



Projet Alimentaire Territorial de l'agglomération bisontine

Démarche d'élaboration et premières actions **2017-2018**

Sommaire :

Projets territoriaux, partenariats existants et actions en cours.....	p2
Pourquoi un Projet Alimentaire Territorial pour l'agglomération bisontine ?.....	p4
Partenariat, territoire, méthode d'élaboration du Projet Alimentaire Territorial.....	p5
Calendrier prévisionnel.....	p8
Livrables.....	p8
Maquette financière du Projet Alimentaire Territorial de l'agglomération bisontine....	p9

1- Projets territoriaux, partenariats existants et actions en cours

Le Projet Alimentaire Territorial s'inscrit principalement dans la suite du projet Sauge, actif depuis 2005, et bénéficie d'un contexte favorable lié aux projets en cours sur le territoire.

Voici quelques-uns des projets en cours dont le PAT se nourrira pour créer de l'activité locale.

a- Projet Sauge et Charte de l'agriculture de l'agglomération bisontine

Le projet Sauge est né en 2005 dans le cadre de l'appel à projet EQUAL. Il s'est poursuivi au-delà du financement européen après 2008 avec la Charte de l'agriculture de l'agglomération bisontine signée en 2010.

La Charte regroupe le Grand Besançon, la Chambre interdépartementale d'agriculture, le Lycée agricole de Dannemarie, la Ville de Besançon, le Conseil départemental, la Région et l'AFIP (cette dernière a arrêté ses activités en 2015). Elle s'appuie sur un Comité de pilotage qui se réunit 2 à 3 fois par an pour échanger sur l'avancement des projets en cours.

Les partenaires mènent dans ce cadre diverses actions concourant aux objectifs suivants :

- Maintenir une activité agricole dynamique : actions en matière de planification (SCoT, PLU...),
- Favoriser la création d'activités agricoles diversifiées en lien avec la ville :
 - o Pépinière d'activités maraîchères de Chalezeule,
 - o Accompagnement à l'installation,
 - o Formation « de l'idée au projet de création d'activités agricoles »...
- Développer des liens entre ville et campagne :
 - o Développement des circuits courts : accompagnement pour la création de systèmes de paniers, de marchés tels que Pugey, Gennes, Thise, édition d'un dépliant « où trouver des produits fermiers près de chez vous ? »
 - o Organisation de visites de ferme «Parties de campagne »,
- Favoriser les démarches de développement durable en agriculture : Agriculture Biologique, qualité de l'eau...

Le Projet Alimentaire Territorial offre aujourd'hui l'opportunité de réviser cette Charte pour en faire évoluer les objectifs et le partenariat.

b- Projet Agricole Interdépartemental

Le Projet Agricole Interdépartemental du Doubs et du Territoire de Belfort a été travaillé conjointement par l'ensemble des structures partenaires qui interviennent auprès des agriculteurs. Ce PAI s'inscrit autour de 8 objectifs :

- **Objectif 1** : Poursuivre une dynamique d'installation forte
- **Objectif 2** : La recherche de la croissance interne
- **Objectif 3** : Soutenir le développement des filières rémunératrices
- **Objectif 4** : Diversifier les productions et les activités
- **Objectif 5** : Une politique foncière volontariste et en phase avec les objectifs du PAI
- **Objectif 6** : Poursuivre sur la voie de l'efficacité environnementale
- **Objectif 7** : Communiquer, promouvoir l'image de l'agriculture et de ses filières
- **Objectif 8** : Inciter à la responsabilisation et à l'implication de chaque agriculteur

Pour chaque objectif, des groupes de travail ont réfléchi aux actions permettant de mettre en œuvre le PAI dans sa globalité. Plusieurs actions sont en adéquation avec la mise en place d'un Plan alimentaire territorial, tels que l'accompagnement et le développement des filières de proximité d'un point de vue logistique ou commercial, l'appui à la création d'ateliers agricoles diversifiés dans les exploitations « mono-production », la mise en place de systèmes permettant de favoriser l'organisation collective des producteurs pour répondre à la demande, qu'elle vienne de particuliers ou de la restauration collective.

c- Grand Besançon et Communauté de communes Vaîte-Aigremont : Territoire à Energie Positive

La Communauté de communes Vaîte-Aigremont et le Grand Besançon sont lauréats de l'appel à projet régional Territoire à Energie Positive. Ils organisent dans ce cadre des rencontres pour mobiliser les acteurs, notamment les entreprises, afin d'améliorer l'autonomie énergétique du territoire.

