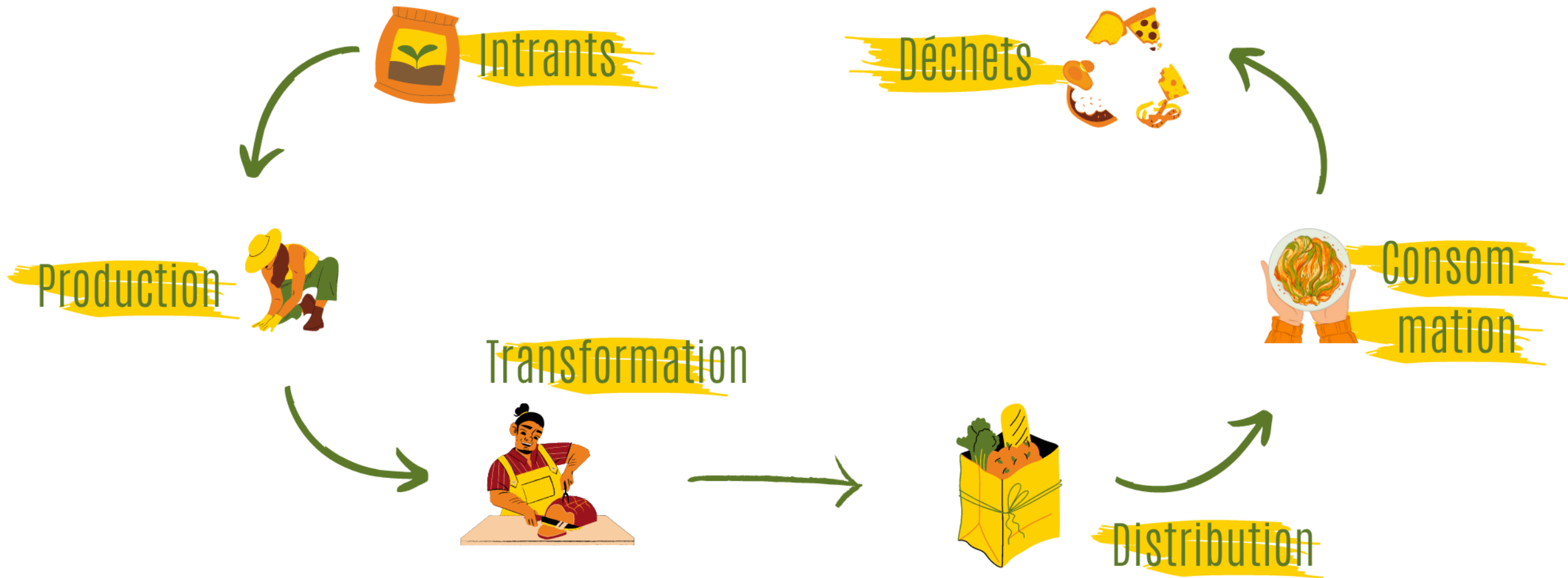


LE SYSTÈME ALIMENTAIRE

est la façon dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture





