



# Alimentation de proximité

---



## L'alimentation de proximité au cœur de la politique agricole régionale

La diversification et les circuits courts occupent une place de choix au sein de l'agriculture bourguignonne sur les plans quantitatif et qualitatif (nombre d'agriculteurs concernés, captation de valeur ajoutée par les exploitations, maintien voire création d'emplois). Ce secteur, par la qualité de ses productions et sa sensibilité aux évolutions de la consommation, répond aux attentes sociétales. En outre, il est créateur de lien entre les agriculteurs et le reste de la société.

Les initiatives relatives au développement d'une alimentation en produits locaux sont nombreuses, à toutes les échelles du territoire. Elles peuvent se concrétiser sous forme d'un Programme Alimentaire Territorial (PAT), rassemblant tous les partenaires locaux autour de mêmes objectifs.

Le Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté s'est investi sur ce sujet à travers le programme "Alimentation de proximité" et certains conseils départementaux également en adhérant à la plate-forme "Agrilocal".



# Alimentation de proximité

## Les chiffres de la filière

2 352



exploitations commercialisent en circuits courts (8,5 % des exploitations de BFC)

865



exploitations en agriculture biologique soit près de 37 %

356



producteurs approvisionnent ou sont en capacité de répondre aux demandes en produits locaux des restaurants collectifs

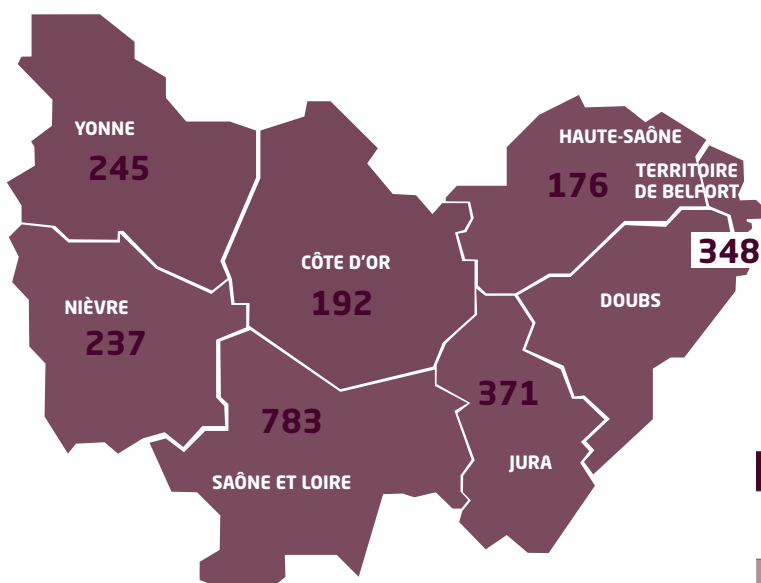
26



grossistes régionaux, intermédiaires entre producteurs et restauration collective

Sources : Chambres d'agriculture, CERD

## Répartition des exploitations commercialisant en circuits courts sur le territoire BFC



### PRODUCTIONS VÉGÉTALES

FAMILLES DE PRODUITS	NOMBRE D'ATELIERS (dont AB)
Cassis	33 (20)
Framboise	37 (20)
Fraise	47 (27)
Pommes-Poires	66 (28)
Cidre	18 (7)
Châtaignes et Marrons	3 (2)
Noisette	8 (4)
Noix	12 (9)
Légumes	430 (183)
Champignons	9 (2)
Truffe	9 (1)
Plantes aromatiques et médicinales	49 (37)
Safran	9 (6)
Pain	10 (10)
Huiles	17 (12)
Bières	2 (3)

Sources : CERD et Chambres d'agriculture de BFC

### PRODUCTIONS ANIMALES

FAMILLES DE PRODUITS	NOMBRE D'ATELIERS (dont AB)
Volailles de ferme	299 (44)
Poules pondeuses	149 (60)
Canards et oie à foie gras	28 (1)
Cailles	4 (1)
Pigeons	9
Lapins de chair	28 (3)
Laine angora et mohair	4
Porc plein air	24 (10)
Porc et charcuterie	121 (35)
Viande bovine	380 (118)
Viande ovine	157 (54)
Viande de veau	62 (32)
Escargots	48 (5)
Miel et produits de la ruche	165 (31)
Aquaculture continentale	26 (2)
Gibiers	25 (2)
Animaux d'espèces non-domestiques	4
Grenouilles	1
Produits laitiers à base de lait de vache	271 (59)
Produits laitiers à base de lait de chèvre	317 (36)
Produits laitiers à base de lait de brebis	23 (10)