L'une des rencontres de la transition énergétique s'est ainsi déroulée le 17 octobre dernier entre producteurs agricoles et restaurateurs, en partenariat avec le club FACE (Club d'entreprises), les chambres d'agriculture, des métiers et de l'artisanat, de commerce et d'industrie, l'association « Pugey fait son marché » et le syndicat intercommunal des Grands Prés. De premières pistes d'action y ont été évoquées pour améliorer la lisibilité de l'offre, la logistique de mise en relation et de livraison.

d- Grand Besançon et Centre Franche-Comté : pour un développement des circuits économiques locaux

Le Grand Besançon a mené une étude sur le développement des circuits économiques locaux, en appui sur le cabinet NOVA 7. Il a ensuite étendu cette démarche d'étude à l'ensemble du territoire élargi qu'il structure, le Centre Franche-Comté, en lien avec le Pôle métropolitain (syndicat mixte) actif à cette échelle interterritoriale dite métropolitaine. Cette structure récente fédère les agglomérations de Besançon, Dole, Lons-le-Saunier, Vesoul et Pontarlier.

Cette approche initiale a ensuite permis d'élaborer des actions en faveur des circuits économiques locaux, soit à l'échelle locale (intercommunalité, voire aire urbaine), soit en réseau à l'échelle métropolitaine. Une première étape consisterait en la conduite d'ateliers de synergies interentreprises (ASI) visant à générer des flux économiques locaux (approche territoriale) et des circuits d'écologie industrielle territoriale (ciblés sur une zone d'activité économique – ZAE). Une 2^e étape se traduirait par un ensemble d'actions sur l'achat public local pour améliorer la connaissance par les acheteurs publics (collectivités, Etat, établissements publics...) des filières locales. Enfin, une perspective d'action se dessine à la fois sur la mise en place d'une plateforme numérique permettant une autonomie des acteurs économiques (entreprises, collectivités...) dans leur construction de circuits d'approvisionnement locaux et sur le soutien à la mise en place d'une monnaie complémentaire locale. Pour l'ensemble de ces actions à caractère expérimental, deux champs économiques sont visés en priorité : le secteur alimentaire et agro-alimentaire ; le secteur de la construction et de la rénovation du bâtiment, qu'il soit public ou privé. Une convergence de cette dynamique avec un Projet alimentaire territorial (PAT) serait de nature à en optimiser le développement.

e- Autres actions et projets liés

En 2014, le Conseil de Développement Participatif du Grand Besançon avait déjà mené un chantier « Manger local ». Il avait mené des enquêtes sur les freins à la consommation de produits locaux, lancé un défi « préparez un repas par jour pendant 7 jours avec 3 produits locaux », réalisé un concours de cuisine « poisson et produits locaux » avec le Musée des Maisons Comtoises notamment...

Dans le cadre du jumelage entre la Ville de Besançon et celle de Fribourg en Allemagne, des échanges sont en cours sur la question du manger local (visites de techniciens, élus, commerçants...), pour mettre en valeur les produits locaux des deux territoires, leurs recettes...

Un travail d'enquête est actuellement en cours auprès des communes de l'agglomération sur l'approvisionnement de leur restauration collective. Cette étude dont les conclusions seront connues en février 2017 alimentera également le PAT.

Le SYBERT, dont le Grand Besançon est membre, travaille sur la réduction du gaspillage alimentaire.

2- Pourquoi un Projet Alimentaire Territorial pour l'agglomération bisontine ?

Après avoir travaillé 10 ans au développement de circuits très courts (vente directe), accompagné le développement d'une offre locale en légumes et autres productions diversifiées, les partenaires constatent la nécessité de :

- travailler les filières locales,
- introduire dans la réflexion les intermédiaires de transformation ou de vente,
- regrouper l'offre pour répondre à certaines demandes,
- améliorer les chaînes logistiques.

