Cœur du Jura est un **espace à dominante rurale** fortement marqué par l'activité agricole.

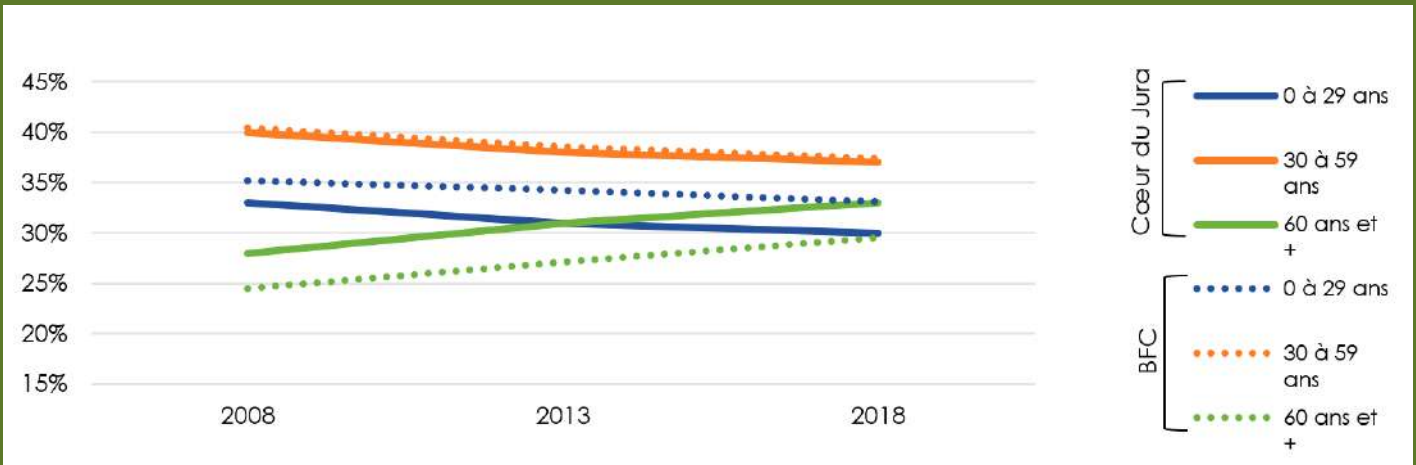
Une densité moyenne de population caractéristique des espaces ruraux



Cette densité moyenne dissimule de fortes hétérogénéités entre les petites communes et les centres-bourgs qui, comme stipulés précédemment, concentrent près de la moitié de la population du Cœur du Jura.

QUELLE DIFFERENCE D'ÂGE ENTRE LA POPULATION DU COEUR DU JURA ET CELLE DE BOURGOGNE-FRANCHE COMTE ?

Comme de nombreux espaces ruraux en France, le territoire connaît un phénomène de vieillissement de la population, avec une sous-représentation des catégories les plus jeunes et une surreprésentation des 60 ans et +.
A cela s'ajoute une baisse démographique, de l'ordre de – 0,6% entre 2013 et 2019.



3. UN TERRITOIRE DÉCOUPÉ EN 3 RÉGIONS AGRICOLES

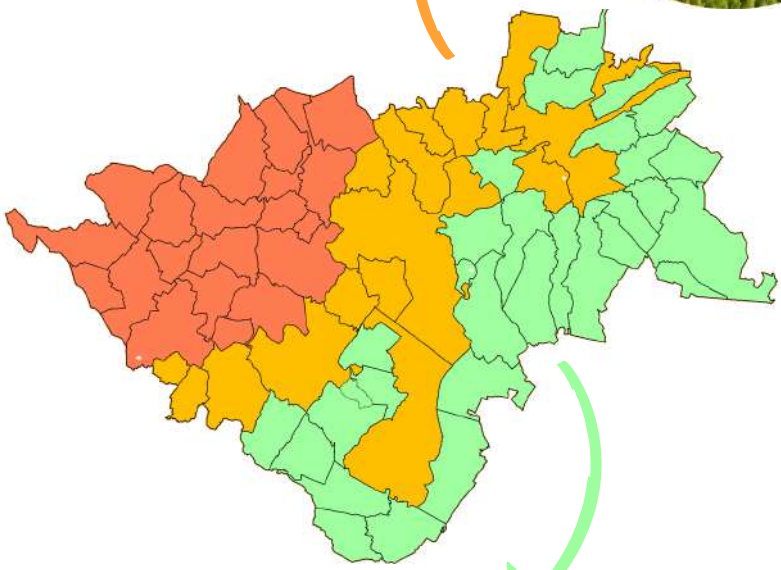
Source : M. Bouzanquet & L. Ruff (2020)

BRESSE

- Plaine faiblement vallonée (alt. de 220-280m)
- Traversée par plusieurs cours d'eau
- Cultures et prairies

REVERMONT

- Zone de transition entre la plaine et le plateau (alt. de 280-520m)
- Caractérisée par des zones de décrochement (reculées, falaises)
- Vignoble jurassien



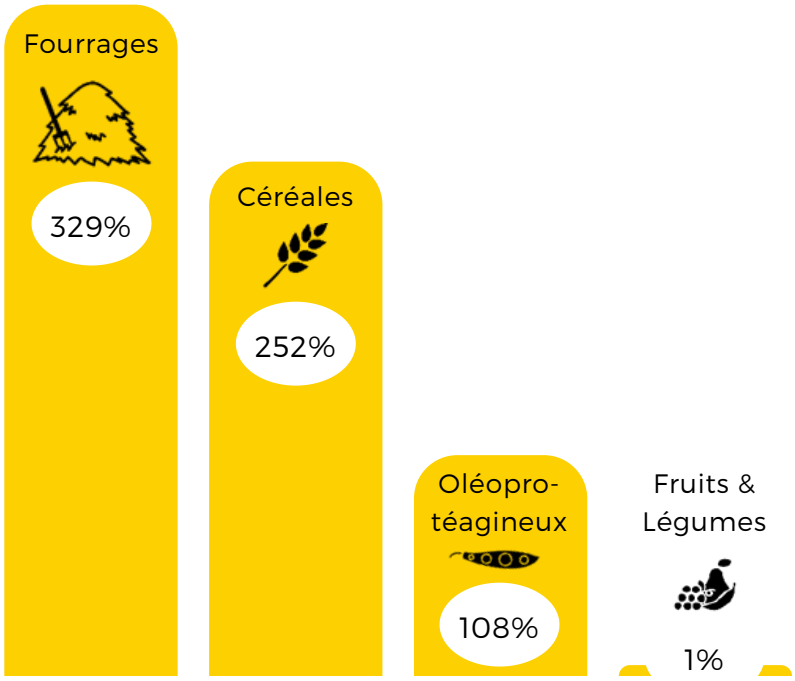
PLATEAU

- Premier plateau jurassien (alt. de 520-700m)
- Prairies et pâtures

4. UN TERRITOIRE AUX CAPACITÉS ALIMENTAIRES DÉSÉQUILIBRÉES

Source : CRATer

Avec **plus de 25 000 ha en surface agricole**, le territoire aurait théoriquement la possibilité de couvrir l'ensemble des besoins alimentaires de la population. Ceci ne tient évidemment pas compte des réalités pédoclimatiques de la région, qui limitent certaines productions agricoles et en favorisent d'autres.
Ainsi, si pour chaque production, on effectue le ratio entre la quantité produite et la quantité nécessaire pour répondre aux besoins de la population du Cœur du Jura, on obtient les résultats suivants :



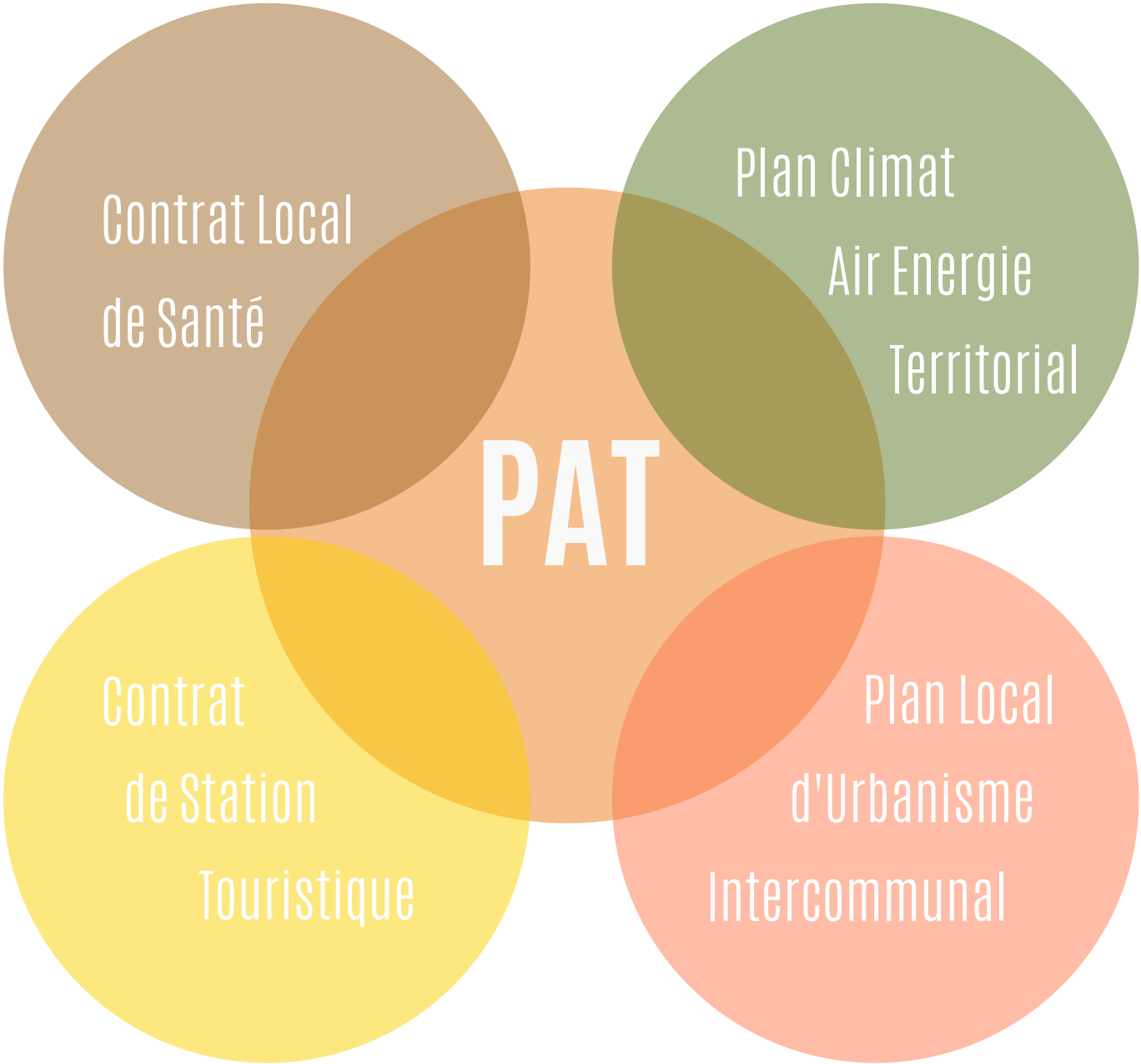
A noter que les fourrages, les céréales ainsi que les oléo-protéagineux sont majoritairement destinées à la consommation animale. Au regard des besoins locaux, elles sont produites de manière excédentaire : en effet, une grande partie des productions d'origine animale est exportée en dehors du territoire. En comparaison, on note une très faible production légumière et fruitière sur le territoire.

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

Si la situation actuelle s'explique par une spécialisation agricole des territoires en fonction de leurs caractéristiques agronomiques, elle interroge néanmoins sur notre capacité à nourrir la population dans le cas d'une rupture soudaine des chaînes d'approvisionnement.
Nous avons déjà expérimenté cela à une moindre échelle durant la crise COVID, avec la délocalisation des unités de production de masques chirurgicaux et l'arrêt brutal des importations en Europe.

5. UN TERRITOIRE ACTIF SUR LA QUESTION ALIMENTAIRE

Afin d'améliorer le cadre de vie de ses habitants, la CCAPS pilote plusieurs projets englobant un large panel de thématiques : habitat, urbanisme, protection de l'environnement, santé, etc. Ils s'insèrent dans une **stratégie politique territoriale cadrée au sein du Contrat Régional de Transition Ecologique.** Si le PAT est centré exclusivement sur l'alimentation, il n'est pas le seul projet à traiter du sujet. Lors de la définition des objectifs et de la rédaction du plan d'actions, il conviendra de s'assurer de la cohérence avec les autres politiques contractuelles en cours (cf. annexe 1, p.78).



EN BREF

LE TERRITOIRE DU CŒUR DU JURA

Un territoire :

Rural

- Avec une faible densité d'habitants par km², permettant une moindre urbanisation et donc une préservation des espaces naturels et agricoles ;
- Présentant une diversité de régions agricoles mais marqué par un climat continental défavorable à certaines pratiques agricoles ;

Dynamique

- Economiquement grâce à l'implantation de diverses zones d'activités et la présence de deux filières agricoles performantes ;
- Bien desservi car traversé par un réseau de transports ferroviaires et d'axes routiers
- Mais connaissant un vieillissement de la population et une légère déprise démographique

Portant des projets de politique publique attachés à la question alimentaire :

- Avec des actions communes à construire entre les différents projets en cours de rédaction pour renforcer les orientations politiques et sécuriser la pérennité des projets...
- ...Tout en étant vigilant sur le risque de multiplication de projets communautaires éparpillés et non coordonnés, engendrant un manque de lisibilité de l'action publique.

Partie 3

L'OFFRE ALIMENTAIRE

Quels sont les produits disponibles sur notre territoire ? Afin de répondre à cette question, il convient d'observer l'organisation de trois groupes d'acteurs qui structurent l'offre alimentaire locale : les producteurs, les transformateurs et les distributeurs.

©regaldi

1. LE COEUR DU JURA, TERRE DE VIN ET DE COMTÉ

1.1. L'agriculture, une activité économique qui pèse lourd

Sources : RGA[1] (2020) , CA39[2] (2019)

25 596 HECTARES DE SAU[3]

Soit un peu plus de la moitié du territoire

433 exploitations

Tenues par 612 chefs d'exploitation.

9% des emplois

A l'échelle du Cœur du Jura

10% de la valeur crée

A l'échelle du département du Jura

[1] Recensement Général Agricole
[2] Chambre d'Agriculture du Jura
[3] Surface Agricole Utile

1.2. Une agriculture placée sous le signe de la qualité

Afin de valoriser un savoir-faire local et améliorer leur revenu, les agriculteurs ont fait reconnaître la spécificité de leur production à travers des **signes de qualité liés au territoire** :

L'AOP[1] Comté
dont les ventes en France et à l'étranger ne cessent d'augmenter, faisant du comté le fromage AOP français le plus vendu en 2021. Cette réussite de la filière permet une belle rémunération des produits : alors que le lait conventionnel était payé entre 300 et 350€/1000L au second semestre 2021, le lait AOP dans la région s'achetait à plus de 600€/1000L *(DRAAF, 2022)*.

L'AOP Morbier, ainsi que les 3 **IGP**[2] fromagères **Emmental français**, **Gruyère** et **Cancoillotte**, reconnue depuis mai 2022*.

Deux AOC[3] **viticoles** qui délimitent les vignobles : **« Arbois »**, la plus ancienne et la plus étendue des quatre AOC viticoles du Jura, et **« Côtes du Jura »**, présente de Salins les Bains à Saint Amour.

Les **IGP** charcutières **Porcs de Franche Comté**, **Saucisse de Morteau** et **Saucisse de Montbéliard**

[1] Appellation d'Origine Protégée
[2] Indication Géographique Protégée
[3] Appellation d'Origine Contrôlée
(*) A noter que le territoire compte très peu, voire aucun, d'éleveurs laitiers engagés dans ces IGP fromagères, sûrement du fait de l'attractivité des filières AOP.

AOC, AOP, IGP : quelles différences ?

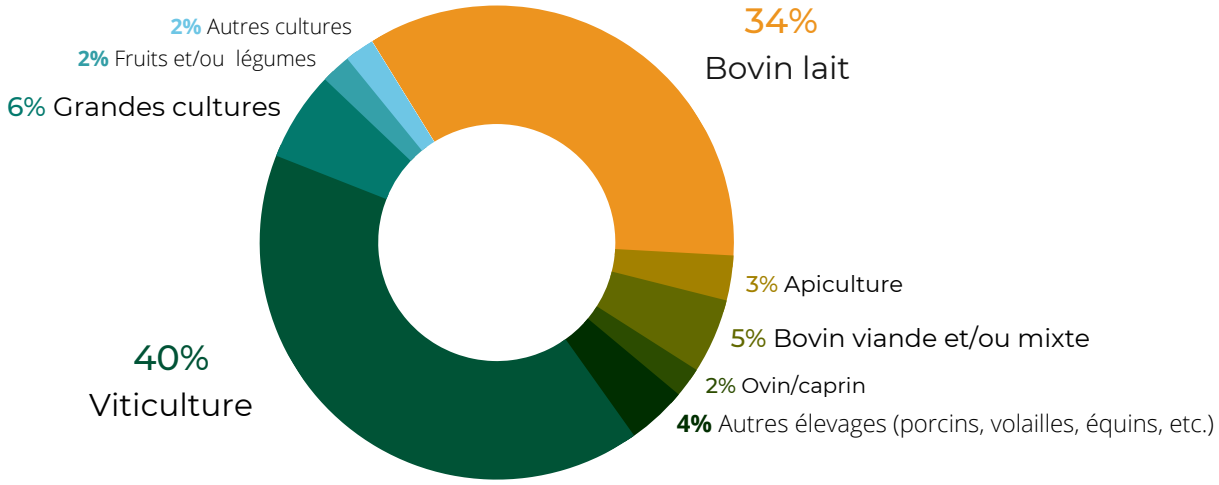
Un point commun à ces 3 labels : ils renvoient tous à l'origine géographique du produit et à un savoir-faire local.
Entre AOP et AOC, peu de différences, si ce n'est que la première est un label européen à l'instar de la seconde qui est nationale. Elles définissent un périmètre géographique au sein duquel l'ensemble des étapes de fabrication du produit doivent avoir lieu, de la production à la transformation.
L'IGP, label européen, désigne quant à lui un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation.

1.3. Une production majoritairement laitière et viticole

Source : CA39 (2019)

Figure 1 : Orientation technico-économique des exploitations agricoles* de la CCAPS

(*) Indicateur permettant d'identifier la ou les productions phares d'une ferme



Les **exploitations viticoles sont majoritaires** sur le territoire. En second vient la **production laitière** : 34% des exploitations du territoire sont en bovin lait, et parmi elles, seules cinq produisent du lait standard. Pour les autres, le lait est destiné à la fabrication de Comté (ainsi que de Morbier et d'autres fromages dans certains cas).

Quel est le profil de ces exploitations ?

Portrait de l'exploitation «moyenne» en bovin lait

GAEC à 2 associés,
112 ha
56 vaches laitières

Attention, cette moyenne recouvre aussi bien

- des exploitations individuelles de 40-60 ha, avec 25 à 35 vaches laitières,
- et à l'inverse des GAEC ayant jusqu'à 4 associés, dépassant les 200 voire 300 ha, et possédant 100 à 120 vaches laitières.

Une viticulture à 3 vitesses

Des grands domaines
de 40 à plus de 300 ha, avec une production destinée aux marchés internationaux

Des exploitations familiales
de 8 à 10 ha, parfois établies depuis plusieurs générations

De très petites structures
souvent détenues par des jeunes en phase d'installation progressive, double-actifs dans l'attente de pouvoir conforter leur structure, et confrontés à une forte concurrence pour l'accès au foncier.

Mais comment se répartissent ces exploitations sur le territoire ?

1.4. Des spécialisations par région agricole

Sources : CA39 (2019), RGA (2020), M. Bouzanquet & L. Ruff (2020)

Comme vu précédemment (cf. « Le territoire du cœur du Jura », 2.), le territoire du Cœur du Jura se divise en **3 régions agricoles, chacune avec sa spécialisation** :

BRESSE

141 ha

superficie moyenne des exploitations supérieures à celle du Revermont et du Plateau

Polyculture élevage

présence de prairies mais également de cultures de céréales et d'oléo protéagineux, destinées à l'alimentation des animaux et vendues en partie auprès des coopératives locales (e.g. Interval, Terre Comtoise, etc.)

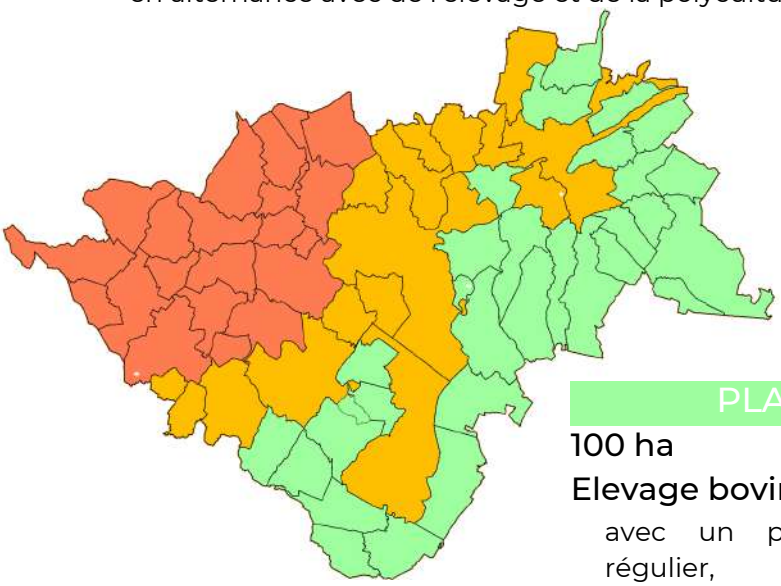
REVERMONT

100 ha

= surface moyenne des exploitations. Système d'élevage plus extensif que sur le plateau, c'est à dire que, à surfaces égales, le cheptel bovin moyen des exploitations du Revermont est inférieur à celles du Plateau

Présence de la vigne

en alternance avec de l'élevage et de la polyculture-élevage



PLATEAU

100 ha

Elevage bovin laitier

avec un parcellaire, moins régulier, composé essentiellement de prairies permanentes et temporaires

Des filières viticoles et laitières très rémunératrices

Une étude menée par la Chambre d'Agriculture en 2020 sur un large panel d'exploitations confirme **la bonne rémunération de ces filières**, avec la majorité des exploitants qui parviennent à dégager un revenu net supérieur au SMIC, et ce, sans les aides de la PAC :

40 - 80k€ * En bovin laitier

20 - 110k€ * Pour les viticulteurs professionnels

(*) Revenu net annuel par actif

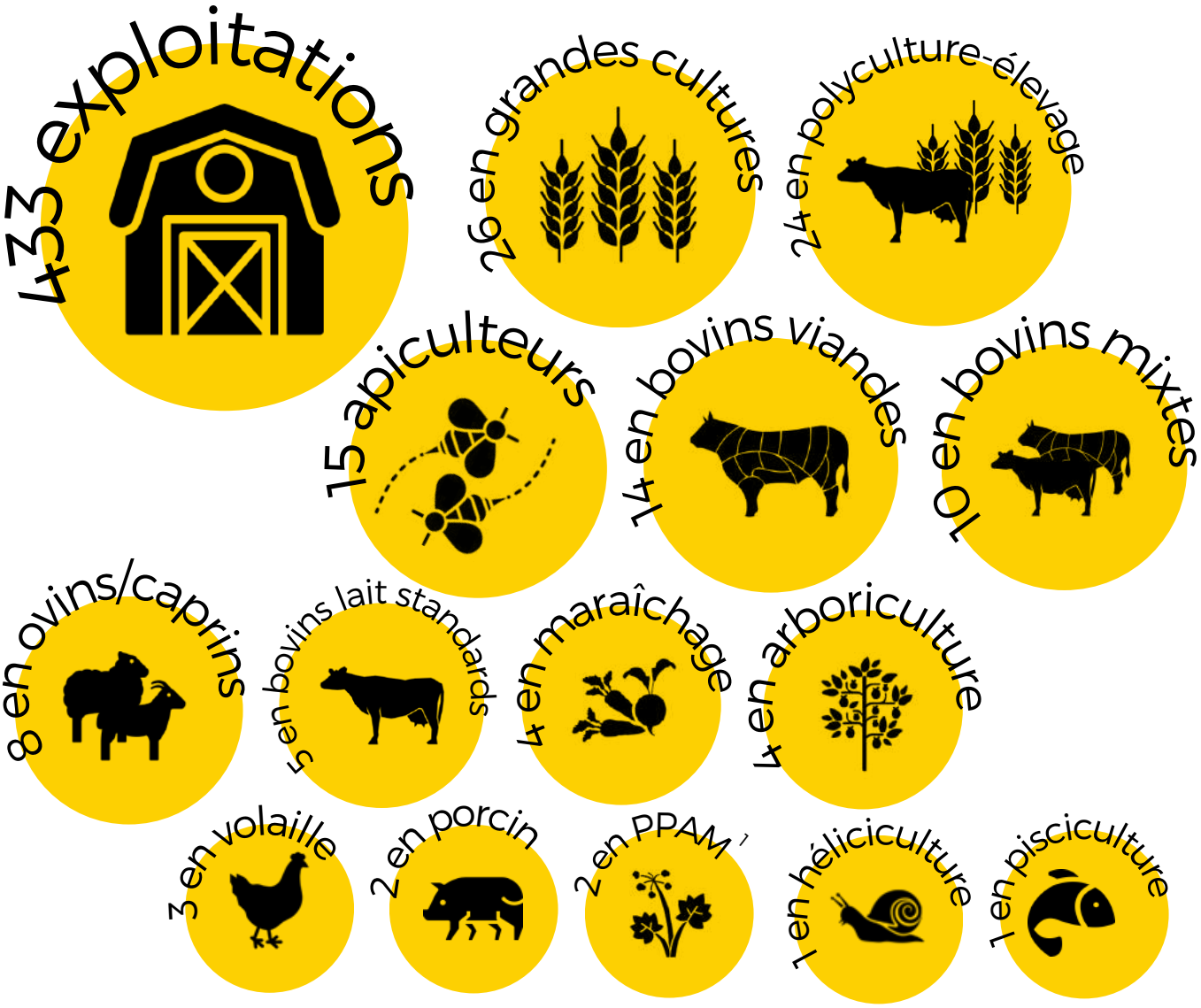
1.5. Et les autres filières agricoles ?

Sources : CA39 (2019), RGA (2020), M. Bouzanquet & L. Ruff (2020)

L'élevage bovin et la viticulture sont présents sur le territoire depuis des siècles car adaptés aux conditions pédoclimatiques du territoire. Dans ce contexte, il est difficile pour les agriculteurs qui souhaitent s'installer dans d'autres productions d'acquérir du terrain face aux exploitants des filières AOP/AOC déjà bien implantées et qui disposent des capacités financières d'investissement.

Sur les 433 exploitations en place en 2020 dans le Cœur du Jura, le recensement agricole identifie **une centaine d'exploitations diversifiées*** :

(*) Pour la suite du diagnostic, par souci de simplification, on entendra par production diversifiée toute production autre que lait à Comté et viticulture.



[1] Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales

D'AUTRES FORMES D'ELEVAGES ?