Arbois Poligny Salins
CŒUR DU JURA
TOURISME

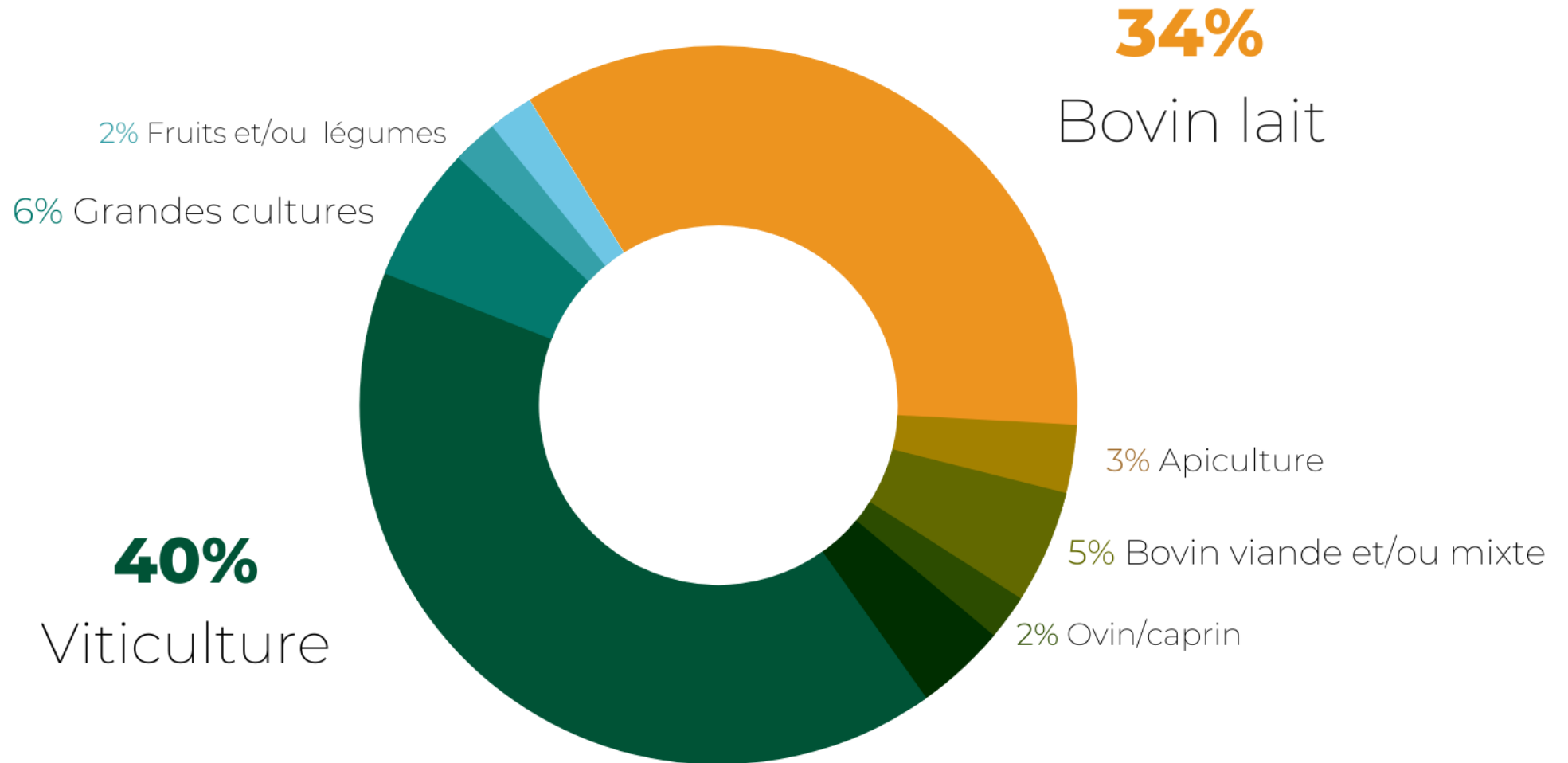


Comment faire pour ...

