

À TABLE ! L'ALIMENTATION : ENJEU DE TERRITOIRES





**« NOTRE RÉGION TOUTE
ENTIÈRE SE RÉINVENTE
POUR IMAGINER UN FUTUR
ALIMENTAIRE PLUS ROBUSTE,
PLUS JUSTE, PLUS RÉSILIENT »**

Jean-Patrick MASSON
Président

SOMMAIRE



3

Une terre nourricière
et fertile pour imaginer
nos systèmes
alimentaires locaux



9

Une histoire
agricole collective,
un terroir commun



14

La coopération
territoriale,
clé de notre
futur alimentaire

Édito

Alimentation et agriculture ont scellé leur destin commun il y a environ 10 000 ans, à l'occasion d'une révolution qui a vu l'humanité progressivement domestiquer le vivant. La révolution du Néolithique, puisque c'est d'elle dont il s'agit, a fait basculer notre histoire collective. En Bourgogne-Franche-Comté, dans le Jura, les sites préhistoriques de Châlain et Clairvaux témoignent du quotidien de ces premiers agriculteurs et de la transformation qui s'est opérée dans toutes les sociétés humaines.

L'évolution des pratiques agricoles a profondément changé notre rapport à l'alimentation, laquelle structure depuis toujours nos vies. Notre région, quant à elle, a évolué, siècle après siècle, au rythme de ces révolutions techniques et sociales, pour développer des savoirs et savoir-faire, qui constituent aujourd'hui sa richesse. Que l'on songe à ces 181 labels de qualité, qui font la renommée des produits bourguignons-franc-comtois, mais aussi à la diversité de ses paysages, bocages, grandes cultures, vignobles...

Pour autant, ce premier quart du XXI^e siècle nous oblige à nous projeter, pour anticiper les prochains changements, dont nous ressentons les prémices. bouleversements climatiques, crises environnementales, énergétiques, sociales et sanitaires ont, ainsi, commencé à impacter nos systèmes alimentaires, à l'échelle mondiale comme locale.

En Bourgogne-Franche-Comté, comme ailleurs, face à cet avenir incertain, de nombreux acteurs travaillent à la mise en œuvre de la transition alimentaire et, plus largement, écologique et sociale. Agriculteurs, boulangers, bouchers, restaurateurs, naturalistes, distributeurs, habitants... nos territoires ne cessent de se réinventer pour imaginer un futur alimentaire plus robuste, plus juste, plus résilient. Les 26 projets alimentaires territoriaux (PAT) développés dans notre région sont le reflet de cette mobilisation. Outils intégrateurs et horizontaux, les PAT sont, ainsi, au carrefour des questions de santé publique, de précarité alimentaire, de préservation des ressources et de l'ensemble des sujets touchant à notre vie quotidienne.

Ce numéro de Repères vous invite à découvrir les mille et une initiatives locales, tout en regardant au-delà de notre région, pour réfléchir ensemble à ce que sera, demain, le contenu de notre assiette.

UNE TERRE NOURRICIÈRE ET FERTILE POUR imaginer nos systèmes alimentaires locaux

Notre alimentation s'inscrit dans un long processus qui mobilise et influence les économies locales, la santé publique, les questions sociales et environnementales, la culture et l'éducation.



Paysage agricole à Bourg-de-Sirod (Jura) © Arnaud Bouissou/Terra

L'histoire alimentaire mondiale est jalonnée de faits techniques, culturels, sanitaires, écologiques, qui ont transformé notre rapport à l'alimentation avec, pour conséquence, l'évolution des goûts, des normes alimentaires, de notre lien à la biodiversité ou encore la transformation des outils de production agricole et des modes de culture.

Le XXI^e siècle sera vraisemblablement à part dans cette trajectoire alimentaire, débutée il y a plusieurs millions d'années. Amplifiées par le changement climatique, les crises actuelles - environnementales, sanitaires, sociales - influenceront notre alimentation dans les années à venir.

La Bourgogne-Franche-Comté n'échappe pas aux interrogations, teintées d'inquiétudes, sur notre futur alimentaire. Région aux terroirs multiples, dotée d'une riche diversité de productions et de systèmes agricoles, bercée de traditions culinaires ancrées dans l'Histoire, elle doit cet héritage tant à ses caractéristiques géomorphologiques et géologiques, qu'aux savoirs et savoir-faire de ses habitants. Mais les bouleversements en cours se font déjà sentir sur les paysages, les cultures et les organismes vivants.

Première région rurale de France, la Bourgogne-Franche-Comté est particulièrement concernée par ces

changements profonds, qui impactent la vie des agriculteurs, paysans et habitants. C'est un nouveau chapitre de notre histoire agricole et alimentaire qui se prépare, pour répondre à l'un des enjeux majeurs de ce siècle, la résilience alimentaire, qui vise à rendre plus robuste l'approvisionnement de nos territoires face aux crises que nous vivons. Renforcer la mise en œuvre des systèmes alimentaires locaux constitue, donc, l'une des priorités des années à venir.



TÉMOIGNAGE

S'engager dans un futur alimentaire le plus durable possible

Blandine AUBERT

Directrice régionale
ADEME Bourgogne-Franche-Comté



Quel regard portez-vous sur la région en termes d'alimentation ?

L'ADEME Bourgogne-Franche-Comté a publié, en mars 2021, sa stratégie « alimentation durable » en région. Cette étude avait pour objectifs d'entraîner l'ensemble des acteurs dans la construction d'un diagnostic partagé de la situation de l'alimentation en Bourgogne-Franche-Comté, mais aussi de se projeter dans une trajectoire commune. Nous avons essayé d'impulser une réflexion collective sur l'anticipation et l'adaptation des filières pour s'engager dans un futur alimentaire le plus durable possible. Un travail qui ne partait pas de nulle part, puisque le territoire est déjà générateur d'un grand nombre d'initiatives inspirantes, développées par les acteurs, pour prendre en compte ces enjeux. Dix d'entre elles sont présentées dans l'étude.

Quelles seraient les premières mesures fortes à mettre en place pour faire converger politique alimentaire durable et lutte contre le changement climatique ?



Nous avons esquissé, pour la Bourgogne-Franche-Comté, un scénario qui permet d'être compatible avec la Stratégie nationale bas carbone (qui fixe les objectifs de réduction des gaz à effet de serre (GES) pour l'agriculture à 46 % pour 2050 par rapport à 2015). Cela passe, notamment, par l'accompagnement des 26 projets alimentaires territoriaux (PAT) avec la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF). Parmi les autres axes, il y a la question de l'augmentation de l'autonomie protéique des exploitations agricoles, afin d'éviter l'importation d'aliments protéagineux pour nourrir les animaux. Plus largement, nous travaillons sur la création d'un dispositif pour accompagner l'émergence de filières locales à bas niveau d'impact sur l'environnement. Nous lançons aussi, en 2022, une démarche prospective visant à interroger l'autonomie énergétique et alimentaire à horizon 2050, en association avec l'État, la Région, les acteurs socio-professionnels, les agences de l'eau et les chambres d'agriculture.

Comment garantir une alimentation de qualité pour les populations les plus précaires ?

Effectivement, l'accès à l'alimentation reste un enjeu. Il faut le concilier avec un niveau de revenu suffisant pour tous dans les filières. Prenons l'exemple du gaspillage alimentaire : en Bourgogne-Franche-Comté, de nombreuses collectivités sont impliquées dans des démarches visant à réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective. Elles ont, ainsi, réussi à augmenter, de façon significative, la part de l'alimentation biologique dans les assiettes, sans impacter le coût du repas, ce qui est essentiel pour toucher toutes les catégories de population, à commencer par les plus précaires.



EN SAVOIR PLUS :

Stratégie alimentation durable de l'ADEME Bourgogne-Franche-Comté
ADEME, Solagro, Ceresco, 2021

DÉFINITIONS

Le projet alimentaire territorial (PAT)

est élaboré de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répond à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Il participe à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique. Il a été défini par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014.

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

(30 octobre 2018) est issue des États généraux de l'alimentation (ÉGalim). Elle vise à rétablir l'équilibre des relations commerciales producteurs/grande distribution et rendre accessible une alimentation saine et durable pour tous les consommateurs.

Le Programme national pour l'alimentation (PNA)

est l'outil du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour la mise en œuvre de la politique de l'alimentation, dont l'objectif est « 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 ».

(source : agriculture.gouv.fr)



ÉCLAIRAGE

LES PAT, OUTILS INTÉGRATEURS ET MULTI-PARTENARIAUX

Chrystèle BOIVIN

Cheffe du pôle Animation de la politique de l'alimentation du Service régional de l'alimentation de la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté

En Bourgogne-Franche-Comté, la DRAAF décline le Plan national pour l'alimentation, qui s'articule autour de trois axes : justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation alimentaire. Elle relaie les travaux nationaux, intervient dans les territoires pour que ces derniers se saisissent des thématiques, travaille à l'émergence de projets, comme les PAT, et accompagne les acteurs sur les plans financier et méthodologique.

Par exemple, la DRAAF soutient l'association Éveil O'goût, qui intervient autour de l'éducation alimentaire, en milieu scolaire ou auprès de professionnels. Elle accompagne également l'initiative Marmite solidaire à Pontarlier (Doubs), qui vise à valoriser des denrées alimentaires au profit des structures d'aide alimentaire. Soutenu par les services régionaux et France relance, le SYBERT (Syndicat mixte de Besançon et de sa région pour le traitement des déchets) a mené une campagne de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire auprès du grand public. Dans le Pays de Montbéliard, les vergers font l'objet d'une attention particulière pour intensifier les collectes de fruits laissés sur les arbres. La DRAAF soutient aussi l'association Active, spécialisée dans l'accompagnement de projets d'épicerie sociale et solidaire.

Toutes ces initiatives font sens avec la montée en puissance des PAT. La dynamique actuelle est, notamment, le fruit d'une mission, menée entre 2019 et 2021, avec le Réseau rural et le bureau d'études Ceresco. Ce travail a permis de structurer un réseau de PAT en Bourgogne-Franche-Comté, qui sont passés de cinq fin 2020 à vingt-six fin 2021. En deux ans, les acteurs locaux ont pu bénéficier d'un accompagnement qui a permis de renforcer les compétences, mettre en œuvre des initiatives transversales et échanger sur des retours d'expériences. Les collectivités, par exemple, ont pu intégrer, dans leur politique publique,

une vision large et multiple de l'alimentation, avec une pluralité de thématiques, comme la santé, la vitalité des territoires, la diversification des filières, ou encore les enjeux climatiques et de qualité de l'eau.

Les PAT sont des outils intégrateurs et donc multi-partenariaux, ce qui fait leur force.

Pour répondre aux demandes, une réflexion est en cours sur les besoins en formation, en animation locale, en coordination entre les différents acteurs départementaux et régionaux.

Un accompagnement plus spécifique est à envisager autour des actions en restauration collective, sur la question du foncier, de la précarité alimentaire et de la santé.

Cet ensemble permettra de consolider une réflexion plus large autour de la résilience alimentaire et de la valorisation des filières agricoles locales.

**EN SAVOIR PLUS :**
www.reseaurural.fr
<https://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr>


TÉMOIGNAGE

La place de l'agriculteur reste centrale dans un système alimentaire territorial

David MICHON

Chercheur au laboratoire CIMEOS (Sciences de l'information et de la communication) de l'Université de Bourgogne

Qu'est un système alimentaire local (SAL) ?

Un système alimentaire local ou territorialisé se veut surtout être un contrepoint au modèle dominant agro-industriel : les règles de fonctionnement et de pratiques évoluent, notamment pour ne pas prioriser les critères de rentabilité des investissements. Ces nouveaux systèmes mettent en avant des considérations environnementales, sociales et sanitaires, qui influencent les biens consommés, leur nature, leur accès, mais aussi la manière dont ceux-ci sont produits et échangés.

Quels sont les types de SAL en Bourgogne-Franche-Comté ?

Les démarches suivies en Bourgogne-Franche-Comté sont particulièrement intéressantes, avec des perspectives à long terme et une mobilisation à plusieurs niveaux et échelles. On peut citer plusieurs directions : certains souhaitent une reterritorialisation de l'agriculture au sens géographique, d'autres se concentrent sur la production même, dite naturelle (excluant des produits chimiques), d'autres encore font entrer les nouvelles technologies (exemple des fermes urbaines). Dans les trois cas, il y a l'idée d'une agriculture « raisonnée » dans le temps et l'espace, dans les moyens, comme les conséquences sur les hommes et leur environnement.

Observe-t-on l'émergence de nouveaux acteurs ?

Le levier classique porte sur la restauration collective, qui concerne les parents d'élèves, les commandes publiques et des regroupements de producteurs, sans oublier les grossistes. Cet exemple montre bien que la question reste complexe

et mobilise plusieurs acteurs, au sein d'une chaîne à repenser. Plutôt que nouvel acteur, j'interroge surtout une figure fondamentale qui se transforme : l'agriculteur est moins un pilier de la société et les questions agricoles sont de moins en moins convoquées par rapport à la question alimentaire. Or, la place de l'agriculteur n'a pas d'équivalent en termes d'échelles. Certes, les citoyens se mobilisent plus. Prenons ici l'exemple des jardins partagés : si le fonctionnement correspond à des systèmes locaux, en particulier pour développer le sentiment d'appartenance à une communauté, les listes d'attente sont longues. Se pose aussi la question de savoir ce que représente exactement ce fonctionnement à l'échelle du territoire, et pour nourrir qui.