Ce phénomène de spécialisation agricole a engendré la **quasi-disparition de l'élevage porcin** sur le territoire. Dans les années 1950, celui-ci trouvait sa place dans les exploitations laitières comme activité complémentaire avec l'engraissement des porcelets via le petit lait. Cinquante ans plus tard, l'arrêt de la collecte du petit lait par les éleveurs et la mise en concurrence avec des régions françaises spécialisées dans l'élevage porcin ont conduit à une forte diminution du cheptel.

Certaines exploitations se sont également spécialisées dans l'**élevage de bovins pour la viande**. 11 exploitations ont cessé leur activité en 10 ans. L'avenir de ces producteurs semble aujourd'hui incertain, dans un contexte économique difficile, avec une concurrence sur le territoire des vaches laitières réformées. En 2018, la moyenne d'âge de ces exploitants était de 55 ans, soit 10 ans de plus que la moyenne sur la CCAPS. On retrouve deux types de profils parmi ces éleveurs : soit ce sont des exploitants en fin de carrière qui ont réduit leur production à un atelier viande modeste, soit ce sont des exploitants qui ont un autre atelier à côté de la production de bovins pour la viande.

Les responsables agricoles observent que la **filière lait « standard »**, peu rémunératrice, s'éteint peu à peu au gré des départs en retraite et de la conversion vers des systèmes AOP. L'AOP Comté a peu de marge pour accueillir de nouveaux producteurs, les exploitations en question se tournent vers l'AOP Morbier. Le désengagement progressif du principal industriel local (Danone) a conduit à plusieurs conversions sur la Bresse ces dernières années.

Enfin, on trouve **quelques fermes caprines et ovines**, activité agricole dont le développement a été favorisé entre 2000 et 2010 avec l'accompagnement par le programme LEADER du Pays du Revermont. A noter cependant que quelques exploitations ont fermé entretemps : en effet, il deviendrait de plus en plus compliqué de trouver de nouveaux débouchés pour ces productions. Même constat est porté sur les **productions apicoles** qui pourtant ne cessent d'augmenter : le nombre de ruches a doublé entre 2010 et 2020 et elles seraient plus de 7 000 sur le territoire aujourd'hui.

©p.collin

ET CONCERNANT LES FILIERES VEGETALES ?

Le territoire compte moins d'une dizaine d'exploitation **en maraîchage ou arboriculture** :

- Elles sont pratiquement toutes en agriculture biologique, et en vente directe.
- La région agricole du Revermont concentre plus de la moitié de ces exploitations.
- Leur nombre tend à augmenter, avec un attrait grandissant des porteurs de projet pour ce type de production.

La **culture des PPAM** semble également de plus en plus attractive, probablement du fait de l'existence d'une formation dédiée au CFPPA de Montmorot.

A l'inverse, le nombre d'exploitations en **grandes cultures**, majoritairement situées dans la région de la Bresse, stagnent voire diminuent légèrement depuis 2010.

QUELLE REUSSITE DE CES EXPLOITATIONS « ATYPIQUES » ?

En 2020, la Chambre d'Agriculture s'est intéressée aux performances économiques de plusieurs exploitations du territoire orientées vers les productions suivantes : caprin lait, maraîchage, apiculture et avicole. Il en ressort que, bien que les revenus des exploitations soient inférieurs à celles appartenant aux filières « classiques » (lait à comté et viticulture), les modèles analysés par la Chambre d'Agriculture sont **économiquement viables**, avec des revenus nets supérieurs au SMIC, d'environ 30 000€ net par an, hormis pour une exploitation ovine qui dégage un revenu de 19 000€.

DU SEL DANS LE JURA

Autre production singulière du Jura : le sel. La présence de sel en Franche-Comté est issue de l'évaporation d'une mer préhistorique présente il y a 210 millions d'années et qui a laissé derrière elle un banc de sel de 40 mètres d'épaisseur enfouie à 246 mètres sous terre. La particularité géologique du massif jurassien permet aux eaux de pluie de s'infiltrer dans le sous-sol et de venir lessiver la roche saline pour rejaillir ensuite en surface sous la forme de sources d'eau salée.

Exploitée pendant des siècles, la Grande Saline de Salins-les-Bains ferme ses portes en 1962. Rachetée récemment par la commune, elle a depuis été ouverte au public pour des visites, mais pas seulement : quelques petites entreprises locales exploitent cette eau dans leurs productions alimentaires (caramels, confiserie, etc.). Le maître cuisinier franc comtois Fabrice Piguet a même relancé une petite production de sel.

Aujourd'hui, la commune s'interroge sur l'opportunité de relancer l'exploitation du sel de la Grande Saline à des fins agroalimentaires et touristiques.

2. UNE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE TRÈS SPÉCIALISÉE

2.1. La transformation laitière, un savoir-faire caractéristique du territoire

Sources : CA39 (2019), societe.com

Avec une fabrication du comté remontant au moyen âge, il est naturel que **la transformation de lait de vache soit très présente sur le territoire**. Les fruitières permettent de collecter le lait des exploitations sur un rayon alentour de 25 kms. Si la plupart de ces coopératives fromagères restent de taille modeste, certaines ont pris une ampleur nationale.

Pour les autres produits dérivés du lait (crème, yaourt, etc.) mais également les produits issus du lait ovin ou caprin, la transformation se déroule majoritairement à la ferme.

EN RESUME, SUR LE TERRITOIRE, ON COMPTE :

Les ateliers de transformation du lait

14 fruitières et/ou fromageries collectant le lait

1 halle technologique de transformation alimentaire de près de 5 000 m² à l'ENILBIO, spécialisée dans les produits laitiers

7 ateliers de transformation à la ferme (5 en caprin et 2 en bovin), et une nouvelle en installation pour la transformation du lait de brebis

A noter que l'ensemble de ces organismes de R&D sont regroupés à Poligny, "capitale du Comté"

Les organismes de recherche et développement

- L'ENILBIO[1], qui propose des formations en génie biologique dans le domaine de l'alimentation et des produits laitiers
- Le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté, en charge de la promotion, animation et défense des intérêts de la filière Comté
- Le Centre Technique des Fromages Comtois, qui a pour mission l'amélioration de la qualité des fromages et produits laitiers AOP
- Le laboratoire d'analyse du Jura
- L'Unité de Recherche en Technologies Laitières de l'INRAE[2], constitué d'une mini-fromagerie expérimentale
- Le Centre d'Etudes et de Contrôle des Analyses en Industrie Laitière

[1] Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies
[2] Institut National de Recherche pour l'Agriculture et l'Environnement

2.2. La transformation carnée, une activité complémentaire

Sources : CA39 (2019), societe.com

Le cahier des charges du Comté impose que le lait provienne uniquement de vaches de race Montbéliarde ou Simmental. Outre la qualité du lait produit, ces races ont la particularité de conserver une **excellente valeur bouchère**, permettant aux éleveurs de valoriser les veaux, taurillons, bœufs et vaches de réforme. On parle de **races mixtes**. Des filières se sont donc mises en place pour valoriser ces produits sur le marché national, voire international.

La présence passée d'élevages porcins a également contribué à l'émergence de **savoirs faires charcutiers** (e.g. saucisse de Morteau). Cet héritage s'exprime à travers le maintien de salaisons-charcuterie sur le territoire du Cœur du Jura.

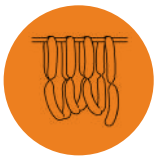
EN RESUME, SUR LE TERRITOIRE, ON COMPTE :

17 ateliers de transformation ou de découpe de viande

Situés dans les exploitations agricoles

7 boucheries charcuteries

Sans compter celles présentes dans les grandes et moyennes surfaces



3 salaisons

Dont l'une possédant un atelier de découpe de viande pour l'abattage familial et exerçant une activité de boucherie

1 atelier de transformation des produits carnés et piscicoles

Le Moulin de Vaux (Poligny), qui propose des prestations aux éleveurs souhaitant transformer leurs produits, et qui élabore également ses propres produits

3 abattoirs

Sur les territoires voisins : un pour les volailles à Cramans, et deux autres situés à Lons-le-Saunier et Champagnole.

A noter que, à Lons-le-Saunier, la coopérative Ensemble Bi'eau regroupe des producteurs en lait à comté bio qui valorisent leurs vaches réformées auprès de la restauration collective. Un projet de conditionnement de steaks hachés est en cours.

2.3. La fabrication de boissons, une histoire de vin ?

Sources : CA39 (2019), societe.com, France Houblon, Interbio (2018)

Selon une enquête réalisée par la Société de Viticulture du Jura en 2018, le territoire du Cœur du Jura compte **116 viticulteurs professionnels**. Parmi ces viticulteurs, 66 pratiquent eux-mêmes la vinification ; les 50 restants apportent leurs raisins aux coopératives ou les vendent aux négoces.

Mais le vin n'est pas la seule boisson ayant du succès sur le territoire. En 10 ans, **les micro-brasseries** se sont multipliées dans le Cœur du Jura. Se pose cependant la question des approvisionnements. En effet, la bière est issue de la fermentation du malt de céréale et du houblon. Dès 2018, brasseurs, céréaliers et organismes agricoles se regroupent pour travailler ensemble à l'émergence d'une filière d'orge brassicole biologique en Haute-Saône. Les surfaces cultivées sont ainsi passées de 73 à 120 ha en 2021, et la première malterie franc comtoise a vu le jour en 2022 à Voiteur. Côté houblon, avec 540 ha cultivés majoritairement en Alsace (seulement 3 producteurs en Franche-Comté), la France est un poids plume face aux producteurs américains ou allemands. Dans ces conditions, les brasseurs du territoire se tournent majoritairement vers l'Allemagne, la Belgique, les Pays-Bas ou encore les Etats-Unis, bien qu'un changement s'opère progressivement avec la volonté de structurer une filière locale.

EN RESUME, SUR LE TERRITOIRE, ON COMPTE :

2 coopératives vinicoles

La fruitière d'Arbois et celle de Pupillin

66 vignerons

Qui vinifient eux-mêmes leur production

8 brasseries de bières artisanales

Dont 2 spécialisées dans les bières bio

1 torréfacteur de café

Le Café Clandestin, labellisé bio et situé à Poligny

2.4. Et la transformation végétale ?

Source : societe.com

Avec une histoire agricole marquée par l'élevage et la vigne, et une production végétale orientée vers l'alimentation du bétail, le territoire comporte **peu d'outils affectés à la transformation végétale**. La plupart de ces outils se trouvent au sein même des exploitations : des meules de pierre chez les paysans-boulangers, des pressoirs à jus chez les arboriculteurs, etc.

EN RESUME, SUR LE TERRITOIRE, ON COMPTE :

5 ateliers de transformation de fruits et légumes

Dont 3 à la ferme (principalement des pressoirs) et 2 professionnels qui sont le Moulin de Vaux ainsi qu'ELAN Jardin, chantier d'insertion en maraîchage situé sur la Communauté de Communes de Bresse Haute Seille

1 confiturerie

La Francomtoise de Confiturerie, située à Mesnay

1 minoterie

La minoterie Mignot, à Vaux-sur-Poligny, qui produit des farines pour des biscuiteries industrielles et une cinquantaine d'artisans boulangers ainsi que des aliments pour le bétail. Les céréales proviennent de Bourgogne Franche Comté, tandis que les oléo-protéagineux sont importés de l'étranger.

1 légumerie

Située à Lons-le-Saunier, elle transforme 200 T de légumes par an livrés par 5 producteurs. L'outil n'est pas saturé et pourrait absorber deux fois plus de légumes à l'année. 80% des produits servent à alimenter la cuisine centrale de Lons-le-Saunier.

2.5. Des besoins en outil de transformation

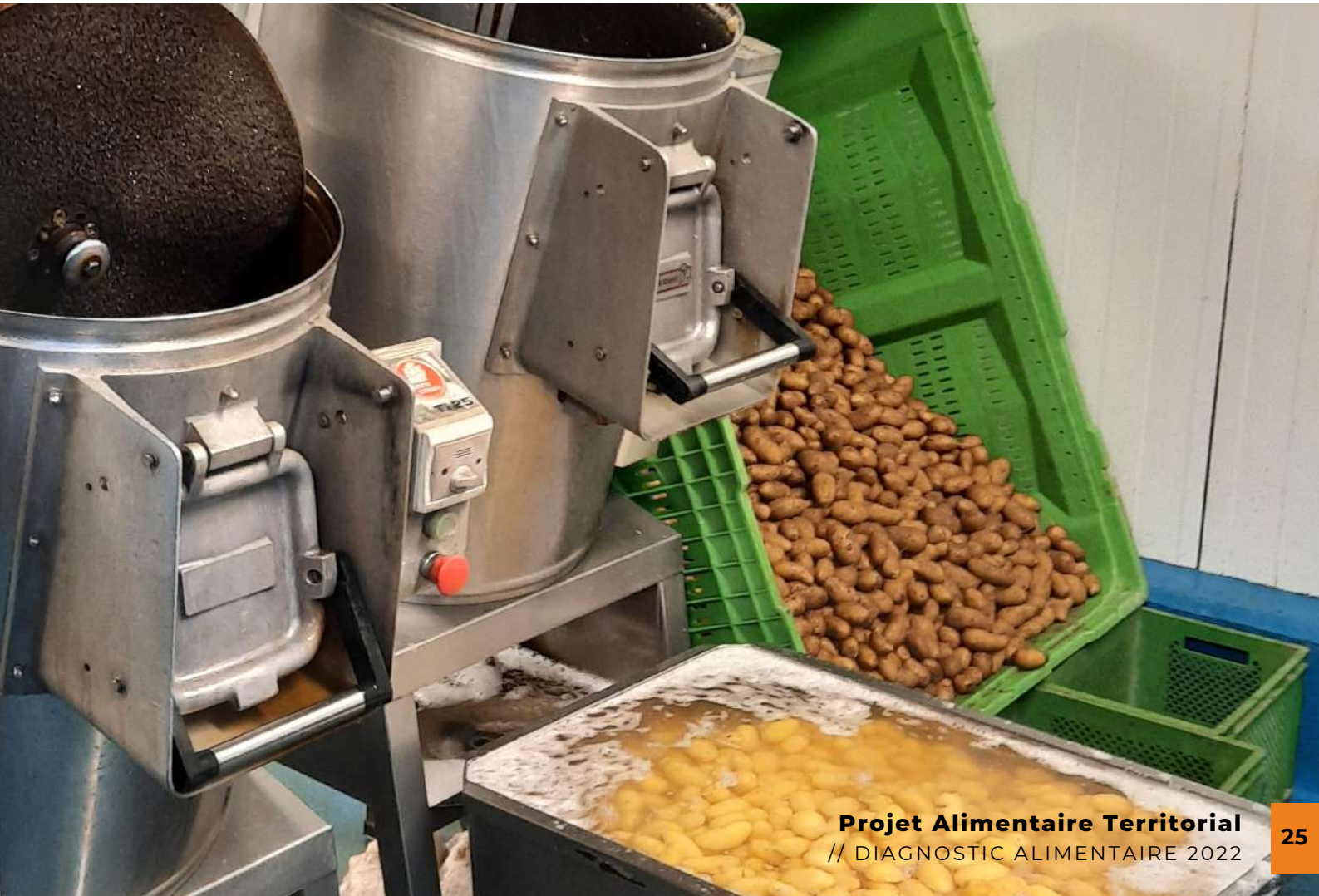
En résumé, le territoire du Cœur du Jura est maillé par un **réseau assez dense d'outils de transformation.** Ces outils restent toutefois majoritairement orientés vers les filières viticoles et laitières, et les producteurs diversifiés estiment que l'offre n'est pas suffisante sur le territoire :

- En 2020, 25 exploitants transforment eux-mêmes leur produit sans nécessairement être équipés d'un laboratoire de transformation.
  Etude réalisée par la CCAPS via des enquêtes auprès des producteurs

- En 2018, la Chambre d'Agriculture avait identifié que les producteurs du territoire étaient intéressés par un autoclave* collectif pour stériliser 1,3 T de viande et 12 T de poissons.
  Etude réalisée par la CA39 pour le compte de Juralliance

(*) Récipient conçu pour réaliser sous pression une stérilisation à la vapeur. Utilisé pour la fabrication de conserves.

A ce jour, la Chambre d'Agriculture estime qu'**une dizaine d'exploitants** seraient intéressés par la création d'un outil de transformation collectif sur le département.

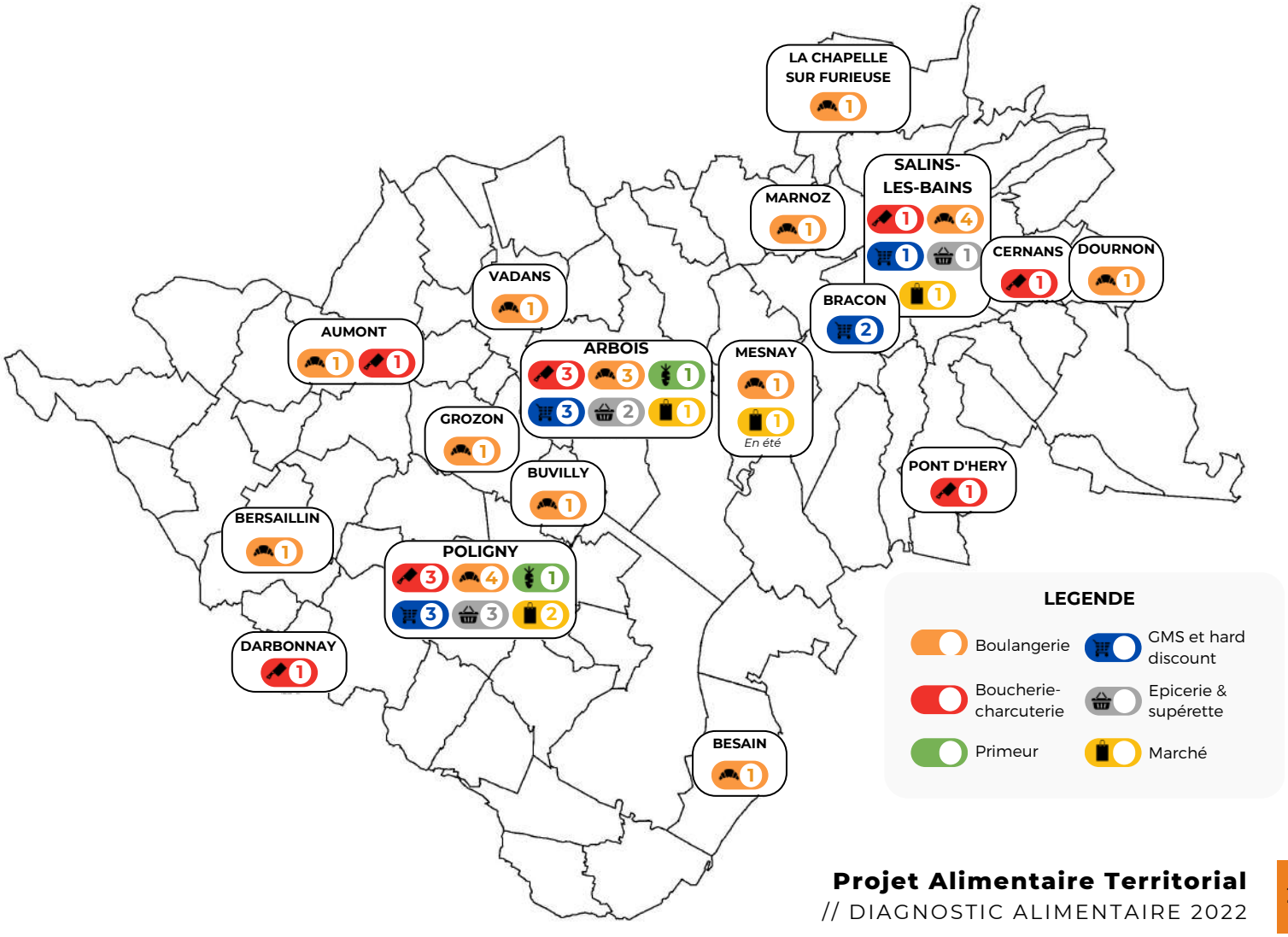


3. L'ORGANISATION DE LA DISTRIBUTION SUR LE TERRITOIRE

3.1. Une concentration des points de vente sur les bourgs centres

Source : INSEE - BPE (2020)

Le territoire du Cœur de Jura dispose de plusieurs lieux d'approvisionnement bien réparti entre les trois principales communes, allant du petit commerce spécialisé au supermarché discount. Si l'on trouve des boulangeries et boucheries au sein des petites communes (surtout Revermont et Bresse), **les commerces d'alimentation générale sont exclusivement présents sur les trois bourgs-centres**. Ceci est même valable pour les marchés hebdomadaires, bien que Mesnay accueille durant les deux mois d'été un marché gourmand tous les mardis. A Poligny, en plus du marché de la ville, l'association d'Altermarché du Dan organise chaque semaine un marché de producteurs locaux en agriculture biologique et propose également des commandes groupées.

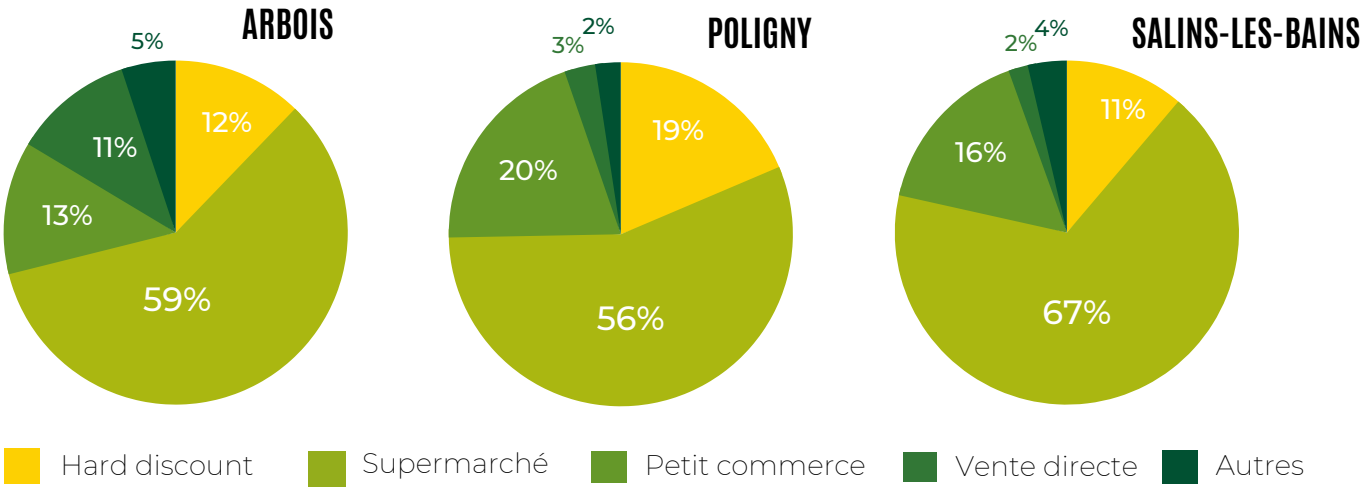


3.2. Les grandes surfaces, plébiscités par les consommateurs

Source : CCI[1] (2021)

[1] Chambre de Commerce et d'Industrie

Figure 3 : chiffre d'affaires alimentaire par forme de vente



La figure ci-dessus révèle que, sur le territoire, **les supermarchés sont le principaux lieux d'achat** pour les aliments.

Le **hard discount est également en progression** et prend une part de plus en plus importante dans les achats alimentaires.

C'est la zone de Grimont Intermarché de Poligny qui réalise le chiffre d'affaires le plus important sur le territoire.

La **vente directe** occupe une place **peu importante**, hormis à Arbois. Notons toutefois que la moitié de ces achats concernent le vin.

QU'ENTEND-ON PAR « GRANDES SURFACES » ?

Source : e-marketing

Cette terminologie désigne un point de vente au détail de grande dimension. En général, ce dernier est construit sur un seul niveau et dispose d'un large assortiment de produits à taux de rotation rapide, dont les marges et les prix sont réduits, vendus en libre-service. Au regard de leur surface de vente, on distingue le supermarché (de 400 à 2 500 m²) et l'hypermarché (+ de 2 500 m²). En outre, lorsqu'une grande surface propose des produits aux prix nettement inférieurs à la moyenne, elle pratique alors ce qu'on appelle le hard discount.

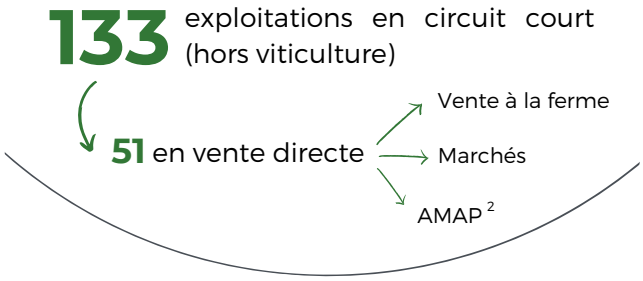
3.3. Le développement des circuits courts

Sources : annuaire des AMAP, RGA (2020)

PAR LA VENTE DIRECTE...

Concernant le Comté et le vin, il est difficile de déterminer la quantité vendue sur le territoire. En 2013, la DDT [1] estimait que **61% de la production viticole jurassienne** était commercialisée dans le cadre de circuits courts de proximité.

Pour les autres productions agricoles, en l'absence d'organisation de filières longues, **les exploitants se tournent vers les circuits courts** :



[1] Direction Départementale des Territoires
[2] Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Elles mettent en relation les producteurs et les consommateurs.. On en compte 3 sur le territoire du Cœur du Jura, une par bourg-centre.

... ET DES POINTS DE VENTE SPECIALISES

Par ailleurs, on compte de nombreux commerces sur le territoire travaillant en partie en circuit court :

- les magasins des fruitières fromagères,
- les boucheries
- certains commerces viticoles.
- les grandes surfaces, qui proposent également des produits locaux* (e.g. Super U, Intermarché),

Des magasins spécialisés dans la distribution de produits locaux se sont également installés sur le territoire, à raison d'un par bourg centre, et des casiers en libre service ont été mis en place à Arbois, ouverts à toute heure et proposant quasi-exclusivement des produits locaux.

(*) Dans la plupart des cas, les grandes surfaces entendent par produit local un produit issu de Bourgogne-Franche Comté

DEFINIR UN CIRCUIT COURT

Sources : DGCCRF (2022), G. Maréchal (2008)

La définition donnée par l'administration est assez floue : « La notion de circuits courts est utilisée pour valoriser un mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires ». Plus généralement, on qualifie un mode de commercialisation de circuit court si au plus un intermédiaire est concerné. Cette définition est cependant contestée car jugée trop « simpliste ». En effet, certains auteurs considèrent qu'elle a plusieurs désavantages :

- Elle ne prend pas en compte la distance entre le lieu de production et le lieu de vente.
- Elle stigmatise le rôle des intermédiaires. Diminuer le nombre d'intermédiaires n'est pas toujours synonyme de qualité. En témoigne la pression des grandes surfaces sur le prix des produits, même en achat direct au producteur.

Ainsi, définir le circuit court ne se limite pas aux nombres d'intermédiaires. Différentes notions y sont attachées : la dimension spatiale (rapprochement entre le lieu de production et de vente), la dimension fonctionnelle (la connaissance du cheminement du produit et le rôle des intermédiaires), la dimension relationnelle (le lien entre le producteur et le consommateur), la dimension économique (une juste rémunération du producteur).

