

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

de la Ligne des Horlogers

DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

• Septembre 2025 •

Crédit photo : CC Portes du Haut-Doubs



Projet reconnu par l'État



EDITO

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

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

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

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

ANNE-MARIE ROLAND

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



DANIEL PESEUX

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



CHARLES SCHELLE

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

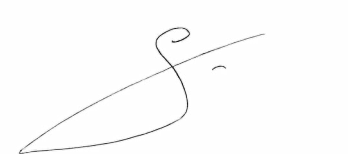


TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

Le Programme National pour l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN)	10
Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)	11

CONTEXTE DU PROJET

Les PAT en Bourgogne Franche-Comté	16
L'émergence du PAT de la Ligne des Horlogers	18
Le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers	20
Les objectifs du PAT de la Ligne des Horlogers	29
Les instances de gouvernance	30

MÉTHODOLOGIE

De 2018 à 2022 : travaux de préfiguration du PAT	36
De novembre 2024 à janvier 2025 : ateliers thématiques de co-construction du diagnostic	38
De janvier 2025 à juin 2025 : collecte de données quantitatives et qualitatives	42

FONCIER AGRICOLE

Un enjeu foncier déterminant pour le développement du territoire	46
Chiffres clés	51
Diagramme des acteurs	51

ÉTAT DES LIEUX DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION : PRODUCTION, TRANSFORMATION, DISTRIBUTION ET CONSOMMATION

Production alimentaire	54
Transformation alimentaire	62
Distribution	77
Consommation alimentaire	87
Chiffres clés	94
Diagramme des acteurs	95

ACCÈS À L'ALIMENTATION, ÉDUCATION ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La précarité alimentaire	98
Education alimentaire	104
Le gaspillage alimentaire	107
Chiffres clés	110
Diagramme des acteurs	111

RESTAURATION HORS DOMICILE

La restauration hors domicile, c'est quoi ?	114
La loi EGAlim pour tendre vers une alimentation saine et durable à court terme	116
Analyse des dynamiques en matière de restauration hors domicile sur le territoire du PAT	120
Chiffres clés	126
Diagramme des acteurs	127

ENVIRONNEMENT

Emissions de GES en agriculture	130
La ressource en eau	133
Milieus naturels et Biodiversité	138
Scénarios d'évolution des filières AOP fromagères : vers une protection de l'environnement renforcée	144
Journée Climat et Agriculture	145
Chiffres clés	150
Diagramme des acteurs	151

SYNTHÈSE

Les principaux faits marquants et enjeux partagés	152
---	-----

LA SUITE DU PROJET

Les quatre axes stratégiques du Projet Alimentaire Territorial de la Ligne des Horlogers	154
Calendrier prévisionnel du PAT	156

ANNEXES

LISTE DES ACRONYMES

AAP : Appel à Projet
ADEME : Agence de la transition écologique
AFOM : Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces
AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
APPB : Arrêté Préfectoral de Protection de Biotope
ARS : Agence Régionale de Santé
BFC : Bourgogne Franche-Comté
CETA : Centre d'Etudes Techniques Agricoles
CCDL : Communauté de Communes entre Doubs et Loue
CCPHD : Communauté de Communes des Portes du Haut-Doubs
CCPM : Communauté de Communes du Pays de Maîche
CCPR : Communauté de Communes du Plateau de Russey
CCPSB : Communauté de Communes du Pays de Sancey-Belleherbe
CCVM : Communauté de Communes du Val de Morteau
CIA 25-90 : Chambre Interdépartementale d'Agriculture Doubs Territoire de Belfort
CLS : Contrat Local de Santé
CNES : Crédit National des Épiceries Sociales
COPIL : Comité de Pilotage
CPIER : Contrat de Plan Interrégionaux Etats-Régions
CRPM : Code Rural et de la Pêche Maritime
CUMA : Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole
DDT : Direction Départementale des Territoires

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
EGALIM : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable
EHPAD : Etablissement d'Hébergement Pour Personnes Agées Dépendantes
ENILEA : Ecole Nationale de l'Innovation, des Laboratoires, de l'Eau et de l'Alimentation
ENS : Espace Naturel Sensible
EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunale
EPAGE : Etablissements Publics d'Aménagement et de Gestion de l'Eau
ESAT : Etablissements et Services d'Accompagnement par le Travail
FEAD : Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis
FEADER : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
FSE+ : Fonds social européen +
GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
GEDA : Groupes d'Etudes et de Développement Agricole
GEMAPI : Gestion des Milieux Aquatiques et Prévention des Inondations
GES : Gaz à Effet de Serre
GIEC : Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat
GIEE : Groupement d'Intérêt Economique et Ecologique
CIGC : Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté

GMS : Grande et Moyenne Surface
HVE : Haute Valeur Environnementale
IGP : Indication Géographique Protégée
INAO : Institut National de l'Origine et de la qualité
MAEC : Mesures AgroEnvironnementales et Climatiques
MFR : Maison Familiale Rurale
ObsAT : OBservatoires des SYstèmes Alimentaires Territorialisés
OGM : Organismes Génétiquement Modifiés
OMS : Organisation Mondiale pour la Santé
PAAI : Projet Agricole et Alimentaire Interdépartemental
PAC : Politique Agricole Commune
PAT : Projet Alimentaire Territorial
PCAET : Plan Climat Air Energie Territorial
PENAP : Périmètre de Protection des Espaces Agricoles et Naturels Périurbains
PETR : Pôle d'Équilibre Territorial et Rural
PLU(i) : Plan Local d'Urbanisme (intercommunal)
PMA : Pays de Montbéliard Agglomération
PNA : Plan National pour l'Alimentation
PNAN : Plan National de l'Alimentation et de la Nutrition
PNNS : Plan National Nutrition Santé
PNRDH : Parc Naturel Régional du Doubs Horloger
PPE : Périmètres de Protection Éloigné
PPI : Périmètres de Protection Immédiat
PPR : Périmètres de Protection Rapproché
PSE : Paiements pour Service Environnementaux
PTCE : Pôle Territorial de Coopération Économique
RESYSTH : RÉsilience des SYSTèmes Herbagers face au changement climatique

SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural
SAU : Surface Agricole Utile
SAT : Stratégie Alimentaire Territoriale
SCEA : Société Civile d'Exploitation Agricole
SCOP : Société Coopérative de Production
SCOT : Schéma de Cohérence Territoriale
SCIC : Société Coopérative d'Intérêt Collectif
SIQO : Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine
SRADDET : Schéma Régional de Développement Durable et d'Egalité des Territoires
STG : Spécialité Traditionnelle Garantie
TEC : Tonne Equivalent Carcasse
TERADI : Territoire d'Échanges et de Ressources en Alimentation Durable et Inspirante
ZAP : Zone Agricole Protégée
ZNIEFF : Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique



Crédit photo : CC Portes du Haut-Doubs

INTRODUCTION

Face aux **enjeux croissants liés à l'alimentation durable**, à la souveraineté alimentaire et à la transition écologique, de nombreux territoires s'engagent dans une **démarche de structuration** de leur système alimentaire local.

Dans ce cadre, le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN) oeuvre pour l'émergence des **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)**, qui visent à **fédérer les acteurs locaux** – collectivités, agriculteurs, entreprises, associations et citoyens – autour d'un **projet commun** pour une alimentation locale de qualité, accessible à tous et respectueuse de l'environnement.

LE PROGRAMME NATIONAL DE L'ALIMENTATION ET DE LA NUTRITION (PNAN)

Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition, approuvé en septembre 2019, vise à améliorer la santé et la qualité de vie des Français par une alimentation saine et une activité physique régulière. Il se compose de 2 plans principaux :

- **Le Plan National pour l'Alimentation** - troisième édition (PNA 3), piloté par le ministère de l'Agriculture,
- **Le Plan National Nutrition Santé (PNNS)**, piloté par le ministère de la Santé.

La politique de l'alimentation a pour finalité d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages, et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique

Selon l'article L.1-1 du Code rural et de la pêche maritime (CRPM)

Le PNA 3 est structuré autour de 3 axes thématiques : la **justice sociale**, la **lutte contre le gaspillage alimentaire** et l'**éducation alimentaire**. 2 axes transversaux s'y ajoutent : les **Projets Alimentaire Territoriaux** et la **restauration collective**¹.

De manière concrète, le PNA 3 a vocation à :

- Prendre en compte la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse et la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Préciser les modalités permettant d'associer les collectivités territoriales pour assurer l'ancrage territorial de cette politique,
- Encourager le développement des circuits courts et de la proximité géographique entre producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs et consommateurs,
- Proposer des catégories d'actions dans le domaine de l'éducation et de l'information pour promouvoir l'équilibre et la diversité alimentaires, les produits locaux et de saison, ainsi que la qualité nutritionnelle et organoleptique de l'offre alimentaire, dans le respect du PNNS,
- Prévoir des actions pour l'approvisionnement de la restauration collective, publique comme privée, en produits agricoles de saison ou en produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO), notamment issus de l'agriculture biologique.

Comme décrit ci-dessus, un des objectifs du PNA 3, intégré dans le PNAN, est l'émergence des PAT. Depuis 2014, un appel à projets (AAP) dédié à cette stratégie finance les projets accompagnant la mise en œuvre de ces programmes, afin de favoriser leur émergence.

¹ Programme national pour l'alimentation 2019-2023 : territoires en action. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, 4 mars 2020.

LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

La notion de « Projet Alimentaire Territorial » est définie à l'article L.111-2-2 du CRPM. Il s'agit d'un outil au service des collectivités et acteurs locaux, qui ont la volonté de **s'engager ensemble pour développer une politique alimentaire cohérente avec les besoins et les contraintes de leur territoire**. Il s'agit notamment de rapprocher l'offre et la demande alimentaire locale. Les PAT participent à la mise en œuvre de la politique de l'alimentation au niveau territorial².

Les PAT répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le PNA 3 :

Une dimension économique : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles.

Une dimension santé publique : promouvoir et faciliter l'accès à une alimentation favorable à la santé et à une pratique quotidienne de l'activité physique, en limitant les comportements sédentaires, grâce aux dispositifs existants ou à développer sur le territoire (Contrat Local de Santé (CLS), ateliers santé ville, charte « villes actives » du PNNS, réseau des Villes-Santé de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), etc.)

Une dimension sociale : éducation alimentaire,

création de liens, accessibilité sociale, et valorisation du patrimoine, en associant notamment des associations de solidarité et d'aide alimentaire à la gouvernance du projet.

Une dimension environnementale :

- Accompagnement de l'évolution des pratiques alimentaires, diversification des sources de protéines, introduction des légumineuses, saisonnalité des produits, développement de la consommation de produits de proximité durables et de qualité (agriculture biologique, certification environnementale de niveau 2 et Haute Valeur Environnementale (HVE), etc.)

- Accompagnement et valorisation des modes de production agroécologiques, dont l'agriculture biologique, incluant la préservation de l'eau et des sols, de la biodiversité et des paysages, l'atténuation et l'adaptation au changement climatique

- Prise en compte du changement climatique dans l'évolution du système alimentaire et nécessité d'aller vers un système plus résilient

- Efficience de la chaîne de production et de transformation, amélioration de la logistique et réduction des transports (producteur, transformateur, vendeur, consommateur), réduction des emballages, lutte contre le gaspillage alimentaire et recyclage des déchets organiques³

Ces projets collectifs, élaborés à l'initiative des acteurs d'un territoire, favorisent le développement d'un cadre stratégique répondant aux différents enjeux identifiés par un diagnostic partagé. Ce dernier permet de faire un état des lieux sur les productions agricoles et alimentaires locales, le besoin alimentaire du bassin de vie, le recensement des acteurs et leur missions, les initiatives locales, les atouts et contraintes du territoire.

² Instruction technique Direction générale de l'alimentation, Service de l'alimentation, Sous-direction de la politique de l'alimentation, 9 décembre 2020.

³ Appel à projets 2023-2024, Vers une Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), Cahier des charges, 2023.

LES ACTEURS IMPLIQUÉS DANS UN PAT



Source : DRAAF Bretagne, 2023

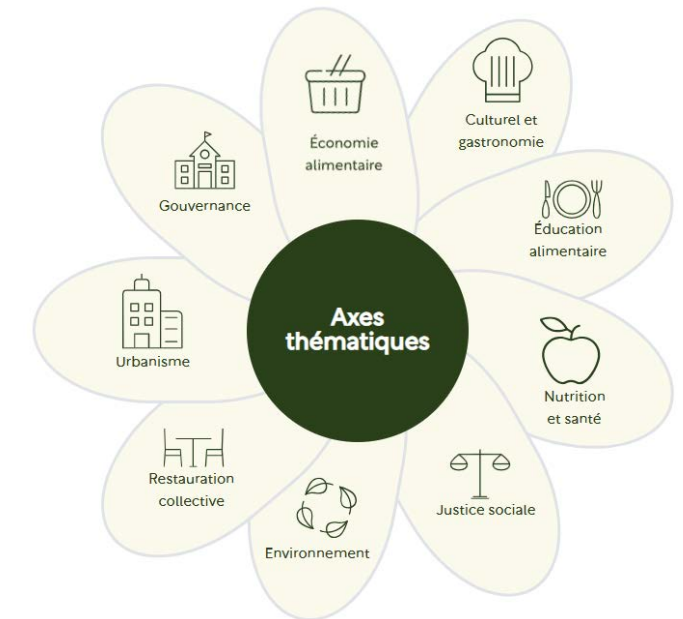
Les initiatives proposées doivent contribuer à l'organisation et au renforcement des filières agricoles et agroalimentaires locales, tout en veillant à la préservation des écosystèmes essentiels à l'activité agricole et en tenant compte des impératifs d'équité sociale et de santé publique.

Un PAT est constitué de 3 phases clés :

- **PHASE 1** : réalisation du diagnostic partagé à l'échelle du territoire du PAT
- **PHASE 2** : développement d'une stratégie et élaboration d'un plan d'actions
- **PHASE 3** : mise en place, suivi et évaluation des actions proposées

Les PAT s'orientent de plus en plus vers une approche systémique autour de **9 champs thématiques transversaux aux enjeux alimentaires** :

- 1 Economie alimentaire**
Le PAT favorise les circuits courts et les filières locales pour soutenir l'agriculture de proximité, renforcer l'autonomie alimentaire et dynamiser l'économie locale.
- 2 Culturel et gastronomie**
Le PAT valorise le patrimoine culinaire du territoire grâce à la valorisation des savoir-faire traditionnels, des produits locaux et des pratiques alimentaires ancrées dans l'histoire et l'identité locale.
- 3 Education alimentaire**
Le PAT encourage la sensibilisation des citoyens, dès le plus jeune âge, aux enjeux liés à l'alimentation durable. Il favorise l'intégration de l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires, les actions pédagogiques et les initiatives locales pour développer une culture alimentaire responsable et éclairée.
- 4 Nutrition et santé**
Le PAT promeut une alimentation saine et équilibrée, sensibilisant la population sur le lien nutrition-santé et encourageant une meilleure accessibilité aux produits de qualité.
- 5 Justice sociale**
Le PAT vise à garantir un accès équitable à une alimentation durable pour tous, en luttant contre la précarité alimentaire et en développant des initiatives solidaires.
- 6 Environnement**
Le PAT prend en compte les impacts environnementaux des modèles agricoles en favorisant l'agriculture durable, la réduction des déchets et la préservation des ressources naturelles.



Source : France PAT, 2023

- 7 Restauration collective**
Le PAT soutient l'amélioration de la qualité des repas dans les cantines scolaires, les établissements médico-sociaux et les restaurants d'entreprise en favorisant l'approvisionnement en produits locaux, biologiques et de saison. Il encourage également la lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en place de pratiques plus durables dans la gestion des repas collectifs.
- 8 Urbanisme**
Le PAT s'oriente vers la préservation du foncier agricole, la promotion de la diversification des productions locales et le soutien à l'agriculture durable, tout en favorisant une meilleure articulation entre les acteurs locaux pour garantir une alimentation de qualité et accessible sur le territoire.
- 9 Gouvernance**
Le PAT repose sur une démarche participative impliquant l'ensemble des acteurs du territoire : collectivités, agriculteurs, entreprises, associations et citoyens. Il favorise la concertation, la co-construction des politiques alimentaires locales et la mise en place d'instances de dialogue pour assurer une gestion cohérente et durable du système alimentaire territorial.



Crédit photo : CC Portes du Haut-Doubs

CONTEXTE du projet

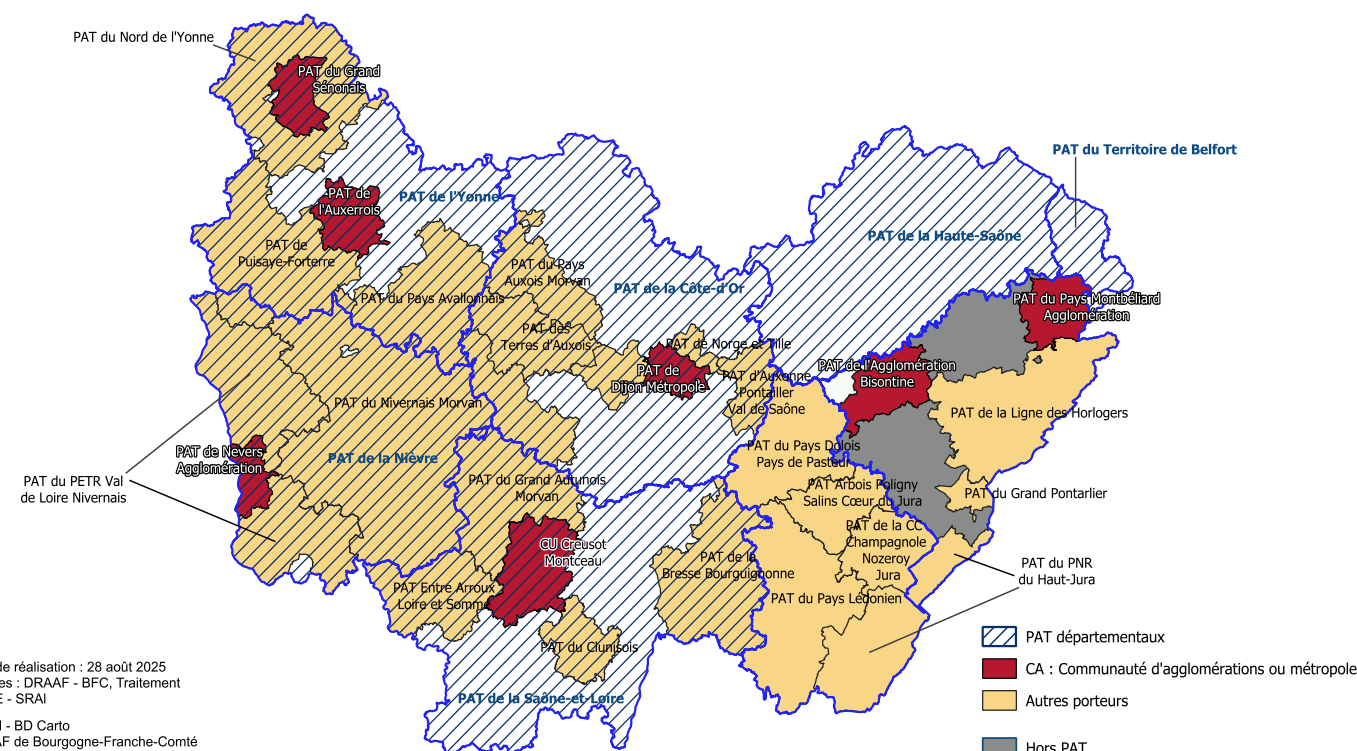
LES PAT EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

L'objectif du ministère de l'Agriculture sur l'implantation d'un PAT par département a été atteint en Bourgogne-Franche-Comté (BFC). Le territoire d'un PAT varie, allant de l'échelle d'une communauté de communes à celle d'un

département, en passant par les Pôles d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) ou encore les intercommunalités des principaux pôles urbains de BFC. Certains territoires sont impliqués dans plusieurs PAT, à différentes échelles⁴.



Les PAT départementaux et locaux de Bourgogne-Franche-Comté



Date de réalisation : 28 août 2025
Sources : DRAAF - BFC, Traitement SRIS - SRAI
© IGN - BD Carthage
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté



Note : le PAT de Nevers Agglomération est également concerné par le PAT du PETR Val de Loire Nivernais
Le PAT des Terres d'Auxois est également concerné par le PAT du Pays Auxois Morvan

Source : DRAAF BFC, 2025

En ce qui concerne le département du Doubs, 5 PAT sont recensés sur le territoire, dont 2 en niveau 1 et 3 en niveau 2.

NIVEAU 1

- PAT du Grand Pontarlier
- PAT de la Ligne des Horlogers

Un PAT de niveau 1 est généralement orienté vers des actions de sensibilisation et de coordination à l'échelle locale. Il vise principalement à réunir les acteurs du territoire (agriculteurs, collectivités, associations, etc.) pour identifier les enjeux alimentaires et agricoles. À ce niveau, l'accent est mis sur la mise en place de diagnostics territoriaux et la définition des priorités collectives avec, à la fin, la construction d'un plan d'actions.

NIVEAU 2

- PAT du Pays de Montbéliard Agglomération
- PAT de l'Agglomération Bisontine
- PAT du Parc naturel régional du Haut-Jura

Un PAT de niveau 2 est plus ambitieux, puisqu'il met en œuvre ces actions pour transformer le système alimentaire local. Il comprend des projets de soutien à l'agriculture locale, à la diversification des productions, ainsi que des initiatives pour renforcer la résilience du territoire face aux défis environnementaux et sociaux. Le niveau 2 implique souvent des investissements plus importants, une collaboration étroite entre acteurs publics et privés, et des mesures pour améliorer l'accès à une alimentation durable et locale.



Pour favoriser les échanges de pratiques et les collaborations entre les territoires sur le sujet de l'alimentation à l'échelle de la Bourgogne-Franche-Comté, Soliance Alimentaire anime **le réseau TERADI (Territoire d'Échanges et de Ressources en Alimentation Durable)** pour 3 ans (2024-2026).

Il rassemble les Projets Alimentaires Territoriaux, les Systèmes Alimentaires Territoriaux (SAT, territoires non labellisés comme PAT) et l'ensemble des structures partenariales.

Durant cette période, le réseau est soutenu par le Conseil Régional, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) et l'ADEME sur les missions suivantes :

- Assurer la mise en réseau des acteurs régionaux
- Contribuer à l'appui technique des PAT par des actions directes ou de la mise à disposition de ressources
- Participer à la reconnaissance des démarches alimentaires mises en œuvre sur le territoire

De façon plus concrète, le réseau organise des journées d'échanges thématiques, un séminaire régional, un appui technique spécifique notamment sur les travaux inter-PAT et les pratiques évaluatives, des outils de communication et de collaboration animés régionalement.

En parallèle, le Département du Doubs et la DDT du Doubs interviennent aussi en faveur de la mise en réseau des Projets Alimentaires Territoriaux aux côtés de la Chambre d'Agriculture.

L'ÉMERGENCE DU PAT DE LA LIGNE DES HORLOGERS

Le PAT est **co-porté par 3 structures** : la Communauté de Communes des Portes du Haut-Doubs (CCPHD), le Parc naturel régional du Doubs Horloger (PNRDH) et la Chambre Interdépartementale d'Agriculture Doubs-Territoire de Belfort (CIA 25/90).

A partir de plusieurs propositions, le Comité de Pilotage (COFIL) a approuvé le nom de PAT de la Ligne des Horlogers.

L'ENGAGEMENT DU PNRDH, créé en 2021, pour le PAT s'inscrit au cœur de sa charte fondatrice (2020-2035), via l'axe 3 qui vise le maintien du « vivre ensemble » sur le territoire et d'un dynamisme économique durable.

Extrait de l'axe 3 de la charte du PNRDH

Mesure 3.2.1 – Promouvoir une agriculture à haute valeur ajoutée économique, sociale et environnementale

- Maintenir les conditions locales d'une agriculture de qualité, à haute valeur ajoutée pour le territoire
- Accroître la résilience, l'innovation et la valeur ajoutée locale de l'agriculture

Mesure 3.2.2 – Diversifier les activités agricoles et développer les circuits de proximité:

- Diversifier les productions, les activités agricoles locales et de qualité
- Diversifier les circuits commerciaux en développant les circuits de proximité et en favorisant la communication

Source : PNRDH, 2021

L'ENGAGEMENT DE LA CCPHD s'inscrit dans le cadre de son Plan Climat-Air-Énergie Territorial 2023-2029 (PCAET).

Dans ce contexte, la CCPHD se concentre particulièrement sur l'axe 4, qui vise à adapter les pratiques face au changement climatique et à faire évoluer les modèles économiques en faveur de la transition écologique.

Extrait de l'axe 4 du PCAET 2023-2029 porté par la CCPHD

Action 4.7 – Inciter à la mise en place de pratiques durables, accompagner l'adaptation de la filière agricole :

- 4.7.1 Accompagner les agriculteurs dans l'adaptation de leurs pratiques au changement climatique
- 4.7.2 Pérenniser les 4 Programmes Agro-Environnementaux et Climatiques proposés sur la CCPHD
- 4.7.3 Accompagner les agriculteurs dans le diagnostic de leur exploitation

Action 4.8 – Accompagner l'évolution de l'agriculture pour répondre aux besoins locaux :

- 4.8.1 Poursuivre la dynamique locale en faveur des circuits alimentaires de proximité
- 4.8.2 Créer des opportunités foncières pour l'installation de producteurs en diversification

Source : CCPHD, 2023

LA CIA 25/90 CO-PORTE le PAT pour répondre aux objectifs de son Projet Agricole et Alimentaire Interdépartemental 2022-2030 (PAAI). Il a pour objectif de répondre aux attentes croissantes des consommateurs en matière de produits locaux et de qualité.

Extrait du PAAI 2022-2030 porté par la CIA 25/90

1. Partager une politique foncière volontariste
2. Poursuivre sur la voie de l'efficacité environnementale
3. S'adapter aux changements climatiques et contribuer à leur atténuation
4. Accompagner les projets de transmission et d'installation pour un renouvellement fort des générations
5. Soutenir et conforter le développement de filières durables
6. Diversifier durablement les productions et les activités
7. Développer le RSE agricole et l'implication de chaque agriculteur dans la vie, le dynamisme et les projets de son territoire
8. Accompagner les agriculteurs pour accroître leur bien-être
9. Valoriser les métiers et communiquer sur l'agriculture et ses filières
10. Rechercher l'efficacité et la résilience des exploitations

Source : CIA 25/90, 2022

Ces objectifs, directement liés aux enjeux du PAT, illustrent l'engagement de la CIA25-90 pour un PAT cohérent, durable et adapté aux besoins du territoire.



*Signature des conventions
partenariales entre les structures
porteuses du PAT*

Par conséquent, les ambitions de la CCPHD, du PNRDH et de la CIA25-90 se rejoignent dans leur volonté de développer une politique alimentaire locale, efficace et cohérente.

Ces structures ont déjà initié des projets qui gagneraient à être mutualisés et mis en synergie pour les amplifier. C'est pourquoi, elles souhaitent travailler ensemble sur l'émergence d'un PAT commun. La Communauté de Communes entre Doubs et Loue (CCDL) et la Communauté de Communes du Pays de Sancey-Belleherbe (CCPSB) ont également choisi de s'associer au projet, en apportant une contribution active au COFIL du PAT et en participant financièrement à son financement.

LE TERRITOIRE DU PAT DE LA LIGNE DES HORLOGERS

1. Un territoire de moyenne montagne, frontalier avec la Suisse

Situé dans la région Bourgogne Franche-Comté, le territoire du **PAT de la Ligne des Horlogers** couvre six Établissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) du département du Doubs, pour un total de **154 communes** :

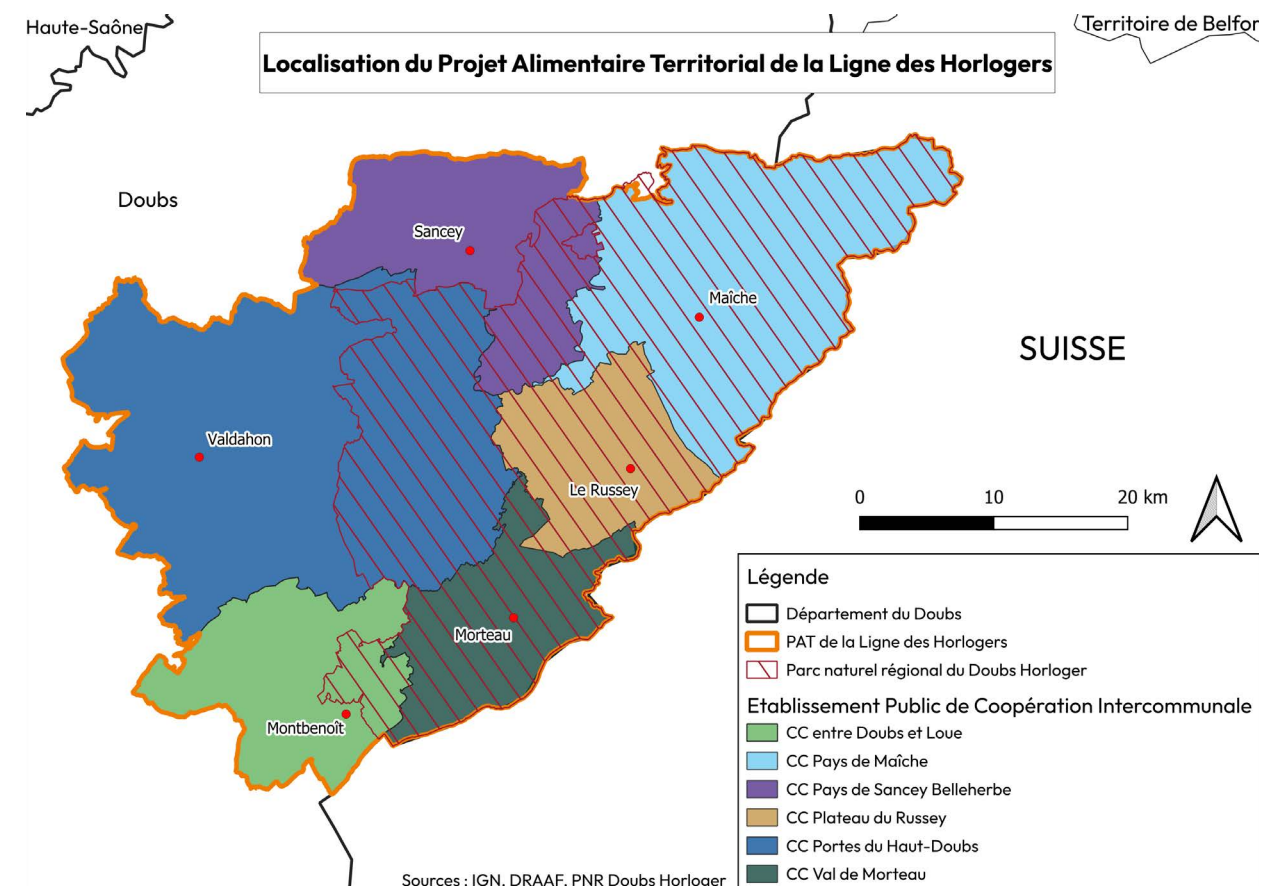
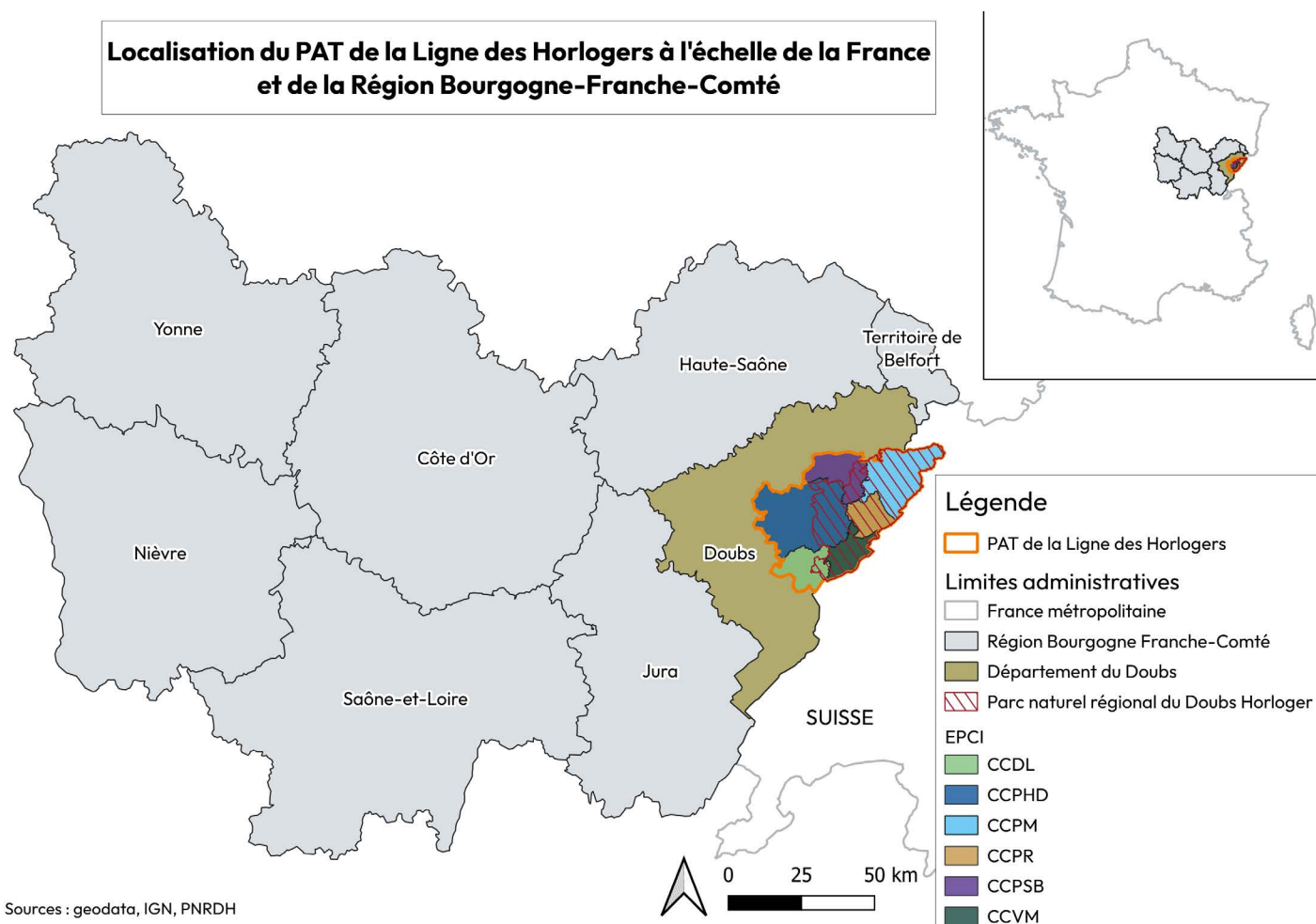
- CC du Pays de Sancey-Belleherbe
- CC des Portes du Haut-Doubs
- CC du Pays de Maîche (CCPM)
- CC du Plateau de Russey (CCPR)
- CC du Val de Morteau (CCVM)
- CC Entre Doubs et Loue

Seule la commune de Dampjoux, intégrée au territoire du PAT, ne figure pas dans l'une de ces six intercommunalités, mais sur la CA du Pays de Montbéliard Agglomération.

Le périmètre recouvre entièrement le territoire du Parc naturel régional du Doubs Horloger, étendu sur 93 communes des six EPCI.

Au total, le territoire est peuplé de 86 618 habitants sur une surface de 180 000 hectares, soit une densité de population de 48 hab./km² (0,41 fois la densité de la France métropolitaine).

Localisation du PAT de la Ligne des Horlogers à l'échelle de la France et de la Région Bourgogne-Franche-Comté



D'un point de vue topographique et paysager, le territoire est escarpé. Il est traversé par les vallées du Doubs et du Dessoubre définissant alors 2 plateaux distincts et une zone de « montagnes plissées » aux abords de la frontière suisse. L'altitude varie de 420 m à 1200 m.

Pourtant éloigné de toute autoroute, de ligne de TGV ou d'aéroport, ce territoire à dominante rurale ne manque pas d'attractivité, en témoigne la forte croissance démographique et l'urbanisation grandissante dans les différents pôles du territoire. En effet, sur le second plateau, l'attractivité financière de la Suisse a jusqu'à ce jour séduit un nombre important de travailleurs, qui voient de multiples opportunités à quelques kilomètres de la frontière. Si les revenus sont plus élevés en Suisse qu'en France depuis plusieurs décennies, le meilleur compromis est de résider sur le territoire français pour bénéficier d'un coût de la vie bien moins onéreux. Le TER de la « Ligne des Horlogers » relie Besançon (préfecture du Doubs) à La Chaux-de-Fonds (Suisse) en passant par Morteau et Valdahon et traverse tout le territoire du PAT. Au niveau routier, les points de passage avec la Suisse sont assez limités en raison des contraintes géographiques

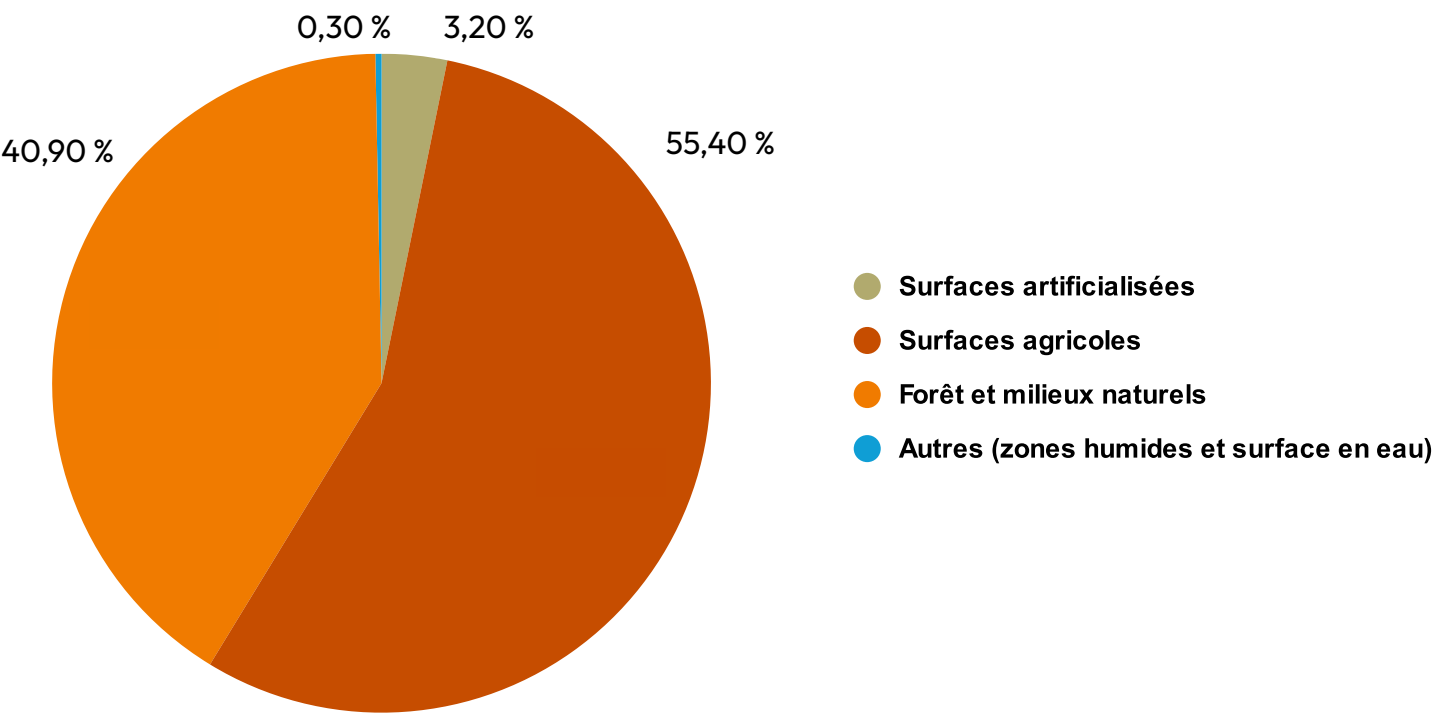
naturelles des gorges du Doubs. Ceci induit un fort trafic routier sur ces quelques sections routières.

Le premier plateau, moins concerné par cette dynamique frontalière, connaît un développement différent, caractérisé par une forte disparité des contextes socio-démographiques et un développement inégal entre le nord-ouest et le sud-est. La proximité de la Communauté de Communes des Portes du Haut-Doubs avec Besançon facilite aussi son développement, 7 communes appartiennent d'ailleurs à son aire d'attraction.

Le territoire englobe aussi plusieurs bassins de vie internes : Morteau, Montlebon, Les Fins, Valdahon, Maîche, Sancey et Le Russey. Dès lors, c'est à priori à l'échelle du bassin de vie que les habitants réalisent leurs achats alimentaires. Néanmoins, 44% des communes sont situées hors de l'influence des pôles urbains. La pluralité de ces bassins et le caractère rural du territoire (77% des communes sont rurales avec un habitat dispersé et 17% avec un habitat très dispersé) soulignent le besoin de répartition de l'offre alimentaire dans l'espace.

2. Un territoire agricole spécialisé

Occupation du sol sur le territoire du PAT en %



Source : Insee, 2018

Avec 55% de son territoire couvert par des surfaces agricoles, le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers est dominé par la production de lait pour la fabrication de fromages labellisés Appellations d'Origine Protégée (AOP) à haute valeur ajoutée, comme le Comté, le Morbier et le Mont d'Or. Toutes les autres productions sont considérées comme des productions de diversification. Cette spécialisation a naturellement un fort impact sur les paysages et sur les productions. En effet, 89% de la Surface Agricole Utile (SAU) du territoire est concernée par une forme de prairie. Le territoire bénéficie également de 2 Indications Géographiques Protégées : l'IGP Saucisse de Morteau et l'IGP Saucisse de Montbéliard.

Si ces filières fromagères contribuent à la préservation d'habitats et d'espèces naturelles, elles sont également soumises à de nombreuses contraintes, telles que la pression foncière, la disponibilité de la ressource en eau, le renouvellement des générations agricoles, le besoin en main d'œuvre mais également les conséquences du changement climatique. Sur le territoire, le virage de l'agriculture biologique n'a pas été pris.

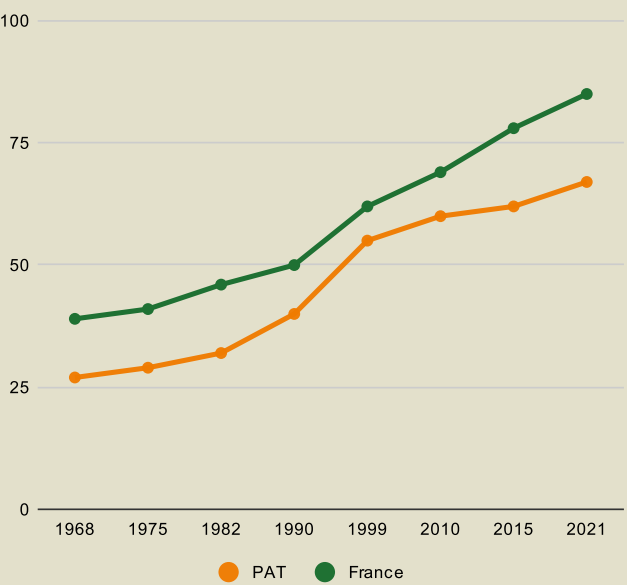
De plus, le territoire ne dispose pas des productions répondant aux besoins alimentaires de sa population. Si l'objectif n'est pas de fragiliser les filières fromagères AOP qui sont l'une des forces majeures de l'économie du territoire, il est intéressant de comprendre quels sont les leviers pour diversifier l'agriculture et répondre à la demande. Aujourd'hui, il est constaté une faible tendance à l'installation d'exploitations diversifiées ou à la création de nouveaux ateliers de production dans les exploitations laitières.

Les producteurs et les consommateurs commencent à s'organiser pour une distribution et un approvisionnement local : Locavor, magasin de producteurs... Ainsi, des opportunités sont à exploiter aujourd'hui pour atteindre les objectifs du PAT.

3. Le portrait des habitants du territoire

Equilibre entre personnes âgées et jeunes

Combien de personnes de 65 ans et plus pour 100 jeunes de moins de 20 ans ?



Source : Insee, 2024

Une population en croissance

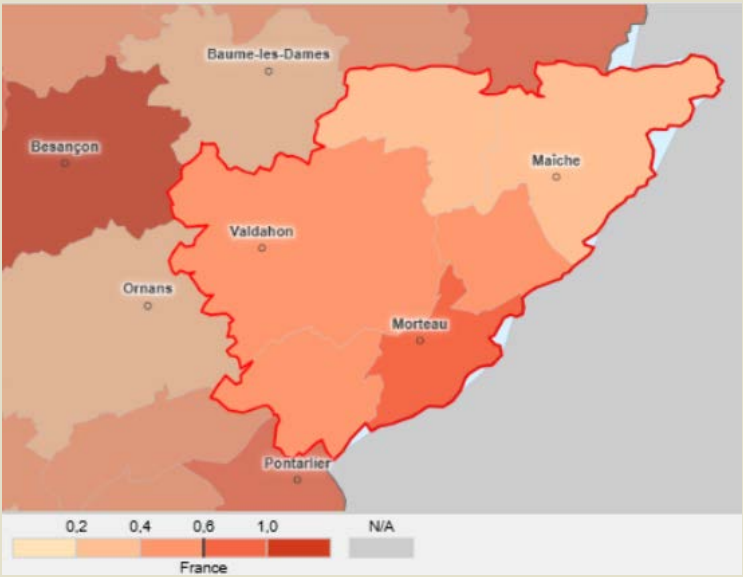
La population du territoire a augmenté ces six dernières années (+0,66%) du fait d'un taux de natalité supérieur au taux de décès et d'un taux migratoire positif témoignant de l'attractivité du territoire.

La population est jeune par rapport à la moyenne nationale bien que l'on constate une tendance au vieillissement. En effet l'indice de vieillesse est de 67 (contre 85 en France), signifiant qu'il y a 67 personnes de plus de 65 ans pour 100 jeunes de moins de 20 ans. En comparaison avec la moyenne nationale, on retrouve davantage de couples et de familles de 3 ou plus individus et moins de personnes seules et de familles monoparentales.

Une urbanisation croissante

Sur le total des logements, 86% sont des résidences principales, dont 72% d'entre elles sont occupées par le propriétaire. Même si les espaces agricoles et forestiers représentent 96% de la SAU, ces espaces sont progressivement artificialisés pour construire de nouveaux logements, alors même que 8,5% des logements sont vacants. Ainsi, en 14 ans, 702 ha ont été artificialisés, soit l'équivalent de 51 ha tous les ans, soit 72 terrains de foot. Le secteur de Morteau est le plus concerné par cette dynamique d'urbanisation forte.

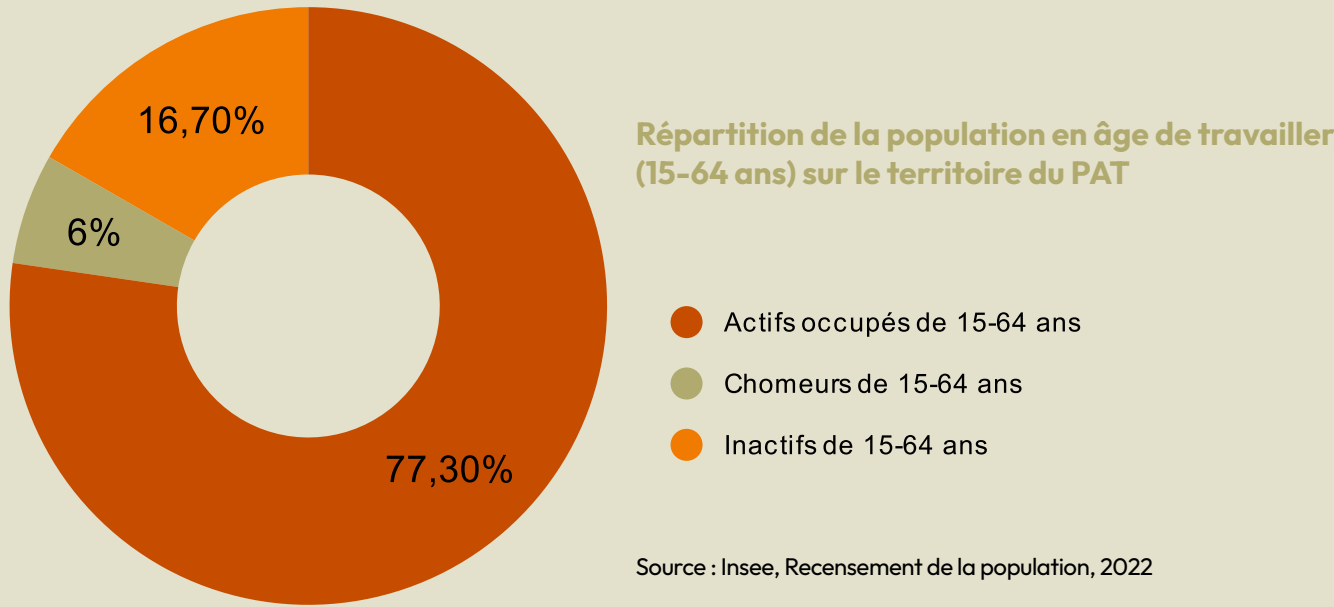
Part d'espaces naturels, agricoles et forestiers consommés entre 2009 et 2023 sur le territoire du PAT (en %)



Source : Observatoire de l'artificialisation des sols - CEREMA 2024

Une population active et occupée

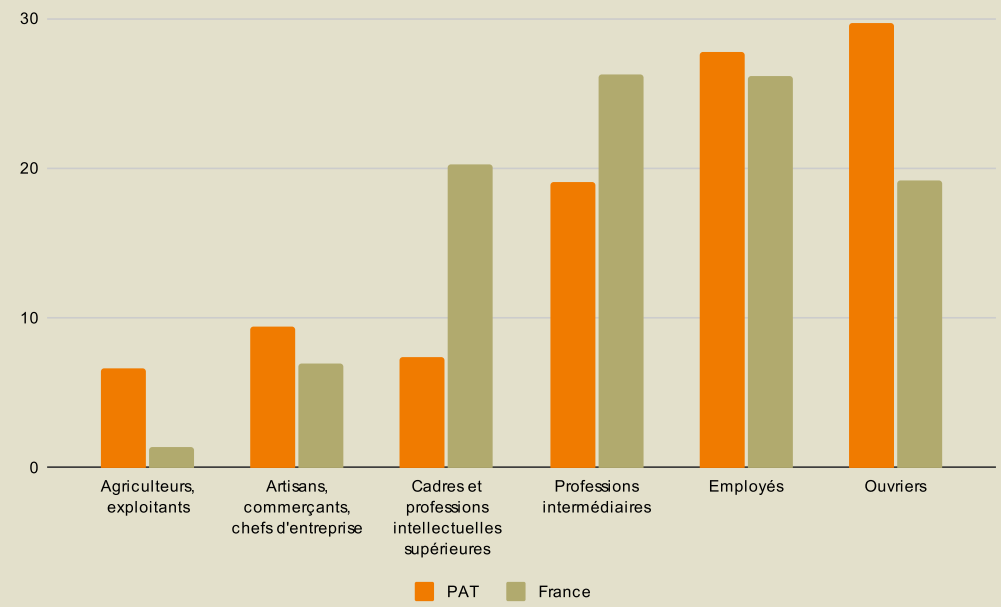
Par rapport à la moyenne nationale, la tranche de population des 15-64 ans est davantage occupée (77% d'actifs dans le PAT contre 65%). En corrélation, le taux de chômage des jeunes et des seniors est inférieur à la moyenne française. Il est intéressant de noter qu'il y a plus d'actifs à temps partiel que la moyenne nationale, majoritairement chez les femmes.



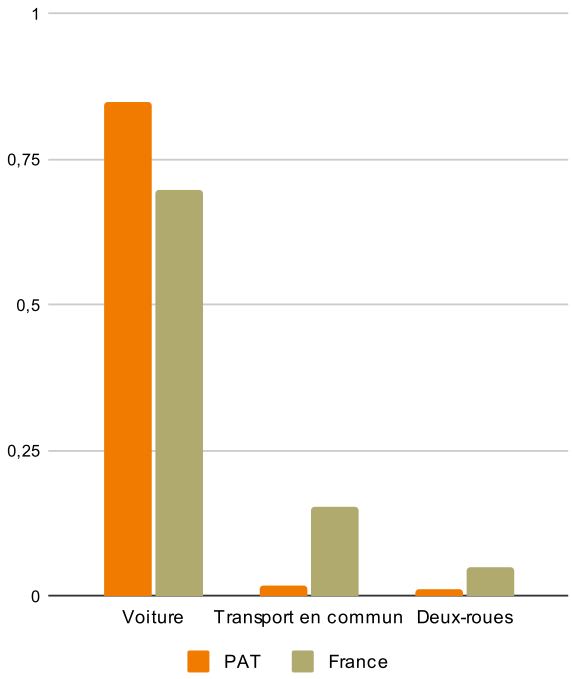
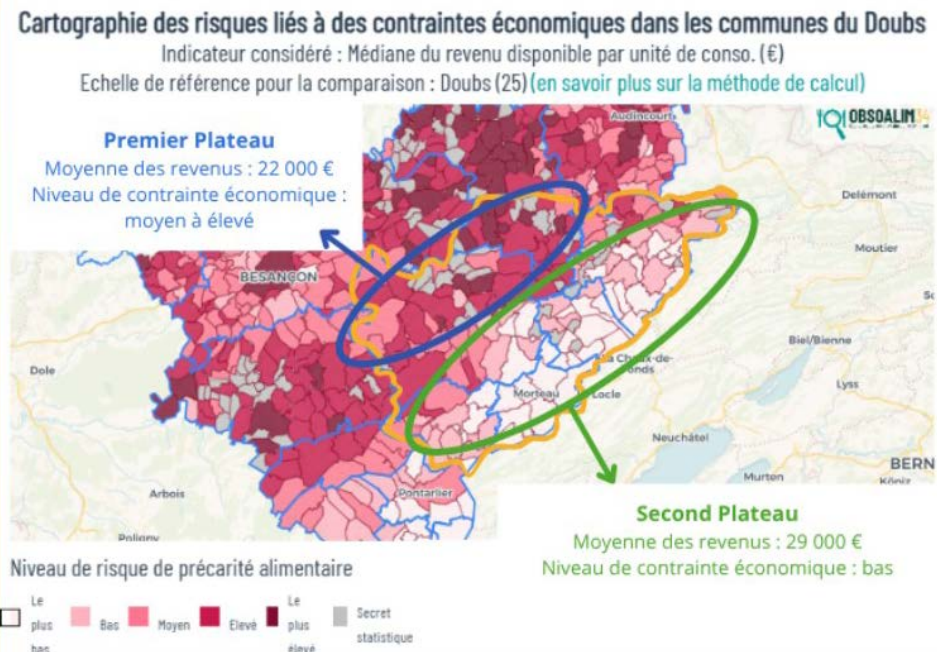
Dans la population active, on recense principalement des ouvriers, des employés et des professions intermédiaires. Les principaux secteurs d'emplois locaux sont le secteur tertiaire (60,7%), l'industrie (22%) puis l'agriculture (9%) et la construction (8%). Ces tendances suivent celles à l'échelle

nationale. Néanmoins, les secteurs primaires (exploitations des ressources naturelles) et secondaires (transformation des matières premières) emploient plus sur le territoire du PAT qu'au niveau national, contrairement au secteur tertiaire (proposition de services).