Il s'agit d'atteindre un seuil pour basculer d'une part économique marginale à des volumes conséquents et une offre accessible à tous.

Ce changement d'échelle intégrant les intermédiaires de transformation et de vente est nécessaire :

- pour assurer aux producteurs et acteurs de ces filières des débouchés suffisants, stables, permettant des économies d'échelle, des investissements et de la création d'emploi,
- pour atteindre nos objectifs environnementaux de réduction des émissions de gaz à effet de serre tant celles liées aux modes de production, qu'aux modes de consommation, ou aux transports et chaînes logistiques,
- pour permettre l'accès d'un plus large public aux produits locaux, en restauration hors domicile comme à l'échelle individuelle.

Cette évolution passe par des actions pour :

- L'installation agricole diversifiée,
- La structuration des filières existantes ou en développement (légumes, lait, viande notamment) : identification des « maillons » manquants,
- La diversification des lieux de vente et de consommation,
- Le développement des leviers publics de consommation : restauration collective...
- Le changement de comportement des acheteurs : particuliers, mais également acheteurs publics, restaurateurs.

Le projet de l'agglomération bisontine répond donc à plusieurs des priorités de la politique publique de l'alimentation :

- L'axe principal est l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire : il s'agit avant tout de consolider les débouchés locaux pour les produits issus de l'agriculture du territoire ;
- Le projet contribuera également à la justice sociale grâce à l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité : approvisionnement de la restauration collective et diversification des lieux et moyens de vente de produits locaux ;
- Un travail sera mené avec les jeunes en formation dans le domaine de la restauration : par exemple grâce aux partenariats initiés avec les élèves en restauration du Lycée Condé ou de Cuisine Mode d'Emploi ;
- Enfin, des connexions, des liens pourront être établis avec les actions menées par le SYBERT, dont le Grand Besançon est membre, sur le thème du gaspillage alimentaire. Ce dernier point, déjà traité sur le territoire, restera cependant moins directement présent dans le projet de PAT lui-même.

3- Partenariat, territoire, méthode d'élaboration du Projet Alimentaire Territorial

a- Partenariat

La Communauté d'Agglomération du Grand Besançon porte la réponse à l'appel à projet du PNA. Elle s'appuie sur un partenariat privilégié avec la Chambre interdépartementale d'agriculture.

Le Grand Besançon :

- animera la démarche,
- regroupera les données de diagnostic et les mettra en forme,
- organisera les réunions participatives,
- travaillera plus spécifiquement les points restauration collective et éducation alimentaire,
- missionnera des structures pour des compléments de diagnostic, un travail de mise en forme des données, l'accompagnement de projets collectifs et la faisabilité d'une légumerie.

La Chambre Interdépartementale d'agriculture Doubs – Belfort :

- réalisera une mission d'expertise dans le cadre du diagnostic,
- co-animera certaines réunions, notamment en direction des acteurs des filières agricoles,
- accompagnera des projets collectif (commercialisation groupée, logistique de livraison...).

Le projet puisera dans la richesse des partenariats déjà tissés autour des questions du manger local et de l'agriculture périurbaine. Il s'appuiera à son démarrage sur le Comité de pilotage du projet SAUGE : Grand Besançon, Chambre interdépartementale d'agriculture, Lycée agricole de Châteaufarine, Ville de Besançon, Conseil départemental et Conseil régional.

Assez rapidement au cours de la phase de diagnostic, une instance spécifique d'animation sera mise en place. Elle regroupera les principaux acteurs et relais du projet : Grand Besançon (environnement, prospective et développement économique), Chambre interdépartementale d'agriculture, autres chambres consulaires, Ville de Besançon, Université FC (ThéMA), INTERBIO...

b- Territoire de travail

Comme pour le projet Sauge, le Projet Alimentaire Territorial jouera sur deux échelles :

- **la demande, les besoins alimentaires à l'échelle du Grand Besançon** : consommateurs particuliers, restauration collective, grande distribution et commerces de proximité sur ce bassin de population qui compte 192 000 habitants, 70 communes, 531 km²,
- **l'offre** (production et transformation) **sera traitée plus largement** selon le rayon de chalandise adapté, prioritairement sur le Grand Besançon, puis dans un rayon d'une centaine de km autour de l'agglomération en fonction des flux de marchandises sur le département et les départements limitrophes (Jura et Haute-Saône).