L'OFFRE ALIMENTAIRE

EN BREF

Deux filières agricoles principales, structurée de longue date autour de modèles coopératifs : le Comté et le Vin

- Disposant d'outils pour transformer les produits bruts
- Fortement ancrées dans la culture gastronomique franc-comtoise
- Commercialisés sous diverses formes : exportation hors du territoire mais également présence des produits dans les circuits de distribution locaux, aussi bien dans les magasins coopératifs que dans les grandes surfaces ou les commerces alimentaires.

Les productions diversifiées, minoritaires et non structurées en filières ou groupement de producteurs

- Situées pour la plupart sur la région du Revermont
- Avec une vente majoritairement en circuits courts en l'absence de structuration de filières
- Disposant d'outils dédiés à la transformation de ces produits (légumerie, minoterie, atelier de transformation, etc.) mais sur-sollicités, notamment sur des périodes charnières

Des points de vente concentrés dans les bourgs centres :

- Avec un poids majoritaire des grandes surfaces dans les ventes alimentaires
- Une progression du hard discount
- Mais également le développement récent de quelques magasins spécialisés dans le bio et orientés vers les circuits courts.

Partie 4

LES CONSOMMATEURS DU TERRITOIRE

L'offre ou la demande ? Il est d'usage chez les économistes de privilégier l'une ou l'autre de ces options pour justifier les stratégies de production. Dans le cadre d'un système alimentaire territorial, il convient de s'intéresser aux deux aspects, afin de s'assurer que la politique portée soit cohérente vis-à-vis des besoins de la population et de l'offre locale. Toutefois, on peut supposer que, par leurs actes d'achat, les consommateurs influent sur l'offre alimentaire du territoire. Qui sont donc les consommateurs du Cœur du Jura, et quels sont leurs comportements d'achat ?

©regaldi

1. QUI SONT-ILS ?

1.1. Les habitants du territoire

Source : CCI (2021)

78%

78% du chiffre d'affaires alimentaire du Cœur du Jura est réalisé par les habitants du territoire.

1.2. Le touriste, consommateur ponctuel

Source : Office de Tourisme Cœur du Jura (2021)

La clientèle touristique du Cœur du Jura possède un **pouvoir d'achat plus élevé** que dans le reste du département : en moyenne, elle dépense chaque jour 68 € contre 44 € dans le reste du département

En 2020, 49% des touristes enquêtés ont indiqué privilégier lors de leur séjour dans le Cœur du Jura la découverte de nouveaux paysages mais également **la gastronomie locale**

1.3. La restauration hors domicile

LA RESTAURATION COMMERCIALE

Source : INSEE-BPE (2020)

Le Cœur du Jura compte **79 établissements de restauration et restauration rapide**, concentrés sur les communes de Salins-les-Bains (22 restaurateurs), Poligny (20) et Arbois (15). On en retrouve donc également au sein des communes rurales, bien que la région du plateau comporte peu de restaurants (moins de 10% de l'effectif total).

Ces restaurateurs mettent à l'honneur la gastronomie jurassienne, avec une cuisine bien souvent centrée autour des productions phares : **le fromage AOP et le vin**.

Certains restaurateurs sont reconnus nationalement :

MAÎTRE RESTAURATEUR

2 restaurants reconnus maîtres restaurateurs s'engagent à suivre un cahier des charges intégrant une trentaine de critères comme la cuisine maison, l'utilisation de produits bruts et de saison, majoritairement frais, une certaine qualité de service, etc.

LE GUIDE MICHELIN

3 restaurants référencés dans le Guide Michelin, dont un ayant reçu l'attribution « Bib Gourmand[1] »

[1] Un Bib Gourmand est attribué aux restaurants connus pour leur générosité et leur excellent rapport qualité-prix

Gault&Millau

4 restaurants répertoriés dans le guide gastronomique Gault Millau qui leur a attribué une note entre 11 et 13,5 sur 20 pour la qualité de la cuisine et de l'environnement du lieu, dont un ayant reçu l'attribution « Table de Chef »

Hormis 2 restaurants référencés par Gault & Millau situés à Salins-les-Bains et Poligny, l'ensemble de ces établissements se trouvent à **Arbois et dans ses environs**, faisant de la commune le **fief gastronomique du Cœur du Jura**.

Une formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration est également dispensée au lycée professionnel Hyacinthe Friant, réparti en deux sites sur Arbois et Poligny. Tous deux sont équipés de restaurants d'application ouverts au public. Engagé depuis plusieurs années dans une démarche de développement durable, l'établissement a reçu en 2021, aux côtés de trois autres lycées de la région, la plus haute distinction en termes d'établissement d'enseignement engagé dans la transition.

LA RESTAURATION COLLECTIVE

Elle regroupe 4 grandes catégories de restauration :

- La **restauration scolaire** : crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université ;
- La **restauration médico-sociale** : hôpitaux, maisons de retraite ;
- La restauration d'entreprise : restaurants administratifs et d'entreprise ;
- Autres : centre de vacances, armée, prison etc.

Plus de 5 000 repas sont confectionnés chaque jour par la restauration collective sur le territoire pour des publics très variés : enfants, lycéens, personnes âgées, patients, etc.

Les établissements scolaires et la petite enfance

16 Ecoles primaires*

3 Crèches

2 Lycées

2 Groupes scolaires privés *(primaire à collège)*

2 Collèges publiques

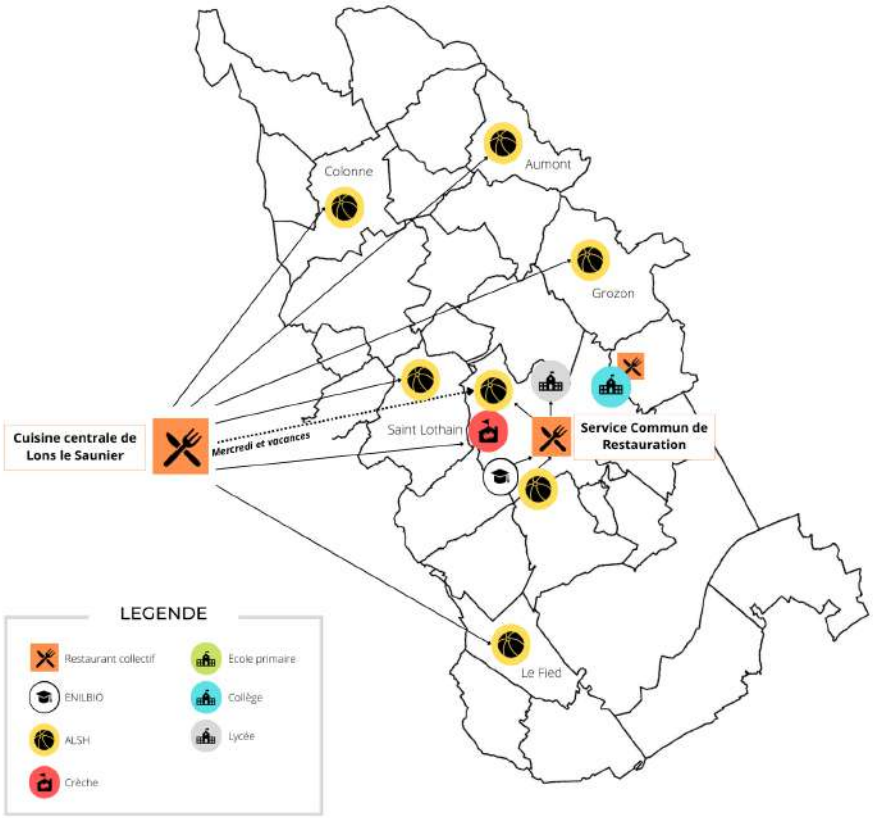
1 Etablissement d'enseignement supérieur

1 Cité scolaire *(collège et lycée)*

(*) Au sein de la majorité des écoles primaires, les élèves sont encadrés par les Associations de Loisir Sans Hébergement (ALSH) sur le temps du midi. Elles sont au nombre de 10 sur le territoire de la collectivité.

Si l'ensemble des établissements secondaires, hormis les groupes scolaires privés et le collège Pasteur, disposent de leur propre cantine, il n'en va pas de même pour les écoles primaires. En effet, quand moins d'une trentaine d'enfants déjeune à l'école, il est difficile de maintenir une cantine sur site. Ces établissements se font donc livrer les repas, qui sont réchauffés sur place, ou emmènent les élèves jusqu'aux cantines.

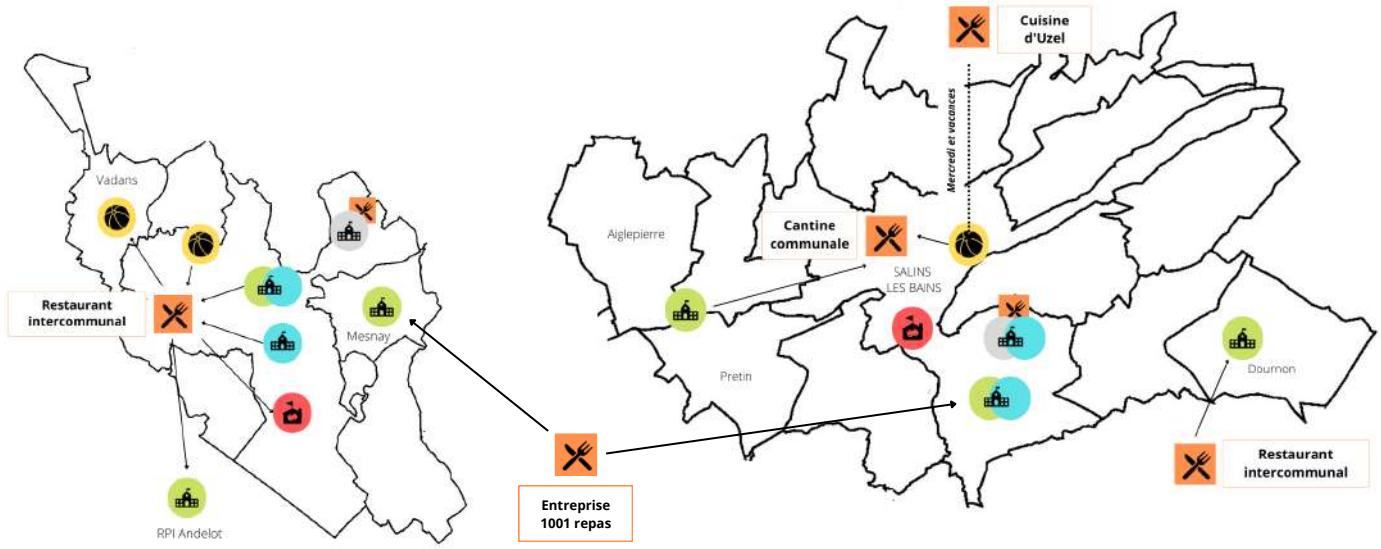
On distingue plusieurs secteurs :



- **Secteur de Poligny**

La cuisine centrale de Lons-le-Saunier livre les repas à la totalité des ALSH situées autour de Poligny ainsi qu'à la crèche

Le service commun de restauration, cogéré par l'ENILBIO et le lycée Friant, fournit l'ensemble des établissements de Poligny, hormis la crèche et le collège Grévy qui dispose de sa propre cantine



- **Secteur d'Arbois**

Le restaurant intercommunal joue un rôle majeur. Environ 400 repas sont élaborés chaque jour. La plupart des élèves mangent sur site.

Seuls le lycée Friant, disposant d'une cantine, et l'école Graine de Vie à Mesnay, livrée par une entreprise externe, ne dépendent pas du restaurant.

- **Secteur de Salins-les-Bains**

Le plus gros producteur est la cité scolaire Victor Considérant (collège et lycée), qui n'alimente que ses étudiants.

La cantine communale dessert quelques établissements primaires, à hauteur de 130 repas max. par jour.

A la crèche de Salins-les-Bains, ce sont les parents qui fournissent les repas.

LA COMPÉTENCE ENFANCE DE LA CCAPS

La CCAPS exerce une compétence « enfance ». A ce titre, elle gère 10 ALSH et les 3 crèches du territoire. Elle a donc à charge de fournir les repas du midi aux enfants de ces structures (hormis la crèche de Salins-les-Bains) durant le temps scolaire et les vacances ainsi que les goûters.

Pour ce faire, elle s'appuie en partie sur son restaurant intercommunal, situé à Arbois. Ce restaurant, d'une capacité totale de 208 places, accueille tous les jours, hormis mercredi, 420 élèves et leurs accompagnateurs et livre 159 repas à l'extérieur. Aujourd'hui, ce restaurant est confronté à deux difficultés :

- En cuisine, l'outil de production vétuste est sous dimensionné par rapport au nombre de repas confectionnés ;
- En salle de service, les capacités d'accueil sont insuffisantes ;

Des réflexions sont en cours afin de répondre, à court terme et à long terme, à ces problématiques.

Au 1er janvier 2023, la CCAPS prendra également en charge la gestion du restaurant communal de Salins-les-Bains.

Les établissements de santé et médico-sociaux

A ce jour, les plus gros producteurs de repas sont les structures suivantes :

- L'association Juralliance, spécialisée dans l'accompagnement de personnes en situation de handicap, qui dispose à Arbois d'une cuisine centrale au sein de l'ESAT[1] les Vignes. Cette cuisine alimente les personnes accueillies au sein des différents établissements gérés par l'association (foyers d'accueil, maisons médicalisées, etc.). Y sont produits tous les jours plus de 1 000 repas.

- Le CHIPR[2], composé de deux hôpitaux, un centre de rééducation et trois EHPAD[3]. Une cuisine centrale à Arbois travaille en liaison froide (320 repas/jour) tandis que celle de Salins-les-Bains fonctionne en liaison chaude (700 repas/jour). Les cuisines fonctionnent 7 jour/7 et alimentent également les ADMR[4] d'Arbois, Poligny et Salins-les-Bains (120 repas/jour) qui proposent une prestation de portage de repas à domicile.

[1]Etablissements ou Services d'Aide par le Travail
[2]Centre Hospitalier Intercommunal du Pays du Revermont
[3]Etablissements d'Hébergements pour Personnes Âgées Dépendantes
[4] Aides à Domicile en Milieu Rural

2. VERS UNE CONSOMMATION PLUS LOCALE ?

2.1. Chez les particuliers

Source : Lycée agricole de Mancy (2022)

En 2021, les étudiants de l'établissement agricole de Mancy, mandatés par la CCAPS, ont mené une enquête sur le territoire afin de comprendre les habitudes alimentaires des habitants.

353 personnes * ont été interrogées dans le cadre de cette enquête, 76% résidant au sein du territoire.

(*) A noter que l'échantillon interrogé n'est pas entièrement représentatif de la population du territoire : les femmes y sont sur-représentées ainsi que les cadres, indépendants et employés, à l'inverse des personnes retraitées ou sans activité et des ouvriers. Il est probable que la consommation en produits locaux soit ainsi surestimée. *(cf. "le déséquilibre nutritionnel social", p.47)*

QU'EST CE QU'UN PRODUIT LOCAL ?

Un des premiers objectifs de l'enquête était de comprendre la définition de « produit local » par les personnes. Il en ressort des difficultés à se situer par rapport à ce terme :

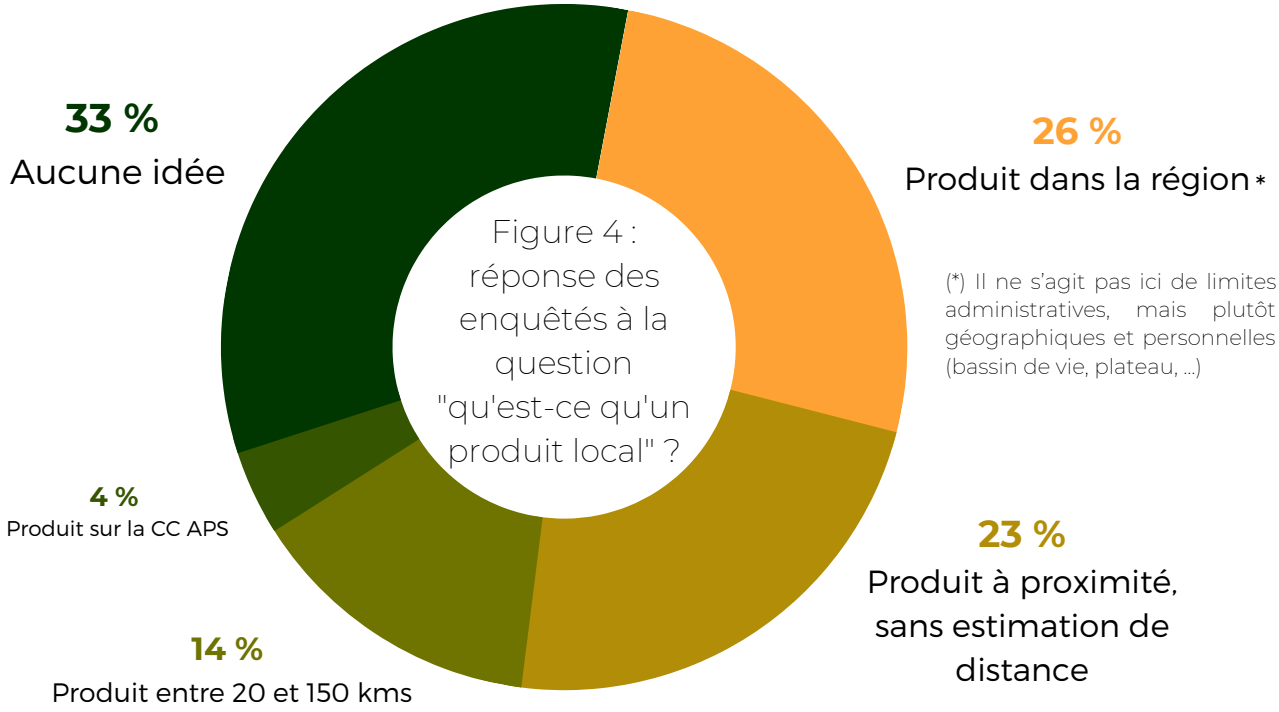


Figure 4 : réponse des enquêtés à la question "qu'est-ce qu'un produit local" ?

(*) Il ne s'agit pas ici de limites administratives, mais plutôt géographiques et personnelles (bassin de vie, plateau, ...)

A cela s'ajoute une **confusion entre achat local et achat de produits locaux** : au cours des enquêtes, il a été régulièrement noté que les personnes assimilaient par exemple les achats effectués en boulangerie, dans les commerces de proximité ou aux marchés à un achat de produits locaux.

QUELS LIEUX D'ACHAT ?

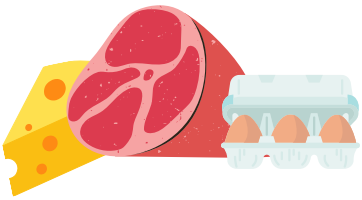
88 % des personnes enquêtées affirment acheter des produits locaux

En accord avec les conclusions de l'étude menée par la CCI, les enquêtes sur le terrain confirment que les supermarchés et magasins hard discount sont les lieux les plus fréquentés, mais **les produits locaux sont** à 45% **achetés aux marchés hebdomadaires ainsi que chez les producteurs**.

Le marché et les ventes à la ferme sont plébiscités pour la qualité des produits, le soutien à l'économie locale, le relationnel et les conseils dispensés. Les grandes surfaces sont choisies pour le prix, la commodité et la gamme de produits présentées.

QUELS PRODUITS ?

La fréquence d'achat varie en fonction des produits :



Une fois par semaine

C'est à cette fréquence que la majorité des enquêtés achètent des produits d'origine animale (viande, lait, etc.) locaux

Une fois par semaine

pour les fruits et légumes ainsi que le pain. A noter toutefois que l'achat en boulangerie est assimilé à un achat de produit local.

Une fois par mois

pour les boissons et le miel

Les enquêtes font ressortir une **faible régularité de la consommation de fruits et légumes locaux** par des tranches d'âge plus jeunes.

QUELS FREINS/LEVIERS A LA CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX ?

Lors des enquêtes, la population a exprimé une volonté d'**accroître sa consommation en légumes, fruits et viande locaux**.

Les personnes enquêtées ont toutefois indiqué être freinées dans leur consommation de produits locaux par :

Le prix élevé des produits locaux

37,5%

Les incompatibilités horaires vis-à-vis des points de vente proposant des produits locaux (marchés, AMAP, fermes, etc.)

13.5%

Le manque d'informations sur les produits disponibles

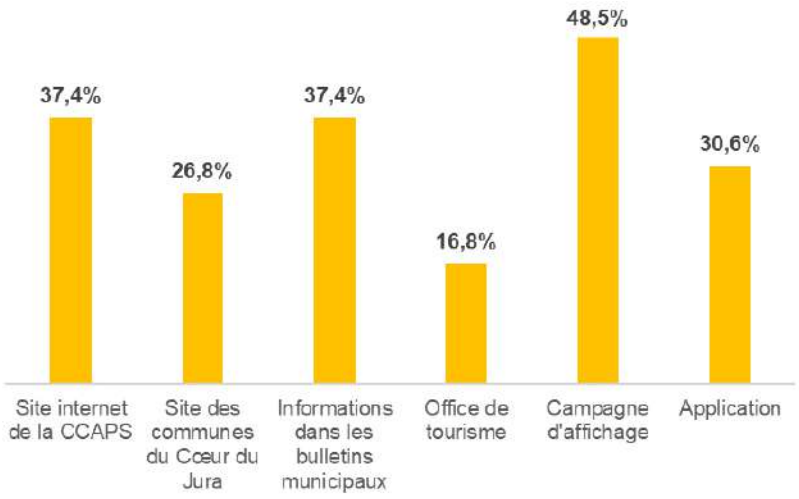
18,75 %

LA CONSOMMATION PEUT ÊTRE LIMITÉE PAR MANQUE DE CONNAISSANCES ET D'INFORMATIONS.

Afin de lever cette barrière, il a été demandé aux personnes enquêtées quel serait selon elles le meilleur moyen de communiquer sur les producteurs locaux.

Globalement, les publics jeunes (moins de 44 ans) sont plus intéressés par les voies de communication numérique, tandis que les personnes de 45 à 75 ans préfèreraient disposer des informations dans les bulletins municipaux, la campagne d'affichage et par le site internet Cœur du Jura.

Figure 5 : répartition des avis sur les modes de communication favorisant une consommation de produits locaux



2.2. Chez les restaurateurs

Source : CA39 (2022)

Au vu du nombre important de restaurateurs sur le territoire et de la diversité des modèles (restauration rapide, gastronomique, etc.), les modalités d'approvisionnement pour ces établissements sont très hétérogènes. **La majorité d'entre eux s'approvisionnent localement pour les spiritueux ainsi que les fromages, voire la viande.**

Lors des enquêtes, certains restaurateurs ont signalé leur intérêt pour une documentation référençant les producteurs du territoire. Ils signalent une volonté d'augmenter leurs approvisionnements locaux, notamment en viandes et légumes, mais estiment être **freinés par le coût et la disponibilité** de ces produits (volume et régularité), ainsi que par **les contraintes de livraison**.

Dans le cadre d'une étude menée par la Chambre d'Agriculture sur le secteur de Poligny, cette dernière définit **3 grandes tendances** au sein des restaurateurs :

- Les restaurants type **brasserie** qui n'ont pas d'intérêt pour l'approvisionnement en local, et se fournissent auprès de primeurs ou GMS ou grossistes ;
- Les restaurants **bistronomiques/gastronomiques**, qui ont un intérêt pour les produits locaux et n'émettent pas d'objections liées au prix ;
- Les restaurants ou bars **« alternatifs »**, qui ont souvent déjà leurs fournisseurs locaux.

2.3. Dans la restauration collective

Promulguée en 2018, la loi issue des États Généraux de l'Alimentation vise à **favoriser l'achat de produits de qualité** dans la restauration collective. Depuis le 1er janvier 2022, l'ensemble des établissements de restauration collective (privée, scolaire, hospitalière, etc.) doivent respecter un approvisionnement correspondant à à 50% du volume d'achats en produits durables, dont 20% de produits AB.

Les produits locaux pourront être comptabilisés dans les 50% de produits de qualité sous réserve de justification.

©apoux

Si certains restaurants atteignent voire dépassent les objectifs de la loi EGALIM (e.g. le Collège Grévy à Poligny, avec 53% en AB dont 63% d'origine locale), d'autres éprouvent plus de difficultés à revoir leurs modalités d'approvisionnement. En effet, l'ensemble des chefs cuisiniers interrogés seraient **favorables à augmenter la proportion de produits locaux dans leurs achats**, notamment en fruits et légumes, mais sont **limités par** :

LE COÛT

Le budget affecté au repas est très variable d'un établissement à l'autre : le coût matière par repas, c'est-à-dire le coût des aliments et des boissons, varie de 1,79€ à 2,70€ suivant les cuisines. Au niveau de la restauration hospitalière, les budgets très serrés laissent peu de marge à une augmentation de la part des achats locaux. Afin d'optimiser leurs coûts et de répondre aux exigences de la loi, la plupart se tourne vers des achats externes à la région et des grossistes alimentaires, plus compétitifs selon eux que les producteurs locaux.

LE TEMPS

Un approvisionnement local nécessite de travailler avec une multitude de fournisseurs, et donc augmente le temps affecté à la réalisation des commandes ainsi que le nombre de livraisons.

LES MOYENS HUMAINS & MATERIELS

S'approvisionner en local signifie souvent qu'il faut travailler des produits bruts, et cela nécessite d'avoir le matériel adéquat (e.g. éplucheuse), l'espace suffisant pour cuisiner et stocker ainsi qu'une main d'œuvre plus importante.

3. UN ACCÈS INÉGAL À L'ALIMENTATION

3.1. Qu'entend-on par accessibilité alimentaire ?

Source : E. Lanciano & S. Saleilles (2019)

Plusieurs volets définissent l'accessibilité alimentaire :

L'accessibilité économique ; à savoir la corrélation entre le prix des produits et le pouvoir d'achat des personnes. Elle est le premier facteur d'inégalité d'accès à une alimentation de qualité.

L'accessibilité pratique, qui regroupe la condition physique, le milieu de vie, les possibilités de mobilité, l'accessibilité à du matériel adapté et le temps disponible.

L'accessibilité psycho-sociale qui fait référence à la capacité et la possibilité d'accéder à l'information, la comprendre, la mettre en œuvre et la transmettre.

3.2. L'accessibilité économique : un recours massif à l'aide alimentaire

LA PRECARITE ECONOMIQUE DANS LE CŒUR DU JURA

Source : INSEE

En 2019, le territoire du Cœur du Jura affiche un taux de pauvreté de 11,2%, soit un peu moins que la moyenne jurassienne qui est de 11,4%. Ce chiffre cache cependant de fortes inégalités au sein du territoire :

ARBOIS

12 %

POLIGNY

14 %

SALINS-LES-BAINS

19 %

(supérieur à la moyenne nationale de 14,6%)

Compte tenu des dépenses contraintes (logement, transport, chauffage, etc.), **les personnes en situation de pauvreté font souvent de l'alimentation une variable d'ajustement** et mangent mal ou moins. Pour désigner cette situation, on parle de précarité alimentaire ou d'insécurité alimentaire.

L'AIDE ALIMENTAIRE

Source : Banques Alimentaires

1 408 C'est le nombre de personnes qui font appel à l'aide alimentaire sur le territoire, soit **1 personne sur 16**.

Afin de soutenir ces personnes en difficultés, les structures du territoire apportent une aide alimentaire sous 3 formes :

Les tickets alimentaires, utilisables dans les grandes surfaces et les petites supérettes. Ils sont distribués par les assistants sociaux du département mais également les CCAS et le Secours Catholique. D'une valeur oscillant entre 20 et 80€, ils sont une aide très ponctuelle, utilisés pour les fins de mois difficiles ou les personnes sans domicile fixe de passage sur la commune.

