

RUBRIQUE 6.5 DU CERFA

6.5 Description, le cas échéant, des mesures et caractéristiques du projet, susceptibles d'être retenues ou mises en œuvre pour éviter ou réduire les effets négatifs notables du projet sur l'environnement ou la santé humaine (en y incluant les scénarios alternatifs éventuellement étudiés) et permettant de s'assurer de l'absence d'impacts résiduels notables. Il convient de préciser et de détailler ces mesures (type de mesures, contenu, mise en œuvre, suivi, durée).

I – Le choix de la mise aux normes pour réduire les impacts :

La mise aux normes de l'abattoir construit en 1980, conçu pour 2 000 T alors qu'il traite 6 000 T de viande a été étudiée à plusieurs reprises par la Ville de Lons le Saunier.

La situation est devenue intenable et particulièrement dangereuse pour les salariés ; et inhumaine pour les animaux.

1. La réduction du transport des animaux : un abattoir retenu dans le schéma des abattoirs de la Région Bourgogne Franche Comté

L'abattoir de Lons le Saunier a été retenu dans le schéma régional des abattoirs de BFC afin de permettre l'abattage des animaux en circuit court. L'AOC Comté joue un rôle primordial dans le maintien des prairies et l'abattage local est important. En augmentant les capacités de 1500 T, ce sont autant d'animaux, notamment ceux de la filière Bio qui n'iront plus en Isère pour la filière steak haché (500 T). De la même façon, environ 300 T de viande sont envoyées en Bretagne et pourront être traitées en local.

2 – L'amélioration des conditions de travail des salariés avec un équipement aux normes.

Construire un nouveau site permet de répondre aux risques de troubles musculo-squelettiques par rapport au site existant avec une mise aux normes complètes. Actuellement les manipulations sont nombreuses ?

Il réduit également les troubles psycho-sociaux en permettant un abattage des animaux respectant les normes. L'inspection du travail et les services vétérinaires ont à plusieurs reprises alerté la Ville de Lons et l'exploitant de l'abattoir.

3- L'amélioration des conditions d'abattage et le respect du bien-être animal avec un abattoir aux normes : stabulation plus grande et adaptée aux différents gabarits des animaux, maintien correct et adapté à leur gabarit pendant l'étourdissement ...

4 -Une Réduction de la charge des effluents avec la réalisation d'un prétraitement avant rejet au réseau : p 37 étude de faisabilité et la récupération actée du sang

5 – Une réduction du bruit avec un équipement aux normes

II - La réduction des impacts liés à la mise aux normes

1- Eviter de construire un nouvel équipement

Dans l'idée de réduire les coûts et d'éviter une nouvelle construction qui engendre plus de nuisances, deux scénarios ont été étudiés :

- 1- Réhabilitation de l'existant
- 2- Construction neuve.

Les conclusions de l'étude démontrent clairement l'impossibilité technique de mettre l'équipement actuel aux normes. Cf étude de faisabilité

En effet, les mises aux normes ne seront pas complètes, ni pour la gestion des animaux, ni pour les risques au travail.

Par ailleurs, la réhabilitation impliquait la fermeture de l'établissement pendant les travaux (18 mois à 2 ans), avec l'impossibilité de compenser localement l'abattage et le risque de perdre les marchés ensuite face à la concurrence de gros équipements industriels, ce qui engendrerait plus de déplacements des animaux et la fragilisation des acteurs locaux. Ce scénario n'a pas été retenu conformément au **schéma régional des abattoirs** et au **Plan d'Approvisionnement Territorial du Pays Lédonien**.

2- Choisir le site qui limitera au maximum les impacts :

Dans une première approche, la localisation de l'abattoir devait respecter les conditions techniques suivantes :

- Raccordement gravitaire à la station d'épuration de Montmorot car c'est la seule du territoire capable d'accepter des effluents de 6 000 Équivalents Habitants.
- Éloignement par rapport aux habitations pour éviter les nuisances
- Accès possibles pour des camions avec un trafic de 30 à 50 véhicules par jour
- Pas terrains agricoles à forte valeur agronomique et déjà exploités
- Pas de terrains répertoriés dans le SCOT ou les PLU comme ayant des enjeux de corridors écologiques, biodiversité, zone humide ...

Plusieurs réunions avec les maires des communes limitrophes de Lons le Saunier se sont tenues pour identifier les terrains potentiels, notamment en zone déjà artificialisée.

Une comparaison des sites a été réalisée. Elle a été conduite sous la Direction de M. le Préfet du Jura.

Localisation	Raccordement STEP Montmorot	Accès	Voisinage - Vue	Enjeux agricoles	Enjeux environnementaux SCOT/PLU	Classement (rouge =4, orange 2, vert 1)	Durée foncière
Lons le saunier	possible	difficile, en zone urbaine	zone urbaine	faible	faible	11	multi propriétaires
Montmorot Terrain Mme Neron	possible	facile	quelques maisons	chevaux en pâture	corridor écologique SCOT	11	propriétaire vendeur
Montmorot Terrain en face de la ZA	possible	facile	quelques maisons	exploitées	corridor écologique SCOT	11	agriculteur exploitant non vendeur
Montmorot Terrain CD	possible	facile	bord de route	pâturage exploitée	Répertorié PLU	10	collectivité
Montmorot Terrain Commune	possible	facile	derrière la zone d'activité, en face du lycée	exploitée par lycée agri	Répertorié PLU	10	Collectivité
Courdons – Rond Point Rocher	avec retournement	facile	bord de route	pâturage exploitée	Importance – PLU	15	propriétaire vendeur
Chille terrains	possible	pas d'accès	zone d'activité	bonne valeur agro-parcelles exploitées	corridor écologique	14	multi propriétaires
Pannesièrre La Lième	possible	facile	zone d'activité	très bonne valeur agro - parcelles exploitées		8	multi propriétaires
Pannesièrre SYDOM	possible	sur le terrain d'une ICPE et terrain en remblais	zone d'activité	ancienne décharge	ancienne décharge	8	SYDOM – projet solaire
Perrigny – Est du Rond point	possible	moyen, à créer	bord de route, voisinage	faible	faible	9	multi propriétaires
Perrigny – derrière 1055	possible	moyen, à créer	zone d'activité	faible –à moyen (verger)	faible	7	multi propriétaires
Perrigny – au dessus de la déchetterie	possible	moyen, à créer	entre zone d'activité et route	AOC non planté et quelques parcelles d'herbe	faible	7	multi propriétaires

Le choix a été fait de ne pas retenir des terrains ayant un enjeu classé rouge. Cette analyse a été confirmée après les échanges avec les élus et les acteurs de terrain.

Le secteur au-dessus de la déchetterie est répertorié dans le SCOT comme une potentielle zone de développement du nouvel hôpital et il a été choisi pour construire la nouvelle plateforme pharmacologique du Groupement des Hôpitaux du Jura.

Le site derrière le 1055 est en réalité celui derrière l'abattoir actuel. Le grand intérêt de ce site, en plus de ne pas être contraint par des enjeux importants, permettra le maintien des filières avales à l'emplacement actuel. Cela évite de nouvelles constructions et des consommations foncières supplémentaires.

3- Réduire les impacts de la nouvelle construction

Le SEREF a été sollicité en amont de la procédure afin d'identifier les enjeux environnementaux de ce site. Les préconisations suivantes seront respectées :

- Solliciter une autorisation de défricher : sans objet, le projet a été décalé au Sud
- Conserver au maximum la formation végétale existante : l'implantation des bâtiments n'impacte pas la formation végétale existante
- Respecter la période de nidification pour la réalisation des travaux : sans objet, le projet est décalé au Sud
- Réaliser un inventaire des zones humides : fait par l'étude IAD de avril 2024
- Ne pas rejeter les eaux pluviales au réseau unitaire : infiltration des eaux pluviales à la parcelle.

Une étude faune, flore et zones humides a été réalisée par le bureau d'études IAD en avril 2024 sur le secteur pressenti pour la construction du nouvel abattoir.

Cette étude a mis en évidence la présence de 15 espèces d'oiseaux différentes dont 11 sont protégées au niveau national.

C'est pourquoi ECLA a décidé de décaler le projet au Sud de la zone afin qu'il n'impacte pas la zone N.

4- Compenser la nouvelle consommation foncière

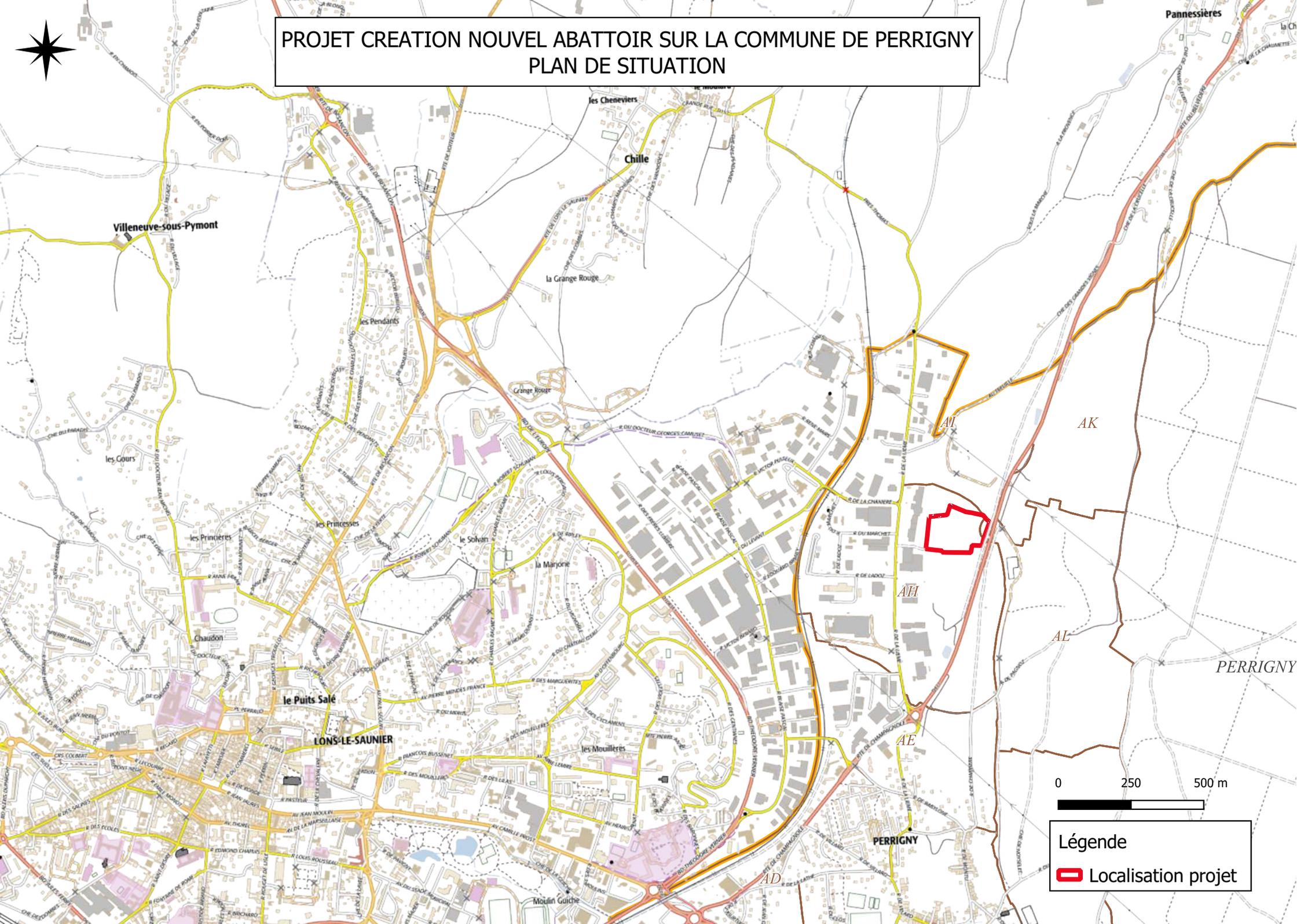
Le Pays Lédonien a engagé en décembre 2021 la révision du SCOT pour une adaptation à la Loi Climat et Résilience.

ECLA a prescrit l'élaboration d'un PLUi en avril 2023 pour intégrer les objectifs de réduction de l'artificialisation.

La surface utilisée sur la zone industrielle de Lons/Perrigny sera compensée en réduisant le développement des autres zones d'activités. La réduction de 50,9 % de la consommation foncière est actée dans le PAS du SCOT, obligeant ECLA à diminuer le rythme d'artificialisation de 160 ha entre 2011-2020 à 78 ha entre 2021-2031 puis à 59 ha sur la période 2031-2041.

PLAN DE SITUATION

PROJET CREATION NOUVEL ABATTOIR SUR LA COMMUNE DE PERRIGNY PLAN DE SITUATION



0 250 500 m

Légende

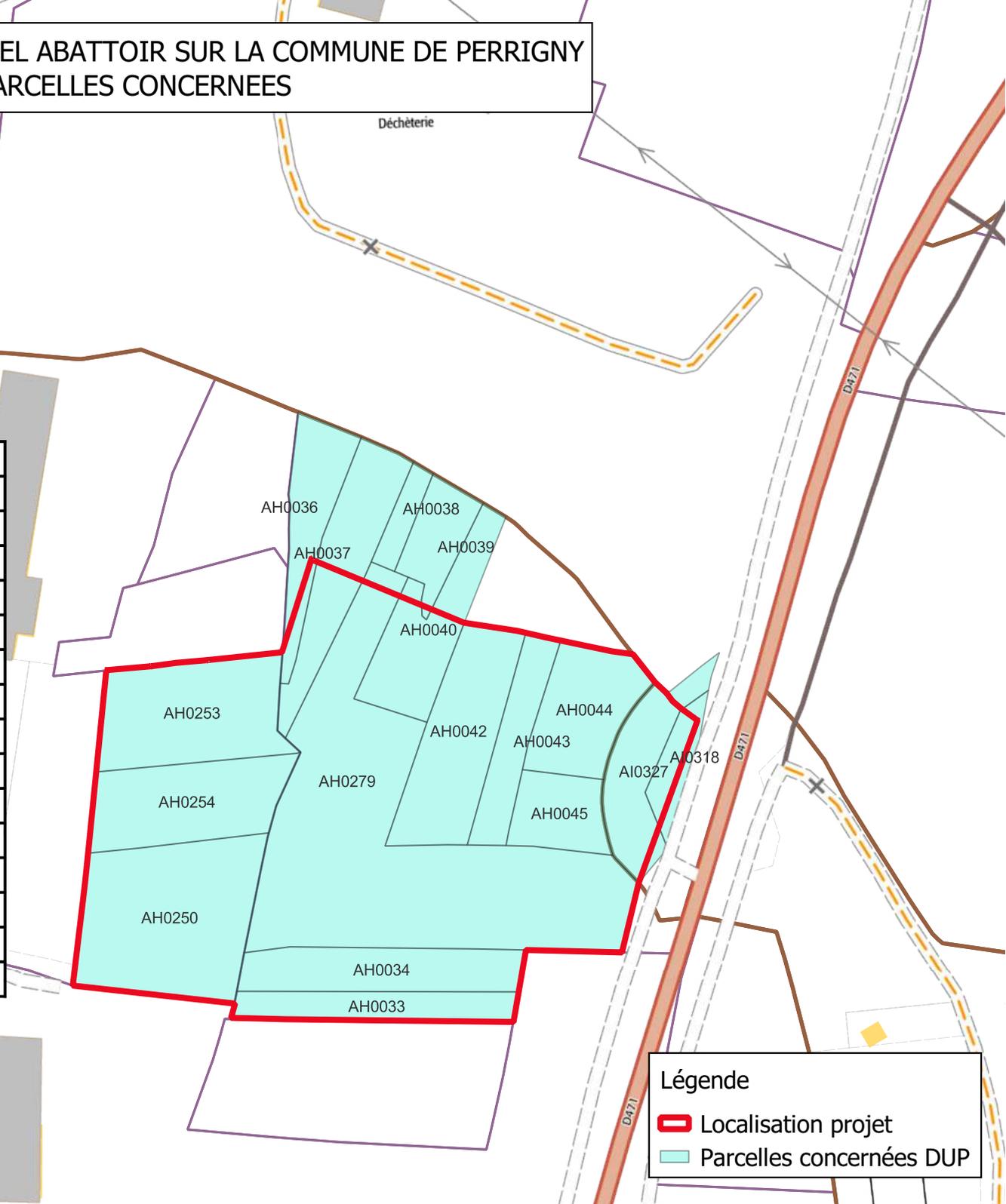
-  Localisation projet

PLAN DES PARCELLES CONCERNEES PAR LE PROJET

PROJET CREATION NOUVEL ABATTOIR SUR LA COMMUNE DE PERRIGNY

PARCELLES CONCERNEES

"nomcommune"	"Code"	"contenance"
PERRIGNY	AH0279	7568
PERRIGNY	AH0250	3180
PERRIGNY	AH0036	1137
PERRIGNY	AH0037	1522
PERRIGNY	AH0253	2270
PERRIGNY	AH0254	1855
PERRIGNY	AH0040	1472
PERRIGNY	AH0038	308
PERRIGNY	AH0039	725
PERRIGNY	AH0042	1954
PERRIGNY	AH0043	909
PERRIGNY	AH0044	1418
PERRIGNY	AH0045	855
PERRIGNY	AI0327	1225
PERRIGNY	AI0318	514



Légende

- Localisation projet
- Parcelles concernées DUP

PROJET ET URBANISME



COMMUNE DE PERRIGNY

44 place de l'Eglise
39570 PERRIGNY
03 84 24 87 99

mail : mairie.perrigny@wanadoo.fr



ZONE INDUSTRIELLE - RUE DE LA LIEME PROJET D'UN NOUVEL ABATTOIR

VUE EN PLAN

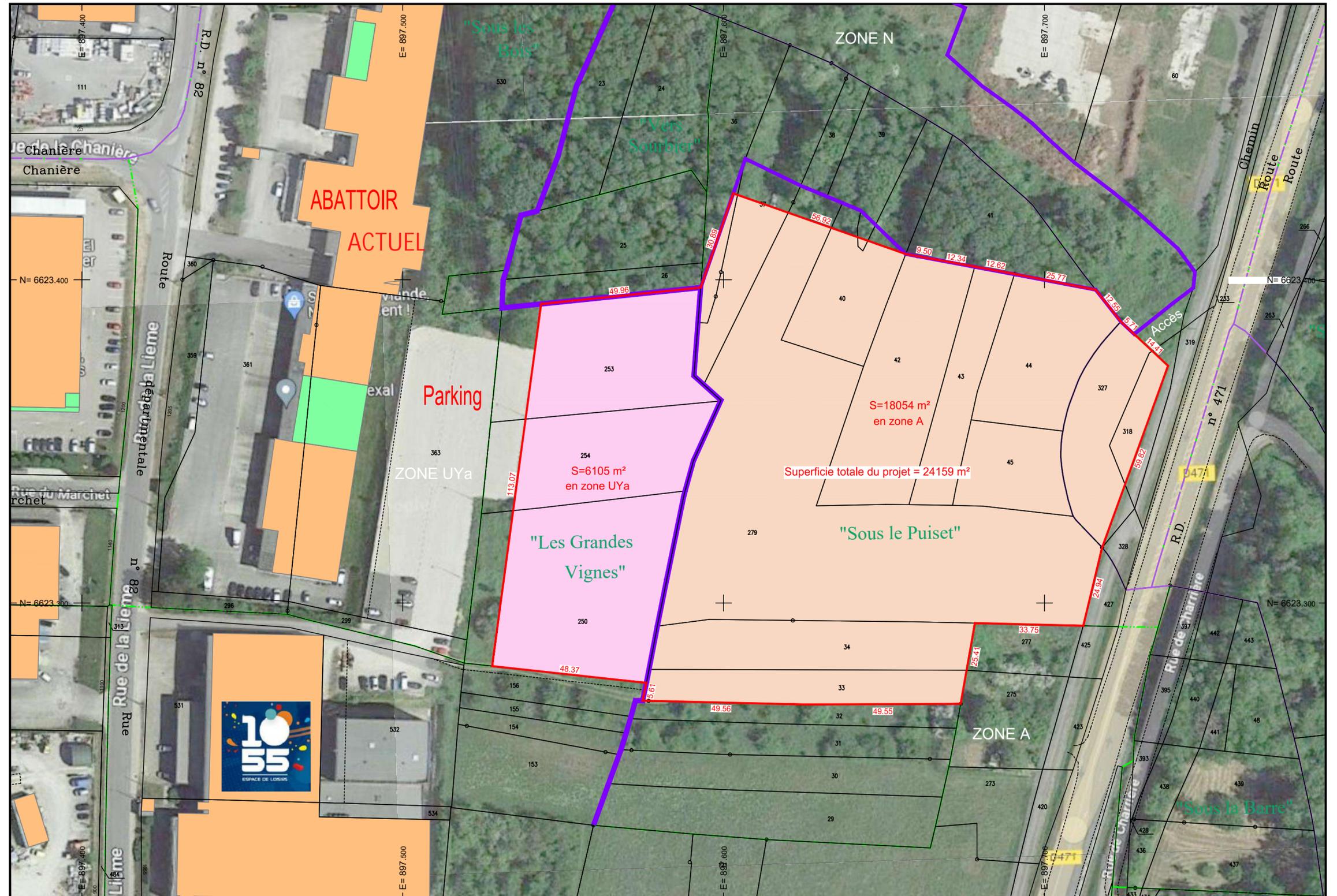


BET



4, Avenue du 44ème R.I.
39000 LONS-LE-SAUNIER
03 84 47 29 16

MODIFICATIONS			Mission	Pièce N°	Indice
Indice	Date	Libellé			
A	18/07/2023	Esquisse			
B	23/04/2024	Calculs surfaces zonage			
C	06/05/2024	Suppression Zone N			
			N° Affaire	Emetteur	Echelle
				ECLA	ECHELLE : 1/1000
			FICHER		
			2024 05 06 - Projet Agrandissement Abattoir- Calculs De Surface.dwg		
Rédigé par :		Le :	Vérifié par :	Le :	Validé par :
E. HEINZLÉ		06/05/2024			M. BERTON



LOCALISATION DES PRISES DE VUES ET PHOTOS DU SITE



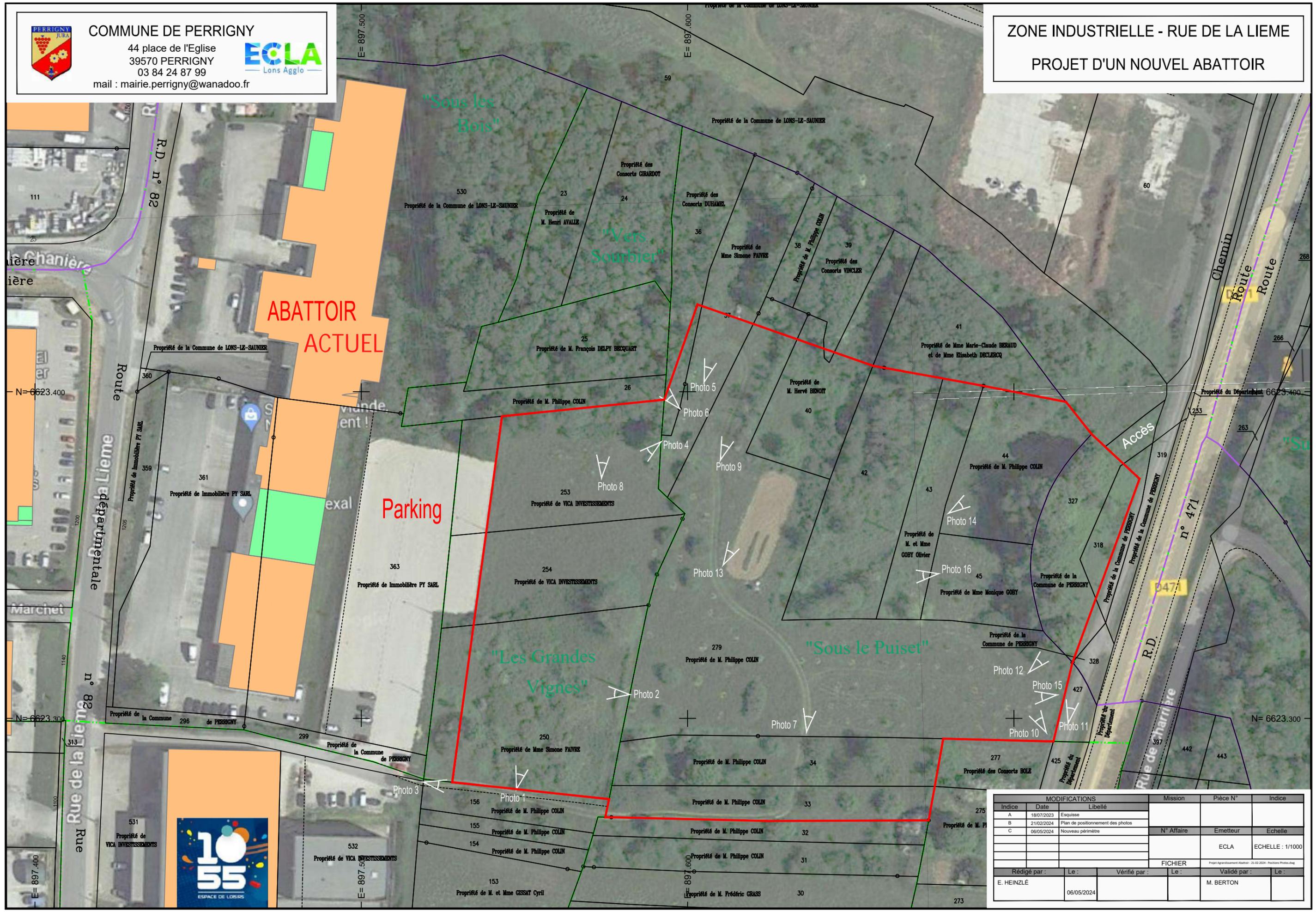
COMMUNE DE PERRIGNY

44 place de l'Eglise
39570 PERRIGNY
03 84 24 87 99

mail : mairie.perrigny@wanadoo.fr



ZONE INDUSTRIELLE - RUE DE LA LIEME PROJET D'UN NOUVEL ABATTOIR



MODIFICATIONS			Mission	Pièce N°	Indice
Indice	Date	Libellé			
A	18/07/2023	Esquisse			
B	21/02/2024	Plan de positionnement des photos			
C	06/05/2024	Nouveau périmètre	N° Affaire	Emetteur	Echelle
				ECLA	ECHELLE : 1/1000
			FICHER	Projet Agrandissement Abattoir - 21-02-2024 - Positions Photos.dwg	
Rédigé par :	Le :	Vérifié par :	Le :	Validé par :	Le :
E. HEINZLÉ	06/05/2024			M. BERTON	