CIMEOS**EN SAVOIR PLUS :**
<https://cimeos.u-bourgogne.fr>

Lutter contre le gaspillage alimentaire et développer l'économie circulaire

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui réunit l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, prévoit de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025, pour la distribution et la restauration collective et, d'ici 2030, pour les autres secteurs. En Bourgogne-Franche-Comté, l'ADEME et la DRAAF réfléchissent à la création d'un RÉGAL (Réseau de lutte contre le Gaspillage ALimentaire), pour mobiliser les acteurs de la chaîne alimentaire. Dans le cadre de son Plan régional sur l'économie circulaire, la Région Bourgogne-Franche-Comté, en collaboration avec l'ADEME et le Réseau Vrac (association interprofessionnelle pour le développement de la vente en vrac), a finalisé un programme d'actions pour le développement, la structuration et l'animation de la filière vrac en Bourgogne-Franche-Comté. En effet, le « vrac » est un mode de distribution et de consommation vertueux, qui permet de réduire les déchets d'emballage et le gaspillage alimentaire, car le consommateur choisit la quantité d'aliments ou de produits, selon ses besoins.



RETOUR D'EXPÉRIENCE

En Saône-et-Loire, moins de gaspillage et de précarité alimentaires et plus d'emplois

Depuis 2015, le Syndicat intercommunal pour le ramassage et le traitement des ordures ménagères (SIRTOM) de la Vallée de la Grosne a mis en place une boucle locale de valorisation des invendus des grandes surfaces sur son territoire. Objectif : lutter contre le gaspillage alimentaire en distribuant les invendus aux associations d'aide alimentaire ou en les transformant localement en nouveaux produits. Pour cela, il a monté un partenariat avec trois grandes surfaces et les associations locales de lutte contre la précarité alimentaire. La communauté de communes du Clunisois s'est associée à l'opération, permettant le recrutement d'une personne chargée de la ramasse des produits et la création d'un laboratoire de transformation géré par l'association Melting Popote. Dans ce laboratoire, les activités de transformation concernent aussi bien les fruits et légumes des invendus, mais également de la viande, des escargots, de la pâtisserie de producteurs locaux. C'est aussi un lieu qui sert à la préparation des repas destinés aux cantines scolaires. Ce laboratoire réunit la communauté de communes du Clunisois, des producteurs locaux et les associations Le Pain sur la table et Jardins de Cocagne.



Transformation d'invendus par Melting popote © SIRTOM de la Vallée de la Grosne

CHIFFRES CLÉS

Le gaspillage alimentaire en France (données 2016)

10 MILLIONS DE TONNES PAR AN
DE PRODUITS PERDUS
POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

QUI REPRÉSENTENT :
16 MILLIARDS D'EUROS
DE VALEUR COMMERCIALE
THÉORIQUE

15,3 MILLIONS DE TONNES
ÉQUIVALENT CO₂
D'IMPACT CARBONE



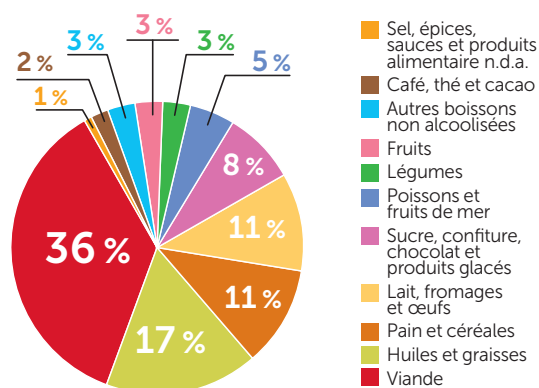
EN SAVOIR PLUS :

Pertes et gaspillage alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire. ADEME, 2016

L'empreinte carbone de l'alimentation

L'empreinte carbone permet de calculer les émissions de GES liées à la consommation d'un territoire, au sens large, quelle que soit l'origine géographique de la production des biens et services. En Bourgogne-Franche-Comté, l'ensemble des activités (logement, tertiaire, industrie, transport, agriculture) ont généré 22 millions de tonnes équivalent carbone de GES en 2018. La part de la viande représente 36 % des émissions liées à l'alimentation. Ensuite, viennent la consommation d'huile et de graisse (17 % des GES), puis le pain et les céréales, à égalité avec le lait, le fromage et les œufs (11 % des GES).

RÉPARTITION DE L'EMPREINTE ALIMENTAIRE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ (2018)



Sources : OEB Empreinte v1.3 (Exiobase, INSEE), ORECA 2016, INCA 3 2017

ÉCLAIRAGE

SANTÉ ET
ALIMENTATION,
DEUX MOTS QUI VONT
TRÈS BIEN ENSEMBLE**Maurine MASROUBY**

Responsable des activités
et du développement
à l'Instance régionale
d'éducation et de promotion
de la santé (IREPS) de
Bourgogne-Franche-Comté



La question de l'alimentation est indissociable de celle de la santé, comme l'illustre cette phrase attribuée à Hippocrate : « *Que ton alimentation soit ta meilleure médecine* ». Ce lien a perduré à travers les âges et n'a jamais semblé aussi important qu'aujourd'hui. Les nombreuses crises alimentaires, l'émergence de maladies ou de pathologies, liées à la malnutrition, sont autant de facteurs qui ont contribué à amplifier l'enjeu nutrition-santé, dont le Programme national nutrition santé (PNNS), lancé dès 2001, s'est emparé. Ce programme a pour objectif général d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population, en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Il en est, aujourd'hui, à sa 4^e déclinaison (2019-2023).

En Bourgogne-Franche-Comté, l'IREPS est chargée de mettre en place et d'animer le réseau d'acteurs du PNNS. Cette mission implique de travailler sur les deux volets alimentation et activité physique, avec la volonté de ne pas cloisonner en matière de santé publique. Le réseau s'appuie, notamment, sur un travail de terrain avec les collectivités et les entreprises, pour partager leurs préoccupations sur la nutrition. Cette approche globale de promotion de la santé nutritionnelle permet à ces acteurs de formaliser ensuite leur démarche, via la charte d'engagement du PNNS.

Toutes les collectivités sont concernées, quelle que soit leur taille, à l'image de Saint-Martin-d'Heuille, dans la Nièvre, qui a choisi de proposer une alimentation de qualité dans son service de restauration scolaire. L'IREPS a accompagné l'écriture d'un plan d'action et la mise en lien avec les acteurs du territoire. Le PAT, en cours d'élaboration à l'échelle départementale, est d'ailleurs un outil clé pour la mise en place des actions. Les PAT sont des dispositifs particulièrement utiles, car transversaux : ils englobent, ainsi, les questions de nutrition-santé. Le PNNS, dans son 4^e volet, incite d'ailleurs les consommateurs à aller davantage vers les produits biologiques.

EN SAVOIR PLUS :

IREPS
<https://ireps-bfc.org>
Territoires nutrition. Réseau PNNS
Bourgogne-Franche-Comté
www.rapps-bfc.org



TÉMOIGNAGE

Mieux prendre
en charge la santé
nutritionnelle des
populations précaires**Docteur
Isabelle ROUYER**

Conseillère médicale
à la Direction de la santé
publique de l'Agence
régionale de santé (ARS)
Bourgogne-Franche-Comté

Comment l'ARS déploie les grandes priorités du PNNS
sur le terrain ?

Nous nous appuyons sur nos opérateurs régionaux pour conforter et déployer des actions dans les territoires. En collaboration avec l'IREPS, nous avons l'objectif d'avoir, d'ici fin 2022, une entreprise par département, qui s'inscrit dans la dynamique « Entreprise active PNNS ». Nous développons un programme similaire pour les collectivités territoriales. Avec le Réseau de prévention et prise en charge d'obésité pédiatrique (RéPPOP-BFC), nous confortons les ateliers « Croky bouge » autour du mieux manger et du manger qualitatif. Il s'agit d'un programme de prévention primaire du surpoids de l'enfant mis en œuvre avec l'Éducation nationale et destiné aux enfants de CP et leurs parents, avec un objectif de santé globale. Enfin, avec le Réseau sport santé, nous déployons le PASS (Parcours d'accompagnement sport santé), sport sur ordonnance pour des personnes ayant des pathologies chroniques.

Quels retours avez-vous de ces actions ?

Les résultats montrent que ces actions portent leurs fruits, mais que les personnes en situation de précarité ont été particulièrement touchées depuis l'émergence de la pandémie. C'est pourquoi nous essayons de multiplier des actions pluri-partenariales avec ce public, en lien avec les professionnels, les associations, les collectivités territoriales, les PAT... Nous avons, ainsi, débuté un travail avec les épiceries sociales et solidaires, acteurs importants pour relayer, localement, nos actions et accompagner les personnes dans une réflexion sur la préparation de repas plus sains.

De nouveaux enjeux sont-ils apparus, notamment
pour préparer le prochain PNNS ?

L'un des points marquants du PNNS 2019-2023 est l'apparition de la notion de « dénutrition ». Cette pathologie est liée à un apport nutritionnel insuffisant par rapport aux besoins énergétiques de l'organisme. Elle touche, d'abord, les personnes âgées, mais aussi les personnes chroniques : une personne âgée qui n'a plus la force de faire ses courses, un malade traité pour un cancer ou encore une personne atteinte de la maladie d'Alzheimer. Nous accentuerons donc nos actions tout au long de l'année et lors de la Semaine nationale de la dénutrition, en novembre 2022, avec le Collectif de lutte contre la dénutrition, fondé en 2016 à l'initiative du professeur Éric Fontaine, président de la Société francophone de nutrition clinique et métabolisme.

EN SAVOIR PLUS :

ARS BFC
www.bourgogne-franche-comte.ars.sante.fr/nutrition
RéPPOP-BFC
www.reppop-bfc.com

**Stéphanie
MODDE**

Vice-présidente
en charge de la
transition écologique
de la Région Bourgogne-
Franche-Comté

**Claire
MALLARD**

Conseillère
régionale
et présidente du
groupe Écologistes
& solidaires



&

**Christian
MOREL**

Vice-président en charge
de l'agriculture, de
la viticulture et de
l'agroalimentaire de
la Région Bourgogne-
Franche-Comté



INTERVIEW CROISÉE

« DÉVELOPPONS UNE ALIMENTATION DE PROXIMITÉ, SAIN ET ACCESSIBLE À TOUS »

Comment engager la Bourgogne-Franche-Comté sur une trajectoire agro-alimentaire soutenable à horizon 2050 ?

S. M. & Cl. M. : La Bourgogne-Franche-Comté a tous les atouts pour engager la transition écologique de l'agriculture et de l'alimentation dans les territoires. Par exemple, la Région a l'objectif d'accroître la part de produits locaux et bio servis aux lycéens, pour atteindre 75 % à la fin du mandat. Cela suppose un important travail pour identifier les producteurs, vérifier qu'ils disposent des moyens nécessaires à l'approvisionnement des produits et sécuriser les approvisionnements. Pour cela, nous mettrons à disposition une centrale d'achats, à destination des gestionnaires de lycée, et expérimenterons les conditions de la montée en puissance des produits bios locaux sur des zones géographiques pilotes.

Ch. M. : Jusqu'en 2030, la Stratégie régionale d'innovation vers la spécialisation intelligente* va mobiliser des moyens conséquents, afin de soutenir l'ensemble de la chaîne alimentaire au service d'une alimentation durable, qui préserve l'environnement et la santé humaine, et rémunère équitablement les parties prenantes. Concrètement, cela passe par des moyens financiers apportés aux porteurs de projets et un soutien au pôle de compétitivité Vitagora. Pour conserver les centres de décisions en Bourgogne-Franche-Comté, nous constituons un fonds souverain avec le secteur bancaire, afin d'entrer au capital d'entreprises régionales stratégiques qui pourraient être en difficulté.

Quelles sont les priorités en matière d'alimentation et de politique agricole ?

S. M. & Cl. M. : Nous souhaitons une relocalisation de l'alimentation qui repose sur deux piliers : d'une part, la qualité des produits, sans pesticides ni produits chimiques, le moins possible transformés et, d'autre part, des productions locales respectueuses du vivant, qui entretiennent les paysages et reconquièrent la biodiversité. L'accessibilité d'une alimentation de qualité à tous et, notamment, aux plus modestes, est une autre de nos priorités. La Région lancera, à ce titre, un dispositif expérimental de sécurité sociale alimentaire, en lien avec les associations caritatives, pour les ménages les plus précaires.

Ch. M. : Pour la prochaine mandature, l'agriculture devra contribuer à de multiples transitions : alimentaires, environnementales, énergétiques et sociétales. Le premier défi sera le renouvellement des générations : plus de la moitié des agriculteurs ont plus de 50 ans. Il faut donc favoriser l'installation avec la dotation « Jeune agriculteur », que la Région aura en responsabilité dès 2023. Le deuxième chantier concerne l'alimentation de proximité. La Région s'associe à la création d'une marque régionale, garantissant une origine locale et la juste rémunération des agriculteurs. Enfin, le fil rouge de toutes nos politiques agricoles sera de renforcer l'adaptation des exploitations au changement climatique.