La distribution de colis alimentaire, généralement hebdomadaires (voire bi-hebdomadaires). Les Restos du Cœur sont présents sur les 3 bourgs centres, auxquels s'ajoutent le Secours Populaire (Poligny), la Croix Rouge (Arbois) et le Centre Communal d'Action Social (Salins-les-Bains). A Arbois, la Croix Rouge demande 2€ symboliques pour l'octroi d'un colis.

L'épicerie solidaire, qui permet aux personnes orientées par les travailleurs sociaux de faire leurs courses à petit prix. Pour l'heure, le territoire ne compte qu'une épicerie solidaire située à Salins-les-Bains et gérée par l'Association Saint Michel le Haut. Avant le COVID, les Restos du Cœur à Poligny organisaient également leurs distributions sous forme d'épicerie.

L'octroi de ces aides doit être justifiée au regard de la situation financière et familiale des personnes demandeuses, avec des critères différents en fonction des structures.

L'ensemble de ces actions sont menées sur les 3 bourgs centres, bien que certains bénéficiaires résident dans les communes rurales. L'ensemble des structures collaborent pour des situations ponctuelles et pour des échanges d'information. En revanche, certaines associations regrettent qu'il n'y ait pas de rencontres collectives pour travailler sur des projet coopératifs liés à la précarité alimentaire.

Alors que l'aide alimentaire est censée être une aide ponctuelle pour pallier une situation passagère (e.g. remboursement d'un prêt, perte d'un travail, etc.), les structures regrettent que le recours à l'aide alimentaire se maintienne dans la majorité des cas.

LES PUBLICS BENEFICIANT DE L'AIDE ALIMENTAIRE

Les profils des bénéficiaires de l'aide alimentaire sont très variés (travailleurs précaires, retraités, demandeurs d'asile, etc.) et couvrent une tranche d'âge très large, allant de 0 à 75 ans. Avec la crise sanitaire, certaines associations ont vu apparaître des publics nouveaux (commerçants, indépendants et étudiants) tandis que le nombre d'employés et de retraités bénéficiaires a augmenté. **La grande majorité est composée de personnes vivant seules**.

Si le CCAS et les Restos du Cœur de Salins-les-Bains font état d'une diminution des bénéficiaires, les autres structures enregistrent une **augmentation des demandes**, qui devrait perdurer au regard de la situation actuelle *(cf. « L'augmentation des coûts mondiaux et la baisse du pouvoir d'achat", p.68)*

3.3. L'accessibilité pratique : un public âgé

Sources : CRATer, INSEE, S. Dassé (2020)

51 % DE LA POPULATION THEORIQUEMENT DEPENDANTE DE LA VOITURE POUR SES ACHATS ALIMENTAIRES

Le recours à la voiture est indispensable pour réaliser les achats alimentaires, surtout si l'on vit dans une petite commune, considérant que :

- La majeure partie des points de vente dans les 3 bourgs centres.
- Les transports en commun sont peu développés, .

34% DE LA POPULATION A PLUS DE 60 ANS

Le territoire du Cœur du Jura compte un n**ombre croissant de personnes âgées**, dont une partie sont confrontés à des problèmes d'autonomie. Le territoire abrite **des structures d'aides à la personne** qui proposent une aide aux courses et à la confection de repas. Les ADMR livrent également des repas confectionnés par le CHIPR.

Enfin, la perte d'autonomie affecte également la capacité de ces personnes à entretenir leurs jardins, qui permettent pourtant une autoproduction allégeant le budget alimentaire. A Salins-les-Bains, un mouvement récent de réoccupation de terrains ne pouvant pas être entretenus par leurs propriétaires trop âgés pour s'en occuper a été décelé, constituant une dynamique de solidarité à petite échelle.

LES CONSOMMATEURS

EN BREF

Les habitants du territoire

- Un intérêt global pour l'approvisionnement local
  - Volonté de consommer plus de fruits, légumes et de viande locaux
- Mais freinés dans leur démarche par
  - Un manque d'information, que ce soit sur les produits disponibles sur le territoire ou encore sur la définition de « produit local »
  - Les incompatibilités horaires, avec des marchés ayant majoritairement lieu pendant les horaires de travail
  - Le prix, avec une dégradation du pouvoir d'achat et un recours important à l'aide alimentaire

Un public touristique

- En hausse
- Avec un pouvoir d'achat élevé
- Et un attrait pour la gastronomie locale

Une restauration

Collective

- Bien représentée sur le territoire, avec le maintien d'outils de production en gestion directe
- Pouvant contribuer à diminuer les inégalités d'accès à des produits de qualité
- Enjointe à favoriser l'approvisionnement en produits locaux et de qualité avec la loi EGALIM, avec des établissements plus ou moins freinés dans la démarche par le prix, le temps disponible et les moyens humains et matériels

Commerciale

- Avec des restaurants majoritairement situés sur la Bresse et le Revermont et concentrés dans les bourgs centres
- Avec la présence d'une restauration gastronomique autour d'Arbois

Partie 5

ALIMENTATION, SANTE ET ENVIRONNEMENT

La seconde moitié du XXème siècle est marquée par une véritable transformation de la production alimentaire et des modes d'alimentation. Si ces évolutions ont permis de structurer une offre alimentaire relativement stable au niveau mondial, les répercussions sociales, environnementales et sanitaires de ce modèle sont de plus en plus décriées par la société. Qu'en est-il à l'échelle du Cœur du Jura ? Quels sont les impacts du système alimentaire territorial sur la santé et l'environnement ?

© pcollin

1. LA NUTRITION, NOUVEL ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

1.1. L'alimentation, facteur de protection ou de risque pour les maladies non transmissibles

Source : INSERM, PNNS 4, CCAPS/CLS[1] (2021)

De nombreux travaux démontrent l'impact de l'alimentation sur la survenue de certains cancers, des maladies cardiovasculaires, de l'obésité ou encore du diabète de type 2, mais aussi des allergies, de la dépression, des troubles du sommeil, etc. Sur le territoire du Cœur du Jura, la situation semble plutôt positive, avec une diminution du taux de mortalité lié aux maladies cardio-vasculaires et aux cancers, malgré une fragilité notée à Poligny et Salins-les-Bains. En revanche, **le diabète reste l'une des premières pathologies traitées sur le secteur**, avec un taux élevé à Arbois et Poligny.

Le risque de développer ces maladies peut être réduit en suivant les recommandations nutritionnelles nationales :

AUGMENTER

Les fruits & légumes
Les fruits à coque
Les légumes secs
Le fait maison
L'activité physique

ALLER VERS

Les aliments bio, locaux et de saison
Les huiles de colza, noix et olive
Une alternance de poissons gras/maigres
Les céréales complètes
Une consommation raisonnée de produits laitiers

REDUIRE

La viande & charcuterie
Les produits sucrés & salés
Les produits nutriscore D et E
L'alcool
Le temps passé assis

[1] Contrat Local de Santé

1.2. Des populations vulnérables

LE DESEQUILIBRE NUTRIONNEL SOCIAL

Source : ANSES (2015)

Lors de leurs achats alimentaires, les individus peuvent être limités aussi bien en quantité qu'en qualité, avec des conséquences directes sur la santé.

En effet, le déséquilibre social se manifeste dans le choix des aliments :

- **EN FONCTION DES ETUDES**

Les personnes ayant suivi des études supérieures consomment plus de fruits et de légumes, de yaourt et fromage blanc. Les individus qui se sont arrêtés au primaire ou au collège boivent plus de boissons sucrées et privilégient la viande (hors volaille) et les pommes de terre. En outre, **plus l'individu est diplômé, plus l'accent est mis sur des critères de qualité du produit** : provenance, mode de production, signes de qualité ou composition nutritionnelle. Au contraire, la priorité est le prix, la marque ou les offres promotionnelles lorsque le niveau d'études diminue.

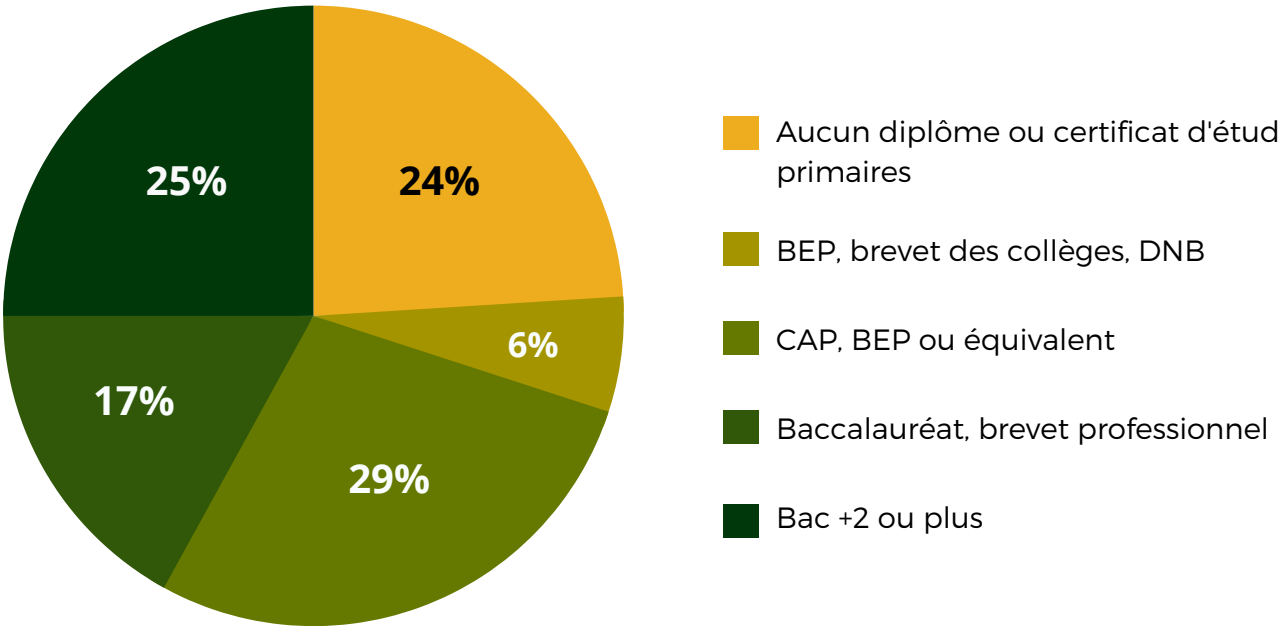
- **EN FONCTION DE LA PROFESSION**

Un individu exerçant la profession de cadre ou ayant au minimum le bac consomme deux fois plus de produits bio qu'un ouvrier ayant arrêté son cursus au collège ou au lycée.

COMMENT CELA SE TRADUIT-IL AU NIVEAU DE LA CC APS ?

Ces données nationales soulèvent plusieurs points de vigilance pour la population du Cœur du Jura au regard du niveau de diplôme moyen. **En 2019, seul 1 habitant sur 4 avait un diplôme de l'enseignement supérieur de niveau bac +2 minimum.**

Figure 8: diplôme le plus élevé de la population non scolarisée de 15 ans ou plus
Source : INSEE (2019)



En outre, les enquêtes réalisés par les étudiants révèlent une **consommation de produits locaux variable suivant la catégorie socioprofessionnelle** des personnes interrogées :

100% DES CADRES interrogés consomment des produits locaux

90% DES SALARIES, ARTISANS, COMMERCANTS interrogés consomment des produits locaux

75% DES RETRAITES, ETUDIANTS, INACTIFS ET OUVRIERS interrogés consomment des produits locaux

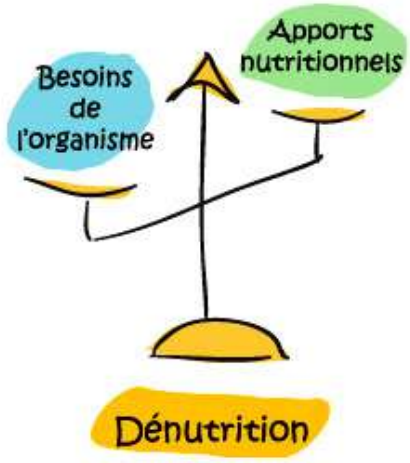
LES PUBLICS BENEFICIAIRES DE L'AIDE ALIMENTAIRE

Les associations s'alimentent grâce aux ramasses et collectes effectuées dans les grandes surfaces du territoire (hormis LIDL et ALDI) ainsi qu'auprès de la Banque Alimentaire de Champagnole. Cet approvisionnement peut être complété ponctuellement par d'autres commerces alimentaires du territoire (e.g. boulangeries, ENILBIO, snacks, etc.)

Si les produits secs et transformés sont disponibles en quantité suffisante, **les produits frais font souvent défaut** dans les distributions (fruits, légumes, viandes). Les associations notent cependant que les bénéficiaires ne se tournent pas vers ces produits bruts lorsqu'ils sont disponibles. Cela peut être dû soit à une absence de matériel de cuisine à la maison, soit à un manque d'envie de cuisiner seul, les personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire étant souvent isolées, soit par manque d'information.

LA DENUTRITION CHEZ LES PERSONNES ÂGEES ET/OU ISOLEES

Sources : Haute Autorité de Santé (2019), INSEE



La dénutrition correspond à un **apport insuffisant d'énergie, de protéines et de nutriments** pour couvrir les besoins du corps, se traduisant par un amaigrissement. Ce phénomène touche 2 millions de personnes en France, dont 800 000 personnes âgées.

La dénutrition affecte particulièrement les personnes isolées : en effet, au-delà de la dimension nutritionnelle, la consommation et la préparation du repas sont perçus comme des temps de plaisir et de convivialité

La population du Cœur du Jura est un public potentiellement concerné par cette problématique considérant :

- **L'augmentation du nombre de personnes seules** : 39,7% des ménages en 2019 contre 35.3% en 2008. En outre, la moitié des personnes de plus de 80 ans vivent seules.
- Le vieillissement de la population : *cf. "un territoire vieillissant" p.8*

L'ADMR de Poligny indique sensibiliser les aides à domicile à ce sujet afin qu'elles s'assurent que les personnes s'alimentent correctement.

2. LA PRESERVATION DES MILIEUX NATURELS

2.1. Le patrimoine naturel du Cœur du Jura

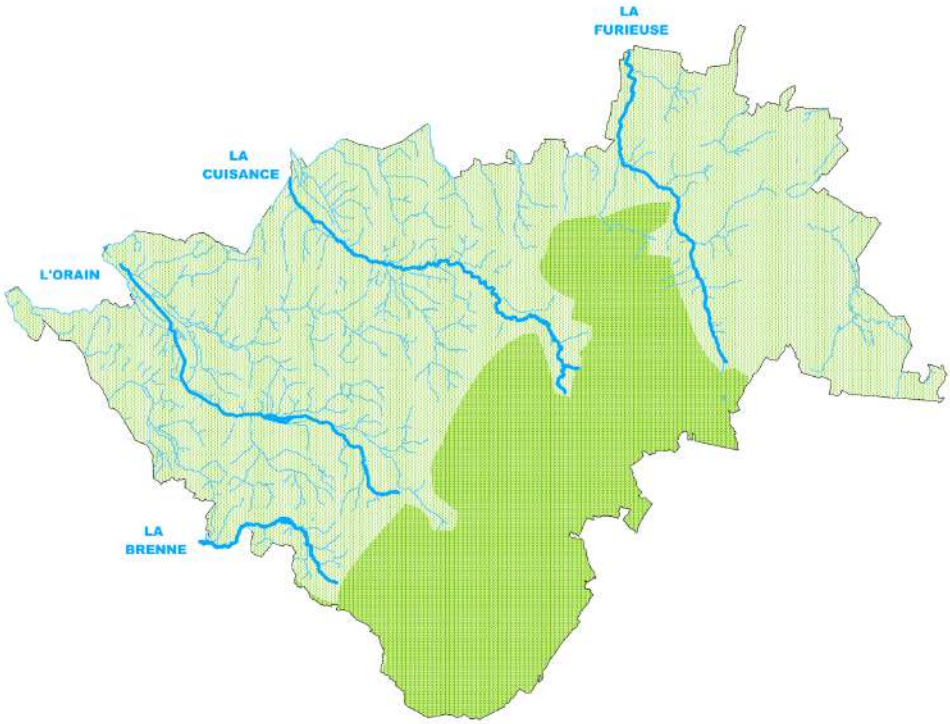
Source : Service environnement de la CCAPS

Avec une forêt présente sur 50% du territoire, le Cœur du Jura se caractérise par la naturalité de ses espaces et la présence d'infrastructures naturelles remarquables (grottes, reculées, cascades, etc.).

Des zonages ont été mis en place afin de préserver ces ressources :

- **4 sites Natura 2000** pour une superficie totale de 2855 ha. Pour l'heure, seul un agriculteur s'est engagé dans un contrat Natura 2000 sur le site protégé des Planches-près-Arbois, et seulement deux agriculteurs ont engagé quelques parcelles dans la zone de la Bresse.
- **4 arrêtés préfectoraux de protection de biotope**
- **1 réserve biologique** de l'Office National des Forêts
- **52 zones d'intérêt écologique** faunistique et floristique

Outre ces habitats écologiques, le territoire bénéficie également d'une **ressource importante en eau** à préserver. Le Cœur du Jura est traversé par 3 rivières qui prennent naissance au pied des reculées : la Furieuse, la Cuisance et l'Orain. En effet, les eaux s'infiltrent dans la zone karstique du plateau pour ressurgir au niveau du Revermont.



Le territoire compte également 4 masses d'eau souterraines, 1 388 ha de zones humides et 234 mares.

2.1. L'impact des pratiques agricoles sur ces milieux

Occupant **25% de la superficie totale**, l'agriculture influe fortement sur les milieux naturels du Cœur du Jura.

UNE AGRICULTURE A "HAUTE VALEUR NATURELLE"

Source : CRATer

Un outil développé par le bureau d'étude Solagro évalue les systèmes agricoles sur trois dimensions, notées de 1 à 10. Les notes obtenues par l'agriculture du Cœur du Jura sont les suivantes :

9.73/10

DIVERSITE D'ASSOLEMENT

3.71/10

NIVEAU D'INTRANTS*

1.66/10

PRENSENCE D'ELEMENTS A INTERÊT AGROECOLOGIQUE
(haies, prairies permanentes)

Les systèmes agricoles du Cœur du Jura obtiennent une note globale de 15,1/30, C'est un peu moins que le département du Jura (15,39) mais bien supérieure à la région Bourgogne-Franche-Comté (13,05).

L'agriculture du Cœur du Jura est ainsi considérée à "Haute Valeur Naturelle" **, signifiant que les exploitations agricoles participent par leurs pratiques à la préservation de la biodiversité, bien que des améliorations restent possible sur l'utilisation des engrais et la maintien des prairies permanentes et haies.

(*) On entend par intrants les produits phytosanitaires (herbicides, fongicides, etc.) et les engrais
(**) Un territoire est considéré comme territoire à haute valeur naturelle à partir du seuil de 14,78/30

DES CAHIERS DES CHARGES ENCADRANT LES PRATIQUES

Source : BASIC (2021)

En 2021, une étude réalisée par le cabinet le Basic et mandatée par Green Peace et WWF a passé au crible plusieurs labels, dont l'**AOP Comté**. Elle a reconnu le potentiel **impact positif du nouveau cahier des charges Comté** sur l'environnement. En effet, il intègre des mesures supplémentaires visant à limiter l'impact de la filière sur le milieu naturel, dont par exemple :

- Les prairies permanentes (surface non travaillée depuis plus de 5 ans) qui doivent représenter au moins 50% de la surface fourragère ;
- Au moins 5 espèces prairiales pérennes au semis (au lieu de 3) ;
- Interdiction de la destruction chimique des prairies ;
- Un plafond à 120 unités d'azote pour les effluents solides ;

Sources : RGA (2020), CA39 (2019)

En 10 ans, le nombre d'exploitations en agriculture biologique est passé de 41 à 76. Elles représentent aujourd'hui **18% des exploitations du territoire, et 11% de la surface agricole**.

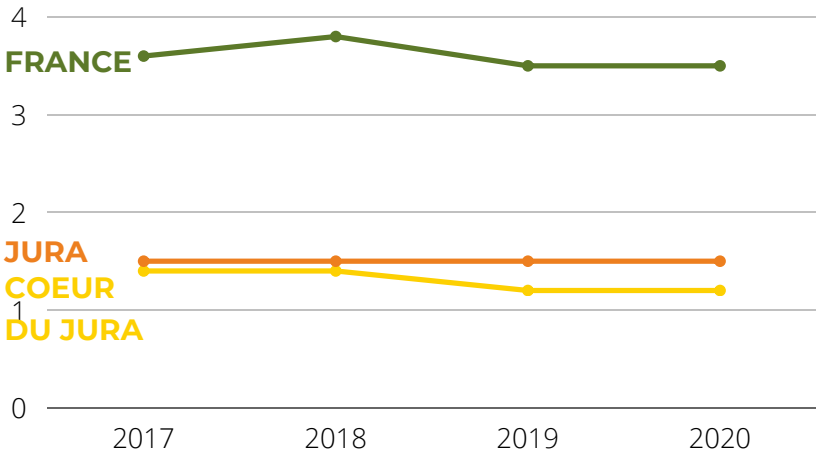
Les porteurs de **projets agricoles diversifiés** se tournent massivement vers ce label, qui leur permet de mieux valoriser leurs produits dans les circuits courts. La surface en AB est également importante pour la **culture des protéagineux** et de la **vigne**.

Le territoire du Revermont compte proportionnellement deux fois plus de producteurs en agriculture biologique que les deux autres territoires, avec plus d'un quart des exploitations de son territoire en agriculture biologique. La diversité des types de production n'explique pas à elle seule ce constat car, même en élevage laitier, le Revermont présente un taux de conversion à l'agriculture biologique plus important que les deux autres régions agricoles.

LA DIMINUTION DU RECOURS AUX PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Sources : CRATer, M. Bouzanquet & L. Ruff (2020)

Figure 15: évolution du NODU



Afin d'estimer les évolutions en matière de traitement phytosanitaire, un indicateur a été défini au niveau national, le NODU[1]. Il permet de déterminer le **nombre moyen de traitements par hectare** par an sur un territoire. Sur le Cœur du Jura, le nombre de traitement est donc d'environ **1,3 traitement/ha/ an**.

[1] NOmbre de Doses Unités

Le recours aux produits phytosanitaires sur le Cœur du Jura est nettement inférieur au niveau français et même jurassien. Les quantités employées ont légèrement diminué d'année en année depuis 2017.

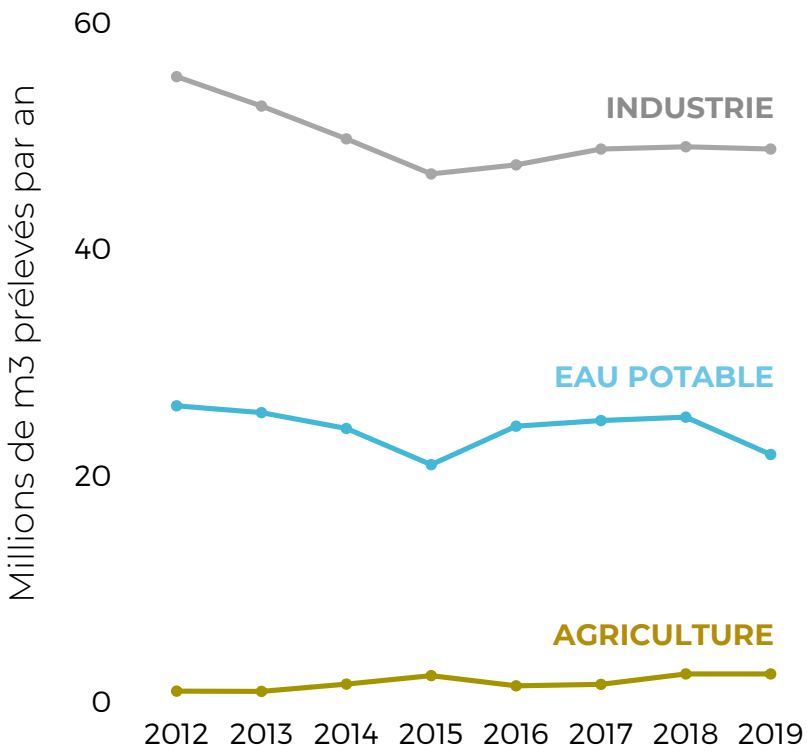
Attention toutefois : le NODU étant calculé sur la SAU totale du territoire, il peut cacher des surdosages locaux. En effet, sur la plaine bressane ou dans le vignoble, les systèmes agricoles ont une utilisation plus importante en intrants que les élevages du Plateau.

DE FAIBLES PRÉLÈVEMENTS EN EAU POUR L'AGRICULTURE

L'irrigation est une pratique peu développée sur le territoire : elle est surtout présente dans les exploitations maraîchères et arboricoles, qui représentent une faible surface. L'eau prélevée est essentiellement affectée à l'abreuvement du bétail.

On note toutefois une tendance à l'**augmentation des prélèvements agricoles**, qui devrait se confirmer avec l'augmentation globale des températures.

Figure 15: prélèvements en eau par secteur d'activité sur le Jura.
Source : CA39 (2022)



LA CCAPS, BIENTÔT EN CHARGE DE L'APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE

Au plus tard au 1er janvier 2026, la compétence « Eau potable et assainissement » sera transférée à la CCAPS. La collectivité sera ainsi d'autant plus concernée par la question de la qualité et de la disponibilité de l'eau sur son territoire, considérant qu'elle aura la charge d'assurer la distribution d'une eau de qualité à ses habitants.

DES NIVEAUX DE FERTILISATION ELEVES POUR LES PRAIRIES

Sources : AGRESTE (2020), DREAL Bourgogne-Franche-Comté (2021)

La production d'herbe est au cœur des enjeux des éleveurs, le cahier des charges Comté visant l'autonomie fourragère des exploitations. Afin d'améliorer la productivité des prairies, les éleveurs leur apportent des **fertilisants**, majoritairement sous forme organique (fumier, compost, lisier, etc.).