N°1



N°2



N°4



N°5



N°6



N°7



N°8



N°9



N°10



N°11

1



N°12



N°13



N°14



N°15

AN 17



N°16

PLAN MASSE DU PROJET



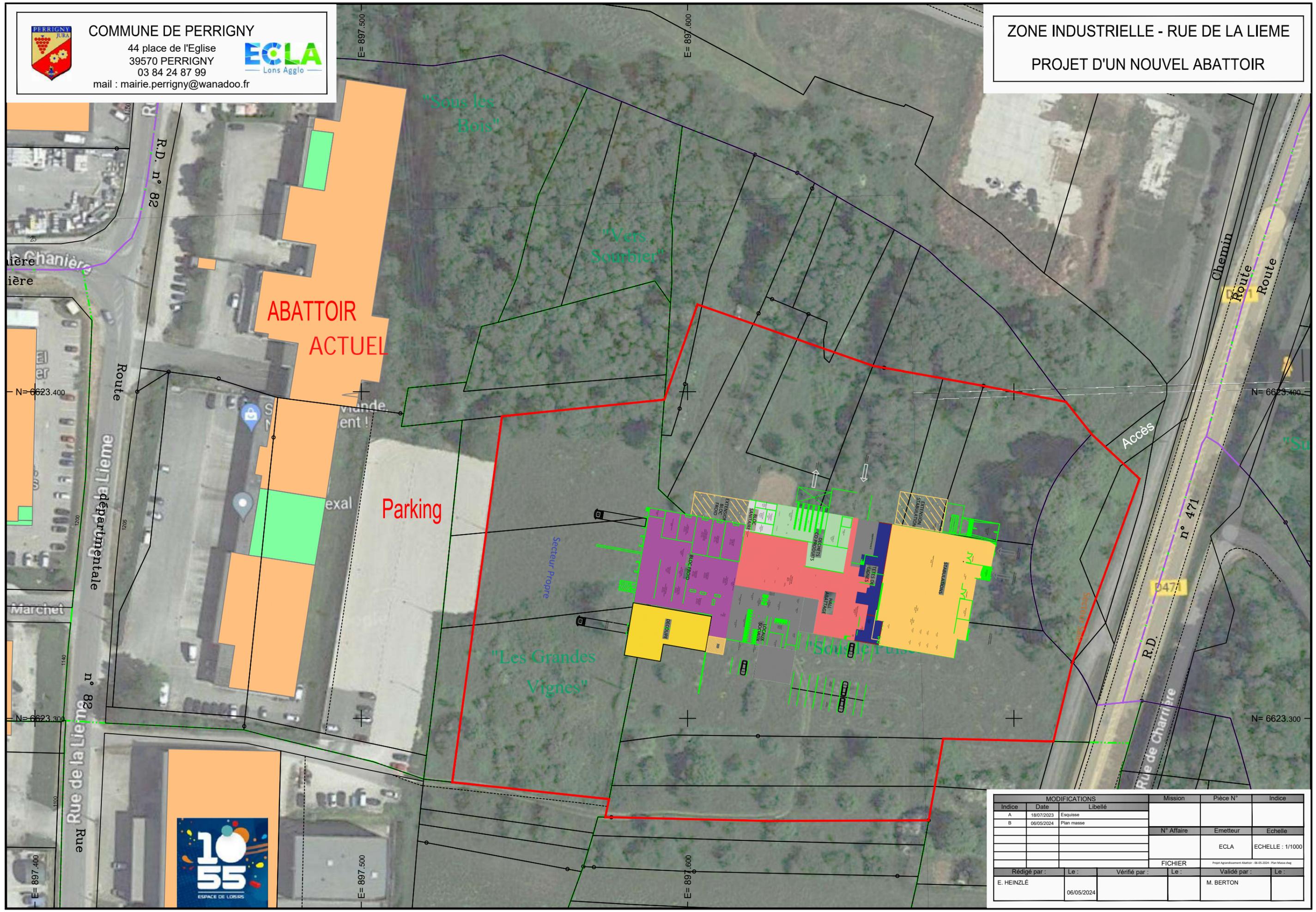
COMMUNE DE PERRIGNY

44 place de l'Eglise
39570 PERRIGNY
03 84 24 87 99

mail : mairie.perrigny@wanadoo.fr



ZONE INDUSTRIELLE - RUE DE LA LIEME
PROJET D'UN NOUVEL ABATTOIR



MODIFICATIONS			Mission	Pièce N°	Indice
Indice	Date	Libellé			
A	18/07/2023	Esquisse			
B	06/05/2024	Plan masse			
			N° Affaire	Emetteur	Echelle
				ECLA	ECHELLE : 1/1000
			FICHER	Projet Agrandissement Abattoir - 06-05-2024 - Plan Masse.dwg	
Rédigé par :	Le :	Vérifié par :	Le :	Validé par :	Le :
E. HEINZLÉ	06/05/2024			M. BERTON	

ETUDE DE FAISABILITE



Ville de Lons le Saunier (39)

Sylvain LABAYLE
 Responsable BU Pré-Ingénierie
 E-mail : sylvain.labayle@adiv.fr

Matthieu ALRIC
 Chargé d'Etudes
 E-mail : matthieu.alric@adiv.fr

Tél.: 04 73 98 53 80

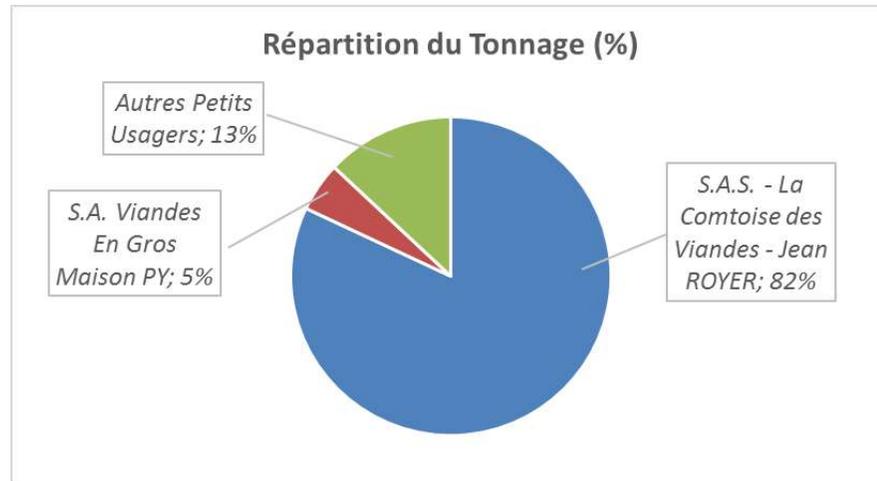
Etude de faisabilité concernant la requalification et la pérennisation de l'abattoir de Lons le Saunier

RAPPORT
 Octobre 2021

N°	Titres	Pages
1	Contexte & Objectifs	3 - 4
2	Processus de la mission	5
3	Etape 1 : Cadrage des données d'entrée	6 - 14
4	Etape 2 : Conception	15 - 53
5	Etape 3 : Evaluation de l'investissement et des charges liées à l'investissement	54 - 58
6	Etape 3 : Synthèse et Analyse technique multicritères	59 - 61
7	Etape 3 : Synthèse et Analyse technique multicritères	

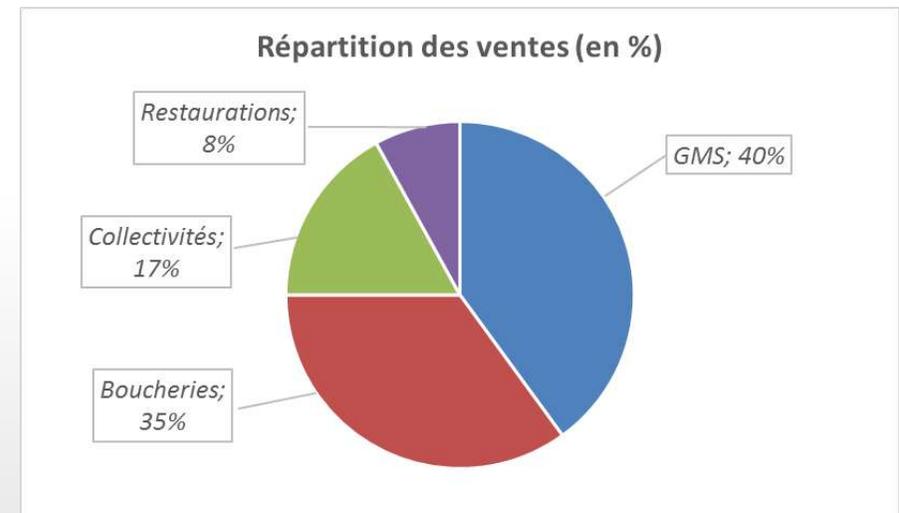
1 CONTEXTE ET OBJECTIFS

L'abattoir de Lons le Saunier situé à Perrigny est un outil prestataire de services de proximité, spécialisé dans l'abattage des animaux de boucherie. Cet outil, propriété de la ville de Lons le Saunier est exploité, dans le cadre d'une délégation de service public, par la société GEXAL.



L'outil traite environ **6 000 tonnes/an**, en majorité de bovins et fonctionne avec **deux grossistes** : l'entreprise **ROYER**, qui réalise **82% du tonnage**, et l'entreprise **Py**, qui traite **5% du Tonnage**. Les « **petits usagers** » de proximité, représentent **13% du volume** avec 10 individuels principaux.

La répartition des clients de GEXAL entre « **Grandes et Moyennes Surfaces** » (**GMS**), **Boucheries**, **Collectivités**, **Restauration** est la suivante :



1 CONTEXTE ET OBJECTIFS

Aujourd'hui l'outil est vieillissant, sous dimensionné et nécessite des travaux importants de renouvellement d'équipements lourds.

Dans ce contexte, la ville de Lons le Saunier souhaite disposer d'une **étude de faisabilité** intégrant **deux scénarios d'évolution** : la **reconstruction complète sur un nouveau site**, comparée à une **requalification du site existant**. Dans les deux cas, la ville souhaite également qu'un **service complémentaire de découpe de petite capacité** soit également étudié en continuité du services d'abattage.

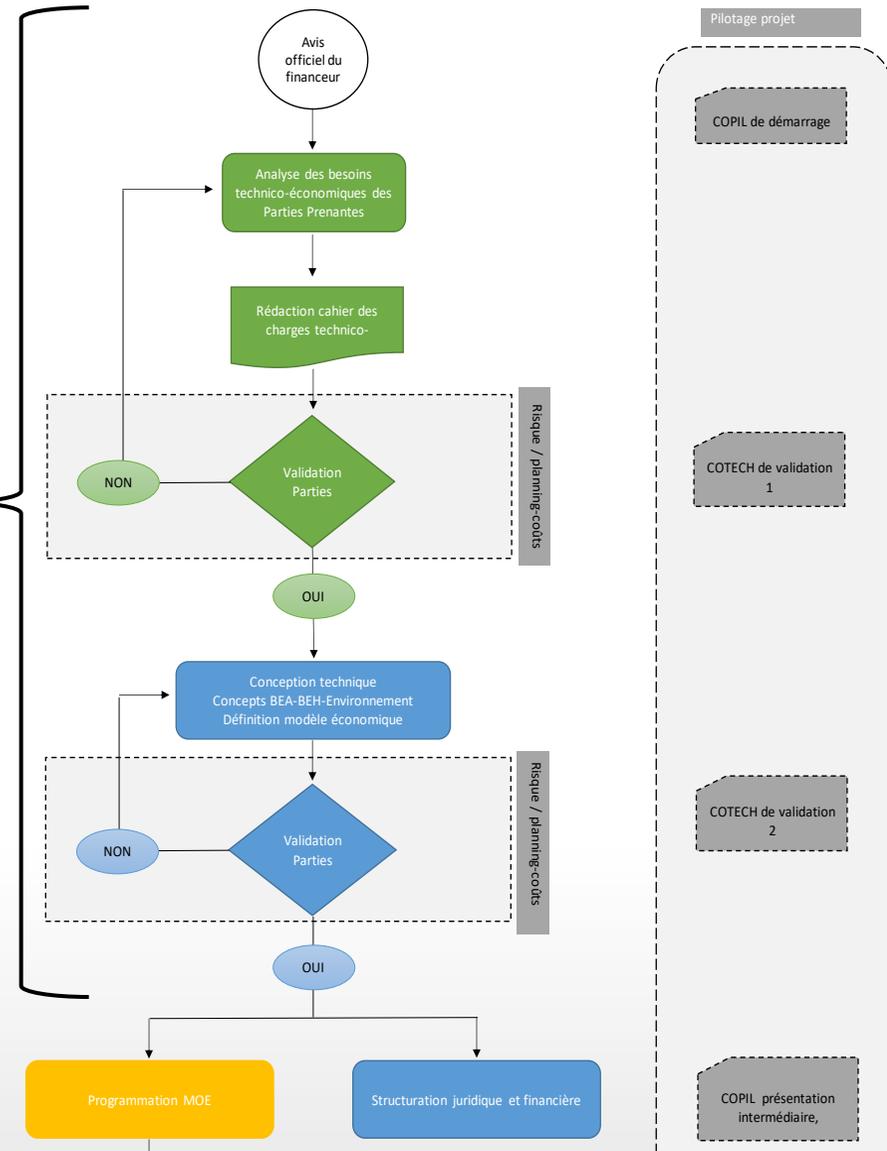
Les principaux objectifs d'évolution et enjeux visés par le client sont les suivants :

- **Etudier la faisabilité technique et économique de deux scénarios d'évolution comprenant une hypothèse de construction d'un nouvel équipement avec un objectif de 7 000 Tonnes annuelles et une hypothèse de rénovation si la construction n'est pas envisageable,**
- **Disposer d'une évaluation économique complète sur les coûts des travaux nécessaires, et une projection des charges liées aux investissements et à l'exploitation des activités envisagées. Cette évaluation devant permettre d'évaluer des indicateurs des coûts de revient globaux, à comparer avec les coûts actuellement supportés par les usagers.**

2 PROCESSUS DE LA MISSION

3 étapes clés :

ETAPE 1	Cadrage des données d'entrée	<i>Recensement des besoins, des contraintes et attentes</i>	ETAPE TRANSVERSE Pilotage de projet
ETAPE 2	Conception	<i>Etude de dimensionnement Technico-économique</i>	
ETAPE 3	Modèle économique	<i>Investissement et exploitation</i>	



3 ÉTAPE 1 : CADRAGE DES DONNÉES D'ENTRÉE

Un outil de **proximité** dédié aux circuits courts.
Basé sur le modèle « circuits courts », il aura pour fonction principale d'accompagner le territoire, en proposant des services complets

Abattage multi-espèces de 7 000 T/an,

Réception et hébergement des animaux vivants.



Abattoir multi-espèces

Animaux de boucherie,
Animaux d'accidents, « abattage à la ferme » pour certains bovins et bisons
Abattage conventionnel et abattage religieux
Tous référentiels qualité : Bio, labels...

Traitement complet des abats blancs et rouges et du sang alimentaire



Ressuage, Conservation, Mise en quartiers et Maturation



Connexion possible sur des Ateliers de découpe/transformation multi espèces,

Continuité du service de l'abattoir (environ 400 m2) et privatifs (environ 2000 à 5000 m2)

Découpe complète : pièceage, conditionnement sous vide ou frais filmé,

Transformation : saucisserie fraîche, produits de viande hachée,....



3 ÉTAPE 1 : CADRAGE DES DONNÉES D'ENTRÉE

7 000 T/an à
7 500 T/an

Abattoir multi espèces - volumétrie et profil d'activité :

Le tableau ci-dessous présente le **Programme d'activité hebdomadaire envisagé à terme** (sur la base de chiffres et données communiqués par la direction de GEXAL lors de la visite du 03/03/2021) :

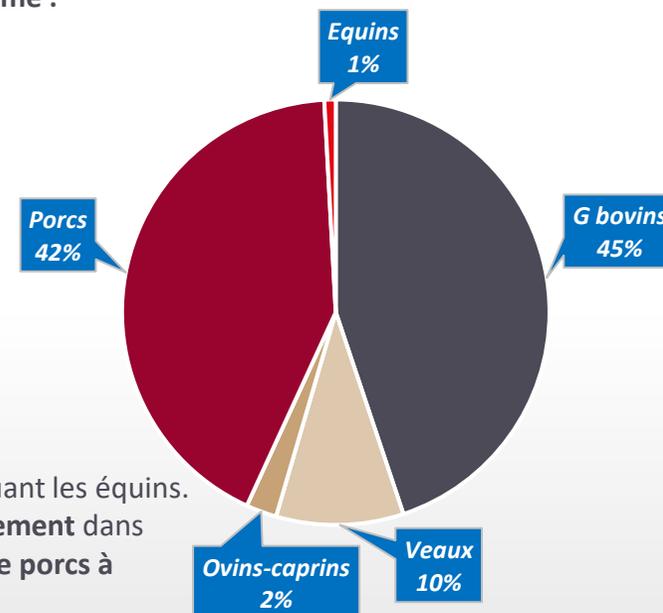
Catégories	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	TOTAL
G bovins	0 à 3	40 à 70	5	40 à 50	30	115 à 158
Veaux	40 à 50		10	40 à 50		90 à 110
Ovins-caprins	80 à 90		40		3 à 30	123 à 160
Porcs	150 à 170	150	130	150 à 160	100 à 150*	580 à 700
Equins	4 à 5					4 à 5
Tec/jour	21,47 à 26,14	29,65 à 41,26	16,20	34,42 à 40,43	11,67 à 12,20	113,41 à 136,24

Pour mémoire : Exercice 2019 : 5 700 T

* Evolution envisageable à moyen terme

Le tableau ci-dessous présente par **catégorie et espèces d'animaux**, les **quantités envisagés à terme** :

Programme d'activité abattage					
Catégories	Nb de têtes hebdo	Nb têtes /An	Poids Carcasses (kg)	Q hebdo (Kg)	Tonnage /An
G bovins	158	8 216	386,94	61 136	3 179
Veaux	110	5 720	119,37	13 130	683
Ovins-caprins	160	8 320	19,79	3 166	165
Porcs	610	31 720	94,48	57 633	2 997
Equins	5	260	234,57	1 173	61
Total	1038	53 976		135 066	7 023
Tonnage moyen nominal	<i>5 jours d'abattage hebdo</i>			27,01	



Un abattoir à **dominante porcins/bovins**, mais avec la capacité de traiter **toutes les espèces** incluant les équins. Un abattoir qui doit être **évolutif** et qui devra pouvoir facilement **augmenter sa capacité de traitement** dans l'avenir avec un **potentiel** théorique pouvant atteindre **7 000 à 7 500 Tec/an**, avec **+ 500 tec/an de porcs à moyen terme d'ores et déjà identifiés**.

3 ÉTAPE 1 : CADRAGE DES DONNÉES D'ENTRÉE

Abattoir multi espèces - Les services attendus :

Stabulations des animaux vivants

- Des animaux de qualité multi-espèces** (gros bovins, équins, veaux, porcs et ovins/caprins) pour lesquels l'**hébergement** doit être **adapté** en matière de **confort et d'espace** (séparation des porcs des autres espèces) : **logettes/parcs individuels** pour les gros bovins et les équins, **parcs collectifs paillés** pour les petits ruminants (veaux, ovins, caprins) et **cases collectives sur caillebotis béton** pour les porcs.
- Ergonomie, sécurité et hygiène des abords et de la réception** : 2 entrées/sorties (circulations avec secteur sale séparé du secteur propre), portails à fermeture automatique, passage canadien obligatoire, dispositif de désinfection des bétailières, conception des quais de déchargement des animaux, etc.
- Contrôles à réception** (identification, traçabilité, état de santé, BEA, propreté, provenance...)
- Dispositif de vidéo surveillance** pour l'ensemble du site.
- Dispositif de manipulation des animaux morts mécanisé** (treuil mobile avec encrages au sol).

Abattage multi espèces

- Bovins** (GB et veaux), **ovins-caprins** (incluant les chevreaux et agneaux), **porcins** (incluant les porcelets, les porcs lourds, cochons et reproducteurs), la possibilité d'abattre des **équins** est également à prendre en compte, voire l'entrée sur la ligne de **bisons** abattus à la ferme...
- Régler les problèmes de non-conformités** concernant la **contention des cabris et chevreaux** en prévoyant :
 - pour les chevaux : aménagement d'un piège simple au niveau de la zone des animaux accidentés - abattages ferme,
 - pour les ovins caprins : un restrainer réglable en largeur et en inclinaison,
 - pour les hors gabarits (petits agneaux, cabris) : un parc avec chevalet fixe de contention
- Traitement des **abattages d'urgence, des équins et des animaux abattus à la ferme (caisson de saignée,...)**
- Certifications** : Agriculture biologique, labels...
- Méthodes **d'abattage conventionnelle et religieux**.

3 ÉTAPE 1 : CADRAGE DES DONNÉES D'ENTRÉE

Abattoir multi espèces - Les services attendus :

Traitement complet des abats et issus :

- Abats blancs** : panses, feuilletts, estomacs, chaudins, pansettes et fraises : **premier traitement déhousseage – , second traitement raffinage/raidissage et réfrigération,**
- Abats poilus** : têtes (entières), pattes, : **échaudage – épilage – réfrigération,**
- Abats rouges** (trachée, cœur, foie, poumons, rognons, rate, joues, langues) : **réfrigération,**
- Sang alimentaire** : récupération, **réfrigération immédiate** et **conditionnement** du sang de porc,
- Cuirs** : **tri, préparation, salage et traçabilité des cuirs (stockage d'une 1 semaine de production) + 1,5 mois de stockage au froid pour conservation (dimensionnement pour toutes espèces).** Pas de valorisation de peaux d'ovins (mise directe en déchets)

Réfrigération : forte attentes sur la qualité du froid et des locaux associés à la réfrigération des carcasses :

- Ressuage (statique, pour privilégier la tendreté),** mais équipé de **convoyeur en entrée** des chambres froides ressuauges et de **barres à cliquets** par rangée (pour gestion des affectations)
- Egalisation-conservation** complémentaire **1 journée** (pour les porcs, seuls ceux des bouchers sont conservés), avec connexion directe depuis les chambres froides ressuauges
- Maturation : 1 semaine** pour les gros bovins en ½ carcasses,
- Mise en quartiers,**
- Froid par caloporteur** de type eau glycolée avec **production primaire performante** (ammoniac ou équivalent), pour permettre la **récupération de chaleur** et le **préchauffage d'eau,**
- Attention particulière sur **l'accessibilité des installations** pour entretien.

3 ÉTAPE 1 : CADRAGE DES DONNÉES D'ENTRÉE

Abattoir multi espèces - Les services attendus :

Reprises des carcasses

- 4 quais** afin de pouvoir accueillir **tous types de véhicules** (poids lourds/poids légers/véhicules légers et particuliers...) et plusieurs véhicules en simultané
- Raillage et bras de chargement **simple et ergonomique**
- SAS Chauffeur** pour entrée indépendante et sécurisée
- Option : Contrôle visuel** possible depuis l'**administration** sur les entrées/sorties au niveau des quais

Pré-traitement et déchets

- Prévoir un **prétraitement** pour une capacité de **7 000 – 7 500 T**,
- Prévoir un **stockage froid pour les peaux**,
- Prévoir un **regroupement des déchets directement en bennes**,
- Prévoir des **locaux réfrigérés et fermés** pour le stockage des déchets et sangs alimentaires.