Quels sont vos objectifs pour poursuivre le développement des PAT ?

S. M. & Cl. M. : La Région apportera son soutien à la structuration des initiatives existantes, notamment à travers les missions d'observatoires. Elle favorisera, en particulier, le développement des PAT, leur mutualisation, leur mise en réseau. L'objectif est de créer de nouveaux emplois sur l'ensemble de la filière, dynamiser les territoires ruraux et offrir une alimentation saine à tous. Alimentation et territoires interagissent et se complètent, et le « penser global, agir local » prend tout son sens à l'échelle régionale.

Ch. M. : Le plan de relance a permis à la DRAAF d'avoir des moyens conséquents, mais limités dans le temps. Aussi, au niveau régional, nous poursuivrons le soutien aux PAT, à travers une aide à l'ingénierie auprès des collectivités locales. Cela prend la forme d'un appel à projets pour accompagner les territoires dans le développement de l'alimentation de proximité. Nous avons aussi lancé la piste d'un centre de ressources régional pour l'alimentation de proximité. Après l'étude d'opportunité et de faisabilité, nous devons, à présent, finaliser la création d'une telle structure en lien avec les intercommunalités.

*La Stratégie régionale de spécialisation intelligente (RIS3) est une démarche cadrée par la Commission européenne, qui sélectionne des domaines ou secteurs technologiques spécifiques. La « chaîne de valeurs au service d'une alimentation durable » est l'un des domaines que la Région entend prioriser et sur lequel sera concentré ses investissements et, notamment, les fonds européens, afin d'en optimiser les retombées économiques.

UNE HISTOIRE AGRICOLE COLLECTIVE, un terroir commun

Fruits d'une histoire millénaire façonnée par les activités humaines, les paysages de Bourgogne-Franche-Comté constituent notre héritage commun issu d'une aventure débutée 10 000 ans avant notre ère, au Néolithique, quand l'humanité devint agricultrice.



Élevage bovin dans le Morvan © Antoine Lagneau

L'agriculture du XXI^e siècle est issue d'une série de quatre grandes révolutions qui a marqué son histoire : au Néolithique d'abord (10 000 avant notre ère), durant l'Antiquité ensuite (entre 2 500 ans avant notre ère et jusqu'au V^e siècle), puis à l'époque médiévale (au Moyen-Âge central, entre le XI^e et le XIII^e siècles) et, enfin, la double révolution des temps modernes, au XIX^e et au milieu du XX^e siècles.

Aujourd'hui, les effets du changement climatique, mais aussi l'évolution de la société, contraignent, encore et toujours, le monde agricole à accélérer, avec toute la violence sociale que cela implique pour lui, la mutation de ses modes de culture. Cette adaptation - aussi nécessaire que brutale - est, par ailleurs, presque paradoxale dans sa réalisation.

L'agriculture est, en effet, à la fois victime, mais aussi en partie responsable du changement climatique, en raison de certaines techniques de production agricoles particulièrement émettrices de gaz à effet de serre (GES). Ces pratiques intensives, fortement mécanisées et consommatrices d'intrants, ont longtemps constitué la seule option pour nourrir les peuples et restent, pour de multiples raisons, encore d'actualité.

C'est là, pour les agriculteurs, un autre effet paradoxal de l'époque dans laquelle nous vivons. Réussir, d'une part, à maintenir de hauts niveaux de production, qui puissent nourrir une population française et mondiale toujours plus importante et, d'autre part, dans le même temps, poursuivre

l'écologisation de leurs pratiques pour répondre à la demande croissante des consommateurs à bénéficier d'une d'une alimentation issue de productions vertueuses pour l'environnement.



L'agriculture bourguignonne-franc-comtoise s'adapte, tout en préservant son savoir-faire qui, au côté des multiples métiers de bouche, apporte à la région une collection unique d'appellations d'origine contrôlée (AOC), d'appellations d'origine protégée (AOP), d'indications géographiques protégées (IGP) et autres Label rouge - 181 au total - symbolisant la richesse d'un terroir à l'histoire millénaire et sans cesse recommencée.

TÉMOIGNAGE

Les paysages actuels de Bourgogne-Franche-Comté ont évolué avec la spécialisation de l'agriculture au XX^e siècle

Émilie GAUTHIER

Professeure des Universités,
Laboratoire chrono-environnement
de l'Université Bourgogne-Franche-Comté



Quand peut-on dater le début de l'évolution des paysages sous l'effet des pratiques agricoles ?

Les premiers impacts apparaissent vers 5400-5300 av. J.-C., au Néolithique. Dans le Jura, notamment à Chalais et à Clairvaux, on retrouve des sites emblématiques de cette période. Mais, c'est à la fin de l'âge du Bronze et au début de l'âge du Fer (900-700 av. J.-C.) en plaine, et à l'an mil en altitude, que l'on observe des défrichements de grande ampleur.

Peut-on mesurer l'impact climatique sur l'évolution des paysages ?

C'est assez compliqué, car les forçages naturels sont parfois masqués par les forçages anthropiques. On perçoit les évolutions de la végétation : forêts de pin, bouleau, noisetiers au début de l'Holocène¹, puis chênaie mixte pendant l'optimum climatique. Les activités agropastorales arrivent vers la fin de cette période. Quand le climat se refroidit, on voit apparaître le sapin, le hêtre et l'épicéa. Le dernier arbre arrivé naturellement dans notre flore est le charme, vers 800-700 av. J.-C. On perçoit donc, à travers la végétation, l'évolution climatique liée aux

paramètres orbitaux de la terre, nous sommes dans un interglaciaire, donc entre deux périodes glaciaires. Le réchauffement actuel sort de ce cadre naturel, car on dépasse celui de l'optimum climatique du milieu de l'Holocène, ainsi que l'optimum climatique médiéval². Nous sommes donc en dehors de la dynamique naturelle. Quant aux quantités de gaz carbonique et de méthane, il n'y pas d'équivalent des concentrations actuelles au cours de l'Holocène. Il faut se référer à des valeurs datant d'il y a quelques centaines de milliers d'années, à une époque où la terre était plus chaude.

Des types d'agriculture ou des pratiques agricoles ont-ils influencé durablement les paysages et la biodiversité ?

Il n'y a pas de paysages « naturels », tous les paysages de Bourgogne-Franche-Comté sont les fruits d'une histoire millénaire des activités humaines qui ont façonné notre environnement. Les paysages actuels sont plutôt récents, un siècle au mieux. Ils se mettent en place surtout après la deuxième guerre mondiale. L'hyper-spécialisation de l'agriculture par zone géographique,

qui apparaît au XX^e siècle, a sans doute mis un terme à une polyagriculture vivrière un peu plus équilibrée d'un point de vue biodiversité. Paradoxalement, les forêts sont aujourd'hui plus étendues qu'au cours des derniers siècles sous l'effet, notamment, de la sylviculture. Il n'y a jamais eu de résineux dans le Morvan avant qu'on en plante. Par exemple, la hêtraie était la forêt naturelle. Les paysages qui nous semblent caractéristiques, comme les prébois dans lesquels paissent les montbéliardes, sont récents. Regardez les tableaux de Courbet, il y a souvent peu d'arbres dans la vallée de la Loue et les vaches ne ressemblent pas à ce qu'on connaît aujourd'hui.

Le début du XXI^e siècle marque-t-il une accélération de l'évolution des paysages et de la biodiversité ?

Nos connaissances de l'évolution des paysages sont basées sur l'étude des archives sédimentaires que l'on trouve dans les tourbières ou les lacs, et nous manquons encore de recul pour analyser le XXI^e siècle. Pour l'instant, la rupture se situe plutôt au XX^e siècle. Les analyses polliniques mettent en évidence l'arrêt de la culture des céréales et la reforestation en altitude. Les analyses sédimentologiques et géochimiques de ces mêmes archives pointent l'érosion importante des sols et l'excès de fertilisant. La mise en place d'une spécialisation agricole trouve son ferment dans les derniers siècles, mais s'accélère au XX^e siècle, à l'image du Comté dans le Jura ou de la vigne en Bourgogne.

¹L'Holocène est l'ère géologique qui représente les 11 000 dernières années.

²L'optimum climatique médiéval est une période de l'Histoire, entre le X^e et le XIV^e siècles, qui fut inhabituellement chaude.



EN SAVOIR PLUS :

<https://chrono-environnement.univ-fcomte.fr>



Hutte reconstituée devant une fresque représentant la vie quotidienne au Néolithique aux abords du lac de Clairvaux-les-Lacs - Espace archéologique Clairvaux-les-Lacs © CD39

TÉMOIGNAGE

Dans le Morvan, une « civilisation du seigle »

Cyril BRULÉ

Vice-président du Parc naturel régional (PNR) du Morvan, conseiller municipal de Villiers-en-Morvan (Côte-d'Or)

Pourriez-vous nous décrire ce qu'était le Morvan du seigle ?

Il y a 70 ans, l'aspect du Morvan différait beaucoup de celui d'aujourd'hui. C'était un territoire de culture, avec peu d'élevage. La forêt occupait une place beaucoup moins importante. Le seigle - que l'on appelait « blé », alors que le blé était appelé « froment » - était la principale culture morvandelle, car elle réussit bien dans ces terres froides, acides et pauvres. Venaient en complément le sarrasin, l'avoine ou l'orge. Bien entendu, les Morvandiaux cultivaient aussi la pomme de terre, appelée « treuffe », des légumes et des fruits, et élevaient des porcs et des volailles.

Utilisé pour l'habitat et les objets de la vie quotidienne, le seigle jouait-il un rôle important dans l'alimentation ?

À propos du Morvan, Vauban écrivait en 1698 : « Tout ce qui s'appelle bas peuple ne vit que de pain de seigle mêlé d'orge et de froment ». Le seigle servait donc, principalement, à la confection du pain, qui a longtemps constitué plus de la moitié de la consommation humaine de base sur le territoire. Selon l'historien Marcel Vigreux, « le seigle est le véritable symbole de l'économie fermée de ces temps, qui conduit les hommes à tout tirer de la nature et à tout faire à partir des produits locaux ». Par contre, les rendements étaient faibles sur cette moyenne montagne, qui n'était pas exportatrice. Certains villages devaient même s'approvisionner en seigle auprès des voisins, lors des mauvaises années.

Disparue au cours du XX^e siècle, la culture du seigle pourrait-elle faire son retour dans les paysages morvandiaux ?

La culture du seigle s'est progressivement effacée au cours du XX^e siècle, au profit des pâtures nécessaires à l'élevage naisseur de vaches charolaises, et d'autres céréales aux meilleurs rendements. Ces orientations agricoles sont, aujourd'hui, remises en question : les agriculteurs font de plus en plus le choix de se diversifier et le PNR du Morvan aide au renforcement de filières alternatives. On pourrait tout à fait imaginer que la culture du seigle, nécessitant peu d'intrants, puisse faire son retour dans la région. Le pain de seigle a beaucoup de bienfaits gustatifs et nutritifs. Des savoir-faire se maintiennent encore autour de l'artisanat, la demande revient pour des matériaux de construction bio-sourcés. La Maison du Seigle de Ménessaire en Côte-d'Or, conservatoire de tous ces savoir-faire et connaissances, constitue un lieu de ressources incontournable.

ZOOMS SUR

Le Seigle, plante sacrée du Morvan



Culture du seigle dans le Morvan © Marcel Vigreux

Au fil des siècles, le seigle est devenu la plante « sacrée » du Morvan, sa rareté signifiant famine. Aussi, l'ensemencement, la moisson et le battage étaient entourés d'une vénération avec des pratiques superstitieuses. Toutes les parties du seigle étaient utilisées, pour l'alimentation, mais aussi pour l'habitat, la vannerie, la fabrication de ruches ou encore la litière des animaux. On peut presque parler de « civilisation du seigle », tant cette plante a accompagné le quotidien des Morvandiaux pendant des siècles. (Source : PNR du Morvan)

L'Époisses, cinq siècles d'histoire et de savoir-faire

Au début du XV^e siècle, le village d'Époisses accueille une communauté laquelle la tradition orale attribue la paternité du fromage d'Époisses. Deux siècles plus tard, la communauté quitte le village et lègue aux paysannes de la vallée un héritage de valeur : la recette de fabrication de fromage. C'est ainsi, dans les fermes de l'Auxois, puis du Nord Côte-d'Or, que ce fromage puise son histoire et son développement. De nombreux documents administratifs du début du XIX^e siècle attestent d'une activité fromagère développée et propre à la région d'Époisses. Renommé, le fromage s'exporte à Paris et dans plusieurs départements. Mais la guerre de 1914-1918 laisse les femmes seules face aux travaux des champs.

Le déclin est, dès lors, engagé. La disparition du fromage à la ferme est effective entre 1954 et 1956. C'est à cette période qu'un couple d'agriculteurs, Simone et Robert Bertheau, décide de relancer la production de fromages d'Époisses, en mobilisant le savoir-faire des personnes de la région ayant encore la mémoire de sa fabrication. Sa reconnaissance officielle en tant qu'AOC intervient en 1991, et il bénéficie, depuis 1996, de l'AOP par l'Europe, ce qui implique que sa production, qui s'étend de l'Auxois aux plateaux châtillonnais et langrois jusqu'aux portes de Dijon, ne peut être délocalisée.