c- Méthode d'élaboration

Réaliser un diagnostic des acteurs et des flux alimentaires :

Le travail s'organise en deux temps :

- Collecte de données (enquêtes, rencontres) :
 - o Qui produit, transforme et vend : la collecte d'information s'appuiera sur des acteurs relais (Chambres consulaires notamment), éventuellement avec le concours d'étudiants de l'université de Besançon ou de Dijon. Elle sera la plus précise possible, exhaustive si possible sur le périmètre de l'agglomération et limitée à des acteurs-clés dans un rayon plus large,
 - o Quels sont les flux de matière identifiables : provenance, destination, volumes,
 - o Un travail spécifique sera mené sur la filière Agriculture Biologique,
 - o Des rencontres avec les acteurs travaillant sur l'accès à l'alimentation et la santé seront réalisées : Service hygiène-santé de la Ville de Besançon, CCAS, épiceries solidaires...
 - o L'ensemble des données collectées seront mises en forme pour servir de support aux échanges pour l'élaboration du plan d'action (tableaux, cartographies...),
- Organisation de réunions participatives : elles permettront de valider le diagnostic et d'identifier des acteurs-clés et grands axes de travail du programme d'action.

Elaborer un plan d'action :

L'élaboration du plan d'action s'appuiera sur des réunions thématiques avec les acteurs identifiés durant le diagnostic.

Le Projet Alimentaire Territorial sera ensuite formalisé dans un document contractuel qui pourra comporter deux niveaux :

- Un document d'engagement d'acteurs pour l'animation du PAT qui viendra renouveler et élargir la Charte de l'agriculture (nouveaux acteurs, nouveaux champs d'action),
- Des actions concrètes à mener par les acteurs de la filière sur le territoire.

Pour illustrer, certains axes de travail peuvent déjà être cités :

- filières locales : logistique, transports, mise en relation offre et demande,
- pratiques des acteurs de la formation des métiers de la restauration (des contacts sont déjà initiés avec le Lycée Condé par exemple),
- sensibilisation des consommateurs dans le cadre du jumelage avec Fribourg par exemple,
- accès de tous à une alimentation de qualité, sur le lien alimentation / santé,
- souci d'efficacité énergétique des chaînes logistiques,
- développement de l'approvisionnement local en produits issus de l'Agriculture biologique.

Accompagner, étudier la faisabilité de projets collectifs :

Enfin, certaines actions d'accompagnement de filières débuteront avant même la finalisation du PAT et rentreront dans le cadre du financement par l'appel à projet. En effet, des besoins sont déjà identifiés :

- accompagnement de producteurs vers la mise en place d'outils logistiques de livraison pour les restaurateurs ou la restauration collective,
- outil de mise en ligne de l'offre et demande locale de produits locaux,
- réflexion sur un atelier de découpe de viande collectif.

Enfin, un travail d'enquête est en cours auprès des communes sur l'approvisionnement de leur restauration collective. Il s'agit de mieux connaître leur fonctionnement actuel et leurs besoins en approvisionnement local. Ce travail se poursuivra notamment **par l'étude d'opportunité / faisabilité d'une légumerie** pouvant approvisionner divers restaurants collectif communaux ou autres, dont celui de la Ville de Besançon : outils existants et capacité d'extension / montée en gamme, intérêt de réaliser un nouvel outil en maîtrise d'ouvrage intercommunale, privée ou partenariale. Ce dernier point est travaillé en partenariat étroit avec la Ville de Besançon.

d- Participation au réseau Terres en Villes mobilisé sur les PAT

Les agglomérations du réseau Terres en villes ont souhaité présenter en cohérence leurs réponses à l'appel à projet 2016/2017 du Programme National de l'Alimentation afin de faire valoir leur conception commune de la politique alimentaire d'agglomération et de métropole, de mutualiser leurs savoirs faire et questionnements, et de capitaliser leurs Projets Alimentaires Territoriaux pour le bénéfice de tous les acteurs, au niveau régional comme au niveau national.