Abattoir multi espèces - attentes et niveaux d'exigences en matière de bien-être humain :

Latitude possible en matière de concept :

- Utilisation des **concepts éprouvés** et de **l'expérience**, pour la **pratique et l'ergonomie** en matière **d'agencement des postes, de fonctionnalité et d'adaptation à l'utilisation attendue** (cadences, décomposition des tâches, gabarits des animaux, contraintes particulières d'organisation, facilité d'entretien et de nettoyage...),
- **Limitation des efforts biomécaniques** : mécanisation/automatisation des postes « pénibles », n'ayant pas de valeur ajoutée particulière pour les personnes et dont le procédé est maîtrisé automatiquement (ex: dépouille manuelle, échaudage manuel, fente automatique pour les porcs),
- Intégration du **ressourcement continu des compétences – formation dès la conception** : cheminement – circulation de visite sur l'ensemble des procédés et des postes,
- **Limitation des contraintes d'ambiance** : bruits, odeurs, température, humidité...
- **Eclairage naturel** et vue sur l'extérieur (au maximum des possibilités),

3 ÉTAPE 1 : CADRAGE DES DONNÉES D'ENTRÉE

Abattoir multi espèces - attentes et niveaux d'exigences en matière de bien-être animal:

Caractéristiques des animaux :

Critères Espèces / catégories	Caractéristiques générales (typologie élevage, race, conduite,...)	Poids carcasse (min – max)	Taille des lots
G bovins	Cheptel allaitant race à viande ou mixte	390 kg en moyenne, mais aussi gros gabarits et taureaux	1 à 20
Veaux	Cheptel allaitant race à viande ou mixte	120 kg	1 à 30
Ovins-caprins		20 kg en moyenne, mais aussi chevreaux et agneaux	1 à 30 20 clients avec 1 à 5 ovins
Porcs		Porcs : 95 kg en moyenne, mais aussi des lourds (150 kg) Reproducteurs : au-delà de 200 kg Porcelets : 7-8 kg	1 à 150 (divisés en /15) 10 clients avec 1 à 2 porcs 1 case porcelets (10 – 20) Infirmerie : 4 parcs de 3 porcs

3 ÉTAPE 1 : CADRAGE DES DONNÉES D'ENTRÉE

Abattoir multi espèces - attentes et niveaux d'exigences en matière de bien-être animal:

Latitude possible en matière de concept :

- Utilisation des **concepts éprouvés** (Temple Grandin,...) et des **connaissances scientifiques** pour la conception des locaux et des cheminements,
- **Prérequis de conception à intégrer** : amortisseurs de bruits sur les barrières et portes, sols uniformes et non glissants (couvertures pour les gros bovins & veaux : tapis d'attente (caillebotis), et pour les ovins et agneaux : paille), éclairage progressif et homogène (sans éblouissement, ni zones d'ombre), équipements et abreuvoirs ad hoc, couloirs d'amenée , confort thermique....
- **Quai de déchargement** : fermés, couverts et conçu ergonomiquement pour les animaux et les hommes, permettant des déchargement avec très peu d'interaction homme-animal / prenant en compte les caractéristiques locales et du terrain (vents dominants, soleil, évolution climatique à venir..)
- **Logement des animaux** adaptés pour l'ensemble des espèces et des individus (jeunes-reproducteurs-tous gabarits...) et permettant une modularité continue de la taille des logements,
- **Organisation des locaux** limitant la perception par les individus d'une espèce de la présence ou du passage d'autres espèces au sein des mêmes locaux (priorité sur la séparation des porcs des autres animaux pour plus de confort)
- **Équipement des logements** en matériel adaptés pour chacune des espèces (abreuvoirs, système d'affouragement exceptionnel si présence longue due à un problème technique ou organisationnel
- **Possibilité de sortie** sans retour en arrière (circonstances exceptionnelles conduisant à soustraire un animal),
- **Dispositifs de contention et d'étourdissement adaptés** et les « mieux disant » pour les gabarits/espèces à traiter,
- **Optimisation des circulations « homme / animal »**, pour limiter les risques (sécurité), facteurs de stress et les retours arrières notamment,
- **Séparation / isolation des locaux vis-à-vis du bruit** : stabulation / hall d'abattage, déchargement...

Abattoir multi-espèces - attentes et niveaux d'exigences en matière d'environnement :

- Conception des bâtiments :
 - Choix techniques pertinents en matière **d'économie d'énergie** et de **coût d'exploitation** :
 - **Procédés de construction des bâtiments** : orientation, isolation, éclairage naturel et artificiel (LED), air comprimé....
 - **Récupération de chaleur** sur la production de **froid**,
 - **Fluide frigorigène à faible impact sur le réchauffement climatique** et avec des **performances élevés** (moins de consommation électrique),
 - **Production d'eau chaude** et **circuits de distribution** optimisés selon les **besoins process** (considérer la récupération de la chaudière d'eau chaude de nettoyage de marque LACAZE Energies, modèle HYDROGAZ),
 - Conception prenant en compte de **possibles agrandissements** (stabulations, bloc froid),
 - Prévoir espace pour construction d'une maison pour gardien (environ 120 m² au sol pour bâtisse)

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

34 ETP pour l'abattage

- Dimensionnement des besoins en main d'œuvre : abattage

Ils sont déterminés par rapport à un objectif de productivité globale, évalués selon les informations du personnel actuel fournies par GEXAL, et croisées avec les bases de données dont dispose l'ADIV en fonction de cette typologie de structure (abattoir de 7000-7500 Tec multi espèces, prestataire, à dominante bovine et porcine) et en tenant compte du nombre actuel de personnel extérieur employé par la structure et de l'organisation des services (nettoyage, désinfection,...).

Objectifs de **productivité globale** :

+/- 210 Tonnes traitées, par ETP et par an

RH abattoir 7 000 tec/an

Objectif PROD globale	210	Tec/ETP/an	
Objectif nb ETP	34	ETP	
Fonctions	POSTE	ETP	
Direction	1,00	1,00	
Qualité	1,00	1,00	
Secrétariat, Comptabilité	2,00	2,00	
Maintenance	2,00	2,00	
Bouverie	1,50	2,00	
Triperie (intérimaires)	1,50	2,00	
Cuirs	1,50	2,00	
Chaîne (amenée – pesée, yc 1 chef de chaîne)	13,00	17,00	28 ETP production
Personnel extérieur (interim, nettoyage, remplacements,...)	5	5	
Total	28,50	34,00	

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Organisation hebdomadaire prévisionnelle (cas 7 000 Tec/an)
- Les cadences nécessaires sont déterminées à partir du nombre de postes sur chaîne (**13 postes** situés entre l'aménée et la pesée, intégrant les opérations de nettoyage /désinfection) et selon les procédés envisageables à ce niveau d'activité :

Activité par catégories	Gros bovins / Equins	Veaux	Ovins/Caprins	Porcs	Total	N/d / pauses
NB HEBDO	163	110	160	610		
POIDS CARCASSES	382,3	119,4	19,8	94,5		
CADENCES CHAINES	15 à 20	20 à 25	50 à 60	90 à 100		
BESOIN EN HEURES	136	65	40	122	363	127
HEURE FONCTIONNEMENT CHAÎNES HEBDO	10,4	5,0	3,1	6,7	25,92	9,8
HEURE FONCTIONNEMENT CHAÎNES JOUR	5,0					
TAUX DE CHARGE NET	72%	sur	5	jours		

- Cette organisation sur **5 tueries hebdomadaires**, avec une **équipe polyvalente de 14 opérateurs sur chaînes** qui traitera les différentes catégories d'animaux en temps différé, avec une durée moyenne de **5 heures / jour de travail effectif sur chaîne + 2 heures par jour** pour les opérations de **nettoyage préliminaire**, les **changements de chaînes** et les **pauses**

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Répartition hebdomadaire prévisionnelle des abattages (cas 7 000 Tec/an)

Le tableau ci-dessous présente une proposition d'organisation hebdomadaire équilibrée sur 5 journées, basée sur les principes suivants :

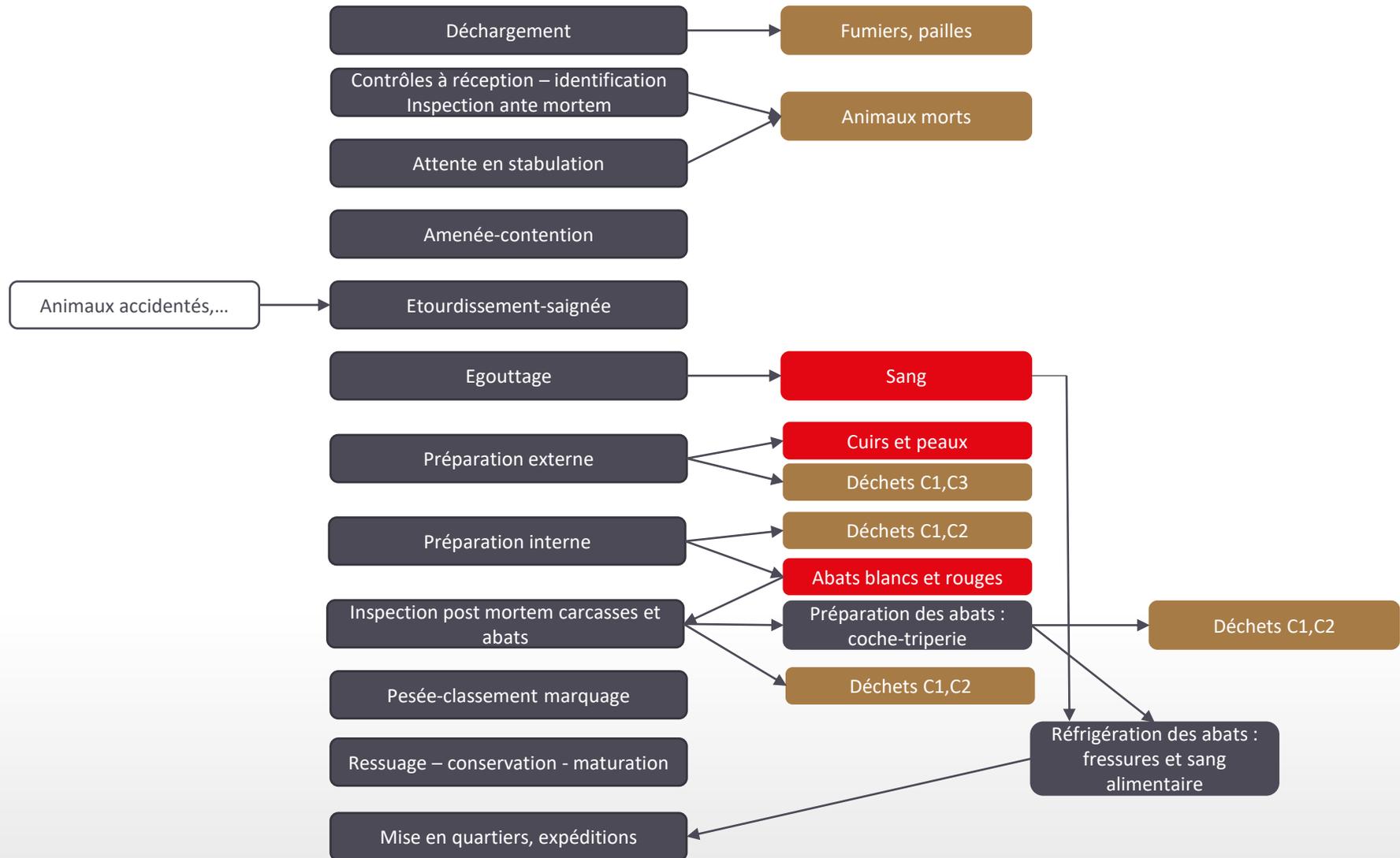
- 4 à 5 abattages hebdomadaires pour les **gros bovins**, dont le principal les Jours 2, 4 et 5
- 1 abattage hebdomadaire pour les **équins** en Jour 1
- 3 abattages hebdomadaires pour les **veaux**, dont le principal les Jours 1 et 4
- 4 abattages hebdomadaires pour les **porcs**, relativement équilibré
- 3 abattages hebdomadaires pour les **ovins-caprins** (début, milieu et fin de semaine), avec Jour 1 le plus chargé

Programme Hebdomadaire Prévisionnel						
Catégories	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5	TOTAL
G bovins	3	70	5	50	30	158
Veaux	50		10	50		110
Ovins-caprins	90		40		30	160
Porcs	170	150	130	160	100 à 150*	610 à 700*
Equins	5					5
Heures	6,4	6,31	3,0	7,2	2,5	25,9
Tec/jour	26,9	40,9	16,2	40,2	12,1	136,2

* Evolution envisageable à moyen terme

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

■ Diagramme procédés et fonctions : abattage



4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

■ Extérieur et abords

- Portail automatique avec passage canadien et dispositif de désinfection des bétailières (aire de lavage)
- Espace pour construction d'une maison pour gardien : 150 m² au sol pour la bâtisse et jardin
- Dispositif complet de vidéo surveillance extérieurs et intérieurs du site

■ Stabulations : dimensionnement des locaux et choix des procédés

• 3 quais :

- 1 quai pour les porcs,
- 2 quais pour les ruminants,

Caractéristiques : fermés et couverts, avec pour chacun un **dispositif de pente permettant de l'adaptation aux différents gabarits de véhicules** susceptibles de se mettre à quai,

Inclure les quais dans la bouverie afin de limiter au maximum les changements d'environnement,

	ZONE DE DÉCHARGEMENT	
	Bovins / Equins & Ovins / caprins	Porcs
Conception du quai	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Espace abrité<input type="checkbox"/> Largeur intérieure = 3 m minimum<input type="checkbox"/> Barrières latérales ajustables (anti-évasion)<input type="checkbox"/> Couloir à homme parallèle et surélevé	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Espace abrité<input type="checkbox"/> Largeur intérieure = 2 m minimum<input type="checkbox"/> Barrières latérales ajustables (anti-évasion)<input type="checkbox"/> Couloir à homme parallèle et surélevé

- Bureau des SV et RPA au niveau de la zone de déchargement,
- Lecteurs de boucles et puces RFID, informatique connecté avec logiciel global,
- Séparation des stabulations entre les porcs et le reste des autres animaux :
 - 2 réceptions différences
 - 2 stockages/attentes différent(e)s

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Stabulations : dimensionnement des locaux et choix des procédés

	ZONE DE RÉCEPTION ET IDENTIFICATION		
	Bovins	Ovins/Caprins	Porcs
Zone tampon	<ul style="list-style-type: none"> Parc permettant de loger 6 GB environ 		
Conception des couloirs	<ul style="list-style-type: none"> Largeur = 3,50 m Tourelle (figure 1) Largeur = 90 cm couloir individuel Couloirs courbes (angles < 60°) Zone de circulation adaptée à proximité du piège d'identification (figure 2) 	<ul style="list-style-type: none"> Largeur = 2,40 Tourelle (figure 1) Largeur = 40 cm couloir individuel Couloirs courbes (angles < 60°) 	<ul style="list-style-type: none"> Largeur = 2,40 Tourelle (figure 1) Largeur = 43 cm couloir individuel Couloirs courbes (angles < 60°)

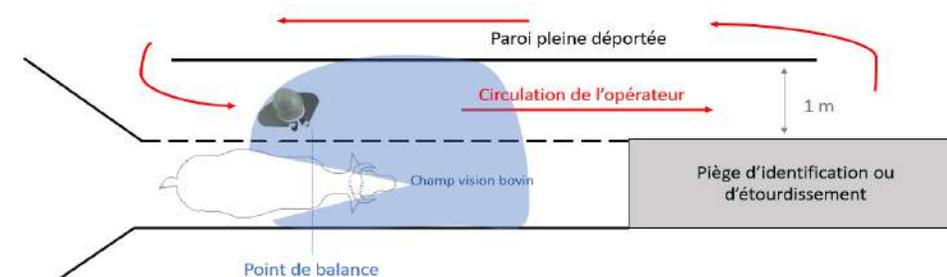
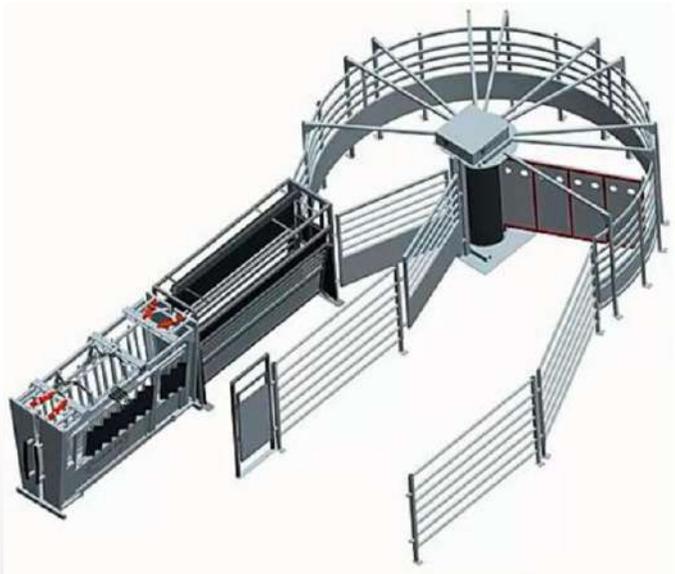


Fig 2 : Aménagement de la zone de circulation de l'opérateur à proximité des pièges d'identification et d'étourdissement. L'ajout d'une paroi déportée permet à l'opérateur de ne pas arriver face aux animaux et ainsi de favoriser leur avancée vers le piège.

La paroi du couloir côté opérateur est ajourée pour permettre l'IAM et le contrôle de l'identification sans bloquer chaque animal dans le piège au niveau de la zone d'identification

Figure 1 : Exemple de système de couloir large permettant une conduite des animaux en groupe, avec un système de tourelle, débouchant sur un couloir individuel court menant au piège de contention

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

▪ Stabulations : dimensionnement des locaux et choix des procédés

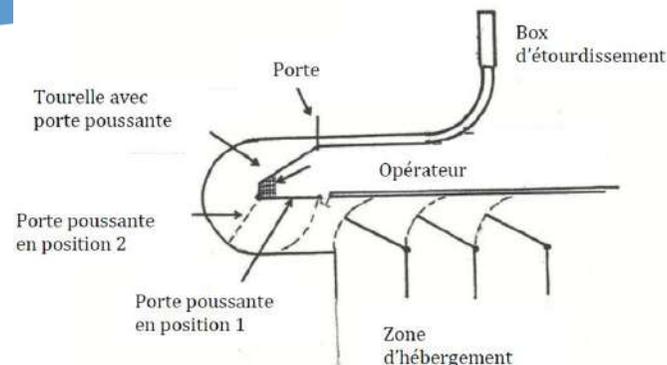
Dimensionnement indicatif	Taille des lots	Capacité nominale	Dimensionnement technique	
Gros bovins	1 à 20	50 à 60 GB	50 à 60	50 à 60 logettes en épis sorties avant et couloirs de circulations des animaux entre logettes équipés barrières mobiles sur rails (« pousse-cul ») Spécificités des sols : tapis d'attente (caillebotis) 4 travées de 15 ml
Veaux	1 à 30	50 veaux	50 m ²	Parcs modulables (paroi amovible) type cases couloirs
Ovin/Caprins	1 à 30	90 ovins	30 m ²	Parcs modulables (paroi amovible) type cases couloirs Spécificités des sols : tapis d'attente (caillebotis) Spécificités des sols : paille pour les agneaux
Porcs	1 à 150 (divisés en /15)	200 porcs	100 m ²	200 places en cases couloirs Parcs modulables (paroi amovible) type cases couloirs, lots de 15 porcs / parcs-cases Caillebotis avec fosse à lisier
Porcelets :	10 à 20 en même temps	20 porcelets	5 m ²	1 case/parc pour 20 Porcelets

	HÉBERGEMENT		
	Bovins	Ovins/Caprins	Porcs
Conception des parcs et logettes	<input type="checkbox"/> Parcs individuels en épi avec sortie par l'avant <input type="checkbox"/> Largeur = 0,8 à 0,9 m <input type="checkbox"/> Longueur = 3,0 m minimum <input type="checkbox"/> Fermeture par portillons : <input type="checkbox"/> Travée large (> 3 m) <input type="checkbox"/> Parcs veaux/ovins mutualisés, en enfilade	<input type="checkbox"/> Parcs modulables (paroi amovible) type cases couloirs <input type="checkbox"/> Largeur = 3 m minimum <input type="checkbox"/> Parcs en épi <input type="checkbox"/> Prévoir une case d'isolement	<input type="checkbox"/> Parcs modulables (paroi amovible) type cases couloirs <input type="checkbox"/> Largeur = 2 m <input type="checkbox"/> Parcs en épi <input type="checkbox"/> Prévoir une case d'isolement
Equipements des parcs	<input type="checkbox"/> Râteliers ou auges <input type="checkbox"/> Abreuvoirs = 2/parc à des endroits opposés <input type="checkbox"/> Barres anti-chevauchement <input type="checkbox"/> Parcs paillés	<input type="checkbox"/> Abreuvoirs = 2/parc à des endroits opposés <input type="checkbox"/> Abreuvoirs <input type="checkbox"/> Râteliers	<input type="checkbox"/> Abreuvoirs = 2/parc à des endroits opposés <input type="checkbox"/> Pipettes <input type="checkbox"/> Auges <input type="checkbox"/> Brumisation temporisée <input type="checkbox"/> Stockage granulés

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

■ Stabulations : dimensionnement des locaux et choix des procédés

Couloir d'amenée menant au piège d'étourdissement.
Eviter de positionner le piège ou le restrainer dans l'alignement direct du couloir pour limiter l'effet d'impasse.
Les dimensions sont à adaptées en fonction des espèces.



	AMENÉE		
	Bovins	Ovins/Caprins	Porcs
Conception des couloirs	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Largeur intérieure = 3 m minimum couloir groupe <input type="checkbox"/> Tourelle (figure 1) <input type="checkbox"/> Largeur intérieure = 90 cm GB 60 cm veaux <input type="checkbox"/> Privilégier les couloirs courbes (angles < 60°) <input type="checkbox"/> Couloir à homme parallèle et surélevé 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Largeur intérieure = 1,20 m couloir groupe <input type="checkbox"/> Tourelle (figure 1) <input type="checkbox"/> Largeur intérieure = 40 cm couloir individuel <input type="checkbox"/> Une partie des parois ajourée <input type="checkbox"/> Couloir à homme parallèle 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Largeur intérieure = 2,40 m couloir groupe <input type="checkbox"/> Tourelle (figure 1) <input type="checkbox"/> Largeur intérieure = 43 cm couloir individuel <input type="checkbox"/> Couloir individuel le plus court possible (< 2,50 m de long) <input type="checkbox"/> Couloir à homme parallèle
Equipements des couloirs	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Anti-reculs = peu obstruant, anti-bruit, sans arrêtoir au sol <input type="checkbox"/> Installer tous les 6 à 8 m <input type="checkbox"/> Ne pas installer près d'un changement (1,8 à 3 m) <input type="checkbox"/> Passages d'Homme éloignés de changements dans le couloir <input type="checkbox"/> Largeur > 0,45 m <input type="checkbox"/> Recouvert d'une bavette souple, de couleur sombre 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Portes anti-retours ajourées <input type="checkbox"/> Installer tous les 3 m <input type="checkbox"/> Ne pas installer près d'un changement (> 70 cm) <input type="checkbox"/> Passages d'Homme éloignés de changements dans le couloir <input type="checkbox"/> Largeur > 0,45 m <input type="checkbox"/> Recouvert d'une bavette souple, de couleur sombre 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Portes anti-retours ajourées <input type="checkbox"/> Ne pas installer près d'un changement <input type="checkbox"/> Passages d'Homme éloignés de changements dans le couloir <input type="checkbox"/> Largeur > 0,45 m <input type="checkbox"/> Recouvert d'une bavette souple, de couleur sombre
Cas particulier	<p>Hors gabarit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Largeur intérieure = 1,5 m minimum 	<p>Gestion des chevreaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Circuit parallèle permettant une amenée en groupe ou en caisse sur roulettes 	<p>Gestion des porcelets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Circuit parallèle permettant une amenée en groupe ou en caisse sur roulettes

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Stabulations : dimensionnement des locaux et choix des procédés

Autres besoins

- Equipement d'un Treuil mobile avec encrage pour évacuation des animaux « mal à pieds » depuis les cases ou parcs
- Infirmerie pour les porcs « mal à pieds » :
 - Divisible en 4 cases/sections de 3 porcs
 - Capacités :
 - ✓ Logement de 12 porcs
- 1 Local de Stockage de Paille et Foin :
 - Capacités :
 - ✓ 4-5 Balles rondes
 - ✓ Alimentation pour les porcs

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Têtes de lignes (Amenée, Contention, Etourdissement) : dimensionnement des locaux et choix des procédés

	BOX D'ÉTOURDISSEMENT			
	Bovins/Veaux	Ovins/Caprins	Porcs	Equins
Amenée	<input type="checkbox"/> 2 têtes de lignes: bovins/veaux conventionnel & bovins rituel <input type="checkbox"/> Couloirs en arrondis	<input type="checkbox"/> Couloirs en arrondis	<input type="checkbox"/> 3 têtes de lignes : porcs / cochés / porcelets <input type="checkbox"/> Option : Système de « pousse cul » automatisé pour l'avance des porcs	
Conception du système de contention	<p>- Piège gros bovins/veaux conventionnel avec le rideau d'occupation</p> <input type="checkbox"/> Contention de la tête mise en place après introduction de l'animal (mentonnière intérieure) <input type="checkbox"/> Contention ajustable <input type="checkbox"/> Zone de circulation de l'opérateur adaptée	<input type="checkbox"/> Restrainer réglable en largeur et en inclinaison <input type="checkbox"/> Restrainer noir <input type="checkbox"/> Présence d'un faux plancher <input type="checkbox"/> Barres anti-chevauchement amovibles <input type="checkbox"/> Brise-vue suspendu <input type="checkbox"/> Humidification de la tête <input type="checkbox"/> Zone de circulation de l'opérateur adaptée	<p>Porcs:</p> <input type="checkbox"/> Piège à plancher basculant ou restrainer type Midas (onéreux et sur dimensionné , mais la meilleure solution / Protection animale, qualité produit,...) <input type="checkbox"/> Humidification de la tête <input type="checkbox"/> Zone de circulation de l'opérateur adaptée	<input type="checkbox"/> Porte guillotine avec large amplitude d'ouverture (> 2 m) <input type="checkbox"/> Zone de circulation de l'opérateur adaptée
Système d'étourdissement	<input type="checkbox"/> Pistolet à tige perforante pneumatique <i>OU</i> pistolet thermique à tige rallongée <input type="checkbox"/> Prévoir un pistolet thermique à tige rallongée (en secours)	<input type="checkbox"/> Pince d'électronarcose 3 points <input type="checkbox"/> Boîtier + signal sonore/visuel visible depuis le poste <input type="checkbox"/> Prévoir des pinces de secours	<input type="checkbox"/> Pince d'électronarcose 3 points manuelle avec fermeture mécanisée ou automatique <input type="checkbox"/> Boîtier + signal sonore/visuel visible depuis le poste <input type="checkbox"/> Prévoir des pinces de secours	<input type="checkbox"/> Pistolet à tige perforante pneumatique <i>OU</i> pistolet thermique à tige rallongée <input type="checkbox"/> Prévoir un pistolet thermique à tige rallongée (en secours)
Cas particuliers	<p>Gestion bêtes accidentées :</p> <input type="checkbox"/> Perche à Matador	<p>Gestion chevreaux :</p> <input type="checkbox"/> Petit système de contention en zone animaux accidentés, <p>Gestion hors gabarits (petits agneaux/cabris) :</p> <input type="checkbox"/> parc avec chevalet fixe de contention	<p>Gestion porcelets :</p> <input type="checkbox"/> Petit système de contention <p>Gestion Cochés:</p> <input type="checkbox"/> Piège existant ou remplacement	