Professions et catégories socioprofessionnelles sur le territoire du PAT



Du fait de sa frontière commune avec la Suisse, le second plateau (CCVM, CCPM, CCPR, CCDL) compte plus de 40% des actifs occupés qui travaillent à l'étranger, contre 8,5% pour le premier plateau (CCPHD et CCPSB). Cette catégorie de population est communément désignée comme « les frontaliers ». Bénéficiant d'un revenu supérieur, leur niveau de vie est plus élevé et le risque de précarité alimentaire liés aux contraintes économiques plus faible.



Une dépendance marquée à la motorisation

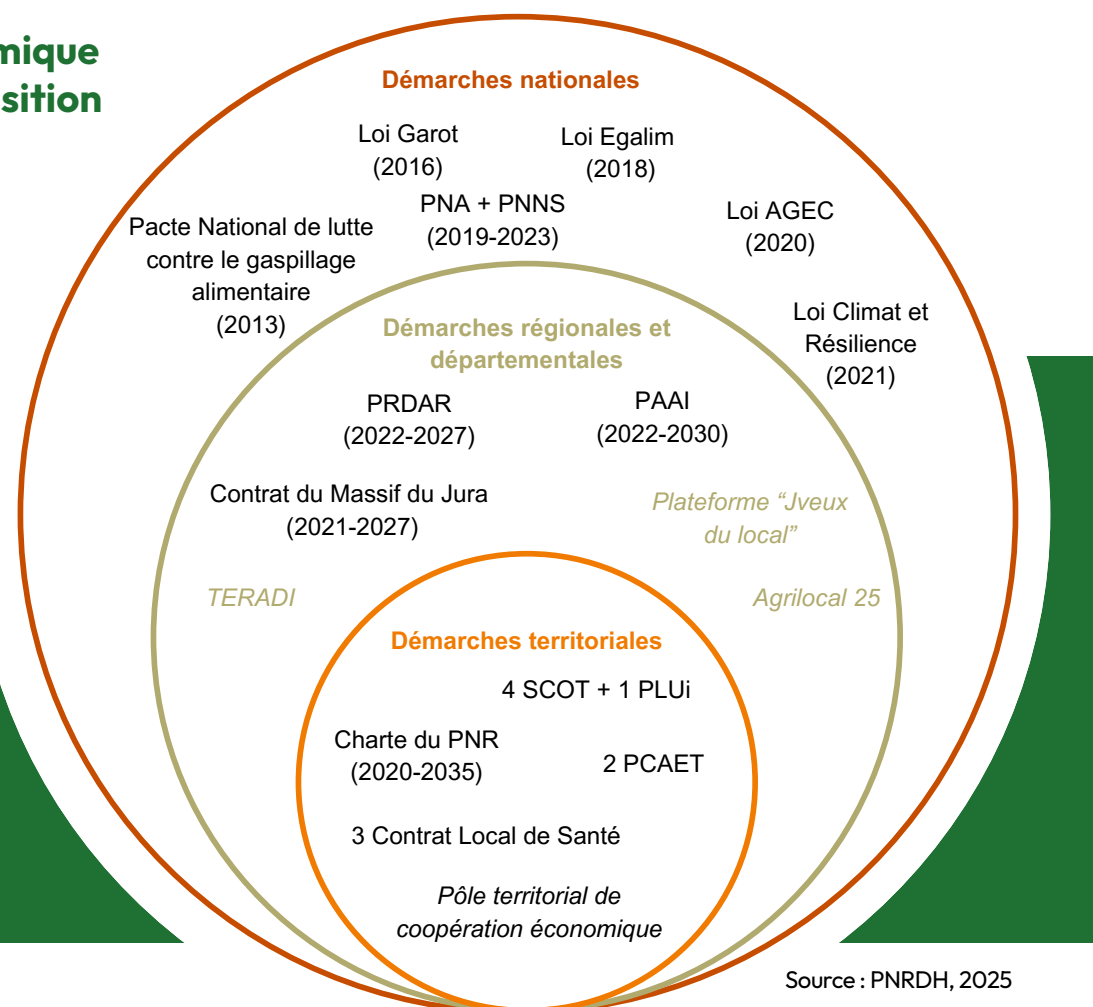
Le territoire pourvoit 60% des emplois, signifiant aussi que 40% des emplois restent extérieurs au territoire (Suisse, Besançon, Pontarlier, Montbéliard). Une grande majorité des actifs travaillent dans une autre commune que leur lieu de résidence (77% sur le PAT contre 67,3% au niveau de la France). Cela implique que la population doit souvent se déplacer pour se rendre sur son lieu de travail. La majorité le fait en voiture (84,7% contre 69,8% au niveau national) et peu le font en transport en commun ou à pied (<2%). Avec plus de 93% des ménages qui disposent d'au moins une voiture (contre 81% à l'échelle nationale), le taux de motorisation des ménages est important.



Le territoire a reconnu sa forte dépendance à la Suisse, la surspécialisation de son système agricole ou sa forte dynamique d'urbanisation comme étant des menaces importantes pour les 15 années à venir. En conséquence, de nombreuses stratégies ont été élaborées pour tenter de contenir ces tendances, que la partie suivante va détailler davantage.

4. Un territoire dynamique sur les enjeux de transition écologique

Le PAT doit s'inscrire en **cohérence avec un ensemble de politiques nationales, régionales et départementales, ainsi que de stratégies territoriales** qui visent à planifier de façon plus durable le développement du territoire, notamment en matière d'agriculture et d'alimentation.



Au niveau des **démarches territoriales**, les Communautés de Communes qui composent le PAT sont actuellement engagées dans l'élaboration de nombreux documents de planification territoriale, où les politiques alimentaires semblent gagner de l'importance.

Plan Climat Air Énergie Territorial

Les PCAET, issus de la loi de Transition Énergétique pour la Croissance Verte, du 18 août 2015, sont des outils de planification qui ont pour but d'atténuer et de prévenir les effets du changement climatique. Les PCAET peuvent être porteurs de développement économique, d'emploi, d'attractivité, de bien-être et inscrivent dans leurs plans d'actions des objectifs en lien avec l'agriculture et l'alimentation durable et locale.

Sur le territoire du PAT, le PCAET des Portes du Haut-Doubs (2023-2029) et le PCAET du Val de Morteau (2022-2027) ont inscrit dans leur

plan d'actions des objectifs sur l'évolution des pratiques agricoles vers plus de durabilité et une adaptation face au changement climatique : programmes de plantation de haies, installation de dispositifs de récupération d'eau de pluie, communication sur les moyens et financements disponibles....

Les PCAET se donnent aussi comme objectif l'adaptation de la filière Comté aux nouveaux enjeux et aux évolutions des besoins locaux, ainsi que le développement d'une économie en faveur de la transition écologique et de services locaux dynamiques et de proximité. D'autres objectifs sont aussi en lien avec les thématiques portées par les PAT, tels que l'autonomie énergétique des fermes, la préservation de la ressource en eau, la thématique de réduction des déchets et du gaspillage.

Charte fondatrice du Parc Naturel Régional du Doubs Horloger (2020-2035)

Issue d'une large concertation entre les acteurs du territoire, la Charte est le contrat moral qui fixe les objectifs et les grandes orientations de travail du Parc Naturel Régional du Doubs Horloger. L'organisation globale de la Charte repose sur 4 piliers qui font chacun l'objet d'un axe spécifique. Le PAT de la Ligne des Horlogers s'inscrit dans l'axe 3 de la Charte : « Développer une économie durable pour un territoire à haute valeur ajoutée ».

Schéma de Cohérence Territoriale

Un SCOT est un document de planification intercommunale, intégrateur des documents de planification supérieurs. Il sert de cadre de référence pour les différentes politiques sectorielles, notamment celles centrées sur les questions d'organisation de l'espace et d'urbanisme, d'habitat, de mobilités, d'aménagement commercial, et d'environnement.

Sur le territoire du PAT, le SCOT du Pays Horloger, le SCOT du Pays du Haut-Doubs, le SCOT du Doubs central et le PLUi valant SCOT des Portes du Haut-Doubs portent des objectifs communs de maîtrise de l'étalement urbain et de la consommation foncière. Ainsi, la réduction de la consommation des espaces agricoles constitue le premier levier mis en avant dans les SCOT pour un meilleur soutien à l'agriculture sur le territoire.

En matière d'économie alimentaire, les SCOT mentionnent régulièrement l'agriculture comme un secteur économique à soutenir. Ainsi, ils encouragent l'agroalimentaire local et le développement des circuits courts en permettant aux agriculteurs de créer des points de vente directe et des unités de transformation. Toutefois, les SCOT soulignent la nécessité de diversifier et d'adapter l'activité agricole à l'heure du changement climatique et de ses conséquences. Ils définissent également des objectifs environnementaux en lien direct avec le PAT, notamment en matière de préservation de la ressource en eau, de pratiques agricoles

vertueuses ou encore en matière de gestion des déchets (compostage, méthanisation).

Contrat Local de Santé

Un CLS est un outil porté conjointement par l'Agence Régionale de la Santé (ARS) et une collectivité territoriale, afin de réduire les inégalités territoriales et sociales de la santé.

Le volet de l'alimentation est abordé sous tous ses aspects en lien avec la santé et la nutrition. Plusieurs fiches actions sont déclinées par thématique, notamment sur les parcours des personnes âgées en lien avec la dénutrition, sur le parcours maternité en lien avec l'obésité infantile, sur le parcours précarité en lien avec l'accès à l'alimentation.

Le CLS promeut également le PNNS via l'activité sportive, mais aussi l'alimentation durable et la nutrition.

Le PAT comprend 3 CLS : CLS des Portes du Haut-Doubs, CLS du Doubs Hologer et CLS Doubs Baumoises.

Pôle Territorial de Coopération Économique (2025-2026)

Le PTCE YAKA, composé d'acteurs économiques du territoire, s'intéresse aux coopérations économiques à créer sur le territoire. Il développe des outils de réseau pour répondre à des besoins spécifiques, notamment l'accompagnement de micro-projets de coopération, le relais d'information entre acteurs locaux et la mise en relation avec d'autres acteurs locaux ou régionaux.

Issue d'un travail coopératif, une première feuille de route pour 2025-2026 a été élaborée collectivement. Parmi ces projets, 2 concernent plus précisément le PAT et l'alimentation :

- Développement et maillage de petites cuisines centrales pour la restauration collective
- Développement de la consigne et du réemploi des contenants alimentaires avec la marque Comtois, Rends-moi !

Les actions déjà mises en place par les collectivités en matière d'alimentation

Au tout dernier échelon des collectivités territoriales, les communes s'emparent aussi du sujet de l'alimentation dans la programmation de leurs actions.

Identifiées dans l'enquête auprès des communes, les actions sur le thème de l'alimentation vont

de l'organisation d'événements grand public et d'ateliers de sensibilisation à la communication autour d'actions mises en place par d'autres structures, mais aussi la mise à disposition d'un local ou de matériels, la location ou le prêt de salles ou de terrain, la prospective et la mise en lien entre les acteurs du territoire.



Source : PNRDH-enquête auprès des communes du PAT, 2025

LES OBJECTIFS DU PAT DE LA LIGNE DES HORLOGERS

Le PAT de la Ligne des Horlogers cherche à promouvoir une alimentation locale, durable et éthique sur le territoire. Même si les enjeux liés à l'alimentation prennent une place prépondérante, la démarche s'inscrit dans une perspective de préservation de la biodiversité, de soutien aux producteurs locaux et d'éducation à une alimentation saine et équilibrée. Les objectifs du projet, tels qu'inscrits dans la candidature du PAT au niveau 1, sont :

1 DIVERSIFIER LES PRODUCTIONS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES LOCALES & DÉVELOPPER L'OFFRE DE PRODUITS LOCAUX

Cet objectif intègre les sous-objectifs suivants (foncier, pratiques, diversification, mutualisation) :

- Favoriser et accompagner l'installation de productions en diversification (mobilisation du foncier, point accueil installation, transmission, etc.)
- Favoriser une alimentation saine et de qualité, au travers de la promotion de méthodes de production agricole respectueuses de l'environnement et adaptées au changement climatique
- Favoriser la valorisation des productions agricoles locales par la transformation

2 PARTICIPER AU DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ AU DELÀ DU PÉRIMÈTRE DU PROJET

Cet objectif intègre les sous-objectifs suivants (coopération, filière, patrimoine) :

- Coopérer en interPAT avec les territoires voisins et au-delà
- Contribuer à la structuration des filières alimentaires locales
- Valoriser les productions locales patrimoniales, en s'appuyant sur les filières identitaires historiques

3 DÉVELOPPER LES CIRCUITS LOCAUX D'APPROVISIONNEMENT ET DE DISTRIBUTION DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES LOCAUX

Cet objectif intègre les sous-objectifs suivants (circuits courts, restauration collective) :

- Promouvoir, soutenir et développer les circuits courts de commercialisation
- Permettre l'accès à une alimentation saine et locale pour tous, y compris les plus précaires
- Atteindre les objectifs des lois EGalim et Climat et résilience pour la restauration collective

Sont intégrés ici également 2 sous-objectifs en faveur des changements de comportement indissociables de l'objectif (inclusion, éducation alimentaire, anti-gaspillage) :

- Promouvoir une éducation alimentaire auprès de la population intégrant les recommandations du Plan National Nutrition Santé
- Réduire le gaspillage alimentaire

Les objectifs présentés ci-dessus sont susceptibles d'évoluer, afin de mieux répondre aux besoins et aux enjeux mis en évidence par le diagnostic.

LES INSTANCES DE GOUVERNANCE

1. L'équipe projet

L'équipe projet est constituée de :

- La chargée de mission Circuits Alimentaires de Proximité de la CCPHD (0,5 ETP)
- Le chargé de mission Agriculture durable et forêt du PNRDH (affectation temporaire)
- La chargée de mission Alimentation du PNRDH (0,7 ETP)
- La chargée de missions Alimentation Territoires de la CIA25/90
- Les 3 élus référents :
 - Daniel Peseux (CCPHD), élu référent sur les Circuits Alimentaires de Proximité
 - Charles Schelle (PNRDH), 8ème Vice-Président en charge de l'Agriculture et de la Forêt
 - Anne-Marie Roland (CIA 25-90), 3ème Vice-Présidente

L'équipe projet **assure la mise en œuvre du projet au quotidien en tenant compte des orientations définies par le COPIL.** Elle travaille en lien étroit avec les autres membres des équipes de la CCPHD, du PNRDH, de la CIA25-90, de la CCDL et de la CCPSB, afin de garantir l'intégration des autres enjeux territoriaux locaux dans le PAT et de s'assurer de la prise en compte en transversalité des ambitions et objectifs du PAT dans les autres projets développés par les co-porteurs.

Elle participe aux rencontres et temps de travail inter-PAT proposés au niveau départemental et régional. Elle suit également les travaux de France PAT et de la fédération des Parcs naturels régionaux.

2. Le Comité de Pilotage

Il assure le suivi du projet. Il a les attributions suivantes :

- Le suivi du bon déroulement du projet
- Le suivi financier du programme
- L'évaluation des actions
- La validation des objectifs et engagements

Le COPIL rend compte de ses activités devant la Commission Transition Energétique et Protection de l'Environnement de la CCPHD et la Commission Agriculture et Forêt du PNRDH.

Le COPIL a également pour mission de faire valider à la gouvernance propre de la CCDL et de la CCPSB (Conseil communautaire, Conseil syndical, Conseil d'administration, Bureau), les décisions qui le nécessitent.

Le COPIL associe :

- L'équipe projet
- Les élus
 - de la CCPHD
 - du PNRDH
 - de la CIA25-90
 - de la CCDL
 - de la CCPSB
 - de la DRAAF
 - de l'ARS
 - de la DDT
 - du Commissariat du Massif du Jura,
 - de la Région Bourgogne-Franche-Comté
 - de l'ADEME
 - du Conseil Départemental du Doubs



Crédit photo : CC Portes du Haut-Doubs



MÉTHO- DOLOGIE



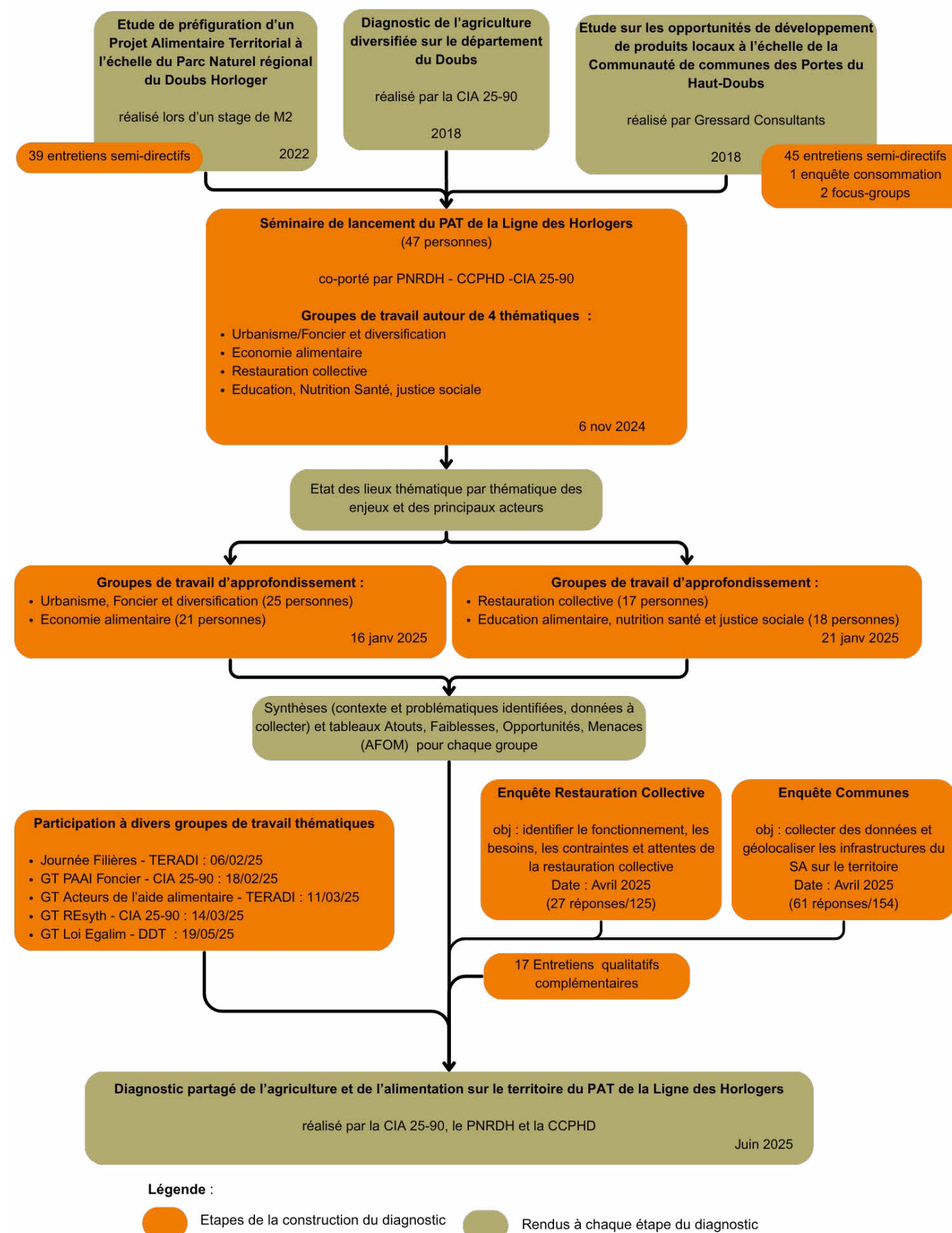
La mise en place d'un PAT repose sur l'élaboration d'un diagnostic de l'agriculture et de l'alimentation partagée : offre agricole sur le territoire, besoins alimentaires, spécificités socio-économiques et environnementales du territoire. Ce diagnostic permet de co-construire avec les acteurs volontaires une stratégie et un plan d'actions cohérent et pertinent au regard des enjeux soulevés dans le diagnostic.

Les objectifs recherchés par la construction partagée du diagnostic sont donc multiples :

- Gagner en connaissance sur le système alimentaire territorial
- Identifier les acteurs et mettre en lumière la diversité des initiatives locales
- Elaborer une vision partagée des enjeux alimentaires et agricoles
- Mobiliser le territoire et les acteurs sur des enjeux communs

L'approche méthodologique est mixte : quantitative et qualitative. Elle se fonde sur la récolte de données quantitatives issues de bases de données produites par des organismes territoriaux ou nationaux et une approche qualitative sur la base de groupes de travail, d'entretiens individuels ou collectifs.

Méthodologie d'élaboration du diagnostic agricole et alimentaire du PAT de la Ligne des Horlogers



2018 > 2022 TRAVAUX DE PRÉFIGURATION DU PAT

L'émergence du PAT de la Ligne des Horlogers repose sur trois études importantes réalisées sur le territoire, qui ont posé une base de compréhension des enjeux communs, commencé à mobiliser les acteurs sur la thématique de l'alimentation et permis d'alimenter le diagnostic agricole et alimentaire de façon significative. Ces études ont aussi permis aux structures motrices sur la thématique de l'agriculture et de l'alimentation de se rendre compte de l'intérêt de faire une candidature commune pour co-porter un PAT.

1. Diagnostic portant sur les opportunités de développement de produits locaux à l'échelle de la Communauté de Communes des Portes du Haut-Doubs, réalisé par le bureau d'étude Gressard Consultants (2018)

Les objectifs de ce diagnostic :

- Connaître de manière précise l'offre et la demande en produits locaux sur le territoire
- Identifier les freins et les leviers au développement des produits locaux
- Identifier des outils et projets intéressants pour le territoire

La méthode employée a permis de mobiliser les acteurs et entreprises du territoire :

- 45 entretiens réalisés auprès de structures d'accompagnement, de producteurs, de porteurs de projet, de transformateurs et artisans, auprès de la restauration collective et de commerçants
- Une enquête en ligne auprès de 377 consommateurs et 2 focus group : sélection de 17 consommateurs pour travailler sur le thème « Manger local, on en parle ? »

2. Diagnostic de l'agriculture diversifiée à l'échelle du département du Doubs, réalisé par la Chambre Interdépartementale d'Agriculture 25/90 (2018)

Les objectifs de ce diagnostic :

- Performer l'accompagnement des producteurs diversifiés
- Mieux répondre aux besoins des communes pour l'installation de marchés communaux
- Mieux répondre à l'approvisionnement de la restauration hors foyer et des points de vente locaux
- Disposer d'outils argumentaires en faveur de la rentabilité d'activités diversifiées dans les exploitations existantes « mono-production »
- Lister les produits et services qui ne demandent peu ou pas de foncier, afin de

présenter des solutions à l'installation de jeunes agriculteurs, freinée par la pression foncière en production standard

- Gérer la répartition territoriale de l'offre par rapport à la demande locale et disposer d'un guide pratique du diversifié

De façon plus opérationnelle, ce diagnostic procédait à une analyse critique de la diversification (amont/aval), pour apporter des solutions innovantes et adaptées au développement structurel de l'agriculture diversifiée et répondre à la demande sur l'ensemble du territoire.

3. Stage portant sur la « préfiguration du Projet Alimentaire Territorial du Parc Naturel Régional du Doubs Horloger », réalisé en 2022 (Master 2 Géographie et Aménagement, Université de Lorraine)

L'objectif de ce stage était d'aller à la rencontre des agriculteurs et des filières pour analyser les dynamiques sur le territoire, afin de qualifier les besoins et les orientations des acteurs. Le pré-diagnostic répondait également aux objectifs suivants :

- Analyser l'offre de produits en développement sur le territoire
- Savoir si l'outil PAT est partagé et pertinent à l'échelle du PNR
- Travailler sur un récit, sur les spécificités du territoire et les actions pilotes à mettre en place

- Mobiliser les acteurs et lancer une dynamique
- Valider le portage et la candidature pour l'appel à projet national (labellisation)

39 entretiens qualitatifs ont été réalisés à l'échelle du PNR et au-delà, auprès de 14 producteurs, 11 producteurs/transformateurs, 6 distributeurs, 5 transformateurs et 3 restaurateurs (annexes 1, 2, 3).

Par ailleurs, 3 pistes d'action ont été explorées et jugées pertinentes à déployer sur le territoire du PNR au regard des besoins identifiés (annexe 4).

NOVEMBRE 2024 > JANVIER 2025

ATELIERS THÉMATIQUES DE
CO-CONSTRUCTION DU DIAGNOSTIC



Séminaire de lancement du
PAT de la Ligne des Horlogers
Source : CCPHD, PNRDH, CIA25/90, 2024

Suite à la reconnaissance du PAT par le Ministère de l'Agriculture (labellisation niveau 1), les 3 structures co-porteuses ont organisé un séminaire de lancement du projet, le 6 novembre 2024, à Pierrefontaine-les-Varans. Réunissant 47 acteurs du territoire, cette réunion a permis de rappeler aux acteurs le rôle et les enjeux d'un PAT et de présenter les principaux engagements politiques et les objectifs visés à travers ce projet.

Des ateliers participatifs ont ensuite été réalisés pour faire un état des lieux du territoire (acteurs clés et enjeux) sur 4 thématiques préalablement identifiées :

- Urbanisme, foncier et diversification
- Economie alimentaire
- Restauration collective
- Éducation alimentaire, nutrition santé et justice sociale

La thématique « Environnement » qui aurait pu faire l'objet d'une cinquième thématique a été abordée en transversalité dans chacun des groupes, afin d'identifier ses enjeux spécifiques à chaque maillon du système alimentaire.

Le format « Worldcafé », choisi pour l'animation des ateliers, a permis à chaque participant de contribuer à tous les ateliers, de croiser les savoirs et de favoriser l'interconnaissance entre les acteurs. Seuls les animateurs, un par table thématique, garantissaient la continuité des échanges entre les groupes.

Pour approfondir ces premiers travaux thématiques, de nouveaux groupes de travail ont été organisés en janvier 2025. Réunissant une vingtaine de personnes en moyenne, la méthode employée a permis l'intervention de professionnels, afin d'apporter des éléments de connaissance communs aux participants.

Ceci a permis de recueillir de nouvelles informations (données chiffrées, éléments de contexte, problématiques), ainsi que de construire une matrice AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces) pour chaque thématique. Les résultats de ces groupes thématiques figurent en annexe 5.

Ateliers collectifs de co-construction du diagnostic du PAT de la Ligne des Horlogers

16 janvier 2025	Urbanisme, Foncier et Diversification	25 personnes	Intervenants : <ul style="list-style-type: none">- SAFER- Terre de Liens- Etablissement Public Foncier- CIGC- GAEC du Grand-Frêne
	Economie alimentaire	21 personnes	Intervenants : <ul style="list-style-type: none">- Salaisons Renaudot- Super U Valdahon
21 janvier 2025	Restauration collective	17 personnes	Intervenants : <ul style="list-style-type: none">- CD25 Agrilocal- Familles rurales
	Education alimentaire, nutrition santé et justice sociale	18 personnes	Intervenants : <ul style="list-style-type: none">- Promotion Santé



Synthèse du tableau des matrices AFOM réalisées dans le cadre des ateliers thématiques de co-construction du diagnostic du PAT :

THÉMATIQUE URBANISME, FONCIER ET DIVERSIFICATION

ATOUTS		FAIBLESSES	
Cadre réglementaire	<ul style="list-style-type: none">- Les documents d'urbanisme (SCOT, PLUi...) et les lois qui en découlent (ZAN)- Les lois et documents qui encadrent le foncier agricole (Baux ruraux, schéma des structures)	<ul style="list-style-type: none">- Pression foncière urbaine (zone frontalière) et agricole (AOP Comté)- Le coût de reprise des exploitations- Le cadre réglementaire et la lourdeur administrative	Limites économiques et administrative
Espaces agricoles	<ul style="list-style-type: none">- Une diversité du territoire du PAT pour accueillir des productions en diversification	<ul style="list-style-type: none">- Un manque de volonté de la part des acteurs en faveur de la diversification (élus, propriétaires, agriculteurs...)	Problèmes de motivation
OPPORTUNITÉS		MENACES	
Renouvellement des générations	<ul style="list-style-type: none">- Le sylvopastoralisme en lien avec la crise sanitaire en forêt- Les exploitations agricoles sans repreneur	<ul style="list-style-type: none">- La consommation des espaces agricoles- Une inadéquation entre l'offre et la demande de foncier	Pression urbaine
Opportunités foncières	<ul style="list-style-type: none">- Les outils existants en matière de foncier (ZAN, droit de préemption Safer...)- Les propriétaires fonciers	<ul style="list-style-type: none">- Une consommation de foncier agricole pour des projets à vocation de loisirs- L'implication des habitants	Régulation foncière Manque d'intérêt

THÉMATIQUE ECONOMIE ALIMENTAIRE

ATOUTS		FAIBLESSES	
Structuration des filières AOP	<ul style="list-style-type: none">- Agriculture dynamique (installation, filières AOP structurées)	<ul style="list-style-type: none">- Une filière bien structurée laissant peu de place à d'autres productions	Mono production
Souveraineté alimentaire	<ul style="list-style-type: none">- Une demande sociétale en matière de relocalisation de l'alimentation- Des porteurs de projets en diversification qui souhaitent s'installer	<ul style="list-style-type: none">- La difficulté de transmettre des fermes vers d'autres types de productions- Peu de structuration des filières diversifiées	Viabilité économique
Débouchés pour les produits locaux	<ul style="list-style-type: none">- Initiatives locales sur lesquelles s'appuyer (fruitières, La Sapinière, Locavors)	<ul style="list-style-type: none">- Des outils de transformation existants fragile en raison du manque de volume- Peu de productions diversifiées, peu de visibilité sur leurs circuits de vente	Faible accessibilité des produits locaux
OPPORTUNITÉS		MENACES	
Consommateurs sensibilisés	<ul style="list-style-type: none">- Un intérêt croissant pour la qualité des produits	<ul style="list-style-type: none">- Le pouvoir d'achat des consommateurs et le budget dédié à l'alimentation	Inflation
Acteurs économiques	<ul style="list-style-type: none">- La présence de candidats à l'installation et l'accompagnement dont ils peuvent bénéficier	<ul style="list-style-type: none">- Le dérèglement climatique et la ressource en eau	Environnement
Coopérants et motivés	<ul style="list-style-type: none">- Une économie locale dynamique (frontaliers)	<ul style="list-style-type: none">- Une multiplication des produits transformés et peu de produits locaux	Concurrences
Structuration de filières	<ul style="list-style-type: none">- Une culture de coopération	<ul style="list-style-type: none">- Une concurrence sur les débouchés entre diversifiés- Des normes françaises plus strictes / concurrence avec les importations- Manque d'investissements des adhérents dans leur fruitière	Contexte international

THÉMATIQUE RESTAURATION COLLECTIVE

ATOUTS		FAIBLESSES	
Ressources infrastructures disponibles	<ul style="list-style-type: none">- Cuisines sur site (MFR, EHPAD...)- Outils logistiques (Manger BIO BFC, Agrilocal)	<ul style="list-style-type: none">- Offre locale limitée sur certains produits- Coûts élevés pour petites cuisines- Budgets limités des collectivités	Limites économiques et budgétaires
Dynamique locale	<ul style="list-style-type: none">- Soutien politique et territorial (PTCE, PAT)- Producteurs engagés	<ul style="list-style-type: none">- Coordination difficile (ex : collèges fermés en vacances)- Méconnaissance d'outils comme Agrilocal	Problèmes de coordination
OPPORTUNITÉS		MENACES	
Évolution des pratiques	<ul style="list-style-type: none">- Demande croissante BIO, local, circuits courts- Sensibilisation & formation	<ul style="list-style-type: none">- Inflation & coût croissant du repas- Restriction des aides publiques- Faible disponibilité des acteurs	Pressions économiques et financières
Dynamiques territoriales	<ul style="list-style-type: none">- Diversification (végétarien, maraîchage structuré)- Projets territoriaux (PTCE Haut-Doubs, volonté politique)	<ul style="list-style-type: none">- Multiplication d'initiatives sans mutualisation- Réactions potentielles de l'agro-industrie	Manque de cohérence Pressions extérieures

THÉMATIQUE EDUCATION ALIMENTAIRE, NUTRITION SANTÉ ET JUSTICE SOCIALE

ATOUTS		FAIBLESSES	
Acteurs mobilisés	<ul style="list-style-type: none">- Cuisine "fait maison" valorisée dans certaines structures- Réseaux actifs : centres sociaux, sport santé, CLS	<ul style="list-style-type: none">- Manque de connaissance des dispositifs d'aide et repères nutritionnels- Difficulté d'accès à des produits équilibrés	Accès inégal à une alimentation saine
Ressources locales accessibles	<ul style="list-style-type: none">- Présence d'acteurs impliqués et d'initiatives locales- Produits locaux disponibles, circuits courts possibles	<ul style="list-style-type: none">- Temps et moyens limités pour cuisiner- Offre locale peu diversifiée et produits souvent transformés	Déficits en information et en temps
OPPORTUNITÉS		MENACES	
Évolution des pratiques	<ul style="list-style-type: none">- Appétence pour le végétarien, cuisine maison et mobilités douces- Implication familiale possible- Acteurs formés ou formables	<ul style="list-style-type: none">- Hausse des coûts = repli vers l'ultra-transformé- Isolement social, addiction aux écrans, perte de lien social	Pressions économiques sur l'alimentation
Diversification des circuits d'appro	<ul style="list-style-type: none">- Outils pédagogiques et structures existants (CPIE, Préval, visites fermes)- Accès facilité via distributeurs locaux, paniers variés	<ul style="list-style-type: none">- Faible investissement associatif- Instabilité politique	Perte de lien social

THÉMATIQUE ENVIRONNEMENT

ATOUTS		FAIBLESSES	
Outils de réglementation	<ul style="list-style-type: none">- Extensivité des pratiques (cahier des charges des AOP)	<ul style="list-style-type: none">- Caractère karstique des sols	Vulnérabilité des rivières
Bonne connaissance du sujet	<ul style="list-style-type: none">- Zonages environnementaux protecteurs	<ul style="list-style-type: none">- Transfert des compétences eau inachevé	Fragmentation des dispositifs et des compétences
Acteurs moteurs et engagés	<ul style="list-style-type: none">- Etudes prospective sur l'eau et sur le changement climatique	<ul style="list-style-type: none">- Peu de synergies entre acteurs- Peu de valorisation des initiatives locales	Déconnexion des formations agricoles
Dispositifs de crise	<ul style="list-style-type: none">- Groupes inter-acteurs d'expérimentations et dispositifs ambitieux- Aide psychologique en temps de crise et aides financières après les crises	<ul style="list-style-type: none">- Pas assez de lien "environnement" dans les formations initiales	
OPPORTUNITÉS		MENACES	
Évolution des filières AOP	<ul style="list-style-type: none">- Révision du cahier des charges du Comté- Diversification des cheptels et des productions	<ul style="list-style-type: none">- Agribashing- Complexité administrative- Multiplicité des dispositifs et des formations	Découragement des agriculteurs
Aides financières	<ul style="list-style-type: none">- Développement de l'agroforesterie- Soutien financier aux bonnes pratiques, pour l'ingénierie, gestion de l'eau et construction bâtiment de stockage	<ul style="list-style-type: none">- Pas assez de réalisations concrètes- Intensification des productions	Changement climatique
Outils d'accompagnement	<ul style="list-style-type: none">- Formations, échanges pairs à pairs et outils de diagnostic/pilotage	<ul style="list-style-type: none">- Changement climatique	

JANVIER 2025 > JUIN 2025

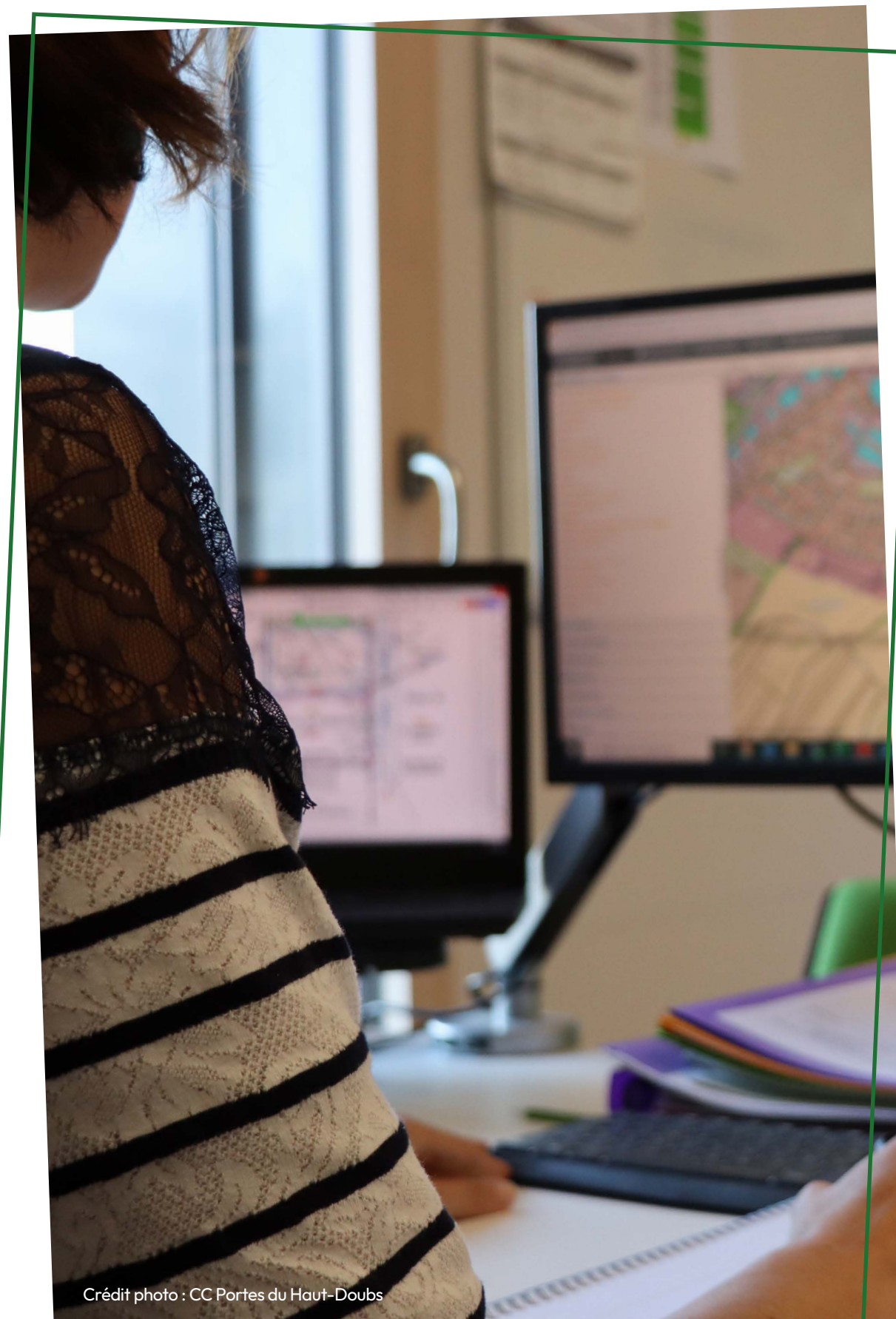
COLLECTE DE DONNÉES QUANTITATIVES ET QUALITATIVES

En parallèle, **pour identifier le fonctionnement, les besoins et les contraintes de la restauration collective sur l'approvisionnement en produits locaux**, une enquête a été envoyée aux gestionnaires des restaurants. 27 réponses ont été collectées sur 125 acteurs.

Afin de **connaître les attentes des communes** vis-à-vis du PAT, identifier les actions déjà mises en place et la répartition spatiale des acteurs du système alimentaire, un questionnaire à destination des communes a été envoyé, récoltant 61 réponses (soit 39% des communes). Les attentes des communes vis-à-vis du PAT figurent en annexe 6.

De plus, **17 entretiens complémentaires** auprès d'opérateurs économiques du territoire (4 agriculteurs, 3 transformateurs, 5 distributeurs issus de la GMS, 3 structures de restauration collective, 1 acteur de la précarité alimentaire et 1 opérateur économique) ont été organisés au fil de l'eau pour collecter davantage de données.

Les données issues des entretiens complémentaires sont restituées dans les différentes parties du diagnostic et n'ont pas fait l'objet d'une retranscription complète figurant en annexe.



Crédit photo : CC Portes du Haut-Doubs

Le PAT étant au cœur d'un consortium de projets et d'acteurs œuvrant à différentes échelles pour un système alimentaire plus durable, les rencontres professionnelles auxquelles nous avons participé ont permis d'appréhender des enjeux à plus grande échelle et de rencontrer d'autres acteurs :

- Journée filière, organisée par TERADI dans le PNR du Morvan le 6 février 2025
- Groupe de travail PAAI organisé par la Chambre Interdépartementale d'Agriculture Doubs et Territoire de Belfort le 18 février 2025
- Groupe de travail « Acteurs de l'aide alimentaire » organisé par Active BFC et TERADI le 11 mars 2025 : rencontre de la Banque Alimentaire, La Croix Rouge, La poste, etc.
- Journée d'échanges techniques sur le projet RESYSTH organisé par Conseil Elevage le 14 mars 2025
- Groupe de travail Loi Egalim organisé par la DDT du Doubs le 19 mars 2025 : échanges avec le cuisinier du lycée Louis Pergaud à Besançon, la Société Coopérative de Production (SCOP) Carte Blanche, les Éleveurs de la Chevillotte, la Coopérative Terres Comtoises, l'AFSAME Jardins de Gy, l'École nationale de l'innovation, des laboratoires, de l'eau et de l'alimentation (ENILEA)



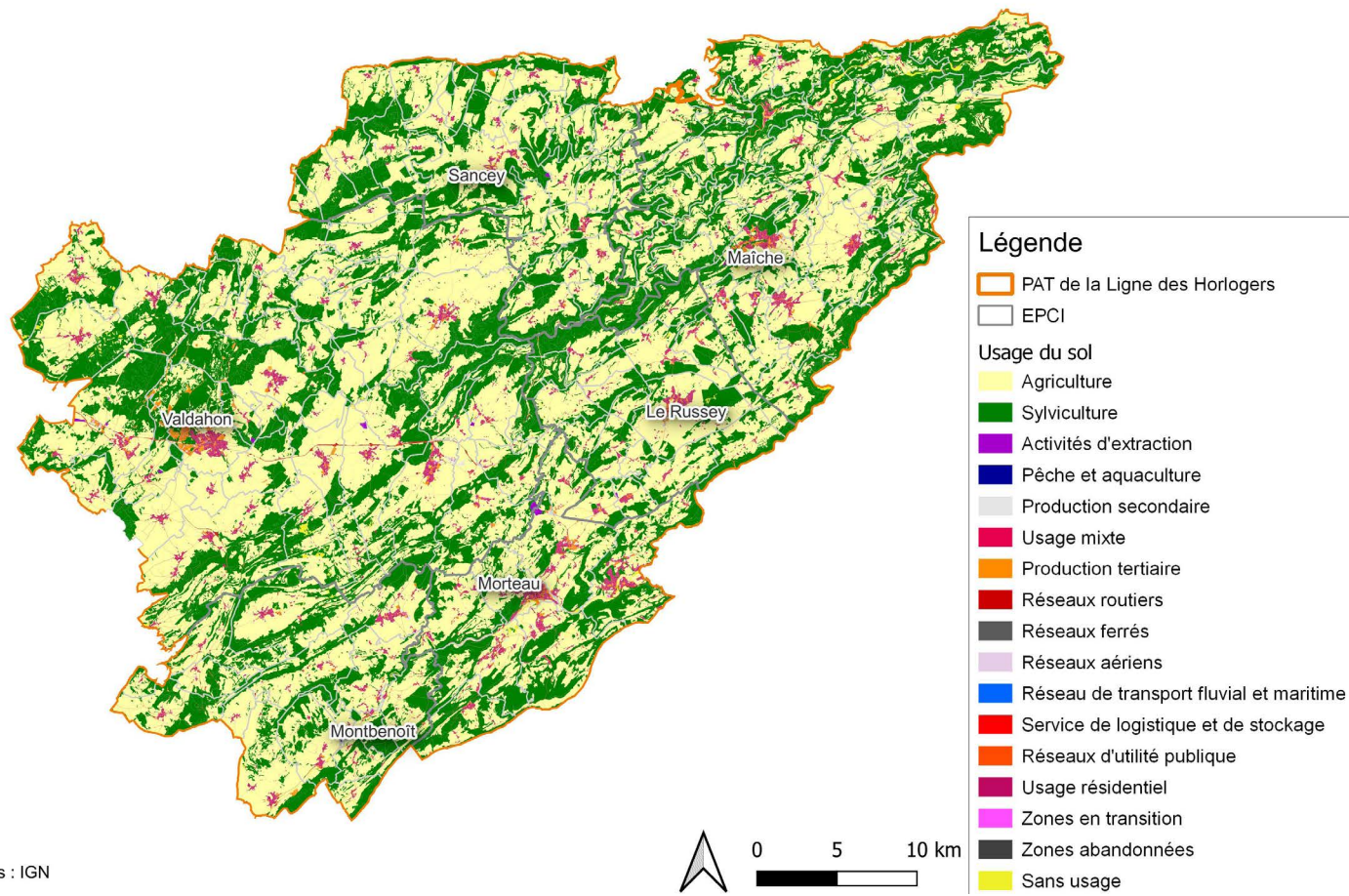
FONCIER AGRICOLE

Crédit photo : Mad Jacques Gravel Doubs - Alexandre Leroy

UN ENJEU FONCIER DÉTERMINANT POUR LE DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE

1. Un territoire caractérisé par une part importante d'espaces agricoles et forestiers, mais fragilisé par l'urbanisation

Les espaces agricoles et forestiers représentent une part importante du territoire.



Sources : IGN

Source : CIA 25-90, 2025

La surface du territoire des 6 EPCI est de 176 978 ha. La consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers s'élève à 560 ha entre 2011 et 2022, soit 0,3% par rapport à la surface du territoire. En parallèle la population totale s'élève à 98 418 habitants en 2022, soit +1 429 habitants entre 2011 et 2022.

Consommation d'espaces naturels et agricoles à l'échelle des EPCI qui composent le PAT, et évolution de la population.

EPCI	Surface du territoire	Consommation d'espace NAF entre 2011 et 2022	Consommation d'espace NAF relative à la surface du territoire	Evolution de la population entre 2011 et 2022	Population totale 2022
CC des Portes du Haut-Doubs	64524	213	0.3	3024	27328
CC entre Doubs et Loue	19887	67	0.3	1522	8431
CC du Pays de Maiche	38301	89	0.2	646	18706
CC du Pays de Sancey-Belleherbe	23048	51	0.2	373	5556
CC du Plateau du Russey	14961	61	0.4	971	7068
CC du Val de Morteau	16257	79	0.5	2035	31329

Source : Mon Diagnostic Artificialisation

Les différentes lois qui se sont succédées relatives à la consommation des espaces naturels agricoles et forestiers (loi Solidarité et Renouvellement Urbain (SRU), Grenelle de l'environnement, loi Accès au logement et Urbanisme Renové (ALUR), etc.) ont sans doute limité la consommation de ces espaces. Néanmoins, l'urbanisation a progressé sur les espaces agricoles, pour répondre au développement souhaité par les collectivités, notamment en raison de la proximité de la Suisse, source d'emplois sur une bonne partie du territoire.

Sur la période 2011-2022, la surface urbanisée a été en moyenne de 51 ha par an, soit l'équivalent de 72 terrains de football.

Le dispositif de **compensation collective agricole**, pour ce qui concerne les projets dont l'impact est le plus important, est prévu à l'article L112.-1-3 du Code rural et de la pêche maritime, précisé par le décret n°2016-1190 du 31 août 2016. Les projets de travaux, d'ouvrages ou d'aménagements publics et privés qui, par leur nature, leur dimension ou leur localisation, sont susceptibles d'avoir des **conséquences négatives** importantes sur **l'économie agricole**

font l'objet d'une **étude préalable**. Cette étude, transmise par le maître d'ouvrage au Préfet de département pour avis, comporte notamment les mesures envisagées par le maître d'ouvrage pour **éviter et réduire** les effets négatifs notables du projet, ainsi que des mesures de compensation collective visant à consolider l'économie agricole du territoire. Les projets remplissant cumulativement les conditions de nature, de consistance et de localisation détaillés ci-dessous sont soumis à l'obligation d'étude préalable :

- Les projets soumis à une **étude d'impact environnementale de façon systématique** dans les conditions prévues à l'article R 122.2 du Code de l'environnement
- L'emprise des projets concernés doit être située en tout ou partie sur toute surface qui est ou a été affectée à une activité agricole
- La surface prélevée de manière définitive doit être supérieure ou égale à un seuil fixé à 1 ha pour le département du Doubs

Depuis sa mise en application, aucune compensation collective agricole n'a eu lieu sur le territoire du PAT.

2. Les documents d'urbanisme et les autres outils encadrant l'évolution du foncier

Le foncier sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers est encadré par plusieurs documents d'urbanisme, à différentes échelles (régional, intercommunal, local).

Le Schéma Régional d'Aménagement de Développement Durable et d'Égalité des Territoires de la région Bourgogne-Franche-Comté. « SRADDET-ICI 2050 »

Approuvé en septembre 2020, l'un des objectifs de ce schéma est de viser une artificialisation nette nulle en 2050 avec un objectif intermédiaire de réduction de 50%

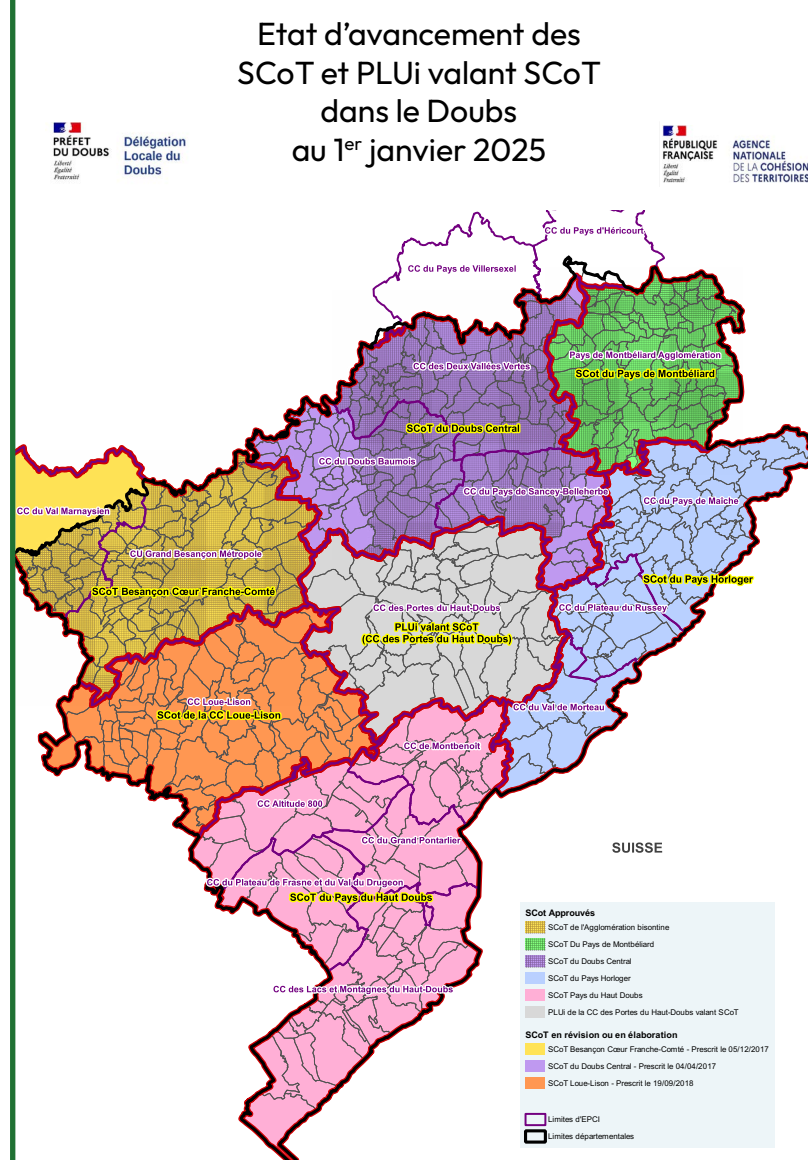
de l'artificialisation des sols d'ici 2035, afin de préserver les espaces naturels, agricoles et forestiers. Un principe général d'interdiction de nouveaux centres commerciaux qui entraînerait une artificialisation des sols est inscrit. A travers cela, la Région invite les territoires à privilégier la densification des espaces urbanisés, à diminuer la consommation des sols et à protéger les terres agricoles.

Ils s'impose aux autres documents de planification (SCOT ou à défaut PLUi ou Carte Communale, Plan de Déplacements Urbains, PCAET, Charte de PNR, acteurs déchets).

Le territoire du PAT est couvert par 4 Schémas de Cohérences Territoriales (SCOT)

- Le SCOT du **Pays Horloger** (approuvé) incluant l'ensemble des CC du Pays de Maîche, du Plateau du Russey et du Val de Morteau
- Le SCOT du **Doubs Central** (approuvé et en révision ou en élaboration) incluant notamment la CC du Pays de Sancey-Belleherbe et deux autres EPCI situés en dehors du territoire du PAT
- Le PLUi valant SCOT de la **CC des Portes du Haut-Doubs** (approuvé)
- Le SCOT du **Pays du Haut-Doubs** (approuvé), incluant notamment la CC entre Doubs et Loue et 4 autres EPCI situés en dehors du PAT

L'ensemble de ces SCOT fixent des objectifs en matière de réduction de consommation des espaces naturels, agricoles et forestiers, notamment à travers des prévisions démographiques et une gestion économe de l'espace (densité de logements à l'hectare par exemple).