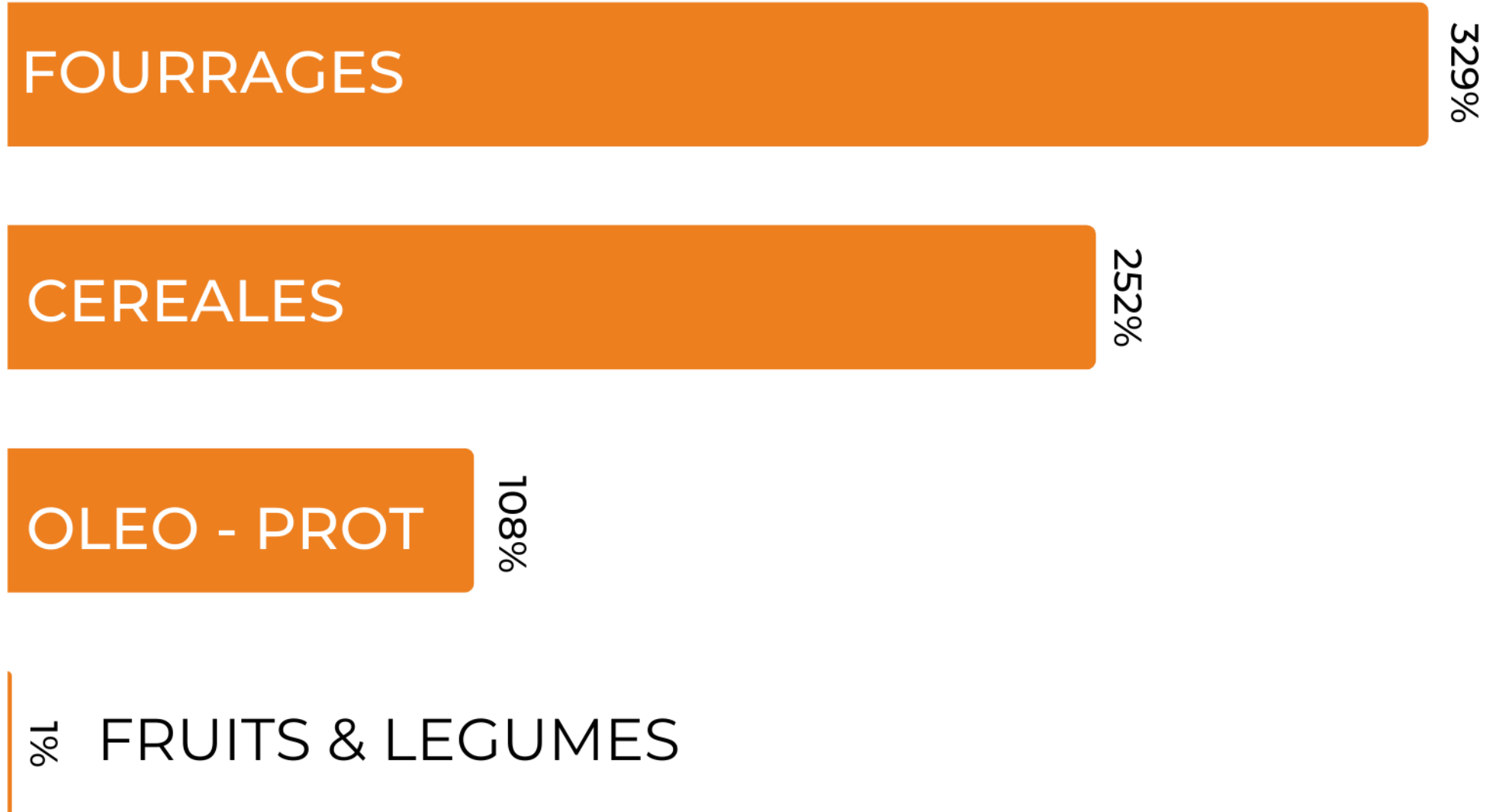


DIVERISIFIER LA PRODUCTION AGRICOLE ?

433 fermes



Si on ne mangeait que des aliments produits sur la Communauté de Communes ?



De quoi on a besoin pour avoir des agriculteurs diversifiés ?

DE FONCIER



D'UN TERRITOIRE
ACCUEILLANT



D'OUTILS DE
TRANSFORMATION

DE DEBOUCHES



Comment faire pour ...



LIMITER L'IMPACT DE L'ALIMENTATION ?



BEAUCOUP DE PRAIRIES

Peu de phytos
Stockage de carbone

**UN CAHIER DES CHARGES
AUGMENTATION DU BIO
UTILISE PEU D'EAU**

FERTILISATION

40% DES POLLUANTS ATMOSPHERIQUES

36 % DES GAZ A EFFET DE SERRE

4% PERTES



4.4 % PERTES

43% DES EMISSIONS DE GES

29% DES POLLUANTS



175 KG DE DECHETS/AN

80% BRULE



3.3 % PERTES



COMPOSITION DE L'ASSIETTE

7.3 % PERTES



Comment faire pour ...



**QUE TOUT LE MONDE AIT ACCÈS À UNE
ALIMENTATION LOCALE DE QUALITÉ ?**

On entend quoi par
"accès à
l'alimentation" ?



Economique



Pratique



Psycho-sociale



Economique

10,7%

des ménages vivent sous le seuil de pauvreté



1 personne sur 16 a recours à l'aide alimentaire

Les profils de ces personnes sont divers, avec une majorité de **personnes seules**

Une aide alimentaire sous 3 formes :



Peu de produits frais ou de légumes + faible intérêt des bénéficiaires pour ces produits



Pratique

De nombreux points de vente
dans les bourgs centres

9

supermarchés

6

supérettes

11

boulangeries

2

primeurs

6

bouchers

1

marché plein
air/bourg

3 AMAP

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

1 distributeur

automatique de
produits locaux

51 exploitations

(hors vin) en vente
directe

2 marchés

associatifs
spécialisés

Des circuits dédiés
aux produits locaux

"Pourquoi je ne consomme pas
plus de produits locaux?"