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Hall d'abattage : dimensionnement des locaux et choix des procédés
 - Chaîne d'abattage ovins-caprins :
 - Alimentation par corral puis réduction sur amenée
 - Amenée courbe,
 - Restrainer réglable en largeur et inclinaison à plancher fuyant pour les ovins
 - 1 parc de contention agneaux-cabris de petits gabarits, avec dispositif fixe de type étou (isolé, à transfert manuel) pour l'électronarcose, puis transfert sur table de reprise pour saignée et levage
 - Rideau d'occultation suspendu au dessus restrainer,
 - Etourdissement par électronarcose 3 points avec enregistreur de données connecté aux PC bureau,
 - Saignée dans le restrainer ou sur table d'affalage à barreaux,
 - Levage : bras pneumatique,
 - Egouttage sur rail : capacité 15 ovins en simultané,
 - Coupe pattes hydraulique,
 - Tir cravate mécanisé,
 - Ligature et dégagement herbière manuelle,
 - Pupitre double fixe pour la pré dépouille des gigots et le transfert,
 - Dégage flancs mécanisé type bistouri : 1 u gauche + 1 u droit,
 - Arracheur mécanisé type banane,
 - Eviscération blanche et rouge au sol : prévoir l'espace pour 4 postes (formation), convoyeur gravitaire abats rouges et auge de récupération des masses connectée au coche,
 - Poste de fente (réformes),
 - Inspection carcasses et abats,
 - Pupitre de pesée (fin de chaîne mixte)

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Hall d'abattage : dimensionnement des locaux et choix des procédés
 - Chaîne d'abattage porcins : chaîne convoyée mixte avec les ovins (après dépouille):
 - Alimentation par corral puis réduction sur amenée
 - Amenée droite ou virage léger,
 - Piège fixe à plancher basculant pour les reproducteurs (coches et verrats), et restrainer type Midas pour les porcs charcutiers,
 - Etourdissement par électronarcose 3 points avec enregistreur de données connecté aux PC bureau,
 - 1 parc de contention porcelets, avec dispositif fixe de type étou (isolé, à transfert manuel) pour l'électronarcose (2 points), puis transfert sur table pour saignée et levage
 - Saignée sur table horizontale au trocard (table rallongée par rapport à l'existante), avec dispositif de nettoyage / stérilisation des trocards, et avec basculement automatique des porcs enfin de table dans la rotocuve
 - Récupération du sang alimentaire après défibrination, puis transfert en cuves tampon, puis 2 tanks à lait réfrigérés. Prévoir d'avoir les tank à hauteur pour permettre de vider directement dans des bidons (de 200 L).
Capacités des Tanks à Lait : 2 × 300-400 Litres (≈ 3 litres/porcs)
Puis en temps différé : transfert en bidons et CF abats rouges,
 - Egouttage sur table motorisée (capacité 8 porcs), puis transfert mécanique dans le dispositif d'échaudage,
 - Dispositif d'échaudage mécanisé de type rotocuve petite cadence ou cuve d'échaudage immergée
 - Finition mécanisée : 1 flagelleuse avec rinçage, machine de grattage des têtes et 1 flambeuse à gaz 4 colonnes,
 - Eviscération blanche et rouge au sol : prévoir l'espace pour 3 postes (formation), convoyeur gravitaire abats rouges et auge de récupération des masses connectée au coche,
 - Fendeuse automatique,
 - Inspection carcasses et abats au sol,
 - Pupitre de pesée (fin de chaîne mixte), avec dispositif de classification automatique type Tmp et Fat-O-Meter.
 - Ensemble des outils stérilisés par aspersion temporisée et programmable.

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Hall d'abattage : dimensionnement des locaux et choix des procédés
 - Chaînes d'abattage bovine : chaîne convoyée :
 - Alimentation par corral puis réduction sur deux couloirs d'amenée spécifiques : 1 dédié au veau et un au gros bovins,
 - Amenées courbes,
 - Piège conventionnel GB à contention intérieure (après introduction dans le piège),
 - Piège rituel GB nouvelle génération,
 - Piège rituel mixte conventionnel et rituel pour les Veaux à contention intérieure (après introduction dans le piège),
 - Etourdissement : assomage à tige perforante rallongée et dispositif pneumatique,
 - Berce d'affalage, pour les deux pièges, (évolution possible pour l'électro immobilisation),
 - Levage : élévateur continu pour les deux pièges,
 - Accès direct des animaux accidentés, au niveau de la zone de levage – saignée, depuis l'extérieur avec treuil mobile sur rail
 - Pupitre de saignée (veaux)
 - Egouttage sur rail : capacité 5 GB en simultané,
 - Coupe cornes hydraulique,
 - Coupe museaux hydraulique,
 - Ligature et dégagement herbière mécanisée,
 - Plateforme élévatrice 1ère patte : plateforme double (formation), pour la prédépouille de la première cuisse, la coupe de la première patte,..., avec goulotte d'évacuation des déchets, cisaille coupe pattes hydraulique sur équilibreur,
 - Plateforme élévatrice transfert : plateforme double, avec goulotte d'évacuation des déchets, cisaille coupe pattes hydraulique sur équilibreur, et treuil de transfert,
 - Plateforme élévatrice de préparation des flancs : plateforme double, avec goulotte d'évacuation des déchets, cisaille coupe pattes hydraulique sur équilibreur,

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Hall d'abattage : dimensionnement des locaux et choix des procédés
 - Fin de chaîne bovine :
 - Arracheur de haut en bas hydraulique simplifié avec soulageur de charge et tétanisation, évacuation des cuirs par chariot roulant dédié, second poste adapté pour le détournage et la ligature du rectum,
 - Dispositif de récupération des têtes pneumatique avec élévateur de reprise sur convoyeur abats rouges gravitaire,
 - Pupitre traçabilité : étiquetage abats, cuirs,...
 - Plateforme élévatrice éviscération : plateforme à auge indépendante et mécanisée (polyvalence veaux – GB); plateforme double pour la formation, auge gravitaire d'évacuation des masses abdominales vers la triperie,
 - Plateforme d'émoussage externe,
 - Plateforme de fente, avec rideau de protection, auge mécanisée, scie de fente à ruban adapté aux GB – veaux, avec équilibreur, plateforme double pour la formation,
 - Plateforme de finition, avec rideau de protection, auge d'émoussage mécanisée, dispositif de décontamination à la vapeur,
 - Plateforme inspection, avec vue sur convoyeur abats rouges et sur transitique des masses abdominales,
 - Prévoir espace pour une machine à classer (obligatoire pour les abattages annuels > 4 000 Tonnes)
 - Descente des veaux sur poste de pesée distinct en réseau bas, pour faciliter les opérations de contrôles (couleur,..), liaison sur ressuage spécifique gravitaire en réseau bas,
 - Pupitre de pesée, avec informatique (terminal tactile), douchette, imprimante étiquettes,
 - Ensemble des outils stérilisés par aspersion temporisée et programmable.

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Triperie / abats : dimensionnement des locaux et choix des procédés
 - Travail des abats blancs : process comparables aux existants :
 - Coche : déhousseuse polyvalente, machine de vidage boyaux,
 - Triperie poils : échaudeuse – épileuse, finition avec mèche à épiler,
 - Triperie de finition : raffineuse, avec dispositif de recyclage d'eau pour l'alimentation de la déhousseuse.

 - Déganacheuse pour les têtes de bovins,

- Connexion hall – chambres froides
 - Convoyeur en entrée des chambres froides, avec affectation possible et automatique à la pesée,
 - Espaceurs au niveau des ressuage,
 - Convoyeurs de sorties,

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

■ Bloc froid : dimensionnement des locaux et choix des procédés

Dimensionnement indicatif		Capacité nominale	Dimensionnement technique
Global Ressuages : Convoyeur entrée des chambres froides ressuages - Barres à cliquets par rangée (pour gestion des affectations)	Ressuages bovins statique + Aiguillages pneumatiques (réseau haut)	1 ressuage de capacités : 50 GB + 1 ressuage (tampon pour les grosses journées) de capacités : 25 GB	40 ml + 20 ml
	Ressuage Ovins / veaux statique (réseau bas) Aiguillages pneumatiques	1 ressuage de capacité : 100 Ov (sur araignées) + 50 veaux (réseau bas) Spécificité : Sortie en direct sur les expéditions pour les fêtes Hallal	45 ml
	Ressuage Porcs statique + Aiguillages pneumatiques (réseau bas)	1 ressuage de capacité : 100 Pc + 3 ressuages de capacité : 3 x 50 Pc Spécificité : 25 porcs/rails	40 ml + 3 x 20 ml
Global Conservation- égalisation : Connexion directe depuis les chambres froides- ressuages avec une porte d'entrée et une porte de sortie avec passage de rails	Conservation – égalisation bovins (réseau haut)	Gros bovins : 40 GB	35 ml
	Conservation – égalisation porcs (réseau bas)	Porcs : 50 Pc (seulement ceux des bouchers)	20 ml
	Conservation – égalisation Ovins (réseau bas, sur araignée par 4) et veaux sur tinet	Ovins/caprins : 25 Ov Veaux : 5 à 10 Vx (sur tinets)	10 ml
Maturation Gros-bovins (réseau haut) - Durée de séjour : 1 semaine		Gros bovins en 1/2 carcasses Capacités : 15 Gros bovins, soit 30 1/2 carcasses	15 ml
CF abats rouges		10 Chariots : 60 fressures de porcs + 3 Chariots pour abats rouges gros bovins (15 GB/chariots)	
Cf abats blancs		12 Chariots : 7 Chariots (pour les têtes) + 5 chariots (autres abats blancs) 8-10 bacs EUROP	
Bloc sanitaire	Consigne 1 (ruminants)	6 gros bovins	5 ml
	Consigne 2 (porcs)	10-15 porcs	6 ml
	Saisie	3 gros bovins + 5 porcs + 2 veaux	6 ml
Sang & Bile		Sangs : 2400 Litres/semaine Biles gros-bovins/veaux : 3 futs de 1000 litres (2 GB et 1 Vx)	
Déchets		Benne C1, Benne C3, Benne Suifs	

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Mise en Quartiers
 - 2 Postes de Mise en Quartiers Gros bovins, avec élévateur – désélévateur,
 - 1 Poste de fente des veaux, en parallèle

- Zone de préparation des Expéditions
 - Capacité : identique à l'actuelle et avec 2 réseaux parallèles de circulations en avant et en arrière des quais

- Quais d'expéditions
 - 1 Quai pour particuliers (sans réseau) avec pente (véhicules légers)
 - 1 Quai bas pour petits usagers (3,5 Tonnes)
 - 2 Quais haut (h = 1m) pour gros porteurs
 - Spécificités :
 - ❑ Equipement avec Bras de chargement
 - ❑ 5 rails de 4 ml pour stock tampon avant chaque quai (hors particuliers)

- Prévoir des possibilités d'extension du Bloc Froid sur le terrain restant disponible

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

▪ Locaux sociaux et Annexes

- 1 Bureau d'Accueil,
- 1 Bureau Direction,
- 1 Bureau Qualité,
- 1 Bureau Comptabilité,
- 1 Vestiaire/Sanitaires Hommes : 25 personnes,
- 1 Vestiaire/Sanitaires Femmes : 5 personnes,
- 1 Vestiaire/Sanitaires Hommes DDCSP : 5 personnes,
- 1 vestiaires/Sanitaires Femmes DDCSP : 5 personnes,
- 3 bureaux DDCSPP,
- 1 salle de pause / réfectoire DDCSPP : 5 personnes,
- 1 Salle de Pause abattoir (25 personnes),
- 1 Salle de Réunion,
- 1 Local Archives 12 m2 + serveur informatique,
- 1 local EPI : 4 palettes au sol + étagères (10 ml, 5 niveaux, 40 cm profondeur), digicode,
- 1 Bureau Bouvier et DDCSPP en stabulations,
- 1 Vestiaires/Sanitaires Bouvier (Séparation entre Bureau et Vestiaires),
- 1 SAS Chauffeur au niveau des Quais d'expéditions avec accès sécurisé.

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

▪ Locaux techniques

• 1 Espace Maintenance

- ❑ 1 Bureau Maintenance d'une surface de 10 m²,
- ❑ Archives techniques et documentation ,
- ❑ Vestiaires sanitaires pour deux personnes,
- ❑ 1 Atelier de Maintenance d'une surface de 80 m² en un seul grand local, avec de larges accès afin de pouvoir stocker des machines volumineuses
- ❑ Local avec une extraction/ventilation adaptée (fumées de soudure, meulage, vapeur produit)
- ❑ Local avec revêtement de sol facilement lavable (résine ou béton lisse),
- ❑ Le local devra être disponible pour toutes les énergies ainsi qu'une plonge avec eau chaude
- ❑ Logiciel GMAO

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Locaux techniques
 - 1 Espace Maintenance
 - ❑ 1 Bureau Maintenance
 - ❑ 1 Atelier de Maintenance avec espace suffisant pour réparation de machines
 - 1 local TGBT
 - 1 local compresseurs
 - 1 local d’Affutage
 - 1 Espace de Lavage
 - ❑ 1 Partie pour stockage des Produits de Nettoyage avec rétention,
 - ❑ 1 Partie pour lavage, pour les chariots, bacs, tinets, etc.
 - 1 local de stockage matériel propre
 - ❑ chariots, bacs, tinets, etc.
 - 1 local de Stockage des Bacs EUROP Déchets
 - Capacité : 12 Bacs EUROP
 - Récupération de la chaudière d’eau chaude de nettoyage à étudier
 - ✓ Marque : LACAZE Energies
 - ✓ Modèle : HYDROGAZ
 - ✓ Capacité : 12 000 Litres
 - ✓ Puissance : 280 kW

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Cuirs et peaux : dimensionnement des locaux et choix des procédés

En amont : Systèmes de tapis pour transfert des cuirs depuis les arracheurs vers les locaux cuirs

Espèces / catégories	Dimensionnement indicatif	Salage	Stockage
G bovins	1 semaine de salage en pile	4 piles	24 palettes
Veaux	&	3 piles	6 palettes
Ovins	1,5 mois de stockage en palette	1 pile	5 palettes
Total		7 piles	34 palettes

4 ÉTAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

- Déchets : dimensionnement des locaux et choix des procédés

Espèces-catégories	7 000 Tec/an
	C1 + C2 + C3 + suifs
Gros bovins	1 776
Veaux	187
Ovins	81
Porcs	496
Total	2 540
Sang	250

C1 abattage: 1 benne (1 semaine de stock)

C1 de station prétraitement : 1 benne (1 à 2 semaines de stock)

C3 : 1 benne (1 semaine de stock)

Suifs et gras valorisés : 1 benne (1 semaines de stock)

1 fumière (fumiers, paille et matières stercoraires) 170 m³ (4 mois de stock)

2 cuves à sang de 5 000 litres (2 semaines de stock)

Biles gros-bovins/veaux : 3 fûts de 1000 litres (2 GB et 1 Vx)

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

▪ Les effluents

Données de dimensionnement du prétraitement :

Abattage annuel	7085,0	tonnes / an
Abattage jour pointe	40,9	tonne/jour
Abattage moyenne jour	27,2	
Nb de jour de tuerie hebdo	5,0	
Ratio conso eau	4,5	m3/t
Volume d'eau jour pointe	184,2	m3/jour
Volume effluents annuel	31 882,5	m3
Débit 7 h	26,3	m3/h

Descriptif sommaire du process de prétraitement proposé :

- un dispositif de relevage des eaux (puit et 2 pompes) et de panier de dégrillage mécanique à grosses mailles (< 6 mm)
- un dispositif de séparateur à vis type fan à mailles fines (entre 500 et 700 microns)
- un bac tampon de lissage entre fan et dégraisseur
- un dispositif clarificateur : dégraissage aéré raclé avec bulleur
- un canal de mesure avant rejet au bassin tampon avec débitmètre et préleveur d'échantillon automatique,

En amont du système de prétraitement, des paniers (mailles < 6 mm) seront installés dans les siphons de sol et les extrémités des collecteurs au sol (caniveaux).

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ABATTOIR

■ Les effluents

Estimation des charges polluantes, sur la base des données de l'administration avec une hypothèse de ratio moyen de **4,5 m3 d'eau consommée à la tonne abattue** et des abattements envisageables en lien avec le process de prétraitement proposé.

Simulation des niveaux de charges polluantes générés. Un **dépassement entre les prescriptions de l'arrêté du 30/04/2004 et les rejets de l'abattoir sur les critères DCO et DBO5** devra être intégré lors de la construction de la future convention de rejet :

Paramètres	Abattage				Arrêté du 30/04/04
	Charges avant prétraitement		Charges après prétraitement		
	kg/j	mg/l	kg/j	mg/l	
DCO	1 322,1	7 178	793,2	4 307	2 000 mg/l
DBO5	540,3	2 933	270,1	1 467	800 mg/l
MES	483,0	2 622	96,6	524	600 mg/l
Ntk	49,1	267	31,9	173	150 mg/l
SEC	212,8	1 156	63,9	347	
Pt	5,3	29	3,7	20	50 mg/l

Sur le critère le plus défavorable, à savoir la DCO, l'abattoir représentera **6 102 équivalents- habitants** :

Paramètres	1 eqHab (g/jour)	Nbre d'Eq Hab Abattage
MES	90	1 073
DCO	130	6 102
DBO5	60	4 502
NK	15	2 128
PT	4	931

4 ETAPE 2 : CONCEPTION ATELIER DE DÉCOUPE

- Atelier de découpe prestataire de services

1 accès chauffeur sur quai

1 CF entrée quartiers et carcasses : 15 ml

1 atelier de découpe – conditionnement ss vide (double cloche, avec espace pour thermo-formeuse (petite cadence) : 4 postes de travail + 1 poste conditionnement avec étiquetage automatique et rétraction

1 local préparation de commande – allotement : 25 m2

1 CF produits finis : 20 m2

1 bureau gestion - qualité

1 vestiaire homme : 7 postes

1 vestiaire femmes : 5 postes

1 sas hygiène

1 laverie 12 m2 + stock matériel propre 10 m2

1 local conditionnement – emballage : 6 palettes

1 CF déchets : 3 bacs

Possibilités d'évolution (agrandissement, ajout d'activités complémentaires de transformation,...)

4 ETAPE 2 : NOTE / VALORISATION DU SANG INDUSTRIEL DE TYPE C3



Estimatif quantités Abattoir de Lons le SAUNIER :

- TOTAL : environ **250 Tonnes /an**, dont :
- Gros bovins : 180 Tonnes / an
 - Ovins : 14 Tonnes / an
 - Porcs : 55 Tonnes /an

Différents vaporisateurs/prestataires potentiels :

- VAPRAN – Tel : 02 96 66 32 00
Contact : Alain LUCAS – Technicien Abattoir
Port : 06 08 81 01 85
Email : alain.lucas@vapran.fr
- SARIA-SECANIM SUD EST BAYET – Tel : 04 70 45 32 93
-SECANIM CENTRE – Tel : 02 51 87 39 10
Tel : 04 70 45 36 49 (lundi au vendredi de 10h à 12h)
Contact ADIV : Fabrice MAZZEGA – Chef centre adjoint
Poste : 04 70 45 75 75 - Port : 06 71 87 65 45
Email : Fabrice.MAZZEGA@saria.fr

Contact : Yannick LE CORPS - Commercial
Poste : 04 70 45 73 05
Port : 06 85 94 02 96
- AKIOLIS – Tel : 02 44 81 50 10
Contact 1 : Anne BAHU – Responsable qualité matière 1^{ère}
Poste : 02 44 81 50 22
Port : 06 67 83 66 59
Email : anne.bahu@akiolis.com
Contact 2 : Sébastien GUMBEL– Commercial pour JURA
Port : 06 66 55 22 10
Email : sebastien.gumbel@akiolis.com
- PRODIA – Tel : 02 38 61 90 90
Contact : Mr LAFAY - Président Directeur Général
Port : 06 82 58 21 10
Email : b.lafay@prodia.fr

Questionnement de l'enquête :

- Sont-ils intéressés par cette quantité annuelle en prévision ?

Si Oui :

- Quel type de valorisation technique est envisageable ?
- Quel valorisation économique est envisageable ?
- Quels sont les besoins techniques en génie civil et équipements sont-ils nécessaire de prévoir sur le site de l'abattoir ? (*Ex: Aire de stockage et/ou dépotage, Type de Contenant de stockage, Chambre Froide spécifique, etc.*)
- Quelles sont les caractéristiques et spécifications techniques de ces locaux et équipements à prévoir ? (*surface, volume, température, accès, conduites, énergie nécessaire, etc.*)
- Proposent-ils des solutions de location des équipements, contenants, etc. ou faut-il les acheter ?
- Notions de couts des équipements nécessaires ?
- Peuvent-ils nous faire un esquisse de proposition ?

4 ETAPE 2 : NOTE / VALORISATION DU SANG INDUSTRIEL DE TYPE C3



VAPRAN :

Réponse de l'enquête :

PEUT-ETRE POSSIBLE, mais peu de chance étant donné les volumes, en attente de réponse suite à consultation de la direction de VAPRAN par Mr LUCAS...

Pour information IMPORTANTE, pour une collecte par VAPRAN, il faut :

- ⇒ Du **sang industriel obligatoirement classé « C3 - BI »** ;
- ⇒ VAPRAN ne collectant **que les sangs de Porcs et Bovins, PAS d'Ovins**, il faut **complètement séparer les espèces (cuves ou tanks indépendants)** ;
- ⇒ **« Citrater » le Sang**, par incorporation par injection de citrate à doses bien définies (pour anticoagulation) ;
- ⇒ Pour un « petit » abattoir tel que Lons le Saunier, **investir dans les équipements de transfert et stockage** :
 - cuves/tanks de stockage du sang **obligatoirement réfrigérées (T° = 3°C) et agitées** (pour une conservation sans choc thermique de froid, sans aucune contrainte mécanique en transfert, et le tout avec un suivi bactériologie maîtrisée)
 - pompes d'injection de citrate,
 - pompes de transfert entre auge et stockage final ;
- ⇒ Procéder **obligatoirement à 2 enlèvements/semaine** pour la qualité bactériologique

Etant donné les volumes de l'abattoir de Lons le Saunier :

- ⇒ VAPRAN **ne ferait pas le pores** (car seulement 1 000 Litres/semaine)
- ⇒ **Pour le Bovin**, les volumes représentent 3,6 à 4 Tonnes ou **3 600 à 4 000 Litres/semaine**, soit environ **2 000 Litres/enlèvement** donc VAPRAN ne se déplacera pas seulement à Lons le Saunier pour une si petite quantité. Par contre étant donné qu'il prélève du sang industriel à Cuiseaux (à 26 km) pour BIGARD (2 500 GB/semaine), VAPRAN peut peut-être envisager la possibilité de prélever en même temps à Lons le Saunier, mais doit étudier les modalités et couts afin de donner une réponse définitive.
- ⇒ Si une valorisation par VAPRAN est possible, il faudrait : un Tank à lait de 2 000 - 2 500 Litres réfrigéré et agité, et des pompes pneumatiques à membranes ou péristaltiques, ainsi que les tuyauteries...

Contact : Alain LUCAS – Technicien Abattoir VAPRAN

Port : 06 08 81 01 85

Email: alain.lucas@vapran.fr

4 ETAPE 2 : NOTE / VALORISATION DU SANG INDUSTRIEL DE TYPE C3



AKIOLIS :

Réponse de l'enquête :

SEULE VALORISATION POSSIBLE par Méthanisation : pas Pharmacologique, ni Pet Food, car leur site le plus proche est trop loin, situé à près de 700 km de Lons le Saunier, à Javené dans le (35), au dessus Rennes => pas intéressant économiquement, ni écologiquement...

(le seul site le plus proche, mais quand même déjà à près de 400 km, est à Charny sur Meuse (55), mais ~~n'est pas équipé pour le sang industriel~~)

Pour une Méthanisation du sang industriel :

- Prévoir : 1 Tank à lait (cuve) non réfrigéré (cout installation environ : 1 euros/L), mais au moins équipé avec pales & agitateur pour éviter la coagulation, et à installer dans la Chambre Froide Déchets réfrigérée.
- Pour collecte: prévoir sur le Tank à lait (cuve) un raccord pompier de 100 mm à 120 mm pour pomper directement depuis le camion citerne de collecte

Etant donné le capacité de production de sang future du site de 250 Tonnes/an, soit environ 5 Tonnes /semaine, il faudrait au moins une collecte toutes les 2-3 semaines pour que ce soit rentable et avoir suffisamment de volume à la collecte du camion citerne

⇒ Il faudrait donc prévoir une capacité minimum de stockage de $3 \times 5 = 15$ Tonnes, soit minimum 15 m3

⇒ Cout installation avec raccord et tuyauterie environ 20-25k€

De plus, pour une méthanisation, il faut prévoir un coût de destruction en méthanisation d'environ -50€ à -100€/Tonne.