Les documents d'urbanisme des communes du PAT de la Ligne des Horlogers

D'après la Direction Départementale des Territoires (DDT) du Doubs, au 1er janvier 2025 :

- 33 communes (intégrant notamment les anciennes communes de Montbenoît) sont sans document d'urbanisme
- 41 communes sont dotées de Cartes Communales
- 38 communes (intégrant les anciennes communes de Sancey et Montbenoît) sont dotées de Plan Local d'Urbanisme (PLU)
- 47 communes sont dotées d'un Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUi de la CC des Portes du Haut-Doubs)

En parallèle plusieurs procédures sont en cours, dont :

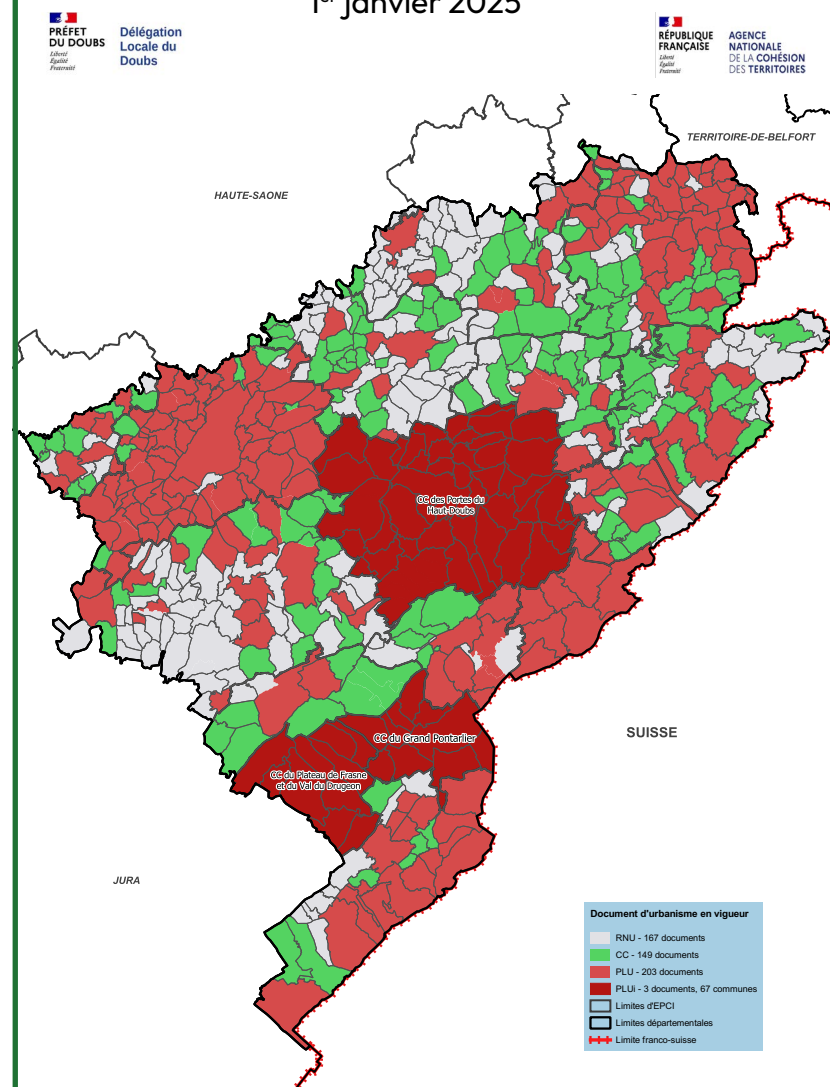
- 3 procédures de Cartes Communales
- 10 procédures de PLU
- 1 procédure de PLUi (CC du Val de Morteu)

ZAP et PAEN : des outils de protection des espaces agricoles

La Zone Agricole Protégée (ZAP) est une servitude d'utilité publique qui permet de préserver la vocation agricole des espaces présentant un intérêt général en raison de la **qualité des productions**, de leur **situation géographique** ou de leur **qualité agronomique**. Le classement en ZAP a pour effet de soumettre tout projet à l'avis de la Chambre d'Agriculture et de la Commission Départementale d'Orientation de l'Agriculture.

Le périmètre de protection des espaces agricoles et naturels périurbains (PENAP, ENAP ou PAEN)

Etat des documents
d'urbanisme approuvés au
1^{er} janvier 2025



se traduit par la délimitation de périmètres d'intervention pour la protection d'espaces agricoles et naturels périurbains. La protection de ces espaces est associée à des programmes d'actions qui précisent les aménagements et les orientations de gestion visant à favoriser l'exploitation agricole, la gestion forestière, la préservation et la valorisation des espaces naturels et des paysages au sein du périmètre d'intervention.

Actuellement, aucun outil de ce type n'a été mis en place sur le territoire du PAT.

CHIFFRES CLÉS

3. Des espaces de production agricole et de sociabilité au sein des espaces urbains

L'agriculture urbaine est susceptible de se développer sur certains territoires sous différentes formes (jardins familiaux, fermes urbaines...) pour favoriser une **production alimentaire de proximité**, mais également le **lien social**.

Ce mouvement peut aussi être envisagé dans l'objectif de favoriser l'accès à une alimentation saine et locale pour des publics en situation de précarité alimentaire.

Sur le territoire du PAT, 2 associations ont été identifiées à ce titre-là⁷ :

- **Les Jardins de Fournet-Blancheroche**, créés en avril 2024, à Fournet-Blancheroche, axés sur l'entretien d'espaces verts (jardins, vergers...)
- **Autour d'un jardin**, créé en septembre 2009, à Montlebon, axé sur les pratiques de jardinage

Il convient de préciser que de nombreux espaces verts ne sont pas urbanisés, voire ne sont pas constructibles dans les documents d'urbanisme. Ils peuvent donc constituer des espaces potentiels pour le développement des initiatives citées précédemment. En effet, en milieu rural, de nombreux propriétaires de maisons individuelles disposent de jardins, qui ne sont pas toujours valorisés pour une production alimentaire.

A l'échelle du PAT, ces espaces représentent une part importante, au regard du nombre de maisons individuelles et des terrains d'aisances qui en découlent. Les conditions climatiques notamment liées à l'altitude peuvent freiner la production de légumes sur certaines communes situées sur ce territoire.



Crédit photo : CC Portes du Haut-Doubs



-50% d'artificialisation des sols d'ici 2035 (SRADDET)

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

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



0,3% de la surface du territoire urbanisée entre 2011 et 2022, soit **560 ha**

51 ha artificialisés par an, soit 72 terrains de foot/an entre 2011 et 2022

DIAGRAMME DES ACTEURS

ACTEURS DE L'AMÉNAGEMENT

- Safer
- Association Terre de Liens
- EPF
- Propriétaires fonciers, publics et privés
- Syndicats agricoles
- ONF, CRPF
- CIGC, INAO

POLITIQUES PUBLIQUES FONCIERES

- DDT25 (CDOA, CDPENAF)
- Département du Doubs
- Région Bourgogne Franche-Comté
- EPCI
- Communes
- CIGC, INAO
- OFB, commissariat de massif

PRODUCTEURS

- Agriculteurs exploitants
- Candidats à l'installation

CONSOMMATEURS / CITOYENS

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

- Chambre d'Agriculture
- Chambre des métiers et de l'artisanat
- Chambre de commerce et d'industrie

DISTRIBUTION

- Grandes et moyennes surfaces
- Commerces de proximité : épiceries, artisans-commerçants
- Magasins spécialisés
- Ventes directes



Crédit photo : Maxime Naegely

ÉTAT DES LIEUX AGRICULTURE ET ALIMENTATION

**Production,
transformation,
distribution et
consommation**

PRODUCTION ALIMENTAIRE

1. Une diminution du nombre des exploitations et une poursuite de la spécialisation agricole

D'après le recensement agricole, à l'échelle du territoire du PAT, le **nombre d'exploitations agricoles** s'élève à 1169 en 2023, contre 1361 en 2010, soit une **baisse de 14% en 10 ans**. En 2020, la SAU totale du territoire représente 92 430 ha, avec une SAU moyenne par exploitation de 79 ha, contre 65 ha en 2010, soit une hausse de 22% de SAU moyenne. Ces statistiques relèvent d'une tendance nationale, avec une diminution du nombre d'exploitations et une augmentation de la taille de ces dernières.

Parallèlement, le nombre d'ETP total à l'échelle du territoire a diminué (2362 ETP en 2010 contre 2120 ETP en 2020). Pour autant, le nombre

moyen d'ETP par exploitation est stable sur la même période avec 1,8 ETP en moyenne en 2010 et 2020.

Il convient de préciser que la SAU indiquée ci-dessous correspond aux déclarations relatives à la Politique Agricole Commune (PAC), qui se veut être plus précise au fil des années, ce qui explique la hausse entre les 2 périodes. Le territoire n'a toutefois pas été épargné par la progression de l'urbanisation sur les espaces agricoles.

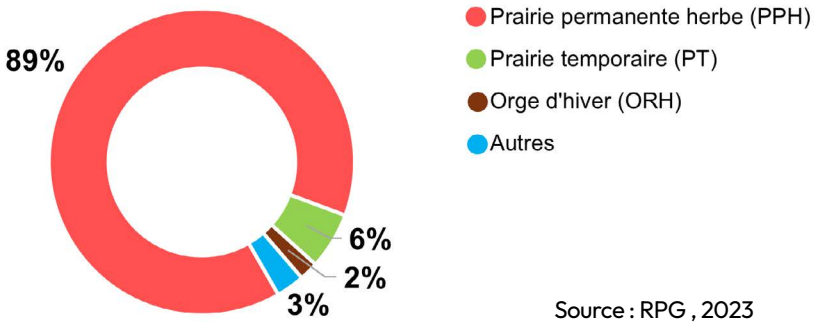
Nombre d'exploitation agricole et SAU à l'échelle des EPCI qui composent le PAT en 2010 et 2020

EPCI	EA 2020	EA 2010	SAU totale (ha) 2020	SAU totale (ha) 2010
CC Entre Doubs et Loue	146	172	11 618	11 431
CC de Portes du Haut-Doubs	430	497	35 093	32 293
CC du Pays de Maiche	254	323	17 858	17 702
CC du Pays de Sancey-Belleherbe	132	98	11 945	11 265
CC du Plateau du Russey	103	142	7995	7924
CC du Val de Morteau	104	129	7920	7891

Source : Recensement agricole

Le territoire du PAT est spécialisé dans son ensemble en **élevage de bovins lait**, qui représente 98% des orientations technico-économiques, selon le Registre Parcellaire Graphique de 2023. Cela s'explique notamment par le relief et le climat du territoire.

Le graphique ci-contre illustre cette dominance, avec la présence de prairie permanente à près de 90%, soit 81 573 ha sur un total de 92 030 ha en 2023.



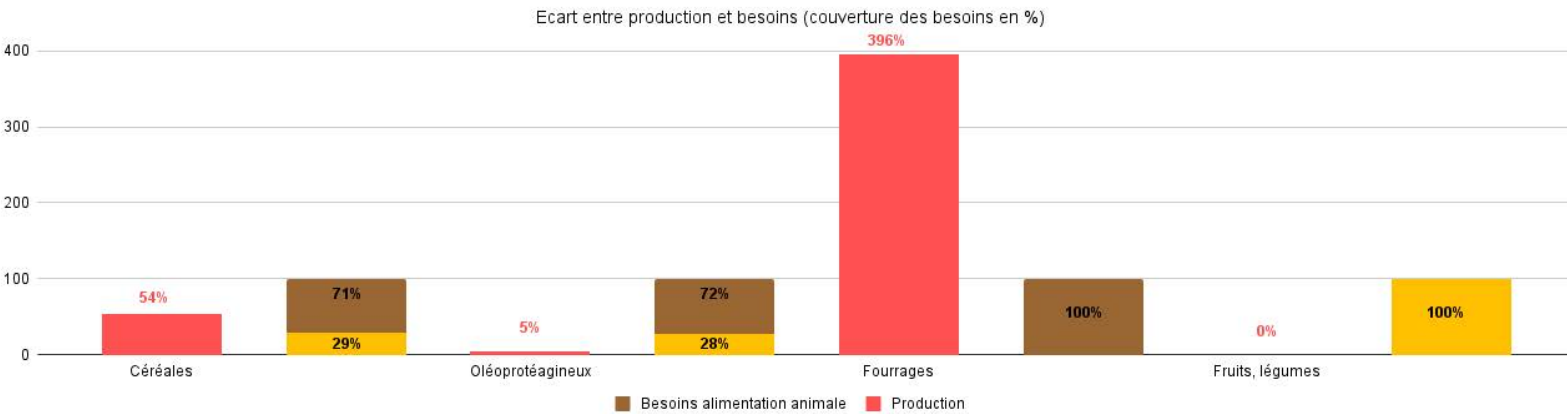
Source : RPG , 2023

Il convient de préciser que les chiffres présentés ci-dessus peuvent différer selon les sources de données (Recensement agricole, SIREN, CIA25/90...). En effet, les méthodes d'administration de ces recensements varient selon les critères de définition d'une « exploitation agricole », les objectifs des bases de données et la temporalité.

L'ensemble des 6 EPCI est caractérisé par une terre d'élevage avec la présence d'**AOP Comté, Morbier et Mont d'Or** pour une grande partie. Cette spécialisation en élevage de vaches laitières pour la production de Comté est rémunératrice et représente la majorité des installations du secteur. Des enjeux de diversification peuvent toutefois y être associés, en réponse à la souveraineté alimentaire.

L'outil CRATER, développé par les Greniers d'Abondance, permet de calculer la résilience alimentaire d'un territoire. En s'appuyant sur des données issues des recensements agricoles, il évalue l'adéquation entre la production et le besoin alimentaire. Pour le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers, la surface agricole utile productive par habitant est de 11 000 m², alors que le besoin est de 4000 m² pour le régime alimentaire actuel.

D'après le graphique ci-dessous, les besoins en fourrages (cultures à destination des animaux) sont couverts à 396 %, les céréales à 54 %. En revanche, ils ne sont pas pourvus pour les fruits et légumes, ainsi que les oléoprotéagineux.



Source : CRATER

77% de la consommation actuelle pourrait en théorie être couverte par la production locale. A l'échelle d'un bassin de vie, plus de 90% de la production est exportée et dans le même temps, plus de 90% des produits consommés sont importés.

2. Une agriculture peu diversifiée sur le territoire mais en développement

Comme beaucoup de territoires à l'échelle de la France et comme expliqué précédemment le PAT est caractérisé par une agriculture très spécialisée, qualifiée localement de terre d'élevage. L'agriculture du territoire n'est pour autant pas totalement déconnectée des consommateurs locaux. Par ailleurs, d'autres productions émergent depuis quelques années, mais elles ne semblent pas aussi rémunératrices que l'AOP Comté.

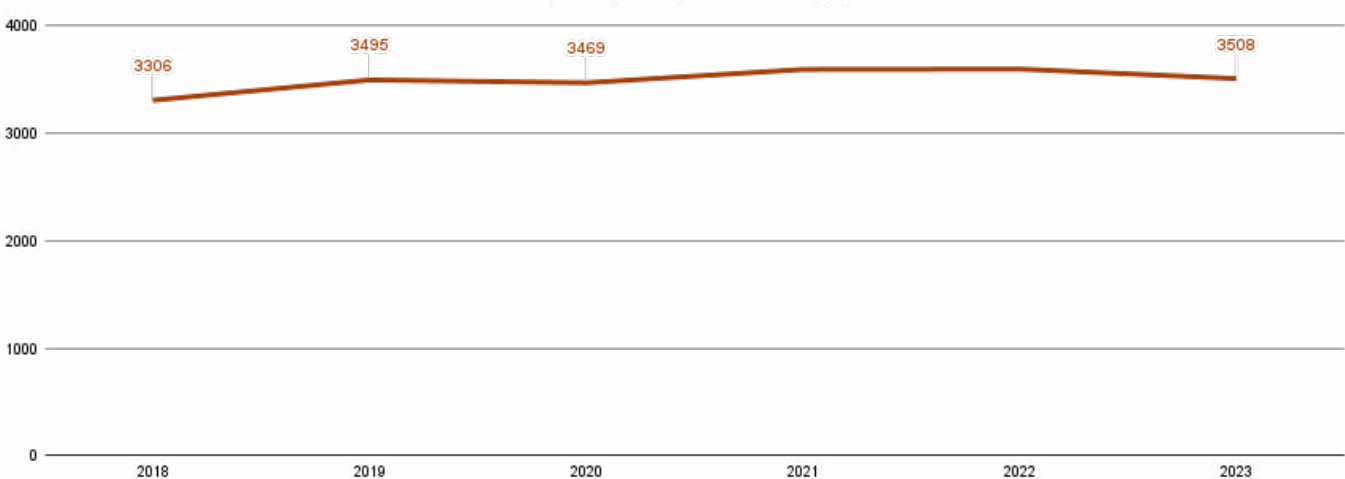
Le territoire s'est spécialisé en élevage de vaches laitières, en filière longue pour la production d'AOP Comté, Morbier et Mont d'Or. Les cahiers des charges en AOP ont permis de préserver un savoir-faire non délocalisable de l'amont vers l'aval, avec la production de lait, les fromageries et les affineurs sur un même territoire. De fait, cette production ne peut pas être considérée comme étant déconnectée du territoire, dans la mesure où les fromages issus de cette filière laitière sont produits, transformés, affinés sur place. Cette production est toutefois largement exportée à l'échelle régionale, nationale, européenne et même internationale. Elle est également parfois montrée du doigt en matière d'incidences environnementales, notamment en lien avec la biodiversité, l'eau ou encore les émissions de gaz à effet de serre. Toutefois, de nombreuses initiatives existent et se développent afin de limiter ces incidences environnementales, notamment par la création de GIEE (Groupement d'intérêt économique et environnemental) et de programmes visant à améliorer la résilience des exploitations

agricoles (RESYSTH 1 et 2)... Ces différents dispositifs comprennent des formations auprès des exploitants agricoles, de nombreuses analyses pour vérifier les évolutions, ainsi que la mise en place de fermes pilotes afin de travailler plus finement sur l'évolution des pratiques agricoles. De cette manière les éleveurs sont accompagnés dans la fertilisation de leurs parcelles, avec un apport d'intrants au plus juste de manière à limiter les incidences sur l'environnement.

En parallèle de cette production dominante, les exploitations agricoles en lait à Comté se diversifient. D'autres installations émergent sur le territoire avec des productions moins représentées (maraîchage, petits fruits, poules pondeuses, élevages ovins, caprins...). Ces productions sont valorisées en circuits courts, avec une transformation et une commercialisation gérée par l'exploitant dans la majorité des cas. Les fruitières peuvent être aussi le relais de ces productions ou encore les AMAP, les marchés de plein vent, les Locavor, etc.

A l'échelle du PAT en 2018, 60 exploitations agricoles ont été recensées en agriculture biologique. Leur nombre n'a pas évolué entre 2018 et 2023, il reste stabilisé à 60 exploitations. En 2018, sur le PAT, la surface agricole biologique était estimée à 3446 ha, soit 4 % de la surface agricole utile du territoire. De la même manière, cette part reste la même en 2023 (3508 ha et 4%).

Evolution de la surface (en ha) en agriculture biologique de 2018 à 2023



Source : Recensement agricole

3. Une population agricole mieux représentée que sur d'autres territoires, et pourtant en déclin

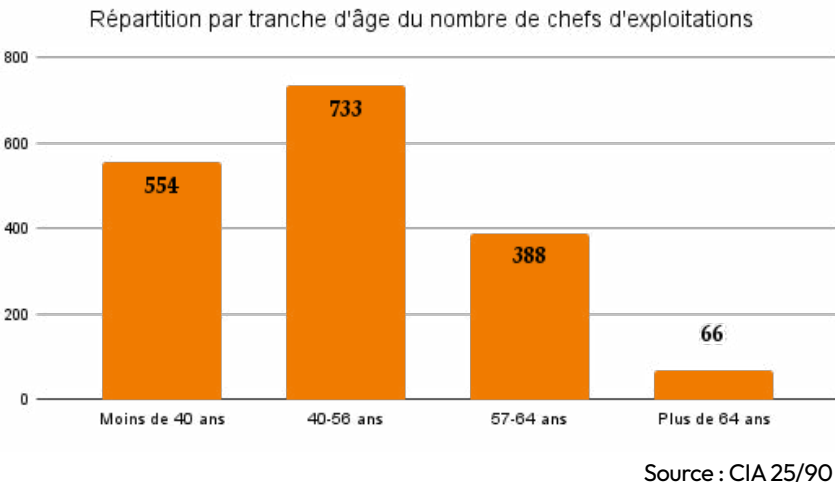
En France métropolitaine, le nombre d'actifs agricoles permanents est passé de 966 000 en 2010 à 759 000 en 2020 (-21%) selon les résultats du recensement agricole.

En ce qui concerne le PAT de la Ligne des Horlogers, la part d'actifs agricoles permanents est plus élevée que la moyenne française, mais elle est également en déclin. D'après l'Observatoire des territoires, à l'échelle du PAT, la part des agriculteurs exploitants dans la population représente 2,83 %. Tandis qu'elle s'élève à seulement 0,9% à l'échelle du département du Doubs.

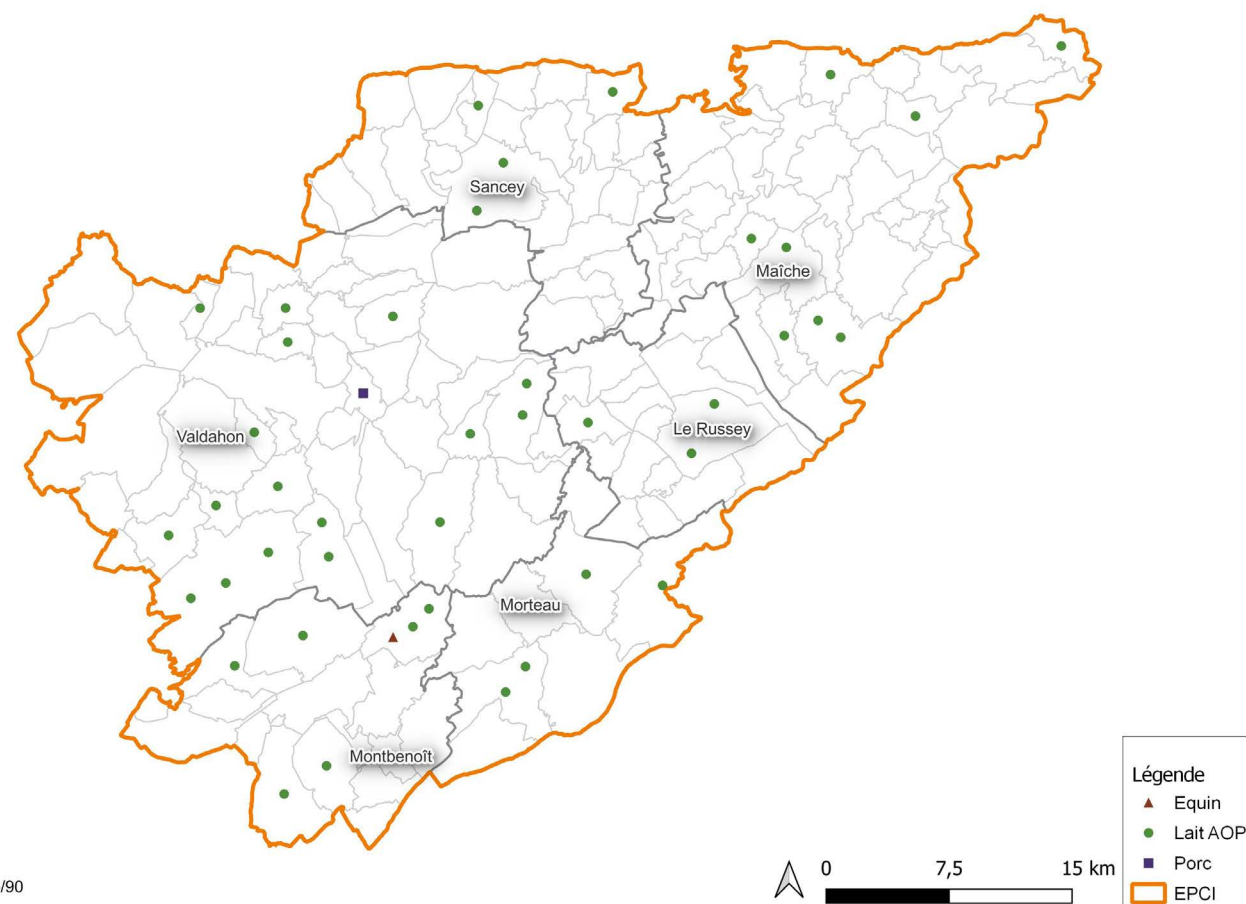
La tendance à la diminution du nombre d'agriculteurs risque de se confirmer dans les années à venir du fait d'un nombre important de départs à la retraite.

En France métropolitaine, en 2020, 58% des chefs d'exploitations et co-exploitants ont 50 ans ou plus, un chiffre en augmentation de 6 points depuis 2010 selon les résultats du dernier recensement agricole.

Pour le PAT de la Ligne des Horlogers, sur la période 2018-2024, 33% des chefs d'exploitation ont moins de 40 ans et 25 % ont plus de 57 ans. La dynamique d'installation permet de renouveler la majorité des exploitations sur le territoire.



Installations aidées et productions principales à l'échelle du PAT de la Ligne des Horlogers en 2024



Depuis 2018, 313 installations ont eu lieu à l'échelle du PAT, soit 52 installations en moyenne par an, dont :

- 227 en Groupements Agricoles d'Exploitation en Commun (GAEC)
- 64 en individuel
- 22 en EARL, SCEA, SARL

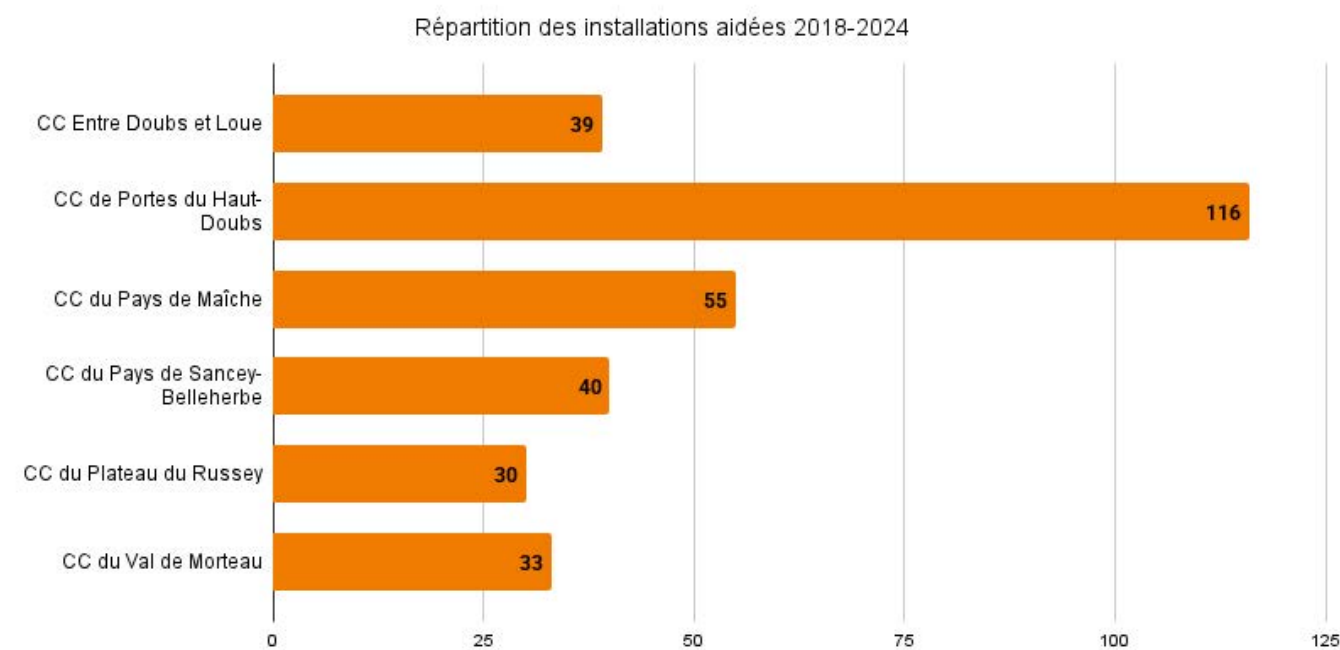
33% s'installent hors cadre familial et 25% sont des femmes.

Les aides à l'installation ont été réalisées sur les productions suivantes :

- 298 en lait AOP et 1 en lait standard
- 7 projets d'ateliers porc en complément du lait AOP
- 7 en production diversifiée (apiculture, maraîchage, caprin, équin, bovin viande et porc)

Il s'agit de la zone la plus dynamique au niveau des installations dans le département, avec un très bon taux de renouvellement en moyenne (91%).

A noter que la CCPHD est l'EPCI qui a connu le plus d'installations entre 2018 et 2024.



Source : CIA 25/90

Le Haut-Doubs est caractérisé par la présence de nombreux **groupes de développement**, notamment en lien avec les filières AOP. Ces groupes de développement permettent aux agriculteurs de se former et d'échanger sur leurs pratiques en fonction de leurs besoins. Au total, à l'échelle des 6 EPCI, 9 groupes de développement existent, ce qui représente 209 adhérents au total, dont :

• 5 GEDA (Groupe d'étude et de développement agricole) :

- GEDA du Crêt Monriot (37 adhérents)
- GEDA 2000 (18 adhérents)
- GEDA de Vercel (14 adhérents)
- GEDA du Mont du Lomont (40 adhérents)
- GEDA de Belleherbe (34 adhérents)

• 4 CETA (Centre d'études techniques agricoles) :

- CETA du Val de Vennes (15 adhérents)
- CETA féminin FEMINAGRI (14 adhérents)
- CETA du Dessoubre (19 adhérents)
- CETA de Morteau (18 adhérents)

4. La formation des futurs actifs à l'échelle du PAT et du département du Doubs

Le territoire du PAT comprend plusieurs établissement agricoles :

- **L'École-Collège-Lycée Saint-Joseph**, situé aux Fontenelles, est un établissement privé qui propose un CAP agricole de jardinier paysagiste. Ce dernier ferme ses portes en juillet 2025.
- **La MFR (Maison familiale rurale) Les Deux Vals**, située aux Fins, est un établissement privé de formation par alternance qui forme des jeunes de la 4ème au Bac pro dans les métiers du service, du commerce, de la nature et du paysage.
- **La MFR de Vercel**, située à Vercel-Villedieu-le-Camp, est un établissement privé de formation par alternance qui propose notamment des formations en agriculture (CAP métiers de l'agriculture, Bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole, technicien entrepreneur en agriculture, Certificat de spécialisation conduite d'un élevage bovin lait).

Le Département du Doubs bénéficie également de plusieurs établissement de formations agricoles :

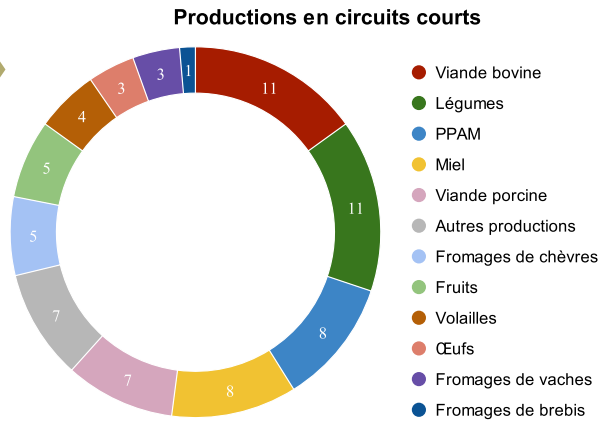
- **Le Lycée agricole Granvelle**, situé à Dannemarie-sur-Crête, accueille environ 475 élèves formés de la 2nde à la classe Agro-Véto, dans les domaines de l'agriculture, du paysage, de la forêt et des sciences.
- **Le centre de formation de Chateaufarine**, à Besançon, organise des formations (courtes ou diplômantes) autour de l'agriculture et l'alimentation, la forêt et le bois, le paysage et l'environnement. Son projet d'établissement s'articule jusqu'en 2025 autour de 6 axes, dont un sur l'agro-écologie pour produire autrement, enseigner à produire autrement (zéro-antibiotique en élevage, alimentation à base de fourrages et de lin, techniques culturales simplifiées et sans labour). Un nouveau projet d'établissement 2025-2030 est en cours de construction.

- **Le Lycée agricole technologique privé LaSalle**, à Levier, propose un enseignement agricole de la 4ème au BTS, avec une spécialisation en enseignement hippique.
- **Le Lycée technologique privé UFA Jeanne d'Arc**, à Pontarlier, accueille 250 jeunes de la 4ème au BTSA et propose des formations autour du commerce. Cet établissement a la particularité d'avoir un magasin pédagogique « Le panier de Jeanne » qui se fonde sur un partenariat entre le lycée et 40 producteurs locaux qui fournissent les marchandises et accueillent les élèves en visite sur leurs exploitations.
- **L'Ecole Nationale de l'Innovation, des laboratoires, de l'Eau et de l'Alimentation (ENILEA)** est située à Mamirolle (25) et Poligny (39). Cette école propose des diplômes allant du CAP à la Licence Professionnelle dans l'agroalimentaire, la transformation laitière, la fromagerie, le laboratoire d'analyse, la qualité et la sécurité, ainsi que les métiers de l'eau. Chaque site propose à la vente les produits fabriqués par les élèves et les équipes techniques (1 formateur pour 16 élèves), avec une vente au public sur place, ainsi qu'aux professionnels et notamment en restauration collective. Chaque année, un million de litres de lait sont transformés en une large gamme de produits : fromages AOP (Morbier, Comté), yaourts de 100g à 125g ou en seau, fromage à pâte molle bio et non bio, raclette, tomme, mozzarella, beurre, crème, lait, cancoillotte. De nouveaux produits sont en cours de développement, notamment à partir de jus végétal de soja, comme des yaourts. L'approvisionnement en lait s'effectue avec un camion de ramassage auprès de 4 producteurs (AOP, AOP Bio, Bio, conventionnel) situés dans un rayon de collecte entre 25 km et 50 km autour de la fromagerie. L'atelier de transformation est ouvert de 6h30 à 12h et compte 250-300 élèves sur les 3 sites. 2 transporteurs attitrés livrent les produits à près de 200 clients, principalement dans le Doubs pour diminuer les coûts de transport. La principale difficulté d'ENILEA concerne le recrutement des jeunes au sein des filières de transformation laitière. De 20 élèves par classe, ils sont tombés à 8 en quelques années.

5. Les circuits courts de proximité

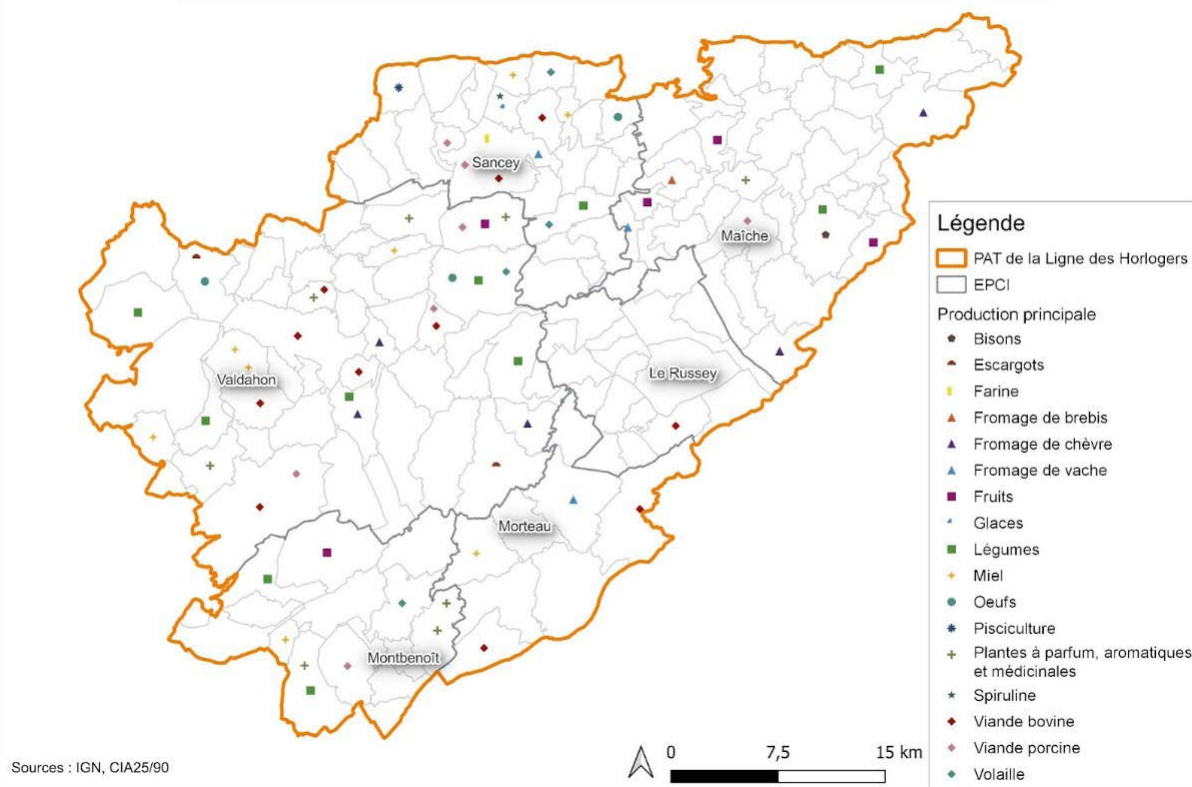
Selon les données de la CIA25/90, **73 exploitations agricoles** produisent en circuits courts à l'échelle du territoire du PAT, les productions en **viande bovine et légumes** étant les plus représentées.

Ces productions se répartissent de manière hétérogène sur le territoire, avec toutefois davantage de fermes en circuits courts sur les CC du Pays de Sancey-Belleherbe et des Portes du Haut-Doubs. Cela peut s'expliquer par une altitude un peu moins élevée et un climat plus propice en comparaison avec les autres EPCI.

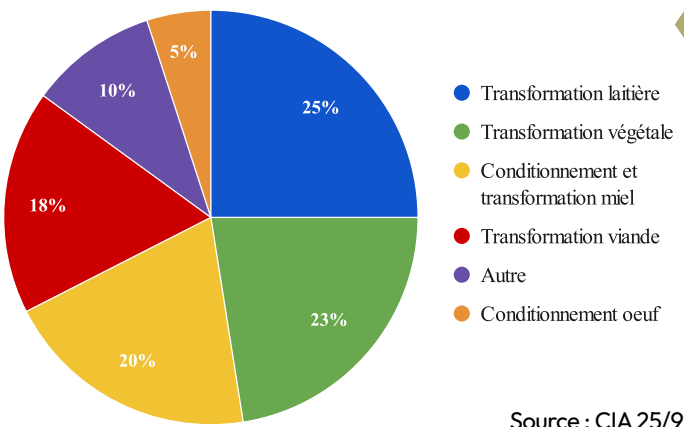


Source : CIA 25/90

Les exploitations agricoles diversifiées du PAT de la Ligne des Horlogers



Répartition des ateliers de transformation et/ou conditionnement à la ferme



Source : CIA 25/90

54% des exploitations en circuits courts possèdent un atelier de transformation et/ou conditionnement à la ferme.
86% des fermes en circuits courts effectuent en partie de la vente à la ferme.
31% des exploitations en circuits courts sont en agriculture biologique.

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

La transformation alimentaire regroupe toutes les actions ou procédures qui modifient les matières premières agricoles brutes ou intermédiaires pour produire des aliments propres à la consommation.

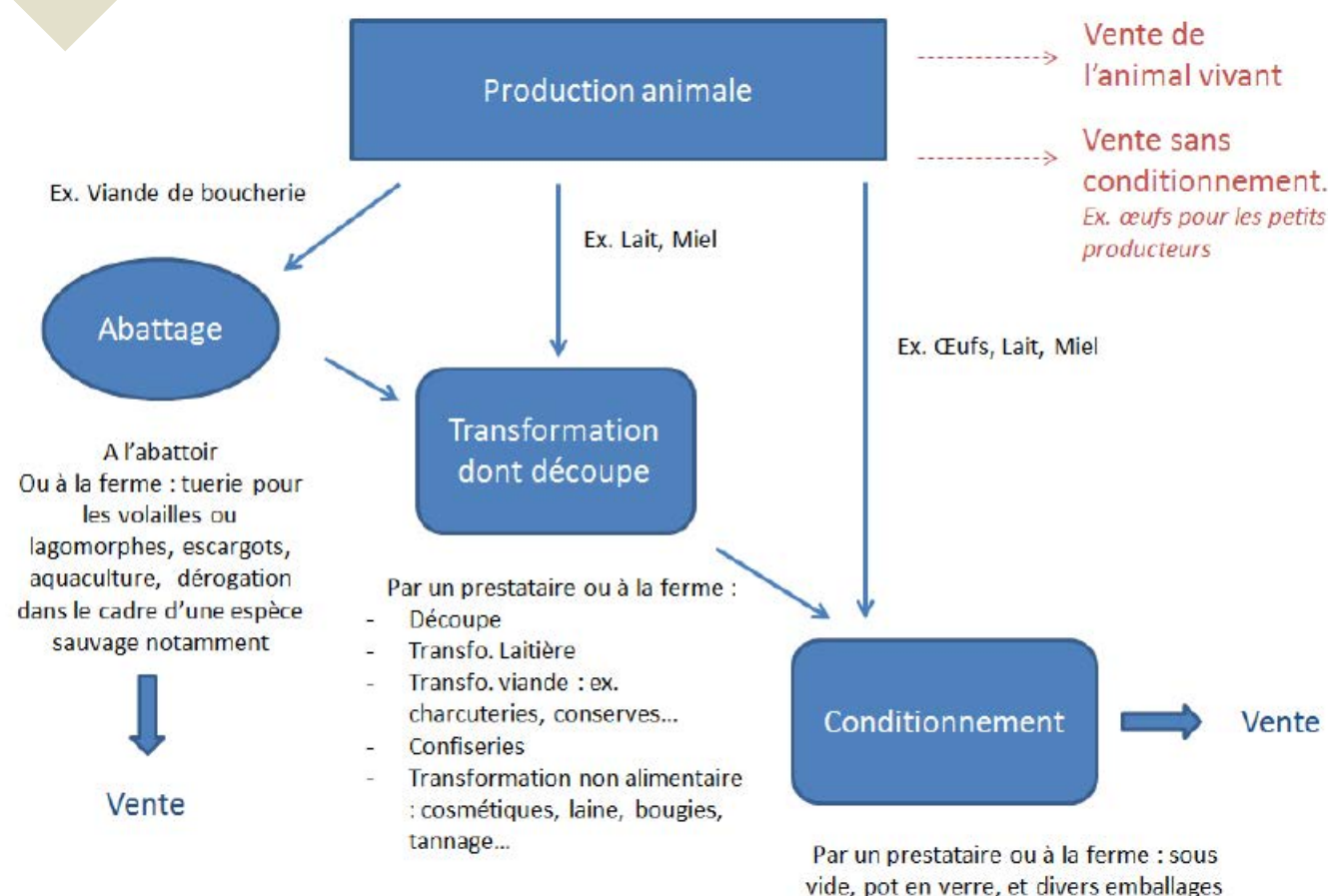
Elle peut impliquer des activités de préparation (lavage, hachage, emballage, fumage, congélation...) et des activités de fabrication, où

la matière première agricole est soumise à des procédés qui en modifient les caractéristiques physiques (chauffage, broyage, extrusion, ajout d'ingrédients aux aliments). Comme pour les autres maillons du système alimentaire, la transformation peut avoir lieu dans un cadre marchand (à la ferme, à l'échelle artisanale, à l'échelle industrielle) ou non marchand (chez soi).

1. Production animale

L'industrie de la transformation de produits animaux couvre :

- les activités d'abattage, d'éviscération et de découpe (première transformation)
- les activités de désossage (deuxième transformation)
- la fabrication de produits à plus forte valeur ajoutée, tels que les fromages, les charcuteries, les aliments prêts-à-servir (troisième transformation), ainsi que le conditionnement de ces produits



FILIÈRE LAIT

A l'échelle de l'**AOP Comté**, 150 « fruitières » sont en activité. Il s'agit de petites coopératives locales du Jura et du Doubs qui fabriquent en AOP 1 600 000 meules de Comté par an avec un cahier des charges bien précis. Elles transforment **le lait de vache produit et collecté chaque jour dans les fermes situées dans un rayon de 30 km autour de la fromagerie**. Après les étapes de maturation du lait, emprésurage, décaillage, brassage et chauffe, moulage, pressage, salage et pré-affinage, les fromages sont collectés pour la dernière étape de **maturation du fromage entre 4 à 24 mois**. Cette étape permet à chaque Comté de développer une texture, une couleur et un goût unique. Elle s'effectue dans les caves d'affinage et les ateliers d'affinage, au nombre de 15 sur tout le territoire de l'AOP. Le Comté est un fromage au lait cru de vache à pâte pressée cuite. Il se présente en grande meule de 65 cm de diamètre, d'un poids moyen de 40 kg.

Pour conserver la place des producteurs dans les coopératives, le choix a consisté au fil du temps à conserver des structures de petite taille, sans directeur, pilotées par un Conseil d'Administration pour toute la gestion quotidienne de la production du Comté. Ce système fonctionne, grâce à **l'union des différents acteurs économiques de la filière** (exploitations agricoles, coopératives, maisons d'affinage, outils de marketing...) qui concourent collectivement à la valorisation du Comté, y compris à l'export, ce qu'une fruitière seule ne pourrait pas faire.

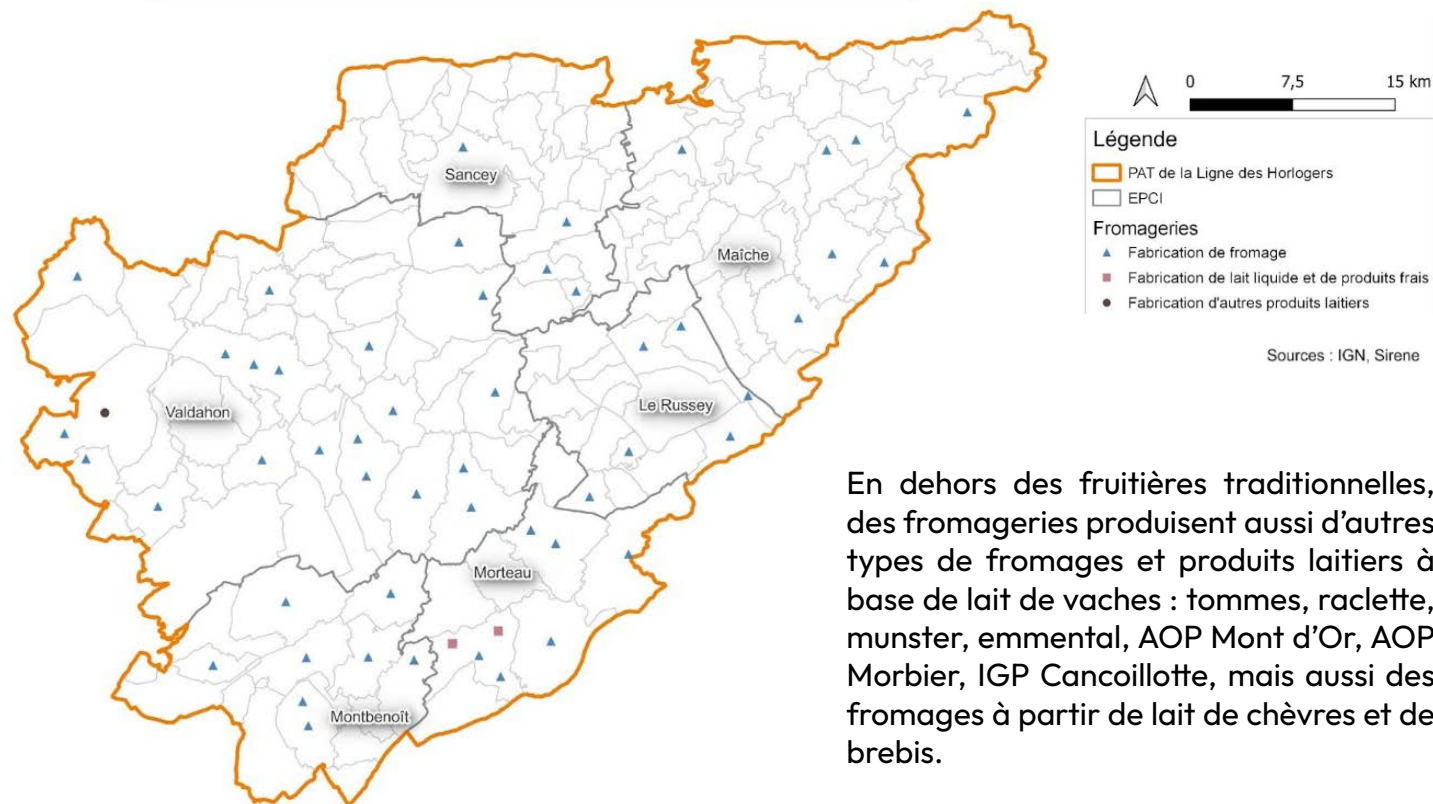
En 2023, d'après le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC), 63 500 tonnes de Comté ont été commercialisées dont près de 10,7% de la production est exportée à l'étranger, principalement en Belgique, Royaume-Uni, Allemagne, Etats-Unis et Japon.

Cette organisation pourrait cependant avoir atteint ses limites. On observe un **manque d'effectifs de fromagers** qui sortent des écoles malgré les efforts de l'ENILEA et le risque d'un manque d'investissement des adhérents dans leur fruitière en lien avec la baisse du nombre d'agriculteurs et l'agrandissement des exploitations.

Certaines fruitières fusionnent pour remobiliser un bon Conseil d'Administration et concentrent leurs infrastructures pour limiter les coûts et faire face à la baisse du nombre de fromagers. A titre d'exemple, la coopérative de Charquemont créée en 1939 fusionne avec celle des Écorces en 1983, puis celle de Luhier-Montbeliardot en 1991, puis celle de Bannans en 2013, en intégrant la coopérative laitière indépendante des Monts de Joux qui compte aujourd'hui 250 producteurs de lait situés en « zone montagne », 10 fromageries dont 8 fruitières à Comté réparties sur l'ensemble du Massif Jurassien (dont 4 sur le territoire du PAT).

Sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers, on recense **45 fruitières**. 6 font uniquement office de magasin de vente, 5 ne font que de la transformation et 34 ateliers transforment et vendent sur le même site. Seulement 2 fruitières sont en Bio sur le territoire du PAT : la fruitière Bio de Cerneux Monnot et la Fromagerie de la Chaux de Gilley.

Les fromageries du territoire du PAT de la Ligne des Horlogers



En dehors des fromageries traditionnelles, des fromageries produisent aussi d'autres types de fromages et produits laitiers à base de lait de vaches : tommes, raclette, munster, emmental, AOP Mont d'Or, AOP Morbier, IGP Cancoillotte, mais aussi des fromages à partir de lait de chèvres et de brebis.

Pour l'AOP Morbier, une cinquantaine de fabricants (dont 45 fromageries) et une dizaine d'affineurs transforment le lait de 2000 producteurs pour près de **11 000 tonnes vendus chaque année**. Contrairement au Comté, le Morbier peut être confectionné à la ferme à partir du lait issu d'une seule exploitation.

Pour l'AOP Mont d'Or, 10 fromageries transforment le lait de 400 éleveurs pour près de **5500 tonnes commercialisées par an**.

Pour l'IGP Cancoillotte, obtenue en **mai 2022**, la production s'élève à environ **6200 tonnes par an**, soit près de 25 millions de pots vendus chaque année. C'est une progression de 7% en 2 ans.



Zoom sur l'entreprise Euroserum, située à Etalans : Filiale de SODIALL, 1ère coopérative laitière de France, cette entreprise transforme le lait en ingrédients laitiers en poudre (lactosérum déminéralisé, concentré de protéines, lactosérum doux, poudre de lait...) commercialisés à destination des industries agroalimentaires notamment les industries spécialisées dans la nutrition infantile.

FILIÈRE VIANDES

IGP Saucisse de Morteau et IGP Saucisse de Montbéliard

Sur la filière IGP Saucisses de Morteau et de Montbéliard, 2 entreprises se partagent la majorité des ventes : l'entreprise ARCADO à Avoudrey dans le Doubs et la société André Bazin à Breuches-Les-Luxeuil en Haute-Saône. La filière a connu une augmentation des ventes de 18% en 10 ans d'IGP.



Source : Les Echos, 2022

Zoom sur l'entreprise Arcado située à Avoudrey

L'entreprise est fondée en 1939 à partir de la fusion des sociétés **Morteau Saucisses et Jean-Louis Amiotte**, 2 PME familiales spécialisées dans les produits fumés du Haut-Doubs, dont les frères Paget s'occupaient du développement commercial. ARCADO a ensuite fait l'acquisition de **Clavière** en 2015, puis

de **Chambade** en 2017. Il a aussi repris **Aux Produits Saugets** en 2020. La plateforme de 5 PME emploie aujourd'hui 370 salariés en Bourgogne-Franche-Comté et réalisait 107M d'€ de chiffres d'affaires en 2023. Implanté au cœur de la région Bourgogne-Franche-Comté, le groupe est un acteur majeur du marché des charcuteries sous Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO) : saucisses de Morteau et saucisses de Montbéliard (IGP), produits fumés à savoir brési, jambon cru et jambon cuit, jambon sec du Haut-Doubs, ainsi que le jambon persillé de Bourgogne. Rien que sur le marché des saucisses de Morteau et de Montbéliard, Arcado pèse pour plus de 7 saucisses sur 10 (soit détient 60% des parts de marché).

Une vingtaine d'artisans bouchers transforment aussi la saucisse de Morteau et de Montbéliard de façon artisanale et commercialisent davantage en proximité sur le territoire du PAT.

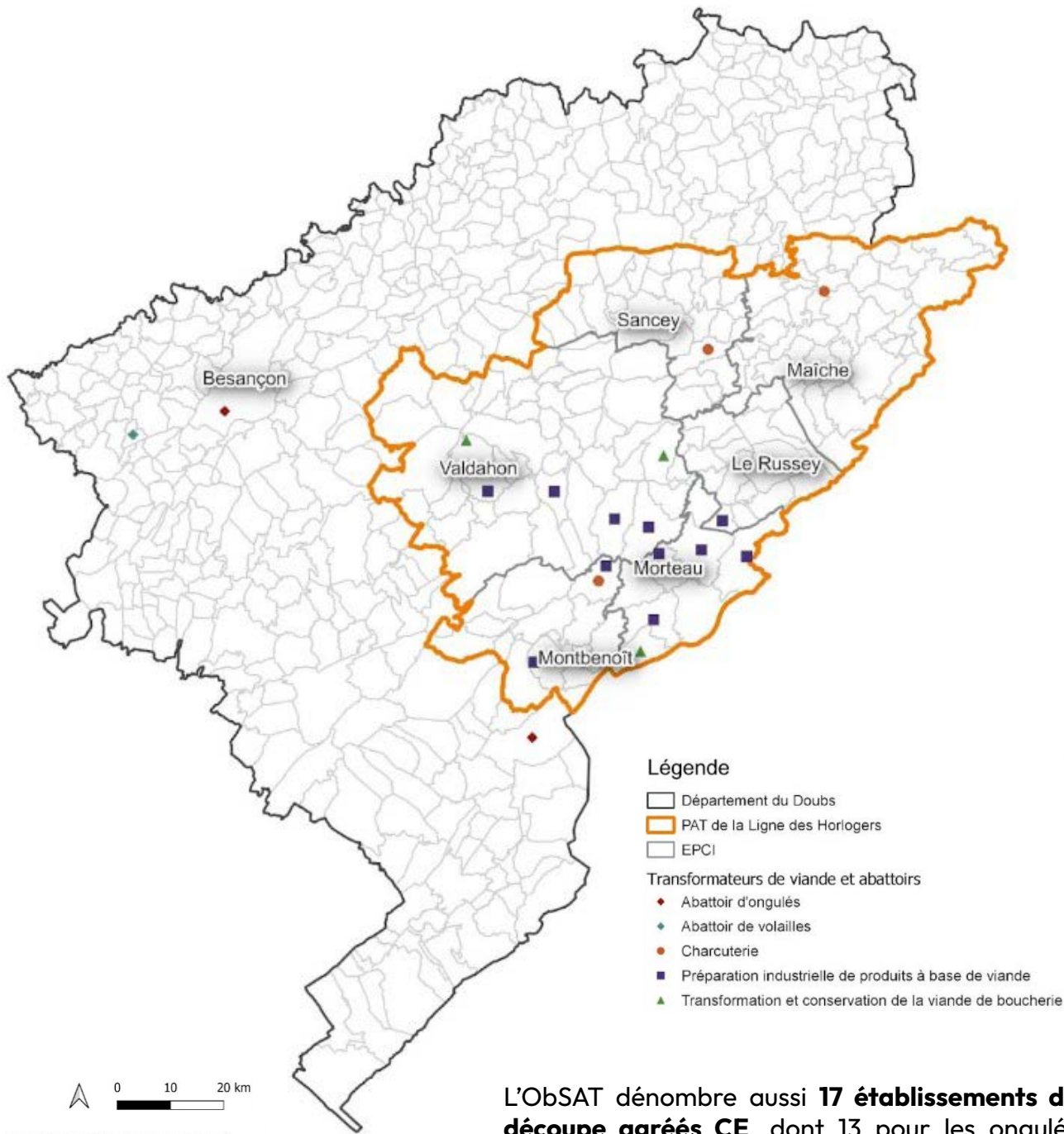
En 2019, sur les 5100 tonnes de saucisses de Morteau IGP produites, 230 tonnes bénéficient également du **Label Rouge**. Il est à noter que la consommation annuelle française de saucisses de Morteau par an est de 19 tonnes, cela signifie qu'une grande partie est exportée à l'international.