Pour le réseau Terres en villes et ses membres, le Projet Alimentaire d'Agglomération et de Métropole est porté par la collectivité locale en charge du projet de territoire. C'est un projet intégré au projet d'agglomération, en cohérence avec les autres politiques, et particulièrement avec la politique agricole. Il est global, transversal et il a vocation à s'intéresser aux différents champs de la politique alimentaire : filière alimentaire, culturel et gastronomie, nutrition santé, accessibilité sociale, environnement, urbanisme et aménagement. Ce projet est co-construit par les acteurs des trois mondes ; monde des collectivités et de l'administration, monde économique et monde de la société civile.

Durant les 24 mois d'élaboration de leur PAT, les agglomérations du réseau s'engagent à :

- Participer à 4 ateliers (un par semestre) organisés par le secrétariat technique de Terres en villes en vue de d'échanger, de comparer leurs démarches et outils méthodologiques et de communication, et d'en tirer chemin faisant les enseignements prioritaires,
- Tenir à disposition de Terres en villes qui en fera bénéficier le Réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux (Rn PAT), tous les documents et données utiles à une bonne capitalisation,
- Participer aux événements PAT organisés par le réseau, dans son activité propre comme dans le cadre de Rn PAT et contribuer à leur organisation dans la mesure du possible. »
- Faire valoir cette mutualisation et capitalisation commune dans leur communication sur le PAT. »

4- Calendrier prévisionnel

Période		Actions			
		Diagnostic	Plan d'action	Accompagnement de projets	
2017	avril	Collecte de données	Réunions participatives thématiques pour l'élaboration du plan d'action	Premiers contacts, repérage d'acteurs : actions logistique, ateliers	
	Mai				
	Juin				
	Juillet	Mise en forme		Accompagnement de projets opérationnels	
	Août				
	Septembre	Validation du diagnostic avec les acteurs			Premières mise en œuvre d'actions PAT
	Octobre				
	novembre	Edition Diagnostic			
décembre					
2018	Janvier		Rédaction des engagements		
	Février				
	Mars				
	avril				
	Mai		Signature du document contractuel PAT		
	Juin				
	Juillet				
	Août				
	Septembre				
	Octobre				
	novembre				
	décembre				
2019	Janvier				
	Février				
	mars				

5- Livrables

Les livrables seront les suivants :

- un diagnostic alimentaire du territoire détaillant :
 - o les enjeux économiques, sociaux et environnementaux,
 - o repérant les acteurs clés,
 - o retraçant les données collectées sur les flux alimentaires.
- Un plan d'action contractuel signé par les partenaires :
 - o Pour l'animation de la démarche de PAT
 - o Pour des actions concrètes
- Un bilan des actions d'accompagnement menées :
 - o Objectif du projet,
 - o Composition des groupes accompagnés,
 - o Résultats obtenus en mars 2019,
 - o Résultats d'études d'opportunité / faisabilité pour une légumerie.

Maquette financière du Projet Alimentaire Territorial de l'agglomération bisontine

Chef de file : Grand Besançon			
Dépenses		Recettes	
Temps de travail 60 jours dont : - diagnostic : 15 jours, - plan d'action : 25 j, - accompagnement : 20 j	12 000 €	Autofinancement Grand Besançon	19 500 €
Prestations externes : - compléments de diagnostic - frais liés aux réunions participatives, - accompagnement de projet, - études liées à l'opportunité / faisabilité d'une légumerie	25 000 €	PNA	17 500 €
Total	37 000 €	Total	37 000 €

Co-porteur du projet : Chambre interdépartementale d'agriculture Doubs - Belfort			
Dépenses		Recettes	
Temps de travail 19 jours dont : - diagnostic : 7 j - plan d'action : 6 j - accompagnement : 6 j	14 728 €	Autofinancement CIA 25-90	4 418 €
		PNA	10 310 €
Total	14 728 €	Total	14 728 €

Budget global			
Temps de travail : 89 jours	28 728 €	Autofinancement CAGB	19 500 €
Prestations externes	16 000 €	Autofinancement CIA 25-90	4 418 €
		PNA	27 810 €
TOTAL du projet	51 728 €	TOTAL du projet	51 728 €