Contact 1 : Anne BAHU

Responsable qualité matière première

Stand. : 02 44 81 50 10

Poste : 02 44 81 50 22

Port : 06 67 83 66 59

Email : anne.bahu@akiolis.com

Contact 2 : Sébastien GUMBEL

Commercial pour JURA

Port : 06 66 55 22 10

Email : sebastien.gumbel@akiolis.com

4 ETAPE 2 : NOTE / VALORISATION DU SANG INDUSTRIEL DE TYPE C3



PRODIA :

Réponse de l'enquête :

PAS INTERESSE, car pas besoin de plus de volume, déjà suffisamment d'apport pour le marché Français

Contact : Mr LAFAY
Président Directeur Général
Stand. : 02 38 61 90 90
Port : 06 82 58 21 10
Email : b.lafay@prodia.fr

Pour lui seul VAPRAN pourrait être intéressé pour une valorisation du sang industriel...

Par contre il nous informe que :

- **pour ces quantités, des Prestataires pourraient être intéressés pour :**
 - **Equarrissage : Prestation avoisinant un cout de -100 € à -180 €/Tonne**
 - **Méthanisation, voire Pet Food : Prestation pouvant aller jusqu'à un cout de : -40, -50 €/Tonne**

Besoins techniques pour stocker au mieux le sang industriel:

- **Local avec cuve réfrigérée (type Tank à lait réfrigéré)**

Si Oui :

- ~~— Quel type de valorisation technique est envisageable ?~~
- ~~— Quel valorisation économique est envisageable ?~~
- ~~— Quels sont les besoins techniques en génie civil et équipements sont ils nécessaire de prévoir sur le site de l'abattoir ?
(Ex: Aire de stockage et/ou dépotage, Type de Contenant de stockage, Chambre Froide spécifique, etc.)~~
- ~~— Quelles sont les caractéristiques et spécifications techniques de ces locaux et équipements à prévoir ?
(surface, volume, température, accès, conduites, énergie nécessaire, etc.)~~
- ~~— Proposent ils des solutions de location des équipements, contenants, etc. ou faut il les acheter ?~~
- ~~— Notions de couts des équipements nécessaires ?~~
- ~~— Peuvent il nous faire un esquisse de proposition ?~~

4 ETAPE 2 : NOTE / VALORISATION DU SANG INDUSTRIEL DE TYPE C3



SARIA :

Réponse de l'enquête :

EN ATTENTE DE REPONSE...

- Sont-ils intéressés par cette quantité annuelle en prévision ?

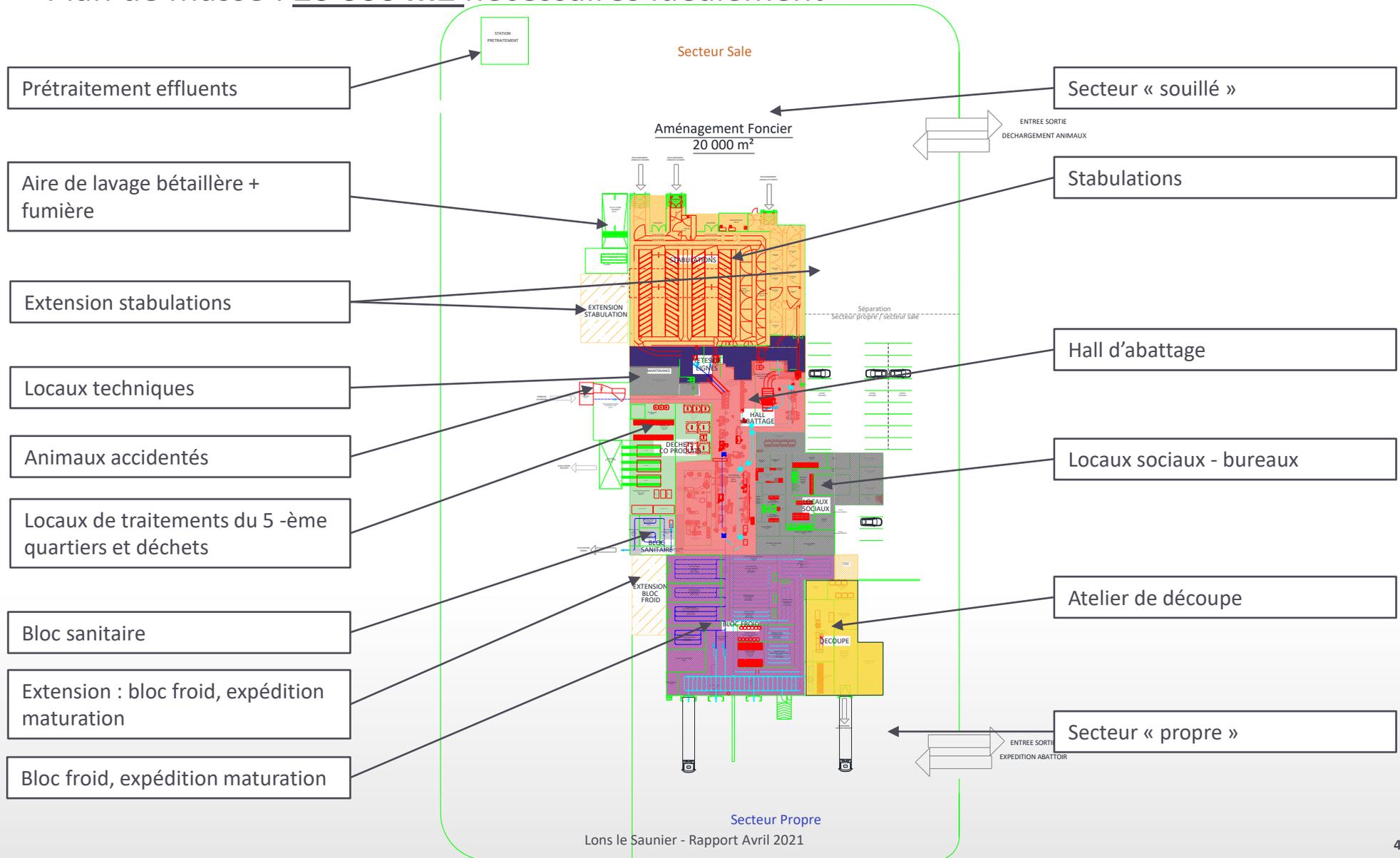
Si Oui :

- Quel type de valorisation technique est envisageable ?
- Quel valorisation économique est envisageable ?
- Quels sont les besoins techniques en génie civil et équipements sont-ils nécessaire de prévoir sur le site de l'abattoir ?
(Ex: Aire de stockage et/ou dépotage, Type de Contenant de stockage, Chambre Froide spécifique, etc.)
- Quelles sont les caractéristiques et spécifications techniques de ces locaux et équipements à prévoir ?
(surface, volume, température, accès, conduites, énergie nécessaire, etc.)
- Proposent-ils des solutions de location des équipements, contenants, etc. ou faut-il les acheter ?
- Notions de couts des équipements nécessaires ?
- Peuvent-ils nous faire un esquisse de proposition ?

Contact : Mr LE CORPS Yannick
Commercial
Poste : 04 70 45 73 05
Port : 06 85 94 02 96

4 ETAPE 2 : PROJECTION / SCÉNARIO 1 : PROJET NEUF

- Plan de masse : 20 000 m² nécessaires idéalement



4 ETAPE 2 : PROJECTION / SCÉNARIO 1 : PROJET NEUF

Plan des stabulations :

Séparation totale de la porcherie :
isolation – confort thermique
renforcé et sol type caillebotis béton

Faciliter pour le nettoyage : sorties extérieures
dans l'axe : passage d'engin possible

3 quais de déchargement
entièrement fermés et intégrés aux
stabulations

Piège d'identification G bovins

Bureau des entrées et inspection
ante mortem, avec infirmerie

Corrals sur déchargement

Cases collectives porcs

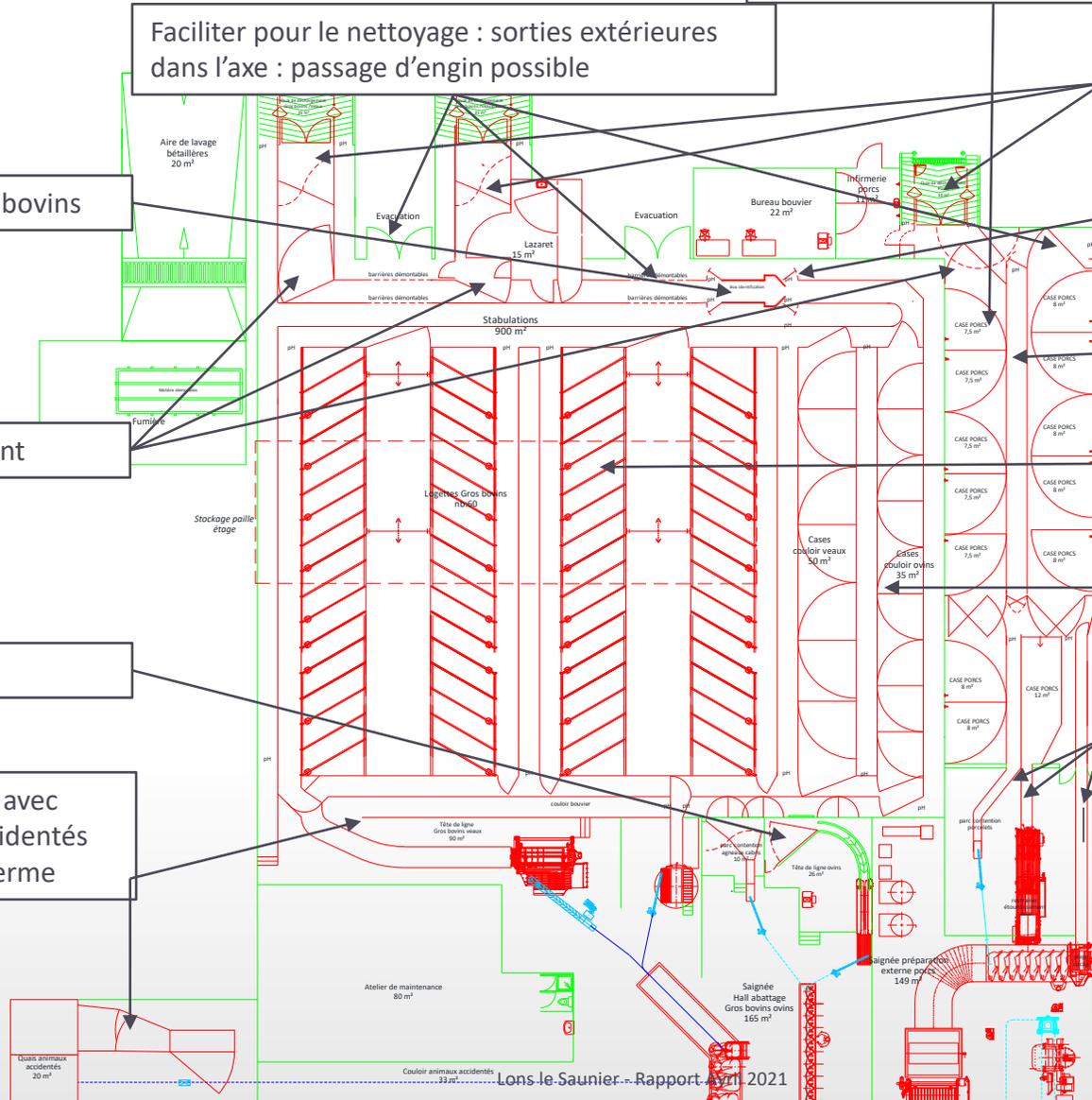
Couloir amenée ovins

Logettes individuelles gros bovins en
épis, caillebotis au sol

Couloir amenée bovins, avec
accès pour animaux accidentés
et essais abattage à la ferme

Parcs collectifs veaux – ovins type
cases couloirs, caillebotis au sol

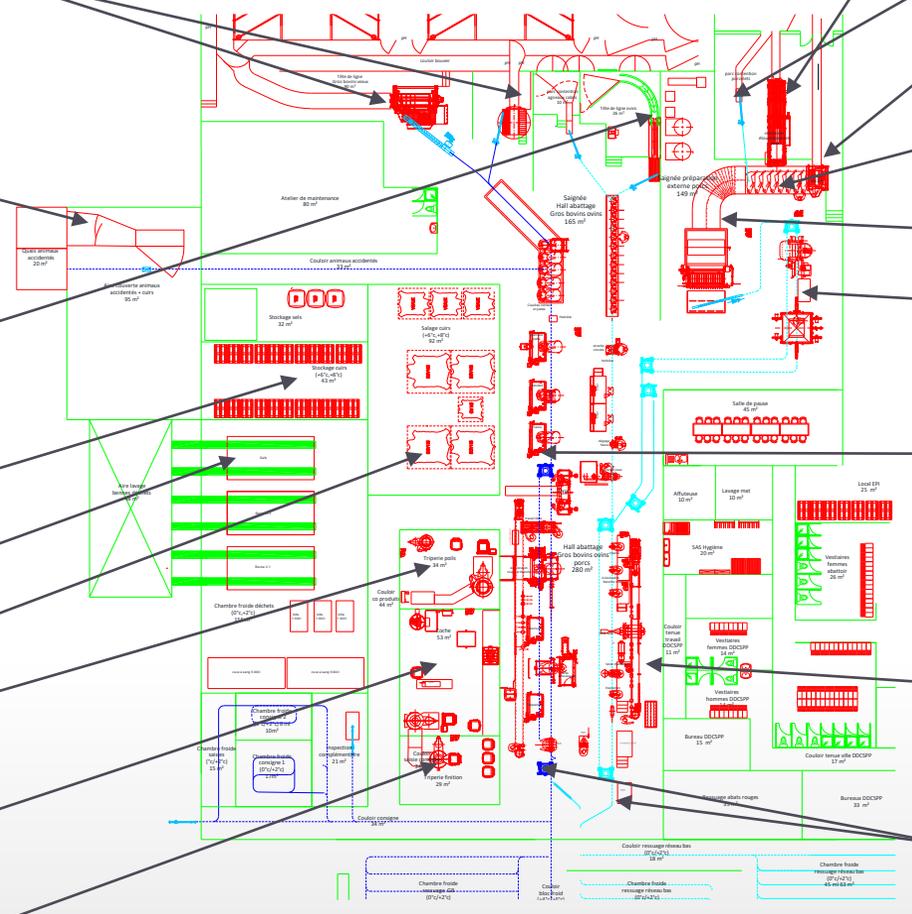
3 Couloirs amenée porcs, cochons et
porcelets



4 ETAPE 2 : PROJECTION / SCÉNARIO 1 : PROJET NEUF

Plan du hall d'abattage et des locaux de triperie :

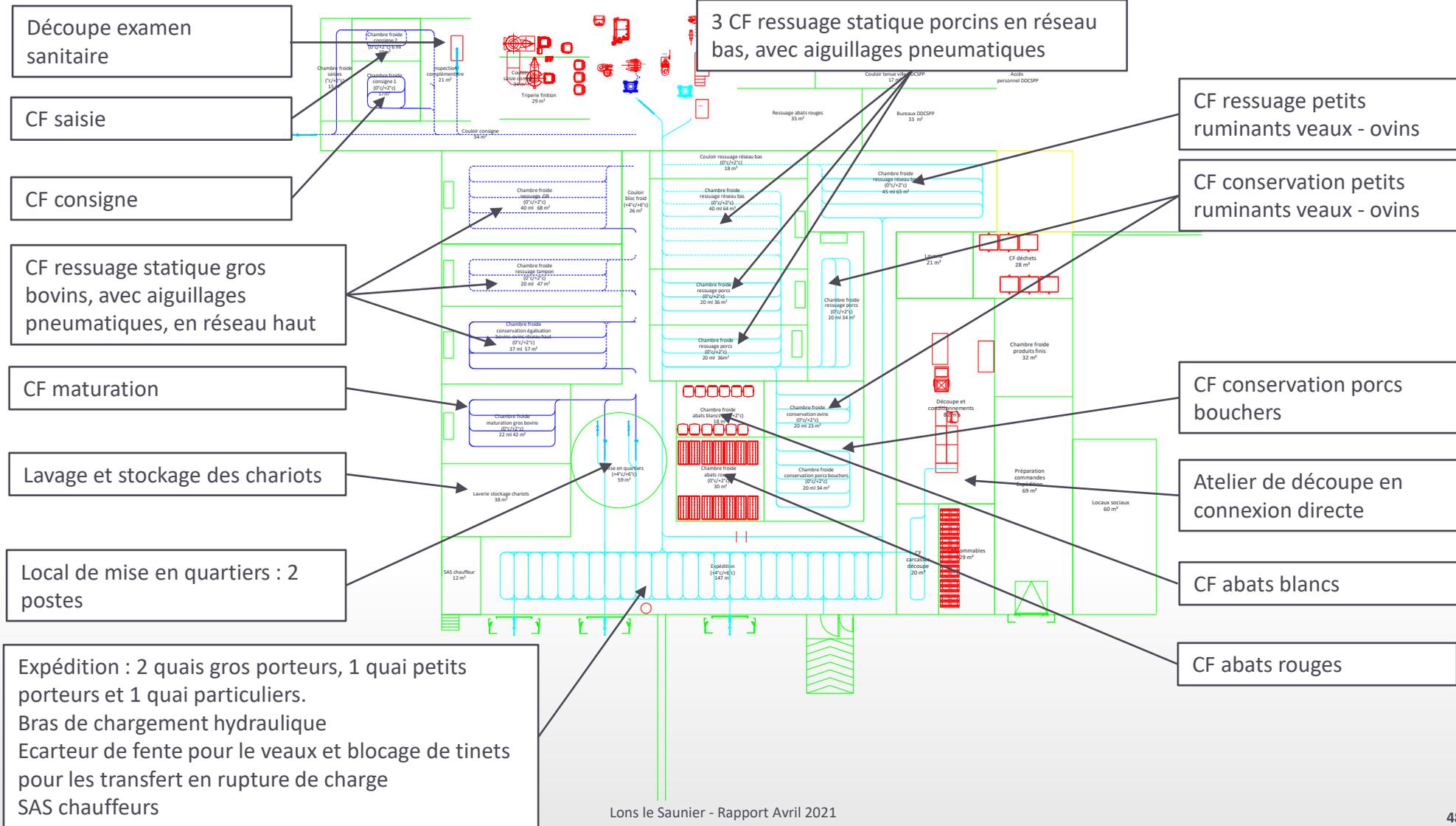
- 2 Pièges de contention bovins, traditionnels, gros bovins et veaux avec contention interne et élévateurs continus
- Zone de traitement des animaux accidentés
- Restrainer ovins avec étourdissement par électronarcose 3 points
- Stockage des cuirs
- Stockage déchets et sang en bennes
- Salage des cuirs
- Triperie poils
- Coche : vidage des masses et premiers traitements
- Triperie finition



- Restrainer porcs automatique avec étourdissement par électronarcose 3 points
- Traitement des porcelets
- Piège cochons
- Tapis de saignée mécanisé, pas de levage, convoyage direct
- Rotocuve + épileuse flambeuse
- Finition : double flambage
- Ligne d'habillage bovine
Arracheur de haut en bas
Plateformes doubles pour la formation
Convoyeurs abats
- Ligne d'habillage mixte ovins/porcs
convoyée
Fente automatique
Convoyeurs abats
- Pesée, classement marquage
Pesée des veaux au sol

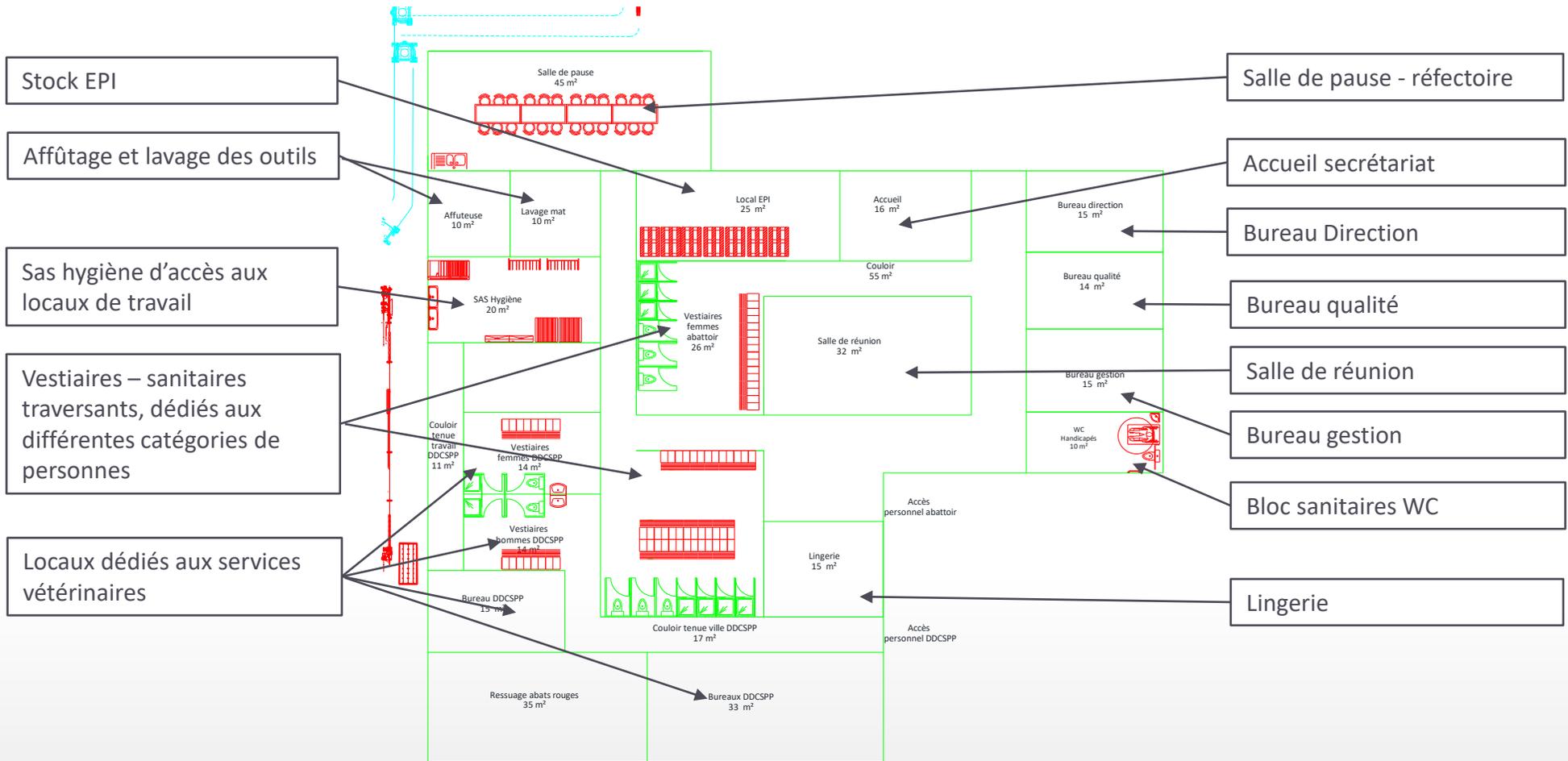
4 ETAPE 2 : PROJECTION / SCÉNARIO 1 : PROJET NEUF

Plan du bloc froid :



4 ETAPE 2 : PROJECTION / SCÉNARIO 1 : PROJET NEUF

■ Plan des locaux sociaux



4 ETAPE 2 : PROJECTION / SCÉNARIO 1 : PROJET NEUF / ABATTOIR

■ Tableaux des surfaces

4 100 m²

NOM DU LOCAL	SURFACE (m ²)
Locaux Sociaux et Bureaux (y compris bureau bouvier et SAS chauffeurs)	551
Stabulations	1035
Quais de déchargement GB veaux ovins	70
Quais de déchargement porcs	35
Lazaret	15
Infirmierie	15
Locaux de travail	914
Parc contention agneaux	10
Parc contention porcelets	10
Tête de lignes bovins	90
Tête de lignes ovins	26
Tête de lignes porcs	35
Saignée et préparation externe Porcs	149
Saignée hall d'abattage Gros bovins et ovins	165
Hall d'abattage Gros bovins et ovins	280
Couloir animaux accidentés	33
Coche	53
Triperie finition	29
Triperie poils	34
Bloc Froid	1307
Chambre froide consigne 1	10
Chambre froide consigne 2	17
Chambre froide saisie	15
Inspection complémentaire	21
Couloir saisie consigne	34
Ressuage abats rouges	35
Chambre froide ressuage 1 réseau haut	68
Chambre froide ressuage réseau haut tampon	47
Chambre froide conservation égalisation réseau haut	58
Chambre froide maturation	42
Couloir ressuage réseau bas	18
Chambre froide ressuage porcs réseau bas	64

Chambre froide ressuage veaux ovins	63
Chambre froide ressuage porcs complémentaire 1	36
Chambre froide ressuage porcs complémentaire 2	36
Chambre froide ressuage porcs complémentaire 3	34
Chambre froide conservation bouchers	34
Chambre froide conservation ovins	23
Couloir chambre froide réseau bas	42
Chambre froide abats blancs	18
Chambre froide abats rouges	30
Couloir bloc froid	22
Mise en quartier	59
Expédition	147
Chambre froide déchets	155
Salage et Stockage cuirs	135
Couloir co produits	44
Locaux techniques	292
Atelier de maintenance	92
Stockage sels	32
Lavage crochets	38
Station de prétraitement	130
Surfaces hors bâtiment	203
Fumière	35
Aire de lavage bétailières	60
Aire de lavage camions	60
Aire de lavage bennes déchets	48
Total surfaces construites y compris station prétraitement	4 099

4 ÉTAPE 2 : PROJECTION / SCÉNARIO 1 : PROJET NEUF / ATELIER DE DÉCOUPE

410 m²

- Tableaux des surfaces

NOM DU LOCAL	SURFACE (m ²)
Locaux Sociaux et Bureaux	60
Locaux de travail	241
Salle de découpe	82
Préparation commandes et Expédition	69
Laverie	90
Bloc Froid	80
Chambre froide produits finis	32
Chambre froide carcasses découpe	20
Chambre froide déchets	28
Locaux techniques	29
Consommables	29
Total surfaces construites y compris station prétraitement	410

4 ÉTAPE 2 : PROJECTION / SCÉNARIO 2 : RÉHABILITATION DE L'EXISTANT

- Tableaux des surfaces

2 362 m² d'existants
réaménagés et 1 694 m² de
besoins en extension

NOM DU LOCAL	SURFACE PROJET NEUF (m ²)	SURFACE REAMENAGEMENT (m ²)	DEPASSEMENT (m ²)
Locaux Sociaux et Bureaux	519	185	334
Stabulations	1 035	635	400
Locaux de travail	914	527	361
<i>Total HALL ABATTAGE</i>	798	437	361
<i>Coche - triperies</i>	116	90	
Bloc Froid	1307	810	497
<i>Total BLOC FROID</i>	793	500	293
<i>Total CO PRODUITS ET DECHETS</i>	514	310	204
Locaux techniques	292	190	102
Surfaces hors bâtiment	203	123	80
Total surfaces construites y compris station prétraitement	4 099	2 362	1 694

Règles de calcul :

- **Pour le génie civil** (valeur décembre 2020), l'estimation du coût des travaux est calculée sur la base de ratios au m² comprenant les VRD, évaluées sur une hypothèse de terrain « difficile » (argileux ou rocheux), le gros œuvre (fondation, dallage, charpente, couverture, maçonnerie, cloisons et portes isothermes, bardage, ...) ainsi que le second œuvre (revêtement de sols et murs appropriés au travail des viandes, production et distribution des fluides et énergies,...). Les prix retenus sont ainsi différents selon la destination des locaux et les besoins (froid,...) calculés.
- Estimatif du coût de **production et distribution de froid** basé sur les capacités de refroidissement, déterminées par des ratios de puissance au m² et des coûts d'installation unitaires (valeur décembre 2020).
- **Pour le matériel**, l'estimation est réalisée par référence à des prix obtenus auprès de constructeurs (valeur année 2020). Ce sont des prix moyens catalogue lorsque plusieurs constructeurs les proposent sur le marché et ils sont donnés pour un matériel livré et installé.
- Enfin, l'estimation **des honoraires** (maîtrise d'œuvre, contrôle technique, sécurité (SPS),...) et assurances sont exprimés en pourcentage selon les taux constatés pour ce type de réalisation.