Sources : CERD et Chambres d'agriculture de BFC

# Alimentation de proximité

## Des démarches collectives pour diminuer les coûts logistiques

Les nombreuses expériences collectives de transport, identifiées par les conseillers des Chambres d'agriculture de la région et par le CERD, présentent une grande diversité d'organisation. Sur les 43 dénombrées en Bourgogne-Franche-Comté, 40 fonctionnent régulièrement. Elles présentent une grande diversité quant au nombre de producteurs impliqués et à la formalisation de l'organisation, notamment sur le plan juridique :

- 17 initiatives sont portées par des structures juridiques. Certaines ont été créées spécifiquement pour approvisionner la restauration collective. D'autres sont d'abord les supports d'un Drive ou d'un magasin de producteurs, lequel a développé ensuite un service de transport. Ces structures juridiques sont souvent des associations, mais l'on trouve aussi des CUMA, des SARL ou des SAS.

- 23 des initiatives ne sont pas formalisées, regroupant plusieurs agriculteurs ou des entreprises de trans-

formation (de deux à une dizaine), de façon ponctuelle, en fonction des besoins, ou plus régulière. Ces organisations très souples s'appuient sur les infrastructures des entreprises participantes.

Dans toute la région, des initiatives souples et économes :

- Ces expériences sont nombreuses et couvrent l'ensemble du territoire Bourgogne-Franche-Comté. Les producteurs savent s'organiser pour leurs livraisons.

- Leur organisation est généralement très souple, pensée par les producteurs pour les aider à optimiser tous leurs déplacements : de la production à la vente, y compris la transformation.

- Ces initiatives optimisent les équipements, soit en valorisant les outils existant chez les participants, soit en partageant les investissements pour ne pas générer trop de charges supplémentaires. Leur réussite et pérennisation sont liées à cette optimisation.

- La seule plate-forme existante, en Saône-et-Loire, est organisée de façon très souple, sans investissement important (une simple chambre froide).

Ces expériences rencontrent parfois des difficultés : gestion dans une même enceinte de produits ayant des exigences sanitaires et de température très différentes, besoin d'un équipement partagé au même moment...

Des outils facilitant le co-transport se développent aussi au niveau national, tel que le site La Charrette (<http://lacharrette.org/bourse-aux-trajets/>). Les producteurs demandent que les initiatives locales soient encouragées et soutenues.

## Lycées pilotes dans l'approvisionnement en produits locaux : un accompagnement approfondi

### ZOOM

21 lycées volontaires ont bénéficié d'un accompagnement prenant en compte leurs besoins en produits locaux. Des échanges avec le gestionnaire, ou le chef de cuisine, ont permis d'identifier leurs attentes en fonction de l'approvisionnement déjà existant. Chacun de ces lycées a bénéficié d'une étude sur l'offre locale disponible et pouvant répondre à leurs besoins. Lors de deux réunions, les lycées pilotes ont pu échanger entre eux et lister les difficultés rencontrées en matière d'approvisionnement en produits locaux.

### Des salons pour mettre en relation établissements et fournisseurs

Trois salons, organisés par le réseau des Chambres d'agriculture et le CERD sur la région Bourgogne-Franche-Comté, ont permis de réunir 80 fournisseurs dont 66 producteurs avec 75 restaurants collectifs dont 27 lycées et 14 collèges. Ils se sont tenus à la Ferme du Marault dans la Nièvre, au Lycée de Fontaines en Saône-et-Loire et au Lycée Jacques Prévert dans le Jura.



## 2 Pistes d'actions

### 1. Soutenir les porteurs de projet

La politique d'accompagnement des candidats à l'installation et des agriculteurs déjà en place doit poursuivre son soutien au conseil global portant sur l'étude de marché, la transformation et la commercialisation, ainsi que les aides directes aux investissements de transformation et commercialisation.

### 2. Investir dans l'approvisionnement local de la restauration collective

Les politiques des collectivités orientées vers la valorisation des produits locaux de qualité en restauration collective doivent remettre en cause les organisations d'achat existantes. Très centralisées, elles entraînent une massification de l'offre et des prix bas au détriment de la qualité des produits et de l'économie locale. Le budget consacré par les collectivités à l'achat de denrées alimentaires ou de service de repas devrait participer à l'économie locale. Investi localement, un euro de plus par repas apportera nécessairement un retour à l'économie régionale.



alimentation-générale.fr