- Maison Noel Myotte dont la boucherie située à Orchamps-Vennes transforme la viande issue de la ferme du Montagnon située à Fournets-Luisans
- Charcuterie Salaison Guinchard Christian à St-Hippolyte
- Haute-Loue Salaisons à La Longeville
- Les Salaisons Comtoise à Belleherbe
- Chapuis Salaisons de Morteau à Grand'Combe-Château
- SARL Renaudot aux Fins
- Aux saveurs des sapins aux Fins
- Le tuyé du papy Gaby à Gilley
- Salaisons Droz Vincent à Gilley
- Au tuyé de l'Abbaye à Montbenoit
- Salaisons Bouheret à Fournets-Luisans, Noel Cerneux et Morteau
- Salaisons Fumor à Fournets-Luisans

Les abattoirs et établissements de découpe

Dans le département du Doubs, en 2023, l'ObsAT dénombre **5 abattoirs agréés CE** (agrément sanitaire), dont 3 spécifiquement pour les ongulés (bovins, porcins, caprins, ovins et solipèdes) et 2 spécifiquement pour les volailles et lagomorphes.

Les transformateurs de viande sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers et les abattoirs du Doubs



L'ObsAT dénombre aussi **17 établissements de découpe agréés CE**, dont 13 pour les ongulés et 4 pour les volailles et lagomorphes. Les établissements de découpe du Doubs exercent souvent en complément des activités de préparation de la viande et des activités de transformation comme par exemple du mixage en viande hachée.

Zoom sur les abattoirs agréés CE volailles et lagomorphes dans le département du Doubs



Ferme d'Uzel à Pelousey
La Ferme d'Uzel a été créée dans les années 1980 au château d'Uzel à Pelousey, à proximité de Besançon. Elle gère l'abattage et la commercialisation des poulets de la filière bio franc-comtoise depuis 2017. Cette filière est née sous l'impulsion de producteurs de poulets de chair bio et locaux, qui sont aujourd'hui au nombre de 5. 4 sont en Haute-Saône et un dans le Jura. 700 poulets bio et locaux transitent chaque semaine dans la Ferme d'Uzel. Ils sont livrés le matin par les producteurs pour y être tout de suite abattus et sont conditionnés l'après-midi pour être expédiés dans les meilleurs délais.

Il s'agit d'un établissement et service d'aide par le travail géré par l'Adapei du Doubs, dont la partie abattoir/conditionnement emploie 25 personnes en situation de handicap ainsi que 4 moniteurs et 1 commerciale.

Les poulets entiers sont vendus dans les magasins Bio Biocoop mais devant la forte demande de poulets découpés, la Ferme d'Uzel propose depuis mars 2020, grâce à un partenariat avec la Boucherie Comtoise de Pouilly-les-Vignes, des morceaux de poulets découpés (filets, cuisses, ailes et pilons).

L'activité est arrêtée depuis le 31 mars 2025. La Fondation Pluriel travaille avec les collectivités territoriales, la mairie de Pelousey, la CIA 25-90 et les partenaires économiques, afin qu'une activité se poursuive sur le site.

DOUICH Volailles à Dannemarie-sur-Crète
Abattoir de volailles halal selon le rite islamique, i.e abattage manuel sans étourdissement.





Crédit photo : Julie Carrey - la ferme d'alice

Les abattages sont réalisés sur 2 sites en fonction de l'espèce :

- Valdahon, **Les éleveurs de la Chevillotte** (filère porcine) : 20 000 Tonnes Équivalent Carcasse (TEC) par an
- Besançon, **Société Bisontine d'Élevage** (filère bovine et ovine) : moins de 10 000 TEC par an

Au niveau du Pôle VIF, 243 000 porcs ont été collectés en 2019, dont 50% sont originaires de Franche-Comté, ce qui représente une cinquantaine d'élevage partenaires. Les 50% restants viennent des départements limitrophes. 70 200 bovins ont aussi été collectés dont 98% issus de la Franche-Comté (86% auprès de leurs adhérents), 9200 ovins et 2200 équins.

Coopérative Franche-Comté Élevage

Cette société spécialisée dans le négoce d'animaux vivants collecte les bêtes (bovins, veaux, porcs, ovins, équins) auprès des éleveurs adhérents via le Pôle VIF et accompagne la valorisation des bêtes sur le marché de la boucherie (achat, engraissement, abattage et transformation/vente des carcasses) via le Pôle Viande.

Après la collecte, les bêtes sont triées dans 4 centres de regroupement pour détecter leurs possibilités et leurs aptitudes, afin de les envoyer vers les meilleurs pôles. Employant en 2019, 320 salariés, elle réalise 140 millions de chiffres d'affaires. Cela représente 400 collaborateurs implantés en Franche-Comté et 2100 exploitations adhérentes. La coopérative est partenaire dans des maternités collectives avec les éleveurs.

Au niveau du Pôle Viande, 27 500 tonnes de porcs, 6800 tonnes de bovins et 420 tonnes d'ovins ont été commercialisées en 2019. Les principaux clients sont les grandes et moyennes surfaces, les grossistes, les boucheries traditionnelles, les restaurants, les collectivités locales, les salaisonnières, les industriels et l'export. Les produits sont vendus sous plusieurs labels de qualité : IGP Porc de Franche-Comté « Franchou le cochon » (INAO = porc âgé de minimum 6 mois), Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, Bœuf Bio.

Pour la commercialisation, le groupe Franche-Comté Élevage est partenaire avec Pomona, leader dans la logistique de produits de bouche qui représente 5,5 milliards de chiffres d'affaires et 12 300 collaborateurs dans 2 pays. Ce partenariat permet de diminuer les coûts de livraison tout en assurant des débouchés en export.

« **Franchou le cochon** » : Une appellation de viande porcine issue de l'ancienne région Franche-Comté. Le porc de Franche-Comté bénéficie du label européen Indication Géographique Protégée depuis août 2010.



Abattoir de Pontarlier :

L'abattoir de Pontarlier, construit en 1997 pour répondre à un besoin de valorisation du cheptel local, est agréé pour un tonnage de 1 500 tonnes et abat des animaux provenant en majorité du Doubs et des départements voisins.

Ce chiffre reste relativement faible face à la production d'un gros abattoir à l'échelle nationale qui peut produire la même quantité en l'espace d'une semaine. Les animaux proviennent des départements suivants : Doubs à 60 %, Jura à 35 %, Haute-Saône à 5 %.

Cet abattoir, seul équipement actuellement situé en zone montagne (altitude supérieure à 800 mètres) de l'arc jurassien, permet de répondre aux demandes d'abattage toutes espèces au titre des circuits courts de proximité et de répondre à la demande croissante de viande labellisée « montagne ». En effet, cet abattoir multi-espèces (bovins, porcins, ovins,...) accepte des animaux « hors gabarit », comme les vaches salers.

L'abattoir du Haut-Doubs compte 2 types de clientèle :

- **Professionnelle** : bouchers, salaisonnières, abatteurs, grossistes en viande, grandes surfaces (60 %). Elle est diversifiée géographiquement dans un périmètre allant de Besançon et ses environs, à Morteau, Villers-le-Lac, Maîche, Mouthe, Frasne, Levier.
- **Particuliers** : abattages familiaux (40 %). Ce sont des éleveurs locaux.

L'abattoir compte des circuits courts (les bouchers locaux et les grandes surfaces) et des circuits plus longs (grossistes en viande).

Enfin, l'abattoir de Pontarlier privilégie de donner de la valeur ajoutée à ses produits grâce notamment à l'agrandissement du bâtiment et la création d'une nouvelle salle de découpe. Cette salle de découpe permet à chacun de valoriser au mieux ses animaux et de les récupérer sous forme de caissettes de viande. De la petite transformation est également proposée (saucisses de porc...) Il convient de préciser qu'il ne s'agit en aucun cas d'un magasin de vente de viande qui concurrence les autres commerçants et grandes surfaces de Pontarlier. L'abattoir de Pontarlier propose une prestation de service. Le travail de l'abattoir ne concerne donc pas la commercialisation des produits transformés.

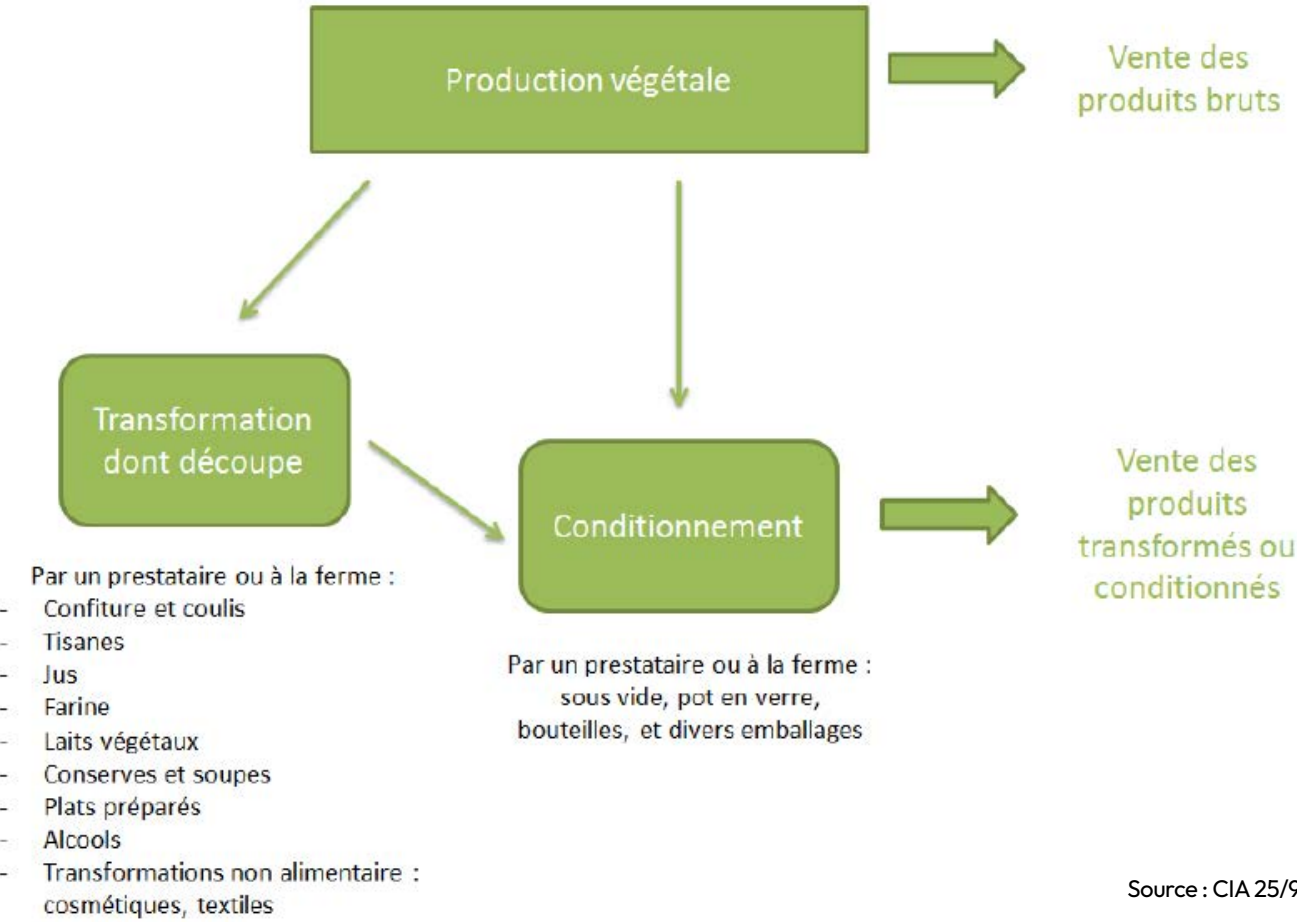


En plus sur le territoire du PAT, on recense :

- 3 entreprises de transformation et conservation de la viande de boucherie
- 3 charcuteries

2. Production végétale

Les activités de transformation de produits végétaux couvrent les activités de transformation dont la découpe des produits bruts et les activités de conditionnement des produits finis.



Source : CIA 25/90, 2019

FILIÈRE CÉRÉALES

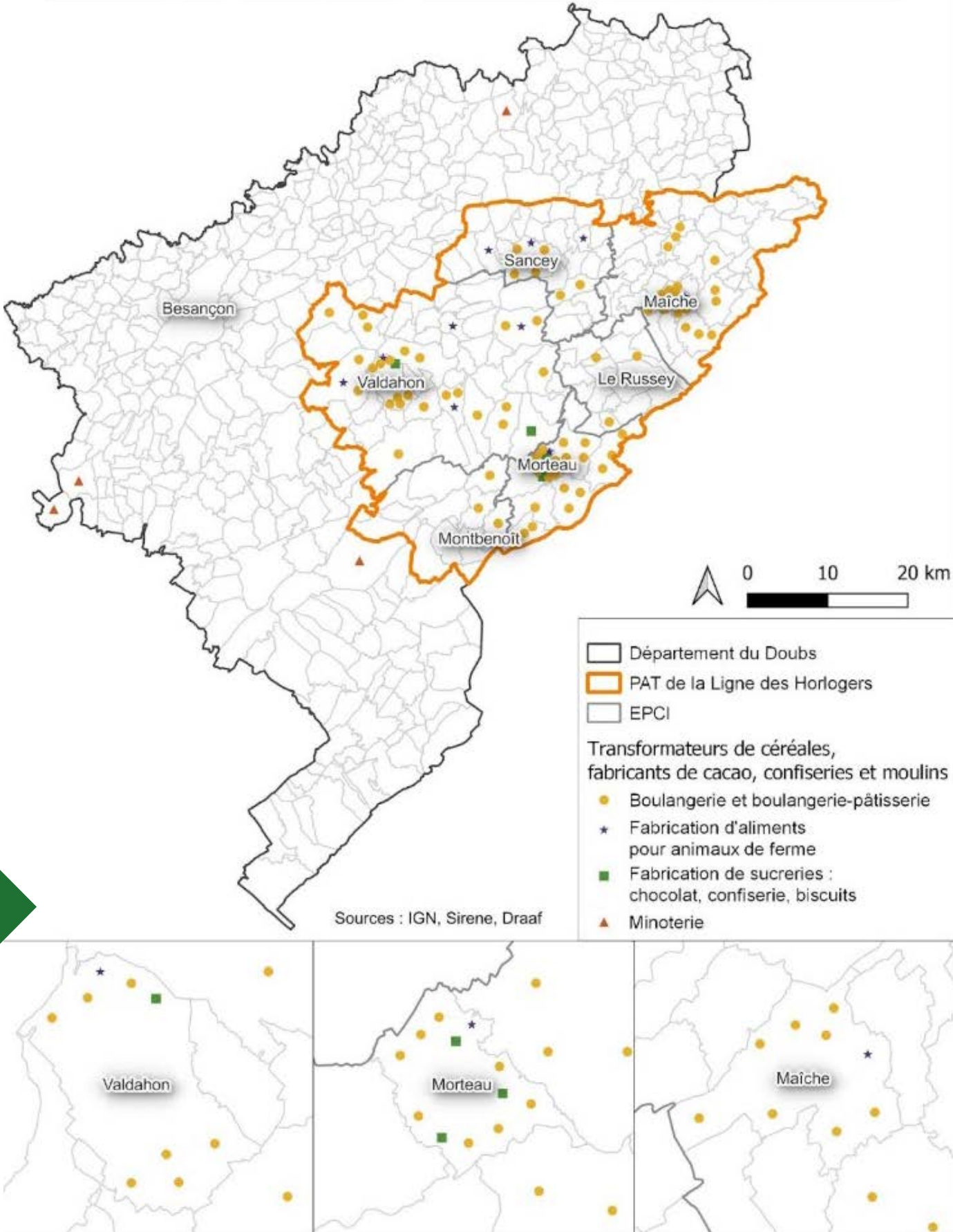
Dans le département du Doubs, 4 moulins de céréales sont recensés :

- Minoterie Dornier à Val d'Usiers
- Moulin de l'Abbaye à Mancenans
- Moulins Toussaint SAS à Arc-et-Senans
- Moulin de l'Arnaude à Liesle

Ils exercent tous une activité de fabrication de **farine panifiable**, combinée avec une activité de transformation et de valorisation du son de blé pour la nutrition animale du bétail (bovins, ovins).

Cet inventaire ne recense pas les moulins des paysans-boulangers, comme celui de la SCOP Les plaines à Sancey sur le territoire du PAT ou celui du Moulin de la Pirotte situé à Trepot hors du territoire du PAT.

Les transformateurs de céréales en nutrition animale et en nutrition humaine, fabricants de cacao, confiseries sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers et les moulins du Doubs





MINOTERIE DORNIER

Une tradition d'avance

Zoom sur la minoterie Dornier

La minoterie emploie une cinquantaine de personnes sur la structuration de 3 filières :

- la farine de blé panifiable
- la nutrition animale en conventionnel (farines, granulés, miettes)
- la nutrition animale en bio

Elle représente 50 millions de chiffre d'affaires par an.

Le moulin situé à Val d'Usiers est à saturation de ses capacités, et ne transforme que les grains de blé conventionnels. La minoterie Dornier sous-traite auprès du moulin du Val d'Amour (39) pour la mouture sur meule de pierre sans additif et pour la mouture Bio. De la même façon, les capacités de stockage du site d'Etalans sont limitées, ce qui oblige à sous-traiter des organismes stockeurs.

Face à ce constat et à l'augmentation et l'évolution de la demande (farine sans additif, préparations toute faites), la minoterie va entreprendre des **travaux d'agrandissement** dans les années qui viennent et **embaucher de nouvelles personnes** pour se structurer.

Pour la nutrition animale, 2 sites distincts fonctionnent, l'un en conventionnel à Etalans et l'autre à Bannans. Cette activité, visant à valoriser le son de blé, représente une majorité du chiffre d'affaires. Pour les agriculteurs qui livrent le blé meunier, une remise encadrée par FranceAgriMer est proposée sur les produits de nutrition animale.

La zone d'achalandage des produits diffère en fonction des filières :

- Le Doubs pour la filière farine panifiable en ciblant les artisans-boulangers locaux, les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) boulangères, les GMS classiques, les épiceries, les fruitières, les associations de parents d'élèves et les restaurants
- Le Doubs et le Jura (zone AOP Comté, IGP Saucisses de Morteau et Montbéliard) pour la nutrition animale conventionnelle
- Le quart nord-est de la France pour les produits de nutrition animale Bio

A ce jour, la minoterie Dornier n'est pas inscrite sur la plateforme de commandes pour la restauration collective, Agrilocal 25, par manque de temps. Les livraisons sont effectuées par la flotte de camion du moulin et par leurs salariés. Le conditionnement est possible sous plusieurs formes (1kg, 5kg, 25kg ou en vrac directement du camion à vrac jusqu'aux silos de stockage des clients). La farine est certifiée sans insecticides lors de la fabrication. Pour les gros volumes supérieurs à 500 tonnes, le moulin passe auprès de revendeurs et de courtiers.

D'autres structures sont présentes dans les départements voisins, notamment dans le Jura tels que Mignot (SA) à Vaux-Sur-Poligny, Dijon Céréales Meunerie à Vincelles, Julien Chevalet à Mignovillard, Moulin Taron à Chaussin, les minoteries Sauvin à Patornay ou le moulin de Parcey.

Sur le Territoire de Belfort, on trouve le Moulin Thuriot à Bethonvilliers.

En Haute-Saône, on peut citer l'entreprise Foricher-Moulins Dormoy à Fougerolles.



Zoom sur la filière nutrition animale sur le territoire du PAT

10 entreprises sont spécialisées dans la fabrication d'aliments pour animaux de ferme, dont :

- 5 sites de la coopérative Terre Comtoise (Maîche, Pierrefontaine-les-Varans, Sancey, Avoudrey et Vellevans)
- Le Moulin de la Creuse à Villers-Chief
- Les Aliments Taffet à Morteau
- Le moulin Dornier du Val d'Usiers à Etalans
- La SA Thiebaud à Rosières sur Barbèches

Sur le territoire du PAT, on recense également :

- 3 entreprises de fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation
- 58 boulangeries-pâtisseries qui transforment la farine en pain et autres viennoiseries
- 16 pâtisseries
- 1 entreprise spécialisée dans la cuisson de produits de boulangerie
- 2 industries agroalimentaires de fabrication de cacao, chocolat et autres produits de confiserie : Klaus à Morteau et La Beune Tablette à Valdahon

FILIÈRE LÉGUMES & FRUITS

D'après la source de données ObSAT, il existe **3 légumeries** en Bourgogne Franche-Comté :

- Légumerie Dijon métropole à Dijon (21)
- Légumerie du Syndicat Mixte à Lons-le-Saunier (39)
- Melting Popotte à Salornay-sur-Guye (71)

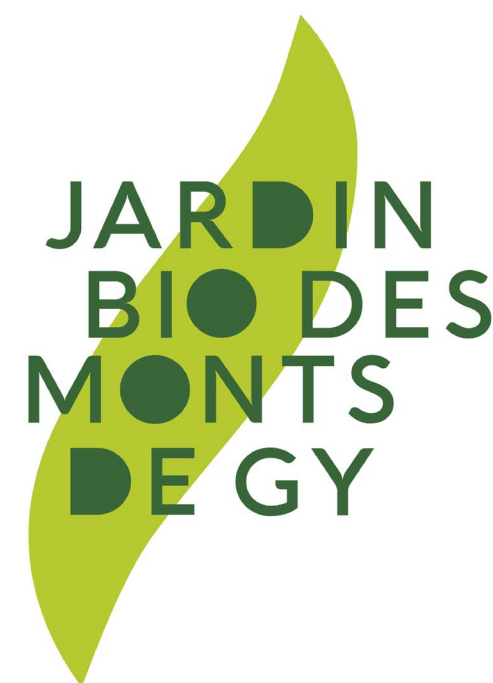
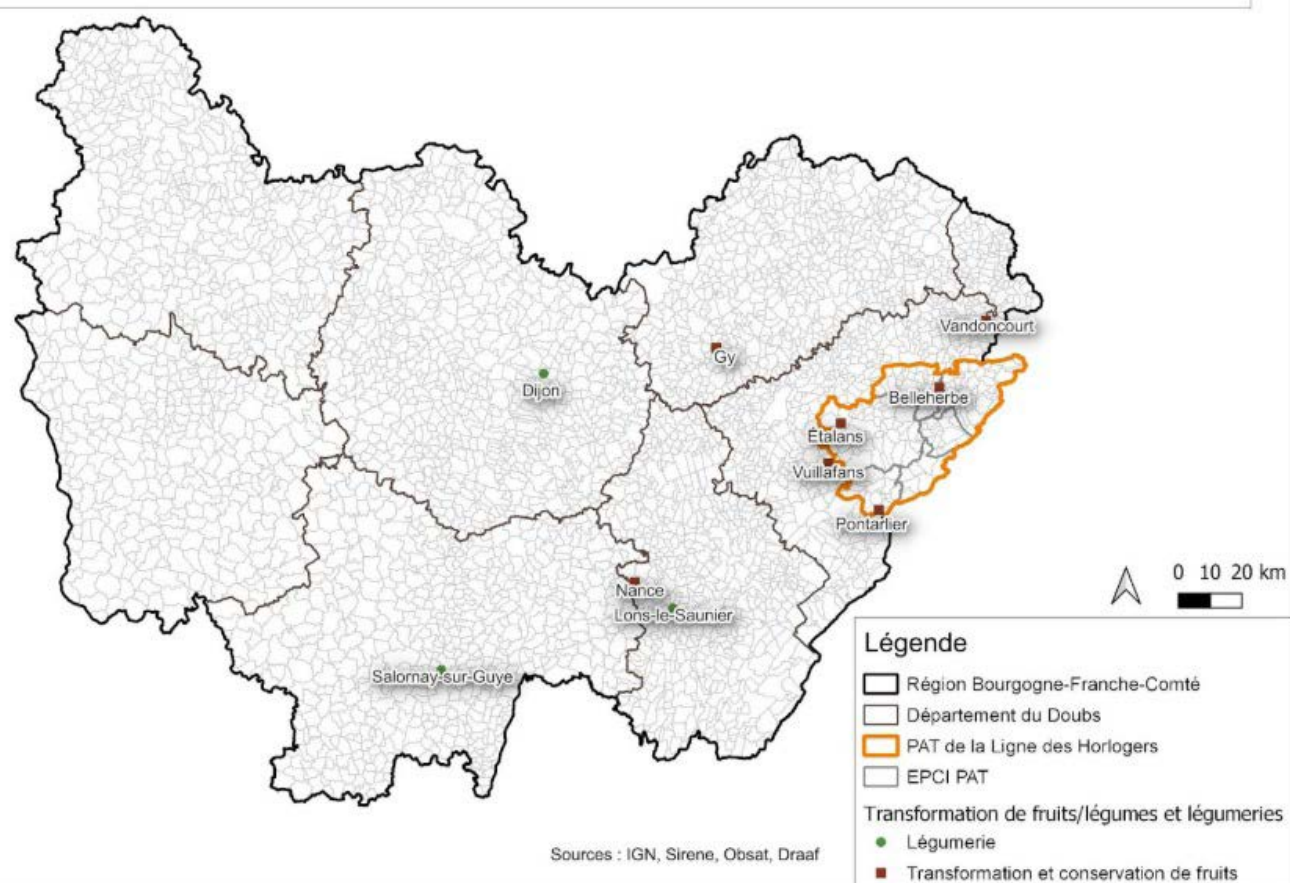
Il existe également plusieurs **structures spécialisées dans la transformation de fruits et de légumes** :

- Les structures de l'ADAPEI dans le Doubs : AST d'Etupes, ESAT de Besançon
- La Damassine à Vandoncourt (25) : pressoirs de fruits, transformation de miel
- L'AFSAME à Gy (70) : légumerie
- La Marmite Solidaire à Pontarlier (25) : autoclave pour la transformation de légumes - expérimentation en cours avec la ferme maraîchère située à Aubonne

Enfin, sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers, 2 structures transforment des fruits ou des légumes :

- « Tartine-moi ça », à Belleherbe, propose plus de 50 recettes de confitures artisanales
- ESAT La Bergerie (Solidarité Doubs Handicap), à Etalans, produit du fruité comtois

Les entreprises de transformation de fruits et de légumes du Doubs et les légumeries de Bourgogne Franche-Comté



Zoom sur l'AFSAME : Jardin Bio des Monts de Gy

L'AFSAME, par l'intermédiaire du Jardin Bio des Monts de Gy, cultive **30 hectares de légumes biologiques**, dont 2,5 hectares sous serres. L'entreprise s'inscrit dans le segment du semi-gros et emploie depuis 12 ans des personnes en situation de handicap. Pour certains légumes qu'elle ne peut pas produire en volumes suffisants, elle collabore avec le département de la Côte-d'Or (21).

Une structure de distribution CBIO a également été créée, dédiée aux légumes bio. Celle-ci intègre des équipements de stockage réfrigéré, de lavage, de conditionnement et propose, à la demande des clients, des services de transformation via une légumerie (lavage, épluchage, pré-cuisson, etc.).

Les légumes les plus vendus sont la carotte et la pomme de terre, suivis de loin par la tomate, la courgette et le poireau. **Chaque année, entre 400 et 450 tonnes de légumes sont commercialisées.** Cependant, environ 200 tonnes ne sont plus valorisables, dès la récolte, en raison des aléas climatiques, ce qui engendre des tensions sur les stocks.

Pour **faire face à la saisonnalité et sécuriser ses débouchés**, l'entreprise diversifie sa clientèle avec des détaillants, des magasins de producteurs, des enseignes bio et des grandes surfaces. Les livraisons sont assurées quotidiennement grâce à des tournées optimisées, réalisées par 3 camions, chaque matin. Cette organisation logistique est rentable. Les véhicules sont systématiquement chargés à plein, avec un système de ramassage intégré lors des livraisons.

Actuellement, les volumes abîmés ou non récoltés sont soit transformés dans la légumerie, soit envoyés au compost. Pour limiter l'impact des conditions climatiques sur la production, l'entreprise envisage d'agrandir sa surface sous serres.

FILIÈRE BOISSONS

Sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers, on recense **13 entreprises dans la filière boissons**, que l'on peut structurer selon **3 types d'activités**.

4 entreprises de fabrication de **boissons alcoolisées distillées** :

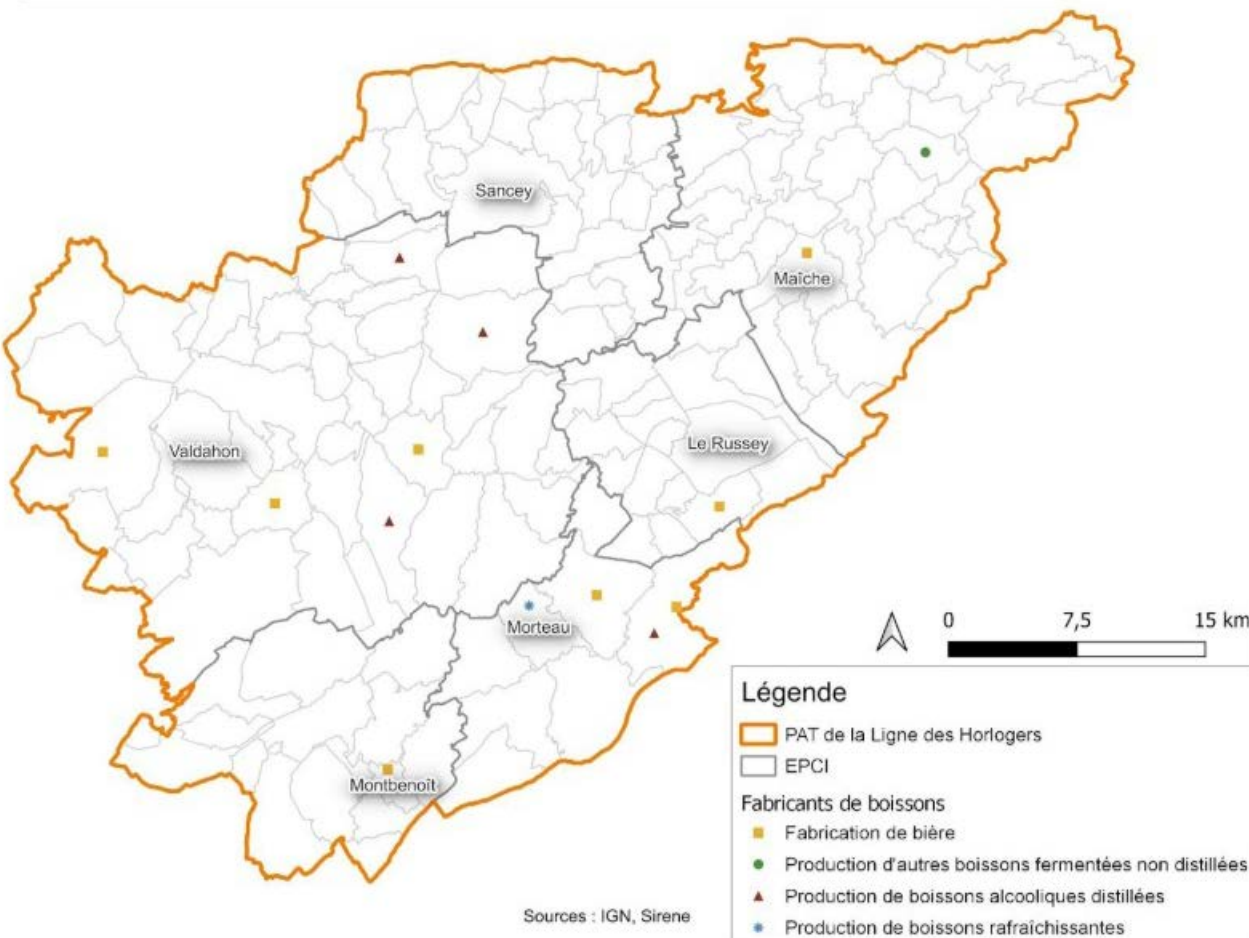
- Distillerie du Saut-du Doubs à Villers-le-Lac
- Distillerie Ducret Frères à Flangebouche
- L'atelier Sauvage à Landresse
- Distillerie Bourgeois à Arçon

8 entreprises de fabrication de **bières** :

- Brasserie de la Quiotte à Etalans
- Brasserie d'Epenoy à Epenoy
- Brasserie Les Petites Bulles à Loray
- Brasserie La Brelok aux Fins
- Brasserie Milvus au Barbou
- Brasserie du méchant-Moût à Valonne
- Biggy's Brau aux Plains-et-Grands-Essarts
- La Chaufooullarde à Villers-le-Lac
- La Cure de Bière à Bonnetage ambitionne de se lancer dans un projet de brasserie

1 entreprise de **boissons rafraîchissantes** : Rième à Morteau, qui fabrique des sirops et des limonades.

Les fabricants de boissons sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers



DISTRIBUTION

La distribution alimentaire renvoie aux **activités concourant à ce que les aliments issus de la production et de la transformation parviennent aux lieux où les consommateurs peuvent les acquérir pour une consommation ultérieure ou sur place**.

Qui dit distribution dit déplacements, ainsi la distribution renvoie aussi au parcours qu'empruntent les aliments pour se rendre dans les lieux de vente ou de consommation, ainsi

qu'aux moyens pris pour en assurer le transport. On distingue les circuits courts et les circuits longs.

Les circuits courts impliquent au maximum un intermédiaire entre les producteurs et les consommateurs.

Les circuits longs impliquent, pour leur part, plusieurs intermédiaires.

1. Typologie des différents circuits courts de proximité

On recense une grande variété de lieux et de modes de ventes proposant des produits en circuits courts.

LES MAGASINS DE PRODUCTEURS

Plusieurs agriculteurs font le choix de se rassembler pour commercialiser leurs productions dans un lieu physique, ouvert régulièrement. Ce groupe d'agriculteurs détient des parts au sein du magasin, ils sont donc associés.

LA VENTE À LA FERME

Les productions sont directement vendues sur le site de l'exploitation agricole.

LES MARCHÉS DE PLEIN VENT ET LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS

Un lieu où les consommateurs peuvent acheter auprès de professionnels, de manière éphémère mais régulière, des produits alimentaires. Les marchés de producteurs réunissent uniquement des producteurs locaux tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques. La plateforme « Jours de marchés » recense les villages où se tiennent des marchés partout en France. La plateforme interactive « Observatoire dynamique des marchés de plein vent » est aussi amenée à être un outil pour recenser ces types de point de vente.

L'ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE (AMAP)

Un partenariat entre un groupement de consommateurs et un exploitant agricole, fondé sur un système de distribution de « paniers » composés des produits de la ferme.

LES JARDINS DE COCAGNE

Des exploitations maraîchères biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle, dont une des activités est la vente de paniers de légumes Bio. Au nombre de 3 dans le Doubs, le premier jardin a été créé en 1991 à Chalezeule dans la banlieue Est de Besançon. Il a rapidement essaimé, puisqu'actuellement 120 jardins sont en activité dans toute la France, au sein du Réseau Cocagne.

LES CASIERS FERMIER

Un dispositif automatique de commercialisation des produits locaux, souvent géré par un producteur ou un collectif de producteurs. Il peut être implanté à la ferme ou en ville, ouvert 24h/24 et 7j/7.

LES PLATEFORMES NUMÉRIQUES

Une page de commande qui centralise les commandes des consommateurs à destination des producteurs. Les principales sont : Cagette.net, La Ruche qui dit Oui, les Drives fermiers, Locavor, Pourdebon.

LES ARTISANS BOULANGERS, BOUCHERS, FROMAGERIES/FRUITIÈRES, COMMERCE DE PROXIMITÉ SPÉCIALISÉS OU DE GROS, RESTAURATEURS ET ACTEURS DE LA GRANDE DISTRIBUTION

Un grand nombre d'entre eux sont inscrits dans les systèmes alimentaires territorialisés et sont impliqués dans les circuits-courts.

D'après l'ObSAT, le département du Doubs dispose en 2022 de **92 points de vente en circuits courts**. Les points de vente les plus répertoriés sont les marchés, puis les plateformes numériques, puis les AMAP, les casiers fermiers et les magasins de producteurs. Comparé au nombre d'habitants sur le territoire du Doubs, cela revient à 16,7 points de vente pour 100 000 habitants (à noter que les commerces de proximité spécialisés comme les boulangeries, ni les commerces généraux ne sont pas comptés).

2. Les circuits de distribution sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers

Pour mieux comprendre les enjeux relatifs aux circuits de distribution sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers, un questionnaire a été envoyé aux communes du territoire durant le premier semestre de 2025. 39% des communes y ont répondu. Différentes données intéressantes en sont ressorties, dont voici la synthèse ci-dessous :

31% des communes sont dans le rayon de passage d'un commerce itinérant. Les commerces itinérants suivants ont été cités : Carrefour Express Vercel, Epicerie Bretonvillers, Chez Binet Passavant.

A notre connaissance, quelques épiceries itinérantes ont vu le jour au moment de la crise Covid, portées par des entrepreneurs en quête de sens dans leur travail et une volonté de consommer de manière plus responsable (zéro gaspi, bio, local), d'être solidaire avec les producteurs locaux. Certaines épiceries pratiquent la livraison à domicile pour les personnes ne pouvant pas se déplacer. Par manque de rentabilité, certaines ont dû fermer, c'est le cas de Stock en Boc', Panier de Daphnée et Chapati and Tea.



Zoom sur la Camionnette Comtoise de Marine LEROY

Ouverte en 2019, la Camionnette Comtoise sillonne les routes du Doubs pour réaliser sa tournée de vente directement au domicile des clients sur demande. L'objectif est de pouvoir disposer de tous les produits du quotidien à portée de main et à tous les prix : produits de la région, des produits en vrac alimentaire et non alimentaire, des fruits et légumes de saison ainsi que du pain et poisson. Elle se déplace du mardi au samedi, de 9h à 19h dans un périmètre incluant une bonne partie du territoire du PAT : la CC des Portes du Haut-Doubs, la CC entre Doubs et Loue, la CC du Val de Morteau et une partie de la CC du Plateau de Russey.

28% des communes disposent de casiers fermiers/distributeurs de produits locaux : ce dispositif séduit de plus en plus de commerces spécialisés comme les fruitières, les boulangeries, les boucheries. Il offre un accès 24h/24 aux produits. A Maîche, « Le village des producteurs » regroupe 15 producteurs, dont 7 en frais qui louent et approvisionnent quotidiennement plus d'une centaine de casiers. Une application permet à chaque producteur de connaître en temps réel les produits vendus et un espace de stockage permet le réapprovisionnement. Le casier est fourni par l'entreprise Filbing Distribution, fabricant français de distributeurs automatiques, qui comptabilise à lui seul 9 casiers sur le territoire du PAT. Le fabricant Casier français en a installé 2.

6,50% des communes disposent d'un marché de plein-vent.

4% des communes disposent d'un point de vente pour les plateformes numériques : Locavor ou AgroBioConso. Locavor est une plateforme de commande de produits locaux auprès des exploitants agricoles ou transformateurs inscrits sur le site internet. Ce dernier permet aux consommateurs de récupérer leur commande dans un point de distribution Locavor à proximité. Dans le département du Doubs, 176 producteurs sont inscrits sur la plateforme. Au niveau du territoire du PAT, 4 points de distribution Locavor existent : Charquemont, Morteau, Pierrefontaine-les-Varans et Valdahon. La plateforme AgroBioConso, qui fonctionne sur le même principe, dispose de points relais aux Écorces et à Valdahon.

<1% des communes disposent d'un magasin de producteurs à l'image du local La Sapinière aux Premiers Sapins qui regroupe des producteurs pour de la vente directe de viande de bœufs, porcs, œufs, pains, légumes, miel, bières...



Le collectif d'agriculteurs de la Sapinière aux Premiers Sapins
Crédit photo : Hebdo25, 2025

À notre connaissance, un collectif d'agriculteurs souhaitait développer cela dans la ville de Morteau mais ce projet n'a pas abouti.

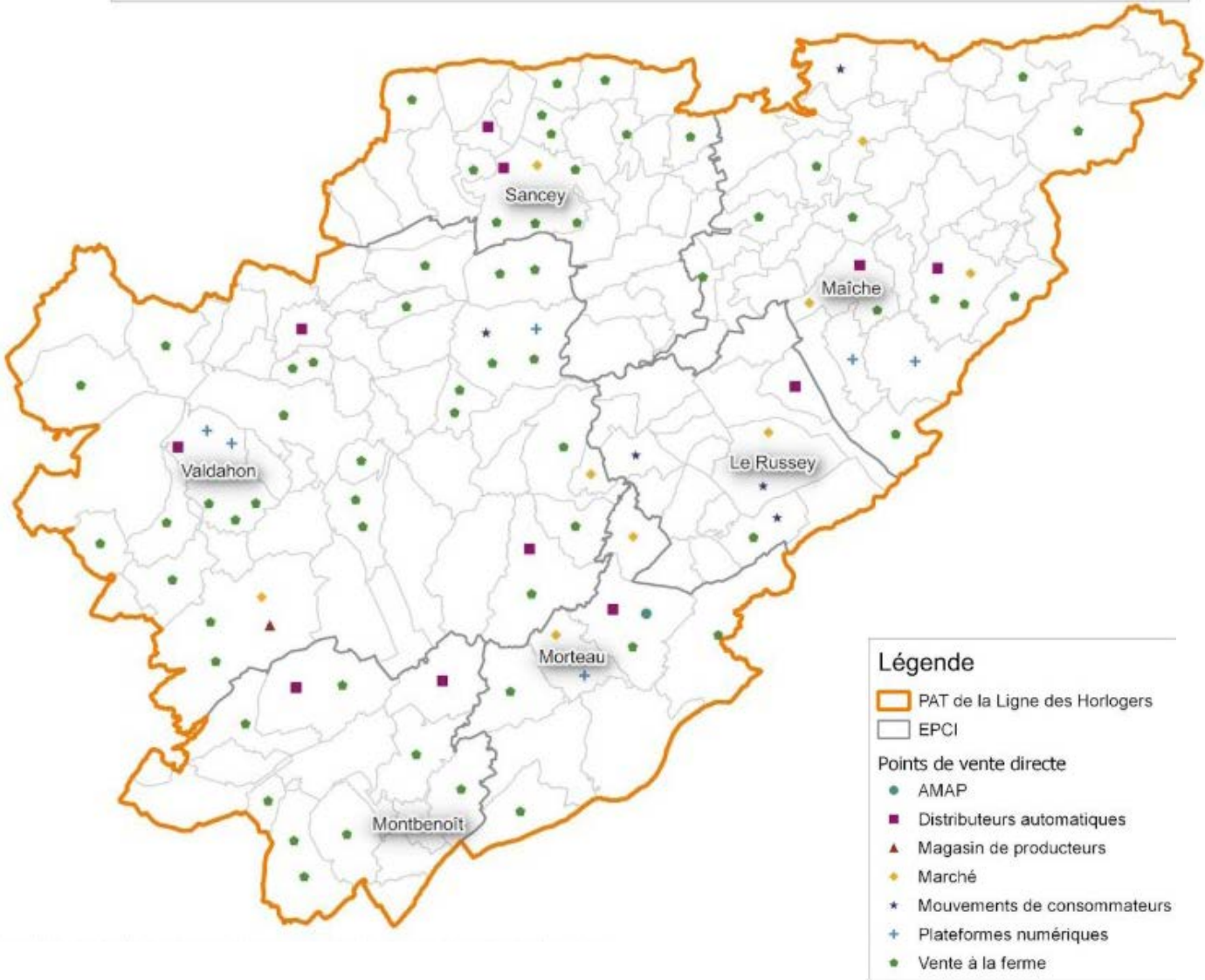
Ce chiffre ne compte pas les fruitières de fromage, dont environ 30% des communes sont équipées et qui mettent à la vente le fruit du travail d'un collectif d'éleveurs.

<1% des communes disposent d'une AMAP : la seule connue est l'AMAP des Fins Gourmets du Val de Morteau situé aux Fins. Cette AMAP compte 82 adhérents qui viennent chercher leur panier tous les mardis. L'AMAP est fournie par 9 producteurs locaux et bio⁹.

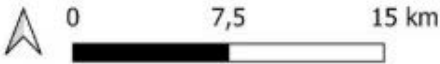


⁹Les Fins Gourmets sont de retour,
L'Est Republicain, 2024
Crédit photo : L'Est Républicain, 2017

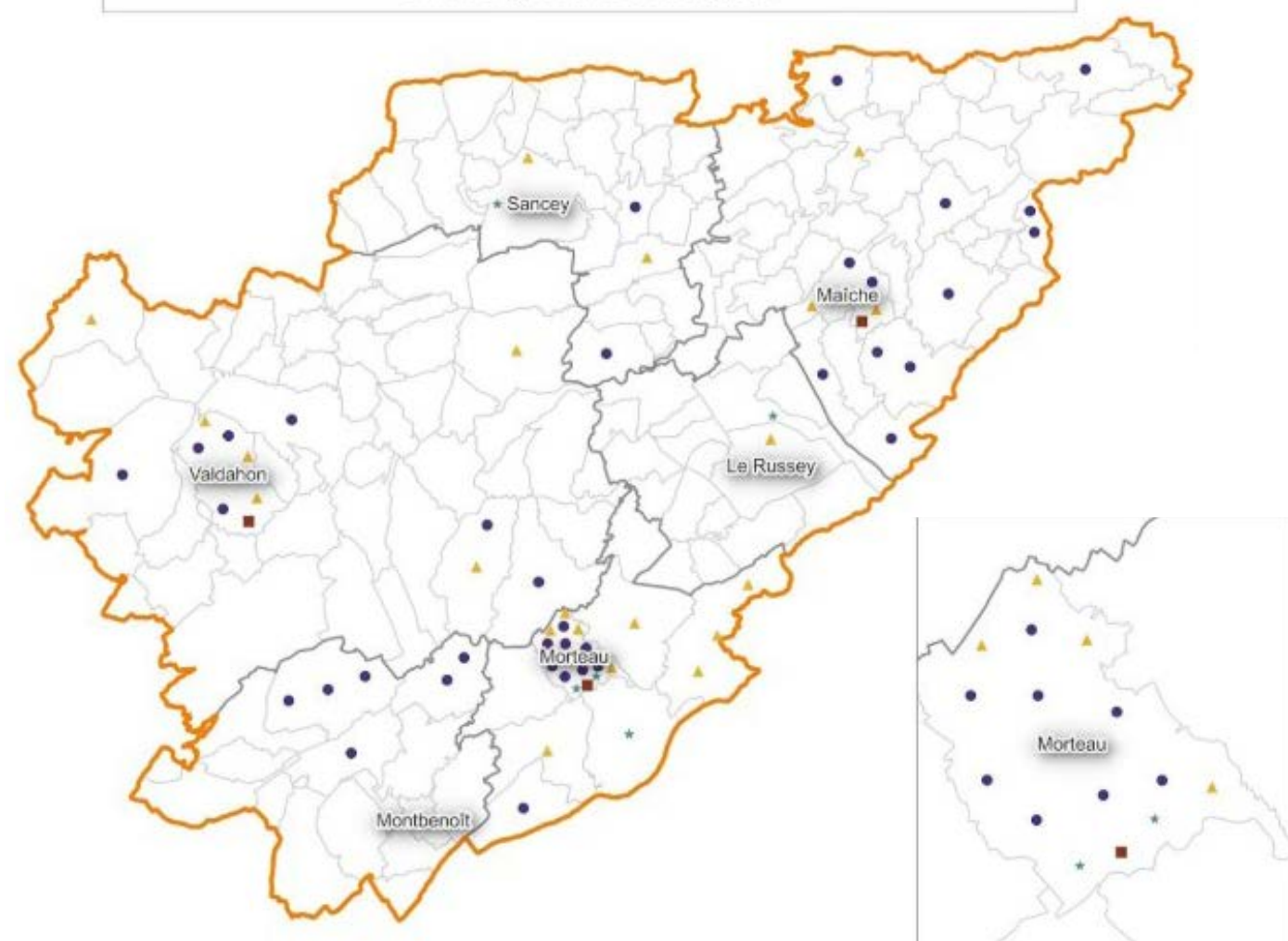
Les points de vente directe sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers



Sources : CIA25/90, GoGoCarto, Jours de Marché, Filbing Distribution, Casier français, Assoce, Locavor, Agro Bio Conso, Réseau des AMAP BFC, J'veux du local 25-90, ObSAT, Les Premiers-Sapins



Les commerces généraux non spécialisés sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers



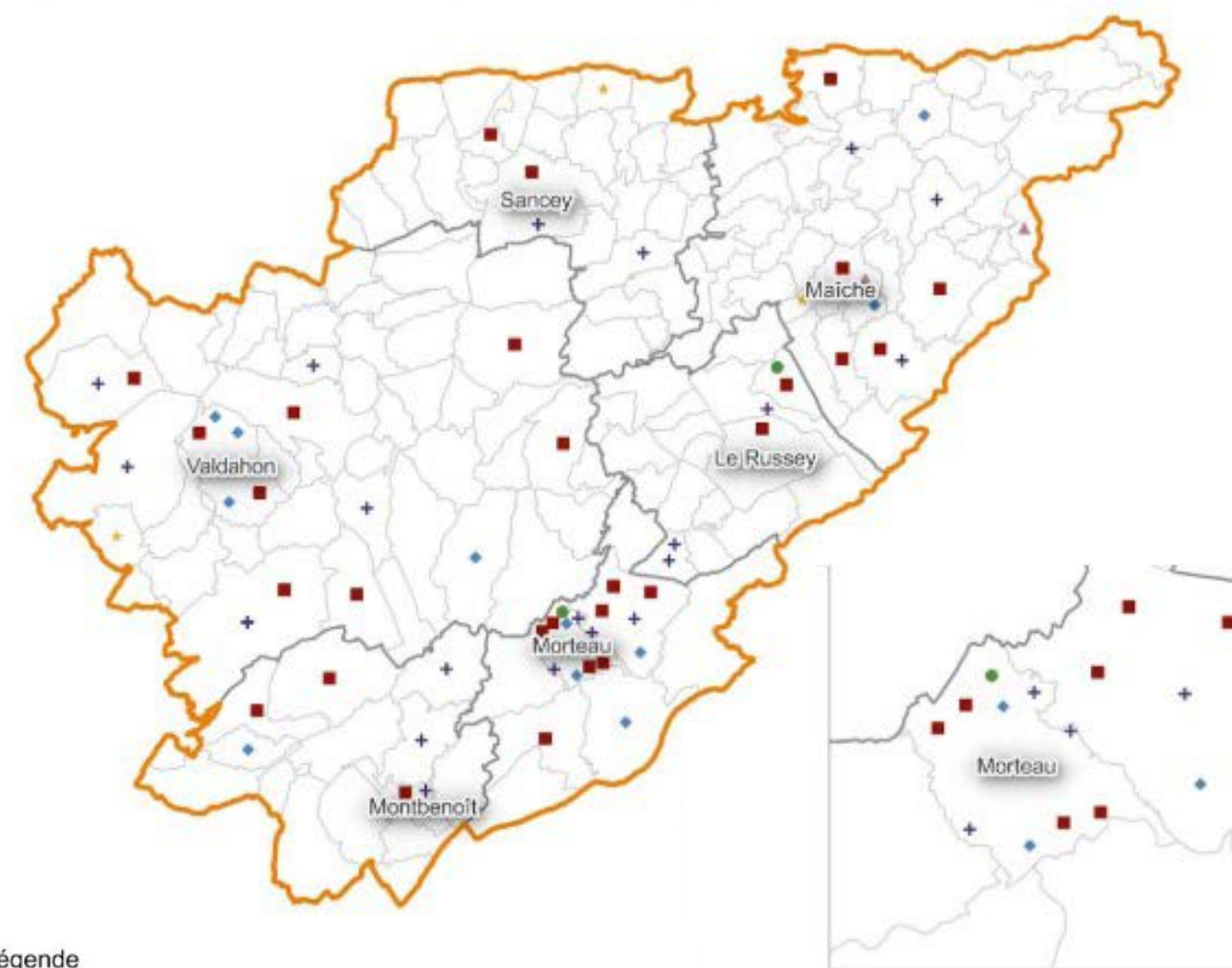
0 7,5 15 km
Sources : IGN, Sirene

Légende

- PAT de la Ligne des Horlogers
- EPCI
- Commerces généraux non spécialisés
 - Commerce d'alimentation générale
 - Hypermarchés
 - ★ Supérettes
 - ▲ Supermarchés

Sur le territoire du PAT, sont recensés¹⁰ **24 GMS et 41 épicerie/supérettes**.
En moyenne 43% des communes détiennent un commerce général d'alimentation.