Encadré par un cahier des charges strict, qui impose des règles d'alimentation et d'élevage du troupeau en lien direct avec le terroir et des règles de fabrication respectant les pratiques historiques, la production de l'Époisses est étroitement liée à la protection de la biodiversité. La diversité des prairies naturelles est élevée dans tous les secteurs géographiques de l'AOP. Une étude, menée en 2012, a permis d'identifier 135 espèces végétales différentes dans les parcelles observées. Les éleveurs ont su, en outre, conserver une bonne partie du réseau de haies les entourant.

(Source : Syndicat de défense de l'Époisses)

Brillat-Savarin, un homme... et un fromage

L'Époisses a été sacré « roi des fromages » par le gastronome français Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), auteur du célèbre traité de gastronomie *La Physiologie du goût*. Pour lui rendre hommage, un crémier parisien baptisera, en 1930, « Brillat-Savarin », un fromage produit depuis 1890. Devenu IGP en 2017, son aire de production s'étend aujourd'hui du nord de la Seine-et-Marne au nord de la Saône-et-Loire.

EN SAVOIR PLUS :

Page dédiée à la Maison du Seigle sur www.parcumorvan.org



ÉCLAIRAGE



LES MÉTAMORPHOSES DE L'AGRICULTURE RÉGIONALE FACE AUX CRISES MULTIFACTORIELLES

Sophie DUBREUIL

Chargée d'études économiques à la Chambre régionale d'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté

Face aux crises sanitaire et climatique, et alors que les comportements alimentaires ne cessent d'évoluer, les agriculteurs sont déjà lancés dans des stratégies d'adaptation. Il faut insister sur le fait que ces stratégies devront être viables économiquement tout en étant socialement acceptables par la profession.

Pour s'adapter au changement climatique, l'Observatoire prospectif de l'agriculture explore plusieurs pistes, comme le test de nouvelles variétés végétales, l'évolution des pratiques culturales en viticulture, la valorisation des haies - notamment pour l'ombre en été, mais aussi comme fourrage d'appoint -, l'écopâturage, le séchage en grange, la récupération et le recyclage des eaux.

À côté des outils et des pratiques qui évoluent, les agriculteurs ont la volonté de se retrouver et agir ensemble. Ce facteur humain se traduit, aussi, par le rapprochement entre le grand public et le monde agricole. Les PAT, avec leur particularité de réunir des acteurs venus de tous horizons, ou, plus récemment, les « audits 360 », illustrent ces nouveaux rapports de proximité dans les territoires.

L'agriculture cherche, ainsi, à développer et consolider ses nombreux atouts. La filière bovine, par ses pratiques tournées vers l'agriculture extensive, produit une viande de qualité, propre à satisfaire les nouveaux comportements alimentaires. De nombreux produits régionaux bénéficient de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine : la viande bovine a d'ailleurs obtenu l'une des rares AOP pour les produits carnés, le bœuf de Charolles, mais aussi une IGP : Charolais de Bourgogne, ainsi que plusieurs labels rouges. Côté filière laitière, l'Observatoire montre qu'un tiers de la production nationale sous indication géographique (IG) est issu de

la Bourgogne-Franche-Comté, localisé principalement dans le Doubs et le Jura. Les producteurs de lait de plaine s'adaptent aux demandes des consommateurs en développant des activités de transformation pour produire des yaourts, des fromages et fournir la restauration collective ou la vente directe. Il existe aussi plusieurs AOP, comme le Chaource, l'Époisses, la Crème et le Beurre de Bresse.

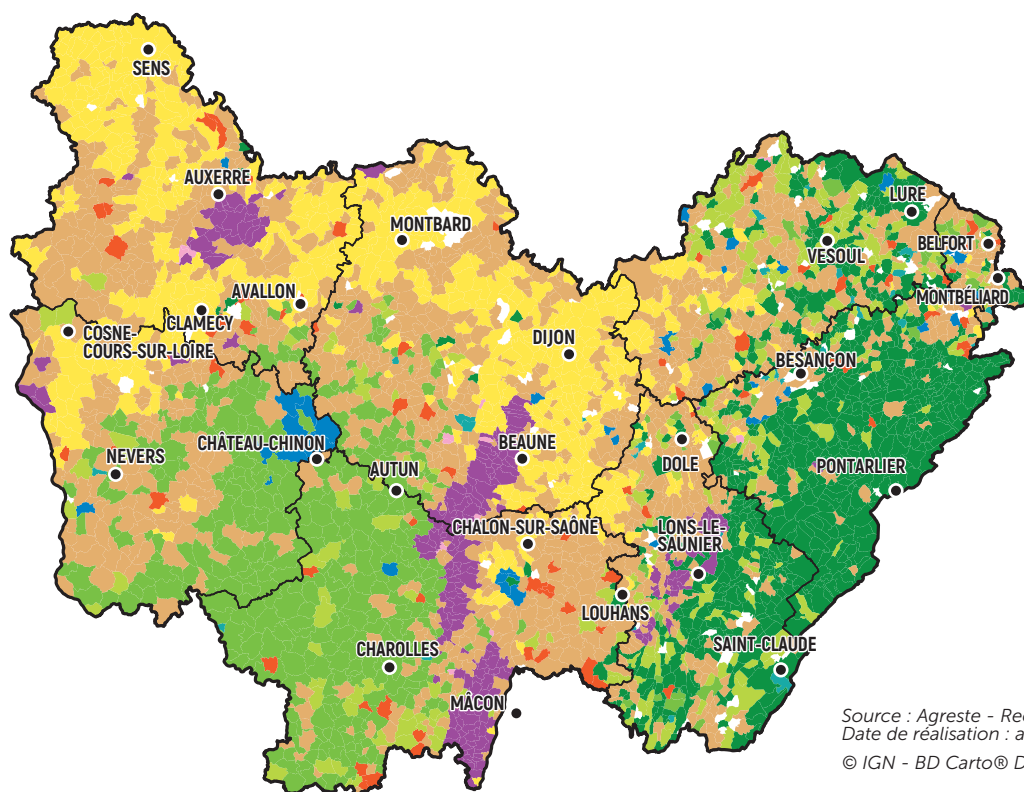
La filière biologique est, quant à elle, en plein développement, puisqu'elle représente près de 9 % du territoire régional. L'Observatoire relève également le dynamisme du maraîchage, avec un nombre grandissant de porteurs de projets en lien avec cette filière. Pour introduire une diversification dans les exploitations céréalières et de polyculture-élevage, la Chambre d'agriculture encourage la mise en place de production de légumes de plein champ. Cette stratégie permettrait de répondre à la demande exponentielle en légumes de la restauration collective. Enfin, le développement de filières locales de légumineuses pour l'alimentation humaine et animale est aussi un enjeu.

26 PAT ont ainsi été signés, souvent construits autour de la filière maraîchère. Même si certains, comme celui du Pays Lédonien dans le Jura, travaillent, par exemple, sur la fourniture de viande hachée bio pour la restauration collective.



EN SAVOIR PLUS :

Observatoire prospectif de l'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté
<https://bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr>



ORIENTATIONS TECHNIQUE-ÉCONOMIQUES DES EXPLOITATIONS AGRICOLES

- Sans siège d'exploitation
- Grandes cultures
- Maraîchage - horticulture
- Vignes
- Fruits et autres cultures permanentes
- Bovins lait
- Bovins viande
- Bovins mixtes
- Autres herbivores
- Granivores
- Polyculture et polyélevage

Source : Agreste - Recensement agricole 2010
 Date de réalisation : avril 2016

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

La Bourgogne-Franche-Comté, une mosaïque d'agricultures

Avec 2,5 millions d'hectares, les surfaces agricoles représentent 53 % du territoire régional. 44 % d'entre elles sont des prairies permanentes et temporaires, ce qui souligne l'importance de l'élevage en région. Toutefois, la viticulture, avec 1,5 % de la surface agricole utile (SAU), est la première production en valeur. La région compte 28 000 exploitations agricoles, de 88 hectares en moyenne. De nombreuses exploitations sont sous signe de qualité : 34 % sont en AOP, 10 % en agriculture biologique (AB), 6 % en Label rouge (LR) et 2 % en IGP.

Source : Agreste, 2017

PRODUITS LAITIERS

Les fromages sous IG contribuent fortement à la réputation gastronomique de notre région. Le Comté, première appellation fromagère en volume en France, avec plus de 62 220 tonnes en 2019, pèse, à lui seul, pour deux tiers du volume régional. La région compte **six AOP fromages de vache** (Comté, Morbier, Mont d'Or, Chaource, Époisses et Bleu de Gex) et **quatre IGP** (Emmental français Est-Central, Gruyère, Brillat-Savarin et Soumaintrain). L'AOP Beurre et Crème de Bresse, ainsi que les **deux AOP fromages de chèvre** Charolais et Mâconnais, complètent ce panel.



GRANDES CULTURES

La Bourgogne-Franche-Comté est la **5^e région productrice d'oléoprotéagineux** de France, avec une surface de 211 300 ha. La culture du colza représente 103 950 ha, le tournesol 77 450 ha et le soja 34 370 ha. Viennent ensuite la moutarde, le pois, les fèves.

Côté céréales, la région se place au **6^e rang national** avec une surface de 766 000 ha et une production de 5,1 millions de tonnes. En 2019, le blé tendre, avec 387 000 ha, représente 50 % des cultures céréalières, les orges 30 % (237 000 ha) et le maïs grain 10 % (76 000 ha). **1^{re} région productrice d'avoine** avec 13 % de la production nationale, la région demeure au **3^e rang pour la production d'orges d'hiver**.



VINS

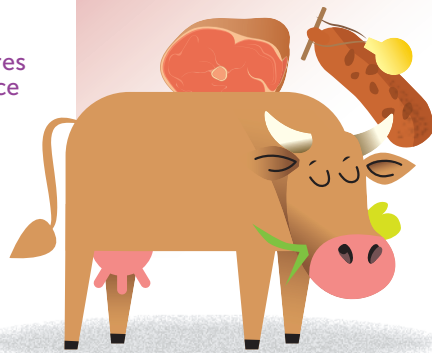
Une centaine d'AOP et sept IGP produisent près de 1,6 million d'hectolitres en moyenne quinquennale, sur une surface de près de 34 000 ha. Le chiffre d'affaires de cette filière atteint 1,6 milliard d'euros en moyenne quinquennale 2015-2019. Les deux tiers de la production se font en vin blanc. **92 % des 4 484 exploitations viticoles** vinifient ou font vinifier leurs productions **sous IG**.



VIANDES DE BOUCHERIE ET CHARCUTERIES

Près de 2 200 exploitations sont habilitées à produire en viande sous IG et LR.

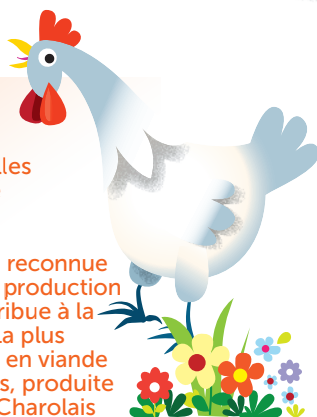
Le chiffre d'affaires régional des filières viandes de boucherie et charcuteries s'élève, en 2019, à 93 millions d'euros pour les seules IG, dont 87 % est généré par la filière charcuteries (IGP Saucisse de Montbéliard et IGP Saucisse de Morteau).



VOLAILLES

La production des volailles est caractérisée par une **forte présence de LR, ainsi que d'IG**.

L'AOP Volaille de Bresse, reconnue en 1957 et dont l'aire de production se situe en Bresse, contribue à la notoriété de la région. La plus grosse part des volumes en viande de volailles est, toutefois, produite par les IGP Volailles du Charolais et Volailles de Bourgogne.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

8^e région française en nombre de fermes biologiques en 2017, la dynamique de conversion s'est poursuivie en 2018, avec 324 nouveaux producteurs biologiques, soit 23 540 ha supplémentaires.

Une exploitation sur douze est désormais conduite en bio. Cette dynamique est portée par les filières historiques : polyculture élevage, grandes cultures et viticulture.



Sources :

Ademe, Solagro, Ceresco. Prise en compte des évolutions et comportements alimentaires dans la stratégie alimentation durable de l'ADEME Bourgogne-Franche-Comté. 2021

Agreste BFC, <https://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr>

Agence Bio. Baromètre 2018 de consommation et de perception des produits biologiques en France. Janvier 2019

LA COOPÉRATION TERRITORIALE, clé de notre futur alimentaire

Imaginer notre futur alimentaire pour le XXI^e siècle implique de repenser les relations entre les territoires, ruraux et urbains. L'entraide, ainsi que la coopération locale et régionale seront des clés pour répondre aux enjeux à venir.



Microferme urbaine du Cercle laïque à Corcelles-les-Monts en Côte-d'Or © Antoine Lagneau

Comme sur l'ensemble de la planète, notre alimentation est directement influencée par l'évolution de nos modes de vie et de consommation, de notre relation à l'habiter et à nos habitats. Ainsi, en abritant aujourd'hui la majorité de la population mondiale (70 % de la population en 2050), les villes et les infrastructures urbaines s'étendent sur les terres agricoles, recomposent les paysages et, se faisant, la carte alimentaire.