Enquête sur + de 300 habitants

Les incompatibilités horaires

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

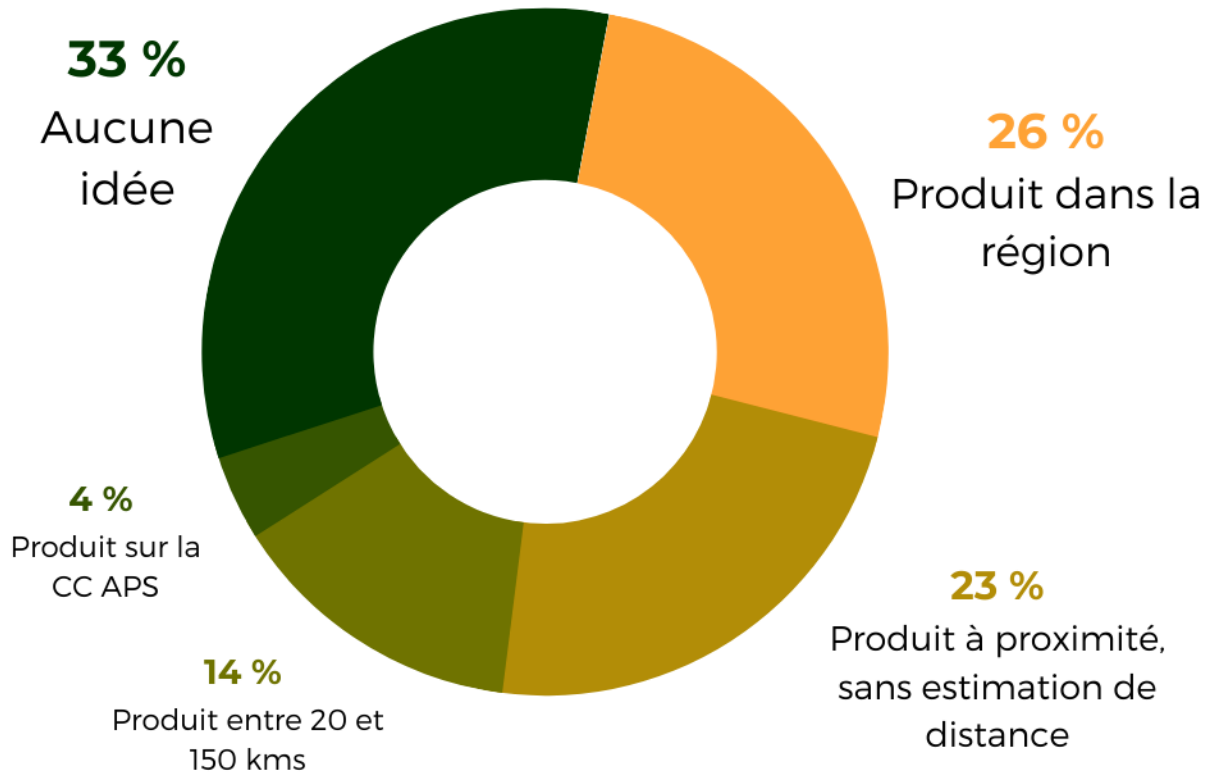
13.5%



Psycho-sociale

Enquête sur + de 300 habitants

"C'est quoi un produit local ?"



"Pourquoi je ne consomme pas plus de produits locaux ?"

Le prix élevé des produits locaux

37,5%

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

13,5%

Le manque d'informations sur les produits disponibles

18,75 %

Comment faire pour ...



**ACCROITRE LA PART DE PRODUITS LOCAUX
DANS LES CANTINES ?**

C'est quoi la
"restauration
collective" ?