Les commerces spécialisés de détail sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers



Légende

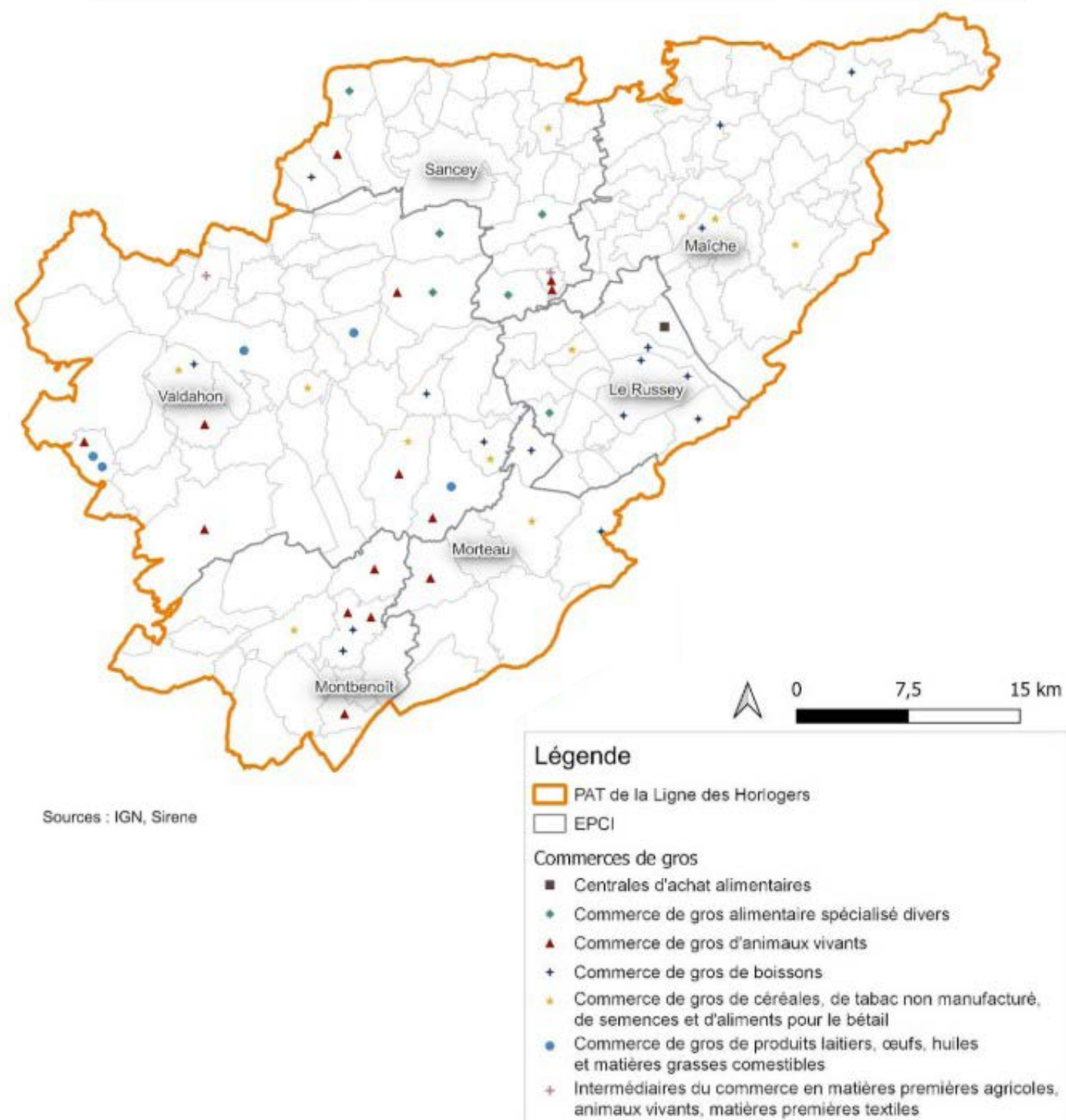
- PAT de la Ligne des Horlogers
- EPCI
- Commerces spécialisés de détail
 - + Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé
 - Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé
 - Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé
 - Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé
 - ▲ Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé
 - Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé

0 7,5 15 km
Sources : IGN, Sirene

2 commerces spécialisés en fruits/légumes, 29 commerces de détail de viandes et de produits à base de viande, 2 commerces de détail de poissons crustacés et mollusques, 3 commerces de détail spécialisés en pain, pâtisseries et confiseries, 11 commerces de boissons, 22 commerces de détail en magasin spécialisé.

En moyenne, 45% des communes détiennent un commerce spécialisé.

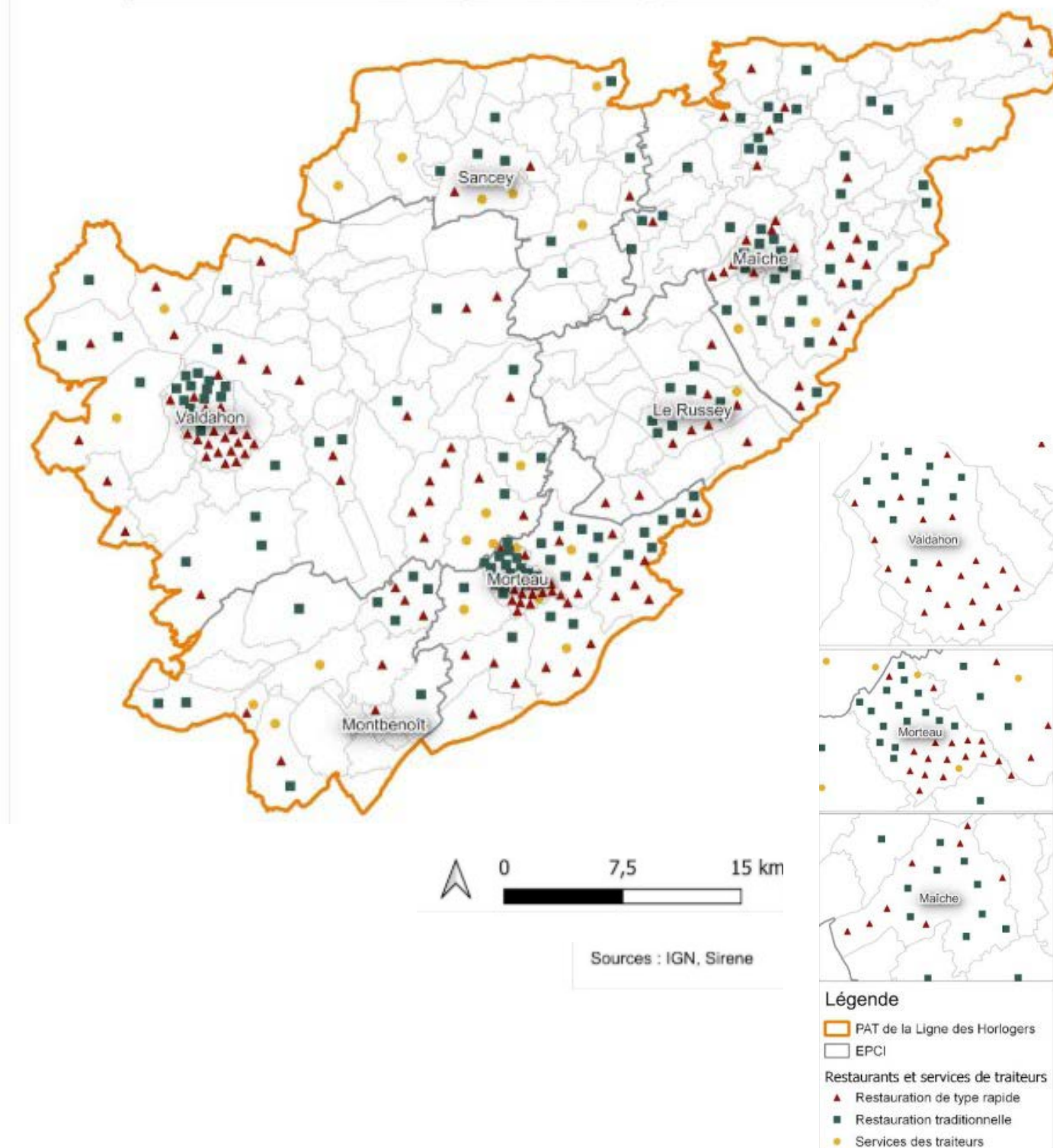
Les commerces de gros sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers



3 intermédiaires du commerce en matières premières agricoles, 1 centrale d'achat alimentaire, 11 commerces de gros de céréales, de semences et d'aliments pour le bétail, 14 commerces de gros d'animaux vivants, 5 commerces de gros de produits laitiers, œufs, huiles et matières grasses comestibles, 17 commerces de gros de boissons et 6 commerces de gros alimentaire spécialisé divers.

En moyenne, 37% des communes détiennent un commerce de gros.

Les restaurants et services de traiteurs sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers



128 restaurants traditionnels, 128 restaurants de type rapide, 24 services traiteurs.

En moyenne, on recense plus d'un restaurant par commune.

3. Diagnostic de l'offre locale au sein de la grande distribution

Malgré l'essor de la vente directe, la grande distribution demeure aujourd'hui incontournable pour 70% des consommateurs. Elle a donc une responsabilité très forte pour proposer une offre adaptée et soutenir l'économie locale.

De nombreuses enseignes ont mis en place des programmes pour valoriser les productions locales dans leur magasin, à noter que la définition du local diffère selon les enseignes. Par exemple, « Producteurs d'Ici » par Intermarché considère que le local se situe dans un rayon de 70 kilomètres, là où « Le meilleur du local » par Système U parle de 50 kilomètres.

Dans un marché alimentaire qui pèse près de 185 milliards d'euros en 2023¹¹, la **consommation de produits locaux reste marginale**. En moyenne, cela représente de 3% pour un supermarché à 2,2% pour un hypermarché.

En complément, 5 entretiens téléphoniques auprès de responsables de la grande distribution ont été réalisés sur le territoire du PAT : Coopérative U, Bi'l, CocciMarket, Carrefour (sauf Intermarché et Aldi). Les enquêtes montrent que selon les enseignes et même selon les magasins d'une même enseigne, tous n'ont pas la même définition du local qui varie d'une échelle d'une dizaine de kilomètres à l'échelle régionale... En effet, la plupart des magasins fonctionnent avec une centrale d'achat, sauf pour les échanges avec les fournisseurs locaux, gérés de façon indépendante par le magasin directement.

Ce mode de fonctionnement présente de nombreux avantages pour les gérants :

- La possibilité de choisir les produits et d'adapter les commandes à la demande et aux périodes touristiques
- Limiter les transports et donc le temps de livraison, de négocier les prix en direct et enfin de mieux connaître les fournisseurs et les produits

Le marché des produits locaux représente une bonne partie du chiffre d'affaires pour les petites supérettes de proximité : entre 15 et 25%.

La quasi-totalité des enseignes interrogées vendent des produits locaux : charcuteries, fromages, boissons, et confiseries/chocolats souvent mis en valeur de façon significative dans un rayon à part-entière ou en tête de gondole, indiqués par des pancartes ou des stickers. Quelques animations de dégustation avec les fournisseurs sont organisées pour informer de la qualité des produits locaux. Cependant, très peu de producteurs agricoles commercialisent en direct avec la grande distribution. Différents freins sont identifiés comme la livraison, le matériel de conditionnement ou le respect de la chaîne du froid, mais aussi les contraintes de volume de commande minimale à respecter. Des entretiens spécifiques avec des producteurs concernés révèlent d'autres freins, notamment la non-adéquation entre la forme et la taille des produits et les normes de la grande distribution ou encore des expériences insatisfaisantes avec les prix des produits vendus aux citoyens qui augmentent sans que le producteur soit mis au courant.

Pour tous les magasins interrogés, l'activité de distribution des produits locaux est considérée comme une activité pérenne qui répond à une exigence de la part des consommateurs qui s'intéressent de plus en plus au local. Certains constatent que les produits locaux prennent de plus en plus de place dans leurs chiffres d'affaires chaque année et sont attentifs à toute nouvelle offre qu'ils pourraient intégrer dans leurs gammes (ex : miel, fromage de chèvre).

L'acte d'achat et de consommation est une action quotidienne, dictée par un certain nombre de paramètres réfléchis ou inconscients pour le consommateur : prix, publicité, emballage, goût, habitude, praticité, gage de qualité... Ces comportements individuels sont perçus comme un moteur de l'évolution des systèmes alimentaires vers une plus grande durabilité. En effet, les sociétés industrialisées, au sein desquelles l'offre alimentaire s'est accrue et diversifiée au cours du XXe siècle, ont atteint des niveaux et des styles de consommation qui ne sont pas généralisables à la population mondiale¹², au risque de dépasser largement les limites planétaires, dont plusieurs ont déjà été franchies.

1. Programme CODIA : les apprentissages d'une enquête nationale sur les circuits courts

L'enquête du programme CODIA¹³ « Circuits courts en Europe : Opportunités commerciales et Dialogue avec la société » (2012-2015) identifie plusieurs tendances en matière de consommation alimentaire à l'échelle nationale :

- Les circuits de distribution conventionnelle restent le lieu principal d'approvisionnement alimentaire : 66% des répondants se rendent en GMS une fois par semaine, 95% s'y rendent une fois par mois.
- Le marché de plein-vent représente le circuit court le plus cité et fréquenté par les consommateurs, devant les grandes surfaces, les marchés de producteurs, les fermes et les magasins de producteurs.
- Les fruits et légumes sont les produits les plus achetés en circuits courts.
- Les circuits courts sont plébiscités par certains acheteurs pour les raisons suivantes : « goût des produits », « respect de l'environnement », « rémunération des producteurs », « meilleur pour la santé », « convivialité du point de vente ». Néanmoins, la variété des produits est citée comme un point faible de certains points de vente.

Les engagements individuels durables peuvent prendre plusieurs voies : choix des produits en fonction de la qualité (labellisations), choix de certains modes de distribution et d'achats (circuit court) ou encore réorganisation de pratiques domestiques (jardinage).

Cependant, que se passe-t-il réellement dans l'assiette des consommateurs français et de ceux du territoire du PAT ? Quels sont les leviers et les freins pour orienter la consommation et les comportements individuels ?

- Une majorité des répondants estime qu'il y a plus de garanties de qualité en circuits courts qu'en circuits longs, mais ils sont plus dubitatifs sur les contrôles.
- Les principaux freins des répondants à l'achat en circuits courts sont le prix, le manque de renseignements et de communication sur l'offre et le manque de praticité.

A l'issue de cette enquête, quelques pistes d'actions ont été imaginées :

- **Réinvestir les lieux de vente fréquentés par les consommateurs pour y proposer des produits en circuit court** : petits commerçants, marchés, grandes surfaces
- **Renforcer l'adhésion en donnant des garanties et des informations via un étiquetage détaillé** : origine géographique, mode de production, prix payé au producteur et ses coordonnées sont les 4 informations prioritaires que les consommateurs veulent retrouver sur leurs produits
- **Faciliter l'accès pour élargir la clientèle** : mise en valeur et information sur les circuits et les produits, communication sur les points de vente

2. Les apprentissages d’une enquête locale sur les achats en produits locaux à l’échelle de la CCPHD

Sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers, la Communauté de Communes des Portes du Haut-Doubs a réalisé une enquête en 2018 auprès des consommateurs du territoire portant sur leurs pratiques d’achats.

Pour les 377 participants à l’enquête, la représentation du « local » porte sur une distance réduite. Plus de 67% des répondants estiment que le local s’étend sur 50 km autour du lieu de production.

Quel part de votre budget alimentaire est dédié aux produits locaux ?	Nombre de réponse
Moins de 10%	40
10-20%	56
20-30%	86
30-40%	59
40-50%	22
Plus de 50%	81
Ne se prononce pas	31

Source : Enquête consommateur, Gressard pour la CCPHD, 2018

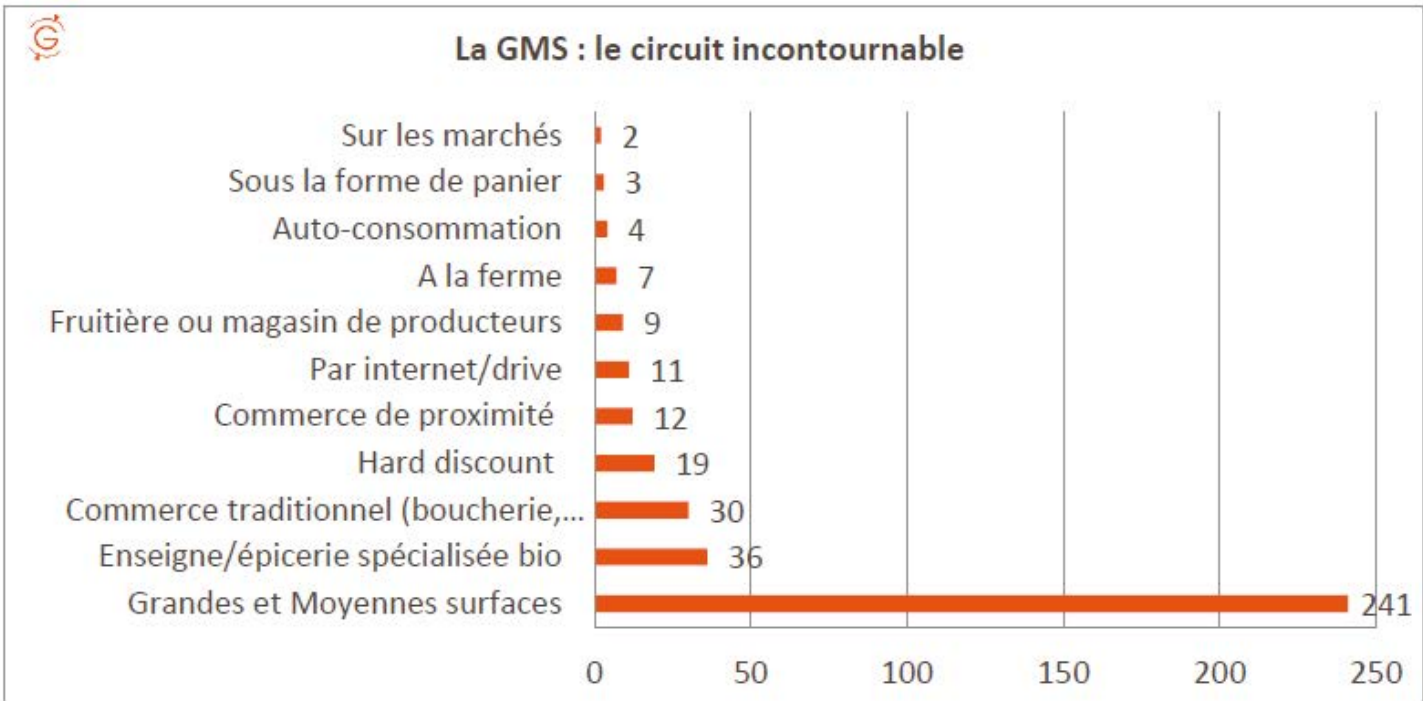
Néanmoins, au vu du faible développement de l’agriculture diversifiée sur le territoire, on peut suggérer à ce stade un écart entre les pratiques indiquées dans les réponses au questionnaire (**30% d’achat local en moyenne sur une distance maximale de 50km**), et les pratiques réelles des consommateurs qui techniquement doivent avoir bien du mal à s’approvisionner « localement ».

Les répondants associent les produits locaux à la « qualité » et la « fraîcheur ».

Les consommateurs indiquent également consommer des produits locaux pour des raisons de « **soutien à une agriculture locale** » et plus « **respectueuse de l’environnement** ». Ainsi, ils sont conscients que leur acte d’achat peut être un acte de soutien à une autre forme de commerce et d’agriculture.

Le budget alimentaire en produits locaux des habitants du territoire est dans la moyenne nationale. Ainsi, même si ces résultats doivent être relativisés en fonction des catégories socio-professionnelles des individus, **les budgets accordés aux produits locaux sont tout à fait intéressants sur le territoire.**

Pourtant, la **GMS reste dominante dans les lieux d’achat alimentaire** pour 64,5% des répondants. Le goût et le prix sont les principaux critères d’achats.

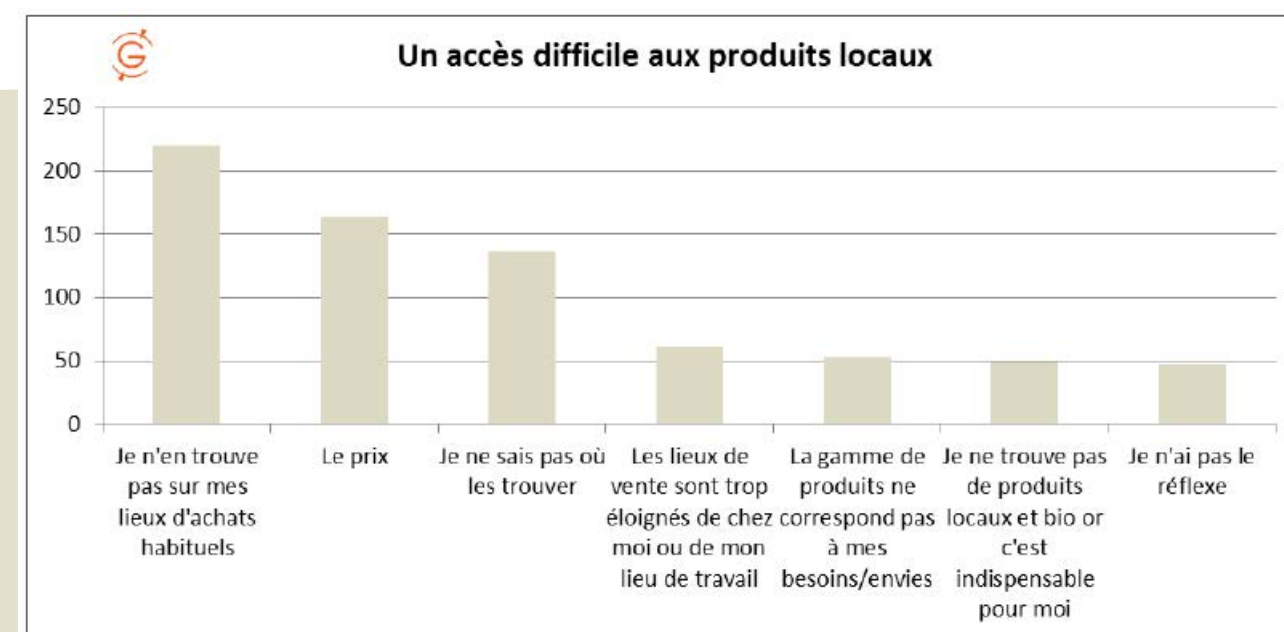


Source : Enquête consommateur, Gressard pour la CCPHD, 2018

Concernant les lieux d’achat des produits locaux, les commerces traditionnels et les fruitières/magasins de producteurs sont les lieux les plus cités et fréquentés, devant la GMS, la vente à la ferme et les épiceries spécialisées Bio. Il est intéressant de noter que les paniers sont tout de même cités une quarantaine de fois avec une référence régulière au réseau Agrobioco.

Le premier frein à l'augmentation des achats de produits locaux est **l'absence de ces produits dans les lieux d'achats habituels**. En effet, les répondants ont largement mis en évidence un intérêt pour les achats en GMS, qui ne sont pas ou peu approvisionnés par les producteurs locaux. Le second frein est le **prix, jugé trop élevé** par certains consommateurs. Enfin, le **manque d'information** arrive en troisième position.

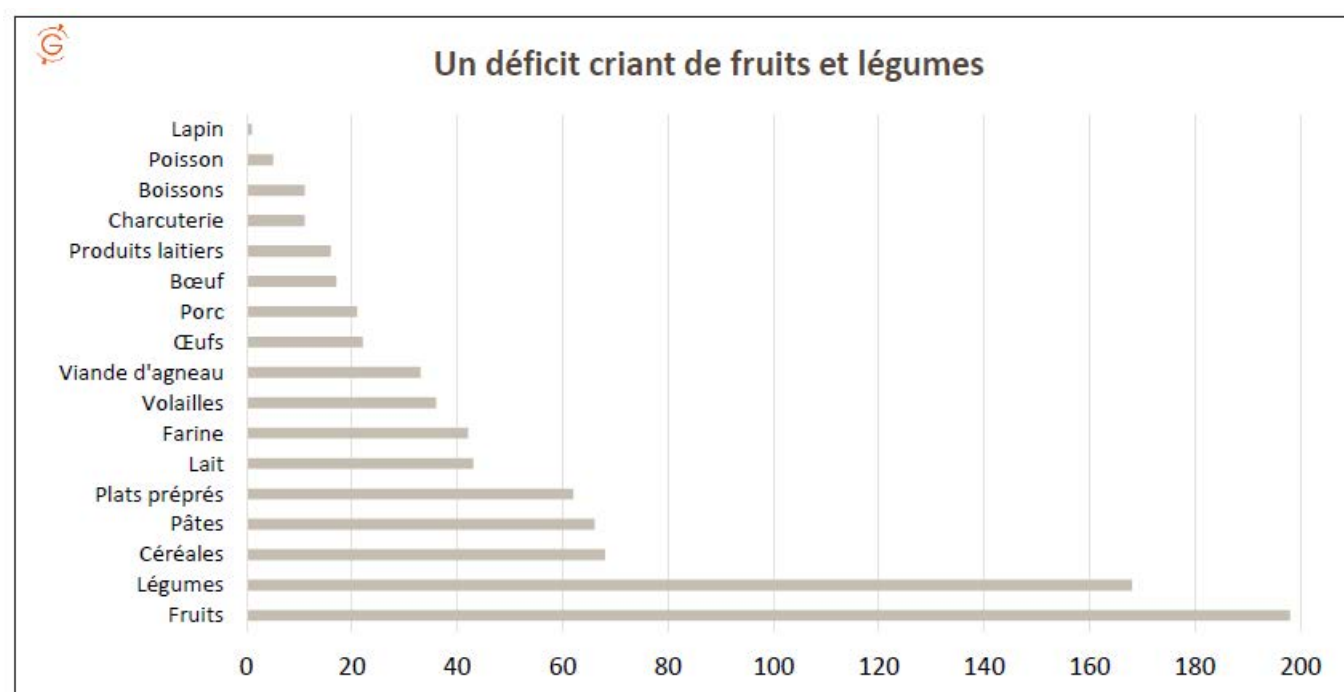
Quelques consommateurs insistent sur l'importance de la présence de bio dans l'offre en produits locaux. En effet pour eux, produits locaux et qualité ne sont pas forcément liés, un label de qualité tel que celui de l'agriculture biologique permet de rassurer les consommateurs.



Source : Enquête consommateur, Gressard pour la CCPHD, 2018

Les répondants ont également identifié les produits manquants sur le territoire. Ce sont **les fruits et légumes qui sont les plus difficiles à trouver** pour les consommateurs locaux. Les **céréales, les pâtes, la farine et les plats préparés** viennent ensuite.

Ce sont des produits moins développés de manière générale dans les démarches de circuits de proximité. Au contraire, la demande est moins élevée sur les produits animaux, sauf pour la volaille et les œufs, qui semblent être les produits les plus demandés dans cette catégorie.



Source : Enquête consommateur, Gressard pour la CCPHD, 2018

Finalement, les répondants sont assez moteurs dans la proposition de nouvelles formes d'organisation. Certaines semblent particulièrement intéressantes et recourent les propositions de l'enquête CODIA :

- Identifier les produits locaux et les lieux de vente
- Le développement d'une offre en produits locaux dans les commerces existants : fruitières, artisans, épiceries
- La livraison à domicile ou en point de retrait pourrait être une réponse à la demande de produits diversifiés et une facilité d'accès
- De nouvelles formes de commercialisation pour notre territoire sont également envisagées à partir des modèles existants : AMAP, groupement d'achat, Ruche, etc.

3. Des outils existants pour encourager une consommation durable et responsable

La Marque Valeurs Parc

Valeurs Parc Naturel Régional est une marque collective attribuée par les Parcs Naturels Régionaux, sur la base d'une **démarche contractuelle**, à tous les professionnels de leur territoire qui le souhaitent et qui satisfont le niveau d'exigence requis. Elle concerne aussi bien les produits agricoles que les produits artisanaux, les hébergements et prestations touristiques, les actions pédagogiques. La marque porte les valeurs des PNR : **attachement au territoire, forte dimension humaine et sociale, préservation et valorisation des patrimoines**. Elle s'accompagne d'une démarche d'animation territoriale et d'outils de marketing et de communication ainsi que d'un réseau de plus de 2000 marqués sur une cinquantaine de parcs. **Actuellement développée par le PNR du Doubs Horloger sur les hébergements touristiques, l'ambition est de l'étendre en 2025 aux produits agricoles.**



Monnaie locale LA PIVE

Le territoire du PAT se situe sur le périmètre géographique de la PIVE. La PIVE est une monnaie locale complémentaire à l'euro, mise en circulation depuis 2014 par un collectif de citoyens réunis en association. Sous la forme de billets, cette monnaie locale est un outil pour **inciter les consommateurs et les professionnels à acheter local et responsable**. Bien que les périmètres géographiques concordent, **aucun professionnel du PAT ne s'est encore engagé dans cette démarche**, et aucun groupe local de citoyen n'a cherché à déployer le réseau.



Les guides de producteurs locaux

Pour répondre à un **besoin d'identification de l'offre locale** exprimé par les habitants, la Communauté de Communes des Portes du Haut-Doubs a créé un annuaire des producteurs locaux sur son territoire. Il recense 30 exploitants agricoles, épiceries ou artisans produisant, transformant et commercialisant des produits locaux. De la même manière, un guide est en réalisation sur la Communauté de Communes du Val de Morteau. Enfin, l'office de tourisme du Pays Horloger a créé un guide de produits locaux à destination principalement des touristes, mais aussi des habitants. Il se compose de recettes locales, de bonnes adresses et de témoignages d'acteurs locaux. Il met à l'honneur le Comté, les salaisons, les boissons locales, les gourmandises locales, mais aussi d'autres produits de diversification (escargots, chèvres, brebis...).

D'autres guides sont en circulation, créés à l'échelle départementale, voire régionale :

- Le guide « Mangez, Vivez fermier » du Doubs-Territoire de Belfort, réalisé par la CIA 25-90 et le réseau Bienvenue à la Ferme. Le guide est actualisé chaque année (guide papier et numérique)
- Le « Très pratique annuaire Bio de Franche-Comté » réalisé par InterBio Franche-Comté en partenariat avec la Région BFC

Le Département du Doubs s'est aussi engagé à la promotion des produits locaux via le financement du site internet « J'veux du Local 25-90 », géré par la Chambre Interdépartementale d'Agriculture Doubs-Territoire de Belfort.



Les mouvements de consommateurs

Sur le territoire du PAT, des mouvements de consommateurs s'organisent pour répondre à plusieurs objectifs, dont voici les principaux¹⁴ :

- Promouvoir et développer une consommation privilégiant les produits issus de l'agriculture biologique et les produits écologiques (Les cocos verts, Le Mange-Tout-Bio, Association Solsequia, UFC Que choisir, etc.)
- Sensibiliser les consommateurs sur les relations entre alimentation, santé et environnement (Les cocos verts, Le Mange-Tout-Bio, Association Solsequia, UFC Que choisir, etc.)

- Regrouper des consommateurs autour de producteurs et organiser la vente directe, afin de développer une agriculture paysanne et biologique de proximité (AMAP des Fins Gourmets, BioCal' du Lomont, LiberConso, etc.)
- Défendre l'intérêt des consommateurs et les défendre dans les instances locales (UFC Que Choisir Doubs)

CHIFFRES CLÉS

PRODUCTION



1169 exploitations agricoles en 2020

60 exploitations en agriculture biologique en 2020

73 exploitations en circuits courts en 2020



89 % de surface agricole en prairie permanente

313 installations aidées entre 2018 et 2024



34 % des exploitations avaient un chef de plus de 50 ans en 2010

388 agriculteurs ont entre 57 et 64 ans

-21% d'actifs agricoles sur le territoire entre 2010 et 2020

TRANSFORMATION

FILIERE LAIT :



Doubs : 1 établissement de formation aux métiers de la fromagerie
PAT : 45 fruitières, dont 2 BIO
AOP Comté, AOP Morbier, AOP Mont d'Or, IGP Cancoillotte

FILIERE VIANDE :



Doubs : 3 abattoirs d'ongulés, 1 de volailles
PAT : 20 aine d'artisans bouchers et 3 charcuteries
IGP Saucisse de Morteau, IGP Saucisse de Montbéliard

FILIERE VEGETALE :



BFC : 3 légumeries
PAT : 1 transformateur de pomme (ESAT), 1 confiturier

FILIERE CEREALES :



Doubs : 4 moulins
PAT : 3 biscuiteries, 58 boulangeries et 16 pâtisseries, 2 chocolatiers

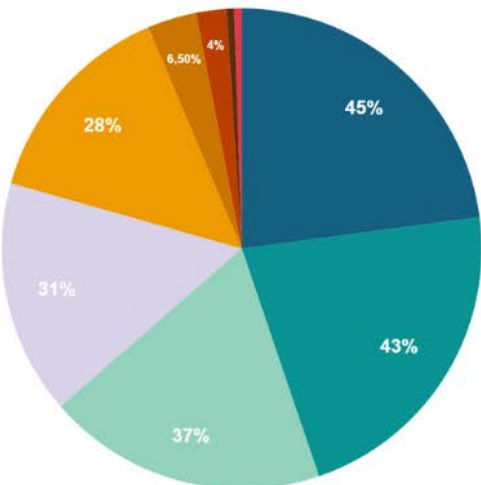
FILIERE BOISSONS :



PAT : 4 distilleries, 9 brasseries, 1 entreprise de boisson rafraîchissante

DISTRIBUTION

Part des communes du PAT disposant de ces points de vente



- Commerce spécialisé
- Commerce général
- Commerce de gros
- Commerce itinérant
- Casiers fermiers
- Marché
- Plateformes numériques
- AMAP <1%
- Magasin de producteurs <1%



128 restaurants



128 fast food



24 traiteurs

CONSOMMATION



65% des consommateurs font leur courses dans les GMS.



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

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



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

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

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

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

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

DIAGRAMME DES ACTEURS

ENSEIGNEMENT AGRICOLE

- MFR de Vercel
- Lycée Granvelle (Dannemarie-sur-Crête)
- Center de formation Chateaufarine (Besançon)
- Lycée Lasalle (Levier)
- ENILEA (Mamirolle)

POLITIQUES PUBLIQUES

- Service de l'Etat (DRAAF, DDT, OFB)
- Département du Doubs
- Région Bourgogne Franche-Comté
- EPCI
- Communes
- PTCE

ASSOCIATIONS

- Associations locales
- CIVAM
- Acteurs de l'agriculture biologique
- Association de soutien aux agriculteurs en difficultés

COMMERCE DE GROS ET DEMI-GROS

- Grossistes
- Société de restauration collective
- Plateforme GMS

PRODUCTEURS

- Agriculteurs exploitants
- Candidats à l'installation

CIRCUITS-COURTS

- Marchés de plein-vent
- Fruitières, drives fermiers
- Magasin de producteurs
- AMAP / Distributeurs automatiques
- Locavor

TRANSFORMATION

- Entreprises agroalimentaires
- Eleveurs de La Chevillotte
- Préval / Marmite Solidaire
- Coopératives laitières

DISTRIBUTION

- Grandes et moyennes surfaces
- Commerces de proximité : épicerie, artisans
- Magasins spécialisés
- Association d'aides alimentaires
- Restauration commerciale
- Restauration collective publique et privée

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

- Chambre d'agriculture
- Chambre des métiers et de l'artisanat
- Chambre de commerce et d'industrie
- Syndicats agricoles
- MSA
- Cerfrance
- Organisme de contrôle et certification

CONSOMMATEURS / CITOYENS



Crédit photo : Maxime Naegely

ACCÈS À L'ALIMENTATION, ÉDUCATION ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE



L'accès à une alimentation de qualité, l'éducation alimentaire et la lutte contre le gaspillage sont des enjeux majeurs pour assurer une **transition vers un système alimentaire durable et inclusif**.

Dans le cadre d'un PAT, ces thématiques jouent un rôle central en **favorisant une alimentation saine et accessible à tous**, en **sensibilisant les citoyens aux enjeux nutritionnels et environnementaux**, et en mettant en place des **initiatives concrètes** pour réduire le gaspillage alimentaire.

Ces thématiques ont donc été traitées pendant la construction du diagnostic, tout en **mobilisant les acteurs locaux – producteurs, distributeurs, collectivités, associations et citoyens** – afin de **construire une politique alimentaire territoriale** cohérente et solidaire.

1. Éléments de contexte

En France, plus de 9 millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté. L'alimentation est souvent la première variable d'ajustement dans le budget des ménages¹⁵. La précarité alimentaire constitue un enjeu majeur de justice sociale.

En 2018, la loi EGALIM introduit l'article L.266-1 du Code de l'action sociale et des familles, qui définit la lutte contre la précarité alimentaire. Elle vise « à favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle s'inscrit dans le respect du principe de dignité des personnes. Elle participe à la reconnaissance et au développement des capacités des personnes à agir pour elles-mêmes et dans leur environnement. »¹⁶

En 2021, la loi Climat et Résilience oblige le gouvernement à remettre au Parlement un rapport sur les conditions d'instauration d'un « chèque alimentation durable » précisant notamment les personnes bénéficiaires, les produits éligibles, la valeur faciale, la durée et les dispositifs d'accompagnement de ce chèque. Ce dispositif fait l'objet d'**attentes politiques importantes**, car il est présenté comme un instrument pouvant concilier plusieurs objectifs : **lutte contre la précarité alimentaire, transition agroécologique et transition alimentaire**.

Les **inégalités d'accès à une alimentation saine** sont étroitement liées à la **précarité alimentaire**, qui restreint le choix et la qualité des aliments consommés par les populations les plus vulnérables. Les **contraintes économiques** poussent souvent ces ménages à privilégier des produits moins chers, qui sont généralement

plus transformés et moins nutritifs. Ainsi, les inégalités économiques influencent directement les choix alimentaires, créant un **fossé entre les différentes catégories sociales**. Ce déséquilibre se reflète notamment dans la consommation de produits frais et de qualité, essentiels à une bonne santé. D'autres facteurs de risque de précarité alimentaire sont à prendre en compte, notamment le facteur d'**isolement social**, les risques liés à un **environnement alimentaire appauvri** et ceux liés à une **information alimentaire insuffisante**.¹⁷

Avoir une alimentation saine permet de se protéger contre les **maladies chroniques non transmissibles** telles que le cancer, le diabète ou les maladies cardio-vasculaires. En effet, l'alimentation a un **impact direct sur la santé**, exacerbant les inégalités sociales. Les disparités sociales de consommation sont plus importantes

pour les légumes que pour les fruits : **70,5 % des plus diplômés en France métropolitaine consomment des légumes tous les jours contre 62,1 % chez les moins diplômés**.

En 2022, la Direction de la Recherche, des Études, de l'Évaluation et des Statistiques (DREES) a montré que **les personnes les plus modestes ont 2,8 fois plus de risques de développer un diabète que les plus aisées**. Par ailleurs, 17 % des personnes aux revenus les plus bas sont obèses, contre seulement 10 % parmi les plus aisées.

Afin de lutter contre ces inégalités, les acteurs de l'aide alimentaire travaillent pour **assurer une alimentation de qualité et en favoriser l'accès au plus grand nombre**.

Selon l'édition 2022 de l'Insee Références, le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire en 2021 se situait entre 3,2 et 3,5 millions de personnes. En France, il existe 3 types d'aide alimentaire en France :



1 Colis alimentaires (75 %)

Les colis alimentaires représentent la forme la plus courante d'aide alimentaire en France. Ces sites distribuent des colis contenant des produits alimentaires de base aux personnes en situation de précarité.



3 Distributions de repas (5 %)

Les distributions de repas sont des opérations qui offrent des repas chauds ou des plateaux-repas à des personnes en situation de précarité, souvent dans des lieux comme des associations ou des centres d'hébergement.



2 Épicerie sociale (20 %)

Les épicerie sociale sont des magasins solidaires où les personnes en difficulté peuvent acheter des produits alimentaires à prix très réduits.



72 % des bénéficiaires des colis et épicerie sociale sont des femmes (40 % mères célibataires)



77 % des bénéficiaires des repas sont des hommes



44 % des bénéficiaires sont immigrés (contre 10 % dans la population générale)

Ces chiffres mettent en évidence une **grande précarité**, parmi les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Avant d'évoquer l'action de chacune des associations d'aide alimentaire, il convient de rappeler qu'un **bénéficiaire de l'aide alimentaire peut l'être au profit de plusieurs structures**. Ceci peut donc **complexifier le recensement exhaustif** du nombre de bénéficiaires sur un territoire donné.

2. L'action des associations d'aide alimentaire sur le territoire du PAT

La Banque Alimentaire



Banque Alimentaire de Franche-Comté

La Banque Alimentaire (BA) de Franche-Comté est une association comptant 296 bénévoles, 9 salariés et 9 volontaires en Service Civique. Le siège de l'association et l'entrepôt principal sont localisés à Besançon. Elle bénéficie de 3 autres entrepôts de proximité à Montbéliard, Pontarlier et Vesoul. Le rôle principal de l'association est la **collecte de denrées alimentaires**, puis la **redistribution aux différentes associations locales**.

En 2024, 3 000 tonnes de denrées ont été récupérées par la Banque Alimentaire de Franche-Comté, soit l'équivalent de 6 800 000 repas.

Différents outils sont mis en œuvre pour permettre cette collecte :

- « Ramasse »
- Aides nationales et européennes : Crédit National des Epicerie Sociales (CNES), Fonds social européen + (FSE+), Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD)
- Collecte annuelle
- Achat

Au total, 96 points de distribution approvisionnent environ 16 000 foyers, représentant plus de 35 000 bénéficiaires¹⁸.

Les sources d'approvisionnement de la Banque Alimentaire de Franche-Comté sont multiples : grande distribution (Casino, Carrefour, Leclerc, Intermarché, Système U, Grand Frais...), industries agro-alimentaires, filière agricole, restauration collective et commerciale.

Les associations locales bénéficiant de la ramasse de la Banque Alimentaire sont multiples. En voici **une liste non exhaustive**, rappelant leurs enjeux et quelques chiffres-clés :



Les Restaurants du Coeur

Par différentes actions, dont l'aide alimentaire, les Restaurants du Coeur **accompagnent les personnes en difficulté en vue d'une réinsertion sociale**.

Sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers, les Restaurants du Coeur ont 3 centres d'accueil à Maîche, Morteau et Valdahon. Un centre itinérant est également présent à Bouclans, Saint-Hippolyte et Sancey.

Le centre logistique est localisé à Miserey-Salines, en dehors du territoire du PAT de la Ligne des Horlogers.

La distribution des repas est réalisée, une fois par semaine, tout au long de l'année. L'aide alimentaire reçue est **adaptée à la situation familiale et financière** des bénéficiaires.

Elle permet de préparer un repas complet et équilibré avec protéines, accompagnement, produits laitiers et dessert, pour tous les membres du foyer.

L'association fournit **6 repas par semaine et par personne**.

Pour bénéficier de l'aide alimentaire, **les revenus sont évalués**, après déduction des frais d'hébergement, afin de déterminer le « reste à vivre » par personne et par jour. S'appuyant sur un barème national, ce calcul tient compte du nombre de personnes au sein du foyer et des aides déjà perçues.

Origine des dons alimentaires

(moyenne/an)

35% à 40% : achat
30% : dons des sociétés agroalimentaires
25% : ramassage quotidien
15% : collecte annuelle (mars)

Repas

(nombre servi en moyenne/an)

Maîche : 12 000
Morteau : 21 000
Valdahon : 21 000

Source : Les Restaurants du Coeur, 2024



Bénévoles

(nombre/association)

Maîche : 30
Morteau : 40
Valdahon : 50
Centre itinérant : 2 à 4 par commune
Centre logistique : 15



Bénéficiaires

(nombre moyen/an)

Maîche : 80
Morteau : 130-150
Valdahon : 150
Bouclans : 15
Saint-Hippolyte : 15

La Croix Rouge

La Croix-Rouge française est investie de diverses missions dont l'action sociale qui intègre l'aide alimentaire.



La demande est également forte sur le secteur de Valdahon. Entre 2021 et 2024, le nombre d'inscrits est passé de 201 à 623, malgré une légère diminution du nombre de passages (2773 contre 2492).

La Croix Rouge bénéficie de **dons alimentaires** distribués par la Banque Alimentaire de

Sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers, 2 unités locales de la Croix-Rouge sont recensées à Morteau et à Valdahon.

La demande d'aide alimentaire est forte sur le secteur de Morteau, avec une augmentation notable des foyers aidés et du nombre de passages au fil des années. Entre 2021 et 2024, **le nombre d'inscrits a sensiblement augmenté** (1910 contre 2112), tandis que le nombre de passages a plus que doublé, passant respectivement de 8368 à 18 720.

Franche-Comté, dont les volumes ont fortement variés entre 2023 et 2024.

Force est de constater que les volumes distribués par la BA de Franche-Comté diminuent pour les raisons évoquées précédemment, tandis que la **précarité alimentaire locale persiste**, voire augmente.

Quantité distribuée par association (kg brut)	2023	2024
Croix Rouge Morteau	37 976	34 565
Croix Rouge Valdahon	38 863	36 403
Total	76 840	70 968

Unités locales de la Croix-Rouge française de Morteau et de Valdahon. Source : La Croix Rouge 2024

Le Petit Cabas

Le Petit Cabas est une **épicerie sociale et solidaire**. Localisée à Maîche et animée par 25 bénévoles, son objectif est de **lutter contre la précarité alimentaire et favoriser la réduction du gaspillage alimentaire**. Cette structure **favorise le lien social**.

Les denrées sont accessibles à **10% du prix réel des produits**. Afin de bénéficier de ces services, les bénéficiaires doivent rencontrer une assistante sociale et justifier d'un reste à vivre de 8€ par jour et par personne.

En 2024, l'association a distribué **16 tonnes de marchandises**, approvisionnées par la Banque Alimentaire de Franche-Comté. Elle est intervenue auprès de **57 foyers, représentant 120 personnes**¹⁹.



La Marmite Solidaire

La Marmite solidaire est une **association**, créée en 2021 et localisée à Pontarlier dans les locaux de la Maison Familiale Rurale.



Depuis sa création, **l'association offre 10 000 parts chaque année. Au total, 12 tonnes de denrées alimentaires ont été sauvées.**

Le projet comprend également un **volet de réinsertion sociale**. Chaque semaine, des personnes en difficulté sociale, accompagnées

Son fonctionnement repose sur la **collecte de denrées alimentaires destinées à être jetées et leur transformation en repas** afin d'aider les personnes précaires. Les produits alimentaires sont issus de magasins d'alimentation et de producteurs, essentiellement situés sur le territoire de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier.

Une cuisinière-chef, assistée d'une cinquantaine de bénévoles, se charge de la confection des repas. Ils sont ensuite **distribués par le biais des associations locales** (Croix-Rouge, Le Petit Cabas...).

d'encadrants techniques, viennent aider l'équipe de transformation.

Depuis l'automne 2021, **une partie des repas produits sont commercialisés dans les magasins partenaires**. L'association perçoit une part financière, afin de poursuivre le projet.

En conséquence, en dépit des actions déjà menées par les associations d'aide alimentaire, la Banque Alimentaire de Franche-Comté a recensé différents freins contraignant l'aide alimentaire mais aussi les leviers pour l'améliorer :

LES FREINS

- Une **baisse des dons issus de la ramasse quotidienne** dans les magasins de la grande distribution (-30% en 2025)
- Une **baisse de la qualité des dons issus de la grande distribution**, avec une augmentation des produits ultra-transformés, et une diminution des produits frais (imputable à la politique de vente en dates courtes dans la quasi-totalité des magasins de la grande distribution)
- Une **forte augmentation du nombre de personnes en situation de précarité alimentaire** depuis l'inflation alimentaire de 2022, 2023, 2024 (stabilisation du nombre de personnes accompagnées en 2025, mais pas de décroissance)

LES LEVIERS

- **Achats de produits alimentaires depuis 2022**, contraints par des moyens financiers limités
- Montage d'une **politique d'achats** en partenariat avec les associations partenaires, afin de mutualiser les moyens matériels, techniques et économique
- **Réflexion sur un approvisionnement en direct auprès des exploitations agricoles, avec la création d'un poste** dédié à l'approvisionnement local (Fonds Mieux Manger pour Tous)

¹⁹Le Petit Cabas a distribué seize tonnes de marchandises en 2024, L'Est Républicain, 25 mars 2025

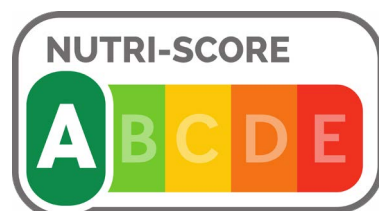
ÉDUCATION ALIMENTAIRE

L'éducation alimentaire est un enjeu prégnant en matière d'**alimentation saine et durable**. Elle est possible à **tous les âges** et s'appuie sur différents outils, comme le **Nutri-Score** et l'**Eco-Score**.

1. Des outils nationaux en faveur de l'éducation alimentaire du grand public

Le Nutri-Score

Le Nutri-Score est un **logo que l'on observe sur les emballages des produits alimentaires**. Il évalue la qualité nutritionnelle des aliments, mais **ne prend pas en compte les additifs, le degré de transformation et la présence de pesticides**.



Il est calculé **en fonction des nutriments** et aliments à favoriser et des nutriments à limiter. Il varie de A, le plus favorable à E, le moins favorable. Créé par une équipe de chercheurs, médecins et nutritionnistes, son affichage n'est pas obligatoire, mais une **démarche volontaire des entreprises**.

L'Eco-Score

La **Loi Climat et Résilience**, adoptée en 2021, prévoit l'expérimentation de l'Eco-Score, un système de notation à l'image du Nutri-Score, créé pour informer les consommateurs sur l'impact écologique de certains produits et services.



Il permet de repérer en un coup d'œil les **aliments de meilleure qualité nutritionnelle** dans les rayons et notamment de :

- Comparer les produits au sein d'un même rayon ou d'une même catégorie
- Comparer un même produit de différentes marques
- Comparer des produits qui se consomment à la même occasion

La méthode de calcul a été modifiée en 2024, afin de **mieux prendre en compte les connaissances scientifiques actuelles**. Elle permet, par exemple, de mieux repérer les aliments riches en fibres et note plus sévèrement les aliments trop sucrés et salés²⁰. Cette évolution a motivé les marques à revoir les recettes de leurs produits, afin d'améliorer leur valeur nutritionnelle et leur Nutri-Score.

Éducation à l'alimentation et au goût

Les Classes du goût

L'éducation à la nutrition intervient en **milieu scolaire** par le biais des enseignants de la **maternelle à l'enseignement supérieur**, en application des orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé (article L. 312-17-3, Code de l'Éducation).

Les programmes scolaires liés à l'alimentation et l'activité physique doivent permettre d'**éduquer les jeunes sur la relation nutrition-santé et sur les repères du PNNS**. L'engagement des élèves est essentiel pour développer leur sens de la responsabilité et leur participation à la vie collective.

Le programme des Classes du goût, initié dès les années 1970, est relancé lors du premier PNA en 2012. Il propose un **parcours structuré en 8 séances**, qui permet la **découverte du rôle des 5 sens dans la perception des saveurs**, à savoir l'olfaction, la vue, le toucher et l'ouïe, ainsi que la multisensorialité.

Les petits déjeuners

Un autre dispositif a été mis en place par le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse dans le cadre de la **stratégie nationale de santé et de la lutte contre la pauvreté**, il s'agit des petits déjeuners.

Ces derniers doivent être équilibrés, respectant les recommandations du PNNS (produit céréalier, produit laitier, fruit et eau, en privilégiant le pain complet et les fruits frais). Ils sont **principalement destinés aux élèves du premier degré**.

Cet outil **s'adapte aux spécificités locales**, grâce à une collaboration avec les collectivités, les parents d'élèves et les associations.

Les écoles sont libres quant à la fréquence de réalisation et le créneau horaire. Ce dispositif **contribue à l'égalité des chances, à la réussite scolaire et à une meilleure éducation alimentaire** dès le plus jeune âge.

Le programme aborde également des notions telles que le **patrimoine culinaire, l'étiquetage alimentaire et les SIQO**. Destinées principalement aux élèves de cycle 3 (du CM1 à la 6ème), ces classes sont intégrées au temps scolaire et animées par **des enseignants, des infirmiers scolaires ou encore des animateurs**. Des référents régionaux sont chargés de former les encadrants.

Ce dispositif, inscrit dans le PNA3 (action 20), doit être étendu aux autres cycles de formation, ainsi qu'aux collèges et lycées.

Les **objectifs pédagogiques** des Classes du goût sont :

- **D'éveiller les sens des enfants** pour leur permettre d'apprécier les aliments sous différents aspects
- **D'encourager l'expression orale, en les amenant à verbaliser leurs sensations et à argumenter leurs préférences**, renforçant leur confiance en eux et leur aisance en communication

Les **objectifs des petits déjeuners** sont :

- **Lutter contre la faim et améliorer la concentration** des élèves en classe
- **Promouvoir une alimentation équilibrée et le plaisir du goût**
- **Favoriser la convivialité et éviter la stigmatisation** en rendant le dispositif accessible à tous les élèves d'une école

2. L'action concrète d'un Contrat Local de Santé (CLS) en matière d'éducation alimentaire

Dans le cadre du Contrat Local de Santé (CLS) des Portes du Haut-Doubs, l'axe 1 : « Parcours de soins et prévention » comprend la fiche-action n°6 spécifiquement consacrée à la **promotion d'une alimentation équilibrée et à l'encouragement de la pratique d'une activité physique**.

À ce titre, la **Communauté de Communes des Portes du Haut-Doubs** a mis en œuvre plusieurs initiatives notables depuis 2021. Parmi elles, la **promotion du PNNS** est une démarche à part entière, à la fois par la signature de la charte par une entreprise locale, mais également en entamant une réflexion sur l'intégration de ces principes dans ses propres services. La collectivité a également co-organisé une **matinée départementale d'échanges sur les rôles respectifs des collectivités et entreprises en matière de promotion de l'activité physique et de l'alimentation**.

Le CLS a également contribué directement au lancement du PAT, en **renforçant les synergies entre politiques de santé et d'alimentation**.

Un autre événement emblématique de cette dynamique est le **Forum Santé**, organisé de façon annuelle sur le territoire. En 2022, la **Nutrition a été mise à l'honneur auprès du grand public**.

Pour l'édition 2024, le Forum Santé a été conçu dans le cadre des Jeux Olympiques de Paris. Il a rassemblé **460 élèves de classes du CP au CM2 issus de plusieurs écoles du territoire**. Ce forum a permis aux enfants de participer à des ateliers éducatifs autour du sport, de la nutrition et de la prévention, animés par 21 partenaires. Cette journée, saluée par les enseignants, a permis de **sensibiliser le jeune public à la nutrition de façon ludique et inclusive**.

Enfin, la CCPHD a également porté le programme « **Nutritime Précarité** » avec le partenaire Promotion Santé, composé de 3 matinées de formation à destination des professionnels et bénévoles accompagnant des publics en situation de précarité. L'objectif : **renforcer leurs compétences en matière de nutrition dans un contexte social fragile**.

Ces différentes actions traduisent l'**engagement du CLS** – en cohérence avec le PAT – pour une alimentation saine, durable et accessible, tout en **ancrant la santé publique comme une priorité transversale** sur le territoire.

Deux autres CLS (Doubs Horloger et Doubs Baumois) sont également engagés sur le territoire, travaillant sur des objectifs similaires.

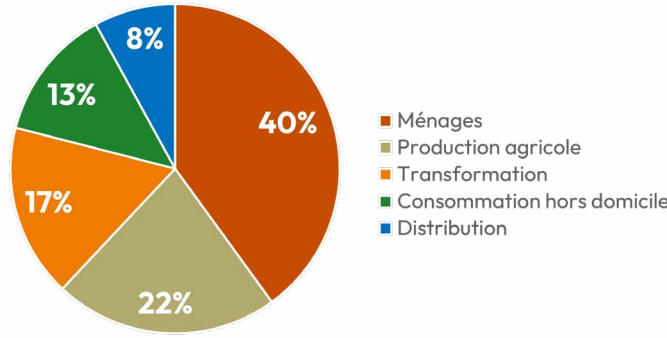
GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. Éléments de contexte

Le gaspillage alimentaire est défini comme étant **toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée**²¹.

En France, en 2022, **9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits, dont 4 millions de tonnes étaient encore comestibles**.

À l'origine de **ces déchets se trouvent les ménages**, mais aussi **l'ensemble de la chaîne de production et d'acheminement** des produits vers le consommateur.



 **58 kg** de déchets alimentaire jetés par an par personne, dont **24 kg** de nourriture encore comestible.

 **100 €** est la valeur moyenne du gaspillage alimentaire.

2. Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

Dès 2013, la France a mis en œuvre un **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire**, qui réunit les acteurs de la chaîne alimentaire avec l'objectif de :

- Réduire de 50% le gaspillage alimentaire pour 2025 pour la distribution et la restauration collective
- Réduire de 50% le gaspillage alimentaire pour 2023 pour la consommation, production, transformation et restauration commerciale

Depuis la **loi Garot en 2016**, la France a pris de **nombreuses dispositions législatives** pour lutter contre le gaspillage alimentaire, comme la loi EGalim en 2018 et la loi Climat et Résilience en 2021.