Ce mouvement planétaire recèle, pourtant, une forme de dissonance cognitive. Les citadins veulent retrouver le contact avec la terre, renouer avec une alimentation de proximité, échapper à une certaine artificialisation de leur vie et de leur ville. Depuis quelques années, le monde urbain regarde à nouveau au-delà de ses frontières, vers les territoires ruraux. La relation

ville-campagne, qui s'était étiolée progressivement depuis la révolution industrielle, semble retrouver un sens.

Quant au monde rural - ignoré durant les dernières décennies par une population majoritairement citadine et éclipsé par le poids économique et politique des grands pôles urbains - revient au centre des attentions. Si une nouvelle utopie agricole semble se dessiner, les territoires ruraux - et notamment ses agriculteurs et paysans - font face, aujourd'hui, à de multiples enjeux à la complexité parfois sous-estimée. Mais notre alimentation de demain est bien une histoire collective, qui s'écrit conjointement dans les espaces ruraux et urbains, dont les destins sont inexorablement liés. Pour répondre à cet enjeu, de nouveaux outils voient le jour, à l'image des PAT, qui réunissent les acteurs

locaux pour réfléchir à l'ensemble de la filière. Les PAT, et plus généralement les systèmes alimentaires locaux (SAL), sont l'occasion de construire des politiques et des alternatives locales, prenant en compte les enjeux d'eau et de biodiversité, de santé publique et de précarité sociale, d'éducation, de travail, mais aussi de savoir-faire traditionnel. Plus que jamais, l'approche systémique apparaît comme la réponse aux interrogations multiples et globales posées par notre futur alimentaire.



ÉCLAIRAGE

QUAND CHERCHEURS ET HABITANTS CO-CONSTRUISENT LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

Gaëtan MANGIN

Ingénieur de recherche au Living Lab territorial pour la transition écologique de la Maison des sciences de l'homme (MSH) de Dijon

Dany LAPOSTOLLE

Responsable scientifique au laboratoire THÉMA de l'Université de Bourgogne-Franche-Comté

Matthieu DUBOYS DE LABARRE

Sociologue, maître de conférence à Agrosup Dijon, chercheur au CESAER

La question de l'accaparement des terres agricoles, de la précarité alimentaire et du potentiel du système alimentaire local sont à l'origine du projet POPSU intitulé « La démocratie alimentaire comme enjeu de capacitation territoriale », qui démarre en 2019 sur le territoire de Tournus, en Saône-et-Loire. Il se construit avec une forte implication des habitants. Le programme est coordonné par des universitaires autour du Living Lab territorial pour la transition écologique (LTTE) de la MSH de Dijon, qui réunit des chercheurs et des acteurs locaux, pour réfléchir ensemble aux questions de transition. Ce travail collaboratif aboutit, début 2020, à l'identification de deux axes : d'une part, faire du tournugeois un territoire de production agricole, mobilisant professionnels et particuliers et, d'autre part, permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation de qualité. À la suite de cette première étape, un diagnostic territorial sur la dynamique alimentaire locale a été réalisé. Ce processus s'est révélé être un catalyseur d'énergies pour consolider les réflexions initiées par les habitants. Parmi les projets sur lesquels ces derniers étaient déjà investis, on trouve, notamment, une épicerie solidaire, une épicerie mobile, un magasin de producteurs, des jardins partagés et l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux. Dans ce contexte favorable, POPSU est venu impulser un élan supplémentaire, en créant des liens entre les différents

porteurs de projet, favorisant, ainsi, une dynamique globale.

Le troisième temps a permis de restituer ce travail à travers la corédaction d'un document sur l'un des volets essentiels d'un PAT : la construction d'une citoyenneté active pour orienter le système alimentaire local vers plus de justice sociale et environnementale, une reconnexion entre alimentation et agriculture, ainsi que l'identification des ressources pour un changement de modèle alimentaire.



Vue aérienne de Tournus © Droits réservés

EN SAVOIR PLUS :

Tournus - L'alimentation, enjeu démocratique ?
sur www.youtube.com

DÉFINITION

POPSU, la plateforme d'observation des projets et stratégies urbaines, est un programme de recherche-action, qui propose de croiser les savoirs scientifiques et l'expertise opérationnelle, pour mieux comprendre les enjeux et les évolutions associés aux villes et aux territoires. Cette plateforme est composée de deux volets : le programme « POPSU Métropoles », qui se concentre sur les dynamiques métropolitaines françaises et le programme « POPSU Territoires », construit sur l'analyse des petites villes et des ruralités.

EN SAVOIR PLUS :

<https://popsu.archi.fr>

TÉMOIGNAGE



Renforcer les relations de solidarité et de complémentarité entre territoires proches

Noé GUIRAUD

Membre de l'association Les Greniers d'abondance, géographe au laboratoire d'Études rurales de l'Université Lyon 2 et à l'École urbaine de Lyon

La résilience alimentaire est-elle un enjeu majeur à atteindre pour les territoires dans les années à venir ?

La notion de résilience appliquée à l'alimentation paraît pertinente, parce qu'elle implique de penser les menaces globales qui pèsent sur notre alimentation et d'avoir une approche systémique de la façon dont notre société s'organise pour nourrir la population. Elle amène à considérer, à la fois, les défaillances du système alimentaire actuel (malnutrition, inégalités socio-économiques, impacts environnementaux) et ses vulnérabilités (réchauffement climatique, chute de la biodiversité, épuisement et dégradation des ressources, désorganisations sociale et économique). On peut, ainsi, identifier différents types et niveaux d'action, mais également différentes temporalités.

L'autonomie alimentaire est souvent assimilée à la résilience alimentaire. Cela vous paraît-il fondé ?

L'autonomie, à distinguer de l'autarcie, est un des critères qui favorisent la résilience. L'idée est de se demander : 1) quels sont les aliments que notre territoire peut ou devrait pouvoir produire de façon à nourrir la population et à préserver l'environnement ? et 2) quels produits doit-on chercher en dehors du territoire si celui-ci

ne peut les fournir ? Les besoins de base ne dépendent alors plus de flux mondiaux, mais des relations de solidarité et de complémentarité entre territoires proches.

Le calculateur de résilience alimentaire des territoires, développé par Les Greniers d'abondance, a-t-il déjà été expérimenté ?

L'application CRATER (calcul de résilience alimentaire des territoires) a pour ambition de sensibiliser les élus, les acteurs des territoires, ainsi que les citoyens, aux problématiques de la résilience alimentaire. L'objectif est de proposer un pré-diagnostic du système alimentaire sur ses différentes dimensions, à partir des données statistiques disponibles à différentes échelles territoriales.

Depuis un an, l'application est librement disponible en ligne et de nombreux acteurs des territoires l'utilisent déjà. Grâce au soutien de la fondation Carasso, de l'ADEME et du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'association peut travailler plus en lien avec les collectivités pour comprendre leurs besoins, et en partenariat avec des scientifiques pour co-construire les futurs indicateurs.



EN SAVOIR PLUS :

Les Greniers d'abondance
<https://resiliencealimentaire.org>

Déjà vingt-six projets alimentaires territoriaux en Bourgogne-Franche-Comté

Lancé à l'échelle nationale en 2014, le dispositif PAT s'est amplifié, depuis 2020, avec le plan France Relance qui prévoit, en particulier, 4,47 millions d'euros à leur financement en Bourgogne-Franche-Comté. La région compte 26 PAT reconnus par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (au 8 septembre 2021). La dynamique régionale actuelle trouve son origine notamment dans le travail mené, depuis 2019, par la DRAAF et le Réseau rural pour faciliter l'émergence et la mise en œuvre de ces stratégies alimentaires territoriales.

Les PAT s'appuient sur un diagnostic partagé de la production agricole et alimentaire locale et du besoin alimentaire du bassin de vie, en identifiant les atouts et les contraintes socio-économiques et environnementales du territoire. Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient, alors, un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

Entre 2019 et 2021, la DRAAF, le Réseau rural et le Ceresco se sont attachés à structurer un réseau régional des PAT, avec la mise en œuvre d'une cartographie en ligne, d'identification de thématiques (accès à l'alimentation pour tous, ateliers de transformations, logistique alimentaire, agroécologie) et de journées de formation. Aujourd'hui, il y a au moins un PAT dans chacun des départements et de nombreux projets devraient voir le jour en 2022.

 **EN SAVOIR PLUS :**
Réseau national des projets alimentaires territoriaux / Observatoire national des PAT (OnPAT)
<https://rnpat.fr>

LE PAT DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES AUXONNE-PONTAILLER (CAP) VAL DE SAÔNE (CÔTE-D'OR)

Lancé fin 2019 et porté par la CAP Val de Saône, il s'inscrit dans un territoire à dominante rurale. Le diagnostic agricole et alimentaire du territoire a mis en exergue plusieurs enjeux : une fuite des bassins de consommation au profit des « grandes villes », une offre alimentaire inégalement répartie sur le territoire et des villages sans commerces alimentaires. En outre, le territoire dispose d'un faible nombre d'exploitations maraîchères.

Ce PAT s'articule autour de cinq thématiques :

- manger local à la maison, à la cantine, au self et dans les maisons de retraite ;
- répondre aux enjeux agricoles présents et d'avenir (en facilitant l'installation et la transmission des exploitations, par exemple) ;
- lutter contre le gaspillage ;
- valoriser les déchets ;
- perpétuer les traditions du Val de Saône.

YONNE

- 4 territoires PAT France Relance 2021
- PAT : 172 333 €

CÔTE-D'OR

- 6 territoires PAT France Relance 2021
- PAT : 914 397 €

28 PROJETS A HAUTEUR 3 MILLIONS DANS

NIÈVRE

- 4 territoires PAT France Relance 2021
- PAT : 824 205 €

Note : La CA de Nevers est également concernée par le PAT du PÉTR Val de Loire Nivernais.

SAÔNE-ET-LOIRE

- 3 territoires PAT France Relance 2021
- PAT : 305 234 €

LE PAT* DU GRAND CHAROLAIS (SAÔNE-ET-LOIRE)

À la fois industriel et agricole, Le Grand Charolais est fortement marqué par l'élevage bovin et caprin, et compte plusieurs produits alimentaires sous signe de qualité géographique.

Les objectifs du PAT du Grand Charolais, démarré en 2020, sont de faciliter l'approvisionnement de la restauration collective locale en produits locaux, valoriser les circuits courts et lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaires.

Parmi les projets développés, il y a la création d'une structure locale de type grossiste, permettant de gérer la logistique d'approvisionnement entre la production et la restauration collective, ainsi que la mise en place d'une offre maraîchère. Les autres pistes vont de la conversion d'exploitations à la mise en place d'un chantier d'insertion en maraîchage.

*PAT non reconnu par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, mais identifié OnPAT

- hors PAT
- PAT départementaux
- CC : communauté de communes
- CA : communauté d'agglomération ou métropole
- PNR : parc naturel régional
- PÉTR : pôle d'équilibre territorial et rural
- syndicat mixte

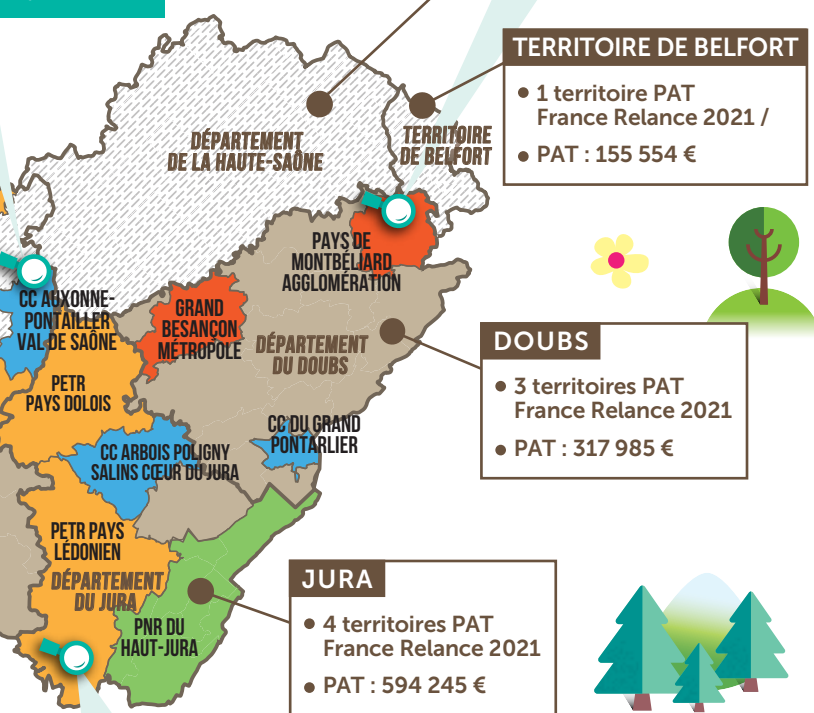
26 PAT reconnus au 8 septembre 2021
Cartographie : DRAAF, 16 septembre 2021

LE PAT DU PAYS DE MONTBÉLIARD AGGLOMÉRATION (DOUBS)

Les enjeux agricoles et alimentaires du Pays de Montbéliard s'organisent autour d'une diversité de productions, avec de nombreuses industries agro-alimentaires, usines de transformation alimentaire et métiers de bouche. Le PAT, lancé en 2018, a pour objectifs de favoriser l'installation agricole diversifiée, de structurer les filières d'approvisionnement locales (notamment légumes, lait et viande), de consolider les débouchés locaux, d'améliorer les chaînes logistiques et de transformation, de favoriser l'accès du plus grand nombre à des produits locaux et biologiques. Plusieurs actions ont été définies, parmi lesquelles la mise en place d'un magasin de produits locaux, la création d'un outil collectif de transformation, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'introduction de produits bio et locaux en restauration, mais aussi le développement de la production de protéines végétales ou la valorisation des vergers.