5 ETAPE 3 : EVALUATION DE L'INVESTISSEMENT ET DES CHARGES LIÉES À L'INVESTISSEMENT

- Tableaux de chiffrage : abattoir : scénario 1 reconstruction à neuf

12,7 M€^{HT}

ABATTOIR		GENIE CIVIL	EQUIPEMENTS	TOTAL
GENIE CIVIL		6 635 985,00 €		
CONSTRUCTION LOCAUX		5 501 185,00 €		
FROID INDUSTRIEL (Production et Distribution)		1 134 800,00		
EQUIPEMENTS SPECIFIQUES			4 375 906,00 €	
STABULATIONS			592 080,00 €	
LIGNE BOVINS\VEAUX			660 600,00 €	
LIGNE PORCS			910 300,00 €	
LIGNE OVINS			341 980,00 €	
RESEAU MANUTENTION AERIENNE			826 620,00 €	
TRIPERIE			280 800,00 €	
EQUIPEMENTS HYGIENE ET OUTILS			449 826,00 €	
PESEE			76 200,00 €	
PRETRAITEMENT DES EAUX USEES			237 500,00 €	
Sous-Total hors divers et imprévus		6 635 985,00 €	4 375 906,00 €	11 011 891,00 €
Divers et imprévus	5%	331 799,25 €	218 795,30 €	550 594,55 €
Sous-Total avec divers et imprévus		6 967 784,25 €	4 594 701,30 €	11 562 485,55 €
Honoraires (Maitrise d'œuvre, CTn assurances,...)	10%	696 778,43 €	459 470,13 €	1 156 248,56 €
COÛT GLOBAL ARRONDI (€ HT) valeur Janvier 2021		7 660 000,00 €	5 050 000,00 €	12 710 000,00 €

5 ETAPE 3 : EVALUATION DE L'INVESTISSEMENT ET DES CHARGES LIÉES À L'INVESTISSEMENT

- Tableaux de chiffrage : abattoir : scénario réaménageant de l'existant

7,6 M€^{HT}

SYNTHESE ESTIMATIF REHABILITATION EXISTANTS ABATTOIR LONS LE SAUNIER			
SYNTHESE PAR LIGNE	GENIE CIVIL	EQUIPEMENTS	TOTAL
1- EXTERIEURS ET ABORDS	334 500,00 €	- €	334 500,00 €
2- STABULATIONS	187 300,00 €	62 500,00 €	249 800,00 €
3- TETE DE LIGNE SAIGNEE	34 000,00 €	176 000,00 €	210 000,00 €
4- HALL D ABATTAGE VEAUX /OVINS ET GROS BOVINS	- €	753 800,00 €	753 800,00 €
5- BLOC FROID	30 000,00 €	32 000,00 €	62 000,00 €
6- TRAITEMENT CO PRODUITS	- €	85 000,00 €	85 000,00 €
7-FLUIDES	240 000,00 €		
8 - GENIE CIVIL GLOBAL	1 073 300,00 €		1 073 300,00 €
TOTAL GLOBAL	1 899 100,00 €	1 109 300,00 €	2 768 400,00 €
Divers et imprévus (5 %)	94 955,00 €	55 465,00 €	138 420,00 €
Total travaux y compris divers et imprévus	1 994 055,00 €	1 164 765,00 €	2 906 820,00 €
Honoraires, assurances, bureau de contrôle (10 %)	199 405,50 €	116 476,50 €	290 682,00 €
COUT TOTAL ESTIMATIF GC + PROCESS ARRONDI en €HT valeur 2021	2 190 000,00 €	1 280 000,00 €	3 470 000,00 €

SYNTHESE ESTIMATIF REHABILITATION / EXTENSIONS POUR CONCORDANCE PROJET NEUF			
SYNTHESE PAR LIGNE	GENIE CIVIL	EQUIPEMENTS	TOTAL
1- EXTERIEURS ET ABORDS	- €	- €	- €
2- STABULATIONS	545 000,00 €	102 750,00 €	647 750,00 €
3- TETE DE LIGNE SAIGNEE	135 000,00 €	510 900,00 €	645 900,00 €
4- HALL D ABATTAGE VEAUX /OVINS ET GROS BOVINS	535 000,00 €	230 600,00 €	765 600,00 €
5- BLOC FROID	880 950,00 €	84 000,00 €	964 950,00 €
6- PRETRAITEMENT	58 000,00 €		58 000,00 €
7- LOCAUX SANITAIRES ET SOCIAUX	525 900,00 €		525 900,00 €
TOTAL GLOBAL	2 679 850,00 €	928 250,00 €	3 608 100,00 €
Divers et imprévus (5 %)	133 992,50 €	46 412,50 €	180 405,00 €
Total travaux y compris divers et imprévus	2 813 842,50 €	974 662,50 €	3 788 505,00 €
Honoraires, assurances, bureau de contrôle (10 %)	281 384,25 €	97 466,25 €	378 850,50 €
COUT TOTAL ESTIMATIF GC + PROCESS ARRONDI en €HT valeur 2021	3 100 000,00 €	1 070 000,00 €	4 170 000,00 €

COUT GLOBAL ARRONDI en €HT valeur 2021	5 290 000,00 €	2 350 000,00 €	7 640 000,00 €
---	-----------------------	-----------------------	-----------------------

5 ETAPE 3 : EVALUATION DE L'INVESTISSEMENT ET DES CHARGES LIÉES À L'INVESTISSEMENT

970 K€^{HT}

- Tableaux de chiffrage : Atelier de découpe

DESIGNATION		GENIE CIVIL	EQUIPEMENTS	TOTAL
GENIE CIVIL		773 040,00 €		
CONSTRUCTION LOCAUX		631 840,00 €		
FROID INDUSTRIEL (Production et Distribution)		141 200,00 €		
EQUIPEMENTS SPECIFIQUES			66 600,00 €	
DECOUPE			66 600,00 €	
Sous-Total hors divers et imprévus		773 040,00 €	66 600,00 €	839 640,00 €
Divers et imprévus	5%	38 652,00 €	3 330,00 €	41 982,00 €
Sous-Total avec divers et imprévus		811 692,00 €	69 930,00 €	881 622,00 €
Honoraires (Maitrise d'œuvre, CTn assurances,...)	10%	81 169,20 €	6 993,00 €	88 162,20 €
COUT GLOBAL ARRONDI en €HT valeur 2021		890 000,00 €	80 000,00 €	970 000,00 €

5 ETAPE 3 : EVALUATION DE L'INVESTISSEMENT ET DES CHARGES LIÉES À L'INVESTISSEMENT

▪ Evaluation des charges liées à l'investissement / abattoir :

Hypothèses de travail retenues :

- Le projet est supposé être réalisé sous la forme **juridique d'un outil de statut public**.
- La collectivité assurera l'investissement et l'exploitation** de l'abattoir,
- Les taux d'aides retenus** pour la simulation sont de **40%** sur **85%** de l'assiette, de façon à respecter les règles de financements généralement constatées pour les lignes concernées (exclusion VRD, bureaux,...).
- Une hypothèse d'**autofinancement** à hauteur de **20% du montant restant à financer** (déduction faite des subventions envisageables).

▪ Les paramètres de calcul :

- Emprunts : **0,8% / 15 ans** – Annuités constantes
- Amortissements** linéaires sur **15 ans** pour l'indicateur global des charges liées à l'investissement.
- Reprise des **subventions en produits** au même rythme que les amortissements

<u>Entité</u>		Abattoir
<u>Tonnage valorisé</u>		7 085
<u>Montant investissement travaux + honoraires</u>		
	GC	7 660 000,00
	Equipements	5 050 000,00
	total	12 710 000,00
<u>Financement</u>		
	Subvention	40% 4 321 400,00
	Assiette	85%
	Reste à financer	8 388 600,00
	Autofinancement	20% 1 677 720,00
	Emprunt	6 710 880,00
	Durée emprunt année	15
	Taux emprunt	0,8%
<u>Annuité</u>		476 557,32
	Frais financiers globaux (66)	437 479,78
	Amortissement linéaire sur 20 ans (68)	847 333,33
	Subventions (777)	-288 093,33
	Frais financiers an	29 165,32
<u>Indicateur global des charges liées à l'investissement</u>		588 405,32
<u>ramené à la tonne</u>		83,05
<u>ramené au kg</u>		0,083

6 ETAPE 3 : SYNTHÈSE ET ANALYSE TECHNIQUE MULTICRITÈRES

Critères techniques non exhaustifs proposés par l'ADIV (à valider par le commanditaire)	Scénario 2 (R.M)	Scénario 1 (Neuf)
	Analyse ADIV et chiffres clefs	Analyse ADIV et chiffres clefs
<p><i>Implantation / terrain</i></p> <p><i>Développement des activités dans le futur</i></p>	<p><i>Le terrain est saturé à l'aval de l'abattoir, les possibilités d'extension sont « épuisées ».</i></p> <p><i>Le projet de réaménagement – modernisation nécessaire est projeté dans la présente étude est utopique.</i></p> <p><i>Aucune possibilité de développement pour les activités annexes et avals de l'outils : impossible d'implanter l'atelier de découpe projeté et de nouveaux projets dans le futur.</i></p> <p><i>L'outil est raccordé à la station d'épuration communale.</i></p> <p><i>Antériorité administrative : l'outil dispose de toutes les autorisations administratives nécessaires à son exploitation.</i></p> <p><i>L'outil est en connexion directe avec un de ses principaux usager : Py SA</i></p> <p><i>Des contraintes en terme d'environnement : présence de tiers à proximité (dans le périmètre des 100m).</i></p>	<p><i>Possibilité de rechercher un terrain prenant en compte l'ensemble des besoins actuels et futurs et de prévoir les développements des filières à l'aval de l'outil.</i></p> <p><i>Coût d'acquisition et disponibilité du foncier.</i></p> <p><i>Le cahier des charges d'implantation d'un tel outil est tout de même très exigeant.</i></p> <p><i>Le déplacement du site entrainera des démarches complètes en termes d'autorisations administratives : dépôt PC, ICPE (avec enquête publique et dossiers connexes : plan d'épandage, convention de rejet,...), ainsi qu'une nouvelle demande d'agrément sanitaires.</i></p>

6 ETAPE 3 : SYNTHÈSE ET ANALYSE TECHNIQUE MULTICRITÈRES

Critères techniques non exhaustifs proposés par l'ADIV (à valider par le commanditaire)	Scénario 2 (R.M)	Scénario 1 (Neuf)
	Analyse ADIV et chiffres clefs	Analyse ADIV et chiffres clefs
Capacité/ adaptation par rapport aux besoins	Même réaménagé, certaines fonctions resteront non optimales vis-à-vis d'un outil reconstruit à neuf : conception du bloc froid et des stabulations, espace de manœuvre pour mise à quai, solution de stockage des déchets en benne, circulations des animaux au niveau des stabulations, flux des personnes,...	<p><i>Totale liberté de corriger les problématiques du site existant, d'intégrer les derniers standards en termes de conception et de process et de dimensionner l'outil aux besoins.</i></p> <p><i>Possibilité de concevoir un outil pour permettre d'adapter les charges à la volumétrie et limiter les risques concernant les « grossistes » : polyvalence des chaînes : capacité à travailler selon plusieurs régimes / nombre de poste ; décomposition des fonctions coûteuses (ex : plusieurs « petites » CF de ressuage,...)</i></p>
Coût d'investissement	<p><u>7 640 000 €HT (- 5 070 000 €)</u></p> <p>Le coût du réaménagement est conditionné à des travaux complexes nécessitant un phasage précis, des arrêtes conséquents de l'activité et des surcoûts en lien avec l'organisation des moyens à mettre en œuvre pour y parvenir.</p> <p>Le niveau d'assiette éligible pour des subventions envisageables sur ce type de dossier (état + Europe), devrait être inférieur / projet neuf, compte tenu de la nature de certains travaux prévus et représentant des montants significatifs (remise en état des sols, murs, plafonds, toiture,...)</p>	<p><u>12 710 000 €HT (+ 5 070 000 €)</u></p> <p>Des incertitudes possibles sur le coût : nature du terrain (fondations spéciales, topographie, raccordement aux utilités (effluents, fluides et énergies,...)</p> <p><i>Le niveau d'assiette éligible pour des subventions envisageables sur ce type de dossier (état + Europe), devrait être supérieur dans le cadre d'un projet neuf.</i></p>

6 ETAPE 3 : SYNTHÈSE ET ANALYSE TECHNIQUE MULTICRITÈRES

Critères techniques non exhaustifs proposés par l'ADIV (à valider par le commanditaire)	Scénario 2 (R.M)	Scénario 1 (Neuf)
	Analyse ADIV et chiffres clefs	Analyse ADIV et chiffres clefs
Phasage des travaux – maintien de l'activité	<p><i>Un phasage complexe et couteux (travail par zones, multiplication des interventions,...)</i></p> <p><i>Une organisation dégradée de l'activité, pendant la réalisation de certains travaux (stabulations, reprise des sols, réaménagement du bloc froid, mise en service ligne porcine,...)</i></p>	<p><i>Construction sans perturbation de l'activité, sauf exceptions mineures dans le cadre de récupérations éventuelles de matériels existants (piège bovins par exemple)</i></p>
Niveau de conformité - réglementation ICPE	<p><i>La proximité directe des tiers, pourrait à termes se traduire par la nécessité de mettre en place des mesures compensatoires de réduction des nuisances (odeurs, bruits,...), susceptibles de se traduire par des investissements complémentaires.</i></p>	<p><i>Un outil neuf sera conforme en tout point, dans le cadre d'une opération correctement menée avec une Maîtrise d'Œuvre compétente.</i></p>
Niveau de conformité - réglementation sanitaire CEE	<p><i>Une fois réaménagé l'outil sera conforme au plan sanitaire. Certains flux de personnel (secteurs sale-propre) ne seront pas aussi satisfaisants que dans un outil neuf</i></p>	
Niveau de conformité - réglementation protection animale,...	<p><i>Les installations réaménagées permettront d'atteindre les objectifs réglementaires en termes de protection animale, cependant certains circuits de cheminement d'animaux resteront perfectibles (accès au pièges des gros bovins et des veaux, séparation des porcins, cheminement, fonctionnalité pour le nettoyage des locaux et le traitement des animaux accidentés,...)</i></p>	

▪ Hypothèses de travail :

Les charges de fonctionnement sont estimées sur la base des données et hypothèses de calcul rappelées ci-après pour les principaux postes. Ces données sont issues de **l'analyse de coûts de fonctionnement de l'abattoir actuel et d'abattoirs de caractéristiques comparables**. Ce travail est réalisé **hors charges liées aux investissements** (taxe d'usage, amortissements investissements, frais financiers, subventions..., en lien avec les bâtiments) et **hors comptes de tiers** (Taxes et redevances sanitaires, interprofessionnelles,...).

La majorité des ratios utilisés sont rapportés au tonnage entrant (TEC, tonnage équivalent carcasse, ou tonnage brut), au tonnage de produits finis sortant,...

Enfin les postes de charges évalués sont **ventilés par espèces – catégories d'animaux**, selon plusieurs **clefs de répartition analytiques** (tonnages, taux d'utilisation main d'œuvre, de manière directe pour les déchets,...)

7 ETAPE 3 : EVALUATION DES CHARGES LIÉES AU FONCTIONNEMENT

■ Charges du personnel :

Elles sont déterminées sur la base des **effectifs nécessaires** pour les activités prévisionnelles (cf. tableaux de dimensionnement des besoins MO), établie selon les **fonctions** et les niveaux de **productivités envisageables** pour la **nature des activités** et les **volumes envisagés** (ratios techniques ADIV).

Les niveaux moyens de **salaires** retenus pour la simulation sont basés sur la **convention nationale de l'industrie et des commerces en gros des viandes (salaires sur 13 mois)** et également sur le **niveau moyen des salaires**, relevé sur les structures existantes.

Les **charges sociales** sont comptées à hauteur de **35 à 40 % des salaires bruts**.

		Abattage Tec sortant
		7 085
Affectation	Nbre d'ETP	Salaire brut an / 13 mois
Support	6,00	
Direction	1,00	55 678,35
Responsable qualité, RPA	1,00	30 836,00
Gestion / Secrétariat	2,00	26 728,00
Maintenance	2,00	30 836,00
Production	23,00	
Chef de chaîne en poste : a minima ouvrier HQE, avec expérience	1,00	30 836,00
Opérateurs sur chaîne et nettoyage préliminaire	16,00	22 607,00
Stabulations	2,00	22 607,00
Triperie / Coproduits (cuirs,...)	2,00	22 607,00
Cuirs	2,00	22 607,00
TOTAL	29	
Masse salariale annuelle brute €HT		698 996,35
Total		

Fonctions - qualification	Mensuel brut €HT
Opérateur	1 739
Responsable atelier	2 372
Secrétariat-gestion	2 056
Maintenance	2 372
Qualité	2 372
Direction	4 079

Nota : dans la simulation, la présente évaluation est intégrée, sans modification des salaires externes (personnel extérieurs : 186 k€ pour 2019), soit environ 5 ETP complémentaires

7 ETAPE 3 : EVALUATION DES CHARGES LIÉES AU FONCTIONNEMENT

▪ Achats :

Fluides et énergies :

Postes	Prix unitaires retenus	Principes de dimensionnement
<u>Eau</u>	2,6 €HT/m ³	Coût unitaire : moyenne Lons le Saunier Coûts actuels : fourniture 1,25 €/m ³ + redevance pollution +/- 1,2 €/m ³ Ratio actuel de consommation : 4,2 m ³ /tonne
<u>Electricité</u>	0,081 €/kwh	Coût unitaire exercice 2019 Ratio de consommation électrique ADIV en fonction des puissances froid nécessaires et selon la volumétrie globale des ateliers.
<u>Gaz</u>	0,0405 €/kwh	Coût unitaire exercice 2019 Ratio de consommation ADIV en fonction des besoins en eau chaude et process

Fournitures :

Postes	Principes de dimensionnement
<u>Fournitures produits d'entretien ND</u>	Externalisé en prestation Coûts réels exercice 2019, majorés selon évolution tonnage
<u>Fournitures entretien petit matériel</u>	Outillage : pièces de rechange (lames de scie, ...) et petit outillage individuel Coûts réels exercice 2019, majorés selon évolution tonnage
<u>Fournitures Hygiène</u>	Savon, essuie-mains, masques et calots jetables,... utilisés au poste de travail Coûts réels exercice 2019, majorés selon évolution tonnage
<u>Fournitures de bureaux</u>	Consommables de bureau (papier, crayon, encre,...) Coûts réels exercice 2019, majorés selon évolution tonnage
<u>Fournitures consommables</u>	Coûts réels exercice 2019, majorés selon évolution tonnage

Nota : les achats de cuirs (ensuite commercialisés par la structure, ne sont pas intégrés à l'évaluation), de même pour les teste ESB qui sont refacturés aux clients

7 ETAPE 3 : EVALUATION DES CHARGES LIÉES AU FONCTIONNEMENT

▪ Services extérieurs :

Postes	Principes de dimensionnement
<u>Destruction des déchets</u>	<p>Ce poste intègre l'enlèvement des déchets non valorisés, pris en charge par un prestataire extérieur (équarisseur). Les poids pris en compte sont issus de ratios moyens ADIV donnés par rapport au poids carcasse et suivant les rendements correspondant aux activités projetées.</p> <p>Le coût unitaire retenu (coûts réels exercice 2019) est de :</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 175 €/t pour les MRS, les déchets de catégorie 1 (os de colonne,...).<input type="checkbox"/> 140 €/t pour le sang,<input type="checkbox"/> 75 €/t pour les déchets de catégorie 3 (os, gras,...),<input type="checkbox"/> Suifs non valorisés
<u>Entretien vêtements</u>	<p>Il s'agit du service d'entretien (nettoyage), des tenues de travail. Coûts réels exercice 2019, majorés selon évolution tonnage</p>
<u>Entretien locaux</u>	<p>Nettoyage réalisé en externe par un prestataire incluant la fourniture des produits de nettoyage Ratio ADIV ramené au m2</p>

7 ETAPE 3 : EVALUATION DES CHARGES LIÉES AU FONCTIONNEMENT

▪ Services extérieurs :

Postes	Principes de dimensionnement
<u>Entretien / réparations et provisions gros entretiens</u>	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Le gros entretien du génie civil et des installations sont prévus à hauteur de 1 % du montant de l'investissement en génie civil et immobilier par destination.<input type="checkbox"/> Les charges d'entretien à prendre en compte par l'exploitant concernent des contrats de maintenance (installations frigorifiques, chaudière) ainsi que les fournitures nécessaires à l'entretien sont estimées sur la base de 1,5 % du montant de l'investissement en équipement.
<u>Assurances</u>	Intègrent responsabilité civile et incendie sur la base des ratios dont dispose l'ADIV pour ces activités.
<u>Analyses microbio et effluents</u>	Il s'agit des analyses en lien avec les contrôles de surfaces (nettoyage/désinfection des locaux), les plans de contrôles microbiologiques des produits issus des différentes activités projetées (plans de maîtrise sanitaire), ainsi que les contrôles relatifs aux effluents . Coûts réels exercice 2019
<u>Autres services extérieurs</u>	Cette rubrique englobe pour l'essentiel diverses charges inhérentes à la gestion-administration, aux études et à la sécurité du site (CAC, honoraires, mission réception, gardiennage, cotisations, ...) Coûts réels exercice 2019, majorés selon évolution du tonnage

- Impôts, taxes et versements assimilés :

Outre les **taxes sur salaires** calculées en rapport aux rémunérations brutes du personnel (taxe d'apprentissage, formation pro continue, effort de construction,...), ces charges sont principalement constituées par la **taxe foncière** et la **contribution économique territoriale**. Celles-ci sont déterminées sur la base des coûts réels de l'exercice 2019, majorées selon l'évolution de tonnage.

7 ETAPE 3 : EVALUATION DES CHARGES LIÉES AU FONCTIONNEMENT : SYNTHÈSE

- Synthèse sous la forme d'un compte de charges, et d'indicateurs de coûts de fonctionnement par catégories d'animaux en €HT/an :

En vert : postes de charges non comptabilisés, pour la simulation (comptes de tiers, achats / revente,....)