²¹Lutte contre le gaspillage alimentaire : les lois françaises, Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, 11 octobre 2024 107

Différentes mesures, listées ci-après, ont été mises en place afin de répondre à ces objectifs.

1 Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

Créé en 2013 et renouvelé en 2017, il réunit les acteurs de la chaîne alimentaire, afin d'atteindre les objectifs de **réduction du gaspillage alimentaire**.

La **restauration collective et commerciale représente un foyer important du gaspillage alimentaire** : environ 130 g par repas et par convive contre 32 g à domicile.

Deux enjeux majeurs émergent :

- Gestion des déchets alimentaires et lutte contre le gaspillage
- Sensibilisation et éducation des élèves en restauration scolaire

Pour limiter ce gaspillage, de nombreuses cantines scolaires ont mis en place des tables de tri, qui nécessitent un **accompagnement pédagogique** pour inciter les élèves à adopter des réflexes durables.

Ainsi, de **nombreuses initiatives** ont vu le jour dans les cantines et s'inscrivent dans une **démarche globale de développement durable** et d'éducation à une consommation responsable :

- Adaptation des portions
- Réduction de la taille des assiettes
- Implication des élèves dans la gestion du gaspillage
- Introduction de bar à salades

Depuis 2019, **les éco-délégués des collèges et lycées jouent un rôle clé** dans la sensibilisation de leurs camarades et l'animation de projets écologiques.

Ils peuvent proposer des actions comme :

- Tables de dons alimentaires pour les produits non consommés
- Pesée des déchets pour prendre conscience des quantités jetées
- Installation de tables de tri

2 Le Plan National pour l'Alimentation (PNA) et l'appel à projets

Le PNA, prévu à l'article L.1-1 du CRPM, a pour finalité « d'assurer à la population l'accès à une **alimentation sûre, saine, diversifiée**, de bonne qualité et en quantité suffisante, produites dans des **conditions économiquement et socialement acceptables par tous**, favorisant **l'emploi, la protection de l'environnement** et des paysages et contribuant à **l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique** ».

Le Plan National pour l'Alimentation³ (PNA3), lancé le 23 septembre 2020, reprend les **trois axes fondamentaux** des précédents programmes :

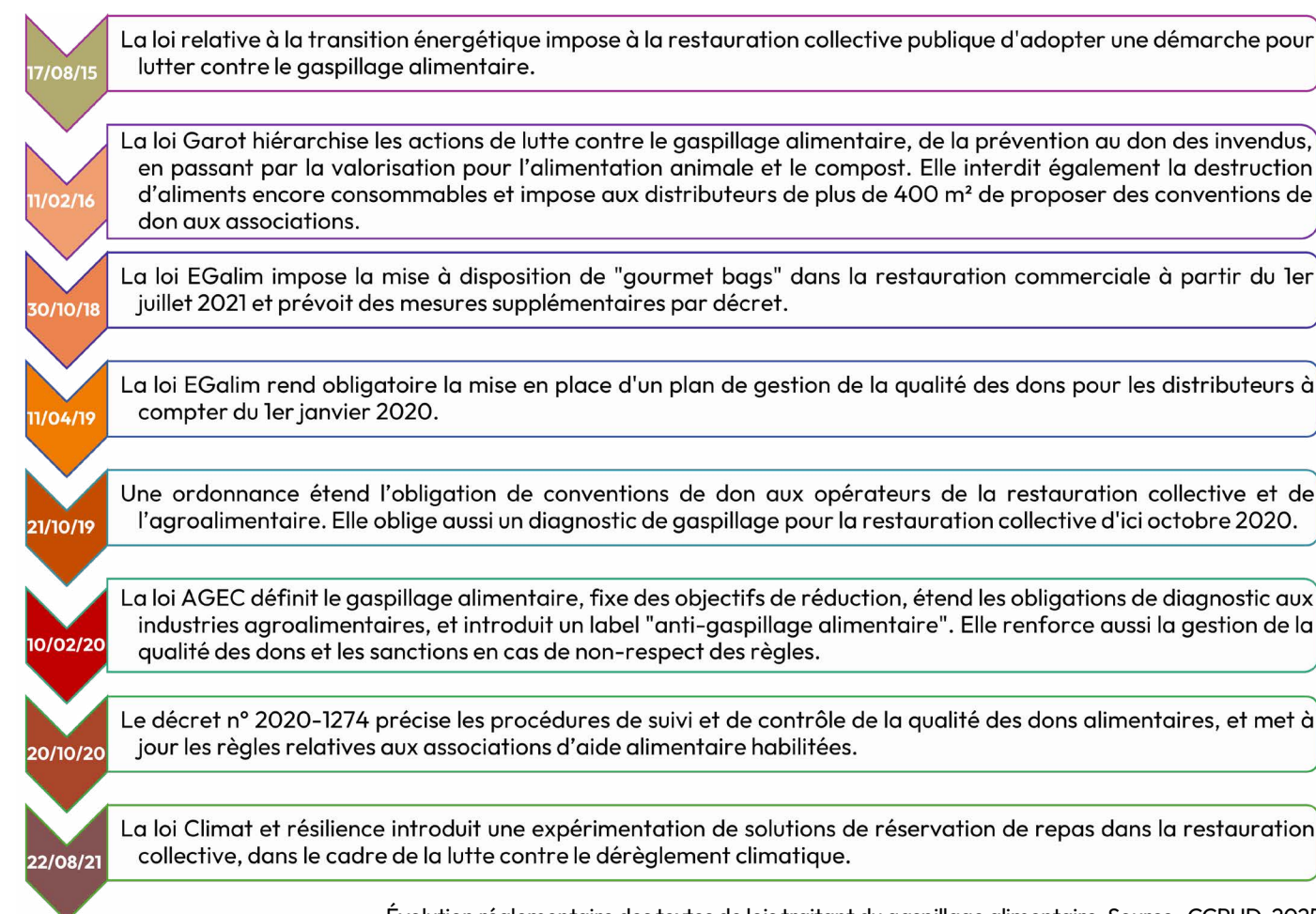
- La justice sociale (lutte contre les inégalités sociales et territoriales)
- L'évolution de l'offre alimentaire et l'information des consommateurs
- La lutte contre le gaspillage et l'éducation alimentaire

Les deux leviers d'action pour le PNA3 sont les PAT, ainsi que la restauration collective.

C'est en s'appuyant sur le lancement des appels à projets que la mise en œuvre de cette politique de l'alimentation se réalise.

3 Les évolutions réglementaires

Depuis 2013, de **nombreuses lois ont renforcé la lutte contre le gaspillage alimentaire**.



Évolution réglementaire des textes de lois traitant du gaspillage alimentaire. Source : CCPHD, 2025

CHIFFRES CLÉS

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



50% de gaspillage alimentaire pour 2025 en matière de distribution et de restauration collective (Plan national de lutte contre gaspillage alimentaire)

58 kg de déchets alimentaires jetés en moyenne par personne en France

EDUCATION ALIMENTAIRE



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

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

PRECARITE ALIMENTAIRE



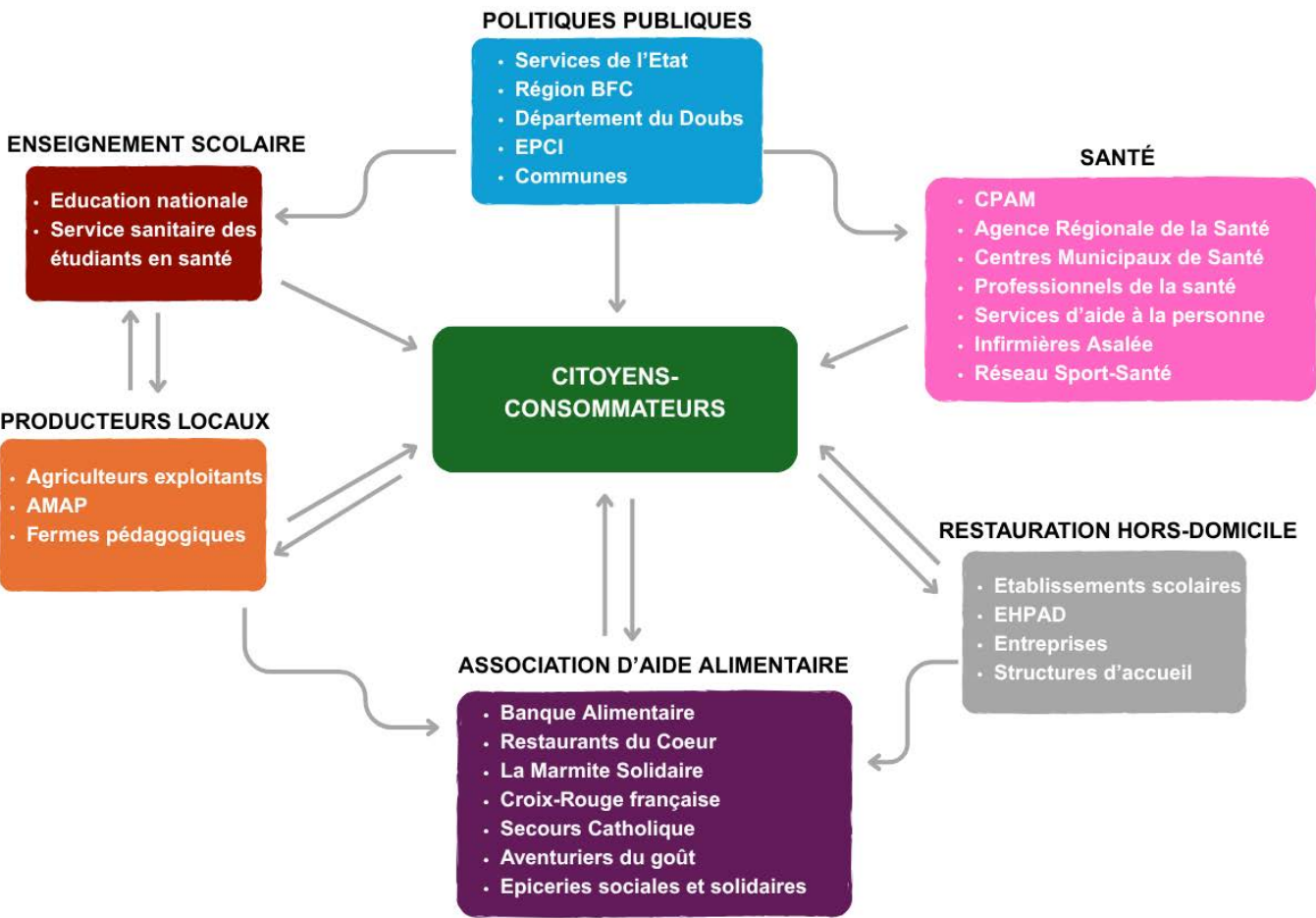
3 000 tonnes de denrées alimentaires collectées par la BA FC en 2024, soit 6 800 000 repas

55 000 repas servis par les Restaurants du Cœur par an (Maiche, Morteau, Valdahon)

Initiatives inspirantes à l'échelle du PAT de la Ligne des Horlogers :

Le Petit Cabas, épicerie sociale à Maiche
accès à 10% du prix du marché
16 tonnes de marchandises distribuées en 2024

DIAGRAMME DES ACTEURS





Crédit photo : Adobe Stock - Chambre d'agriculture 25-90

RESTAURATION HORS DOMICILE

**Restauration
commerciale
et collective**

LA RESTAURATION HORS DOMICILE, C'EST QUOI ?

La restauration collective fait partie d'un ensemble appelé, la **restauration hors domicile**, regroupant également la restauration commerciale (restaurant, cafétéria, snacks...). La restauration collective se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...) à un prix modéré.

La restauration collective regroupe quatre 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.²²

Il existe deux modes de gestion pour ces établissements :

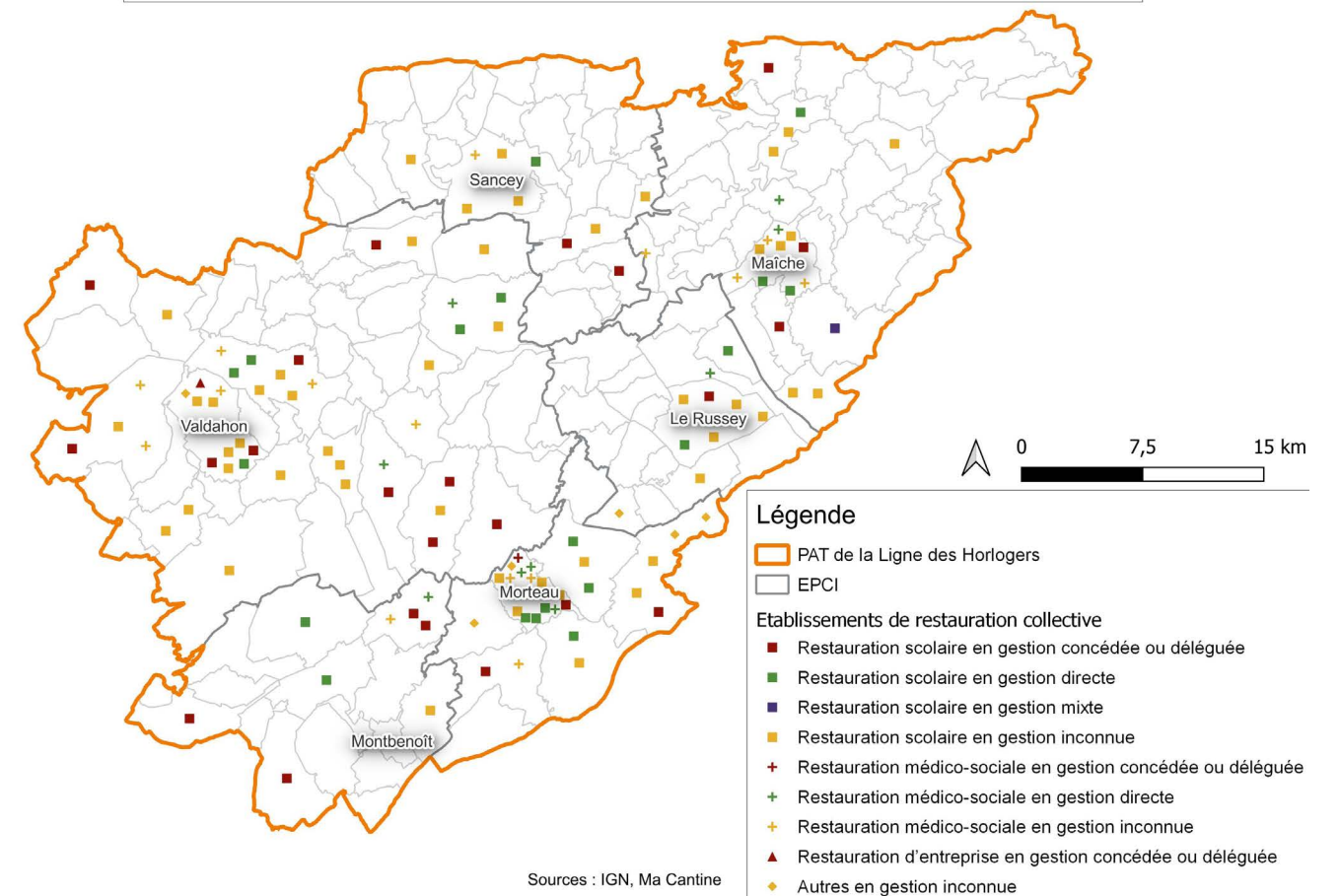
- La **gestion directe** : l'établissement ou la collectivité gère tout directement (management, achats, préparation des repas). Ce type de gestion concerne majoritairement le scolaire.
- La **gestion concédée ou déléguée** : un prestataire peut prendre en charge une partie ou l'ensemble des activités liées à la restauration, depuis la préparation des repas jusqu'à la gestion des approvisionnements et du personnel. Il peut être public ou privé.

Il existe trois modalités de fonctionnement :

- Les **cuisines sur place** : établissement qui produit des repas exclusivement consommés sur place;
- Les **cuisines centrales** : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite;
- Les **restaurants satellites** : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

²²Restauration collective, Portail régional de la restauration collective. Bio, locale & de qualité en Nouvelle Aquitaine.

Les établissements de restauration collective du PAT de la Ligne des Horlogers



Concernant les collèges, qui sont de la compétence des départements, le Doubs s'est engagé dans le déploiement de l'outil de commande locale **Agrilocal 25**.



De plus, à compter de 2022-2023, afin de mettre davantage de produits locaux dans les assiettes des collégiens, le département a choisi d'impulser une nouvelle dynamique dans la restauration collective des collèges, à travers deux objectifs forts :

- **1 repas 100 % local par semaine**
- **100 % des yaourts consommés dans les cantines d'origine locale.**

Ces actions sont conduites en partenariat avec la Chambre d'agriculture 25-90, qui assure l'animation auprès des producteurs, et avec le Conseil Départemental du Doubs, qui assure l'animation auprès des cuisiniers et des gestionnaires.



LA LOI EGALIM, POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

1. Les cinq mesures en faveur d'une restauration collective plus durable portées par la loi EGAlim

La Loi pour l'Équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, votée le 2 octobre 2018, est issue des États généraux de l'alimentation.

Elle poursuit trois objectifs :

- payer **le juste prix aux producteurs**, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail
- renforcer **la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle** des produits
- favoriser **une alimentation saine, sûre et durable** pour tous

Parmi les différents domaines concernés par ces objectifs, la restauration collective en fait partie.

Les cinq mesures en faveur de la restauration collective portées par la Loi EGAlim sont :

- Des produits de qualité et durables
- L'information des usagers
- La diversification des sources de protéines
- La réduction de l'usage du plastique à usage unique
- La lutte contre le gaspillage alimentaire

1 Produits de qualité et durables

Application depuis janvier 2022
(généralisation en 2024)

Objectifs

- Assurer qu'au moins 50 % des achats alimentaires soient des produits de qualité et durables
- Parmi ces 50 %, 20 % doivent être issus de l'agriculture biologique

Quels produits sont concernés ?

- Produits biologiques (y compris ceux en conversion sous conditions)
- Produits sous labels de qualité :
 - Label Rouge
 - AOC/AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée)
 - IGP (Indication Géographique Protégée)
 - STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)
- Produits issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
- Produits du commerce équitable
- Produits de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable
- Produits locaux entrant dans le cadre des PAT (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50 % sauf s'ils ont un label reconnu)

Mise en œuvre pédagogique

- Organisation de journées thématiques (ex. « Manger Bio et Local »)
- Affichage dans les cantines expliquant les labels et certifications
- Rencontres avec les producteurs locaux partenaires

2 Information des usagers

Application depuis janvier 2022

Objectifs

- Transparence sur la qualité des repas servis
- Sensibilisation des convives sur l'origine et la nature des produits

Actions obligatoires

- Affichage permanent à l'entrée des restaurants collectifs
- Mise à jour annuelle avec le détail des proportions de produits de qualité et durables
- Communication électronique aux usagers au moins une fois par an

Mise en œuvre pédagogique

- Création d'un panneau d'information interactif sur l'origine des produits
- Développement d'une application mobile ou QR code pour consulter les menus et leur composition
- Animation de débats et quizz sur la qualité de l'alimentation cette part reste la même en 2023 (3508 ha et 4 %).

3 Diversification des sources de protéines

Application progressive entre 2019 et 2023

Objectifs

- Encourager la consommation de protéines végétales
- Introduire une alimentation plus variée et équilibrée

Mesures concrètes

- Un menu végétarien obligatoire par semaine dans les cantines scolaires (généralisé depuis août 2021 par la Loi Climat et Résilience)
- Un plan pluriannuel de diversification des protéines (pour les structures servant plus de 200 couverts/jour)
- Une option végétarienne quotidienne obligatoire pour les restaurants collectifs d'État et d'entreprises publiques (depuis janvier 2023)
- Expérimentation d'une option végétarienne quotidienne dans les collectivités territoriales volontaires

Mise en œuvre pédagogique

- Ateliers de cuisine sur les alternatives végétales (lentilles, pois chiches, tofu...)
- Sensibilisation aux bienfaits nutritionnels des protéines végétales
- Challenge « Un jour sans viande » avec vote des convives sur leurs recettes végétariennes préférées

4 Réduction de l'usage du plastique et de l'usage unique

Application progressive jusqu'en 2025

Objectifs

- Limiter les déchets plastiques en restauration collective
- Encourager les alternatives durables (vaisselle réutilisable, emballages recyclables)

Actions concrètes

- Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique (depuis 2020)
- Interdiction des bouteilles d'eau en plastique (depuis 2020, obligation de mise à disposition de fontaines à eau)
- Interdiction des contenants alimentaires en plastique pour cuisson, réchauffe et service (à partir de 2025)
- Obligation de proposer des contenants réutilisables ou en matières recyclables pour la vente à emporter (dès 2025)

Mise en œuvre pédagogique

- Challenge « Cantine zéro plastique » : remplacer progressivement le plastique par des alternatives
- Ateliers DIY (Do It Yourself) sur le réemploi et le recyclage
- Sensibilisation au tri sélectif avec des affiches colorées et ludiques



Par conséquent, la mise en place de ces 5 mesures dans la restauration collective vise **l'amélioration de la qualité des repas tout en sensibilisant les convives à une alimentation durable**. En impliquant activement les élèves, les professionnels et les partenaires locaux, ces actions deviennent de véritables leviers éducatifs et environnementaux au service d'une restauration collective engagée et responsable.

Par ailleurs, la loi Climat et Résilience, a complété ces dispositions avec une autre obligation. Il est attendu au moins 60 % de produits durables et de qualité dans la famille de denrées « viandes et poissons », ce taux étant fixé à 100 % pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales. La viande de synthèse est interdite en restauration collective.

5 Lutte contre le gaspillage alimentaire

Application depuis octobre 2019

Objectifs

- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective
- Favoriser la redistribution des surplus

Actions concrètes

- Mise en place d'un diagnostic régulier pour mesurer le gaspillage
- Interdiction de rendre impropres à la consommation des denrées consommables
- Obligation de convention de don avec une association caritative (pour les structures servant plus de 3000 couverts/jour)
- Expérimentation d'une solution de réservation des repas pour mieux anticiper la production et limiter les restes

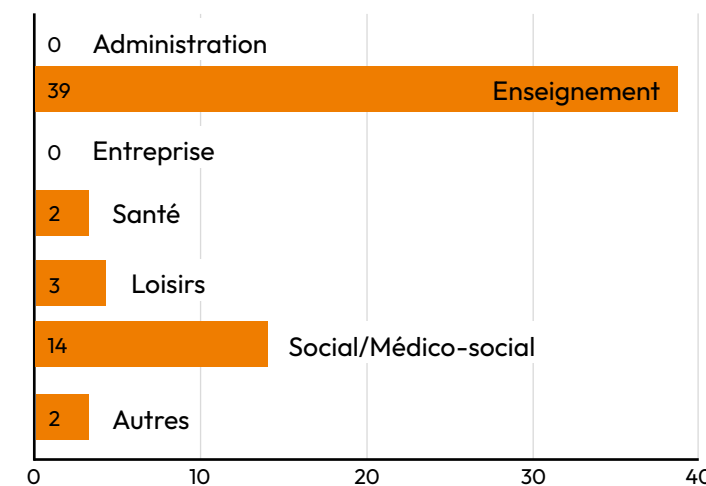
Mise en œuvre pédagogique

- Pesée des déchets alimentaires pour sensibiliser les usagers
- Valorisation des surplus en partenariat avec des associations locales
- Animations et jeux sur l'anti-gaspillage (ex. défis « Zéro reste dans mon assiette »)

2. Ma Cantine : un outil accompagnant les acteurs de la restauration collective pour tendre vers une alimentation de qualité, saine et durable



Nombre de cantines par catégorie de secteur
Une cantine peut avoir plusieurs catégorie



Source : Ma Cantine, 2023.

Ma cantine est un outil créé par le Ministère en charge de l'agriculture avec la Direction Interministérielle du Numérique. L'objectif de l'outil est **d'accompagner la restauration collective dans la transition alimentaire**, ainsi que d'informer les citoyens sur ces structures. L'inscription est obligatoire pour les gestionnaires publics et privés des services de restauration collective.

Dans le département du Doubs, 410 cantines sont inscrites sur la plateforme. En 2023, sur le territoire du PAT de la Ligne des Horlogers, 58 cantines sont inscrites sur l'outil, dont 5 avec un bilan télédéclaré.

A ce jour, 40 % ont réussi l'objectif d'approvisionnement EGAlim (« les repas doivent comporter au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion »²³). Parmi les 5 bilans télédéclarés, 36 % proposent des produits bio en moyenne et 16 % des produits durables et de qualité (hors bio) en moyenne.

Ainsi, le diagnostic des acteurs et structures dans le secteur de la restauration collective a permis de cibler les publics qui sont concernés par cette thématique et les localiser sur le territoire. De plus, on retrouve deux grandes catégories pour la restauration : traditionnelle et rapide, ainsi que les entreprises sous contrat avec des établissements éducatifs, sociaux et de santé.

²³Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes, ma cantine. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

ANALYSE DES DYNAMIQUES

RESTAURATION HORS DOMICILE SUR LE TERRITOIRE DU PAT

Selon l'agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, les Français sont favorables aux produits biologiques en restauration collective. En 2017, 57 % des établissements proposaient déjà des produits bio.

1. Étude sur la qualité de l'alimentation et de l'animation en temps méridien périscolaire de Familles Rurales

Ce rapport, réalisé en 2019, porte sur la **qualité de l'alimentation et de l'animation en temps méridien périscolaire**. Il s'appuie sur des enquêtes menées auprès de divers publics (familles, enfants, élus locaux et équipes d'animation), afin d'établir un état des lieux et d'identifier des perspectives d'amélioration. Au total, 941 familles, 761 enfants, 133 salariés et 46 élus y ont participé. Les partenaires et salariés ont également été consultés pour recueillir leurs appréciations et besoins.

En parallèle, entre 2018 et 2019, Familles Rurales du Doubs menait également une étude sur la restauration périscolaire à Geneuille et Cussey-sur-l'Ognon, visant à développer les circuits courts et le fait maison.

Les résultats de l'étude de Familles Rurales, réalisée en 2019, est structurée en cinq thèmes :

- **Qualité des repas** : 63 % des parents jugent les repas satisfaisants, mais des améliorations sont demandées sur le goût et la diversité.
- **Produits bio et locaux** : 69 % des élus sont favorables aux menus 100 % bio et 94 % soutiennent les circuits courts, mais le budget reste un frein.
- **Transparence** : seuls 30 % des parents sont satisfaits des informations sur l'origine des produits.

- **Satisfaction des enfants** : 76 % apprécient le goût des plats et 78 % aiment les activités périscolaires, mais le niveau sonore est un problème pour 46 %.
- **Encadrement et animation** : 95 % des salariés sont prêts à adapter leur fonctionnement pour améliorer la qualité des repas et des activités.

L'étude menée auprès des enfants, parents, salariés et élus a permis d'identifier des attentes communes et des axes d'amélioration. La satisfaction générale est positive, avec une **forte demande pour les circuits courts et une meilleure communication sur l'alimentation**. L'environnement des repas doit être optimisé pour garantir le bien-être des enfants. Les salariés sont prêts à s'engager pour améliorer la qualité des repas et de l'animation.

Les principaux objectifs sont :

- **Encourager la consommation locale et soutenir les producteurs**
- **Favoriser une alimentation saine et équilibrée en périscolaire**
- **Réduire l'impact environnemental et le gaspillage alimentaire**

Une mobilisation collective est essentielle pour garantir une alimentation durable et adaptée aux attentes des familles.

2. Analyse du questionnaire sur la restauration collective du PAT de la Ligne des Horlogers

Dans le cadre du diagnostic du Projet Alimentaire Territorial, une enquête a été menée auprès **des structures de restauration collective** du territoire : établissements scolaires, crèches, maisons de retraite, Maison d'Accueil Rural pour Personnes Agées (MARPA)...

L'objectif de ce questionnaire était **d'identifier les besoins, contraintes et attentes de ces structures en matière d'approvisionnement local et de qualité**. Cette analyse vise à synthétiser les réponses collectées et à faire ressortir les enseignements clés pour éclairer la stratégie territoriale à venir, notamment en ce qui concerne le soutien à la restauration collective hors domicile.

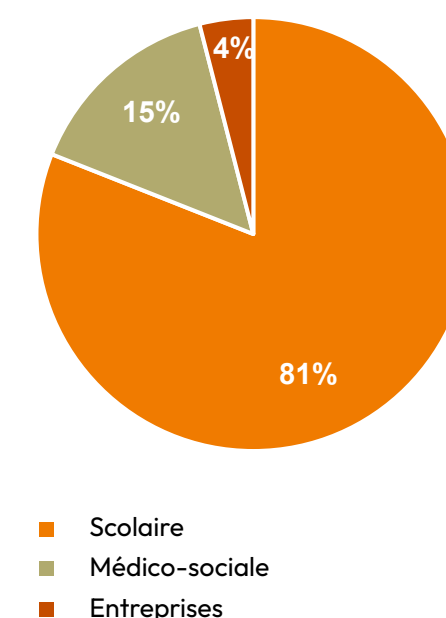
27 structures répondantes sur 125 consultées

Si cette enquête ne peut pas être représentative à l'échelle du territoire, compte tenu du nombre de répondants, elle dessine malgré tout les tendances en matière de restauration collective.

Les structures ayant répondu à l'enquête sont très diverses. **La majorité relève du secteur scolaire**, allant de la crèche à l'enseignement secondaire, mais on trouve également des structures du médico-social, telles que des Établissements d'Hébergement Pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) ou des MARPA. Les publics servis sont donc multiples : enfants de 0 à 10 ans (qui constituent la tranche la plus représentée), adolescents, personnels d'encadrement ou encore personnes âgées. Le nombre de repas servis chaque jour varie de manière significative, allant d'une dizaine à près d'un millier selon la taille de l'établissement.

Le **mode de gestion de la restauration** varie sensiblement d'une structure à l'autre. Ainsi, 55,6 % des répondants font appel à des prestataires externes ou s'appuient sur des conventions établies, tandis que 40,7 % assurent la restauration en régie directe. Parmi ces derniers, 62 % gèrent le service avec leurs propres moyens humains et techniques, 23 % passent par un marché public avec un prestataire et 15 % s'appuient sur la collectivité. Par ailleurs, 3,7 % des structures adoptent un mode de gestion mixte.

Type de restauration collective



Source : Enquête Restauration collective, 2025.

Cette diversité des modalités de gestion a un impact direct sur les marges de manœuvre disponibles. 52 % des répondants ont indiqué être limités par leur mode d'organisation, notamment lorsque celui-ci dépend d'une autorité extérieure ou d'un groupement de commandes.

Concernant **la formation des agents et des élus** sur la thématique de l'alimentation, 51,9 % des répondants en ont suivi sur différentes thématiques-clés, afin d'améliorer la qualité de leurs services :

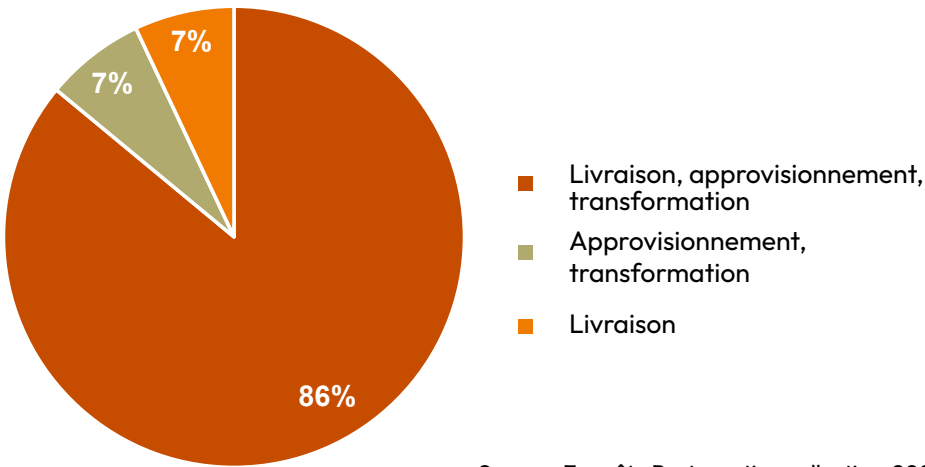
- L'éveil au goût
- La valorisation des fruits et légumes
- L'hygiène alimentaire (méthode HACCP)
- L'hygiène en collectivité
- L'alimentation de l'enfant
- La diététique et l'équilibre alimentaire
- La gestion des textures modifiées
- La cuisine végétarienne
- Les achats locaux
- La lutte contre le gaspillage alimentaire

Enfin, des sessions avec des sociétés de restauration ont permis d'optimiser la gestion des approvisionnements et la qualité des repas tout en respectant les normes sanitaires et les allergies. Ces formations contribuent à garantir un service de qualité, une alimentation saine et durable, et à renforcer les compétences des équipes en gestion alimentaire et sécurité sanitaire. Les structures qui ont une gestion mixte ou concédée délèguent un ou plusieurs services.

De nombreuses structures ont déjà entrepris une démarche d'intégration de produits locaux, même si cette intégration reste souvent partielle ou ponctuelle. Certains établissements font appel à des producteurs locaux pour certains produits, ou passent par des plateformes ou réseaux lorsqu'ils existent. Les produits bio ou labellisés sont également présents, mais de façon occasionnelle ou limitée à certaines gammes (majoritairement des produits laitiers, ainsi que quelques légumes et fruits).

Les leviers les plus couramment mobilisés pour favoriser ces approvisionnements sont **la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'adaptation des menus à la saisonnalité, la négociation des prix avec les fournisseurs, ou encore des initiatives personnelles** portées par les équipes en place.

Les services délégués dans le cas d'une gestion mixte ou concédée en restauration collective



Source : Enquête Restauration collective, 2025.

La majorité des répondants optent pour une délégation totale de la restauration collective à plusieurs prestataires, parmi lesquels on retrouve des entreprises et structures locales. Ces prestataires incluent Compass Group France, TISSERAND Restauration, et des structures locales telles que la Cuisine d'Uzel, CEZAM Restauration et l'Auberge du Vieux Châteleu. D'autres partenaires comme le périscolaire du réseau ADAEJ25, et 1001repas assurent également la gestion des repas dans différents contextes. Ces divers acteurs garantissent la diversité et la qualité des repas servis tout en répondant aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de nutrition.



Le principal frein identifié pour l'approvisionnement en produits locaux est le coût, puisque plusieurs structures estiment que ceux-ci sont plus onéreux, limitant donc leur capacité d'achat. Ce constat est d'autant plus marquant que le prix moyen d'un repas servi, toutes charges comprises, est souvent plafonné entre 2 € et 3 €. Dans ce cadre budgétaire contraint, l'augmentation du coût matière liée à des achats de meilleure qualité peut rapidement compromettre l'équilibre financier de la structure, en particulier en l'absence de soutien ou de mutualisation.

D'autres difficultés résident dans la visibilité de l'offre locale, parfois jugée peu lisible, ou dans l'inadéquation des produits proposés avec les besoins des cuisines (quantités, conditionnement, fréquence...). Par ailleurs, plusieurs établissements évoquent un manque de personnel, de temps, ou de formation pour travailler ces produits. Les problèmes logistiques (livraisons irrégulières, manque de lieux de stockage) s'ajoutent à ces contraintes. Enfin, la complexité des marchés publics est fréquemment mentionnée comme un frein majeur à l'évolution des pratiques d'achat.

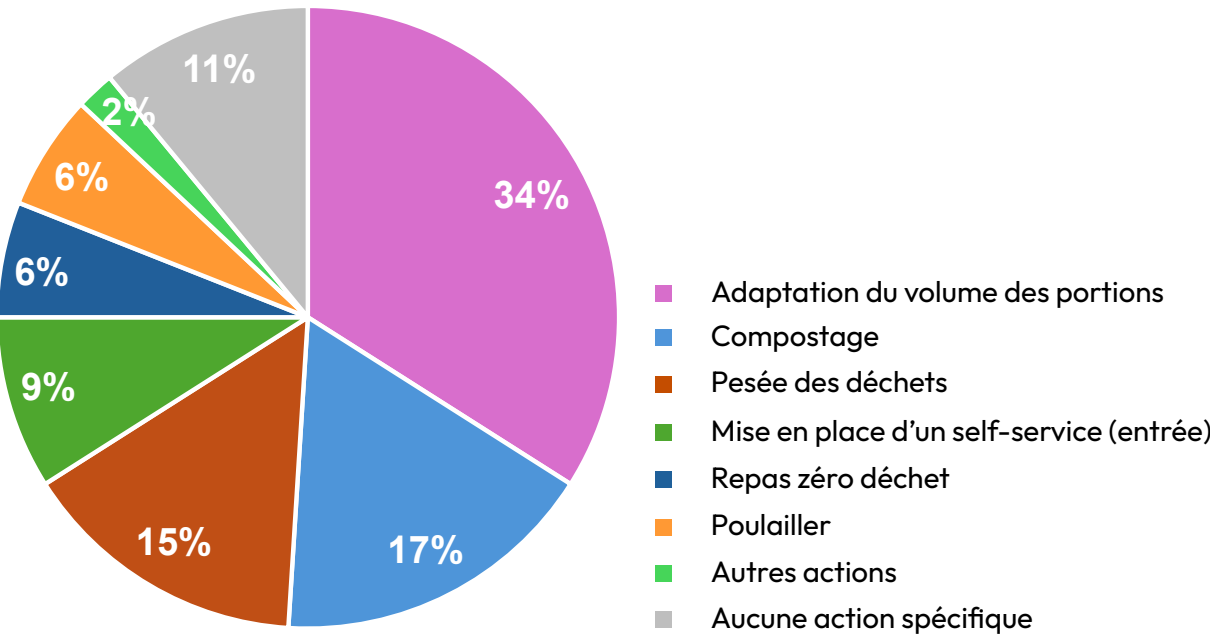
L'introduction de menus végétariens dans les structures de restauration collective est une évolution en cours, portée par la réglementation (loi EGalim) mais encore très variable selon les établissements.

La majorité des répondants indiquent avoir mis en place un repas végétarien que ce soit hebdomadaire, sous forme de menu alternatif, ou imposé à tous. Cette transition reste toutefois perçue comme un défi pour certaines structures, en raison d'habitudes alimentaires bien ancrées chez les convives ou d'un manque de formation des équipes pour concevoir des menus équilibrés et attractifs sans protéines animales. Des freins subsistent également du côté des familles ou de la hiérarchie, avec

parfois des réticences exprimées. Néanmoins, pour d'autres, cette évolution est bien engagée et peut même être vue comme une opportunité pour intégrer davantage de légumineuses, de céréales complètes ou de produits locaux à moindre coût, tout en réduisant l'impact environnemental des repas.

Les politiques mises en place en matière de gaspillage alimentaire sont très variables selon les établissements. Certaines structures ont mis en place des actions concrètes comme la pesée des déchets, l'ajustement des portions, ou encore l'utilisation de composteurs. D'autres en revanche ne mènent aucune action spécifique ou déclarent ne pas savoir si de telles actions existent dans leur structure.

Actions réalisées en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire



Source : Enquête Restauration collective, 2025.

On observe également un manque global de mesure précise du gaspillage, avec des données souvent absentes ou uniquement estimées.

L'analyse des réponses concernant **l'utilisation de contenants en plastique dans les services de restauration collective** montre une **tendance majoritaire à l'abandon de ces matériaux**, en particulier pour les usages sensibles comme la préparation, le stockage ou la remise en température des repas. De nombreuses structures déclarent ne plus utiliser de contenants plastiques, conformément aux évolutions réglementaires récentes et dans une logique de réduction des déchets.

Quelques exceptions persistent, principalement liées à des contraintes logistiques : transport

des repas, stockage ponctuel ou utilisation de barquettes plastiques pour certaines denrées spécifiques, comme la viande. Des cas particuliers sont également mentionnés, notamment dans le cadre de pique-niques (ex. : bouteilles d'eau en plastique).

Si la réglementation apparaît comme un levier important — notamment l'interdiction du plastique pour certaines étapes comme la remise en température —, la réflexion sur les alternatives reste encore limitée. Peu d'établissements interrogés ont engagé une démarche active de substitution, même si certains évoquent des pistes, telles que l'incitation à l'usage de gourdes en inox ou des dispositifs de sensibilisation auprès des convives.

Par conséquent, **la dynamique engagée est encourageante, mais appelle à un accompagnement renforcé pour accélérer la transition vers des pratiques sans plastique, en particulier dans les contextes où des contraintes techniques ou organisationnelles freinent le changement.**

Les attentes vis-à-vis du PAT sont riches et convergentes :

- Identifier l'offre locale plus facilement
- Réduire les coûts d'approvisionnement
- Mutualiser les achats et la logistique
- Accompagner sur les marchés publics
- Former les personnels de cuisine
- Sensibiliser les équipes et les élus

Par conséquent, l'enquête menée permet de dresser un premier état des lieux des pratiques et des besoins des structures de restauration collective du territoire. Elle met en évidence **un intérêt croissant pour une alimentation locale et de qualité**, tout en révélant des freins structurels persistants, qu'ils soient économiques, logistiques, organisationnels ou réglementaires.

Cette base de connaissance constitue un socle essentiel pour **construire, dans le cadre du PAT, un plan d'accompagnement cohérent, ciblé et réaliste, en lien étroit avec les acteurs de la restauration collective**. Elle permet aussi d'identifier les priorités à travailler collectivement, notamment en matière de coordination logistique, d'ingénierie de commande publique, de formation et de sensibilisation.

CHIFFRES CLÉS

LOI EGALIM



5 mesures structurantes :

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

RESTAURATION COLLECTIVE



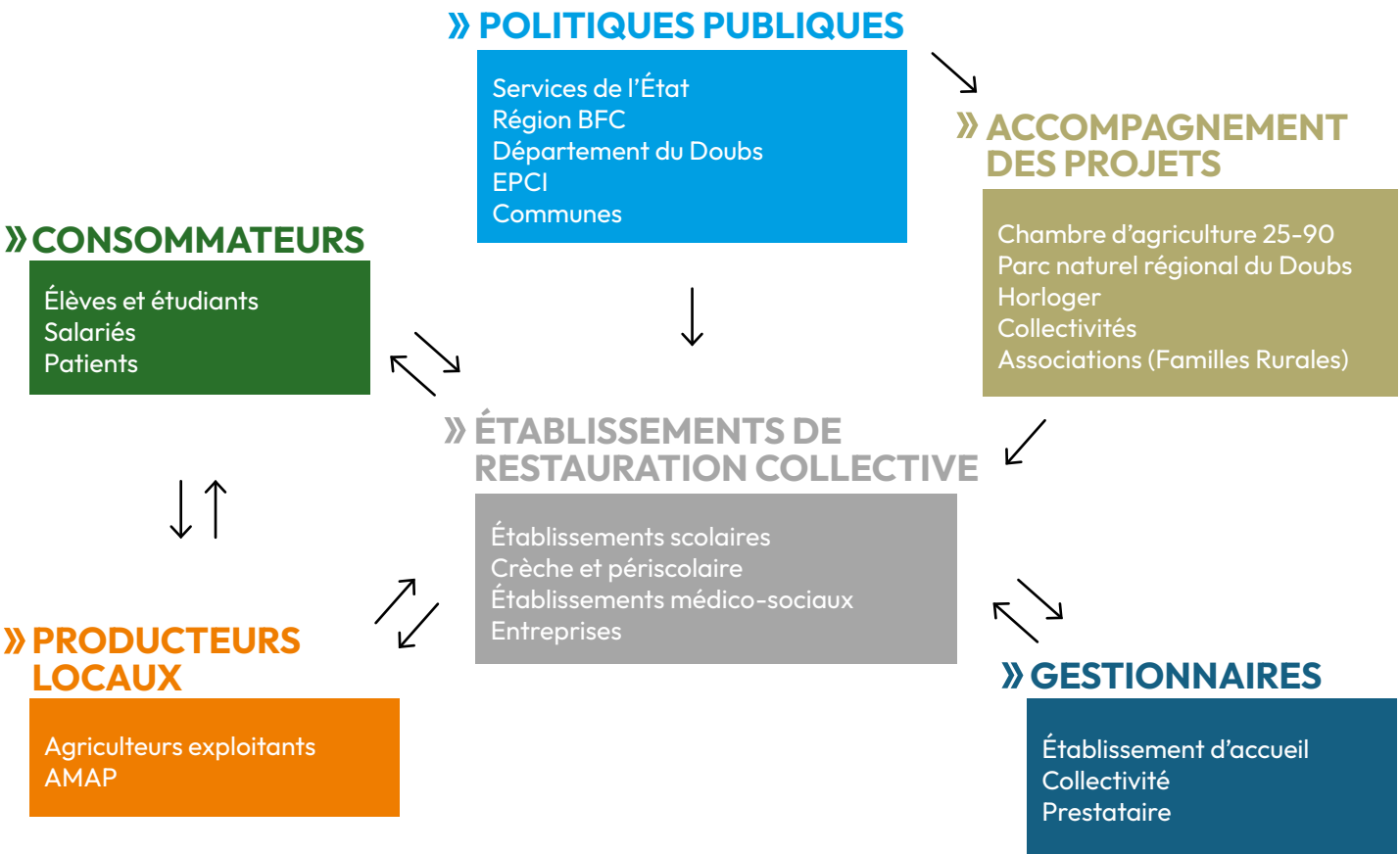
Typologie des établissement de restauration collective :

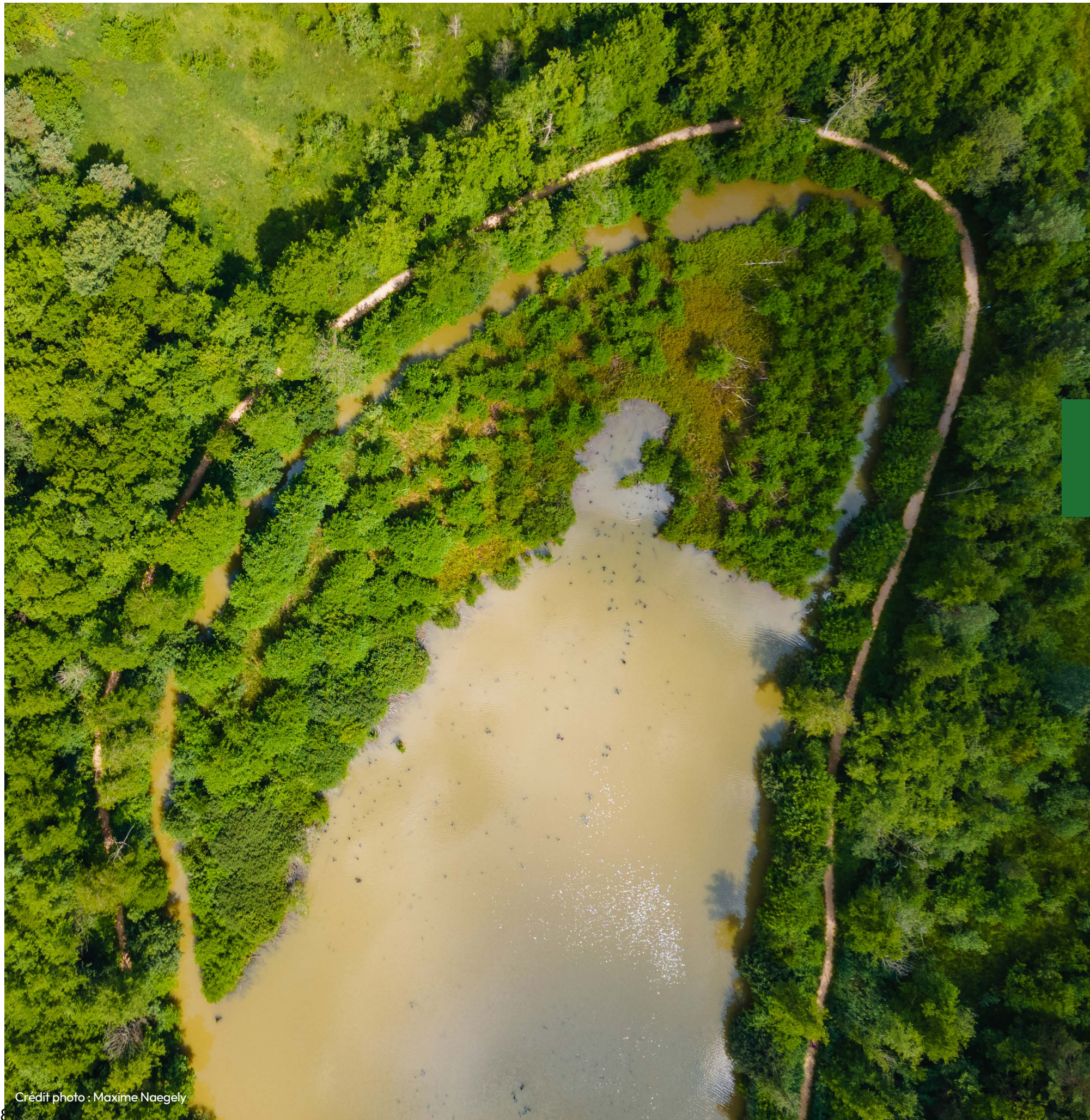
- 81% en milieu scolaire,
- 15% en milieu médico-social,
- 4% en entreprises.

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

- A l'échelle du PAT de la Ligne des Horlogers :
- Les freins à l'approvisionnement en produits locaux et de qualité selon les gestionnaires :**
- Contraintes économiques et logistiques
 - Complexité des marchés publics
 - Manque de personnel et de temps
 - Identification de l'offre locale
 - Habitudes alimentaires des convives

DIAGRAMME DES ACTEURS





Crédit photo : Maxime Naegely

ENVIRON- NEMENT

EMISSIONS DE GES EN AGRICULTURE

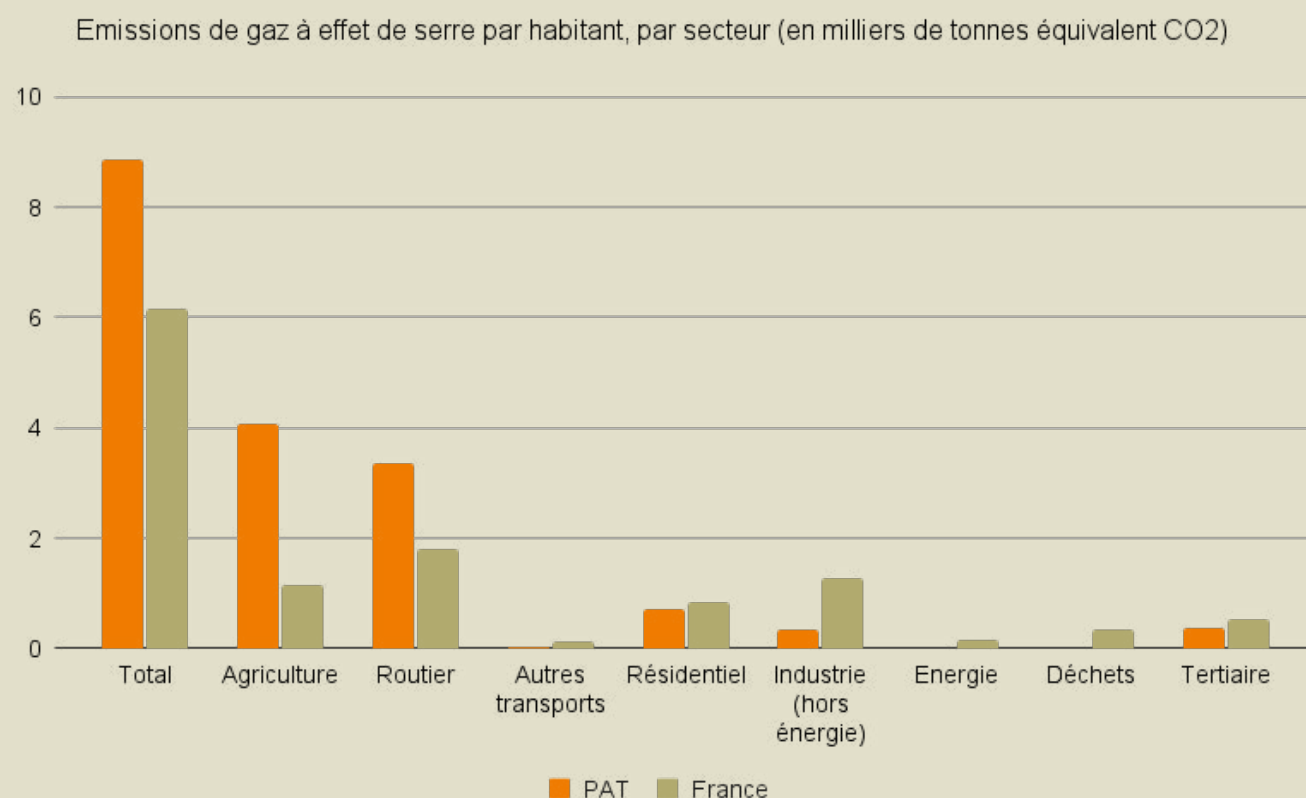
D'après le Haut Conseil pour le climat, le secteur agri-alimentaire représente le deuxième secteur d'émission de gaz à effet de serre en France (19%) après celui des transports (32%).

Dans ce calcul, **l'élevage représente 60% des émissions**²⁴ pour 3 raisons principales :

- Emissions de méthane issues de la digestion des ruminants et issues des effluents de toutes les espèces
- Emissions de protoxyde d'azote associées aux engrais de synthèse ou organique utilisés pour la production de l'alimentation animale

- Emissions de gaz carbonique liées aux transports, chauffage des bâtiments ou climatisation des outils (tanks à lait par exemple) et à l'utilisation de machine

Sur un territoire dominé par l'élevage bovin tel que celui du PAT, l'agriculture représente assez logiquement le secteur aux plus grosses émissions, devant le secteur routier et le résidentiel.



Source : Citepa 2021, Inventaire territorialisé des émissions de GES - RP 2020 Insee

Ces gaz à effet de serre, en émission croissante depuis l'industrialisation des activités humaines au 19^e siècle, perturbent le système climatique terrestre, à l'origine d'une hausse globale des températures et d'une multiplication d'épisodes climatiques extrêmes (canicules, sécheresses, gels tardifs, fortes pluies...) pouvant avoir des conséquences sur l'agriculture locale (sécheresses des sols, baisse des rendements, stress thermique, maladies, décalage des calendriers culturaux, remise en question des choix de culture et des pratiques...).

D'après les projections du modèle ARPEGE Climat de Météo France en Franche-Comté, construites à partir du scénario A2 du Groupes d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat (GIEC), le territoire pourrait connaître d'ici 2050²⁵ :

- une augmentation moyenne des températures hivernales de 3° et une augmentation moyenne des températures estivales de 4°, une diminution du nombre de jours de gels : passage de 65 jours actuellement à 25 jours de gels par an,
- une augmentation du nombre de jours chauds (>25°) : passage de 50 jours actuellement à 120 jours chauds par an,
- une diminution du nombre de jours de pluie (>10mm) : passage de 40 jours actuellement à 35. Perte d'environ 100 mm de pluie sur la saison chaude.

Le scénario A2 correspond à un processus où les émissions de GES continuent à croître rapidement et peu d'actions sont faites pour limiter cela.

Il est clair que ces tendances, si elles se confirment, se feront de façon hétérogène avec de fortes variations interannuelles, suivant le schéma en dent de scie mis en évidence entre les années 1890 et 2010. Pour résumer, le climat du territoire du PAT pourrait, dans 30 ans, être un climat à tendance méditerranéenne²⁶.