CCOMPAGNÉS
DE PLUS DE
D'EUROS
26 PAT



LE PAT BIO DU PAYS LÉDONIEN (JURA)

Le Pays Lédonien comprend une grande diversité de paysages : Bresse jurassienne, coteaux du Revermont, premier plateau du Jura, région des Lacs, Petite Montagne... Le PAT bio du Pays Lédonien regroupe plusieurs acteurs locaux (Clus'Ter Jura, Ville de Lons-le-Saunier, Pays Lédonien, syndicat mixte de la cuisine centrale de Lons-Le-Saunier, Chambre d'agriculture du Jura, GAB [Groupement des AgroBiologistes] du Jura, Interbio...) et s'appuie sur une dynamique locale déjà existante à travers, notamment, la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, reconnue au niveau national pour ses réalisations pionnières sur la protection de la ressource en eau. Le PAT, lancé en 2020, s'articule autour de deux piliers : le premier vise à développer l'ancrage territorial des filières bio (production, transformation, distribution) et le second est orienté vers la justice sociale, l'éducation et le gaspillage alimentaire.

ÉCLAIRAGE



GRAND AUTUNOIS MORVAN : LA CUISINE CENTRALE STRUCTURE LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Marie-Amandine LATOUR

Responsable du pôle agriculture à la communauté de communes du Grand Autunois Morvan

La collectivité s'est engagée sur la question de l'alimentation locale au début des années 2010. La sauvegarde de l'abattoir intercommunautaire, menacé de fermeture pour cause de vétusté, a été le point de départ d'une politique alimentaire et agricole territoriale particulièrement ambitieuse, qui s'est amplifiée au cours des années. Autre élément favorable à cette dynamique : la cuisine centrale de la collectivité - approvisionnant 33 points de restauration - a participé à la mise en œuvre d'un travail avec les producteurs, autour de la valorisation des circuits courts et de l'alimentation durable. Fort de ces premiers acquis, la communauté de communes a répondu à un appel à projets autour de l'alimentation, en 2018. Les premières esquisses du PAT sont alors dressées autour de quatre thèmes : la restauration collective, la justice sociale, l'éducation de la jeunesse et le gaspillage alimentaire. Aujourd'hui, 46 producteurs approvisionnent la cuisine centrale. Les filières bovine, ovine et porcine fournissent une viande 100 % locale, tandis que quatre maraîchers (en agriculture biologique) proposent la quasi-totalité des légumes. Côté produits laitiers, les yaourts sont avec des fabrications originales intégrant des saveurs au foin, à la Reine des Prés, à la fleur de sureaux. Autre volet de ce PAT, la lutte contre le gaspillage alimentaire connaît un vrai succès, grâce à la qualité des repas servis, réduisant très sensiblement les restes dans les assiettes. Avec la mise en place des menus végétariens une fois par semaine, des recettes à base de lentilles ou pois chiches sont introduites. Une filière agricole est en expérimentation pour produire localement ces légumineuses. Une production de sarrasin, destinée à être transformée en pâtes, a aussi été lancée. L'axe portant sur la justice sociale est décliné autour de la santé environnementale, avec des actions de prévention auprès des plus jeunes, en partenariat avec le Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Pays de Bourgogne. Le contrat local de santé (CLS) de 2022 inclut ce volet autour de l'alimentation. De plus, une action en direction du public en précarité alimentaire, notamment en milieu rural, est menée par l'association autunoise Les Ateliers nomades.

 ÉCLAIRAGE

L'EAU, SOURCE D'INSPIRATION SUR L'ALIMENTATION

Elsa DUBOS

Chargée de programme
Eau Alimentation Territoires
au CPIE Yonne et Nièvre

En 2020, le CPIE Yonne et Nièvre a lancé le programme multi- partenarial Eau-Alimentation-Territoires. Ce programme vise à renforcer la résilience des systèmes alimentaires territoriaux pour, d'une part, assurer une alimentation accessible à tous et, d'autre part, préserver la ressource en eau. Cette articulation est originale, car l'eau est souvent un impensé des politiques alimentaires, alors que l'amélioration de la qualité de l'eau et de sa gestion contribue à renforcer la robustesse des filières alimentaires locales, en assurant la disponibilité de nourriture en cas de perturbation (hausse des prix, sécheresse, transport, crise sanitaire). Le partage d'une vision globale des liens entre eau et alimentation offre l'opportunité à chacun d'être outillé pour agir à son échelle sur les pratiques alimentaires et, donc, préserver la ressource en eau et la santé des écosystèmes. Cette notion de partage était centrale dans les premières journées locales de l'eau et de l'alimentation

organisées en octobre 2021 par le CPIE Yonne et Nièvre, lauréat, en 2021, du Programme national de l'alimentation sur le volet « Innovation et accompagnement à l'émergence des projets alimentaires territoriaux ». Le CPIE a aussi pour projet de développer des formations avec les agences de l'eau et les lectures de paysages, qui aident à identifier les opportunités pour la transition agricole et alimentaire du territoire. Une recherche-action est d'ailleurs développée autour du concept de paysage alimentaire, en partenariat avec AgroParisTech Clermont-Ferrand, le Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement (CAUE) de l'Yonne et les associations locales. Les objectifs sont de montrer comment les pratiques des acteurs façonnent les paysages (et inversement), de mieux comprendre les spécificités des territoires, pour construire ensemble les systèmes alimentaires plus durables et influant sur le fonctionnement des systèmes alimentaires locaux et de la gestion de l'eau et de la biodiversité.



EN SAVOIR PLUS :

CPIE Yonne et Nièvre
<http://cpiе-yonnenievre.org>



Paysage de l'Yonne © CPIE Yonne et Nièvre

TÉMOIGNAGE



Captage de Cussy-en-Morvan en Saône-et-Loire
© Antoine Lagneau

Les pratiques agricoles préservant la qualité de l'eau contribuent à des systèmes alimentaires sains et durables

Fabienne BARATAUD

Ingénieure de recherche sur l'action collective
autour de l'eau et l'alimentation à l'Institut national de recherche
pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE)

Les PAT intègrent-ils l'eau dans la réflexion globale sur l'alimentation ?

En tendance, on ne peut pas dire cela. Mais on note une acculturation progressive des différents acteurs de la société à une pensée plus systémique, à la capacité à décrypter les liens, les interrelations entre les pratiques, les modèles politiques et économiques, les secteurs d'intervention. Cette prise en compte croisée des enjeux, autour de la préservation de la qualité de l'eau et de la construction de systèmes alimentaires, commence à se retrouver dans différents documents programmatiques de collectivités territoriales ou d'agences de l'eau, par exemple.

Pourquoi les systèmes alimentaires territoriaux sont-ils un bon vecteur de prise en compte de l'eau dans les politiques publiques de l'alimentation ?

Tout d'abord, les pratiques agricoles, qui préservent la qualité de l'eau, contribuent aussi à des systèmes alimentaires plus sains et plus durables. Cela revient à dire, plus largement, que les défis posés par la gestion de l'eau, d'un côté, et l'alimentation, d'un autre côté, trouvent une origine commune dans les dysfonctionnements d'un système agri-alimentaire dominant, intensif, spécialisé, industrialisé, mondialisé et capitaliste. Ensuite, agir collectivement en territoires sur ces questions demande de réfléchir la gouvernance autour d'un « projet », mais cela signifie, aussi, questionner la notion même de projet et de sa « bonne conduite ».

De manière opérationnelle, comment cela peut-il se traduire ?

Il ne suffira pas de changer d'objet ou de porte d'entrée pour opérer une transition, si on ne réfléchit pas les manières d'agir en territoires. Cela implique de questionner les valeurs, les visions autour desquelles on entend bâtir ce projet, de faire un travail construit de réflexivité collective sur ces visions. Cela implique, aussi, de réfléchir la place des actions partagées, coopératives, l'inclusion de populations diversifiées, le rôle des expériences et des attachements sensibles. Dans ces conditions, le travail d'animation devient un poste clé fondamental.

INRAE



RETOUR D'EXPÉRIENCE

Association Le PARC : du jardin partagé à la boucle alimentaire locale

Créée en 2016 à Louesme (Yonne), l'association Le PARC entend favoriser l'alimentation locale et de saison, et proposer une approche pédagogique pour cuisiner les produits récoltés avec, en toile de fond, des notions de plaisir et de convivialité. Forte de six salariés et plus de 200 bénévoles, l'association fédère, aujourd'hui, de nombreux acteurs du territoire, notamment des agriculteurs et des partenaires associatifs et institutionnels.

Dans ce territoire très rural de Puisaye, le jardin ressource est un lieu central pour échanger et pratiquer autour des questions alimentaires et agricoles. L'association s'inscrit, désormais, dans les réflexions autour de la boucle alimentaire locale, à l'image des PAT. De nombreuses actions sont venues compléter le projet initial : une cuisine mobile pour cuisiner avec les habitants, des ateliers jardinage ou l'accompagnement de projets de jardins partagés. Des liens ont été tissés avec les producteurs locaux, mais aussi avec des structures d'insertion ou encore l'École de la 2^e chance de Joigny.

Les projets sont amenés à se multiplier, car la crise du Covid et les préoccupations autour du changement climatique incitent les habitants à se tourner de plus en plus vers une agriculture de proximité et la consommation de produits locaux.



Jardin ressource à Louesme



EN SAVOIR PLUS :

www.leparc.org

TÉMOIGNAGE

La Cabrache reflète les paysages, les territoires et leurs habitants

Coralie JEAN--ABAUZIT

Chargée de mission
Développement filière lait -
marqueurs de territoires
au Parc naturel régional (PNR) du Morvan



Comment le projet de la tomme « Cabrache du Morvan » a-t-il vu le jour ?

Initié en 2019 par le PNR du Morvan, ce projet répondait à plusieurs objectifs de la nouvelle charte 2020-2035, comme l'envie de travailler sur les productions locales et la singularité du Morvan, et d'imaginer un produit qui reflète les territoires et les paysages. Les éleveurs laitiers morvandiaux ont choisi de travailler sur une tomme du Morvan, produite à partir de lait de brebis, de lait de chèvre ou de lait de vache. Le cahier des charges et de transformation en fait un produit de qualité, respectueux de l'environnement, de la biodiversité, du bien-être animal et répondant à des critères sociaux, notamment les conditions de travail des éleveurs.

Constatez-vous, à travers ce produit, un engouement pour les produits locaux et les circuits courts ?

L'intérêt pour l'achat de produits locaux et de qualité, ainsi que pour la rencontre et l'échange avec les producteurs, se vérifie de plus en plus. C'est une transition comportementale, mais aussi une transition technique côté producteurs, liée au changement climatique ou à de nouvelles envies. La variabilité des marchés ou encore l'incertitude sur le prix et la disponibilité des matières premières énergétiques poussent certains producteurs à changer leur système de production et leurs pratiques culturelles, amenant une réflexion sur le maintien des prairies naturelles, le bien-être animal, la protection des haies et de la biodiversité.

Peut-on parler de résilience alimentaire ?

Cette notion est au cœur des pratiques pour engager une évolution du système agricole morvandiau face au changement climatique. La résilience est l'occasion de travailler sur les anciennes productions agricoles, adaptées au sol du Morvan, que l'on pourrait réintroduire, à l'image du seigle, de la myrtille, de la châtaigne. Le rôle du PNR, dans une stratégie de résilience alimentaire, est d'accompagner ces changements et les acteurs. Nous travaillons, ainsi, avec les collectivités, sur des dispositifs type PAT, qui s'intègrent parfaitement dans notre propre stratégie de soutien aux producteurs locaux.

Pourquoi la « Cabrache » ?

Le nom a été choisi par les éleveurs, parmi une sélection de propositions des habitants, des techniciens, des touristes, des éleveurs. Il fait référence au collectif d'éleveurs dans sa diversité, autour des trois types d'élevage laitier entrant dans la composition du fromage : une Cabrache de chèvre (caprin), une Cabrache de brebis et une Cabrache de vache.

TÉMOIGNAGE

Un projet communal pour une agriculture saine, durable, en circuit court



Nicolas BOURNY

Maire de Magny-sur-Tille (Côte-d'Or)

Comment Magny-sur-Tille a-t-elle favorisé l'installation d'une ferme maraîchère biologique sur du foncier agricole communal ?

La volonté affirmée d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement et de circuit court a été inscrite dans le programme de la municipalité dès 2015. Magny-sur-Tille a su proposer un bail environnemental de carrière et à construction sur des terres communales à des maraîchers bio qui cherchaient à s'installer, tout en y adossant une AMAP (association pour le maintien de l'agriculture paysanne).