En rouge : postes actualisés

Libellé compte	Ex 2019	Retenu pour la simulation	GB	VX	OV-CP	PC
			3 240	683	165	2 997
ACHATS CUIRS	527 811,42	0,00	<i>Non comptabilisée dans cet indicateur, achat / revente</i>			
ACHAT SELS	17 629,59	21 906,35	17 362,18	3 659,99	884,19	0,00
ACHATS FOURNITURES HYGIENE	14 670,04	18 228,85	7 543,46	3 602,99	2 231,34	4 851,05
ACHATS PRODUITS ENTRETIENS	988,61	1 228,44	561,77	118,42	28,61	519,64
FOURNITURES TEST ESB	103,32	0,00				
ACHATS FOURNIT.CONSUMMABLES	4 018,52	4 993,37	2 283,49	481,37	116,29	2 112,23
FOURNITURES BUREAU	3 597,77	4 470,55	2 044,40	430,97	104,11	1 891,07
ACHATS D'EMBALLAGES	1 349,70	1 677,12	766,96	161,68	39,06	709,43
VARIAT.STO.AUTRES APPROVIS.	-3 235,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EAU ASSAINISSEMENT	30 488,61	78 395,90	35 850,77	7 557,43	1 825,73	33 161,96
GAZ	44 647,68	52 354,95	23 942,14	5 047,06	1 219,28	22 146,48
EDF	70 711,63	115 090,43	52 631,33	11 094,81	2 680,30	48 683,98
PETIT EQUIPEMENT	2 163,80	2 688,72	1 229,56	259,19	62,62	1 137,34
ACHATS	187 030,17	301 034,68	144 216,06	32 413,92	9 191,52	115 213,19
ENLEVEMENT DES DECHETS	229 042,74	282 507,55	193 739,04	20 940,78	8 613,00	59 214,73
LOCATION DE MATERIEL	250,00	250,00	114,33	24,10	5,82	105,75
ENTRETIEN REPARATION OUTIL	57 625,57	152 350,00	69 670,29	14 686,67	3 548,02	64 445,02
ENTRETIEN DES LOCAUX	52 106,17	73 791,00	33 744,93	7 113,51	1 718,49	31 214,06
ENTRETIEN VETEMENTS	17 087,58	21 232,86	8 786,58	4 196,75	2 599,05	5 650,48
MAINTENANCE INFORMATIQUE	4 370,54	4 370,54	1 998,67	421,32	101,78	1 848,77
PRIMES D ASSURANCE	23 318,00	38 099,18	17 422,91	3 672,79	887,28	16 116,20
REDEVANCE POLLUTION ASS	35 734,67	0,00		<i>Globalisé avec achat eau</i>		
FRAIS DE LABORATOIRE	19 060,48	19 060,48	8 716,44	1 837,45	443,89	8 062,70
SERVICES EXTERIEURS	438 595,75	591 661,60	334 193,19	52 893,38	17 917,34	186 657,70
PERSONNEL EXTERIEUR	185 956,58	185 956,58	76 952,57	36 754,96	22 762,37	49 486,67
HONORAIRES	12 580,00	12 580,00	5 752,89	1 212,72	292,97	5 321,42
FRAIS D ACTES	184,12	228,79	104,62	22,06	5,33	96,78
PUBLICITE PBLICAT.RELAT.PU	139,98	173,94	79,54	16,77	4,05	73,58
CADEAUX	314,09	390,29	178,48	37,62	9,09	165,09
FRAIS DE PORT SUR ACHATS	426,83	530,37	242,54	51,13	12,35	224,35
FRAIS DE DEPLACEMENT	770,59	957,53	437,88	92,31	22,30	405,04
AFFRANCHISSEMENT	1 140,39	1 417,04	648,02	136,60	33,00	599,42
TELEPHONE TELEX	3 389,66	3 389,66	1 550,11	326,77	78,94	1 433,85
SERVICES BANCAIRES ASSIMIL.	610,51	610,51	279,19	58,85	14,22	258,25
COTISATIONS	5 137,00	5 137,00	2 349,17	495,21	119,63	2 172,98
AUTRES SERVICES EXTERIEURS	210 649,75	210 649,75	88 575,01	39 205,00	23 354,26	60 237,43

7 ETAPE 3 : EVALUATION DES CHARGES LIÉES AU FONCTIONNEMENT : SYNTHÈSE

- **Synthèse sous la forme d'un compte de charges, et d'indicateurs de coûts de fonctionnement par catégories d'animaux en €HT/an :**

Libellé compte	Ex 2019	Retenu pour la simulation	GB	VX	OV-CP	PC
			3 240	683	165	2 997
FORM.PROFESSIONNELLE	10 244,77	12 730,05	5 267,95	2 516,14	1 558,25	3 387,71
C I L	2 733,00	3 396,00	1 405,33	671,23	415,69	903,74
TAXE APPRENTISSAGE	0,00	0,00				
TAXE PROFESSIONNELLE	29 239,00	36 332,09	15 034,95	7 181,16	4 447,30	9 668,68
COTISATIONS INTERPORCS	11 638,40	0,00				
COTISATION CVO	4 655,36	0,00				
TAXE D'USAGE	256 596,00	588 405,32	<i>Non comptabilisée dans cet indicateur , pour mémoire</i>			
TP,TPS,TAXE DECOUPAGE	80 776,34	0,00				
REDEVANCE OCCUP. DOMAINE PUBLI	37 000,00	37 000,00	16 920,25	3 566,83	861,68	15 651,24
TAXES DIVERSES	1 783,75	1 783,75	815,72	171,96	41,54	754,54
INTERBEV	252 431,32	0,00				
COTISATION SPE ATM	4 865,11	0,00				
CVS	581,92	0,00				
NORMABEV	4 905,87	0,00				
IMPOTS TAXES,...	81 000,52	91 241,89	39 444,20	14 107,32	7 324,46	30 365,91
SALAIRES	505 363,90	698 996,35	289 258,74	138 159,06	85 562,00	186 016,55
PROV CONGES PAYES	18 156,06	25 112,64	10 392,11	4 963,60	3 073,96	6 682,96
SECURITE SOCIALE	137 127,01	189 667,84	78 488,37	37 488,51	23 216,66	50 474,31
APICIL MUTUELLE	1 568,36	2 169,28	897,69	428,77	265,54	577,29
ISICA	37 255,84	51 530,58	21 324,39	10 185,20	6 307,70	13 713,29
URC AXA	744,80	1 030,17	426,31	203,62	126,10	274,15
PROV CHARGES CONGES PAYES	3 612,68	4 996,89	2 067,82	987,65	611,65	1 329,77
MEDECINE TRAVAIL	1 606,50	2 222,04	919,52	439,19	271,99	591,33
PHARMACIE	139,00	192,26	79,56	38,00	23,53	51,16
CHARGE DE PERSONNEL	705 574,15	975 918,06	403 854,51	192 893,59	119 459,14	259 710,81
CHARG.DIVERS.GESTION COURAN	1,31	1,31	0,60	0,13	0,03	0,55
VALEUR COMPT. ELEM. ACTIF CEDE	5 516,59	5 516,59	2 522,76	531,80	128,47	2 333,55
DOT AMORTS SUR IMMO INCORPO	1 577,15	1 577,15	721,24	152,04	36,73	667,14
DOT.AMORT.S/IMMO.CORPORELL.	17 854,17	17 854,17	8 164,79	1 721,16	415,80	7 552,43
AMMORTISSEMENTS ET ACTIF	24 949,22	24 949,22	11 409,38	2 405,13	581,03	10 553,68
TOTAL GENERAL	1 647 799,56	2 196 177,15	1 021 692,36	333 918,33	177 827,75	662 738,71
€/t			315,3	488,9	1 077,7	221,1
€/kg			0,3153	0,4889	1,0777	0,2211

+ 548 k€ de charge à périmètre comparable entre 2019 et le projet pour 1 383 tec en plus

7 ETAPE 3 : EVALUATION DES CHARGES GLOBALES : SYNTHÈSE

- Synthèse globale : indicateurs de coût de revient en €HT/kg :

<u>Abattage / catégories d'animaux</u>	<u>Tonnage entrant (Tec)</u>	<u>Indicateurs charges d'exploitation (€HT/kg)</u>	<u>Indicateurs charges liées à l'investissement (€HT/kg)</u>	<u>Indicateur global de coût de revient (€HT/kg)</u>
Gros bovins	3 240,0	0,315	588 k€/an	0,398
Veaux	683,0	0,489		0,083
Porcs	2 997,0	0,221		0,304
Ovins	165,0	1,078		1,161

Lons-le-Saunier, le 27/12/2023

Références à rappeler dans toute correspondance :

Affaire suivie par : N. REVERSAT

☎ 03-63-55-83-70

✉ ddetspp-ccrf-ssa@jura.gouv.fr

Dossier : 2023 / 2

Départ : 2023 / 1203

M. le directeur
ABATTOIR GEXAL
1295 ROUTE DE LA LIÈME
39570 PERRIGNY

SIRET : 30347754100021

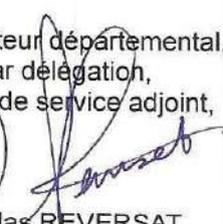
Lettre suivie n°:3X 007 933 0099 8

Objet : notification de catégorisation

Monsieur,

Comme prévu par la réglementation citée ci-dessous, je vous prie de trouver ci-joint la notification de la décision de catégorisation relative à votre abattoir agréé d'ongulés domestiques.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Le directeur départemental,
par délégation,
le chef de service adjoint,

Nicolas REVERSAT

Références réglementaires :

- *RÈGLEMENT (UE) 2017/625 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques*
- *Articles D. 231-3-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime.*
- *Articles D. 233-14 et D. 233-16 du code rural et de la pêche maritime.*
- *Décret n°2012-1150 relatif aux critères et modulation de la redevance sanitaire d'abattage.*
- *Arrêté ministériel du 12 octobre 2012 relatif au taux de modulation de la redevance sanitaire.*

Notification de la catégorie d'un abattoir d'ongulés domestiques

Le Préfet du Jura,

Vu les articles D.233-14 et D.233-15 du code rural et de la pêche maritime ;

Vu l'arrêté du 12 octobre 2012 relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage et de traitement du gibier ;

Considérant que le degré de conformité avec la législation constaté lors des contrôles officiels de l'abattoir GEXAL à 39570 Perrigny peut être qualifié de satisfaisant et constant et que les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité appliqués dans cet établissement peuvent être qualifiés de pertinents ;

Considérant qu'aucun protocole n'a été établi afin de prévoir les modalités de fonctionnement de l'établissement de nature à faciliter l'inspection sanitaire ;

Sur proposition du directeur départemental de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations,

DECIDE :

Les trois files d'abattage de l'abattoir GEXAL à 39570 Perrigny sont classées en catégorie C.

Lons-le-Saunier, le 27/12/2023



Le Préfet,
Par délégalion,
Le directeur départemental
par délégalion,
le chef de service adjoint,

Nicolas REVERSAT

Avant tout recours contentieux dirigé contre la présente décision auprès du Tribunal administratif de Besançon, un recours préalable doit être adressé au ministre chargé de l'agriculture, à la Direction générale de l'alimentation, Bureau des établissements d'abattage et de découpe, 251 rue de Vaugirard, 75735 Paris cedex 15. Le recours préalable doit être présenté dans les deux mois suivant la notification de la présente décision. Le tribunal administratif territorialement compétent peut être saisi soit par courrier, soit par l'application informatique Télérecours accessible, sur le site www.telerecours.fr

Lons-le-Saunier, le 09/02/2024

Références à rappeler dans toute correspondance :
Affaire suivie par : N. REVERSAT

☎03-63-55-83-70

✉ddetspp-ccrf-ssa@jura.gouv.fr

Dossier : 2023 / 2
Départ : 2024 / 112

M. le directeur
ABATTOIR GEXAL
1295 ROUTE DE LA LIÈME
39570 PERRIGNY

SIRET : 30347754100021

Objet : Transmission de rapports d'inspection – Avertissement

Pièce jointe : rapports d'inspection complète 23-109957 (PA) et 23-110002 (SSA)

Monsieur le directeur,

À la suite des inspections effectuées en octobre et novembre 2023 par M. Nicolas REVERSAT, deux rapports d'inspection complète reprenant les différents constats réalisés ont été rédigés et vous sont transmis ci-joint.

Concernant l'inspection complète relative à l'hygiène d'abattage (rapport 23-110002), la maîtrise des risques a été jugée acceptable pour l'ensemble des trois chaînes d'abattage (bovins-équidés-truies, porcs charcutiers et ovins-caprins).

Concernant l'inspection relative à la protection animale (rapport 23-109957), la maîtrise des risques a été jugée satisfaisante pour l'ensemble des trois chaînes d'abattage (bovins-équidés-truies, porcs charcutiers et ovins-caprins).

La sécurité sanitaire des denrées animales et la protection des animaux sont globalement préservées.

Néanmoins, les rapports d'inspection joints font état de plusieurs non-conformités à la réglementation citée en référence des rapports.

En ce qui concerne l'hygiène d'abattage :

J'attire notamment votre attention sur les manquements concernant :

- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène (l'hygiène des mains et du petit matériel n'est pas toujours suffisante) ;
- Le vieillissement important de la structure et en particulier des sols du hall d'abattage ;
- La quasi-absence de contrôle à expédition de la température des viandes
- Le non-respect des conditions de la dérogation pour la sortie de viandes à plus de 7°C

En ce qui concerne la protection animale : l'absence d'un deuxième enregistreur ne permet pas d'assurer le contrôle de second niveau de l'électronarcose en cas de défaillance du premier.

Compte tenu de ces constats, ce courrier a valeur d'avertissement.

Il vous appartient de prendre en compte ces observations et d'apporter les mesures correctives nécessaires.

Concernant votre autorisation pour sortir de l'abattoir des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers et des demi-carcasses découpées en maximum de trois morceaux de gros à des températures supérieures à +7°C à cœur, compte-tenu du non-respect des conditions de cette dérogation, j'envisage de la suspendre. Ceci fait l'objet d'un courrier séparé.

Je vous prie de bien vouloir m'adresser vos observations et notamment le plan d'action qui pourrait être établi pour pallier à l'ensemble des non-conformités relevées dans les deux rapports d'inspection.

Enfin, je vous remercie de me faire parvenir le mode opératoire normalisé qui décrit les autocontrôles protection animale utilisant les images des caméras que vous avez mis en place depuis plus d'un an. Vous me ferez parvenir également, pour mise à jour, une copie de l'ensemble des conventions de déchargement que vous avez en cours, ainsi que les horaires de déchargement habituels hors ouverture de la bouverie des apporteurs concernés.

Je vous informe que, conformément au décret n° 2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée de un an. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites, avec rappel du numéro du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier et de l'adresse complète de l'établissement. A l'expiration de ce délai, le résultat du niveau de maîtrise sanitaire de votre établissement « SATISFAISANT » sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ».

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Le directeur départemental
par délégation,
la cheffe de service,

Marie-Astrid PHILIPPART



Cadre réglementaire : références réglementaires citées dans les rapports d'inspection joints

Lons-le-Saunier, le 21/12/2023

Références à rappeler dans toute correspondance :

Affaire suivie par : N. REVERSAT

☎03-63-55-83-70

✉ddetspp-ccrf-ssa@jura.gouv.fr

Dossier : 2023 / 2

Départ : 2023 / 1183

M. le directeur
ABATTOIR GEXAL
1295 ROUTE DE LA LIÈME
39570 PERRIGNY

SIRET : 30347754100021

Objet : Transmission de rapports d'inspection – Avertissement

Pièce jointe : rapports d'inspection 23-090509 (PO), 23-090542 (OV) et 23-094048 (BO)

Monsieur le directeur,

Dans le cadre de l'évaluation des « process à risque » en protection animale, trois inspections ont été effectuées le 26 septembre 2023 et le 30 octobre 2023 par Nicolas REVERSAT, portant sur les trois chaînes d'abattage (bovins/équidés, porcs et petits ruminants). Trois rapports d'inspection reprenant les différents constats réalisés ont été rédigés et vous sont transmis ci-joints.

La maîtrise des risques relative à la protection animale a été jugée satisfaisante pour les porcs et les petits ruminants, et a été jugée acceptable pour les bovins. La protection des animaux est globalement préservée.

Des non-conformités ont toutefois été constatées ; Il vous appartient de prendre en compte ces observations et d'apporter les mesures correctives nécessaires.

Ce courrier a donc valeur d'avertissement.

Je vous informe que, conformément au décret n° 2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée de un an. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites, avec rappel du numéro du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier et de l'adresse complète de l'établissement. A l'expiration de ce délai, le résultat du niveau de maîtrise sanitaire de votre établissement « SATISFAISANT » sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ».

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.



Le directeur départemental,
par délégation,
la cheffe de service,

Marie-Astrid PHILIPPART

Cadre réglementaire : références réglementaires citées dans les rapports d'inspection joints

Lons-le-Saunier, le 02/11/2023

Références à rappeler dans toute correspondance :
Affaire suivie par : L. GUIBERT

☎ 03-63-55-83-00

✉ ddetspp-ccrf-ssa@jura.gouv.fr

Dossier : 2023 / 2

Départ : 2023 / 1011

M. le directeur
ABATTOIR GEXAL
1295 ROUTE DE LA LIÈME
39570 PERRIGNY

SIRET : 30347754100021

Objet : AVERTISSEMENT

Pièce jointe :

- un rapport d'inspection 23-078306
- un bordereau d'accusé réception à retourner

Madame, Monsieur,

Votre établissement d'abattage d'animaux de boucherie agréé a été contrôlé par Laurine GUIBERT, inspectrice de mon service, au cours du mois de septembre.
Cette inspection ciblée portait uniquement sur l'hygiène du process d'abattage des porcs.

Le rapport d'inspection joint conclut à une maîtrise des risques acceptable.
Plusieurs non-conformités ont été observées. J'attire notamment votre attention sur les manquements concernant le respect des bonnes pratiques d'hygiène (l'hygiène des mains et du petit matériel n'est pas toujours suffisante).

Au regard de cette situation, la suite donnée à ce contrôle est un avertissement.

Il vous appartient de prendre les mesures nécessaires pour corriger les manquements relevés et décrits dans les items du rapport d'inspection.

Vous voudrez bien accuser réception de ce courrier en me renvoyant le bordereau joint dûment complété.

Enfin, je vous informe que conformément au décret n° 2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée de un an. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites, avec rappel du numéro du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier, et de l'adresse complète de l'établissement.

A l'expiration de ce délai, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement «SATISFAISANT» sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ».

Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint. Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.



Le directeur départemental,
par délegation,
le chef de service adjoint.

Nicolas RÉVERSAT

Lons-le-Saunier, le 5 mai 2023

Références à rappeler dans toute correspondance :

Affaire suivie par : N.REVERSAT

☎ 03-63-55-83-70

✉ ddetspp-ccrf-ssa@jura.gouv.fr

Dossier : 2023 / 2

Départ : 2023 / 404

ABATTOIR GEXAL
M. le directeur
1295 ROUTE DE LA LIÈME
39570 PERRIGNY

SIRET : 30347754100021

Objet : AVERTISSEMENT suite aux inspections effectuées entre le 6 mars et 21 avril 2023

Pièces jointes : rapports d'inspection 23-028584, 23-027848 et 23-028560

Monsieur,

Des inspections ont été effectuées dans le cadre de l'inspection coordonnée sur l'immobilisation, entre le 6 mars et 21 avril 2023, par Emmanuel MICHEL et Laurine GUIBERT, inspecteurs de mon service. Les rapports d'inspections, ci-joints, reprennent les différents constats réalisés.

Les méthodes d'immobilisation mises en œuvre pour les trois chaînes d'abattage sont globalement satisfaisantes. Cependant,

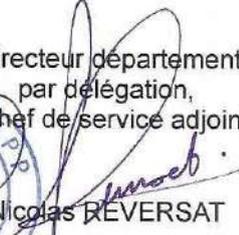
- les conditions d'immobilisation des bovins adultes de petit gabarit en abattage traditionnel ne sont pas optimales et entraînent régulièrement un tir mal ciblé et la nécessité d'un deuxième étourdissement ;
- certains ovins et caprins arrivent à se dégager seuls du restrainer, notamment lorsque un seul opérateur est présent aux étapes d'immobilisation et de mise à mort.

Compte tenu de ces deux constats, ce courrier a valeur d'avertissement.

Je vous invite à prendre en compte ces observations afin d'adopter les mesures correctives nécessaires.

Vous voudrez bien accuser réception de ce courrier en me renvoyant le bordereau joint dûment complété.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Le directeur départemental,
par délégation,
le chef de service adjoint,

Nicolas REVERSAT


Courriel : prevention@carsat-bfc.fr

Affaire suivie par :

Richard FAIVRE, 06.80.89.14.17

Références à rappeler dans toute correspondance :

SIRET : 303 477 541 00021

DRP/Prévention/2023-0533

GROUPEMENT EXPLOIT ABATTOIRS LONS
Z.I.
1295 RTE DE LA LIEME
39570 PERRIGNY

Dijon, le 21 mars 2023

Objet : Établissement de PERRIGNY (39)

Madame, Monsieur,

À la suite de l'intervention réalisée le 07 février 2023 par Richard FAIVRE, contrôleur de sécurité, dans votre établissement cité en objet, je vous demande de mettre en œuvre les mesures de prévention ci-après.

Mesures de prévention

Risques de chute de hauteur lors des interventions de maintenance

Des interventions de maintenance sont réalisées en hauteur sur vos installations comme les convoyeurs notamment à l'aide d'échelle.

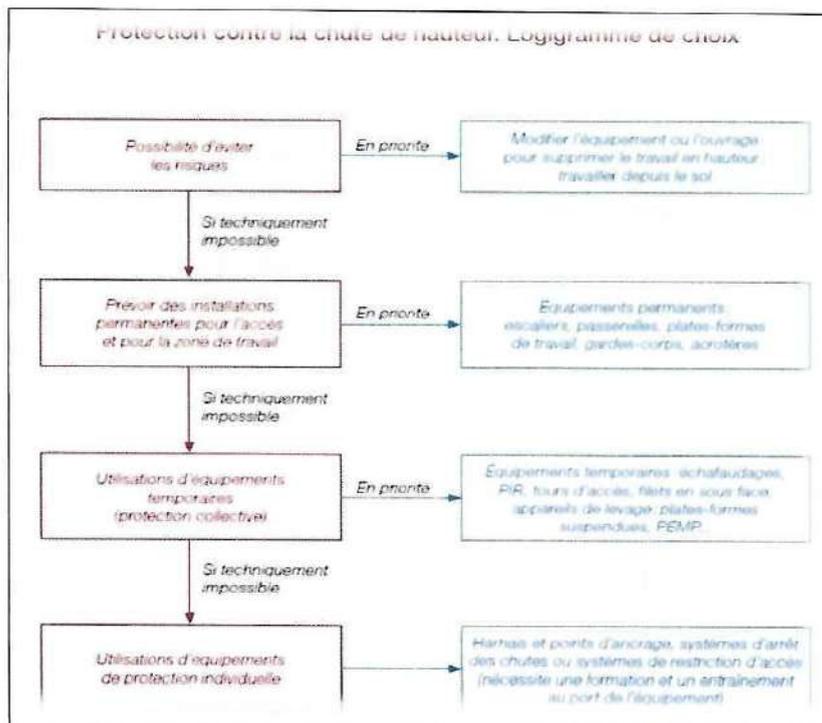
Par ailleurs, le jour de la visite, une opération de maintenance au-dessus de la cuve « Hydrogaz » à plusieurs mètres de haut est en cours et est réalisée avec une échelle appuyée sur une surface bombée susceptible de provoquer son glissement.

Ces situations gèrent des risques de chutes de hauteur pouvant entraîner des conséquences graves voire mortelles.

En conséquence :

1. Recenser les différentes opérations de maintenance qui nécessitent une intervention en hauteur.
2. Étudier, en concertation avec les salariés concernés, les mesures nécessaires pour supprimer ou limiter ces risques en respectant les principes généraux de prévention tels qu'ils sont illustrés sur le logigramme ci-après.

Extrait du guide INRS ED 6110 page 13 « Prévention des risques de chutes de hauteur »



3. Formaliser, pour chaque opération de maintenance concernée, le mode opératoire retenu détaillant les risques et les mesures de prévention à mettre en œuvre : matériel, organisation, etc.
4. Former les salariés à ces modes opératoires.
5. Transmettre les éléments de votre démarche de prévention à la Carsat Bourgogne-Franche-Comté : recensement des situations, analyse des risques, plan d'actions, mode opératoire, etc.
6. Prendre en compte les différentes situations posant problème dans vos projets de rénovation ou de conception.

Je vous demande de m'informer de la réalisation de ces mesures.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ma parfaite considération.

Pour le directeur et par délégation,

L'ingénieur conseil,
Valérie COLIN

Nota : toutes les documentations INRS sont consultables/téléchargeables gratuitement sur le site www.inrs.fr

IMPORTANT

Les mesures demandées ne visent que les risques constatés lors de l'intervention mentionnée et n'exonèrent pas l'employeur de sa responsabilité quant à ses obligations légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité, ni vis-à-vis de toute procédure susceptible d'être initiée par l'inspection du travail. Elles imposent par ailleurs à l'employeur de mettre immédiatement en place des mesures conservatoires afin de ne plus exposer les salariés aux risques identifiés.

En cas de persistance des risques, la Carsat peut engager, à l'encontre de l'entreprise, une procédure de majoration jusqu'à 200% de son taux de cotisation « Accidents du Travail » (art. L. 422.4 du Code de la Sécurité Sociale).

Courriel : prevention@carsat-bfc.fr

Affaire suivie par :

Richard FAIVRE, 06.80.89.14.17

Références à rappeler dans toute correspondance :

SIRET : 303 477 541 00021

DRP/Prévention/2022-1895

GROUPEMENT EXPLOIT ABATTOIRS LONS

Z.I.

1295 RTE DE LA LIEME

39570 PERRIGNY

Dijon, le 15 novembre 2022

Objet : Établissement de PERRIGNY (39)

Madame, Monsieur,

À la suite de l'intervention réalisée le 17 octobre 2022 par Richard FAIVRE, contrôleur de sécurité, dans votre établissement cité en objet, je vous demande de mettre en œuvre les mesures de prévention ci-après.

Mesures de prévention

Analyse des Accidents du Travail et Maladies Professionnelles (AT-MP)

Votre établissement est concerné par des Accidents du Travail. Ces événements, tout comme les Maladies Professionnelles et les presque accidents, peuvent être les témoins de dysfonctionnements d'ordre organisationnel et technique. Ils peuvent également être la conséquence d'un manque de formation ou d'information de vos salariés.