Face à ce constat, la France s'est fixée comme objectif de **diviser par 2 les émissions du secteur agricole entre 1990 et 2050 soit une réduction de près de 46% entre 2015 et 2050**²⁷. Pour y parvenir, 2 leviers d'actions sont mis en avant : une décarbonation complète des émissions énergétiques (par le développement des énergies renouvelables, des nouvelles technologies, etc.) et le développement du potentiel de stockage de carbone dans les sols agricoles.

De plus, la France souhaite réduire les émissions non-énergétiques du secteur agricole (méthane, dioxyde d'azote) de 17% en 2030 et de 38% en 2050 par rapport à 2015²⁸.

Certaines solutions comme le développement de l'agroécologie (dont l'agriculture biologique) et l'agriculture de précision semblent être les principales solutions envisagées. D'autres solutions sont également envisagées comme l'optimisation du cycle de l'azote, en diminuant les excédents d'apports en protéine dans les rations animales et en développant l'autonomie en protéines végétales mais aussi des solutions de gestion des effluents d'élevage, en optimisant la conduite des troupeaux et en limitant la fermentation entérique.

²⁵L'évolution du climat prévue par les modèles en Franche-Comté, Laboratoire Théma UMR 6049 du CNRS-Université de Franche-Comté, Revue Images de Franche-Comté N°44, 2011

²⁶Climate Change Explorer : <https://ccexplorer.eu/>

²⁷Stratégie Nationale bas Carbone, Ministère de la transition écologique et Ministère de l'aménagement du territoire, 2018

²⁸Stratégie Nationale bas Carbone, Ministère de la transition écologique et Ministère de l'aménagement du territoire, 2018

²⁴Changement climatique : quelle est l'influence de l'élevage ?, GIS Avenir élevage, 2024

Zoom sur l'impact de l'alimentation et du système alimentaire

Les principales causes d'émissions de GES liées à l'alimentation se situent en tout début de la chaîne d'approvisionnement. En effet, l'agriculture et le changement d'usage des sols sont les 2 principales sources d'émissions. En comparaison, les émissions liées au transport alimentaire sont relativement faibles par rapport aux autres sources d'émissions que peuvent être l'agriculture, l'alimentation animale, la transformation, etc.

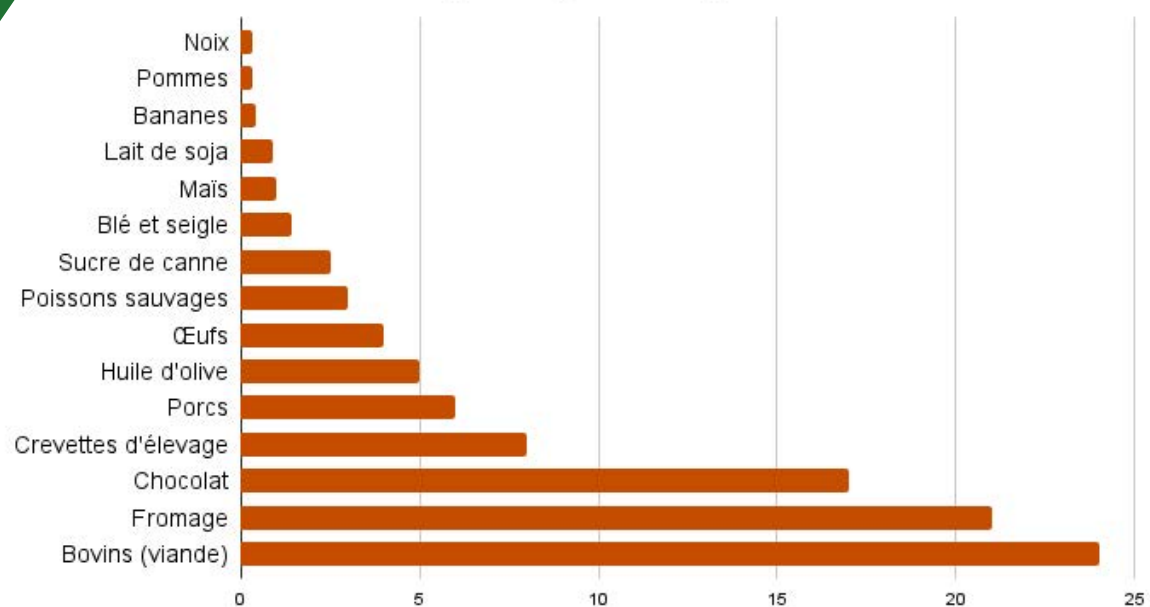
Ainsi plus de la moitié (54%) des émissions de gaz à effet de serre de notre alimentation se produisent sur le territoire national (émissions

directes des ménages et émissions de la production intérieure) et 46% des émissions sont associées aux importations²⁹.

Les principales sources d'émissions liées à notre alimentation sont :

- La consommation de produits agro-alimentaires transformés avec 51% des émissions liées à l'alimentation
- La consommation de produits non transformés (fruits, légumes, viandes, poissons, céréales) est à l'origine de 26% des émissions
- La consommation en restaurants et restauration collective pèse environ 14% dans ces émissions

Émissions de GES par kilogramme de produit alimentaire



Source : Poore and Nemecek, 2018³⁰

Dans l'optique de réduire les émissions de GES liées à notre alimentation, il vaut mieux végétaliser son alimentation plutôt que de se concentrer uniquement sur l'alimentation locale. Ainsi, une alimentation végétale et locale est la meilleure solution pour limiter son empreinte carbone.

A titre de comparaison, un faible mangeur de viande (50g par jour) émet 1,5 fois moins de gaz à effet de serre qu'un gros mangeur de viande (100g par jour). Un végétarien en émet près de 2 fois moins.

LA RESSOURCE EN EAU

1. Éléments de contexte

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, l'agriculture est le secteur qui utilise le plus d'eau au monde, représentant **70% des prélèvements d'eau au niveau mondial**. Ces prélèvements correspondent à l'eau prélevée pour l'irrigation, l'élevage et l'aquaculture. En parallèle, la sixième limite planétaire relative au cycle de l'eau douce a été franchie en 2023 et au niveau du département du Doubs, en moyenne 58% du territoire est sous arrêté sécheresse durant la période estivale (moyenne des valeurs sur juillet-août entre 2016 et 2020)³², soit 2,1 fois la moyenne nationale.

Le territoire est particulièrement sensible aux questions sur la ressource en eau en raison du caractère karstique du sol (infiltration rapide de l'eau) et des assecs. L'été 2022 a mis en exergue les multiples impacts de la sécheresse sur l'eau potable et l'assainissement : coûts liés aux approvisionnements par citernes dans certains territoires, dégradation de la qualité de l'eau du fait de rejets dans une quantité d'eau moindre, coûts d'entretien accrus du fait de l'endommagement des réseaux et des ouvrages de prélèvement.

2. Les compétences relatives à la ressource en eau sur le territoire du PAT

Jusqu'alors gérée par les communes, la compétence gestion de l'eau potable et assainissement est transférée progressivement aux Communautés de communes auxquelles elles sont rattachées. Une loi promulguée en 2025 a mis fin à cette obligation. Ainsi pour les 6 EPCI du territoire du PAT, les compétences sont réparties de façon hétérogène³³.

POUR LA COMPÉTENCE EAU POTABLE

Production de l'eau comprenant le captage et le traitement, le transport et la distribution à l'usager :

- La CC du Pays de Sancey-Belleherbe et la CC du Pays de Maîche ont la compétence eau potable (les 4 autres ne l'ont pas). Pour le Pays de Maîche, l'eau potable est gérée par un contrat d'affermage avec VEOLIA Eau
- 7 syndicats communaux ont la compétence production-transfert-distribution de l'eau potable (SIEP de Froidefontaine, SIE du Val de Cuisance, Syndicat du Prieuré, SIE du Haut plateau du Russey, SIE de Vellerot-les-Vercel, SIAEP du plateau des Combes, SIEHL) et un dernier syndicat a seulement la compétence transfert de l'eau potable (SIE de Dommartin)
- A défaut, la compétence est exercée par les communes

POUR LA COMPÉTENCE ASSAINISSEMENT

Collecte des effluents, transport vers un dispositif de traitement et traitement dans une installation respectant les exigences de la santé publique et l'environnement :

- La CC entre Doubs et Loue, la CC du Val de Morteau, la CC des Portes du Haut-Doubs, la CC du Pays de Sancey-Belleherbe et la CC du Pays de Maîche ont la compétence assainissement (seule la CC du Plateau du Russey ne l'a pas)
- Un syndicat de communes possède cette compétence sur la CC du Pays de Sancey-Belleherbe : la SIA du Val de Sancey qui collecte, transporte et traite les effluents des communes de Belvoir, Rahon et Sancey (soit 1600 habitants)
- A défaut, la compétence est exercée par les communes

²⁹Notre alimentation, c'est combien de gaz à effet de serre (GES) ?, Commissariat général au Développement Durable, 2022

³⁰Reducing food's environmental impacts through producers and consumers, Poore and Nemecek, 2018

³¹Quel est le lien entre notre alimentation et le climat ?, Réseau Action Climat, 2018

³²Territoires fertiles : Climat et autres crises | Doubs | Territoires Fertiles

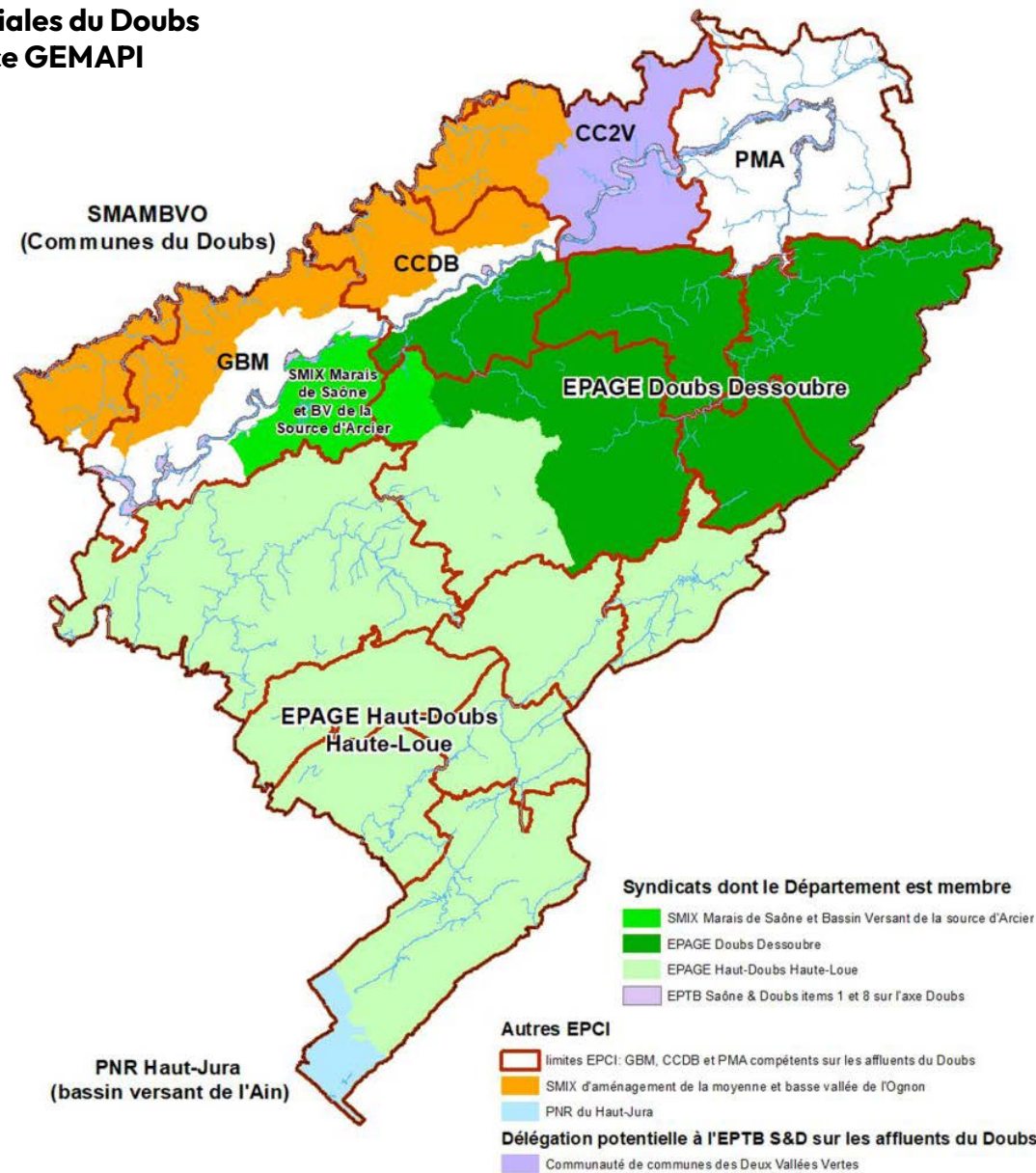
³³Structuration des compétences Eau potable et assainissement, Doubs-eau, 2022

D'autres collectivités territoriales spécifiques agissent dans le cadre de missions et de compétences spéciales liées à la Gestion de l'Eau et des Milieux Aquatiques et Prévention des Inondations (GEMAPI). Elles contribuent à la **mise en œuvre et au développement d'une gestion intégrée et concertée** des enjeux de l'eau (qualité eaux, qualité milieux, inondations, ressources en eau et valorisation). Sur leurs périmètres d'actions, en lieu et place de ses membres, ces collectivités assurent l'entretien des cours d'eau, ainsi que la protection des sites, des écosystèmes aquatiques, des zones humides et des formations boisées riveraines.

Sur le territoire, 3 collectivités territoriales portent la compétence GEMAPI :

- L'EPAGE Haut-Doubs Haute Loue
- L'EPAGE Doubs Dessoubre
- Le syndicat mixte Marais de Saône et BV de la source d'Arcier

Collectivités territoriales du Doubs qui ont la compétence GEMAPI



Source : Doubs eau, 2022

3. La protection de la ressource en eau : un moteur pour faire évoluer l'alimentation et les modèles agricoles

Au-delà des enjeux liés aux missions de la GEMAPI, la préservation de la ressource en eau potable constitue également un enjeu majeur. Dans cette optique, des dispositifs complémentaires viennent renforcer la protection de l'eau, en particulier autour des points de captage.

Les périmètres de protection des captages visent à **protéger les ressources d'eau potable contre les risques de contaminations ponctuelles et accidentelles** pouvant survenir dans leur environnement proche ou plus lointain. Ce dispositif contribue fortement à améliorer de manière pérenne et significative la sécurité sanitaire des eaux distribuées au robinet des consommateurs, et notamment la qualité microbiologique.

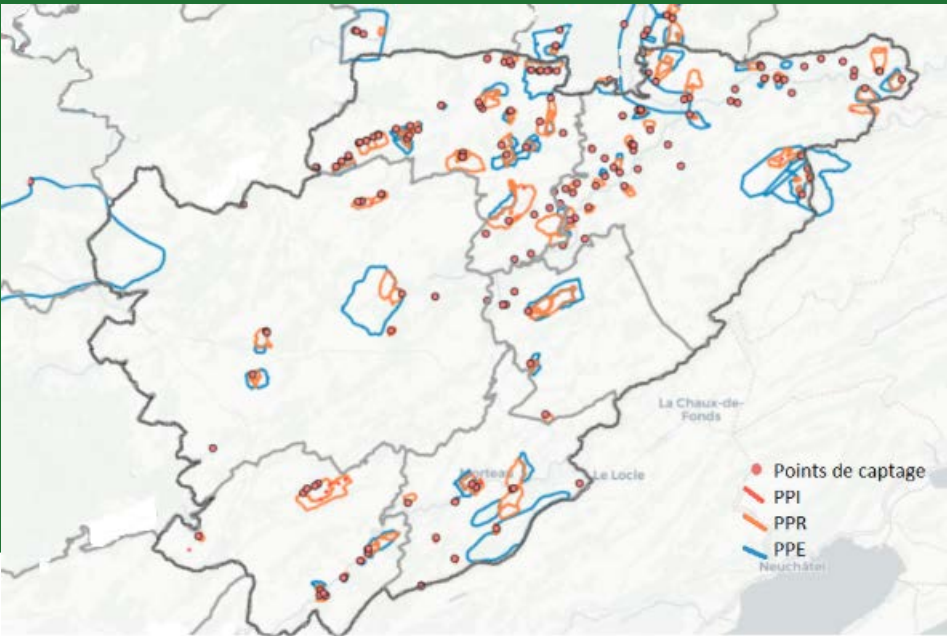
- Il existe 3 types de périmètre de protection :
- **Périmètres de Protection immédiat (PPI) :** quelques ares autour du point de captage directement, obligatoirement grillagé empêchant toute intrusion et toutes activités autre que l'exploitation et l'entretien de l'ouvrage.
 - **Périmètres de Protection Rapproché (PPR) :** quelques hectares autour de l'ouvrage qui interdit toute activité susceptible de provoquer une pollution. Ils donnent lieu à des servitudes.
 - **Périmètres de Protection Éloigné (PPE) :** l'ensemble du bassin versant ou aire d'alimentation de captage, facultatif, crée seulement si des activités polluantes sont susceptibles de s'y conduire pour informer les acteurs de la vulnérabilité du lieu.

Dans le département du Doubs, 7 captages sont classés prioritaires, ce qui signifie qu'ils sont particulièrement menacés par des pollutions, notamment en nitrates et en pesticides, et qu'ils nécessitent une protection renforcée.

Parmi les 126 captages sur le territoire du PAT, un seul captage fait l'objet d'un classement prioritaire : celui de la source d'Arcier.

Des Paiements pour Services Environnementaux (PSE) ont été mis en place en 2021, sur le bassin versant de la source d'Arcier, une des ressources principales du Grand Besançon.

Captages et leurs périmètres de protection sur le territoire du PAT



Source : ARS BFC, 2025

Zoom sur l'impact de l'alimentation sur la ressource en eau

Dans la mesure où 70% de l'eau douce mondiale est utilisée pour l'agriculture, limiter la consommation d'eau utilisée pour l'élevage apparaît comme un levier.

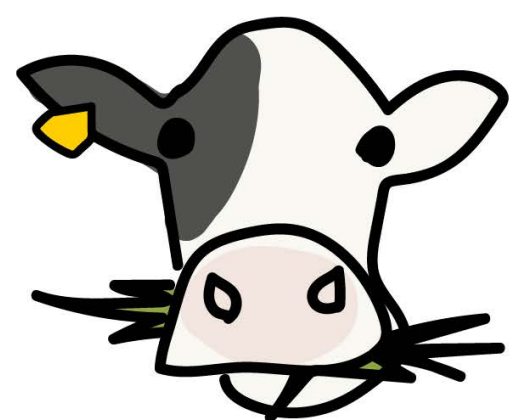
A ce titre, augmenter la proportion d'aliments végétaux dans la consommation humaine permet de réduire l'utilisation d'eau, car leur production nécessite généralement moins d'eau par kg que les aliments carnés.

Sur la base d'un apport protéique similaire, les régimes alimentaires végétariens ont ainsi une empreinte en eau moindre : 206 litres d'eau/habitant/jour pour un régime végétarien contre 299 litres d'eau/habitant/jour pour un régime de référence³⁴.

De plus, l'empreinte de l'eau est généralement plus importante pour la production de viande de bœuf que pour celle du porc, qui est elle-même plus importante que celle de la volaille. Un régime alimentaire carné peut donc réduire son empreinte en eau en choisissant également le type de viande consommée.

Enfin, pour réduire l'impact en eau de l'élevage, 2 principaux postes de consommation d'eau sont à réduire : l'eau utilisée pour produire l'alimentation donnée aux élevages et l'eau directement consommée par les cheptels. Pour rappel, une vache consomme entre 50 et 100 litres d'eau par jour, jusqu'à 150 litres quand il fait très chaud³⁵.

Leviers d'actions pouvant être mobilisés pour réduire l'impact en eau de l'élevage

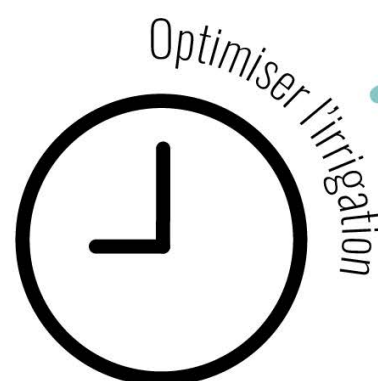
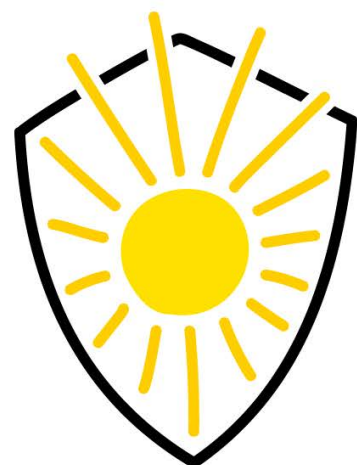


RÉDUIRE L'UTILISATION D'EAU LIÉE À L'ALIMENTATION

Nécessite peu d'eau à la production



Variétés résistantes à la sécheresse



Optimiser l'irrigation

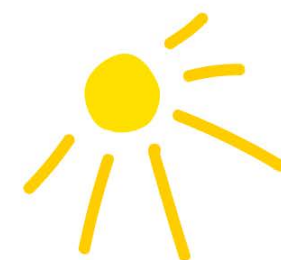


Si nécessaire

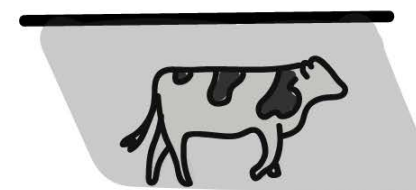


Faire correspondre la croissance des plantes avec la période de disponibilité de l'eau

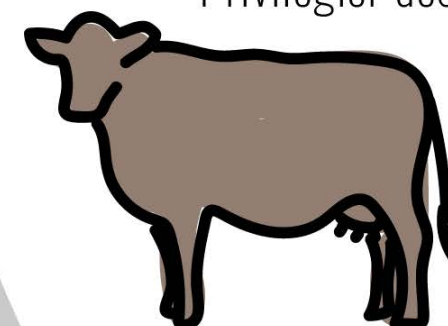
RAISONNER L'EAU D'ABREUVEMENT POUR LIMITER LES PERTES



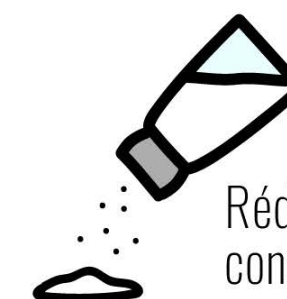
Mettre des abris



Privilégier des races adaptées à la sécheresse



Repérer les fuites



Réduire la consommation en sel



Source : UMR SAS de l'INRAE, Chaire Bien Être Animal de VetAgroSup, 2023

³⁴Il faut 15 000 litres d'eau pour produire 1 kg de viande de boeuf, VRAI ou FAUX ?, Chaire Bien-être Animal de VetAgroSup, 2023

³⁵Consommation d'eau en élevage : entre sobriété et résilience, IDELE, 2022

MILIEUX NATURELS ET BIODIVERSITÉ

1. Le Contrat de Plan Interrégional Etat Région CPIER (2021-2027)

Faisant partie intégrante du Massif du Jura, l'intégralité du territoire du PAT se trouve sous le **Contrat de Plan Interrégional Etat Région CPIER (2021-2027)**. Une convention interrégionale de massif engage l'État et les Régions sur un programme d'actions prioritaires permettant un **équilibre entre le développement économique et la protection des espaces naturels**.

Le CPIER se donne les objectifs suivants :

- Soutenir la diversification des productions pastorales et l'approvisionnement de circuits-courts
- Accompagner des pratiques agricoles favorables au maintien et à la reconquête de la biodiversité des espèces et des milieux comme la restauration et conservation des alpages
- Faciliter les projets de sylvopastoralisme
- Favoriser l'installation durable et diversifiée d'agriculteurs, producteurs dans les secteurs en déprise ou sur les territoires en déficit afin d'alimenter leur PAT
- Produire des ENR afin de favoriser l'autonomie énergétique des exploitations agricoles.

Ces objectifs traduisent une volonté commune de concilier les enjeux agricoles, énergétiques et environnementaux dans une logique de développement territorial durable. Cette approche intégrée trouve un écho direct dans la richesse écologique du territoire concerné.

2. Le PAT de la Ligne des Horlogers : un territoire riche en biodiversité et milieux naturels

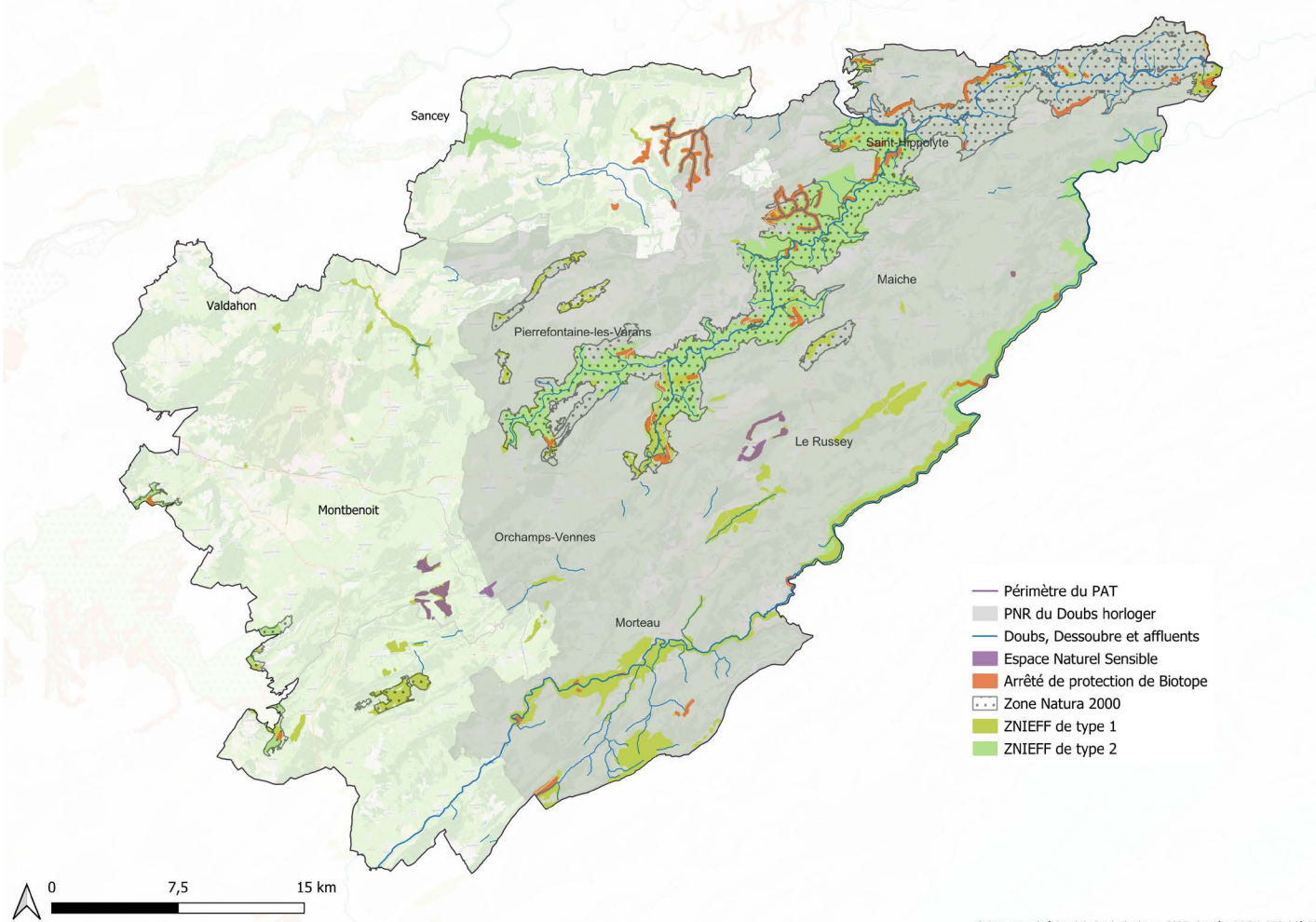
Entre les gorges du Doubs, la vallée du Dessoubre, le premier et le second plateau et les différents massifs boisés des plis jurassiens, le réseau écologique du territoire se compose de vastes entités naturelles, dont l'intérêt écologique a été reconnu par divers zonages environnementaux.

Certains de ces espaces font l'objet de **protection réglementaire, de gestion contractuelle ou tout simplement d'inventaires**.

On recense ainsi :

- 47 arrêtés de protection de biotope (APPB)
- 3 Espaces Naturels Sensibles (ENS)
- 3 sites Natura 2000 (ZSC et ZPS)
- 5 Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique (ZNIEFF) de type 2 et 87 ZNIEFF de type 1

Les périmètres environnementaux sur le territoire du PAT de la ligne des Horlogers

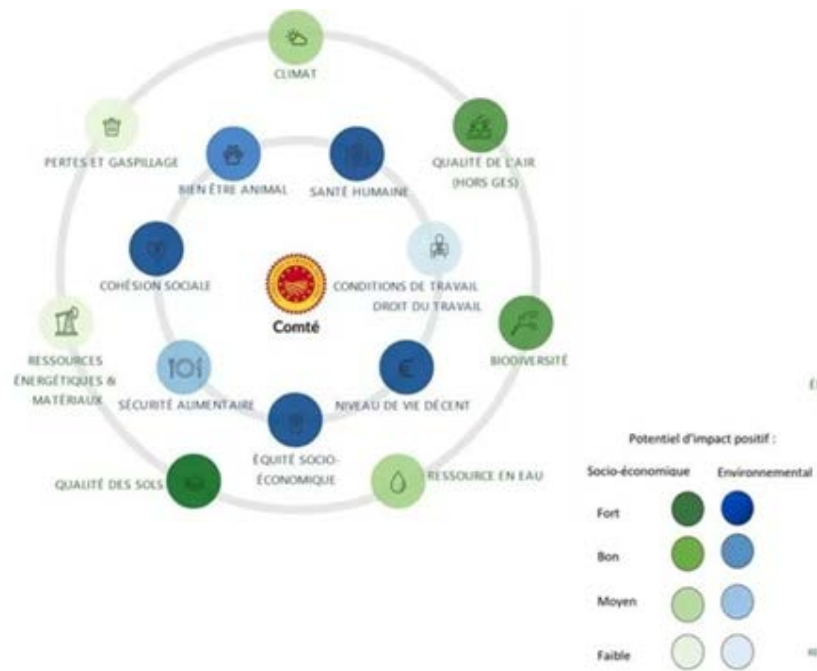


Source : PNRDH, 2025

3. La protection de l'environnement : un moteur pour l'évolution de l'alimentation et des modèles agricoles

Malgré les pressions causées par certaines pratiques agricoles liées à la filière Comté (fertilisation, rejets des eaux usées issus des fromageries, affleurements rocheux broyés, haies arrachées, etc.), une étude de 2021 du BASIC, comparant les bénéfices environnementaux et socio-économiques de 11 labels différents, classe la filière Comté comme un modèle vertueux³⁶, principalement liés au système d'élevage extensif promu par le cahier des charges de la filière.

Niveau d'impact de la filière Comté sur les aspects socio-économiques et sur les aspects environnementaux



Source : BASIC, 2021

Plus en détails, l'étude du BASIC a montré que :

- **Les impacts positifs les plus nets de l'AOP Comté sont sur le plan socio-économique :** fermes de taille limitée, création d'emplois locaux, revenu décent pour les éleveurs, plus de cohésion sociale et d'équité sur le territoire comme au sein de la filière, promotion du patrimoine et des savoirs-faire locaux
- Des impacts positifs sont également documentés sur la qualité des produits, l'alimentation des vaches, le bien-être animal et la réduction des engrais et pesticides (avec des bémols notamment sur les quantités d'antibiotiques encore utilisés et certaines pratiques d'élevage comme les élevages entravés)
- Sur le plan écologique, **les impacts sont globalement positifs sur la biodiversité et les sols.** A titre d'exemple, il existe plus de 40 espèces floristiques dans les prairies permanentes de l'AOP Comté et certaines parcelles peuvent compter jusqu'à plus de 80 espèces mais ces résultats sont à nuancer en raison des modes de gestion des prairies dont la diversité a baissé depuis 20 ans et de la diminution des écosystèmes rocheux pour accroître la production du lait (passage de casse-cailloux).
- Enfin sur **la qualité de l'eau, les impacts sont négatifs en raison de la forte vulnérabilité de la zone de production comté** (massif karstique) caractérisée par une facilité de circulation de l'eau jusqu'aux sources sans dilution et filtration des polluants.

Ainsi, même si la dégradation de la qualité des eaux de la Loue et du Doubs est d'origine multifactorielle (origine industrielle, origine individuelle, origine agricole), l'insuffisante considération de la vulnérabilité des sols et notamment de la faible aptitude à l'épandage des sols superficiels constitue une des causes principales de la pollution des rivières comtoises.

D'autres facteurs sont en cause notamment l'utilisation d'lisier qui rend le effluent plus nocifs car plus lessivables, l'augmentation des surfaces mises en culture qui accroissent les labours et les retournements des sols, l'augmentation en volume des effluents qui doivent de ce fait être épandus en dehors de la saison de végétation, les contaminations multiples par un cocktail de substances chimiques (pesticides, biocides, médicaments) dont les effets ne sont pas bien identifiés et pour finir les dysfonctionnements de certaines fromageries ou les rejets intentionnels ou par négligence dans les milieux naturels. Il est à noter qu'une majorité d'éleveurs maintient un niveau de production raisonnable limitant ainsi l'impact de leurs exploitations sur l'environnement.

En 2021, l'étude du BASIC avait noté que le nouveau cahier des charges pouvait permettre des progrès sur ces sujets avec notamment un encadrement plus drastique des épandages et des rejets de transformation ainsi que de la densité de vaches à l'hectare. Validé en novembre 2024 par l'Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO) et effectif à partir de 2025, il est encore trop tôt pour évaluer les impacts de la révision du cahier des charges sur l'environnement.

Zoom sur la révision du cahiers des charges AOC Comté de 2024, en faveur de pratiques durables et respectueuses de l'environnement, les nouvelles mesures prises sont les suivantes³⁷ :

- Plafonnement de la production de lait à 1,2 millions de litres de lait/an/exploitation
- Interdiction de certains effluents sauf conditions
- Pas d'épandage avant d'avoir atteint les 200° cumulé depuis le début de l'année, pas d'épandage sur sol enneigé ou gelé
- Plafonnement de la fertilisation minérale à 40 unités d'azote/ha et fertilisation totale calculée à la parcelle et limitée à 120 unités d'azote/ha
- Augmentation de 30 % de la surface minimale de pâturage par vache laitière
- Maintien d'un pourcentage de prairies permanentes de 50% dans la surface fourragère
- Augmentation de 3 à 5 espèces prairiales pérennes au semis de prairies
70% minimum d'autonomie fourragère sur l'exploitation
- Entretien du matériel dont nettoyage en circuits fermés

En parallèle, le département du Doubs a mis en place une initiative dédiée à la préservation de la qualité de l'eau : **le Plan rivières karstiques 2022-2027**. Ce programme a pour ambition de lancer des actions concrètes pour protéger et améliorer durablement la ressource en eau.

Dans ce cadre, les acteurs locaux se sont engagés dans une dynamique collective visant à limiter fortement les diverses formes de pollution affectant les milieux aquatiques.

Le plan s'articule autour de 3 axes majeurs pour restaurer la qualité des eaux³⁸ :



LA RÉDUCTION DES SOURCES DE POLLUTION

qu'elles soient ponctuelles ou diffuses, à travers des mesures telles que le contrôle des épandages, l'évolution des aides du FEADER pour limiter l'usage excessif du lisier, ou encore la mise en œuvre d'un plan spécifique pour les fromageries.



LA GESTION RAISONNÉE DES PRÉLÈVEMENTS D'EAU

notamment en période de sécheresse, avec pour objectifs d'encourager une utilisation plus sobre, d'accompagner la recherche de ressources alternatives et d'ajuster les prélèvements aux volumes réellement disponibles.



LA RESTAURATION DES MILIEUX AQUATIQUES ET DES ÉCOSYSTÈMES

par la plantation de haies ou d'éléments paysagers favorables à la régulation du ruissellement et à la réduction du transfert de polluants, ainsi que par la promotion de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement.

Au travers de ces leviers, le Plan rivières karstiques vise à concilier la préservation des milieux naturels avec la pérennité d'une production agricole emblématique, en mobilisant l'ensemble des moyens d'action disponibles.

³⁷Révision du Cahier des charges du Comté : Mesures approuvées par le Comité National AOP de l'INAO, CIGC, 2024

³⁸Plan rivières karstiques 2022-2027, Département du Doubs et Préfecture du Doubs, 2024

SCÉNARIOS D'ÉVOLUTION DES FILIÈRES AOP FROMAGÈRES

Vers une protection renforcée de l'environnement

Face à l'apparition de phénomènes nouveaux et récurrents qui touchent l'agriculture locale (hausse tendancielle des températures, météo très variable, événements extrêmes), une évolution des pratiques est nécessaire pour s'adapter au changement climatique.

La DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté a lancé en partenariat avec le CIGC, une réflexion sur les futurs possibles de la production laitière en zone AOP du massif jurassien.

Les scénarios potentiels d'évolution tiennent compte des impacts environnementaux mais aussi des attentes futures des consommateurs en termes d'équilibre alimentaire, de bien-être animal, des aspirations des agriculteurs, de l'évolution du savoir-faire, de l'augmentation du prix du foncier, de la montée de l'individualisme dans notre société, du développement de nouveaux marchés, de l'évolution des accords économiques internationaux et des normes sanitaires, etc.

Ainsi, 5 scénarios ont été élaborés collectivement, censés aider la prise de décision pour les acteurs des filières AOP fromagères du massif du Jura. 4 scénarios, celui de l'individualisation des fermes, du monopole industriel, du rejet par les consommateurs des fromages au lait cru et celui du comté haut de gamme, sont jugés non souhaitables par les acteurs des filières³⁹. En comparaison, le dernier scénario est jugé plus convaincant.

Intitulé « **Scénario "vert" : l'excellence environnementale d'un grand fromage** », il imagine un futur où le cahier des charges du Comté et celles des autres AOP intègrent davantage de mesures environnementales pour faire face à l'urgence climatique et pour répondre aux attentes des consommateurs. Dans ce scénario, les filières mettent en place une stratégie d'augmentation du nombre de producteurs de lait AOP et de nouvelles fruitières sont créées, tout en plafonnant les volumes de production avec des règles de régulation de l'offre. L'autonomie des fermes est assurée grâce à un effort collectif de tous et de meilleures synergies avec les territoires voisins. Le territoire évolue vers un paysage bocager où les vaches montbéliardes rustiques s'imposent.

Les actions explorées pour parvenir à ce scénario sont :

- Développement de l'agroforesterie,
- Rationalisation des usages de l'eau sur les élevages,
- Extensification des pratiques,
- Adaptation des races et des cheptels voire la réduction et la diversification du cheptel ou de la production,
- Diversification des revenus et des productions agricoles et non agricoles,
- Création de groupes inter-acteurs (GEDA, GIEE, CUMA) pour se former collectivement et mieux s'adapter.

JOURNÉE CLIMAT ET AGRICULTURE

Les impacts du changement climatique sur l'agriculture dans les départements du Doubs et du Territoire de Belfort ont mené les structures telles que la Chambre Interdépartementale d'Agriculture 25-90, les Départements 25 et 90 et les DDT 25 et 90 à prendre en main ce sujet sociétal fort, grâce, notamment, à son intégration dans le Plan Agricole et Alimentaire Interdépartemental.

Un recensement des travaux et des acteurs en lien avec le changement climatique a été mené

par la DDT 25 sur les thématiques suivantes⁴⁰ :

- Pratiques agricoles et climat,
- Gestion de la ressource en eau,
- Formations, échanges de pratiques et communication sur le climat,
- Gestion de la crise et adaptation.

Les échanges sur ces thèmes ont permis d'identifier les actions futures à mettre en place et la nécessité de mettre en place une synergie entre les acteurs qui gravitent autour du monde agricole.

1. Pratiques agricoles et climat

L'agriculture sur le territoire du Doubs rencontre 2 défis majeurs, qui sont :

- Atténuer l'impact de l'agriculture sur l'environnement et le climat
- Adapter l'agriculture aux effets déjà visibles du changement climatique

Les principaux dispositifs existants sont les suivants :

ATTENUATION (= diminuer l'impact de l'agriculture sur le changement climatique) :

- **Communication et aides financières** pour inciter aux bonnes pratiques (PSE, MAEC Climat, aides plantation haies, etc.)
- **Outils de pilotage des fermes** (CAP2ER, SPAD, Clim'AOP, RESYSTH*)
- **Actions sur l'élevage bas carbone** (Fermes Bas Carbone, IDELE - CABFC)

ADAPTATION (= diminuer l'impact du changement climatique sur l'agriculture) :

- **Formations et accompagnement des agriculteurs** (Journées AFAC, RESYSTH*, ADA'Opt)
- **Expérimentations locales et collectives** (GIEE Herbe, GIEE Dynamilk)
- **Audit climatique des exploitations agricoles** (via outils de diagnostic environnemental)
- **Valorisation d'initiatives existantes pour inspirer d'autres acteurs/communication via médias agricoles et coopératives.**

Plusieurs enjeux ont été identifiés pour la bonne mise en oeuvre de ces dispositifs :

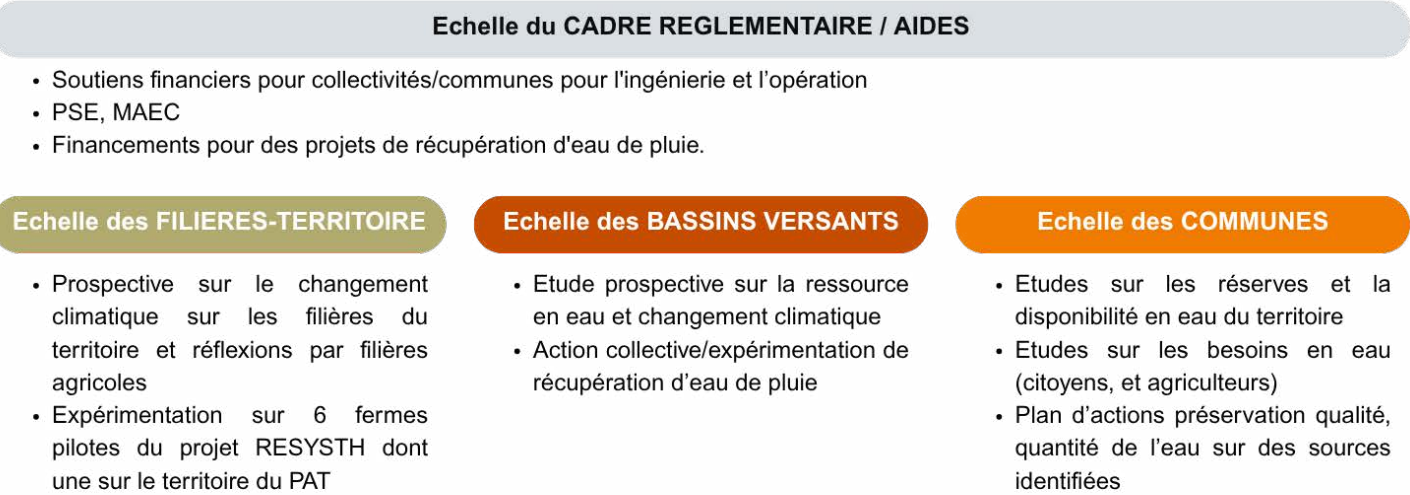
- Assurer des échanges réguliers entre la sphère politique et les agriculteurs/acteurs de terrain pour assurer la pertinence des mesures, adapter les dispositifs et expliquer les démarches climatiques,
- Mieux valoriser les initiatives et communiquer sur les résultats au niveau local,
- Simplifier et harmoniser les dispositifs pour éviter la complexité administrative.

De nouvelles actions sont envisagées à toutes les échelles pour aller dans ce sens. Au niveau national, la priorité est de définir des priorités communes pour le climat et de renforcer l'éco-conditionnalité des aides. Au niveau local, la priorité est l'accompagnement administratif des fermes, la formation des conseillers aux questions climat, la démultiplication des groupes d'échanges et des zones d'expérimentations et la communication sur les pratiques d'adaptation et d'atténuation.

* RESYSTH : Résilience des systèmes herbagers face au changement climatique. De 2019 à 2022, 3 groupes d'agriculteurs du Doubs ont été accompagnés sur l'adaptation de leur système au changement climatique dans le cadre du projet RESYSTH 1. Plusieurs phases de travail ont eu lieu : constat des effets du changement climatique, définition des solutions à mettre en oeuvre et des actions pour améliorer la résilience des systèmes. RESYSTH 2 se poursuit jusqu'en 2027 auprès de fermes pilotes (deux dans le Doubs) avec un accompagnement des conseillers de la CIA 25-90 visant à répondre à une adaptation et à une atténuation des effets du changement climatique.

2. Gestion de la ressource en eau et changement climatique

Les projets en faveur d’une meilleure gestion de la ressource en eau prennent place à différentes échelles sur le territoire du Doubs.



Au niveau de la thématique de l’eau, 2 enjeux ont été identifiés :

- **Décliner les études menées à l’échelle des filières aux échelles des communes et des bassins versants** pour mieux connecter les études aux projets concrets et aider les acteurs locaux à s’impliquer.
- **Créer plus d’échanges d’informations et de bonnes pratiques entre les projets de bassin, les projets communaux et ceux des exploitations agricoles.**

Pour aller dans ce sens, des actions à développer prioritairement sont la nécessité de mettre en place davantage de projets concrets sur les exploitations agricoles (sobriété, récupération et réutilisation des eaux pluviales) avec des aides incitatives au développement de stockage individuel et un meilleur accompagnement technique. L’objectif serait d’arriver vers une convention d’usage de l’eau et un plan d’épandage dédié à l’eau avec des compensations pour bonnes pratiques si l’exploitant agricole restaure les cours d’eau sur ses terrains par exemple.

Au niveau communal, les actions à déployer

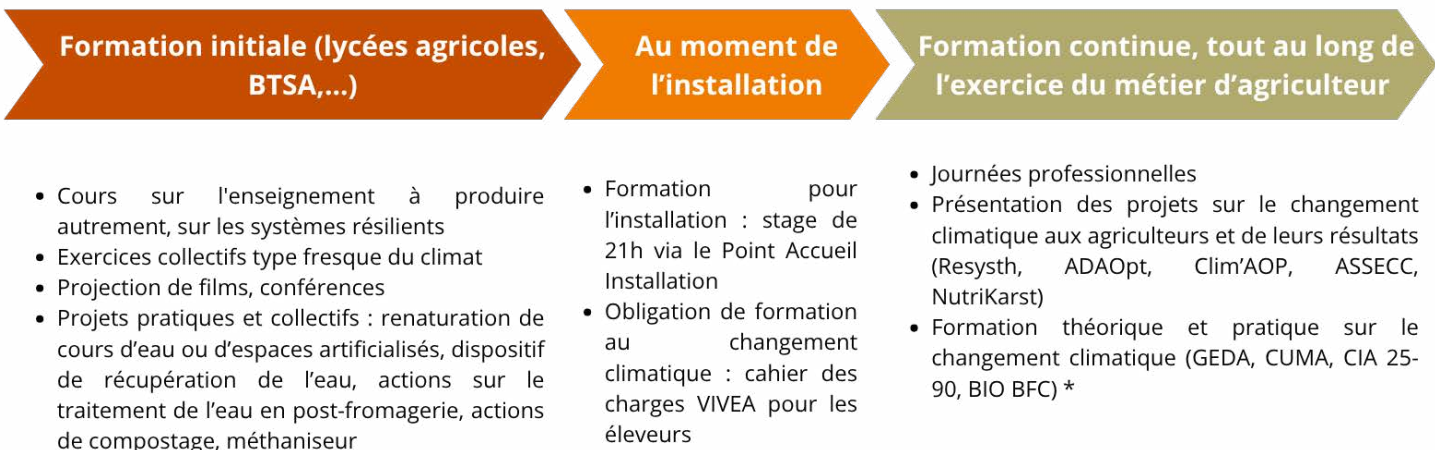
sont la remise en service des sources et anciens captages ainsi que le développement d’une gestion collective de l’eau et de projets de stockage commun (réservoirs, citernes incendies,etc.).

Au niveau des projets de bassin, leur rôle est de diffuser les dispositifs existants et de communiquer sur les efforts des agriculteurs et de toute la société sur la gestion de l’eau ainsi que sur la complémentarité entre les acteurs. Il est attendu aussi de leur part un recensement des anciennes structures qui permettent le stockage de l’eau ainsi que la mise en place d’expérimentations sur la réutilisation des eaux usées dans l’industrie agroalimentaire ou autre.

Au niveau des projets de filières, une réflexion sur la gestion de l’eau et des effluents au niveau des fruitières (mutualisation des bonnes pratiques, guide) et la mise en place de groupes de travail sur l’abreuvement sont des actions pertinentes à déployer les prochaines années. Tout ceci doit être encadré par une réglementation qu’il faut faire connaître via un guide recensant le cadre réglementaire et les acteurs de la gestion de l’eau, mais aussi via l’évolution du cahier des charges des AOP fromagères (premier levier à mobiliser).

3. Formations, échanges de pratiques et communication sur le climat

Les agriculteurs peuvent se former à différents moments de leurs carrières, c’est pourquoi il est important de penser à des formations sur le climat pour chaque étape de leur parcours : de la formation initiale, à l’installation, ainsi que tout au long de l’exercice de son métier. Ainsi, les principaux dispositifs mis en place sur le territoire du Doubs sont les suivants :



* Pour l’instant la diffusion de ces formations n’est pas organisée, c’est donc à chaque agriculteur d’être en veille sur les initiatives Climat, ou via leur conseiller.

Au niveau des formations et de la communication sur le climat, plusieurs enjeux ont été soulevés :



Les actions à mettre en place prioritairement, à l'issue de la journée d'échanges, sont la formation des conseillers agricoles à l'accompagnement au changement ainsi qu'une meilleure diffusion des informations relatives aux formations pour toucher le plus d'agriculteurs possible.

Au niveau de la formation initiale, il serait pertinent de faire tester les outils régionaux (CAP2ER, RESYSTH) aux élèves pour qu'ils se l'approprient, rénover les diplômes (BTS ACSE), mettre en place un référent de formations agricoles dans tous les services qui font des initiatives climat. Au moment de l'élaboration du projet d'installation, les évolutions attendues sont l'amélioration de la solidité du dossier par rapport aux risques climatiques lors du parcours à l'installation ainsi qu'avoir un discours commun sur le climat entre les acteurs de l'installation.

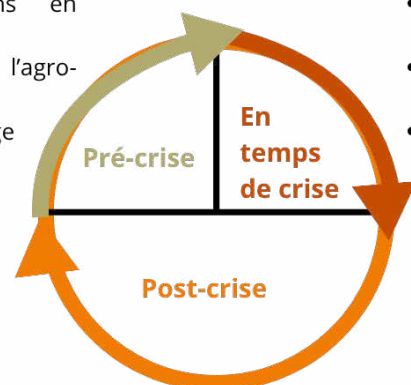
Pour l'installation, il serait pertinent de faciliter l'accès aux formations pour les porteurs de projets, d'intégrer des scénarios avec des aléas climatiques dans les préconisations de chiffrage, de présenter les initiatives aux apprenants et de créer une formation « Environnement changement climatique ».

Pour la formation continue, les actions attendues sont de favoriser le retour d'expériences d'agriculteurs expérimentés comme l'organisation de voyage d'étude commun entre agriculteurs et jeunes en formation, l'organisation de rencontres entre agriculteurs expérimentés et jeunes agriculteurs ou des formations réalisés par des agriculteurs expérimentés pour d'autres. La formation continue est aussi pertinente à intégrer via les coopératives locales et les filières, et également au moment de la préparation à la transmission.

4. Gestion de la crise climatique et adaptation

Le monde agricole est en première ligne face aux crises climatiques. Dans le cycle d'une crise, il y a le temps avant la crise, pendant et après la crise. Les principales actions mises en place sur le territoire du Doubs sont les suivantes :

- Accompagnement des exploitations en difficultés
- Animation des GEDA, CUMA,...etc sur l'agro-environnement
- Aide construction bâtiments de stockage



- Accompagnement social et psychologique en période de crise climatique
- Aide au répit (aide au remplacement, soutien psychologique, congés)
- Réseau sentinelle en lien avec le climat - référents crise climatique

- Dispositifs d'assurances climatiques des récoltes
- Fonds d'urgence Filières - aides de crises
- Régime des calamités agricoles
- PEC ciblées : Prise en charge d'une partie des cotisations en cas de difficultés liées au climat

Au niveau de la gestion de la crise climatique, plusieurs enjeux ont été identifiés :



MIEUX PRÉPARER LA RÉSILIENCE DES FERMES AUX CRISES FUTURES

notamment investir différemment pour mieux préparer les fermes.



MIEUX ACCOMPAGNER LES AGRICULTEURS

sur le volet psychologique au moment de la crise.



CAPITALISER SUR LES CRISES PRÉCÉDENTES ET FAVORISER LES ÉCHANGES AVEC LES FILIÈRES

dans un processus d'amélioration continue des dispositifs pour faire face aux crises.



MIEUX ACCOMPAGNER LES AGRICULTEURS

pour s'en sortir après la crise.

Zoom sur les GIEE dans le Doubs

Un Groupement d'Intérêt Economique et Ecologique est un groupement favorisant l'émergence de dynamiques collectives prenant en compte à la fois des objectifs économiques et des objectifs environnementaux, en favorisant la mise en place de dynamiques au niveau local.

Sur le territoire du Doubs, 5 GIEE ont été recensées en janvier 2019.

- GIEE « Lin avec l'autre ! » : Développer la filière lin sur le territoire de l'amont à l'aval - valorisation en nutrition animale.
- GIEE « Sol-Plante-Animal » : Régénérer et maximiser les services fourragers et environnementaux des prairies permanentes par l'agriculture de conservation.
- GIEE de la SAS Energie du Mont Lage : Méthanisation collective en voie sèche avec adaptation de la production de digestat et des pratiques agronomiques pour respecter la conformité à l'AOC Comté.
- GIEE de la SAS La Comtoise Agro-énergie : Méthanisation collective en injection de biométhane avec modification des pratiques agronomiques pour la production de cultures dérobées et une meilleure valorisation des engrais de ferme.
- GIEE de l'Association du Sol Eau Soleil : Agriculture sous couverture végétale. L'objectif est l'augmentation de la production en protégeant le milieu.