Peut-on imaginer d'autres installations de ce type ?

La commune loue 98 hectares de terres agricoles et entend utiliser ses propriétés pour faire émerger d'autres projets. Suite au départ à la retraite d'un agriculteur qui cultivait 25 hectares, nous avons attribué, à l'été 2021, avec l'aide de la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER), deux parcelles de 11 hectares à un nouveau locataire, dans le cadre d'un bail rural environnemental de maraîchage bio. Les 14 hectares restants seront dévolus à d'autres projets d'agriculture bio : du maraîchage ou légumineuse, des poules pondeuses, des vergers, des céréales, des fermes pédagogiques...

Quelles seront les prochaines actions en termes de politiques alimentaires et agricoles ?

Magny-sur-Tille est un village rural au sein de Dijon Métropole. À ce titre, il participe au projet « Alimentation durable 2030 » reprenant les démarches « De l'assiette aux champs » et « Terres nourricières ». Les prochaines actions pourraient être un marché local de producteurs, des temps d'échanges avec la population et les agriculteurs, d'autres installations bio (sur les 60 hectares restants), ou encore un espace test type incubation. Pour passer concrètement à un effet de masse (donc des prix abordables) et rendre prépondérante une alimentation saine, transformée et distribuée localement, il est nécessaire de structurer des filières qui organisent la production jusqu'à la consommation. À l'échelle de notre territoire, nous pouvons alors imaginer l'installation de petites entreprises, comme un paysan boulanger (culture de céréales, panification, vente).



Maraîchage bio à Magny-sur-Tille © Antoine Lagneau

La restauration collective, levier de structuration pour les systèmes alimentaires locaux



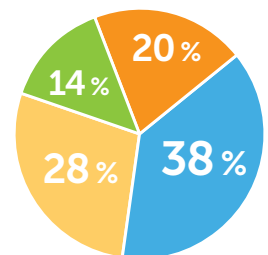
La loi ÉGAlim d'octobre 2018, portant sur l'agriculture et l'alimentation, fait de la restauration collective un levier d'action essentiel dans l'axe de réduction des inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable. Sur ce dernier point, tous les établissements chargés d'une mission de service public (services de restauration scolaire et universitaire, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, pénitentiaires...) doivent, au 1^{er} janvier 2022, proposer des repas composés au moins de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Suite à l'adoption de la loi ÉGAlim, la DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté a reconduit une enquête auprès des restaurations collectives de la région en 2019. Les restaurations collectives interrogées représentent 178 millions de repas servis en 2018. Les collèges et lycées, ainsi que le secteur de la santé, ont servi plus de 83 millions de repas. Ainsi, plus de 13 % du montant des denrées alimentaires achetées par les collèges et les lycées correspondent à un achat local. Dans le secteur de la santé, cette part est inférieure (7 %).

Côté produits biologiques, sur la période janvier-février 2019, les collèges et lycées figurent parmi les plus grands acheteurs : près de la moitié de ces structures a acheté des laitages issus de l'agriculture biologique. Plus de 40 % des collèges et lycées ont également déclaré avoir acheté des fruits et légumes en agriculture biologique.

Toujours sur cette même période, le secteur de la santé affiche, quant à lui, des taux beaucoup plus faibles, en raison de contraintes budgétaires plus fortes ou de politiques d'achats moins favorables : 13 % ont déclaré avoir acheté des laitages sous label Agriculture biologique (AB) et 14 % ont répondu avoir acheté des fruits et légumes sous label AB.

RÉPARTITION DES 178 MILLIONS DE REPAS SERVIS EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ EN 2018



Source : DRAAF Bourgogne-Franche-Comté, enquête sur l'alimentation de proximité en restauration collective - 2019

■ Collèges, lycées ■ Santé
■ Enseignement autre (écoles, universités) ■ Autres (administrations)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Lons-le-Saunier, pionnière de la restauration collective soutenable

Dans les années 1990, Lons-le-Saunier relève des taux élevés de pesticides, d'atrazine et de nitrates dans les nappes phréatiques, situées sous des prairies. La municipalité lance, alors, une concertation avec les agriculteurs pour protéger la zone de captage de l'eau. En 1992, une quinzaine d'agriculteurs s'engagent, par convention, à convertir leurs exploitations en agriculture biologique. Quelques années plus tard, à la demande des parents, le partenariat est renforcé pour garantir une alimentation de qualité dans les cantines scolaires. Cette dynamique va s'amplifier, avec le travail mené conjointement par la cuisine centrale, la mairie et les éleveurs bio de bovins, pour fournir la restauration collective en yaourts et fromages. Parallèlement, la municipalité soutient la réimplantation de maraîchers locaux. Aujourd'hui, le restaurant municipal prépare 5 000 repas chaque jour et la ville s'est dotée d'une légumerie de 400 m², pour structurer la filière bio locale avec les producteurs. Ces derniers sont regroupés au sein de l'association Entente bio, qui fait le lien avec les demandes de la cuisine centrale. Environ 800 kg de légumes sont travaillés chaque jour. Depuis juin 2018, tous les déchets alimentaires issus de la légumerie et du restaurant sont également valorisés.

TÉMOIGNAGE

Impliquer tous les acteurs et les citoyens dans un projet d'alimentation durable et responsable



Philippe LEMANCEAU

Vice-président de Dijon Métropole, délégué à la Transition alimentaire, au Territoire d'innovation « Dijon, alimentation durable 2030 », au plan alimentaire territorial et à la restauration collective

Pourriez-vous définir la politique de transition alimentaire de Dijon Métropole ?

Notre politique a pour vocation de contribuer à une alimentation durable, bonne pour la santé et pour l'environnement, accessible pour tous-toutes, et assurant une juste rétribution des parties prenantes. Elle repose sur le potentiel d'innovation des acteurs académiques, économiques et sociaux du territoire pour « mieux manger »

et « mieux produire », et elle s'appuie sur l'alliance des territoires urbains et ruraux. Elle comprend plusieurs projets dont le Territoire d'innovation (TI) « Dijon, alimentation durable 2030 », la légumerie, les projets Terres nourricières et de Démocratie alimentaire.

Quels sont les objectifs de cette transition alimentaire ?

Nos objectifs sont d'augmenter l'approvisionnement local en produits de qualité et, donc, de promouvoir une agriculture de proximité respectueuse de l'environnement. Des produits de qualité en particulier pour la cuisine centrale de Dijon, qui sert 8 000 repas par jour, et consacre près de 50 % de sa dépense annuelle d'approvisionnement à des produits sous signes officiels de qualité, dont 37 % de bio. Ces repas de bonne qualité, servis aux enfants, sont accessibles pour toutes les familles qui le souhaitent avec une tarification en fonction des revenus. Une légumerie permettra l'approvisionnement de cette cuisine centrale et de façon plus générale de la restauration collective, des restaurants et de l'aide alimentaire. Les enjeux environnementaux visent à préserver la biodiversité et à réduire l'empreinte carbone de l'alimentation, en promouvant la consommation de protéines végétales de légumineuses économes en intrants de synthèse, mais également en réduisant le gaspillage alimentaire (réduction de 54 % dans les cantines scolaires). La transition alimentaire a aussi pour ambition d'assurer une meilleure rétribution et considération sociale des agriculteurs.

Comment cette politique est-elle mise en œuvre ?

Elle est mise en œuvre en impliquant les acteurs académiques, économiques, sociaux et les citoyens. Un « living lab », localisé au sein de la Cité internationale de la gastronomie, de la vigne et du vin, et à la Maison Phare à La Fontaine d'Ouche, a pour vocation à contribuer à la démocratie alimentaire et à la co-construction d'innovations. L'implication des partenaires économiques se traduit par des actions en investissement au sein du TI « Dijon, alimentation durable 2030 », notamment les projets d'unités de transformation de légumineuses, portés par Dijon Céréales, ayant pour vocation de promouvoir leur culture et leur consommation. Nous travaillons sur la possibilité d'installer des producteurs locaux (fruits et légumes) appliquant des systèmes de culture bio et agroécologiques dans le cadre du projet Terres nourricières. Un référentiel, unique en Europe, de la qualité des sols agricoles et urbains est en cours, il permettra leur diagnostic et la promotion des pratiques les plus vertueuses avec une approche participative. Un label certifiant l'origine locale, ainsi que la qualité des produits et de l'environnement dans lequel ils sont obtenus, sera développé. Des actions visent également à s'assurer que l'ensemble des citoyens bénéficient de la transition alimentaire quels que soient leur revenu, leur âge, leur santé et leur capacité.



EN SAVOIR PLUS :

Un système alimentaire durable pour 2030
www.metropole-dijon.fr/Grands-projets

ÉCLAIRAGE

L'ALIMENTATION, TRAIT D'UNION POUR LA COOPÉRATION ENTRE TERRITOIRES



Alex ROY

Responsable du département Démarches de développement durable à la DREAL Bourgogne-Franche-Comté

L'alimentation est un levier fécond pour susciter une dynamique coopérative favorable à l'environnement dans les territoires. Nous l'avons vu, notamment, à travers le projet mené en 2020-2021, à Belfort, avec l'association In'Terre ActiV et à Premery, avec le dispositif « territoire zéro chômeur de longue durée ». Ces deux territoires ont mené une démarche de diagnostic participatif sur les enjeux d'alimentation durable pour déboucher sur une cartographie des enjeux et des acteurs, des propositions d'action et l'émergence de projets concrets (jardins partagés, cuisine pédagogique, valorisation des vergers, développement d'un maraîchage bio, service d'aide au jardinage pour les personnes âgées). Cette expérimentation s'est elle-même déroulée dans le cadre d'un projet de recherche-action participative, « BFC en transition », réalisé en partenariat avec la Maison des sciences de l'homme de Dijon et le Cerema (Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement,

la mobilité et l'aménagement). L'expérimentation a également été conduite à Tournus en Saône-et-Loire, pour favoriser la transition écologique et solidaire au sein des épiceries sociales. Entre 2020 et 2021, Épi'Cerise Vesoul et le Caddy Fleury à Tournus ont été accompagnées dans une démarche globale, afin de faire émerger des projets collectifs (ateliers cuisine, compostage, marché bio, maraîchage, vrac, approvisionnements en produits locaux et bio, etc.). Une journée régionale de restitution et un guide ont été réalisés pour donner envie à d'autres épiceries de s'engager. L'intérêt du projet, réalisé en partenariat avec l'association ACTIVE 71 et soutenue par la Région et la DRAAF, est de montrer que le secteur social de l'aide alimentaire est un acteur essentiel de la transition écologique dans les territoires.



EN SAVOIR PLUS :

La place des épiceries sociales et solidaires dans la transition socio-écologique sur www.cooperation-bfc.org

TÉMOIGNAGE

Conjuguer futurs espaces agricoles et protection de la biodiversité

Anne WOZNIAK

Maire-adjointe déléguée à l'environnement naturel et à l'urbanisme de la Ville de Nevers



Pourquoi avoir répondu à l'appel à projets (AAP) Quartiers fertiles de l'ANRU (Agence nationale pour la rénovation urbaine) ?

Nous développons de multiples projets en direction du vivant autour des enjeux liés au changement climatique, à la santé et au cadre de vie. À titre d'exemple, les plantations dans l'espace public sont désormais des végétaux à dominante indigène et vont tendre vers le vivrier (petits fruits, fruitiers, aromatiques).

Cet appel à projets correspondait très largement au futur que l'on imaginait pour le quartier Banlay, mais aussi à l'échelle globale de la ville : notre territoire étant « détendu » (vacance immobilière), nous pouvons engager une politique volontariste en matière d'agriculture urbaine. Cette volonté porte aussi sur la protection des terres en veillant à ne pas les artificialiser, de manière à préserver et préparer de futurs espaces agricoles et, ainsi, participer au développement de la trame brune, autour de la conservation du sol vivant et de sa biodiversité.

Quelles sont les spécificités de la politique alimentaire et agricole de la Ville de Nevers ?

Aux côtés du projet de Banlay Fertile, d'autres actions sont menées autour de l'alimentation. En 2013, un espace test maraîcher a été créé dans le quartier de La Baratte-courlis, en lien avec le Conseil départemental. Il a permis l'installation de deux maraîchers sur le quartier, qui assurent le prolongement de l'activité sur ce haut lieu du maraîchage à Nevers, désormais classé en zone agricole et donc protégé à ce titre. Le projet d'agriculture et d'alimentation de proximité évolue, maintenant en partenariat avec l'Agglo de Nevers, et implique la prospection et le recensement de terres, afin de diversifier la production en travaillant sur le maraîchage de plein champ.

Comment les habitants sont-ils associés au projet Banlay Fertile ?

Notre réponse à l'appel à projets a été largement travaillée avec les habitants, qui ont très bien accueilli ce projet d'agriculture urbaine et plébiscité la création de jardins partagés et collectifs. Au Centre social du quartier Banlay, il existe déjà une dynamique autour de ces projets avec, par exemple, un atelier cuisine, couplé à des jardins collectifs. Une cuisine mobile devrait aussi voir le jour et nous souhaitons développer le recyclage et le compostage des déchets alimentaires des habitants qui seraient valorisés par les futurs maraîchers du quartier fertile.

Qu'est-ce que l'AAP Quartiers fertiles ?