Figure 11a: fertilisation des prairies permanentes

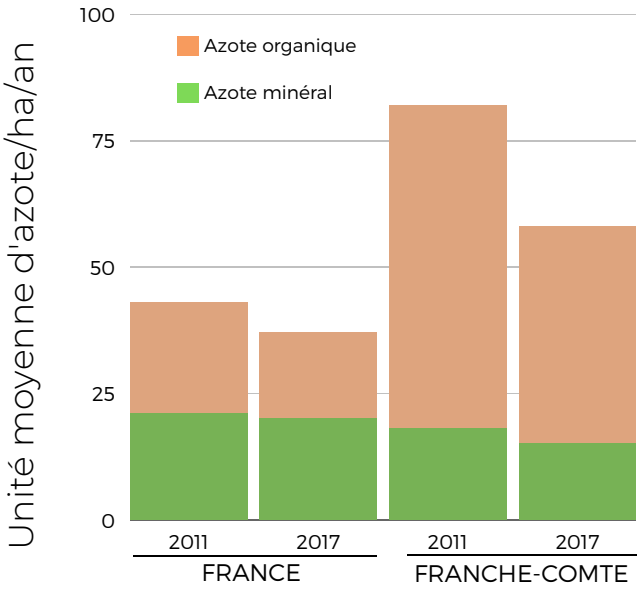
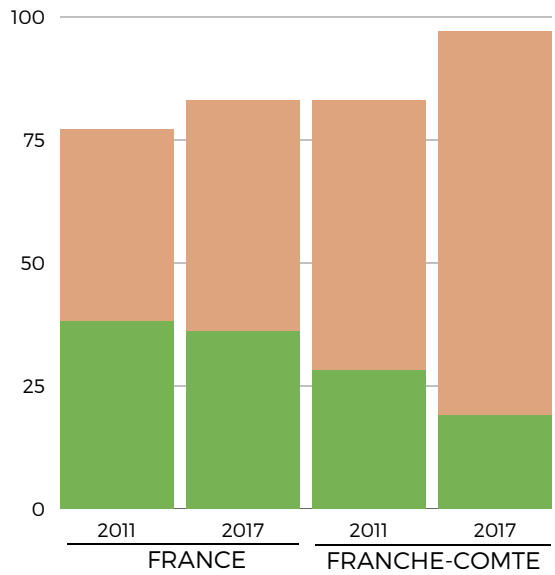


Figure 12 : fertilisation des prairies temporaires



Les graphiques ci-dessous révèlent deux éléments :

- Les éleveurs de Franche-Comté ont peu recours aux engrais minéraux ;
- Les prairies en Franche-Comté reçoivent des apports en fertilisants plus importants que la moyenne nationale ;

Bien que cette fertilisation reste inférieure à celle pratiquée dans les zones de grandes cultures, elle peut comporter des risques. En effet, **les nutriments en excès se retrouvent dans les nappes et les cours d'eau** et des concentrations excessives en nitrates dans l'eau peuvent induire des problèmes d'**eutrophisation**, menaçant l'équilibre biologique des milieux aquatiques.

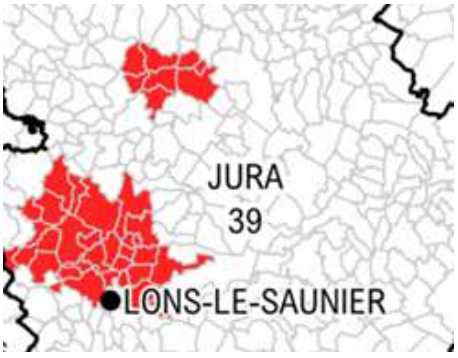


Figure 14: délimitation des zones vulnérables (en rouge)

Bien que la qualité des eaux soit globalement bonne sur le territoire, **8 communes ont été classées en zones vulnérables** en 2021. Cette réglementation européenne impose la mise en place de mesures de lutte contre les pollutions liées aux nitrates d'origine agricole dans les zones enregistrant des concentrations anormales en nitrates dans les eaux. **C'est la rivière la Grozonne** qui a enregistré des dépassements au seuil réglementaire fixé, avec une **pollution identifiée comme étant d'origine agricole**.

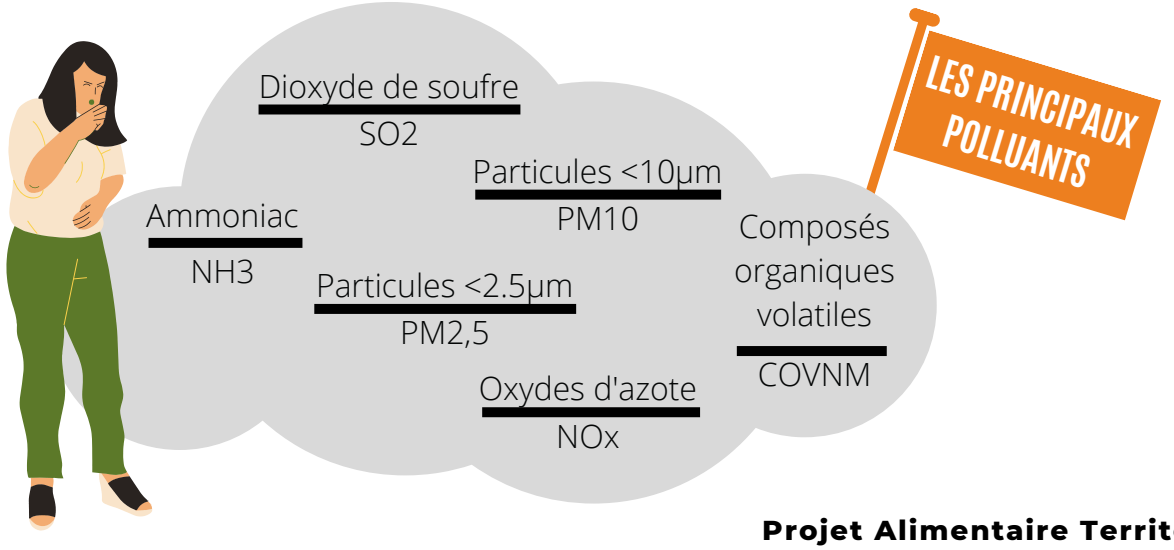
3. L'IMPACT DU SYSTEME ALIMENTAIRE SUR LA QUALITÉ DE L'AIR ET L'ATMOSPHÈRE

4.1 Gaz à effet de serre et polluants atmosphériques

Parmi les émissions générées par les activités humaines, on connaît principalement l**es gaz à effet de serre** ou GES. Il s'agit de gaz présents dans l'atmosphère **qui retiennent une partie de la chaleur** reçue par les rayonnements solaires dans l'atmosphère. Ces derniers sont naturellement présents et permettent le maintien de la vie sur Terre, en assurant une température viable sur la planète. En revanche, **la récente augmentation de la concentration des GES** dans l'atmosphère du fait des activités humaines **conduit à une hausse de la température** du globe, et menace les écosystèmes terrestres :

- Le **dioxyde de carbone (CO_2)** est le GES d'origine humaine ayant l'impact le plus important sur le climat
- Le **méthane (CH_4)** et le **protoxyde d'azote (N_2O)** contribuent également de manière moins importante au réchauffement climatique. En revanche, ils ont un pouvoir de réchauffement plus important que le CO_2. En effet, si on émet 1 kg de CH_4 dans l'atmosphère, on produira le même effet, sur un siècle, que si on avait émis 25 kg de CO_2 (ce sont 298 kg dans le cas du N_2O)

Outre les GES, la qualité de l'air est également dégradée par **des polluants atmosphériques** émis lors des activités humaines. Ils représentent un vrai enjeu de santé publique : en 2019, l'Organisation Mondiale de la Santé considère la pollution atmosphérique comme **une des principales menaces sur la santé** : irritation des voies respiratoires (asthme, bronchite, etc.), diminution des capacités respiratoires, transfert des polluants dans la circulation sanguine, etc.



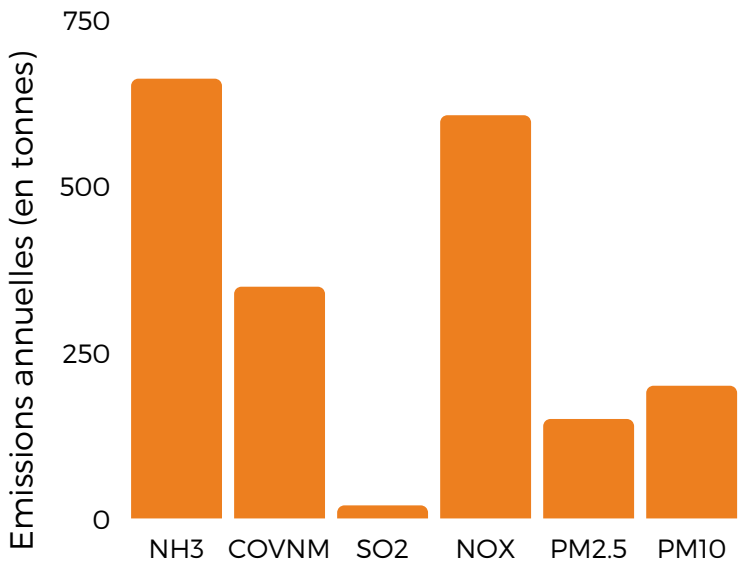
4.1 Un système alimentaire émetteur de polluants atmosphériques

Sources : CCAPS/PCAET [1] (2021), CCAPS/CLS (2021)

Sur le Cœur du Jura, **la qualité de l'air est globalement bonne** mais on comptabilise 7% de jours avec un indice de qualité de l'air médiocre ou mauvais au cours de l'année. En outre, **les maladies respiratoires restent en progression** sur l'ensemble du territoire entre 2004 et 2013 : parmi les décès comptabilisés dans le Cœur du Jura, 7,7% sont dus aux maladies respiratoires, alors que ce chiffre est de 5.8% à l'échelle nationale.

QUELS SONT LES PRINCIPAUX POLLUANTS ?

Figure 11 : les émissions de polluants dans le Cœur du Jura en 2016



En 2016, **1 982 tonnes de polluants** atmosphériques ont été émises dans le Cœur du Jura, soit 10 % des émissions du département du Jura. L'**ammoniac** (NH3) est le principal polluant émis, suivi de près par les **oxydes d'azote** (NOx) : ils représentent respectivement 33% et 30% des émissions totales. Viennent ensuite les COVNM et les particules fines (environ 17% des émissions totales).

QUELLES SONT LES SOURCES DE POLLUTION ?

L'AGRICULTURE est l'un des principaux secteurs émetteurs, avec 40% des émissions totales. 99% et 12% des émissions totales d'ammoniac et d'oxydes d'azote proviennent des activités agricoles sur le territoire, principalement via l'épandage des effluents d'élevage et l'utilisation des engrais azotés minéraux.

Vient ensuite **LE SECTEUR ROUTIER**, avec 29% des émissions totales de polluants dont 72% des oxydes d'azote émis sur le territoire. Le système alimentaire du Cœur du Jura est fortement dépendant de ce secteur (logistique, transport des particuliers jusqu'aux points de vente, etc.).

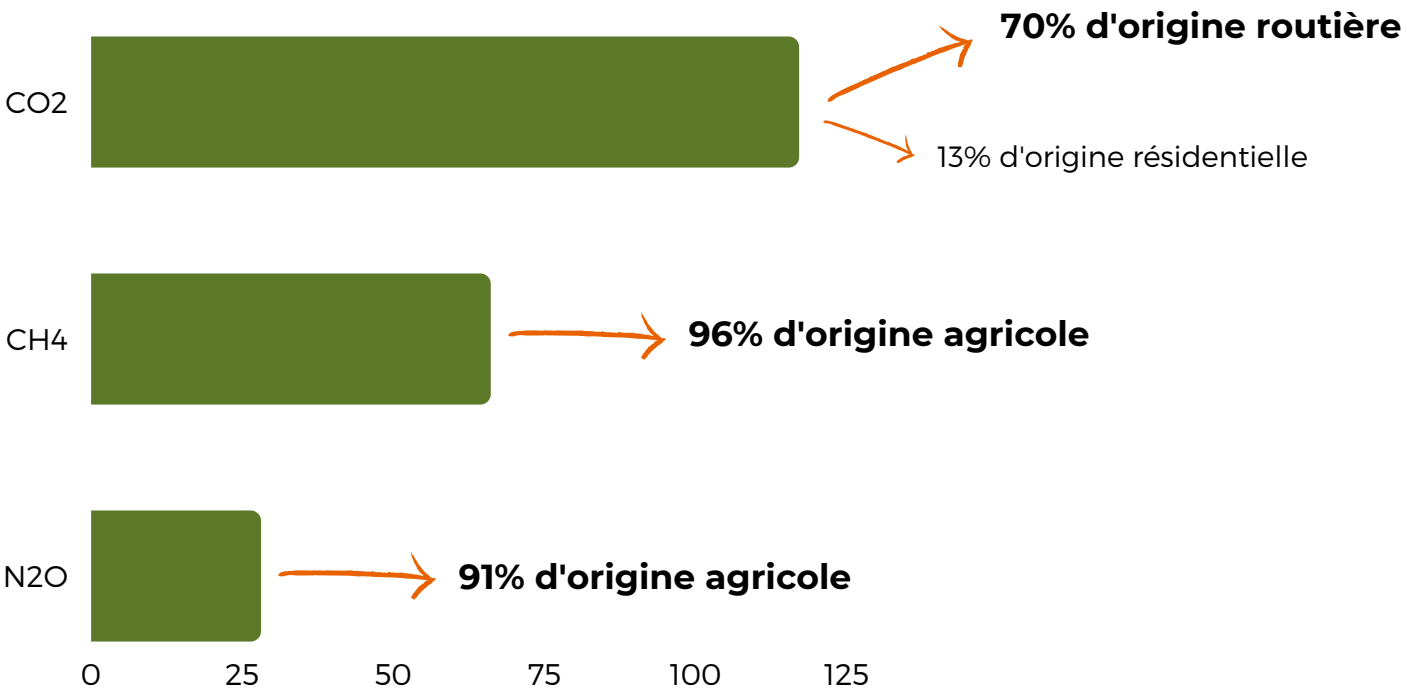
[1] Plan Climat Air Energie Territorial

4.2. Un système alimentaire émetteur et capteur de gaz à effet de serre

Source : CCAPS/PCAET (2021)

En 2016, 273 457 tonnes d'équivalent carbone ont été émises sur le territoire du Cœur du Jura.

Figure 11 : les émissions de GES dans le Cœur du Jura en 2016



Le transport routier est le principal émetteur de GES : il représente 43% des émissions totales de GES. Il émet quasi-exclusivement du dioxyde de carbone, qui représente 99% des émissions du secteur.

L'agriculture est le second secteur le plus émetteur (35,4% des émissions totales) :

- 65% des émissions agricoles sont sous forme de méthane, du fait des activités d'élevage ;
- L'épandage de fertilisants azotés entraîne la formation de protoxydes d'azote, qui représentent 26% des émissions du secteur ;
- Enfin, bien que l'agriculture contribue peu aux émissions totales de dioxyde de carbone, elle en émet tout de même, avec l'utilisation des engins agricoles.

Particularité du secteur, **l'agriculture est capable d'augmenter mais aussi de diminuer la concentration en gaz à effet de serre** dans l'atmosphère en stockant du carbone dans les sols. En effet, au niveau du territoire, si les trois quarts du stock de carbone sont présents au niveau des forêts, les milieux agricoles sont le deuxième réservoir, avec 14% stockés au niveau des cultures et 13%, dans les prairies.

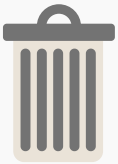
5. LA PRODUCTION DE DÉCHETS

Le système alimentaire est un important producteur de déchets : les déchets de l'agrofournitures (sacs, bidons), les déchets liés au transport (films, palettes), les contenants alimentaires, etc. Ces déchets inertes peuvent être recyclés par des processus industriels afin d'être réemployés. Mais le système alimentaire est également producteur de déchets organiques peu valorisés : les biodéchets.

5.1. La gestion des biodéchets sur le Cœur du Jura

Source : SYDOM[1] du Jura

Sur le territoire, en l'absence de tri des biodéchets, ces derniers sont jetés dans la poubelle «grise»* et assimilés avec l'ensemble des OMR[2].



30% de la poubelle grise est composé de biodéchets.

Les OMR représentent le tonnage le plus élevé de déchets collectés : 7 471 tonnes ont été ramassés en 2021 sur le territoire du Cœur de Jura et de la communauté de communes Champagnole Nozeroy Jura, un chiffre en augmentation par rapport à 2019.

175 C'est le nombre de kilos d'OMR produit par chaque habitant en un an.

Les OMR collectés sont transportés jusqu'au centre de traitement basé à Lons-le-Saunier :

- **80% est brûlé en incinérateur**
- 19% est composté

L'incinération des biodéchets, composés de 60 à 80% d'eau, est loin d'être optimale.

En outre, l'incinérateur de Lons-le-Saunier, d'une capacité de 40 000 tonnes, ne peut pas accueillir de volumes supplémentaires (48 800 tonnes collectés en 2021).

Afin d'inciter les particuliers à sortir les biodéchets de leur poubelle grise, le SYDOM réalise de nombreuses actions de sensibilisation sur le terrain, notamment avec les écoles. Il a également mandaté un bureau d'étude en 2021 pour définir des solutions techniques de compostage de proximité et/ou de collecte séparée des biodéchets. Les résultats devraient être rendus publics d'ici la fin de l'année 2022.

Rappelons également que **le traitement des ordures ménagères par incinération coûte cher à la collectivité** : 128€ par tonne, et ce prix augmentera progressivement au vu de la nouvelle législation.

[1] Syndicat de traitement des ordures ménagères
2] Ordures Ménagères Résiduelles

(*) En l'occurrence, il s'agit de la poubelle marron sur notre territoire

©Jura Tourisme

QUE DIT LA LOI ?

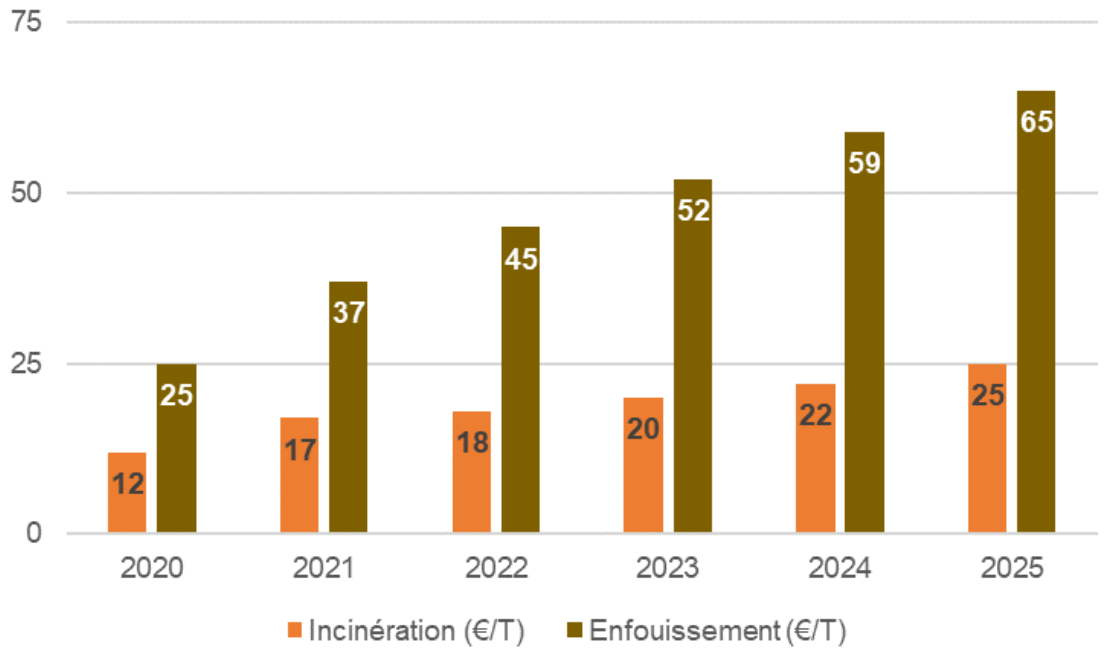
Sources : Code de l'environnement, Upcycle (2022)

Le Code de l'environnement impose une obligation de trier et valoriser les biodéchets :

- Depuis le 1er janvier 2016, pour les professionnels produisant plus de 10 tonnes de biodéchets par an
- A partir du 1er janvier 2023, pour les professionnels produisant plus de 5 tonnes de biodéchets par an
- A partir du 1er janvier 2024, pour tous les professionnels. A la même date, l'ensemble des producteurs de déchets en France (collectivités, ménages, etc.) seront obligés de trier leurs biodéchets à la source

Afin d'inciter à la réduction des déchets produits et au tri et à la valorisation des biodéchets dans des circuits parallèles, une augmentation de la Taxe Générale des Activités Polluantes est prévue. En place depuis 1999, cette taxe s'applique aux déchets menés à l'incinération ou à l'enfouissement.

Figure 18: évolution du coût de la TGAP selon le mode de traitement



5.2. La lutte contre le gaspillage alimentaire

Source : ADEME (2016)

En France, le gaspillage alimentaire, qui concourt à l'augmentation des tonnages de biodéchets collectés, représente 10 millions de tonnes de déchets par an. Ce gaspillage intervient à tous les échelons de la chaîne alimentaire :

Figure 11 : taux de gaspillage suivant les postes

Le graphique ci-dessus indique qu'il existe une **perte de 7,3% des aliments chez les consommateurs** (péremption des produits, assiettes non finies, etc.) . C'est deux fois plus qu'au niveau des autres postes. Ces propos sont toutefois à nuancer : en effet, cela ne signifie pas que la quantité totale d'aliments gaspillés est deux fois plus importante au niveau des consommateurs.

Dans les restaurants collectifs du territoire, des actions de pesée sont mises en place afin de sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire. Les résultats sont très variables d'un établissement à l'autre :

- Un établissement indique avoir réduit les coûts du repas de 0,20 € malgré une augmentation des produits de qualité par la mise en place d'une politique drastique de lutte contre le gaspillage alimentaire (gachimètre, trois tailles de plats en fonction de la faim des élèves, etc.) ;
- Un établissement servant 450 repas par jour produit 6 kg de déchets à la fin du service, contre 25 kg pour un établissement ayant une centaine de couverts journaliers.

A noter que depuis le 22 octobre 2020, **la législation impose la réalisation d'un diagnostic et la mise en place de démarches adaptées pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective**.

Les grandes surfaces du territoire sont également productrices de biodéchets. Certains aliments sont réorientés vers les distributions d'aide alimentaire, mais une partie encore consommable finit dans les poubelles.

ALIMENTATION, SANTE & ENVIRONNEMENT

EN BREF

Une inégalité nutritionnelle

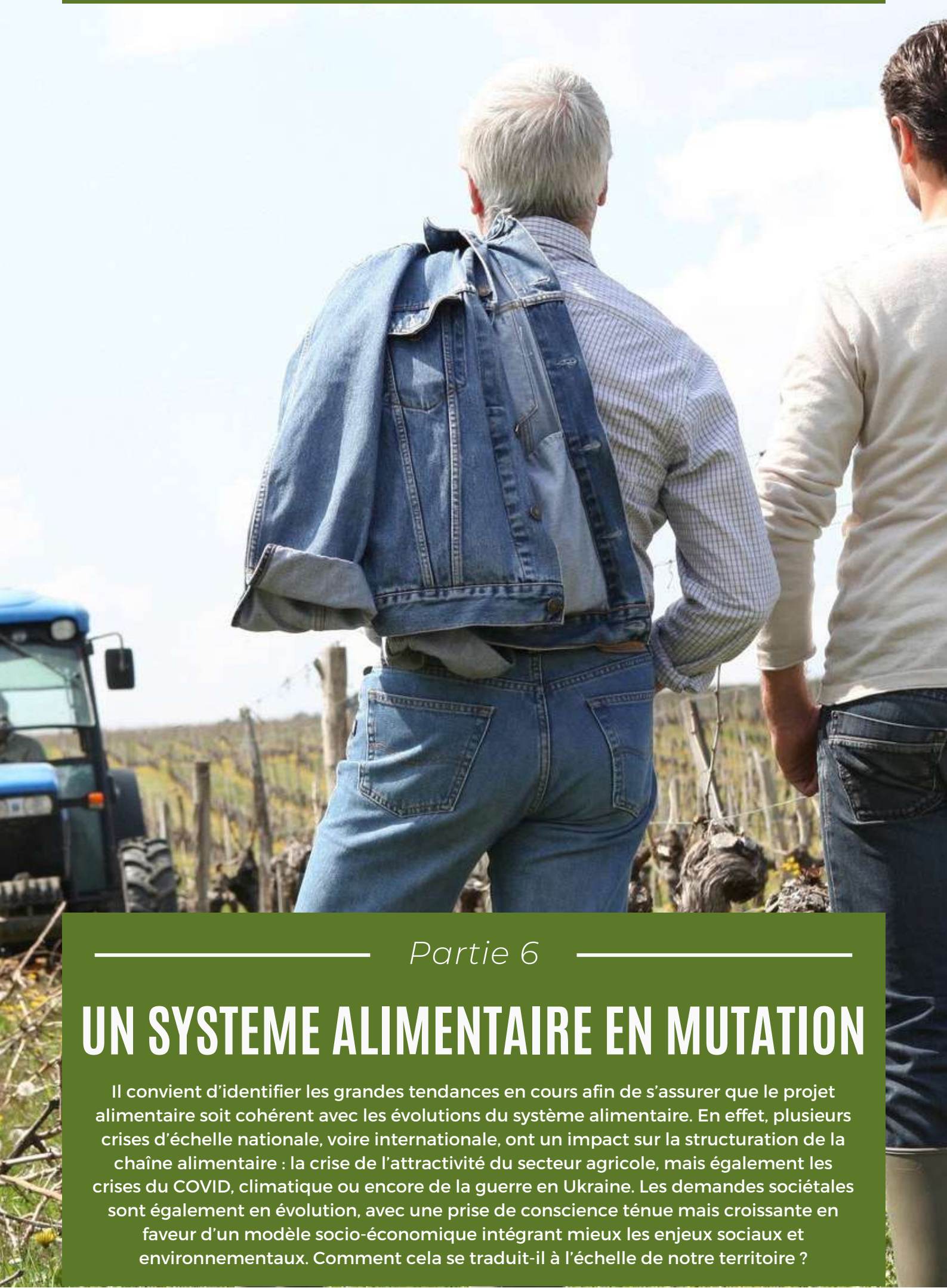
- Avec une population peu diplômée orientant ses achats en fonction du prix au détriment de la qualité des aliments
- Avec une population tributaire des distributions d'aide alimentaire
- Avec une population âgée et/ou isolée confrontée aux risques de la dénutrition

Une agriculture majoritairement bovine et laitière

- Avec des pratiques encadrées par les différents cahiers des charges
- Ayant un impact limité sur les milieux aquatiques, avec une faible consommation en eau et en produits phytosanitaires, mais une augmentation de la fertilisation organique sur les prairies
- Fortement émettrice de gaz à effet de serre et de polluants atmosphériques

Une production de biodéchets alimentaires

- Non valorisée : en l'absence de tri à la source, ces biodéchets sont envoyés en incinération au lieu d'être compostés ou méthanisés
- Onéreuse : l'incinération coûte chère aux collectivités et aux gros producteurs de déchets, avec des prix en hausse
- Pouvant être limitée par la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (gain économique et environnemental)



Partie 6

UN SYSTEME ALIMENTAIRE EN MUTATION

Il convient d'identifier les grandes tendances en cours afin de s'assurer que le projet alimentaire soit cohérent avec les évolutions du système alimentaire. En effet, plusieurs crises d'échelle nationale, voire internationale, ont un impact sur la structuration de la chaîne alimentaire : la crise de l'attractivité du secteur agricole, mais également les crises du COVID, climatique ou encore de la guerre en Ukraine. Les demandes sociétales sont également en évolution, avec une prise de conscience ténue mais croissante en faveur d'un modèle socio-économique intégrant mieux les enjeux sociaux et environnementaux. Comment cela se traduit-il à l'échelle de notre territoire ?