CHIFFRES CLÉS

GAZ A EFFET DE SERRE



Pour un régime non carné :

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

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

RESSOURCE EN EAU



Doubs : **7** captages prioritaires, dont **1** sur le PAT

PAT : **128** points de captage

58% du Doubs sous arrêté sécheresse en été

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

2024 : Révision du cahier des charges AOC Comté

CLIMAT ET MILIEUX NATURELS



D'ici **2050** :

- Augmentation tendancielle des T°
- Evènements extrêmes plus fréquents

Espaces protégés :

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

Initiatives inspirantes à l'échelle du Doubs :

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

DIAGRAMME DES ACTEURS

ACTEURS INSTITUTIONNELS / POLITIQUES PUBLIQUES

- Agences de l'eau
- ADEME
- PNR du Doubs Horloger
- OFB
- CEREMA
- DREAL/DRAAF/DDT
- EPAGE
- Collectivités (Etat, Région, CC, Communes)
- ONF/CRPF
- Alterre BFC
- ARS

ASSOCIATIONS ET COLLECTIFS CITOYENS

- LPO
- France Nature Environnement Doubs
- Les Gazouillis du Plateau
- Murs et Murgers
- AAPPMA Les deux vallées
- CPIE du Haut-Doubs
- AFAC/AFAF
- Vergers Vivants
- La Damassine/ Croqueurs de Pommes
- Sauvegarde des fruitiers
- Les Maraudeurs

ACTEURS AGRICOLES

- Syndicats agricoles (Conf, JA, CR, FDSEA)
- Interprofessions (CIGC, URFAC, InterPorc,...)
- Organismes de développement agricole (CIA 25-90, InterBio, ADEAR CIVAM, AFOCG, TDL, Solidarité Paysans, AFOCG, Ateliers Paysans,)
- CUMA, GIEE, GEDA
- Lycées/Instituts de formation (Agrosup Dijon, CFPPA Chateaufarine, LEGTA Dannemarie, ENIL Mamirolle)
- Instituts de la recherche (INRAE)
- Agriculteurs

SYNTHÈSE

Les principaux faits marquants et enjeux partagés

FONCIER

Faits marquants	Enjeux soulevés
La progression de l'urbanisation sur les espaces agricoles	Encourager l'élaboration de documents d'urbanisme sur l'ensemble du territoire du PAT
Un manque de connaissance en matière de réglementation du foncier agricole	Sensibiliser les propriétaires publics et privés afin de les informer des différents outils existants
Des difficultés d'accès au foncier, notamment pour des projets en diversification	Effectuer un état des lieux du potentiel foncier (foncier communal, exploitation agricole sans repreneur, opportunités foncières...)
Des agricultures qui ont tendance à s'opposer entre la filière laitière et les autres productions.	Rapprocher les exploitants agricoles quelque soit leur mode de production
Des productions parfois inadaptées au foncier disponible (potentiel agronomique, accès à l'eau et à l'électricité, compatibilité avec le document d'urbanisme)	Une vigilance des porteurs de projets sur leur installation et la pérennité
Des espaces forestiers impactées par la crise sanitaire des forêts (scolytes)	Identifier les espaces concernés et susceptibles d'accueillir du sylvopastoralisme

ECONOMIE ALIMENTAIRE

PRODUCTION ET TRANSFORMATION :

Faits marquants	Enjeux soulevés
Des producteurs en diversification qui gèrent individuellement leur transformation/commercialisation/distribution	Connaître les besoins en transformation, logistique et distribution et envisager une mutualisation
Manque d'effectifs dans les entreprises de transformation, difficultés de recrutement dans les écoles	Valoriser les métiers de l'agro-alimentaire
Outils de transformation pour les productions diversifiées sont dispersés et n'atteignent pas une taille critique pour un fonctionnement optimal	Maintenir et consolider les outils de transformation déjà en place
Une volonté de relocalisation de l'alimentation de la part des entrepreneurs (transformateurs, restaurateurs, artisans), mais une méconnaissance des différentes activités existantes sur le territoire	Développer ou renforcer les partenariats entre producteurs et entrepreneurs Structurer des filières locales et de qualité (ex: céréales) à partir de l'identification de débouchés
Des acteurs économiques qui attendent un soutien, notamment financier de la part des PAT	Mobiliser les territoires plus particulièrement les collectivités pour faciliter la pérennité et le développement de ces acteurs économiques
Des projets initiés qui n'ont pas abouti ou qui n'ont pas fonctionnés	S'enrichir de retours d'expériences dans l'objectif de concrétiser plus facilement un projet

DISTRIBUTION ET CONSOMMATION :

Faits marquants	Enjeux soulevés
Prolifération de la restauration rapide "au détriment" des restaurants traditionnels	Sensibiliser les consommateurs sur la santé/nutrition en lien avec l'alimentation durable (vs fast-food)
Peu de points de vente en circuits-locaux ou présence de façon saisonnière	Développer les circuits de distribution et points de vente en local
Le prix, le manque de renseignements et le manque de praticité sont des freins à la consommation de produits locaux	Mieux visibiliser et valoriser les points de vente locaux existants Travailler sur un accès équitable à une alimentation de qualité
La majorité des consommateurs effectuent leurs achats alimentaires en GMS et ne s'orientent pas nécessairement vers des produits locaux / Quasi-absence de producteurs locaux dans les GMS	Sensibiliser les consommateurs sur l'intérêt de consommer des produits locaux pour encourager leur adoption Faciliter l'accès des producteurs aux GMS et magasins traditionnels déjà fréquentés par les consommateurs
Producteurs, artisans et commerçants manquent de temps pour se faire connaître, en difficultés pour assurer leurs débouchés	Accompagner les petits professionnels de l'alimentation en matière de communication de manière à faciliter la commercialisation de leurs produits : s'assurer de leur viabilité économique
Difficulté pour les consommateurs de trouver des fruits/légumes locaux (production saisonnière) idem céréales, farine, pâtes	Encourager le développement des filières manquantes Collaborer avec d'autres territoires voisins pour développer l'offre de ces produits là sur le territoire du PAT

NUTRITION/SANTÉ, ÉDUCATION ALIMENTAIRE, JUSTICE SOCIALE

Faits marquants	Enjeux soulevés
L'alimentation est une variable d'ajustement budgétaire pour les ménages précaires	Favoriser l'accès digne à une alimentation saine, locale et de qualité
Aide alimentaire très présente sur le territoire (Banque Alimentaire, Restos du Cœur, Croix-Rouge, épiceries...)	Mieux articuler l'aide alimentaire avec les circuits courts et les acteurs locaux
Produits distribués souvent peu variés et déséquilibrés (charcuteries, peu de frais, peu de protéines végétales)	Diversifier l'offre en introduisant des produits frais, bio, végétariens ou locaux
Inégalités de santé marquées : obésité, diabète plus fréquents chez les personnes en précarité	Renforcer le lien alimentation-santé dans les actions locales
Présence d'initiatives éducatives (Nutri-Score, Classes du Goût...), mais disparates	Structurer et renforcer une éducation alimentaire cohérente dès le plus jeune âge
Manque de lisibilité et de coordination entre dispositifs	Fédérer les acteurs de l'alimentation solidaire et sociale dans un réseau de coopération

RESTAURATION COLLECTIVE

Faits marquants	Enjeux soulevés
Structures variées, avec gestion directe ou déléguée, peu homogènes	Mieux mutualiser les moyens (logistique, compétences, outils) entre structures
Objectifs EGAlim partiellement atteints (bio et durable)	Accompagner l'atteinte des objectifs via accompagnement et formations
Approvisionnement local/bio ponctuel, souvent limité par le coût et la logistique	Structurer les filières agricoles locales et faciliter l'accès aux produits du territoire
Faible usage d'outils comme Agrilocal, manque de visibilité sur l'offre locale	Améliorer l'identification et l'accessibilité de l'offre locale et ses outils pour les acheteurs publics
Manque de formation du personnel de cuisine sur menus végétariens, gaspillage, alimentation durable	Former les équipes pour renforcer la qualité, l'adhésion et l'impact pédagogique
Gaspillage alimentaire : actions inégales, peu de mesure	Généraliser des pratiques simples et mesurables de lutte contre le gaspillage
Demande croissante pour des repas sains, bio, locaux (élèves, familles, élus)	Faire de la restauration collective un levier éducatif et un moteur de transition alimentaire

ENVIRONNEMENT

Faits marquants	Enjeux
Bouleversements climatiques importants	Préparer la résilience des fermes aux crises futures Adapter et atténuer l'impact des fermes (pratiques plus durables/transition agroécologique)
Agri-Bashing envers la profession agricole	Rétablir le lien entre champ et assiettes Mieux valoriser les initiatives locales
Formations agricoles trop déconnectées de réalités environnementales et climatiques	Rendre la formation agricole plus continue, plus humaine et davantage orientée sur la résilience
Pressions sur les ressources (eau, sol, biodiversité,...)	Intégrer des pratiques responsables (eau, sol, biodiversité,...), dans la production alimentaire
Multiplication des dispositifs/initiatives à des échelles variées	Apporter de la lisibilité sur les dispositifs existants et rendre l'info accessibles pour tous Créer du dialogue entre le niveau systématique et l'échelon local
Régime alimentaire carné émetteur en GES et consommateur en eau	Végétaliser l'alimentation et diversifier les sources de protéines

LA SUITE DU PROJET...

Les quatre axes stratégiques du Projet Alimentaire Territorial de la Ligne des Horlogers

Le travail d'étude et d'analyse réalisé à l'échelle des 6 communautés de communes qui composent le PAT a permis de dresser un état des lieux du foncier agricole, du système alimentaire du territoire, de la précarité alimentaire et de la restauration collective tout en identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Sur la base de ce diagnostic, quatre axes stratégiques ont été retenus. Ils serviront de point de départ à l'élaboration du futur plan d'actions du PAT et permettront aux acteurs locaux de réfléchir ensemble à des actions concrètes qui répondent aux spécificités et aux besoins du territoire.



Maintenir et développer une agriculture rémunératrice et durable

- Préserver les terres agricoles
- Structurer et consolider les filières existantes
- Créer du lien entre producteurs/filières, mutualiser les outils, moyens, services
- Adapter et atténuer l'impact des pratiques agricoles (transition agroécologique)
- Valoriser les métiers agricoles et les métiers du "faire"
- Faire évoluer les dispositifs de formation en faisant plus de lien environnement-climat et agriculture



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

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



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

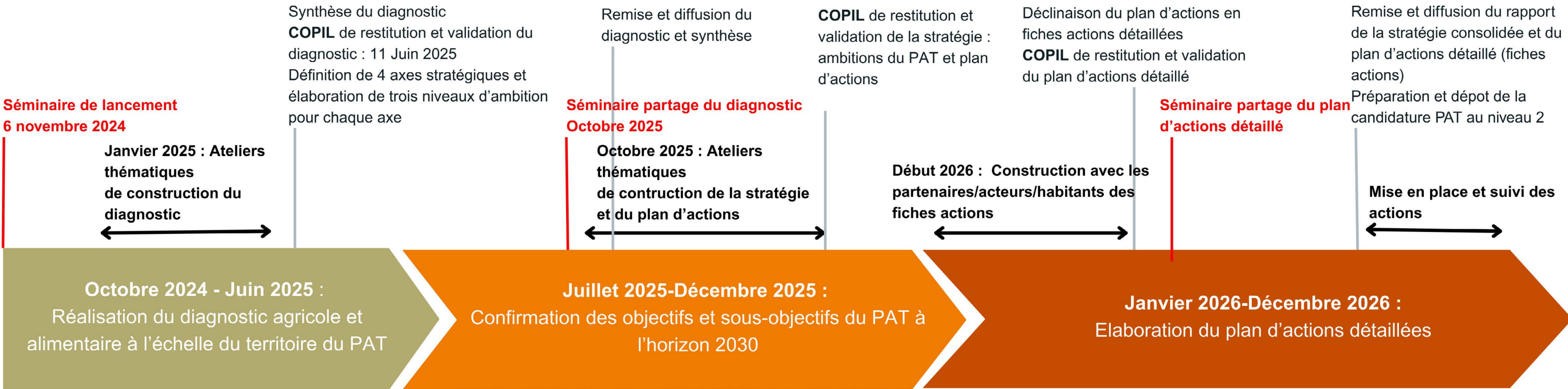
- Rétablir le lien entre champ et assiette
- Réduire les inégalités d'accès à l'alimentation saine, dès le plus jeune âge
- Fédérer les acteurs de l'alimentation solidaire dans un réseau de coopération territoriale
- Adopter une alimentation équilibrée et saine pour améliorer sa santé
- Encourager l'auto-production



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

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

CALENDRIER PRÉVISIONNEL DU PAT



ANNEXE 1

Synthèses des entretiens des producteurs

Les freins	Les leviers
à la production en diversification	
Disponibilité du foncier ayant été un frein à l'installation	Diversification au moment de la reprise : installation sur des terres familiales
Disponibilité du foncier étant aussi un frein à la pérennisation des exploitations (agrandissement pour assurer une viabilité économique)	Exploitation agricole déjà connue par le monde agricole qui se diversifie : moins de risque, moins de défiance et clientèle déjà formée
Moins d'aides pour la diversification : le système d'aides encourageant les plus grosses productions	Production de lait à comté plafonnée ce qui permet à la diversification d'avoir un revenu supplémentaire : nouveau cahier des charges du comté qui va dans ce sens
Regards intrigués voire défiance de la part du monde agricole pour les autres pratiques	Dispositif Start'agri qui permet aux repreneurs de se tester sur la ferme qu'ils vont reprendre
Nouvelles générations peu ou pas intéressées par ces petites productions, avec le souhait de détenir en majorité leur propre exploitation (volonté plus forte de la part des JA de s'installer seuls)	Baux communaux (à condition qu'ils soient repris sous contrôle des communes et non des pastoraux)
Lenteur et lourdeur administrative	Complémentarité avec d'autres territoires pour le fourrage (sol profond et climat plus doux : exemple de la Haute-Saône)
Changement climatique et disponibilité de la ressource en eau en lien avec des sols fins car karstique	Service de remplacement de plus en plus adapté aux productions diversifiées
Manque de communication sur les enjeux environnementaux, sociétaux au sein des différentes formations agricoles	Revaloriser les productions diversifiées pour attirer des jeunes, encourager les filières avec des débouchés identifiés
Incompréhension des citoyens vis-à-vis de l'agriculture et un réel accaparement des citoyens de la nature devenu protecteur de son territoire	Adapter les plans de productions et les espèces aux conditions climatiques locales
La diversification demande de l'aide via les proches (famille ou amis) pour la récolte notamment ou autre en attendant la possibilité de recourir à un salarié	Climat rude pouvant être un avantage en lien avec le réchauffement climatique
Diversification touristique limitée si les terrains sont en location et les visites de fermes compliquées pour des questions sanitaires	Diversifier les Cuma pour avoir des outils en partage, des solutions pour les EA avec un pouvoir d'investissement limité et non doté d'outils pour les productions annexes
Spécialisation du territoire vers une filière (le Comté) de l'amont vers l'aval, y compris du service de remplacement	Possibilité pour les auberges/restaurants pouvant être des débouchés pour la production locale
Les fermes à reprendre non adaptées aux projets de reprise des porteurs de projet	Diversification touristique qui attire des publics étrangers, présence de spectacle
Problème d'entente entre les associés d'une exploitation, notamment avec un associé en diversification, car travail différent et remplacement compliqué	Lien avec PREVAL sur du co-compostage

Investissement lourd pour adapter les fermes aux normes d'une nouvelle activité de diversification (ou investissement en faveur de la filière comté) Manque de structuration des filières de diversification (exemple manque de boucher et de structure de livraison)	Safer BFC en lien avec les projets de diversification
	Création d'emplois et d'activités économiques locales
	Hausse de la valeur ajoutée des fermes
	Meilleure autonomie et résilience des fermes : synergies entre les productions et entre les fermes
	Clients suisse/frontaliers avec la proximité de la Suisse
	Réchauffement climatique : implantation d'arbres fruitiers pour créer de l'ombre, d'un bassin de rétention d'eau, usage raisonnée de l'eau (goutte à goutte en maraîchage, paillage au miscanthus)
	Utilisation de plants adaptés au territoire
	Sensibilisation au danger de tout miser sur la même branche : sensibilisation à l'ouverture vers d'autres productions
	Distributeurs automatiques de produits locaux qui facilitent leur accès, location de casiers, suivi des ventes via une application, espace de stockage qui permet le réapprovisionnement

Les freins	Les leviers
à la transformation et commercialisation locale	
Demande une multitude de savoir-faire aux producteurs (transformation, distribution, vente) avec des obligations lourdes à chaque étape	Bouche à oreille, Facebook, site des petites annonces
Demande du temps de démarchage pour se faire connaître et trouver de nouveaux débouchés	Inscription à Locavor qui permet une meilleure visibilité
Pour les productions très spécifiques : difficultés de fidéliser la clientèle, nécessité d'effectuer un démarchage continu pour garantir la présence de débouchés	Consommateurs motivés par les circuits-courts, car permet de limiter le gaspillage, demande de liens et de conseils culinaires ou en jardinage, intérêt pour la provenance et les pratiques utilisées
Demande du temps pour distribuer les produits, avec la multiplication des points de vente (marché, AMAP, à la ferme...) et une logistique très contraignante	Développer les circuits de distribution de la diversification
Risque de concurrence entre producteurs	Meilleure rémunération du producteur en circuit-court, plus rentable
Faire le marché prend du temps	Producteurs à la recherche de nouveaux débouchés en circuits-courts
Concurrence des prix avec des produits d'autre provenance : exemple des escargots issus d'Europe de l'Est vendus 3€ la douzaine en GMS contre 7€ à la ferme en local (aucune mesure n'est prise pour ça)	Participation à des événements, des marchés
Vente sur le lieu de production avec aucune garantie d'avoir quelqu'un de présent	Recherche de producteurs de fruits/légumes, de PPAM

Complicé de vendre sa production à la ferme (accueil des clients devant être adaptée)	Suppression du maillon grossiste entre le producteur et le magasin avec une meilleure visibilité de ce qui est vendu
Travail avec les AMAP et Locavor difficile à gérer au niveau de l'organisation	GMS s'ouvrant au local et capable d'éponger les surplus de production
Manque d'information des consommateurs sur la place de l'alimentation dans notre porte-monnaie et dans notre emploi du temps (revoir la priorité qu'on lui accorde)	Fruitières plus volontaires pour se diversifier en lien avec une demande des consommateurs locaux
Goût et valeur nutritive des aliments sont souvent méconnus (importance donnée plutôt à l'apparence des produits)	Au niveau de la transformation : embaucher un boucher mutualisé (mais compliqué pour un boucher de travailler avec un GAEC en diversification car temps de travail demandé par rapport à la rémunération est trop important)
Freins à la vente en fruitière, souvent moins bien qu'en épicerie, car les produits diversifiés sont souvent trop éloignés des ventes habituelles de fromages AOP	
Freins à la vente en GMS : fromage non conventionnels et débouchés assez fermés malgré la publicité faite pour le local et des expériences insatisfaisantes avec des prix des produits vendus en hausse sans que le producteur ne soit informé	

Les caractéristiques des productions sur le territoire du PAT	
Safran	Production peu connue, peu de clients et difficulté de les fidéliser La plus chère au monde : produit de luxe Impossibilité de mécaniser la récolte Complémentaire avec une production de miel (au niveau de la charge de travail) Obligation de transformer le safran : confiture, vinaigre, risotto, sirop
Miel	Peu de diversité florale des prairies, paysages assez peu diversifiés par rapport au Jura Aléas climatiques Label bio si et seulement si les agriculteurs présent dans un rayon de 3 km aux alentours sont bio Maladies comme la loque américaine qui oblige la destruction des ruches Si déplacements des ruches, possibilité d'avoir du miel de sapins, d'acacia... Complémentaire avec la production de PPAM
Chèvres	Forte dépendance au fourrage : Prix des intrants en hausse, en bio, le recours de ces intrants est limité et très surveillé Le bio ne fait pas grimper les ventes Importance du fumier d'élevage comme intrant Présence de fournisseurs d'intrants, de compléments alimentaires sur le territoire
Maraîchage	Conditions climatiques difficiles, selon l'altitude et l'exposition = productions saisonnières Diversification en vente de plants aux particuliers, notamment en début de saison, développées en serre froide, avec des plans adaptés au territoire soumis à des gelées tardives permet de commencer la saison plus tôt

	Semences : Agro-semence, Essembio, Agrosud, Kokopellis, Graine de Noé
Pommes de terre	Production qui demande peu d'entretien Peu de besoin en eau (sauf au moment de la plantation) Main d'œuvre ponctuelle au moment du ramassage
Escargots	Fragile aux températures trop élevées, surtout nocturne mais pas trop froid non plus : humidité suffisante et climat chaud Dérèglement climatique : dépendance au réseau d'eau, développement de maladies Fête de fin d'année permettant de vendre pas mal d'escargots avec une vente à la ferme spécifique ce mois-ci Beaucoup de pertes : en avoir le double pour espérer en vendre la moitié Lutte contre les limaces réalisés avec des volailles Bonne valorisation dans les restaurants
Bisons	Nourriture à l'herbe, recours en bottes enrubannées autorisées Clientèle pas régulière, toujours à la recherche de nouveaux clients
Vaches laitières comté	Autonomie fourragère difficile à cela s'ajoute le dérèglement climatique Certaines fermes plus extensives Valorisation des pratiques via le concours des prairies fleuries Bio compliqué, nécessite plus de surface et d'autonomie fourragère et les aliments sont plus chers Bénéficie d'une image liée au pâturage et à l'agriculture de montagne Adaptation au changement climatique : modification des productions et des rendements Esprit coopératif de la filière Problème récurrent liée aux stations d'épuration et des boues Peu d'EA en bio, permet toutefois de répondre à une demande
Prairies	Rotation avec des céréales qui favorise la production en fourrage l'année suivante Problème de stockage Prairies extensives plus résilientes au changement climatique
Brebis	Production continue sur l'année car désaisonnement naturel des bêtes : fromage de brebis pour les fêtes de fin d'année
Porc	Possibilité de prendre en charge seulement l'engraissement des porcelets Filière qui a l'avantage d'être facilement autonome : peu de temps de travail car tout est automatisé Peu rentable, le label porc de montagne permet toutefois de mieux valoriser le parc Abattoir à Valdahon, mais manque de bouchers « IGP fait par les industriels pour les industriels (saucisse de Morteau et de Montbéliard) Élevage sur paille (filière bois déchiqueté local) Concurrence avec d'autres territoire (Bretagne)
Bovin viande	Abattoir de Pontarlier et de Besançon

ANNEXE 2

Synthèse des entretiens des transformateurs

Les freins	Les leviers
à la transformation de productions locales sur le territoire du PAT	
Abattoirs loin, en baisse de rendements	Laboratoires de transfo sur le lieu de vie (pour des raisons sanitaires)
Équipements de transformation coûteux	Transformation des produits anciens, abimés
Pas d'offres locales (répondant aux besoins des brasseurs par exemple)	Meilleure conservation et stabilité du produit malgré les aléas climatiques
Pas de stabilité dans les quantités fournies par les producteurs locaux pour la transformation	Transformation de tous les morceaux de viande (même les déchets ou surplus)
Pas de correspondance entre les normes d'hygiène des IAA et les productions locales	
Produits finaux trop chers pour les consommateurs : pas de débouchés	

ANNEXE 3

Synthèse des entretiens des distributeurs

Les freins	Les leviers
à la distribution de productions locales sur le territoire du PAT	
Difficulté d'avoir des fournisseurs de fruits et légumes bio sur le territoire	Accompagnement possible pour l'ouverture d'une épicerie par Initiative Doubs et France Active + CCI et la BGE du Doubs (sur le montage financier notamment), BGE de Belfort pour la création du Business Plan
Difficulté d'avoir du 100% local dans les rayons des épiceries	Passer par des plateformes « Pro Natura » par exemple pour compléter les rayons en produits non locaux
Difficulté de trouver des producteurs locaux capables de répondre aux quantités demandées (souvent trop importantes)	Bon accueil par les habitants des épiceries locales
Pas de définition claire du local : français, régional, ... ?	Avoir des produits que l'on ne trouve pas en GMS pour éviter la concurrence déloyale, notamment certains produits locaux
Problèmes de normalisation et calibrage des productions locales	Présence d'une diversité relative de production sur le territoire
Concurrence déloyale avec les produits de GMS	Crise Covid a entraîné des répercussions sur les modes de consommation et a déclenché de nouvelles initiatives

Stockage, risque de perte => multiplication des livraisons : charge de travail multipliée et besoin de logistique supplémentaire	Partenariats avec des assos locales
image de luxe du Primeur, abondance et disponibilité des produits toute l'année, politique de saisonnalité peu prise en compte	Demande en hausse de produits Bio
Nutri-score pose une menace sur les filières AOP fromagères : classe E, risque de chute des ventes, plus de possibilité de communiquer sur les produits	Possibilité de mutualisation des livraisons entre sociétés
Difficulté de travailler avec des cantines/resto car marché public, veulent avoir les mêmes prix toute l'année. Les budgets attribués à la restauration collective ne sont pas adaptés aux obligations de local/bio.	Compensation financière du Département pour combler la différence de prix (ex : Gaec Cerneux vend de la viande de Limousine aux collèges de Maîche et de Villers-le-lac grâce à cette compensation)
Difficulté de toucher les publics isolés (ADMR , MARPA)	Fidélisation de la clientèle avec des cartes réduites
	Création d'un label Made in Franche comté ? : « il faut garder notre identité et le valoriser »
	Besoin de communication entre le monde agricole et le grand public afin de mieux faire connaître les pratiques agricoles d'un côté et de justifier les attentes du consommateur vis-à-vis de la filière comté.
	Vendre sous différentes formes : coffret cadeaux, location de tireuse à bière

ANNEXE 4

Pistes d'actions élaborées dans le cadre du stage de préfiguration du PAT à l'échelle du PNR du Doubs Horloger

Dans le cadre du stage de préfiguration du PAT mené au sein du Parc naturel régional du Doubs Horloger en 2022, plusieurs priorités d'action ont été identifiées :

- Le développement d'une **filière locale de pain et de farine**, en valorisant notamment les variétés anciennes et en recherchant un équilibre entre qualité boulangère et production de paille ;
- La mise en place d'une **grainothèque**, regroupant des semences adaptées aux conditions pédoclimatiques locales, favorisant l'autonomie fourragère et la biodiversité ;
- Le développement de **pratiques agroforestières**, avec l'objectif de planter environ **50 arbres par hectare** (haies, arbres isolés, etc.).

ANNEXE 5

Synthèse des ateliers de co construction du diagnostic

THÉMATIQUE URBANISME

(foncier et diversification)

Etat des lieux

- Le PAT est couvert par des SCoT, des PLU(i) et des cartes communales
- Animation d'un groupe foncier par la CIA 25-90 en partenariat avec la Safer et Terres de Liens
- Identification et mise en relation des porteurs de projets en diversification avec le foncier potentiel par la CIA 25-90
- Mise en place d'un centre de ressources foncières dans le cadre du PAAI (Projet Agricole Alimentaire Interdépartemental) via la fiche action 1.1
- Portage foncier via l'EPF pour du maraîchage, avec l'exemple d'une ferme sur le secteur de Baume-les-Dames et de Besançon (quartier des Vaites)
- Diagnostic foncier réalisé par la CIA 25-90 à l'échelle de la CCPHD, identifiant notamment les parcelles exploitées par des agriculteurs de 57 ans et plus
- Un travail de restructuration d'une ferme sur le secteur de Grand Besançon Métropole, dans l'objectif de passer d'une production en bovin lait à plusieurs productions en diversification

Acteurs

- Les collectivités et leurs élus : les communes et les EPCI du PAT, le Conseil Départemental du Doubs
- Les organismes de portage du foncier : EPF, Safer, Terres de Liens
- Les services de l'Etat : la DDT en lien avec la CDOA et la CDPENAF
- Les propriétaires de terrains publics ou privés
- Les représentants de la profession agricole : CIA 25-90, syndicats agricoles, agriculteurs
- Les gestionnaires de forêts publiques ou privées : ONF, CNPF
- Les organismes en charge des Signes Officiels de Qualité : CIGC, INAO
- Autres organismes : OFB, Commissariat d'aménagement du massif du Jura

Enjeux

- Elaborer des documents d'urbanisme pour préserver les terres agricoles / Recenser les communes dotées de documents d'urbanisme
- Recenser les terrains privés non valorisés (non exploités)
- Sensibiliser les propriétaires privés aux enjeux agricoles
- Recenser des espaces de production potentiel au sein des espaces urbanisés (ex : ronds points parfois de grande taille)
- Faciliter l'accès au foncier en mobilisant les élus locaux notamment concernant les terrains communaux
- Réduire les difficultés d'accès au foncier pour les projets en diversification
- Identifier en amont les opportunités foncières
- Identifier les friches et vérifier si elles sont exploitables pour de la diversification
- Effectuer un recensement du foncier susceptible de faire l'objet de reconquête
- Envisager des réserves foncières
- Prévoir de la médiation entre les productions AOP et celles en diversification dans l'objectif d'optimiser des terres agricoles
- Encourager le développement des espaces tests agricoles
- Proposer un foncier de qualité, adapté au mode de production (être vigilant sur la taille du terrain qui doit être compatible avec le projet)
- Installer des porteurs de projet dans de bonnes conditions (accès au réseau, bail, potentiel agronomique du terrain)
- Constituer un stock de foncier facilement mobilisable
- Protéger les espaces agricoles y compris des projets agricoles eux-mêmes (logement de fonction, taille de bâtiment adaptée)
- Préserver dans la mesure du possible les terrains en Bio lors des transmissions
- Faire évoluer le rôle de la SAFER vers la diversification
- Envisager la possibilité d'intégrer une agriculture urbaine dans les PLUi
- Prévoir des règles d'urbanisme adaptées dans les documents d'urbanisme
- Proposer des mises à disposition de terrains qui peuvent se traduire par la vente mais aussi par la location
- S'interroger sur la possibilité d'introduire une activité agricole sur des espaces boisés qui dépérissent (forêts scolytées...)
- Privilégier les aides à l'actif plutôt qu'à la surface dans les déclarations liées à la Politique Agricole Commune (PAC)
- Adapter une politique pour les productions hors AOP
- Prendre conscience aux collectivités de leurs rôles clés dans l'urbanisme et la réglementation, avec des efforts pour limiter l'implantation de grandes surfaces

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> La mise en œuvre d'un PAT sur le territoire Le respect du ZAN (Zéro artificialisation nette) et la mise en œuvre de document d'urbanisme (PLUi) qui visent à protéger les ENAF (Espaces naturels agricoles et forestiers) Une agriculture dynamique avec un grand nombre d'installation Une production laitière et un élevage très dynamique techniquement et économiquement (un départ pour une installation agricole) Une dynamique des acteurs locaux et autres (département, Etat) Une connaissance de la problématique du foncier avec différents partenaires mobilisés Une volonté politique et des attentes sociétales en matière de diversification et circuits courts (rappeler la définition) Des porteurs de projets diversifiés motivés La présence de porteurs de projets en diversification qui souhaitent s'installer La protection du foncier grâce aux baux ruraux Une diversité des territoires et des paysages qui rend possible la diversification (le périmètre du PAT est caractérisé par une altitude comprise entre 500 et 1000 mètres) Des subventions en faveur de la diversification, notamment en lien avec les aides Feader Le schéma des structures qui permet de réguler l'attribution du foncier Un maillage des fruitières qui représente un point de commercialisation pour les produits issus de la diversification La présence de friches susceptibles de favoriser l'installation de porteurs de projet en diversification 	<ul style="list-style-type: none"> Une population très différente sur l'ensemble du PAT, avec la présence d'une zone frontalière et des besoins d'urbanisation notamment pour de l'habitat La filière AOP qui engendre une pression foncière Le principe de réciprocité qui engendre des difficultés en zone urbanisées La hausse du prix du foncier qui met en difficulté les reprises Des coûts de reprise de ferme à Comté élevé nécessitant la reprise de l'ensemble des ha, ne laissant pas de place à un projet en diversification (avec le risque que les banques n'accordent pas de prêts si le futur repreneur n'a pas tous les ha) Des difficultés de financement pour monter son projet (prix des terrains) Une inadéquation entre des fermes à transmettre et des projets d'installation en diversification Des structures en diversification de taille importante qui ne trouvent pas de repreneurs car elles ne répondent pas aux attentes de porteurs de projet en diversification Des activités de diversification en collectifs (avec plusieurs ateliers) parfois inadaptées pour la reprise d'une exploitation agricole caractérisée par une seule production Une vigilance relative aux installations collectives, liée aux relations humaines et à l'entente entre les personnes Le constat du temps long entre le souhait d'une collectivité d'installer un porteur de projet en diversification et d'identifier le foncier (beaucoup de propriétaires en indivision) Une vigilance nécessaire sur les installations en diversification, notamment en lien avec la viabilité économique Un rôle limité des instances sur la régulation foncière par manque de volonté et parfois de moyens en diversification Des structures juridiques par toujours adaptées Une lourdeur administrative Les délais d'instruction des dossiers par la région BFC Peu d'activité agricole diversifiée sur le département Un manque de surface liée à la production principale à savoir le Comté Le campagnol terrestre qui a des conséquences sur la production Le cadre réglementaire qui ne facilite pas le changement de destination d'une parcelle (passage d'une parcelle de forêt en pré par exemple et la difficulté d'avoir une autorisation). A cela s'ajoute un coût important lié à une autorisation de défrichement

	<ul style="list-style-type: none"> Des conditions climatiques moins favorables à la diversification (maraîchage...) Des sols pas toujours adaptés à une production maraîchère (sol léger) = contexte agronomique Les types de terrains disponibles qui ne sont pas toujours adaptés aux productions liées à la diversification L'attachement au foncier des propriétaires Des baux ruraux très protecteurs, ce qui engendre une réticence des propriétaires à louer leurs terrains Un manque de volonté politique de la part des élus, des collectivités, des agriculteurs et responsables professionnelles La consommation des espaces agricoles L'association d'autres organismes au parcours à l'installation : <ul style="list-style-type: none"> SCO : stage Collectif Obligatoire de trois jours qui est fait par les Jeuns Agriculteurs Formation chiffrage : facultative pour les Jeuns Agriculteurs
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> Des circuits de commercialisation existants, avec la présence de la restauration collective, la loi Egalim et la mise en place de groupement de commande La crise sanitaire en forêt pouvant être perçue comme une opportunité foncière en matière d'agriculture Le sylvo- pastoralisme qui ne nécessite pas de changement de destination des parcelles Le nouveau cahier des charges du Comté qui peut faciliter des projets d'installation en diversification car seuls les bovins sont compris dans le nombre de bêtes par ha La lutte anti-campagnol à Charquemont (CLAC) avec une filière émergente en céréales Un territoire avec une culture de coopération Le changement climatique qui peut être perçu comme une opportunité d'accueillir d'autres productions Le renouvellement des générations qui peut être considéré comme une opportunité de libérer du foncier Des exploitations agricoles sans repreneurs Le droit de préemption de la Safer La marque valeur parc La loi liée autour du ZAN et les friches existantes L'accompagnement des candidats à l'installation et à la transmission Les communes et les communautés de communes propriétaires de foncier L'implication des habitants 	<ul style="list-style-type: none"> Le pouvoir d'achat des consommateurs lié à l'inflation Le contexte économique et budgétaire L'accueil limité des nouveaux arrivants lié au ZAN La difficulté de la filière bio Le changement climatique Une ressource en eau de moins en moins régulière La pression urbaine et la consommation des espaces agricoles Une concurrence urbanisation/logements liée à la proximité avec la Suisse Des espèces exotiques envahissantes (ambrosie) De nouvelles installations sur une production peu dominante et un même secteur qui peut avoir une incidence sur les productions diversifiées existantes Une commercialisation tendue en vente directe Un décalage temporel entre l'offre et la demande de foncier Le budget dédié à l'alimentation Un territoire axé sur une production dominante qui peut représenter un danger suivant l'évolution économique Une consommation de foncier pour de l'aisance des particuliers à vocation de loisirs (jardinage, chevaux...) Des productions à vocation de loisir qui ne répondent pas à une logique d'entreprises L'implication des habitants

THÉMATIQUE ECONOMIE ALIMENTAIRE

(production, transformation, distribution-commercialisation)

Etat des lieux

- Présence de Locavor à Valdahon et de distributeurs automatiques dans certains villages
- Les éleveurs de la Chevillotte valorisent la production de bovins, porcins et ovins
- « J'aime mes bœufs » (PREVAL) : station de lavage basée à Valdahon
- Marmite Solidaire : expérimentation d'un autoclave pour la transformation alimentaire locale
- L'association La Sapinière située aux Premiers-Sapins qui propose des produits locaux de façon hebdomadaire
- L'outil PARCEL, un simulateur d'empreintes alimentaires et agricoles
- Conserverie, Bocarécupe, plat réutilisable à emporter
- Ferme de Chez Ducreux située à Villers-Le-Lac
- Développement d'une filière pain avec la minoterie Dornier, CLAC, les boulangeries et un groupe situé au Val de Morteau
- PTCE (Pôle territorial de coopération économique) avec un projet de cuisine centrale aux Premiers-Sapins

Acteurs

- Exploitants agricoles et coopératives laitières
- Des acteurs de découpe, transformation et stérilisation au service des producteurs locaux
- Des acteurs présents sur le territoire tels que les GMS, Manger Bio
- Locavor, association La Sapinière, AMAP et fermes pédagogiques
- Les éleveurs de la Chevillotte
- PREVAL
- Marmite solidaire
- PTCE

Enjeux

- S'assurer de la pérennité des exploitations agricoles
- Etre vigilant sur les installations en maraîchage (la personne installée doit pouvoir en vivre et ne pas s'épuiser)
- Répondre aux difficultés liées à la main d'œuvre
- Anticiper les transmissions, notamment celles qui n'ont pas de repreneur afin de proposer dans ce cas une installation en diversification
- Réussir la transmission des fermes
- Faire de la promotion du service de remplacement pour faciliter les transmissions
- Reproduire le système de coopérative d'utilisation des matériels agricoles (CUMA) pour la diversification
- Se demander comment favoriser la diversification, les produits locaux, les circuits courts ou encore une agriculture raisonnée
- Améliorer la logistique : nécessité d'un transport simplifié pour faciliter l'approvisionnement en matières premières
- Structurer un réseau (via plateforme) pour collecter, distribuer et livrer les produits locaux
- Maintenir les réseaux de distribution actuels : valoriser et conserver les distributeurs existants avant de développer de nouvelles initiatives
- Travailler sur la possibilité de créer des cahiers des charges favorisant les producteurs locaux
- Éduquer la population et faire changer les habitudes pour soutenir les circuits-courts et les productions locales Bio
- Encourager l'émergence de nouvelles filières chez les artisans et producteurs agricoles pour enrichir l'offre locale
- Valoriser des initiatives comme l'outil PARCEL et promouvoir une autonomie accrue en matière de production alimentaire
- Soutenir la commercialisation par des outils comme les AMAP et aider les producteurs à mieux communiquer malgré des coûts élevés
- Sensibiliser les consommateurs à l'importance des produits locaux et de qualité pour encourager leur adoption
- Informer sur les avantages des circuits courts et des produits issus de filières bio ou traçables (producteur identifié)
- Mobiliser les collectivités pour soutenir les infrastructures nécessaires à la transformation et à la distribution des produits locaux
- Comprendre pourquoi certaines initiatives n'ont pas fonctionné (coût, localisation,...etc) afin d'en tirer des enseignements
- Assouplir ou adapter les règles encadrant les marchés publics et la concurrence pour favoriser les circuits-courts
- Accompagner les producteurs dans un contexte où les normes deviennent de plus en plus strictes
- Réunir les efforts autour d'une plateforme de distribution locale (comme le Locavor de Pierrefontaine)
- Rééquilibrer les prix pour que les produits de qualité soient accessibles tout en assurant une rémunération équitable aux producteurs
- Mettre à jour un annuaire des producteurs et de leurs produits pour faciliter les échanges avec les consommateurs
- Partager les ressources pour la production, la transformation et la distribution (lieux de stockage, ateliers collectifs, transport, etc)
- Promouvoir des dispositifs comme les chèques alimentaires pour encourager l'achat local

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> Bonne notoriété du territoire en matière d'alimentation (AOP notamment) Bons produits locaux Présence et bon maillage des producteurs, transformateurs, distributeurs et transporteurs locaux Bon maillage territorial des fruitières coopératives Loi Egalim (objectif d'atteindre 50% de produits de qualité dont minimum 20% de Bio dans les cantines scolaires) Initiatives locales sur lesquelles s'appuyer (Locavor, la Sapinière aux Premiers Sapins) Les GMS sont bien impliqués dans la distribution des produits locaux Implication/volonté des habitants, des élus et des partenaires dans le PAT Agrilocal (plateforme d'achats locaux pour les restaurants collectifs des collèges) Conserverie, Bocarécupe, plat réutilisable à emporter : initiatives existantes 	<ul style="list-style-type: none"> Méconnaissance des produits vendus en fruitière (en dehors de ce qui est issu directement de leur production) Manque de visibilité des produits locaux, notamment dans les grandes et moyennes surfaces Pas assez de productions locales diversifiées Pas assez de transformateurs, circuits de distribution/commercialisation sur le territoire pour les productions diversifiées Difficulté de développer des filières diversifiées Manque de points de vente locaux Climat pas propice à la production de fruits et légumes toute l'année Locavor pas adapté : 19% de frais, site internet obsolète, pas de publicités ni d'annonces Prix des productions locales moins compétitives par rapport à ce qui vient d'ailleurs Manque de volume en abattage => Les abattoirs ont du mal à équilibrer leur budget Population peu sensibilisée/éduquée/informée à la consommation locale

Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> Travail en coopération territoriale, histoire de coopération ancrée sur le territoire Demande du consommateur de manger local, bio, sain, de qualité Acteurs motivés dans le PAT et moteurs : Ferme de chez Ducreux Économie locale dynamique Développement d'une filière farine/pain avec des acteurs identifiés : Minoterie Dornier, CLAC, boulangeries, groupe du Val de Morteau Besoin d'assurer un chiffre d'affaires minimum aux petites boulangeries (réseau de distribution minimal à développer, accompagnement et mise en lien) Communiquer sur la saisonnalité des produits (exemple d'action) Travailler sur l'éducation à l'économie alimentaire avec accueils de loisirs/écoles Porteurs de projets en diversification cherchent à s'installer Frontaliers avec des hauts salaires à la recherche de produits haute gamme et de qualité, tout préparés Monnaie locale La Pive utilisable en Franche-Comté Les initiatives de sécurité sociale de l'alimentation se popularisent Travailler avec la FRCL (Fédération régionale des Coopératives laitières) pour les magasins de coop/fruitières : travailler sur des panneaux informatifs et un carnet d'adresse Pôle territorial de coopération économique (PTCE), associations privées/publiques qui portent des actions sur l'alimentation (création d'un poste de vente local, cuisine centrale sur la commune des premiers sapins) Sportifs : attirance pour une alimentation saine et bonne pour la santé Culture des événements de « bonne bouffe » Ordonnance verte testée à Strasbourg : permet aux femmes enceintes de bénéficier d'un panier de légumes bio gratuit chaque semaine pendant sept mois + formation perturbateurs endocriniens Proximité avec la suisse et frontaliers (y compris leurs locaux) : structures de garde d'enfants ? 	<ul style="list-style-type: none"> Dominance de la filière bovin lait valorisé en Comté=> foncier cher Inquiétudes (notamment budgétaires) des habitants Multiplication des intermédiaires => hausse des prix + risque de moindre rémunération des producteurs (marges excessives des GMS) Accord du Mercosur => concurrence déloyale entre les produits du territoire et les produits importés d'ailleurs Idem sur le Bio => concurrence déloyale entre les produits bio français et les produits bio provenant de pays européens moins strictes réglementairement sur le Bio (ex: Roumanie) Débouchés des producteurs locaux : concurrence entre producteurs et demande des consommateurs suffisante ? Trop de contraintes sanitaires (notamment pour les porcheries à proximité des fermes à Comté) Métiers agricoles et métiers du « faire » en général peu attractifs et dénigrés par les conseillers d'orientation des collèges Problème de dynamique/budget autour de l'implantation de magasins de producteurs (abandon du projet de magasin de producteurs dans le Val de Morteau)

THÉMATIQUE RESTAURATION COLLECTIVE

Etat des Lieux

- Enquête menée par Famille Rurales: préférence pour des produits locaux par rapport aux produits Bio
- Cuisine locale dans le secteur de Valdahon produisant 400 repas/jour : besoin de diversification pour assurer la pérennité des exploitations agricoles
- Cuisiniers avec la volonté d'utiliser des produits locaux et frais
- Initiatives comme Agrilocal
- Modèle de marchés publics « souples » favorisant les petits-producteurs (ex : Audincourt)
- SCOP de Restauration collective, *La Carte Blanche*, pour inspirer les initiatives locales
- PTCE qui souhaite fédérer des projets autour de l'alimentation et l'ingénierie de projet dans les collectivités de moins de 500 repas
- PREVAL : Projet de distributeurs de yaourts locaux en cantine scolaires, gestion des biodéchets et station de lavage des contenants

Acteurs

- Cuisiniers/professionnels de la restauration collective
- Gestionnaires de restauration collective
- Prestataires des cuisines collectives : CEZAM, Les Tables d'UZEL, SCOP Carte Blanche
- Associations qui accueillent des enfants : Familles Rurales
- PTCE
- PREVAL
- Producteurs locaux
- L'état en lien avec la DDT, Le CR BFC

Enjeux

- Identifier les types de gestion des cuisines et répertorier les différents établissements impliqués (collèges, lycée, EHPAD, périscolaire, entreprises)
- Recueillir les besoins des familles, notamment en termes de qualité de l'alimentation
- Utiliser des services comme le *click and collect* pour faciliter la distribution
- Impliquer les producteurs et gestionnaires de restaurations collectives dans la chaîne d'approvisionnement pour assurer la durabilité et la diversité des offres
- Respecter les normes des marchés publics et la Loi Egalim (objectif de 20% de produits bio, actuellement autour de 7%)
- Etablir un modèle d'approvisionnement qui favorise les regroupements locaux et réduit les emballages jetables, tout en respectant Egalim
- Travailler avec des producteurs locaux pour diversifier les offres (viandes d'alpage, légumineuses,...) en prenant compte de la saisonnalité et de la disponibilité des volumes nécessaires
- Lancer des initiatives pour éduquer les enfants sur le gaspillage alimentaire /Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Modifier le temps des repas pour qu'ils soient sains, éducatifs et conviviaux
- Assurer que les repas restent abordables pour les familles, tout en intégrant une dynamique locale dans les choix des produits pour un impact environnemental positif
- Accompagner et former les chefs de cuisine notamment sur les sujets anti-gaspillage et cuisine végétale.
- Accompagner les prestataires de repas vers des démarches de progrès notamment sur la politique d'emballage et le coût environnemental
- Travailler sur le coût des repas et le budget des restaurants collectifs

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Outils logistiques comme Manger BIO BFC • Les cuisines sur place (MFR, EHPAD, collège, lycée, ...) • Loi EGAlim • Acteurs entrepreneur : Cezam, Carte Blanche (pourrait accompagner d'autres projets dans le développement) • Ingénierie pour développer les projets, PTCE (Pôle Territorial de Coopération Économique), PAT (Projet Alimentaire Territorial), EPCI/PREVAL • Station de lavage de contenants à Valdahon (Alternative 7) : phase expérimentation, encore peu connue • Producteurs diversifiés • Présence des Jeunes Agriculteurs dans les collèges • Agrilocal 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas assez de producteurs locaux pour certaines productions • Cahier des charges complexe pour les producteurs (exemple : sans OGM) • Coût des repas pour des petites cuisines centrales • Gaspillage alimentaire • Évaluation du service en euro (coût du repas) Il faudrait peut-être réfléchir en CO2 réduit avec des produits locaux ou en fonction du gaspillage évité, par exemple. • Manque de moyens des collectivités au niveau du budget • Répartition des compétences : écoles, collèges, lycées. Problème pour travailler avec les cuisines des collèges car fermées pendant les vacances et donc pas de possibilité d'accéder au service (exemple : pour l'accueil de loisirs, etc.) • Diversité des opérateurs et gestionnaires • Manque de temps de convivialité autour des repas • Peu ou pas de connaissance des outils comme Agrilocal

Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> • Éducation et formation • Repas végétariens • Développement du rural, création de nouvelles structures • Des producteurs de plus en plus intéressés • Entreprises en attente de solutions de restauration collective • Clarification des termes : SIQO, BIO, local, circuits-courts • Diversification de la restauration collective : entreprise, partage de repas, cantine • Volonté politique • Animation, sensibilisation et prévention • PTCE Haut-Doubs : de l'ingénierie de projet au service de l'émergence de petites cuisines locales • Revalorisation de l'image agricole • Structuration de la filière maraîchère pour répondre aux volumes de la restauration collective • Sensibilisation des convives • Collaboration avec les cuisines centrales existantes (Roche du Trésor, collèges, etc) • Demande croissante des familles et collectivités pour des produits BIO, locaux, circuits courts • Favoriser le lien humain entre offre et demande • Volonté et envie des équipes de cuisine • Engagement des producteurs • Réflexion sur le développement et la production de légumineuses 	<ul style="list-style-type: none"> • Faible disponibilité des acteurs de la restauration collective • Restriction budgétaire des aides aux collectivités • Massification des initiatives • Restauration crèche avec particularités (repas mixés, hachés) • Trop d'études sans résultats concrets • Multiplication des initiatives sans mutualisation • Réactions de l'agro-industrie • Inflation et coût du repas • Nécessité d'offrir une diversité d'alimentation (végétarienne, vegan, etc.)

THÉMATIQUE EDUCATION ALIMENTAIRE/NUTRITION-SANTÉ/JUSTICE SOCIALE

Etat des lieux

- Expérimentation nationale du jeu du self déployé par Familles rurales qui consiste à faire choisir aux élèves cinq produits pour constituer un repas sain et équilibré
- La Marmite solidaire et les épiceries sociales : services de soutien alimentaire et ateliers culinaires
- PRALIM : programmes scolaires et périscolaires
- Musée des maisons comtoises : événements à destination des écoles (5000 élèves par an) et éducation alimentaire
- PNNS : encourage les activités physiques et une alimentation saine
- Projet MIAM : Mutualisons les Initiatives entre Agricultures et Mangeurs
- Messages de préventions nationales

Acteurs

- L'éducation nationale (privée et publique)
- Associations à l'aide alimentaire : Les Restos du coeur, La banque Alimentaire, La Croix Rouge, le Secours Catholique
- Epiceries sociales
- La Marmite solidaire
- Professionnels de la santé
- Services médicaux : CPAM, ARS, établissements médico-sociaux
- Services d'aide à la personne
- Les agriculteurs et producteurs locaux notamment les fermes pédagogiques
- Collectivités territoriales et élus locaux
- Contrats Locaux de Santé

Enjeux

- Promouvoir des habitudes alimentaires saines, locales et accessibles pour toutes les tranches d'âge, du jeune enfant à la personne âgée
- Promouvoir la nutrition santé (PNNS) avec des actions de formation et de sensibilisation dans les établissements scolaires
- Coordonner les programmes de nutrition et de prévention organisés par les CMS, la CPAM, l'ARS, les professionnels de santé et d'autres services de santé, comme les services d'aide à la personne
- Mettre en place un réseau d'acteurs (agriculteurs, institutions, associations) pour une actions commune et efficace
- Impliquer davantage les parents et sensibiliser les jeunes dès leur plus jeune âge pour ancrer des habitudes alimentaires saines
- Communiquer au sens large auprès des acteurs et du grand public concernant différentes thématiques comme : manger local et de saison, des messages de prévention nationale, etc.
- Sensibiliser le public aux risques de l'obésité, des maladies cardiovasculaires et du diabète
- Assurer la sécurité alimentaire pour tous, surtout dans les zones rurales défavorisées en rendant l'alimentation de qualité accessible et luttant contre la dénutrition des personnes âgées

<p style="text-align: center;">Atouts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le « fait maison » = meilleur goût et présentation dans l'assiette, mais nécessite une cuisine sur place • Éducation sur le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires • Cuisiner est un plaisir, ainsi que le fait de faire du sport • Manger moins mais de qualité • Produits locaux comme la cancoillotte, considéré comme « le moins gras » • Appui sur les centres sociaux EVS • Beaucoup d'initiatives de prévention/lutte contre l'obésité (Maison de santé, écoles, ...) • Co-éducation • CLS sur le territoire du PAT • Réseau sport santé • Diversité d'acteurs autour de la santé • Repas locaux dans les cantines scolaires (Agrilocal) • Diversité des producteurs locaux • Émergence de dispositifs d'achats locaux (Locavor, Sapinière, etc.) • Circuit-court possible (fermes sur le territoire) 	<p style="text-align: center;">Faiblesses</p> <ul style="list-style-type: none"> • Méconnaissance des différents dispositifs, des différentes aides financières • Alternatives végétariennes peu répandues • Manque de poissons dans l'alimentation • Panier alimentaire : disponible sur le territoire mais peu diversifié (fromages, charcuteries, ...) • Mauvaise connaissance des repères nutritionnels du Plan National Nutrition Santé (augmenter..., aller vers ..., réduire ...) pour tendre vers un mode de vie plus équilibré • Provenance et composition des produits : pas toujours bien identifiés • Approvisionnement difficile en produits végétariens, en légumineuses, céréales, etc • Coût des produits • Identification du rôle des différents acteurs du territoire • Produits sur-transformés, suremballés • Le moins cher = le plus transformé = le moins bon pour la santé • Manque de temps pour cuisiner des plats faits maison
<p style="text-align: center;">Opportunités</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repas végétariens • Préparation des repas et activités physiques en famille • Les bienfaits de prendre le temps de faire • Distributeur de produits locaux ou plats préparés de restos/traiteurs • Apprendre à cuisiner -> faire faire pour faciliter l'accompagnement au changement • Réapprendre à créer, inventer • Paniers de légumes/fruits par producteurs locaux plus diversifiés • Tissue associatif agricole dynamique • Outils pédagogiques existants : BD à croquer, Goût Odébat, etc. • Structures existantes en éducation : Préval, CPIE, Promotion Santé, agriculteurs (réseau), visite de fermes pédagogiques 	<p style="text-align: center;">Menaces</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risque de coupes budgétaires sur la prévention/sensibilisation et la santé • Personnes seules ou isolées ne veulent pas cuisiner que pour une seule personne -> se tournent vers le tout prêt • Augmentation du prix de l'énergie (les personnes précaires ne veulent pas allumer le four + augmentation du coût de production/transformation -> répercussion sur le prix d'achat) • Augmentation du coût des produits de qualité. Facilité d'accès aux produits transformés • Facilité d'accessibilité à la nourriture rapide, fast food, distributeurs de pizzas • Elections : possible changement de cap avec nouveaux élus

THÉMATIQUE TRANSVERSALE (environnement)

Etat des Lieux :

- Plantations de haies initiées sur le territoire du PNR
- Des coupes de haies et arrachages qui ont eu lieu

Enjeux :

- Encourager la plantation de haies
- Favoriser le développement de l'agroforesterie
- Développer l'usage de contenants réemployables pour réduire les déchets/emballages jetables
- Favoriser les produits locaux pour limiter les importations et réduire l'empreinte carbone du territoire
- Intégrer des pratiques responsables, notamment en ce qui concerne l'eau et l'énergie dans la production alimentaire
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et développer des initiatives pour réduire le gaspillage à travers des actions de sensibilisation et une meilleure utilisation des ressources

ANNEXE 6

Attentes vis à vis du PAT exprimées par les communes du PAT

Les besoins exprimés par les communes se concentrent notamment sur les axes suivants :

- 57 % souhaitent des actions visant à identifier l'offre alimentaire locale ;
- 47 % souhaitent mieux connaître la demande en produits locaux ;
- 40 % souhaitent favoriser les échanges entre acteurs locaux ;
- 34 % souhaitent développer l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio dans la restauration collective ;
- 31 % souhaitent renforcer la sensibilisation autour des enjeux alimentaires ;
- 23 % expriment un besoin de nouveaux outils de distribution ;
- 11 % n'ont pas formulé d'attentes particulières vis-à-vis du PAT.

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

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

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



Contacts :



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



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



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