Scolaire

7 sites de
production, dont
2 intercommunaux



Médico-
sociale

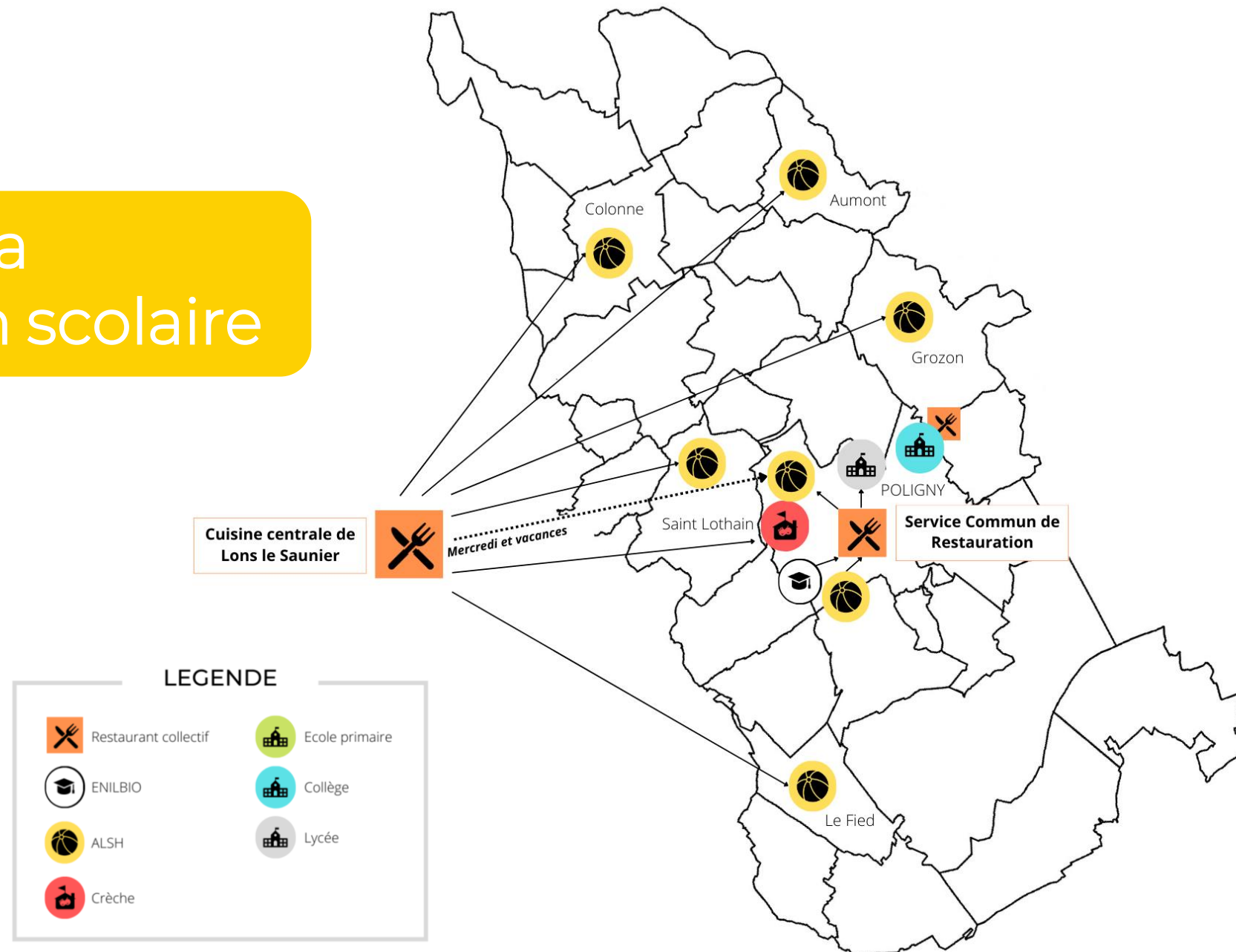
2 pour les hôpitaux
et EHPAD
1 pour Juralliance