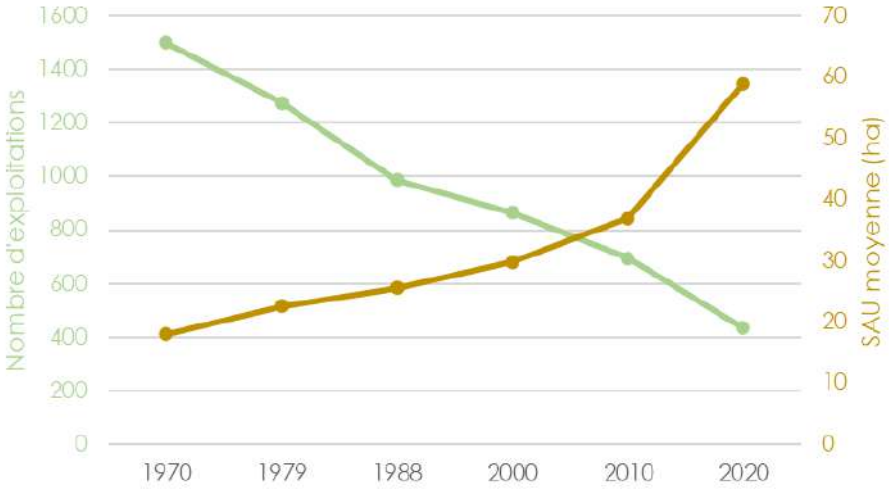
1. L'AGRICULTURE DE DEMAIN

1.1. Moins de fermes, plus de grandes fermes

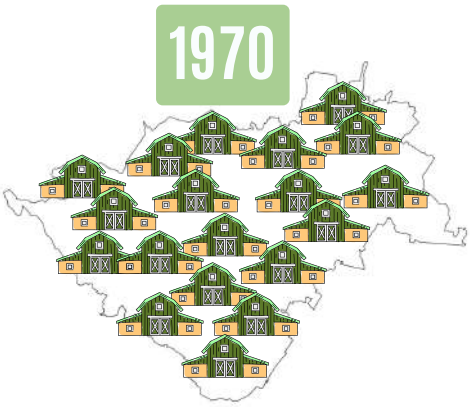
Sources : CA39 (2019), RGA (2020)

Si **la surface agricole totale est restée stable depuis 2010**, les surfaces en céréales ont diminué de 10%. A l'inverse, les surfaces en prairies et cultures fourragères ont augmenté, de même que le cheptel bovin. En effet, les systèmes en polyculture élevage tendent à disparaître, au profit des exploitations en lait à comté.

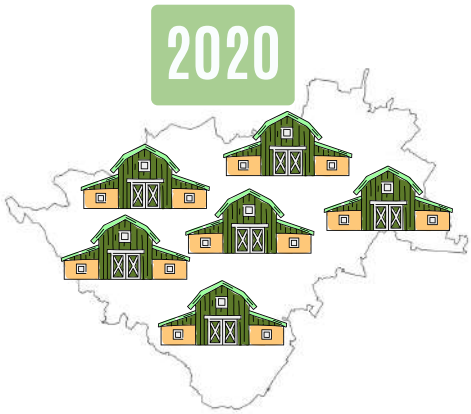
Figure 19: évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne sur le Cœur du Jura



Le graphique ci-dessus révèle que, depuis 50 ans, **la surface moyenne des exploitations augmente tandis que leur nombre total diminue**.

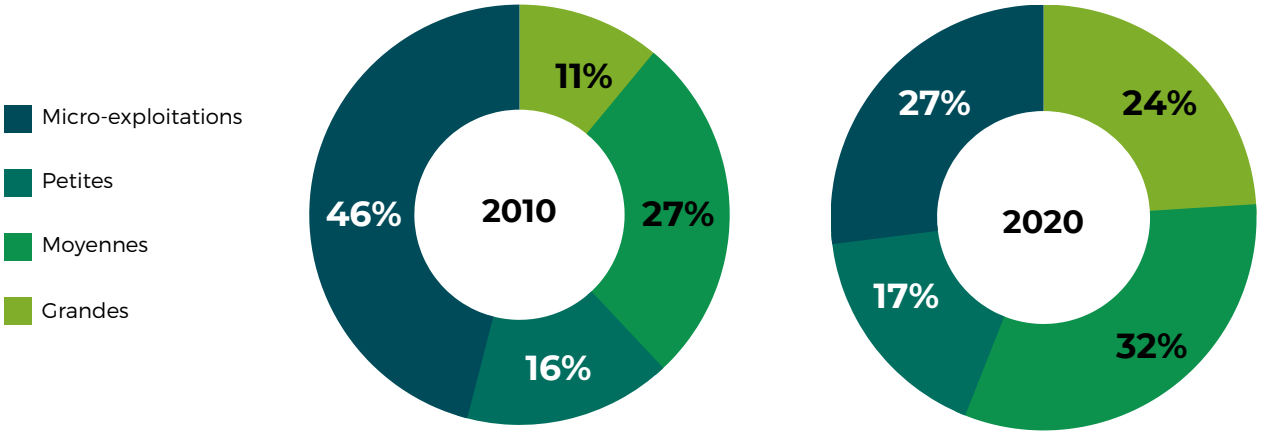


1 500 exploitations
20 ha de SAU moyenne



433 exploitations
58 ha de SAU moyenne

Figure 20: dimension économique des exploitations du Cœur du Jura



En 10 ans, le nombre de micro-exploitations a diminué, au profit des moyennes et grandes exploitations. **La tendance est à l'agrandissement et au regroupement des exploitations** sous forme sociétaire : les GAEC sont en effet les seules exploitations à avoir augmenté en nombre sur la période 2010-2020. Ce phénomène est confirmé par les enquêtes : en 2018, plus de la moitié des exploitations de Bresse et du Revermont souhaitaient s'agrandir.

1.2. Un renouvellement assuré ?

Sources : CA39 (2019), RGA (2020)

Bien que l'âge moyen des exploitants ait reculé de 3 ans sur la période 2010-2020, **¼ des exploitants ont plus de 60 ans**, soit 107 exploitants. Parmi eux, 40% indiquent ne pas connaître encore le devenir de leur exploitation d'ici 3 ans.

Les agriculteurs enquêtés ont jugé la dynamique agricole positive dans le secteur, avec des **AOP fromagères et AOC viticoles attractives**, entraînant un « cercle vertueux pour l'installation et le renouvellement des générations ». Le Jura est un **territoire très attractif pour les porteurs de projet** agricole : la moitié de ceux qui contactent le point d'accueil installation de la Chambre d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté cherchent à s'installer dans le Jura.

Cependant, des difficultés de reprise se posent pour :

- Les grosses structures sociétaires qui peuvent peiner à trouver de nouveaux associés, car l'investissement financier de départ est important.
- Certains systèmes, type polyculture-élevage, moins attractifs.
- Certains grands domaines viticoles, intransmissibles à des jeunes vignerons locaux en l'absence de repreneurs familiaux, et repris par des investisseurs extérieurs au territoire.

En outre, les structures agricoles font état d'un **décalage entre l'offre de transmission** (majoritairement en société) **et les demandes d'installation** : 82% des porteurs de projet souhaitent s'installer en individuel.

1.3. De nouveaux profils d'agriculteurs

Source : Point Accueil Installation de la Chambre d'Agriculture BFC (2021)

Le profil des porteurs de projet agricoles a également évolué au cours des dernières années. A l'échelle régionale, ils sont maintenant **plus de 60% à être hors cadre familial**, c'est-à-dire qu'ils ne reprennent pas une exploitation familiale. Au sein de ces nouvelles générations d'agriculteurs, on note un **attrait pour les productions diversifiées et l'agriculture biologique** (respectivement 37% et 32% des porteurs de projet.

1.4. Une diminution de la main d'œuvre totale

Sources : CA39 (2019), RGA (2020)

La diminution du nombre d'exploitations s'accompagne naturellement d'une **diminution du nombre de chefs d'exploitations**. La main d'œuvre familiale a également reculé, au profit d'une légère augmentation des salariés permanents : en effet, les grandes exploitations ont largement recours à ces salariés. Les agriculteurs enquêtés ont à ce titre pointé **des difficultés croissantes à recruter**.

	2010	2020
Chefs d'exploitation	868	612
Main d'œuvre familiale	337	143
Salariés permanents	178	253
Saisonniers	3 663	1 588
Main d'œuvre totale	5 046	2 596

Figure 21: évolution de la main d'œuvre sur les exploitations

Ainsi, considérant que la surface agricole totale est relativement constante, on peut supposer que **la charge de travail** par personne travaillant sur une exploitation **a fortement augmenté**.

1.5. Une pression foncière croissante...

Sources : CA39 (2019), SAFER (2021)

... ENTRE DEUX FILIERES DYNAMIQUES

A l'échelle du territoire, il existe une forte concurrence foncière entre les filières fromagères et viticoles. Les deux filières sont en effet très attractives du fait :

- De la bonne rémunération du lait à comté,
- D'un prix du foncier viticole peu élevé par rapport aux régions viticoles voisines (Alsace, Bourgogne, etc.)

Cette concurrence est liée au fait que **les aires d'appellation du vignoble jurassien et du Comté se recoupent** : en effet; l'aire d'appellation Comté englobe l'intégralité du vignoble jurassien, qui n'est pas à son potentiel de développement maximal. A l'échelle du département du Jura, la zone AOC viticole représente une superficie d'environ 11 000 ha, et seulement 2 000 ha sont réellement plantés.

... ENTRAÎNANT UN MORCELLEMENT DES EXPLOITATIONS

Cette pression foncière entraîne une « course aux hectares » chez les agriculteurs, quitte à accéder à des parcelles éloignées du siège de l'exploitation. Cela constitue pour de nombreuses exploitations, une **réelle entrave pour la pérennité des structures**, avec des répercussions directes sur les coûts de production et la gestion agricole. Les exploitants sont ainsi contraints d'effectuer de nombreux déplacements pour accéder à l'ensemble de leur exploitation. Le nouveau cahier des charges Comté devrait avoir un impact sur ces dynamiques foncières, en imposant la restructuration des fermes autour de la salle de traite principale*.

... ENTRAÎNANT UNE AUGMENTATION DU PRIX DU FONCIER VITICOLE

Cette concurrence influe directement sur le prix du foncier agricole : si le prix des terres arables reste relativement stable, **le foncier viticole jurassien a augmenté de 11%** entre 2020 et 2021, atteignant 40 400€/ha de vigne. L'appellation Arbois a connu en 2021 deux ventes aux enchères où les prix ont atteint des niveaux record : plus de 150 000 €/ha en vignes et 60 000 €/ha en terre à vignes.

... ACCENTUEE PAR LA PRESSION URBAINE

Les projets d'urbanisme renforcent cette tension foncière, avec une pression urbaine ayant toutefois diminué au cours des 5 dernières années : 60 ha de terres agricoles auraient été urbanisés sur cette période**. Le rapprochement des maisons et des exploitations agricoles peut en outre engendrer des soucis de voisinage du fait des « nuisances » (odeurs, bruits, etc.).

Des opportunités foncières sont en outre sous-exploitées : en 2022, l'Union des Communes Forestières estimait que le **territoire disposait d'une surface agricole potentielle de 840 ha en biens sans maîtres*****.

(*) Pour le calcul des droits à produire, le nouveau cahier des charges Comté ne prendra en compte que les surfaces incluses dans un cercle de 12,5 km de rayon autour du point de traite principal

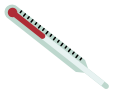
(**) Attention, ces données ne sont pas exhaustives car elles sont issues des déclarations des agriculteurs ayant répondu à l'enquête de 2018. La perte de foncier agricole « réelle » sur le territoire due à l'urbanisme est donc plus importante.

(***) Les biens sans maître sont, en France, des biens susceptibles d'appropriation, dont le propriétaire a disparu ou est inconnu

1.6. L'agriculture face au changement climatique

Sources : CCAPS/PCAET (2021), DDT (2019)

Le réchauffement climatique est une réalité déjà à l'œuvre sur notre territoire.



Suivant les scénarios envisagés, l'augmentation de la température annuelle sur le département oscille entre **+2°C à +5°C** d'ici 2100.

Ce réchauffement s'accompagnera de **périodes de sécheresse*** pouvant atteindre un mois, en parallèle de la multiplication d'épisodes intermédiaires de **pluies violentes voire extrêmes** (inondations).

(*) Nombre de jours consécutifs sans pluie

L'activité agricole sera fortement impactée, pour exemple au niveau des filières principales :

ELEVAGE

Apparition de nouveaux parasites vecteurs de maladies.
Modification des saisons de pâturage avec perte d'autonomie fourragère et un manque de fourrage global
Hausse de la mortalité des individus.

VIGNE

Augmentation temporaire des rendements mais perte de la qualité avec la hausse du degré alcoolique.
Apparition de nouveaux parasites pouvant entrainer une baisse de la productivité

Les plus fortes tensions pèseront sur la ressource en eau et sa disponibilité. En effet, si l'irrigation est une pratique peu développée aujourd'hui, certaines exploitations ont d'ores et déjà dû être ravitaillées l'été précédent par camion-citerne sur les plateaux karstiques pour l'abreuvement des animaux.

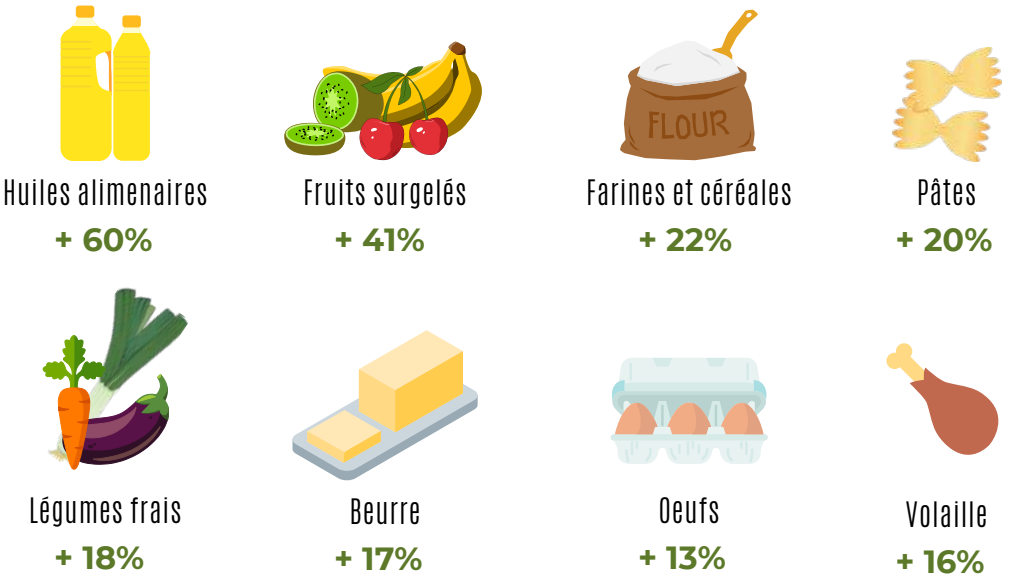
2. L'ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION

2.1. L'augmentation des coûts mondiaux et la baisse du pouvoir d'achat

Source : Observatoire français des conjonctures économiques (2022)

« Les prix mondiaux des produits alimentaires ont bondi en mars et ont atteint leurs plus hauts niveaux jamais enregistrés, car la guerre dans la région de la mer Noire provoque des chocs dans les marchés des céréales de base et des huiles végétales », FAO (2022)

Figure 22: évolution des prix des matières premières agricoles entre septembre 2021 et 2022
Source : Inspection générale des Finances



La hausse des prix de l'énergie, des céréales, des matières premières et des intrants dont dépendent les exploitants agricoles se répercute sur les **coûts de production** et donc sur le prix final des productions agricoles. Sur notre territoire, les vaches de réforme Montbéliarde, dont le prix de vente était de 3,15€ net/kg en juillet 2021, s'achètent à 4,7€ net/kg en juillet 2022.

Cette augmentation se répercutera sur les coûts des opérateurs de la restauration collective pour l'année 2021-22, voire plus si la situation perdure.

> **« En France, une ville sur deux augmentera les tarifs de ses cantines face à la hausse de 5 à 10 % »** *Philippe Laurent, vice-président de l'Association des maires de France.*

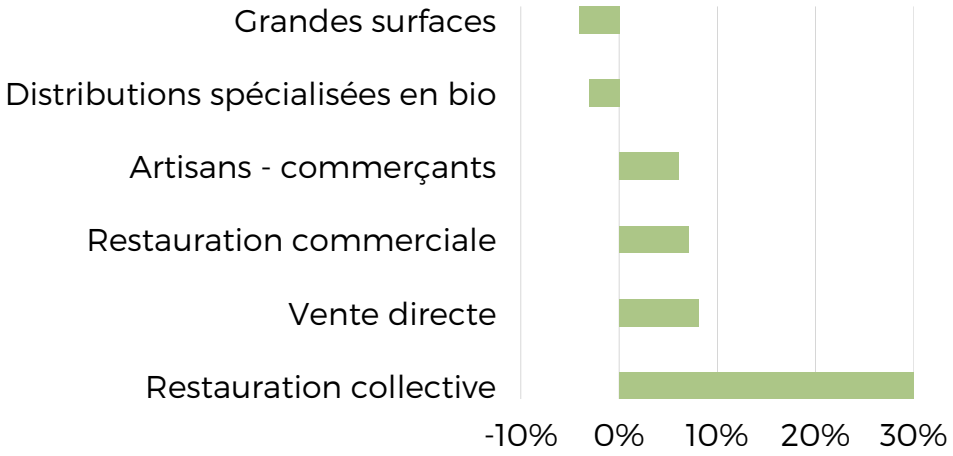
Sur le territoire du Cœur du Jura, **la situation financière des ménages les plus fragiles devrait être fortement dégradée**, laissant présager une diminution du budget alimentation et une augmentation du recours à l'aide alimentaire.

2.2. Une baisse de la consommation des produits bio ?

Source : Agence Bio (2022)

Avec la dégradation des budgets des ménages, des choix de consommation économiques se mettent en place. C'est ainsi que, pour la première fois depuis 8 ans, **les ventes en bio connaissent une baisse** de -0,5% entre l'année 2020 et 2021. Mais ce chiffre cache des disparités.

Figure 23 : croissances 2020/21 des ventes en bio suivant les circuits de distribution



En effet, **la baisse concerne surtout la grande distribution**, qui commercialise 50% des volumes de produits bio au niveau national, ainsi que les magasins de distribution spécialisés en bio (e.g. la Vie Claire, Naturalia, Biocoop). Dans les grandes surfaces, le nombre de références bio par magasin a ainsi baissé de 5% entre 2020 et 2021. Certains magasins spécialisés en bio sur le territoire confirment être contraints de baisser leurs prix d'achat auprès des producteurs pour rester attractifs.

En parallèle, la filière bio s'appuie sur d'autres modes de distribution pour lesquels les ventes augmentent. C'est le cas de **la restauration collective**, qui **introduit de plus en plus de ces produits** dans les cantines, mais également des restaurateurs privés. La commercialisation des produits bio en vente directe et par les circuits courts continue également à progresser. Sur le territoire, quelques agriculteurs pratiquant la vente directe indiquent ne pas avoir noté d'évolution dans leurs volumes de vente.

2.3. Un attrait grandissant pour les circuits courts

Sources : RGA (2020)

CHEZ LES AGRICULTEURS

Beaucoup d'exploitations agricoles, notamment diversifiées, se tournent vers ce mode de commercialisation pour valoriser leurs produits. En 10 ans, ils sont passés de 60 exploitations en circuits courts à 133 en 2020, dont 51 en vente directe*.

CHEZ LES DISTRIBUTEURS

Avant 2017, le territoire ne comptait aucun commerce spécialisé dans la distribution de produits locaux, hormis les magasins des fruitières. En 5 ans, un commerce de ce type s'est créé sur chaque bourg centre, dans l'objectif de répondre à la demande d'une clientèle grandissante.

DANS LA RESTAURATION

Dans un contexte d'augmentation forte des coûts mondiaux, la cantine municipale de Lons le Saunier attire l'attention sur l'intérêt de travailler en circuits courts, considérant que les prix pratiqués y sont plus stables. Cela peut s'expliquer à court terme par l'absence de spéculation sur ces denrées.

(*) Les exploitations viticoles ne sont pas comptabilisées.

©p.meule

3. DES INITIATIVES EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE ET LOCALE

Le territoire du Cœur du Jura compte un nombre important d'acteurs engagés pour la transition alimentaire. Issus de structures diverses et variées, ils portent un large panel d'actions visant à améliorer l'alimentation des habitants du territoire. De la fourche à la fourchette, l'ensemble des étapes du système alimentaire est concerné. La partie ci-dessous a pour objectif d'illustrer les dynamiques à l'œuvre sur le Cœur du Jura mais n'est en aucun cas exhaustive.

3.1. Informer, mobiliser, concerter

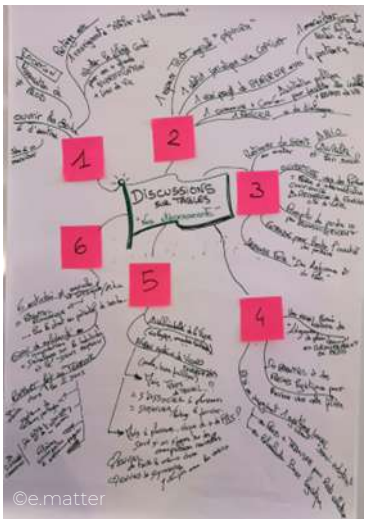
Forum Ouvert de l'alimentation

En juin 2021, un Forum Ouvert de l'alimentation s'est tenu sur le territoire. A l'initiative de l'évènement figuraient des structures départementales et régionales (le réseau des AMAPs Bourgogne-Franche-Comté, le collectif Inpact 39*) ainsi que des organisations plus locales (Alter'marché du Dan, CPIE Bresse du Jura et le Collectif des producteurs bio-locaux de Mouchard). L'objectif de ce forum était de proposer au grand public un moment collaboratif de partage et de réflexion pour investiguer la question de l'alimentation locale. 100 personnes ont participé à cet évènement qui, par la mise en place d'ateliers de travail et de réflexion, a permis de déboucher sur des propositions d'action (cf. annexe) qui ont été adressées à des élus de la CCAPS.

(*) Ce collectif regroupe Terre de liens, Civam Bio le Serpolet, AFOCG, Accueil Paysans, Solidarités Paysans,

Mettre en SYNergie les Projets Agricoles du Territoire

Piloté par la Chambre d'Agriculture du Jura, en partenariat avec la CCAPS, la SAFER, le CFPPA de Montmorot et Terre, le projet SYNPAT s'intéresse aux difficultés d'installation en production diversifiée sur le territoire. Les objectifs poursuivis par ce projet sont de favoriser des installations agricoles diversifiées sur le territoire en renforçant le dialogue et la coopération à tous les niveaux entre porteurs de projets, agriculteurs en place et structures d'accompagnement. Outre la réalisation d'un diagnostic, deux forums ont été organisés pour présenter des retours d'expérience réussis en installation diversifiée et identifier des solutions opérationnelles. Une troisième soirée destinée aux élus a également eu lieu afin de les informer des outils à leur disposition pour agir sur le foncier agricole.



©e.matter

3.2. Se retrouver autour du jardinage

©e.matter

Les Jardins du Partage

Depuis 2020, grâce au concours du Secours Catholique et de Solidarité Paysans Jura, le jardin de la maison diocésaine de Poligny accueille de nouveaux jardiniers. Ces jardiniers, ce sont des personnes bénéficiaires d'accompagnement social, ayant des budgets financiers assez serrés. Cette activité de jardinage leur permet de réduire leurs dépenses alimentaires et de créer du lien social. Les outils et semences sont mis à disposition gratuitement, et un accompagnement est réalisé par des bénévoles. Des moments conviviaux sont également organisés mensuellement. Ils étaient 14 jardiniers en 2021. Le Secours Catholique dispose également de jardins sur Salins-les-Bains, sur une surface plus modeste (100 m² contre 2 000m² à Poligny)

©jl.jousse

Les Jardins de l'Ethole

Une quarantaine de parcelles de jardins familiaux ont vu le jour sur un terrain intercommunal situé dans la zone de l'Ethole à Arbois. Inauguré en mai 2022, ce jardin est équipé d'un système d'irrigation solaire, de cabanons à outils partagés et comportera une zone dédiée à la biodiversité le long du cours d'eau. L'espace est géré par l'association des Jardiniers du Val de Cuisance, créée en 2019 dans le but de permettre à des gens à petits revenus ou sans ressources de s'adonner au jardinage bio. A ce titre, l'utilisation de produits phytosanitaires est proscrite sur les parcelles. Les jardins seront animés par les bénévoles de l'association avec l'organisation de moments conviviaux.

3.3. Réapprendre à cuisiner

Faire ensemble : du jardin à l'assiette

©a.despond

Durant l'année 2021, les Jardins du Partage, en collaboration avec une diététicienne, ont organisé une série d'ateliers culinaires pour les bénéficiaires du jardin afin de proposer une sensibilisation à l'alimentation saine et de qualité, et apprendre à utiliser les produits du jardin. L'objectif était également de proposer une action collective, conviviale et créatrice de liens sociaux. 4 à 7 jardiniers étaient présents lors des 5 ateliers, qui ont traité de sujets variés : « comment bien manger et moins cher », « comment remplacer la viande », « goûtons ensemble », etc. L'action a été très appréciée par les participants.

En parallèle, à Salins-les-Bains, tous les 15 jours depuis 5 ans, les travailleurs sociaux, en partenariat avec l'association 1000 services, organisent un atelier culinaire à la Maison Familiale Rurale de Blegny. Ces ateliers sont destinés aux personnes isolées en difficultés financières et leur permettent de se retrouver autour d'un repas et de rompre l'isolement. 2€ symboliques sont demandés aux participants.

3.4. Sensibiliser les jeunes générations

©e.cousaert

Graines du Futur

Au cours de l'année scolaire 2021-22, une maraîchère et une naturopathe spécialisées en micronutrition se sont associées pour développer un programme d'éducation alimentaire baptisé « Graines du Futur » avec une classe de maternelle de Chantemerle.

Au rythme d'un après-midi toutes les 3 semaines pendant toute l'année scolaire, conjugué à quelques visites sur l'exploitation agricole, les enfants ont pu explorer leur alimentation, depuis la production à la consommation : jardinage, visite de l'exploitation de Bénédicte, compostage, cours de cuisine et bonnes pratiques alimentaires, exploration des sens, etc.

Consolidé avec l'aide des enseignantes de Chantemerle, ce programme éducatif a maintenant vocation à être mis en place sur de nouveaux établissements pour l'année 2022-23

Le jardin rêvé par les enfants

A Vadans, la mairie a décidé de mettre à disposition des élèves de l'école un jardin afin de leur permettre de découvrir le jardinage, le cycle des cultures, les insectes, etc. Pendant l'année 2021-22, ils ont bénéficié de l'enseignement d'une maraîchère en permaculture. Durant ces ateliers, ils ont pu imaginer le « jardin de leurs rêves » et ont effectué des visites sur l'exploitation de la maraîchère. Outre l'aspect éducatif, ce jardin, ouvert à tous, sera intergénérationnel et comporte un certain nombre d'équipements dont une serre, une fontaine, etc.

Le projet pédagogique du Collège Grévy

Tout comme le lycée Friant, le collège Jules Grévy dispose du label E3D au niveau expert. Et pour cause, l'établissement met en œuvre un nombre conséquent d'actions en faveur de la transition écologique. L'éducation à une alimentation durable en fait partie, avec la mise en place d'un verger pédagogique entretenu par les élèves, de ruchers et d'agneaux engraissés et consommés sur place. Le collège souhaiterait aller plus loin, en installant une activité maraîchère pédagogique avec le concours d'un professionnel agricole.

La cantine n'échappe pas à cette dynamique, avec un approvisionnement à 53% en produits bio, dont 63% local, et 15% sous SIQO et local (<40 km).