L'appel à projets Quartiers fertiles soutient financièrement et techniquement la mise en culture de quartiers du Nouveau programme national de renouvellement urbain (NPNRU). Les objectifs sont de massifier et d'accélérer l'agriculture urbaine sous des formes variées (jardins d'insertion, microfermes), en accompagnant la structuration de filières locales et en associant les habitants.

L'agriculture urbaine, outil des politiques alimentaires locales

Selon la FAO (Food and agriculture organization, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), l'agriculture urbaine et périurbaine consiste à cultiver des plantes et à élever des animaux à l'intérieur et aux alentours des villes. Elle répond à plusieurs objectifs : participer à la sécurité alimentaire des ménages, fournir des aliments frais, créer des emplois, recycler les déchets urbains, valoriser les espaces vides et à l'abandon (friches, toits), contribuer à la formation de ceintures vertes et renforcer la résilience des villes face au changement climatique (*Géoconfluences*, 2016*). Si le développement de l'agriculture urbaine en Bourgogne-Franche-Comté reste assez limité, l'AFAUP (Association française de l'agriculture urbaine professionnelle) constate la montée en puissance des politiques de relocalisation des systèmes alimentaires. Quelques initiatives émergent, essentiellement dans les aires métropolitaines. Les jardins partagés et collectifs, souvent considérés comme de l'agriculture urbaine, connaissent aussi un regain d'intérêt en milieu rural. Les jardins familiaux, situés généralement en périphérie immédiate des villes, constituent, également, une forme d'agriculture en ville : ils connaissent une forte hausse des demandes d'adhésion, depuis la crise sanitaire notamment. Dans notre région, plusieurs collectivités ont été lauréates de l'appel à projets Quartiers fertiles de l'ANRU : Nevers (Banlay fertile), Dijon Métropole (quartier Fontaine d'Ouche), Grand Besançon Métropole (ferme urbaine de la Planoise), Sens (Jardin de Corneille), Vesoul (les Rêtes-Montmarin fertiles) et Joigny (ferme maraîchère d'insertion).

*Source : Marie-Christine Doceul, « agriculture urbaine », *Géoconfluences*, avril 2016
<http://geoconfluences.ens-lyon.fr>



Jardins familiaux (Les Jardins et vergers de la chouette - site Péjoces) à Dijon
© Antoine Lagneau

DÉFINITION

Une AMAP - association pour le maintien de l'agriculture paysanne - a pour objectif de préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité dans une logique d'agriculture durable, c'est-à-dire une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine.

(source : miramap.org)

ÉCLAIRAGE

LES AMAP, UN OUTIL POUR RENFORCER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Sébastien BARBATI

Membre du bureau
du MIRAMAP et de l'AMAP
Les Pommes d'amour dans le Jura

La Bourgogne-Franche-Comté compte près de 120 AMAP sur l'ensemble de son territoire. Ce chiffre devrait encore progresser, car il y a un véritable engouement de la part des habitants. En 2019, devant la forte demande associée aux préoccupations croissantes en termes d'alimentation locale et de relocalisation des productions, les associations de la région ont créé un réseau en s'appuyant sur le MIRAMAP, mouvement interrégional des AMAP.

Un important travail de soutien et d'accompagnement est donc mené envers les adhérents d'AMAP, mais aussi en direction des producteurs locaux, qui trouvent, grâce à ce système, les moyens d'écouler leurs productions et de développer leur activité avec plus de garanties. Certains de ces producteurs, pour l'essentiel maraîchers, dépendent, quasiment à 100 %, des AMAP. Hors maraîchage, la vente des produits en AMAP pour les paysans - filières bovine, avicole, ovine comprises - peuvent représenter une part non négligeable de leur revenus, estimés de 20 à 40 % (selon les données 2019-2020 de l'AMAP Panier de l'Aneth à Besançon, par exemple).

La création du réseau a également pour fonction de mieux structurer les demandes des adhérents, parfois un peu perdus dans les multiples approches

estampillées « circuits courts ». Par ailleurs, en ayant une meilleure connaissance des producteurs dans les territoires, cette structuration permet d'éviter une forme de concurrence liée à une même offre, deux maraîchers pour la même AMAP par exemple. Le réseau s'attache aussi à essayer de convaincre les communes de s'engager dans la préservation des terres agricoles en les incitant à recenser ces dernières. Une question importante en termes de sécurité alimentaire, sachant qu'un hectare de terre permet de nourrir, en moyenne, une trentaine de familles.

Par ailleurs, le réseau est partie prenante dans la création d'un InPACT régional (Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale) pour promouvoir une agriculture plus durable et proposer des alternatives concrètes aux agriculteurs sur leur exploitation.

Compostage et biodéchets bouclent la chaîne alimentaire

À l'horizon 2025, dans le cadre de la loi de transition énergétique pour la croissance verte (LTECV), l'intégralité des biodéchets devra être triée à la source, y compris ceux des ménages. Le tri à la source, généralisé pour tous les producteurs, pourra s'articuler autour de plusieurs solutions : développement du compostage domestique (déploiement de composteurs individuels), compostage partagé (déploiement de composteurs de pieds d'immeuble, de quartiers ou en établissement), déploiement de la collecte séparée des biodéchets.

En Bourgogne-Franche-Comté, 89 % des communes sont concernées par une opération de promotion du compostage domestique sur leur territoire. De nombreuses associations ou collectifs d'habitants organisent des actions de compostage ou gèrent des petites plateformes de compost pour les particuliers. De son côté, l'association La Chaîne verte, créée en 2019 à Dijon, propose, quant à elle, un service de collecte des biodéchets en vélo-remorque à destination des professionnels.



Guillaume Rodriguez et Mélanie Dugas, deux des quatre fondateurs de La Chaîne verte
© La Chaîne verte



EN SAVOIR PLUS :

La Chaîne verte

www.helloasso.com/associations/la-chaîne-vertewww.ecologie.gouv.fr/biodechets

CHIFFRES CLÉS

Les biodéchets en France

30 KG/HAB./AN
DE NOURRITURE JETÉE

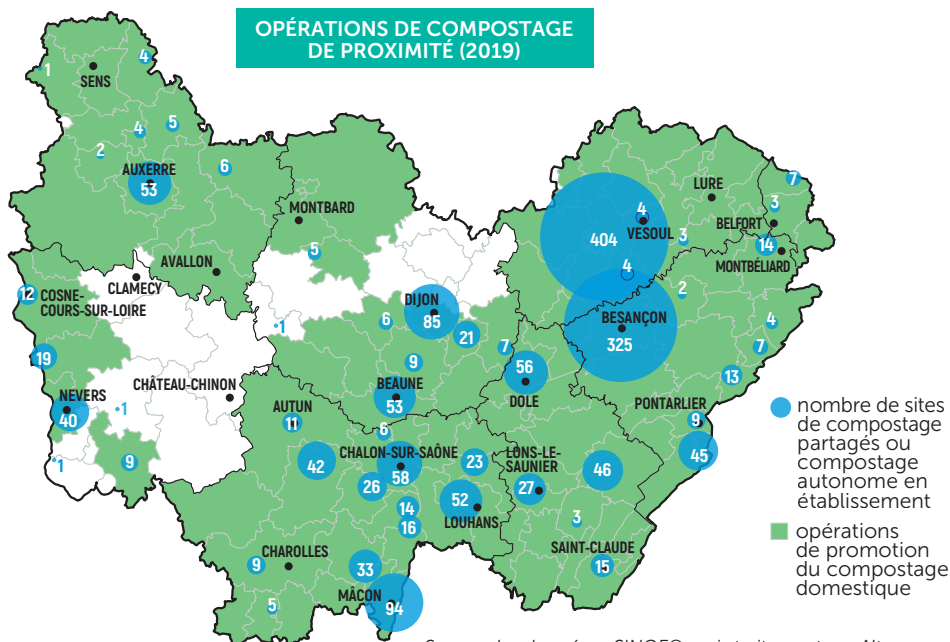
43 KG/HAB./AN
DE DÉCHETS
ALIMENTAIRES COLLECTÉS
PAR COLLECTE SÉPARÉE
(HORS DÉCHETS VERTS)

6 % DE LA POPULATION
DISPOSE D'UNE
COLLECTE SÉPARÉE
DES BIODÉCHETS

LA COLLECTE DES
BIODÉCHETS COÛTE
174 € PAR TONNE

(Source : Espelia, SOLAGRO.
Biodéchets : du tri à la source jusqu'à
la méthanisation. Octobre 2021)

OPÉRATIONS DE COMPOSTAGE DE PROXIMITÉ (2019)



Source des données : SINOE®, puis traitement par Alterre
Cartographie : Alterre, août 2021

POUR ALLER *plus loin*

À LIRE

Histoire de l'alimentation, de la préhistoire à nos jours

Florent Quellier. Belin, 2021

Histoire des agricultures du monde

Marcel Mazoyer, Laurence Roudart. Seuil, 2002

Qu'est-ce que l'on mange ?

Les savoirs alimentaires à l'aune des Sciences de l'Information et de la Communication

Clémentine Hugol-Gential. Éditions universitaires de Dijon, 2021

Histoire des paysans français

Éric Alary. Éditions Perrin, 2016

Relier l'alimentation à ses paysages : une histoire à réécrire

Paola Brandolini, Laurent Lelli. Dard/Dard, 2019/2, p. 44 à 52

Enquête sur l'approvisionnement des restaurations collectives

Agreste. Mai 2020

<https://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture>

Autonomie alimentaire de la France et au sein de ses territoires.

Rapport d'information n° 4786, 8 décembre 2021

www.assemblee-nationale.fr

À REGARDER

Les recherches en cours en Bourgogne-Franche-Comté autour de la transition alimentaire

UMR PAM, CESAER, CSGA.

Webinaire du 23 novembre 2020

<https://institut-agro-dijon.fr>

À EXPLORER

Démarche Afterres 2050 (comparaison de 16 scénarios agricoles et alimentaires)

Solagro, janvier 2022

<https://afterres2050.solagro.org>

Réseau régional d'appui à la prévention et à la promotion de la santé

www.rapps-bfc.org



© Antoine Lagneau

REMERCIEMENTS

Blandine Aubert (ADEME Bourgogne-Franche-Comté), Chrystèle Boivin (DRAAF Bourgogne-Franche-Comté), David Michon (Laboratoire CIMEOS de l'Université de Bourgogne), Anaëlle Morisot (SIRTOM de la Vallée de la Grosne), Maurine Masrouby (IREPS de Bourgogne-Franche-Comté), Isabelle Rouyer (ARS Bourgogne-Franche-Comté), Stéphanie Modde, Claire Mallard et Christian Morel (Région Bourgogne-Franche-Comté), Émilie Gauthier (Laboratoire chrono-environnement de l'Université de Bourgogne-Franche-Comté), Cyril Brulé et Coralie Jean--Abauzit (PNR du Morvan), Sophie Dubreuil (Chambre régionale d'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté), Gaëtan Mangin (LTTE de la MSH de Dijon), Dany Lapostolle (Laboratoire Théma de l'Université de Bourgogne-Franche-Comté), Matthieu Dubois de Labarre (Agrosup Dijon, CESAER), Noé Guiraud (Les Greniers d'abondance, Laboratoire d'études rurales de l'Université de Lyon 2, École urbaine de Lyon), Marie-Amandine Latour (Grand Autunois Morvan), Elsa Dubos (CPIE Yonne et Nièvre), Fabienne Barataud (INRAE), Pauline Daviet (Le Parc), Nicolas Bourny (commune de Magny-sur-Tille), Ville de Lons-le-Saunier, Philippe Lemanceau (Dijon Métropole), Alex Roy (DREAL Bourgogne-Franche-Comté), Anne Wozniak (Ville de Nevers), Sébastien Barbati (MIRAMAP, Les Pommes d'amour), Mélanie Dugas (La Chaîne verte), Marie Poignant, Mathilde Stoltz (dans le cadre d'un stage pour l'ORECA au sein d'Alterre), Espace archéologique de Clairvaux-les-Lacs et le Département du Jura.

La reproduction des informations contenues dans REPÈRES est autorisée, à condition d'en mentionner la source et l'origine. Alterre Bourgogne-Franche-Comté demande à toute personne utilisant ou reproduisant ces informations dans un document de bien vouloir lui en adresser un exemplaire.

Périodique d'Alterre Bourgogne-Franche-Comté

La Bourdonnerie - 2 allée Pierre Lacroute - 21000 Dijon

Tél. 03 80 68 44 30 - Courriel : contact@alterrebfc.org

Site Internet : www.alterrebουργognefranche-comte.org

Facebook : www.facebook.com/AlterreBFC

Twitter : @AlterreBFC

LinkedIn : www.linkedin.com/company/alterrebfc

Directeur de la publication : Jean-Patrick Masson

Coordination, rédaction : Antoine Lagneau

Secrétariat de rédaction : Valérie Trivier

Ont également collaboré : David Michelin, Axel Othelet

Coordination graphique et relecture : Aurélie Berbey

Design graphique et couverture : Laurence Berthel

Imprimé par S2E Impressions
sur papier 100 % recyclé certifié FSC
Dépôt légal 4^e trimestre 2021
ISSN : 1957-1798

Avec le concours financier de :