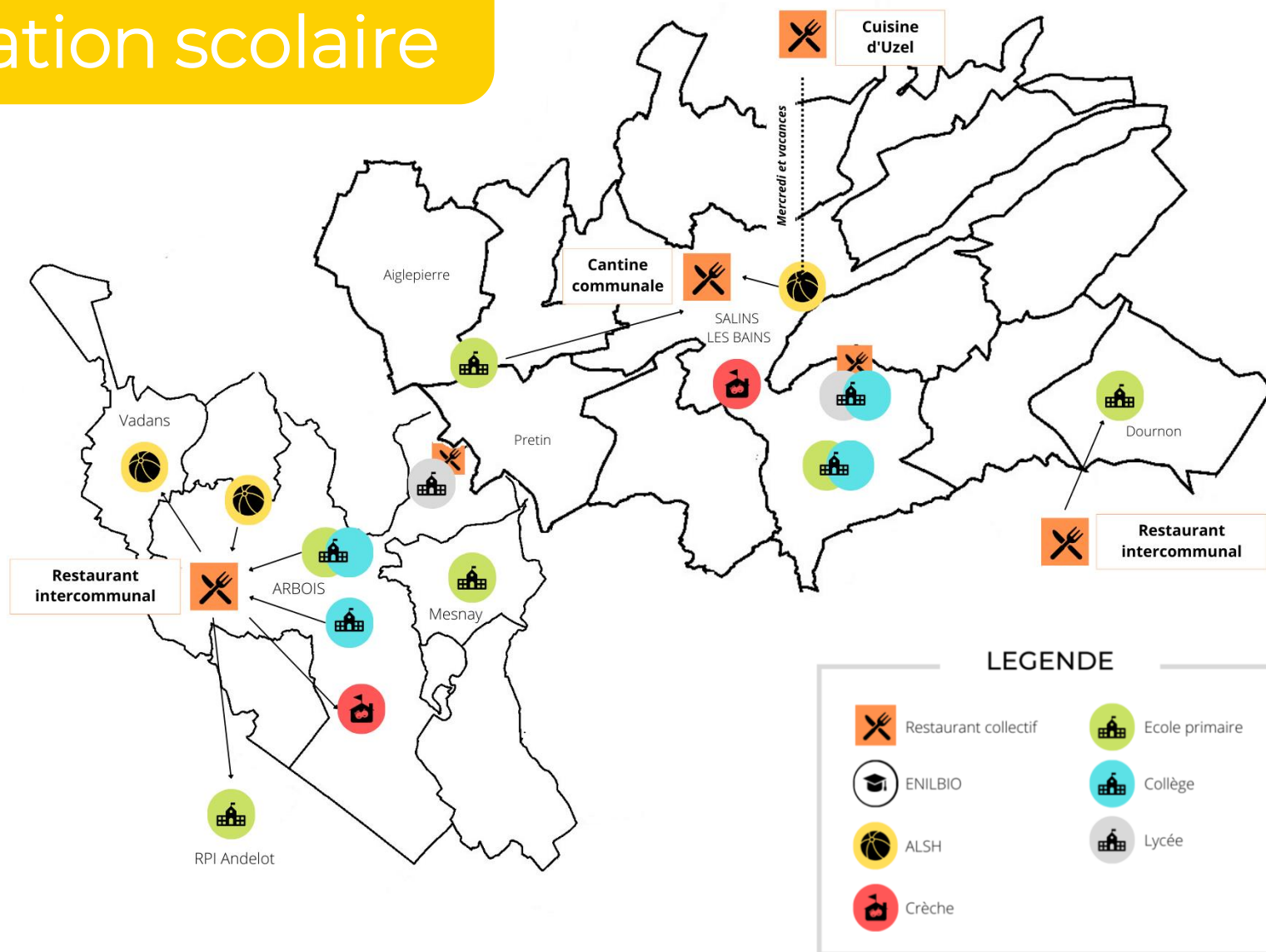
Entreprise

1 cantine
d'entreprise
(DIAGER)

Les flux de la restauration scolaire



Les flux de la restauration scolaire



De nouvelles obligations réglementaires



La loi EGAlim
QUE MET-ON DANS L'ASSIETTE POUR ATTEINDRE
AU MOINS 50% DE PRODUITS DURABLES ?

20%
PRODUITS BIOLOGIQUES

30%
PRODUITS DE QUALITÉ

 AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	 AOC Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée	 Spécialité Traditionnelle Garantie
	 ASC Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche Durable	 Haute Valeur Environnementale	 Régions Ultra Périphériques
	 Label Rouge	 Uniquement jusqu'en 2029	 Uniquement jusqu'en 2029	 Uniquement jusqu'en 2029



Un menu végétarien par
semaine depuis 2019
(pour les restaurants scolaires)

Depuis le 1er janvier 2022
(2024 pour les privés)

Sur le territoire ?

Forte variabilité dans les approvisionnements

53% AB, 34% local



10% AB / local

Des freins à l'emploi de produits locaux



Le coût



Le temps



Les moyens humains et matériels

Le collectif Intermaraîchers

Des légumes bio et locaux dans les cantines scolaires

Depuis septembre, un collectif de cinq maraîchers du Val d'Amour et du Cœur du Jura fournit des établissements scolaires des alentours en légumes. Un dispositif qui nécessite de l'organisation et une étroite collaboration entre les maraîchers et les cuisiniers. Entre les légumes d'hiver et la diversification des menus, le bon équilibre est à trouver pour que les élèves gardent un bon coup de fourchette.

Maryline CHALON - 20 janv. 2023 à 17:45 | mis à jour le 20 janv. 2023 à 18:18 - Temps de lecture : 4 min

🗨️ | 📌 | Vu 632 fois



LE DEFI 2023 = Augmenter les volumes commandés