3.5. Remettre du local dans les assiettes de la restauration collective

AGRILOCAL

Sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture du Jura, avec le soutien financier du département et en collaboration avec la CCAPS, un collectif de 5 maraîchers en agriculture biologique s'est structuré pour approvisionner en légumes 7 établissements volontaires du territoire ainsi que le lycée du bois à Mouchard. Ce sont 17 tonnes de légumes que les cuisiniers se sont engagés à acheter sur l'année scolaire 2022-23, adaptant leurs menus à la saisonnalité des produits. L'objectif est de faire grandir d'année en année les volumes commandés ainsi que le nombre d'établissements engagés dans la démarche, tout en optimisant le circuit logistique.

LES MUTATIONS DU SYSTEME ALIMENTAIRE

EN BREF

L'agriculture du Cœur du Jura face au nouveaux enjeux :

- Assurer la pérennité de ses deux filières phares
  - En enrayant la diminution du nombre d'agriculteurs
  - En tenant compte des nouvelles envies des porteurs de projet agricole
  - En mettant en cohérence opportunités d'installation (souvent en GAEC) et demandes d'installation (souvent en individuel)
  - En permettant l'installation de productions diversifiées
- S'adapter et atténuer les effets du changement climatique
- Lutter contre la pression foncière croissante sur les surfaces agricoles

Un contexte incertain du côté des consommateurs

- Avec une multiplication récente des crises qui affecte le pouvoir d'achats et les prix mondiaux des aliments…
- … s'accompagnant d'une diminution des consommations en produits de qualité et notamment AB…
- … mais un maintien des consommations de produits de qualité en vente directe

L'émergence sur le territoire d'un réseau d'acteurs

- Engagés dans la transition alimentaire
- Portant un certain nombre d'actions sur le territoire en lien avec l'alimentation : restauration collective, production diversifiée, éducation à l'alimentation, lutte contre les inégalités, etc.
- Constituant un socle solide pour l'élaboration et la dynamique du Projet Alimentaire Territorial

BIBLIOGRAPHIE

ADEME

Mai 2016. « Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire »

Agence Bio

Juin 2022. « Dossier de presse – Les chiffres 2021 du secteur bio »

AGRESTE

Juin 2020. « Enquête pratiques culturales – La fertilisation des prairies, un enjeu majeur en Bourgogne-Franche-Comté »

ANSES

2014-2015. « Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 3 »

Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne

2021. « Étude de démarches de durabilité dans le domaine alimentaire »

BOUZANQUET M. et RUFF L.

2020. « Diagnostic agraire d'une petite région agricole du jura, à l'interface entre plaine bressane et premier plateau »

BTSa Développement, Animation des Territoires Ruraux du Lycée Agricole Mancy

Janvier 2022. « Diagnostic de territoire – Quels moyens peuvent être mis en œuvre sur le territoire Cœur du Jura pour favoriser la consommation des produits locaux ? »
Document interne – commande de la CCAPS

Chambre d'Agriculture du Jura

2019. « Plan Local d'Urbanisme intercommunal du Cœur du Jura - Tome 1 – Diagnostic et état initial de l'environnement » (partie agricole - sous la coordination de CDHU)

Février 2022 « Journée RAIS'EAU - Bilan hydrique simplifié et consommation d'eau par l'agriculture »

Chambre de Commerce et d'Industrie du Jura

Décembre 2021. « Etude des flux de consommation Cœur du Jura »
Document interne – commande de la CCAPS

Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté

2018. « Cahier des charges homologué de l'appellation d'origine protégée Comté »

Communauté de Communes Arbois Poligny Salins-les-Bains

2021. « Contrat local de sante des communautés de communes Arbois Poligny Salins, Cœur du Jura –Champagnole Nozeroy Jura 2019-2024 »

2021. « Plan Climat Air Energie Territorial – diagnostic »

Direction Départementale des Territoires

2019. « Les futurs du climat jurassien »

DASSE S.

2020 « Mémoire de recherche – Les Jardins à Salins les Bains : quelle nature ? »

INTERBIO Franche-Comté

Avril 2018. « Du champ à la chope : la filière orge brassicole biologique en Franche Comté. »

Inspection générale des finances

Novembre 2022. « L'inflation des produits alimentaires. »

LANCIANO E. et SALEILLES S.

Décembre 2021. « Diagnostiquer les pratiques pour favoriser l'accès à l'alimentation de qualité pour tous »

MARECHAL G.

2008. « Les circuits courts alimentaires – Bien manger dans les territoires »

Ministère des Solidarités et de la Santé

« PNNS 4 – Programme National Nutrition Santé 2019-2023 »

Office de Tourisme Arbois Poligny Salins Cœur Du Jura

Décembre 2021. « Schéma de développement touristique Arbois Poligny Salins-les-Bains Cœur du Jura »

Observatoire français des conjonctures économiques

Mars 2022. « Une analyse macro et microéconomique du pouvoir d'achat des ménages en France »

Opinion Way

Mars 2017. « Baromètre Sofinco – Les français et leur budget dédié à l'alimentation »

WEBOGRAPHIE

AGRESTE

2020. « Recensement agricole – Fiche territoriale synthétique CC Arbois, Poligny, Salins-les-Bains, Cœur du Jura »
https://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/IMG/html/arbois_poligny_salins_coeur_du_jura.html

Association Nationale pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

2022. « Annuaire des AMAP en Jura »
http://reseau-amap.org/amap-39.htm

Code de l'environnement

2020. « LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire »
https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000041553759/

CRATer

2020. « Calculateur pour la Résilience Alimentaire des Territoires »
https://crater.resiliencealimentaire.org/

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Février 2022. « Produits alimentaires commercialisés en circuits courts »
https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/produits-alimentaires-commercialises-en-circuits-courts-0

Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement de Bourgogne-Franche-Comté

2022. « Les zones vulnérables aux nitrates d'origine agricole »
https://www.bourgogne-franche-comte.developpement-durable.gouv.fr/les-zones-vulnerables-aux-nitrates-d-origine-r2791.html

INSEE

2022. « Dossier complet – Intercommunalité-Métropole de CC Arbois, Poligny, Salins, Cœur du Jura (200071595) »
https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-200071595

2022. « Dossier complet – Département du Jura (39) »
https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=DEP-39

INSEE (suite)

2021. « Dénombrement des équipements en 2021 (commerce, services, santé…) ». https://www.insee.fr/fr/statistiques/3568656

NSERM

2018. « Nutrition et santé – La santé passe par l'assiette et l'activité physique » *https://www.inserm.fr/dossier/nutrition-et-sante/*

France Houblon

2022. « Le houblon français en chiffre » *https://www.france-houblon.fr/*

Haute Autorité de la Santé

2019. « Diagnostic de la dénutrition de l'enfant et de l'adulte » *https://has-sante.fr/jcms/p_3118872/fr/diagnostic-de-la-denutrition-de-l-enfant-et-de-l-adulte*

SAFER

2021. « Le prix des terres » *https://www.le-prix-des-terres.fr/*

SOCIETE

2022. « Recherche avancée d'entreprises » *https://www.societe.com/cgi-bin/recherche*

SYDOM DU JURA

« Présentation du SYDOM du Jura » *https://www.letri.com/presentation*

Upcycle

2022. « Tout ce que vous devez savoir sur la hausse de la TGAP en 2022 » *https://www.upcycle.org/tout-ce-vous-devez-savoir-sur-la-hausse-de-la-tgap/*

ANNEXES

1. Politiques engagées par la CCAPS en lien avec l'alimentation

	PERIODE	LIEN AVEC LA POLITIQUE ALIMENTAIRE
Contrat territorial de Relance et de Transition Ecologique	2021 - 2026	<u>Axe 2 :</u> Créer des conditions adaptées et réalistes pour la vitalité et la pérennité de l'activité économique • Développer l'agritourisme • Développer un interPAT à l'échelle du département de coopération départementale sur les équipements (abattoir, légumerie) et les circuits d'approvisionnement (resto co) • Assurer une animation du tissu économique (guichet unique) <u>Axe 3 :</u> Préserver et gérer nos ressources pour réduire notre impact carbone et être plus résilient face au dérèglement climatique, contribuant à maintenir un cadre paysager attractif • Inciter / accompagner la transition écologique sur le territoire • Assurer une gestion pérenne de la ressource en eau • Accompagner les acteurs agricoles et sylvicoles dans la transition écologique • Préserver la biodiversité • Accompagner la réduction / réutilisation des déchets

	PERIODE	LIEN AVEC LA POLITIQUE ALIMENTAIRE
Projet d'Aménagement et de Développement Durable (PLUi)	En vigueur depuis mai 2021	<u>Axe 1 :</u> • Lutter contre l'étalement urbain en réduisant la consommation annuelle d'espaces naturels, agricoles et forestiers de 50 % par rapport aux 10 dernières années sur l'ensemble de la CCAPS, soit 78,6 hectares de consommation au maximum à l'horizon 2035 <u>Axe 2 :</u> Préserver la qualité de vie et les milieux naturels • Mettre en valeur la richesse des paysages ◦ Protéger et valoriser le patrimoine végétal dans toute sa diversité : maintenir, restaurer et développer les murets et les haies ; assurer la protection des haies et des arbres remarquables • Préserver et valoriser la présence de l'eau • Protéger le cadre naturel et la biodiversité <u>Axe 4 :</u> Dynamiser le territoire par la promotion et le développement des filières économiques • Préserver les fonctionnalités agricoles ◦ Soutenir l'agriculture pour son rôle majeur dans l'économie et l'image du territoire ◦ Rationaliser les aménagements afin d'éviter le mitage des terres agricoles ; ◦ Accompagner et consolider le développement de la filière viticole • Accompagner la diversification et l'évolution des pratiques ◦ Permettre le développement des filières courtes, la vente directe et la transformation des produits agricoles, en lien avec le développement d'un PAT ; ◦ Permettre le changement de destination des anciens bâtiments agricoles ; ◦ Offrir les conditions nécessaires au développement foncier des petites structures maraîchères et fermières spécialisées dans la vente directe ;

	PERIODE	LIEN AVEC LA POLITIQUE ALIMENTAIRE
Contrat Local de Santé	2019-2024	Axe 2 : Améliorer la prévention et renforcer le parcours de Santé • Promotion de l'éducation nutritionnelle et de l'activité physique
Plan Climat Air Energie du Territoire	A compter de 2023	Axe 1 : Information et sensibilisation aux enjeux environnementaux • Renforcer et diffuser les connaissances sur le changement climatique • Editer des fiches actions "Faire des économies durablement" et les diffuser auprès des habitants Axe 5 : Activités économiques et agricoles • Accompagner les agriculteurs vers des pratiques écologiques permettant l'atténuation et l'adaptation au changement climatique • Développer un Projet Alimentaire Territorial Axe 7 : Biodiversité • Favoriser l'implantation de haies bocagères Axe 9 : Prévention et gestion des déchets • Mieux gérer l'approvisionnement et les déchets alimentaires dans les cantines scolaires Axe 10 : Gestion de l'eau et résilience • Améliorer la gestion de l'eau à l'échelle de la parcelle

	PERIODE	LIEN AVEC LA POLITIQUE ALIMENTAIRE
Contrat de Station Touristique	2022-2026	Axe 2 : Développer l'agritourisme • Création d'un guide des producteurs locaux • Mise en place d'un chéquier vacances "mangez local" • Accompagnement à l'ingénierie des projets privés/publics "slow tourisme"

2. Liste des enquêtes réalisées

Aux Délices du Plateau Plasne Barretaine	Plasne	17/08/2020
Super U	Arbois	31/07/2020
Intermarché	Poligny	11/06/2022
Natur'& Bio	Poligny	15/06/2022
Primeur et Bio	Poligny	05/08/2020
Chant des Saisons	Poligny	05/08/2020
Ô Primeur	Arbois	29/07/2020
Marché gourmand	Mesnay	24/06/2020
Comm'une épicerie	Salins-les-Bains	18/09/2021
Boucherie Chapelle	Salins-les-Bains	29/07/2020
Boulangerie Martin	Salins-les-Bains	04/08/2020
Boucherie traiteur Grosjean	Arbois	28/07/2020
SCAF Plateau Arboisien	Arbois	29/07/2020
SCAF Poligny-Tourmont	Poligny	28/07/2020
SCAF Salins-les-Bains	Salins-les-Bains	29/07/2020
La Sucrerie	Arbois	28/07/2020
Les galettes de Farfadet	Salins-les-Bains	04/08/2020
Minoterie Mignot	Vaux-sur-Poligny	16/09/2020
ENIL Bio	Poligny	13/11/2020
Le Moulin de Vaux	Poligny	10/11/2022
Brasserie Vachement Jura	Ivrey	30/07/2020
La Nocturne	Brainans	19/08/2020
Restaurant Intercommunal	Arbois	10/11/2021
Collège Grévy	Poligny	23/11/2021
Cité Victor Considérant	Salins-les-Bains	01/12/2021
Lycée Friant	Arbois	21/12/2021
CHIPR	Arbois	11/03/2022
Restaurant communal Olivet	Salins-les-Bains	14/02/2022
La Bonne Auberge	Aumont	19/10/2020
Auberge du Comtois	Pont d'Héry	20/10/2020
La Muse Bouche	Poligny	26/10/2020
La Case B	Poligny	26/10/2020
Messages gourmands	Poligny	28/10/2020
Le Petit Blanc	Salins-les-Bains	28/10/2020
Auberge le Grapiot	Pupillin	30/10/2020
Les Arcades	Arbois	14/06/2022
La Sergenterie	Poligny	14/06/2022
Aux platanes	Poligny	15/06/2022

Le comptoir des Docks	Arbois	13/06/2022
Le bistrot des claquets	Arbois	11/06/2022
Café du centre	Poligny	15/06/2022
Restaurants du Cœur	Poligny	17/03/2022
Secours Catholique	Poligny	31/03/2022
La Croix Rouge	Arbois	16/03/2022
1000 services	Salins-les-Bains	02/04/2022
La bise	Planches-près-Arbois	17/03/2022
CCAS	Arbois	25/03/2022
CCAS	Poligny	01/04/2022
CCAS	Salins-les-Bains	26/03/2022
Unité territoriale d'action sociale du département	Arbois	03/05/2022
ADMR	Poligny	15/03/2022
Juralliance	Arbois	24/06/2022
CCAPS – le président M. Bonnet	Poligny	28/07/2020
CCAPS – vice-président en charge du PAT M. Laubier	Poligny	14/06/2020

FICHES SYNTHESE DU DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a défini **les six domaines d'intervention** d'un Projet Alimentaire Territorial. De fait, les fiches de synthèse ont été rédigées suivant ces différents domaines, en reprenant les éléments mentionnés dans la version complète du diagnostic alimentaire :

ECONOMIE ALIMENTAIRE

ALIMENTATION ET SANTE

PATRIMOINE ALIMENTAIRE

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT

ACCESSIBILITE ALIMENTAIRE

PLANIFICATION ALIMENTAIRE

ECONOMIE ALIMENTAIRE

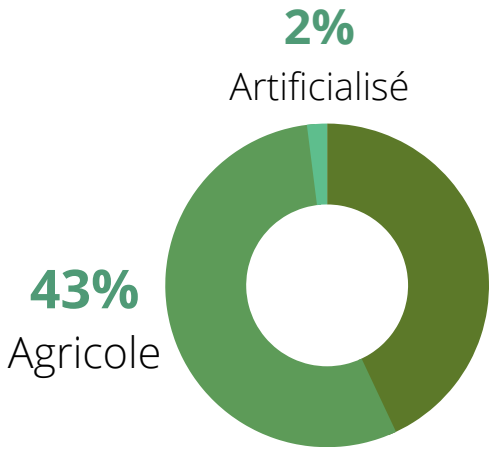
L'agriculture, une activité économique qui pèse lourd

... au niveau des emplois

433 exploitations
612 exploitants agricoles
253 salariés permanents
1 588 salariés occasionnels

9% de l'emploi dans le Cœur du Jura

... dans l'assolement



… placée sous le signe de la qualité

76 exploitations en agriculture biologique *

11% de la SAU

18% des exploitations du territoire

+ 85% d'exploitations AB en 10 ans

(*) La plupart des exploitations AB sont viticoles. Les exploitations diversifiées et pratiquant la vente directe se tournent également vers ce label pour valoriser leurs produits.

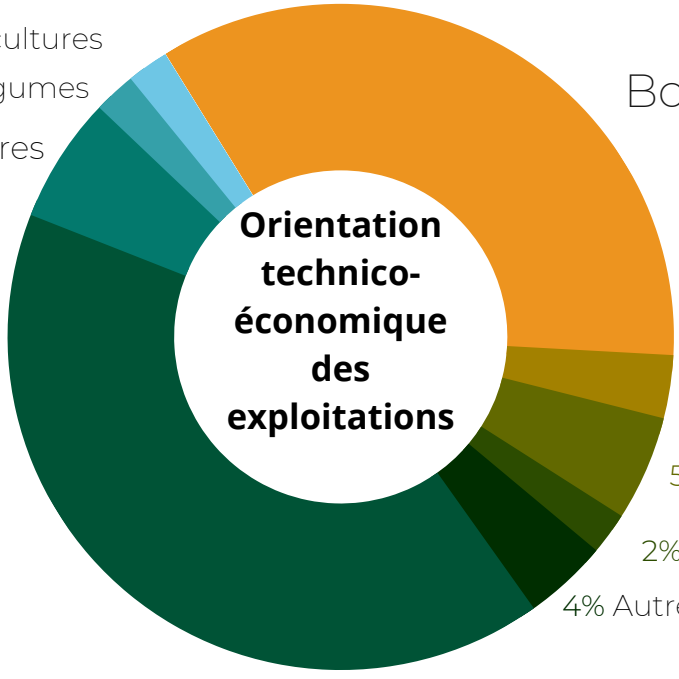
2 AOC viticoles : "Arbois" et "Côtes du Jura". Au sein de ces vignobles, on distingue également 5 appellations produits

2 AOP fromagères : le Comté et le Morbier, deux filières extrêmement rémunératrices

3 IGP fromagères : Emmental français, Gruyère et Cancoillote

3 IGP Charcutières : Porcs de Franche-Comté, Saucisse de Morteau et de Montbéliarde

… majoritairement laitière et viticole



2% Autres cultures

2% Fruits et/ou légumes

6% Grandes cultures

40% Viticulture

34% Bovin lait **

(**) Parmi les exploitations bovines laitières, seules 5 sont en lait standard. Les autres produisent du lait à Comté et/ou Morbier

3% Apiculture

5% Bovin viande et/ou mixte

2% Ovin/caprin

4% Autres élevages (porcins, volailles, équins,)

… très rémunératrice

40 - 80k€ *

20 - 110k€

Env. 30k€

(*) Revenu net annuel par actif familial

Les revenus des exploitations diversifiées (caprin, bovin viande, apiculture, avicole, maraîchage) analysées sont inférieurs à celles des filières « classiques » (lait à comté et viticulture) mais économiquement viables, avec des revenus nets supérieurs au SMIC

Une transformation alimentaire très spécialisée

… dominée par les AOP fromagères

14
fruitières/fromageries pour les fromages AOP

1 Ecole Nationale d'Industrie Laitière

7 Ateliers de transformation à la ferme

… avec une transformation carnée complémentaire

7 boucheries

3 salaisons

18 ateliers de découpe/ transformation, dont 17 à la ferme

3 abattoirs*

… et quelques ateliers de transformation végétale

2 ateliers de transformation*
1 confiturerie

2 minoteries*

1 halle technologique

(*) Certains de ces outils ne se situent pas sur le territoire du Cœur du Jura mais sont sur les collectivités voisines

… mais des besoins en outils de transformation

- Saturation des outils sur des périodes de forte demande (eg. l'été pour les légumes)
- En 2018, recensement d'un besoin en autoclave pour 1.3 tonnes de viandes et 12 tonnes de poissons
- Au moins une dizaine d'exploitants intéressés par un atelier de transformation
- En 2020, 25 exploitants transforment eux-mêmes leurs produits, sans forcément être équipés d'un laboratoire de transformation.

.

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE JURA

Une distribution concentrée dans les bourg centres

… avec de nombreux points de vente dans les bourgs centres

9 supermarchés

6 supérettes

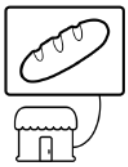
11 boulangeries

2 primeurs

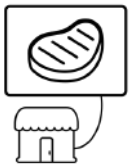
6 bouchers

1 marché plein air/bourg

… avec des magasins spécialisés présents dans les petites communes



9 boulangeries



4 boulangeries

… avec un développement des circuits courts

3 AMAP (pain, volaille, légumes, produits laitiers, etc.)

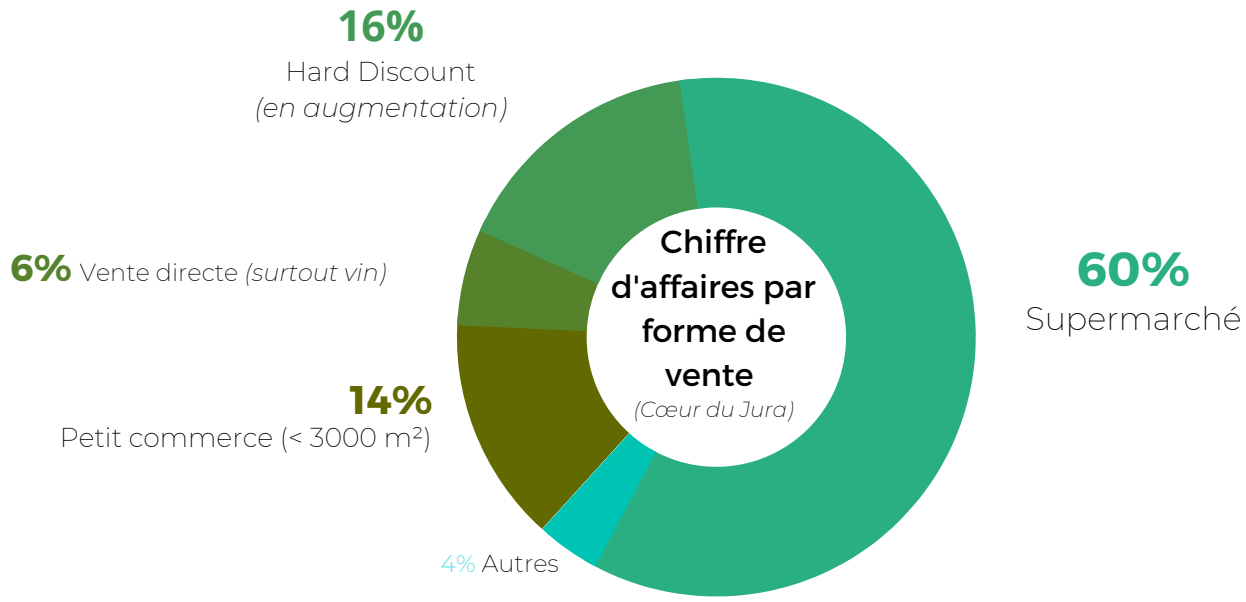
133 exploitations (hors vin) en circuits courts, dont 51 en vente directe

3 magasins spécialisés dans la distribution de produits locaux

1 distributeur automatique de produits locaux

La consommation alimentaire

… orientée vers la grande distribution

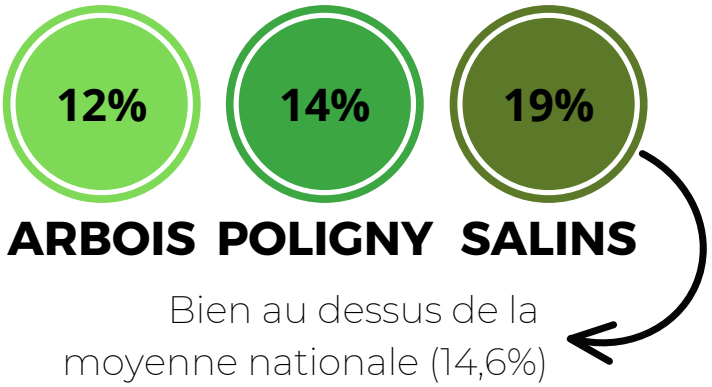


… avec une population aux revenus modestes

21 440 €

C'est le revenu médian disponible par année par habitant du Cœur du Jura.

Taux de pauvreté par bourg centre

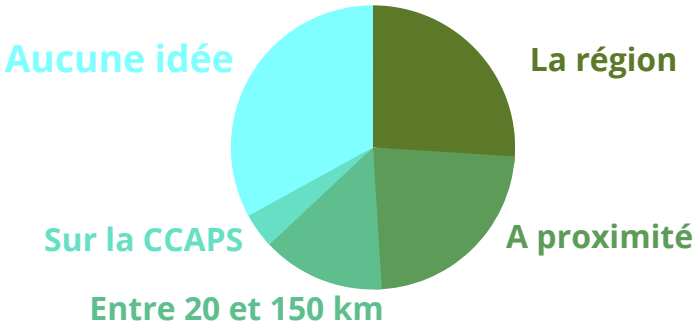


Bien au dessus de la moyenne nationale (14,6%)

… plus locale ?

Un aliment est local s'il est produit dans

NB : sur 353 personnes interrogées



88% des enquêtés consomment au moins une fois/mois des produits locaux

45% des achats aux marchés et chez les producteurs

Volonté d'augmenter les consommations en viande, fruits et légumes locaux…

Un manque d'information sur les producteurs

Des incompatibilités horaires

MAIS

Un coût élevé des produits locaux

Une confusion entre produits locaux et achats locaux

… avec une restauration bien implantée

COMMERCIALE

79 restaurants et restauration rapide dont **67** sur les bourgs centres

COLLECTIVE

Avec des structures assurant leur propre restauration

3 lycées

2 collèges

2 centres de rééducation ou réadaptation

8 structures pour personnes et travailleurs handicapés

1 centre hospitalier intercommunal :

- **4** structures pour personnes âgées
- **2** centres de rééducation
- **3** hôpitaux

Et des structures alimentées par des cuisines collectives

Cuisine centrale de Lons-le-Saunier
- **6** ALSH
- **1** crèche

Service commun de restauration (Friant - Poligny)
- **1** établissement de formation agroindustrielle
- **2** ALSH

Restaurant intercommunal (Arbois)
- **2** collèges
- **2** écoles élémentaires
- **2** ALSH
- **1** crèche
- **2** collèges

Restaurant Olivet (Salins)
- **1** ALSH
- **1** école élémentaire

De nouvelles obligations réglementaires

En vigueur depuis le 1er janvier 2022

Cette loi impose également la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, de diversification des sources de protéine, d'interdiction de plastiques à usage unique, etc.

Peu de restaurants collectifs atteignent ces objectifs sur le territoire car :

- **Coût élevé** des produits locaux *(forte variation de budget entre les établissements)*
- **Manque de temps** pour identifier les productions et passer les commandes
- **Moyens humains et matériels** limités pour travailler les produits bruts

ALIMENTATION & SANTE

La nutrition, nouvel enjeu de santé publique

… avec des recommandations nationales*

AUGMENTER

- Fruits et légumes
- Fait maison
- Légumineuses
- Fruits à coques

DIMINUER

- Alcool
- Viande et charcuterie
- Produits sucrés et salés

ALLER VERS

- Produits bio
- Produits locaux de saison
- Consommation raisonnée de produits laitiers
- Poisson gras et maigre
- Huile (colza, noix et olive)
- Céréales complètes

(*) selon le PNNS 4

… et des habitudes alimentaires variables

SELON LE NIVEAU D'ETUDES

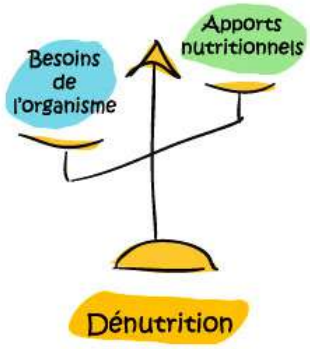
Bac +2 ou plus

+ fruits et légumes
+ fromage, yaourt
+ qualité, provenance, composition nutritionnelle du produit

Sans diplôme

+ viande et pommes de terre
+ boissons sucrées
+ prix, offres promotionnelle et marque du produit

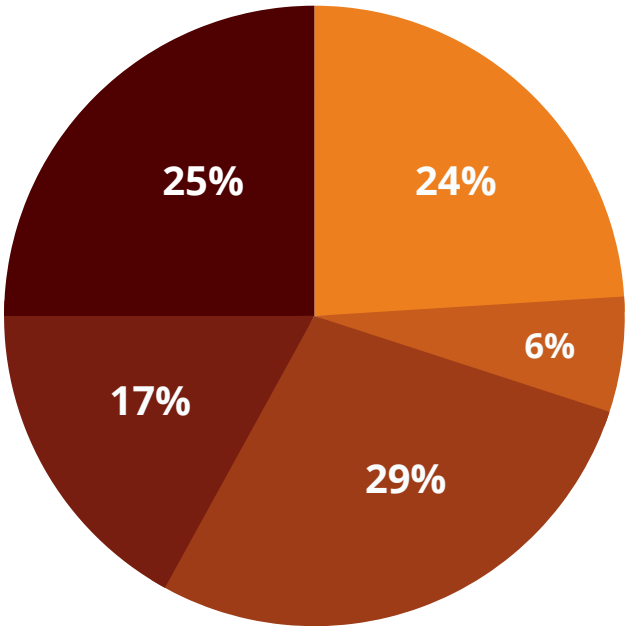
SELON LA COMPOSITION DU FOYER



Le phénomène de dénutrition touche 2 millions de français et particulièrement les personnes âgées et/ou seules.

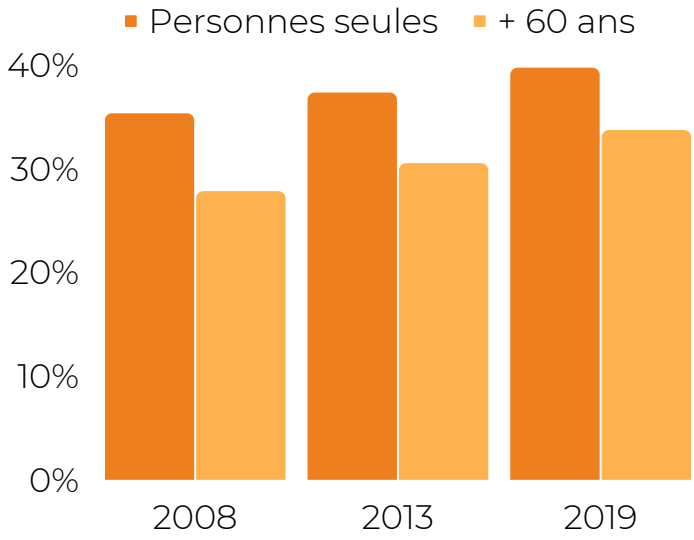
Les déterminants socio-démographiques du territoire

… avec une population peu diplômée



- Aucun diplôme ou certificat d'études primaires
- BEP, brevet des collèges, DNB
- CAP, BEP ou équivalent
- Baccalauréat, brevet professionnel
- Bac +2 ou plus

… et une population âgée et vieillissante



Au vu des chiffres, on peut supposer que la population du Cœur du Jura est de plus en susceptible d'être confrontée à un phénomène de dénutrition.

De plus en plus de personnes âgées ont recours à des services de portage de repas à domicile. Les ADMR des 3 bourg centres assurent ce service en partenariat avec la cuisine du CHIPR.

Le Contrat Local de Santé

VOLONTAIRE

Réduire les inégalités sociales et territoriales en matière de santé

AVRIL 2022

LIEN AVEC L'ALIMENTATION ?

ACTION 2.4 Promotion de l'éducation nutritionnelle et de l'activité physique

- Accompagnement des collectivités, entreprises qui souhaitent signer la charte « collectivités actives du programme national nutrition santé (PNNS)
- Mise en œuvre d'actions « alimentation et activité physique » auprès des enfants et de jeunes de clubs sportifs.
- Action de sensibilisation sur le bien manger, pour bien vieillir

PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Des productions emblématiques du territoire

2 vignobles
Vins d'Arbois et Côtes du Jura

5 cépages
Chardonnay, Savagnin, Trousseau, Poulsard et Pinot noir

2 fruitières viticoles
Arbois et Pupillin

2 races bovines
Montbéliarde et Salers

8 fruitières fromagères

1er fromage AOP de France
avec plus de 60 000 tonnes commercialisées en 2020

Maison du Comté
(Poligny)

Musée de la vigne et du vin du Jura
(Arbois)

Maison de l'abeille
(Mesnay)

Une gastronomie locale reconnue

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

2 restaurateurs reconnus

LE GUIDE MICHELIN

3 restaurants référencés
dont un ayant l'attribution "Bib Gourmand"

Gault&Millau
L'expert gourmand

4 restaurants référencés
dont un ayant l'attribution "Table de Chef"

Des plats typiques du territoire :
poulet au vin jaune et aux morilles, croûte forestière, fondue au comté, saucisse de Morteau aux lentilles, etc.

Un rayonnement du patrimoine alimentaire

... à travers des festivités locales

Fête du biou
(Arbois)

Fête de la bière
(Poligny)

Percée du vin jaune

... auprès d'un public touristique

68€

c'est le panier de dépense moyen des touristes du Cœur du Jura, soit

+44€

par rapport au panier moyen à l'échelle du Jura

... avec le développement de l'Agri-tourisme

Arbois Poligny Salins
CŒUR DU JURA
TOURISME

29 vignerons
10 fermes

recensés sur le site de l'office de tourisme

ACCUEIL PAYSAN

4 fermes adhérentes

BIENVENUE à la ferme

6 fermes adhérentes

Le Contrat de Station Touristique

VOLONTAIRE

Définir une démarche pluriannuelle de développement touristique du territoire

SEPTEMBRE 2022

LIEN AVEC L'ALIMENTATION

AXE 2. Développer l'agritourisme

- Soutenir le développement de l'agri-tourisme
- Favoriser la découverte des producteurs locaux
- Encourager les projets dédiés nature et ruralité
- Renforcer l'image gastronomique locale

  - Projet la Cité des vins
  - Aides à l'installation de jeunes restaurateurs sur le territoire
  - Concours des jeunes chefs avec le Lycée Friant à Poligny
  - Création d'un guide de visite des producteurs locaux
  - Mise en place d'un chéquier vacances "mangez local"
  - Edition d'un livre de recettes 100% Cœur du Jura
  - Accompagnement à l'ingénierie de projets privés/publics slow tourisme - oenotourisme et agritourisme

ALIMENTATION & ENVIRONNEMENT

Des espaces naturels à préserver

3 grands bassins hydrographiques
572 km de cours d'eau
1 388 ha de zones humides
234 mares
4 masses d'eau souterraine

4 sites Natura 2000 répartis sur **2855** ha
4 arrêtés préfectoraux de protection de biotope
1 réserve biologique de l'ONF
52 zones d'intérêt écologique faunistique et floristique

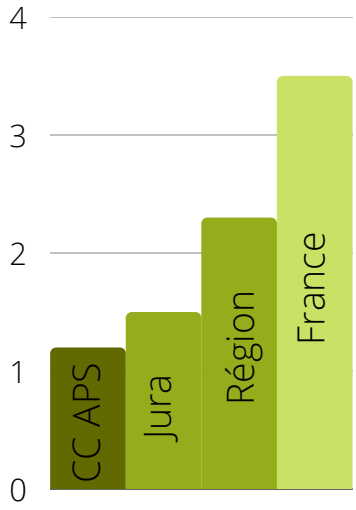
La pression sur les milieux aquatiques

… avec des cahiers des charges encadrant les pratiques

11% de la SAU
18% des exploitations agricoles

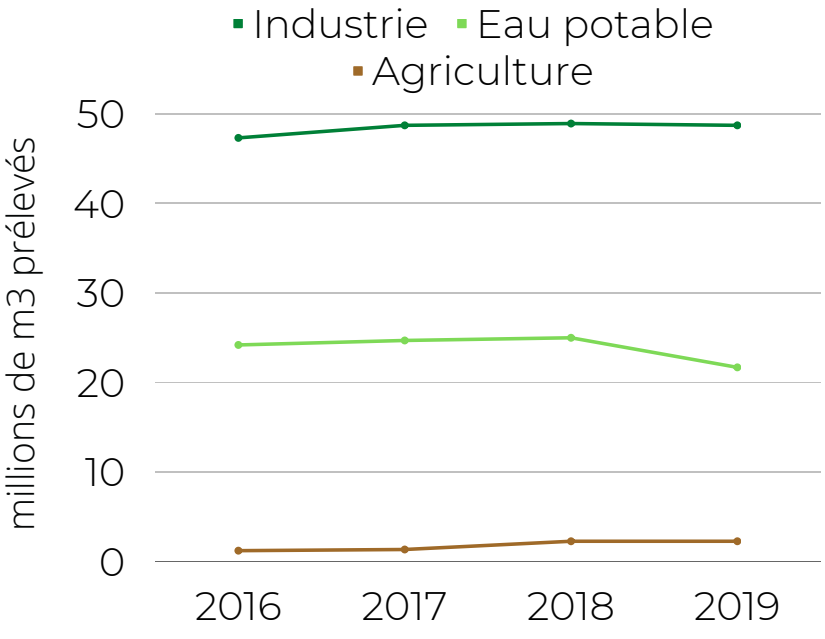
50% de la surface fourragère en prairies permanentes
120 kg d'azote max par an pour l'épandage de fumier
Interdiction de destruction chimique des prairies

… avec un faible recours aux produits phytosanitaires



NODU en 2020
= nombre moyen de traitements/ha en 2020

… avec un faible prélèvement agricole en eau



Dégradation de la qualité des eaux superficielles autour de Grozon
Augmentation de la fertilisation organique des prairies temporaires

L'impact sur la qualité de l'air

LES PRINCIPAUX POLLUANTS

Particules <10µm
PM10

Particules <2.5µm
PM2,5

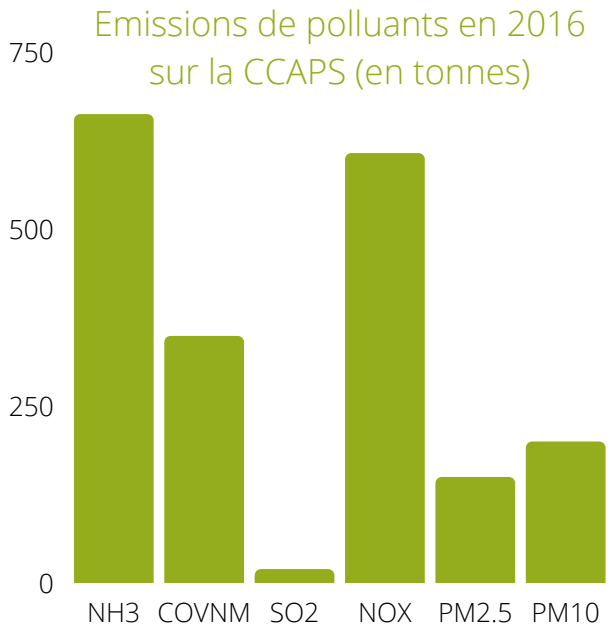
Ammoniac
NH3

Oxydes d'azote
NOx

Composés organiques volatiles
COVNM

Dioxyde de soufre
SO2

… avec des émissions de polluants atmosphériques



7% de jours/an avec une qualité dégradée de l'air

7,7% taux de mortalité en 2014 dû aux maladies respiratoires

(contre 5.8% en France)

… avec un secteur agricole émetteur d'ammoniac

40%
des émissions totales de polluants

99%
des émissions de NH3

12%
des émissions de NOx

… et un secteur routier émetteur d'oxydes d'azote

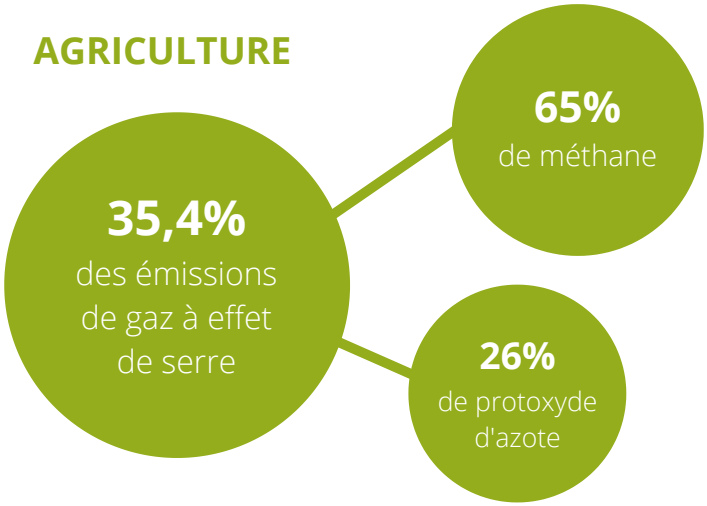
29%
des émissions totales de polluants

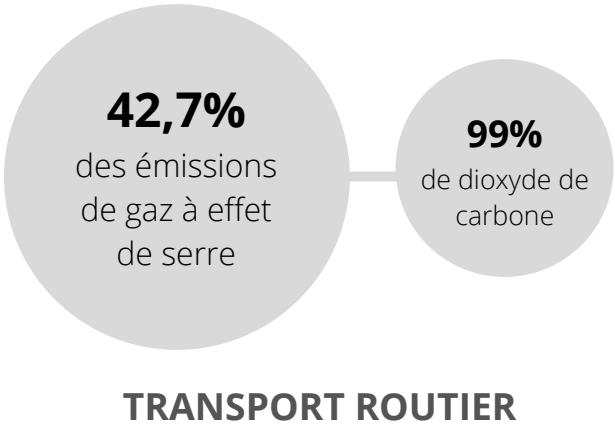
72%
des émissions de NOx

Le système alimentaire du Cœur du Jura est très dépendant du transport routier, que ce soit pour les particuliers (déplacements vers les points de vente) ou les professionnels (flux logistiques, livraisons, etc.)

Le réchauffement climatique

… avec une forte contribution de l'agriculture et des transports routiers





… avec un impact croissant sur la production agricole

+2-5°C d'ici 2100 sur le département

Augmentation des périodes de sécheresse, pouvant atteindre 1 mois
Augmentation des pluies violentes, voire extrêmes (innondations)

- Nouveaux ravageurs
- Perte d'autonomie fourragère
- Hausse de la mortalité des troupeaux
- Dégradation de la qualité des vins

… avec un territoire à fort potentiel de séquestration carbone

6 713 611
tonnes de carbone stockés dans les sols

14% dans les cultures
13% dans les prairies

La gestion des déchets alimentaires

... avec la lutte contre le gaspillage alimentaire

Dons auprès des associations d'aide alimentaire mais une partie encore consommable est jetée

Loi EGALIM : réalisation d'un **diagnostic et d'un plan d'actions** visant à lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

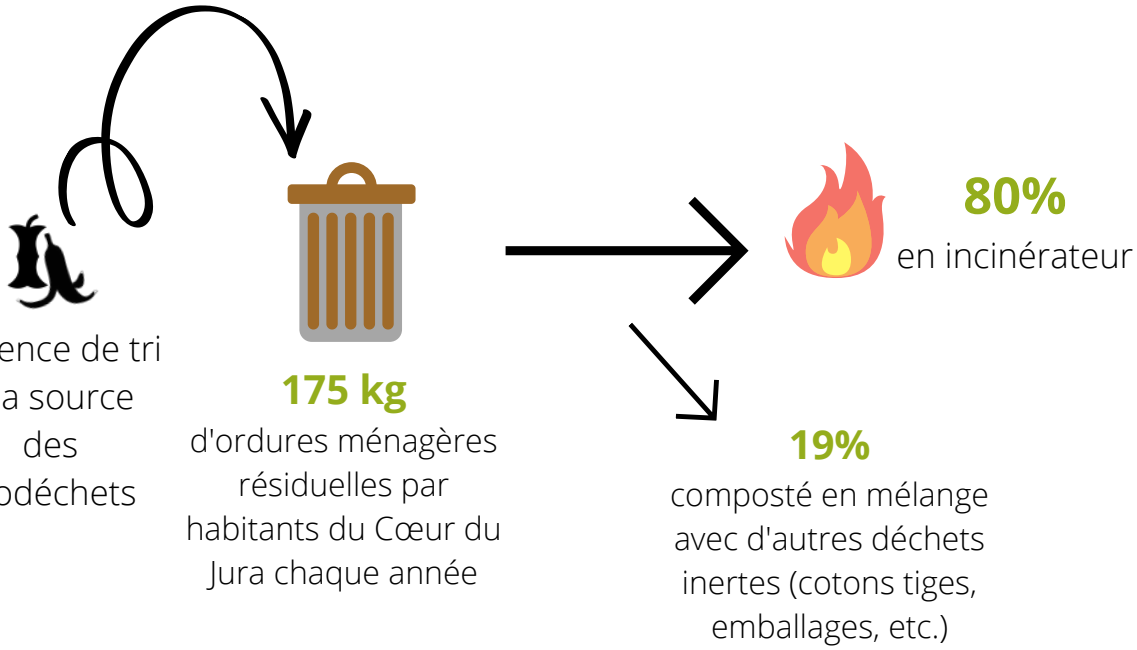
Mise en place très variable à l'échelle du territoire suivant les établissements

Absence de suivi

NOMBREUX AVANTAGES A LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

- Economie de ressources
- Diminution des quantités à acheter
- Diminution de la facture "poubelle"

... avec une incinération massive des biodéchets



Le Plan Climat Air Energie Territorial

OBLIGATOIRE

Aborder l'ensemble de la problématique air-énergie-climat sur le territoire

JUILLET 2023

LIEN AVEC L'ALIMENTATION ?

AXE 1 - Information et sensibilisation aux enjeux environnementaux

- Renforcer et diffuser les connaissances sur le changement climatique
- Editer des fiches actions "Faire des économies durablement" et les diffuser auprès des habitants

AXE 5 - Activités économiques sylvicoles et agricoles

- Accompagner les agriculteurs vers des pratiques écologiques permettant l'atténuation et l'adaptation au changement climatique
- Développer un Projet Alimentaire Territorial

AXE 7 - Biodiversité

- Favoriser l'implantation de haies bocagères

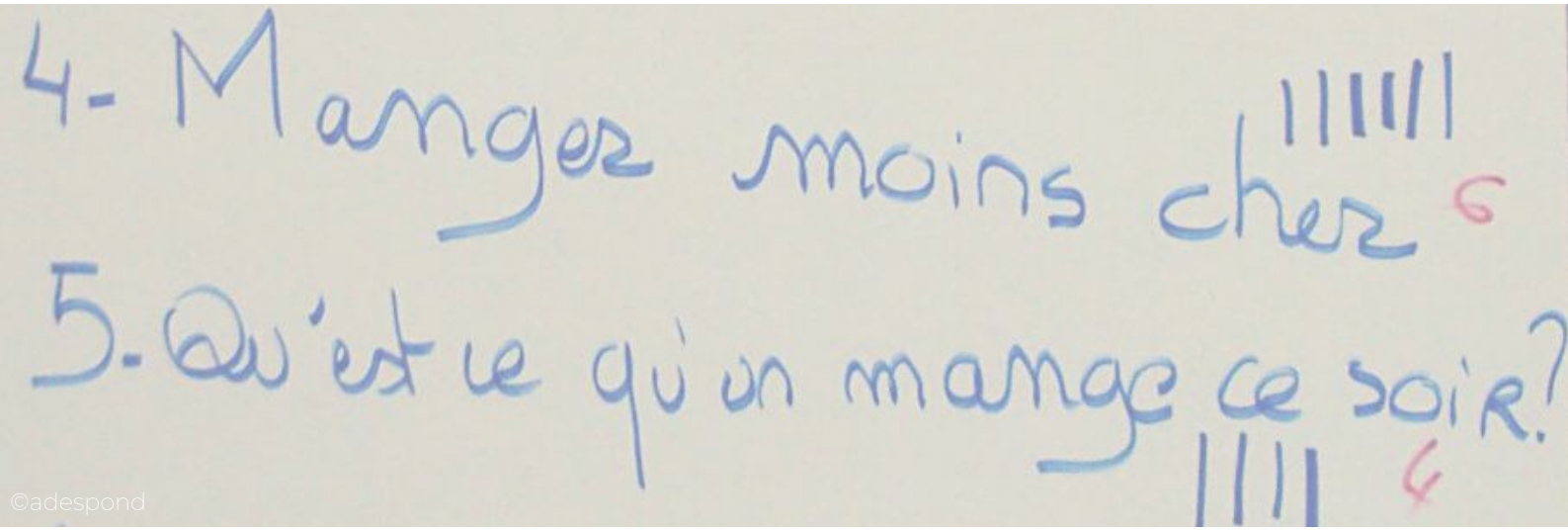
AXE 9 - Prévention et gestion des déchets

- Mieux gérer l'approvisionnement et les déchets alimentaires dans les cantines scolaires

AXE 10 - Gestion de l'eau et résilience

- Améliorer la gestion de l'eau à l'échelle de la parcelle

ACCESSIBILITE ALIMENTAIRE



L'accessibilité alimentaire, c'est quoi ?

Ensemble des facteurs permettant à chacun, quelle que soit sa condition socioéconomique ou physique, **d'accéder aux aliments de son choix**

Pour la suite, sont traités en particuliers deux volets de l'accessibilité :

L'accessibilité économique

définie par le pouvoir d'achat des personnes et les prix

L'accessibilité pratique

définie par la condition physique et les possibilités de mobilité des personnes

L'accessibilité pratique dans un territoire rural

100%
des commerces d'alimentation générale sur les bourgs centres

51%
de la population dépendante de la voiture pour les courses

Population vieillissante avec perte d'autonomie : conduite, courses, cuisine, entretien du potager, etc.

L'accessibilité économique, avec une population aux revenus modestes

1 habitant sur 16
a recours à l'aide alimentaire

Publics variés
Retraités, étudiants, travailleurs, sans emploi, etc.

En augmentation

DISTRIBUTION D'AIDE ALIMENTAIRE SOUS 3 FORMES

Tickets alimentaires utilisables dans certaines grandes surfaces et supérettes (20-80€). Distribués par les assistants sociaux, CCAS et le Secours Catholique.

Colis alimentaires hebdomadaires constitués pour partie des invendus de commerces et grandes surfaces. Distribués par les Restaurants du Coeur (Arbois, Poligny et Salins), le Secours Populaire (Poligny), la Croix Rouge (Arbois) et le CCAS (Salins)

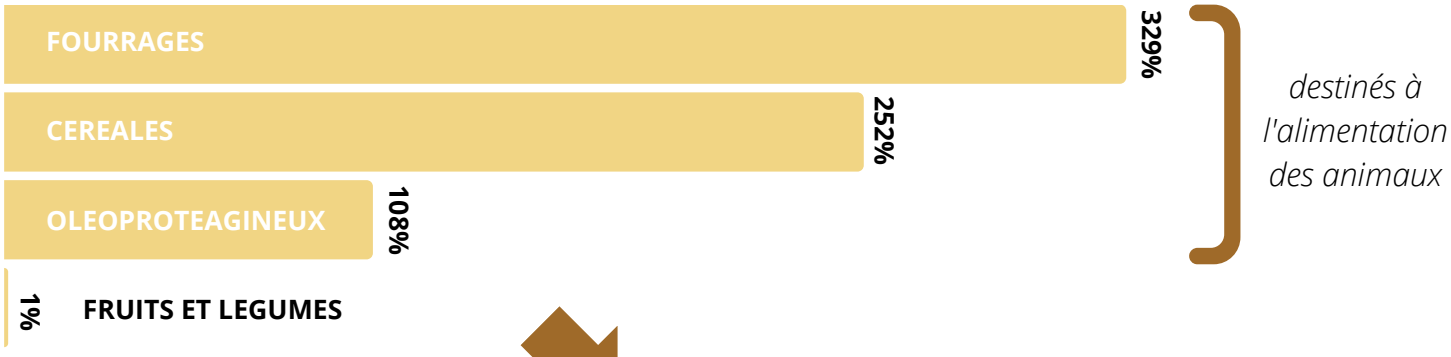
Epicerie solidaire pour faire des courses à petit prix. Une seule gérée par l'association St Michel le Haut (Salins-les-Bains)

PLANIFICATION ALIMENTAIRE

Une sécurité alimentaire à consolider

COUVERTURE DES BESOINS THEORIQUES DU TERRITOIRE

(si la population se nourrissait à 100% de produits locaux)



Absence de sécurité alimentaire : incapacité à nourrir la population en cas de rupture des chaînes d'approvisionnement

La gestion du foncier agricole, sujet à une forte pression

Un prix du foncier viticole peu élevé

Les laits AOP les mieux rémunérés de France

La pression de l'urbanisation
(au moins 60ha perdus en 5 ans)

+11% pour le prix de l'hectare viticole entre 2020 et 2021

Morcellement des parcelles agricoles

Difficultés pour les porteurs de projet agricole diversifié à accéder au foncier

Le renouvellement des exploitations agricoles

... avec une anticipation des départs en retraite

UN RAJEUNISSEMENT DES EXPLOITANTS

48 ans
c'est l'âge moyen des chefs d'exploitation en 2020

-3 ans
par rapport à 2010

107 exploitants ont plus de 60 ans

40% d'entre eux ne connaissent pas encore le devenir de leur exploitation d'ici 3 ans

... avec des structures nécessitant des investissements de départ de plus en plus importants

EN 10 ANS

- 262 exploitations

- 199 micro exploitations
- 36 petites exploitations
- 54 moyennes exploitations
+ 27 grandes exploitations

+ 22 ha

pour la SAU moyenne des exploitations

DES DIFFICULTES DE REPRISE

- Pour les grosses structures sociétaires qui cherchent de nouveaux associés
- Pour les grands domaines viticoles (repris par investisseurs extérieurs)

... avec de nouveaux profils d'agriculteurs

A L'ECHELLE DE LA REGION

63%
hors cadre familial

37%
en projet agricole diversifié

41%
n'ont pas la capacité pro agricole

47%
veulent être dans le Jura

32%
veulent être en bio

82%
en individuel ou création d'entreprise

Le Plan Local d'Urbanisme Intercommunal

OBLIGATOIRE

Déterminer les conditions d'aménagement et d'utilisation des sols

- Le Projet d'Aménagement et de Développement Durables expose « le projet de territoire » en matière d'aménagement, d'urbanisme et de préservation et de mise en valeur des paysages, des espaces agricoles et naturels.
- Les documents opposables comprennent les règles qui s'appliquent au sein de chaque zone et parcelle.

PREVU FIN 2023

LIEN AVEC L'ALIMENTATION

AXE 1 - Elaborer un projet territorial durable

- Lutter contre l'étalement urbain de 50 % par rapport aux 10 dernières années sur l'ensemble de la CCAPS, soit 78,6 ha maximum à l'horizon 2035

AXE 4 - Dynamiser le territoire par le développement de filières économiques

- Préserver les fonctionnalités agricoles et viticoles
- Accompagner la diversification et l'évolution des pratiques