Afin d'éviter les accidents de même type et/ou de gravité plus importante, il est impératif de procéder à l'étude formalisée des causes des accidents et de rechercher des solutions pérennes. Cette analyse ne doit pas être basée sur l'unique recherche de responsabilité et/ou se résumer à un recensement des faits accidentels.

En conséquence et afin d'éviter le retour d'accidents de même type et/ou de gravité plus importante :

1. Définir une organisation spécifique structurée autour des principaux thèmes suivants :
 - recenser les Accidents du Travail et les Maladies Professionnelles déclarés ;
 - analyser les Accidents du Travail par la méthode de l'arbre des causes ou une méthode de portée similaire ;
 - formaliser les analyses de façon à recenser les éléments nécessaires à la compréhension des accidents ainsi qu'à la détermination de plans d'actions pérennes.

Risques mécaniques liés aux Plateformes Élévatrices Mobiles de Personnes (PEMP)

La ligne de découpe est équipée de Plateformes Élévatrices Mobiles de Personnes. L'accès aux zones dangereuses sous ces plateformes est possible notamment par l'arrière. L'opérateur présent sur la plateforme peut commander la montée et la descente de celle-ci sans avoir de vision sur l'espace en dessous.

Cette situation peut être à l'origine d'accident par choc, écrasement, etc. de tiers lors de l'utilisation des plateformes élévatrices.

En conséquence :

2. Étudier et mettre en place des moyens de protection pour interdire l'accès aux zones dangereuses. Vous référer au document INRS ED 6122 « Sécurité des machines - Prévention des risques mécaniques ».

Manutention manuelle des bacs à fumier

Le fumier transporté par le système d'évacuation est stocké dans des bacs à roulettes. L'évacuation manuelle des bacs pleins d'environ 500 kg se fait sur une montée d'une petite dizaine de mètres dont le sol présente des aspérités créées par une plaque de regard, une grille et des détériorations du béton. Les bacs sont ensuite poussés sur une vingtaine de mètres en attente d'enlèvement.

Cette situation engendre des efforts importants de « tirer-pousser » qui peuvent être source d'accidents du travail ou de maladie professionnelle.

En conséquence :

3. Rechercher et mettre en œuvre, avec le personnel concerné, des solutions permettant de supprimer ou de réduire les efforts. À titre d'exemple, vous reporter au document INRS ED 6467 « Faciliter les opérations de tirer-pousser ».

Risque de chute de plain pied lié à la dégradation des sols

Des trous sont présents dans le revêtement des sols de l'atelier d'abattage. Ils créent des aspérités et des ruptures de niveau pouvant présenter un risque de chute et des difficultés de nettoyage.

En conséquence :

4. Réparer et maintenir le revêtement des sols en état.

Risque de légionellose

Les installations comportant un circuit d'eau et qui émettent des aérosols par pulvérisation sont susceptibles de voir se développer des légionelles. L'infection se fait par inhalation d'un aérosol de fines gouttelettes d'eau contaminées. Ce risque existe dans la bouverie, lors de l'utilisation du système d'aspersion d'eau pour faciliter l'électroanesthésie ultérieure des cochons et n'est pas évalué.

En conséquence :

5. Intégrer ce risque biologique dans votre évaluation des risques professionnels. Réaliser une évaluation en prenant en compte les différentes phases d'activité, l'état du réseau, la température de l'eau selon les saisons et les éventuelles périodes de stagnation.
6. Établir, le cas échéant, un plan d'actions.
7. Informer et former les salariés concernés par les risques liés aux légionelles, notamment concernant la conduite à tenir en cas de symptômes.

Pour vous aider vous pouvez consulter le document INRS 4417 « Les légionelles en milieu de travail ».

Projet de nouvel abattoir

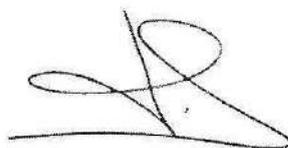
8. Informer la Carsat Bourgogne-Franche-Comté de l'avancée du projet, transmettre les éléments du cahier des charges en relation avec la prévention de la santé et la sécurité des salariés ainsi que les plans. Prévoir une présentation du projet le plus en amont possible.

Je vous demande de m'informer de la réalisation de ces mesures.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ma parfaite considération.

Pour le directeur et par délégation,

L'ingénieur conseil,
Valérie COLIN



Nota : toutes les documentations INRS sont consultables/téléchargeables gratuitement sur le site www.inrs.fr

IMPORTANT

Les mesures demandées ne visent que les risques constatés lors de l'intervention mentionnée et n'exonèrent pas l'employeur de sa responsabilité quant à ses obligations légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité, ni vis-à-vis de toute procédure susceptible d'être initiée par l'inspection du travail. Elles imposent par ailleurs à l'employeur de mettre immédiatement en place des mesures conservatoires afin de ne plus exposer les salariés aux risques identifiés.

En cas de persistance des risques, la Carsat peut engager, à l'encontre de l'entreprise, une procédure de majoration jusqu'à 200% de son taux de cotisation « Accidents du Travail » (art. L. 422.4 du Code de la Sécurité Sociale).

Direction

Lons-le-Saunier, le 19 juillet 2023

Monsieur le directeur
ABATTOIR GEXAL
1205 route de la Lième
39570 PERRIGNY

Références à rappeler dans toute correspondance :

Affaire suivie par : Yann VINCENT – Assistant de prévention

☎ 03-63-55-83-73

Monsieur le directeur,

Par le présent courrier, je reviens vers vous concernant les suites de la visite du site de l'abattoir par une délégation du CHSCT (devenu formation spécialisée) de la DDETSPP en date du 20 octobre 2022.

Lors de notre dernier échange sur le sujet, le 13 décembre 2022, à l'occasion d'une réunion relative au projet de nouvel abattoir, nous avons évoqué les mesures correctives qu'il convenait d'appliquer pour régulariser les situations non-conformes observées en l'occurrence :

Défaut de protection de la chaîne du tire-peau installé sur la file de traitement des ovins/caprins
La remise en place des caoutchoucs était en cours.

Montée possible de la passerelle des agents du service d'inspection avec la porte ouverte
Des aménagements avaient été réalisés pour faciliter la fermeture des portes, en revanche, l'asservissement de la montée à la fermeture de la porte n'était manifestement pas possible techniquement. La passerelle devait être remplacée lors des travaux d'urgence devant être réalisés dans l'abattoir.

Prise électrique défaillante dans le local technique du service d'inspection
La prise avait été changée.

Dangerosité des circulations autour du box mobile d'abattage rituel
La mise en place de barrières immatérielles en milieu humide semblait d'une efficacité limitée. Une modification de l'équipement visant à stopper son mouvement était prévue.

Je vous invite à me transmettre un point de situation quant à l'avancée des mesures de régularisation dont la mise en œuvre est nécessaire pour que les agents de l'Etat et votre personnel évoluent dans un environnement sécurisé.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le directeur, l'expression de ma considération distinguée.

Bien Cordialement

Le directeur départemental,

Erick KEROURIO

Direction

Lons-le-Saunier, le 13 mai 2022

Monsieur le directeur
ABATTOIR GEXAL
1205 route de la Lième
39570 PERRIGNY

Références à rappeler dans toute correspondance :

Affaire suivie par : Yann VINCENT – Assistant de
prévention

☎ 03-63-55-83-73

Monsieur le directeur,

Le 12 janvier 2021, à l'issue d'une étude commandée par la DDETSPP relative à la prévention des troubles musculo-squelettiques, je vous avais transmis le rapport final concluant cette démarche. Une présentation avait également eu lieu en présence des cabinets conseils ayant piloté l'étude.

Plusieurs problèmes ont été identifiés quant à l'ergonomie des postes de travail des agents de mon service et des propositions d'amélioration ont été avancées par les experts de l'ADIV et de ERGOS.

Par ailleurs, une étude de faisabilité a été réalisée par la ville de Lons-le-Saunier afin de statuer sur l'opportunité de la construction d'un nouvel abattoir. Les conclusions de cette démarche semblent être en faveur de la création d'une nouvelle unité d'abattage sur un autre site.

A ce jour, aucune évolution significative et durable n'a été observée en ce qui concerne les postes d'inspection et il semble que le projet de construction d'un nouvel abattoir soit reporté à une date lointaine et incertaine.

Je déplore vivement que l'étude largement documentée réalisée par l'ADIV n'ait pas été prise en compte et qu'aucune tentative de mise en œuvre pratique des propositions d'amélioration n'ait été initiée.

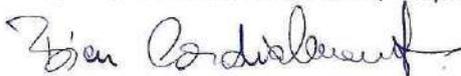
Dans ces conditions, j'ai demandé aux agents, titulaires et remplaçants, intervenant dans votre établissement de n'effectuer désormais que les missions relevant strictement de leur attribution et de ne plus réaliser de tâches qui vous incombent. Il s'agit notamment de l'accrochage des viscères thoraciques de porcs qui reste le principal poste de travail où des améliorations seraient à prévoir.

Je suis bien conscient des difficultés induites par cette décision mais il n'est pas tolérable qu'une situation ayant un impact sur la santé des agents perdure alors que des propositions d'amélioration sont ignorées.

Je vous informe également que les représentants du personnel au CHSCT de la DDETSPP ont sollicité une visite de l'abattoir selon les dispositions de l'article 52 du décret 82-453 du 28 mai 1982.

Au regard de ces différents sujets, j'envisage de vous rencontrer rapidement. Mon secrétariat vous contactera afin de fixer la date d'un rendez-vous dans les meilleurs délais.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le directeur, l'expression de ma considération distinguée.



Le directeur départemental,


Erick KEROURIO

AVIS SEREF

SEREF

ECLA

Objet : Projet abattoir plateforme
pharmaco-logistique
PERRIGNY

mberton@ecla-jura.fr

Référence : EE0010

A l'attention de Mélanie Breton

Lons-le-Saunier, le 20 février 2024

Veillez trouver ci-après l'avis du SEREF.

EAU

Enjeux environnementaux identifiés

- cours d'eau : projet non concerné,
- milieu humide inventorié par la DREAL ou la FDCJ : projet non concerné,
- périmètres DUP et AAC : projet non concerné,
- zones de sauvegarde (ressources majeures) : projet non concerné,
- réservoir biologique et APPB écrevisses : projet non concerné,
- zone inondable : projet non concerné.

Projet

Le projet d'abattoir et le projet de plateforme pharmaceutique sont susceptibles de relever de la loi sur l'eau en ce qui concerne la rubrique 2.1.5.0 de rejet des eaux pluviales dans le milieu naturel (surface de projet et de bassin versant intercepté supérieur à 1 ha). De plus, la présence de zones humides devra être écartée par la réalisation d'un diagnostic de terrain conforme à l'arrêté ministériel du 24 juin 2008 modifié. La consommation d'eau de l'abattoir (particulièrement élevée) doit être compatible avec le schéma directeur d'alimentation en eau potable de la collectivité, notamment s'agissant de sa compatibilité avec la ressource disponible et le partage de la ressource en eau.

BIODIVERSITÉ FORET

Zonages d'intérêt écologique

Le projet se situe hors zonages d'intérêt écologique.

Boisement/Défrichage

Boisement de plus de 30 ans et d'une superficie totale supérieur à 4 ha présent sur l'emprise du projet « abattoir »

Le projet nécessite une autorisation de défrichement (conformément aux articles L.341-1 à 7 du Code forestier) et le dépôt de la demande doit être préalable à la délivrance de l'autorisation au titre de l'urbanisme (le dossier de PA/PC doit inclure un accusé de réception de dossier complet au titre du défrichement sollicité).

Les formulaire et notice se trouvent sur le site de la préfecture du Jura :

<https://www.jura.gouv.fr/Politiques-publiques/Environnement/Foret/Defrichement2/DEFRICHEMENT>

De plus, la surface à défricher étant supérieure à 0,5 hectares, le défrichement peut nécessiter une évaluation environnementale destinée à étudier son impact sur le milieu naturel et humain (conformément aux articles L.122-1 à 4 du Code de l'environnement).

Il convient alors de déposer une demande dite de « cas-par-cas » auprès de la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (formulaires disponibles sur le site de la préfecture du Jura sus-mentionné).

En plus du boisement, des haies/bosquets/arbres sont présents sur les parcelles.

Afin de préserver la biodiversité et le paysage, il serait souhaitable de conserver au maximum la formation végétale existante ou **d'envisager son déplacement le cas échéant.**

En tout état de cause, les **travaux devront s'effectuer en dehors de la période de nidification des espèces qui s'étend du 15 mars au 31 août**, conformément à la brochure « entretien haies/bosquets » qui a fait l'objet d'un consensus au niveau régional quant à la période préconisée pour les interventions.

Pour plus d'informations concernant les haies et bosquets :

<https://www.jura.gouv.fr/Politiques-publiques/Environnement/Nature-et-biodiversite/Haie-et-bosquet/Haies-et-bosquets>

RISQUES

1/ Information sur les risques naturels « inondation »

La commune est dotée du plan de prévention des risques inondations (PPRi) de « la Vallière » approuvé le 9 mai 2007.

Les 2 sites projetés ne sont pas situés dans la zone inondable identifiée dans le PPRi.

2/ Information sur les risques naturels « mouvement de terrain »

La commune est dotée du plan de prévention des risques mouvements de terrain (PPRmt) de « la reculée de Conliège - Revigny » approuvé le 17 février 2017.

Les 2 sites projetés sont situés en zone blanche du PPRmt.

Zone blanche ; zone d'aléa très faible à nul (voir page 20 du règlement du PPRmt).

3/ Information sur les risques «sismiques»

La France dispose d'un zonage sismique divisant le territoire national en cinq zones de sismicité croissante en fonction de la probabilité d'occurrence des séismes (articles R.563-1 à R.563-8 du Code de l'Environnement modifiés par les décrets n°2010-1254 du 22 octobre 2010 et n°2010-1255 du 22 octobre 2010, ainsi que par l'arrêté du 22 octobre 2010).

La commune est située en **zone de sismicité : 3 (aléa modéré).**

4/ Information sur le « retrait-gonflement des argiles »

La commune est concernée sur certains secteurs par l'aléa retrait-gonflement des argiles.

D'après la cartographie, les 2 sites projetés sont situés en **zone d'aléa moyen.**

5/ Prescriptions

S'agissant d'un **projet d'abattoir** et d'un **projet de plateforme pharmaco-logistique**, il n'y a aucune prescription particulière à imposer au titre des risques.

CONCLUSION

Nécessité d'un inventaire des zones humides d'une demande de défrichement et de ne pas rejeter les eaux pluviales au réseau unitaire.

L'adjoint au service de l'eau, des risques,
de l'environnement et de la forêt,



Pierre MINOT

REGLEMENT DES BOISEMENTS SUR LA COMMUNE DE PERRIGNY



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PREFECTURE DU JURA

**DIRECTION
DEPARTEMENTALE
L'AGRICULTURE
ET DE LA FORET**

INTERDICTION ET REGLEMENTATION DE CERTAINS BOISEMENTS

Réglementation définitive

Service de l'Eau, de la Forêt, de l'Environnement
et de l'Aménagement Foncier

ARRETE DDAF 1/ST N° 104/2004

COMMUNE De PERRIGNY

Le Préfet du Jura,
Chevalier de la Légion d'Honneur,
Chevalier de l'Ordre National du Mérite,

VU le livre 1er, Titre 1er du Code Rural

VU les articles L 126.1, R.126.1 et suivants du Code Rural relatif à la réglementation des semis et plantations d'essences forestières,

VU l'avis de la Commission communale d'Aménagement Foncier de PERRIGNY,

VU l'avis de la Commission Départementale d'Aménagement Foncier,

VU l'avis du Conseil Général ,

VU l'arrêté préfectoral n°189 du 9 février 2004, portant délégation de signature à Monsieur Gérard BOUCHOT, Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt.

A R R E T E

Article 1er.-

Les semis ou plantations d'essences forestières ou de certaines essences forestières seulement sont réglementées ou interdites dans la commune de PERRIGNY suivant les zones délimitées au plan annexé. Les mesures d'interdiction sont valables dix ans conformément aux dispositions de l'article R 126.6 du Code Rural .

Article 2.-

Sur l'ensemble de la zone réglementée, les distances à respecter par rapport aux chemins, ruisseaux, fossés et fonds voisins, pour tout semis et plantation d'essences forestières devant dépasser deux mètres de hauteur, sont comprises entre Trois et douze mètres .

Une distance de retrait de six mètres pourra être demandée le long de toute voirie publique.

Article 3.-

Cette distance sera arrêtée par le Préfet, dans sa décision d'autorisation en fonction de l'essence introduite, de la nature des cultures et des fonds voisins et de l'exposition.

Article 4.-

Dans la zone réglementée, tout projet de semis ou de plantation d'essences forestières, doit faire l'objet d'une déclaration préalable (en trois exemplaires) au Préfet - Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt - par lettre recommandée avec accusé de réception et sur imprimés mis à disposition à la mairie ou à la D.D.A.F.

Article 5.-

En zone réglementée les cultures d'arbres de Noël doivent faire l'objet d'une déclaration annuelle auprès du Service Forestier de la D.D.A.F. du Jura.

Article 6. -

Il est rappelé que la réglementation ne s'applique qu'aux semis et plantations d'essences forestières et n'est pas applicable aux parcs et jardins attenant à une habitation.

Article 7. -

Les infractions à ces dispositions donneront lieu à l'application des articles R 126.9 et R.126.10 du Code Rural , qui prévoient la destruction du boisement irrégulier sans préjudice des amendes prévues par ces articles et des suppressions d'exonération d'impôts et avantages fiscaux..

Article 8.-

En l'absence d'opposition du préfet à l'expiration du délai de 3 mois après réception de sa déclaration, le demandeur peut procéder aux plantations et semis.

Article 9. -

MM. le Secrétaire Général du Jura, , le Maire de PERRIGNY, le Président de la Commission Communale d'Aménagement Foncier, l'Ingénieur en Chef-Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt, le Commandant de Gendarmerie, sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera déposé aux Archives de la Préfecture et inséré au Recueil des Actes Administratifs.

Le Présent arrêté sera, en outre, affiché à la Mairie par les soins du Maire en même temps que les plans des zones délimitées. Arrêté et plan seront versés aux archives communales où ils resteront à la disposition du Maire.

Lons le Saunier, le 25 février 2004

Pour Ampliation,
Pour le Secrétaire Général
Et par délégation
L'ingénieur Divisionnaire des Travaux
des Eaux et Forêts



P. REBILLARD

Le Préfet
Pour le Préfet et par délégation
L'ingénieur en Chef, Directeur Départemental
de l'Agriculture et de la Forêt
Signé : Gérard BOUCHOT

DDEE_PO_RZB
Libre
Réglementé



ETUDE FAUNE FLORE ET ZONES
HUMIDES
IAD - Avril 2024



ETUDE FAUNE, FLORE ET ZONES HUMIDES ABATTOIR DE PERRIGNY (39)

Avril 2024



Bureau d'études **INITIATIVE**, **A**ménagement et **D**éveloppement
RCS : D 339 752 644 - SIRET : 339 752 644 00015 - APE : 7112B
Siège social : 4, passage Jules Didier 70000 VESOUL
Tél. : 03.84.75.46.47 - Fax : 03.84.75.31.69 - e-mail : initiativead@orange.fr

Sommaire

I.	Contexte	3
1.1	Projet.....	3
1.2	Secteur d'études	3
II.	Etude faunistique.....	4
2.1	Avifaune	4
2.2	Mammifères	7
III.	Etude zone humide.....	8
3.1	Etude floristique	10
3.2	Etude du sol	13

I. Contexte

1.1 Projet

L'abattoir actuellement situé à Perrigny est vieillissant et sous-dimensionné entraînant l'impossibilité technique de la mettre aux normes. Celui-ci a, à plusieurs reprises, fait l'objet de contrôles vétérinaires pointant sa dangerosité pour les salariés et le non-respect du bien-être animal.

Le projet consiste donc en la création d'un nouvel abattoir, à proximité de l'ancien.

Le nouvel abattoir sera dédié aux circuits courts et proposera des services complets ainsi que des équipements mis aux normes. L'objectif est de rester à proximité immédiate des clients de l'abattoir qui se situent à moins de 250 m de l'équipement actuel et de proposer une alternative locale aux filières Bio.

1.2 Secteur d'études

Le secteur d'études est composé de différents habitats : vergers, boisement de feuillus, petits bois/bosquets, zones ouvertes.

Afin d'évaluer l'impact du projet sur l'environnement et adapter au mieux celui-ci, une étude faunistique, floristique et la recherche de zone humide éventuelle ont été réalisées.

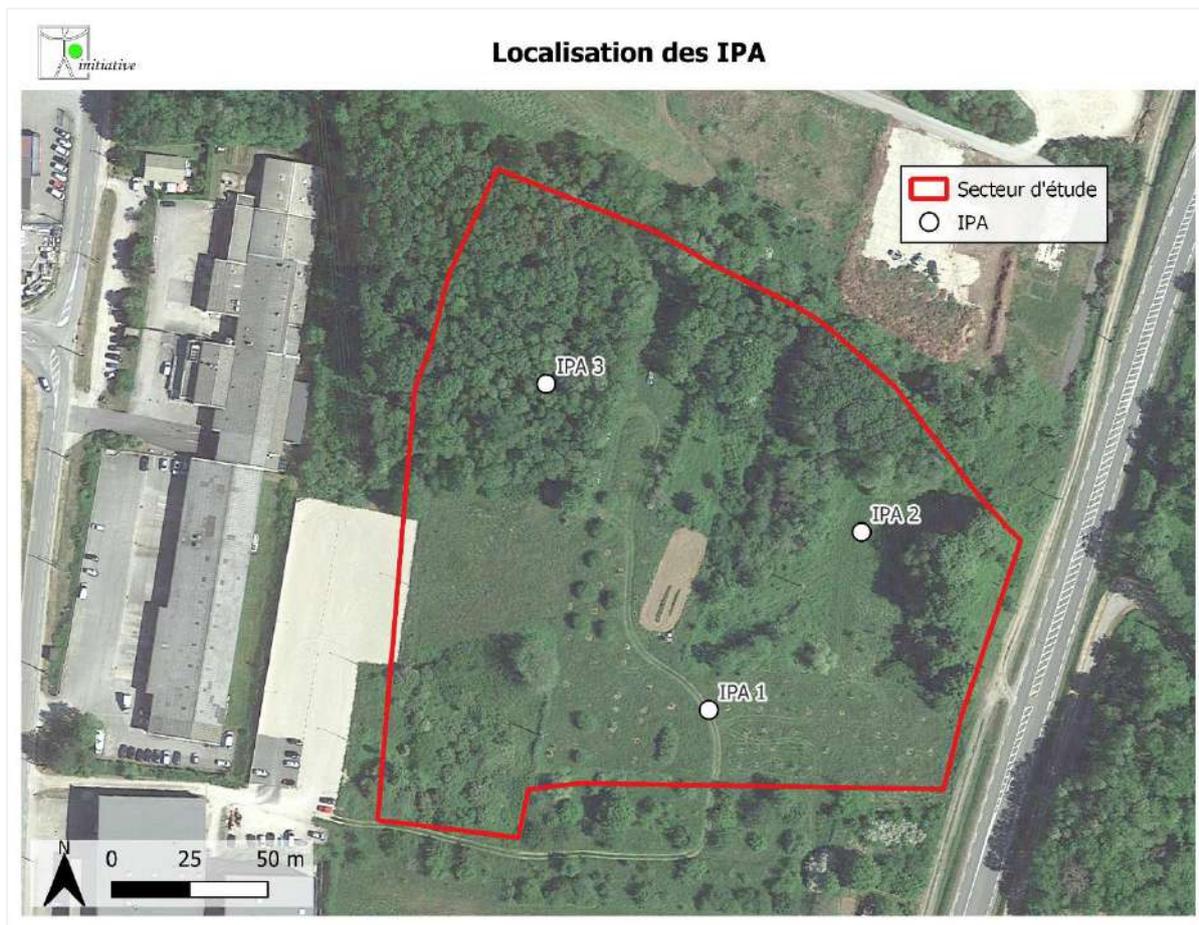
II. Etude faunistique

2.1 Avifaune

Le bureau d'études IAD a mené des investigations de terrain le 22/04/2024. Des Indices Ponctuels d'Abondance ont été réalisés.

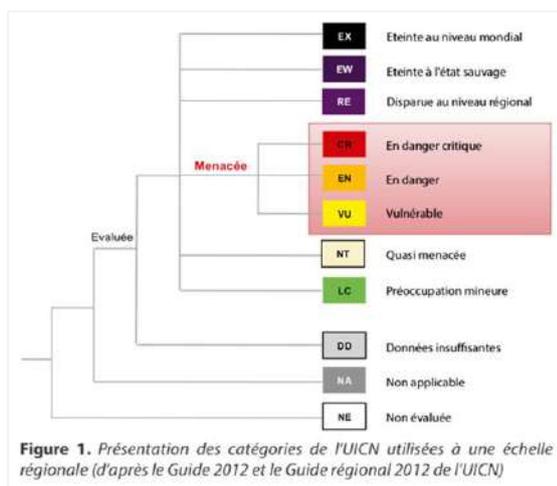
Au total, 15 espèces d'oiseaux différentes ont été recensées sur le secteur de projet. 11 d'entre elles sont protégées au niveau national.

Les relevés ont été effectués en fonction des habitats, afin de pouvoir évaluer la fréquentation de ceux-ci par les oiseaux.



Localisation des Indices Ponctuels d'Abondance réalisés (Source : IAD)

Légende des tableaux suivants :
Protection Nationale : article concerné par cette protection
LR N : Liste Rouge UICN de France
LR FC : Liste Rouge UICN de Franche-Comté



▪ IPA n°1 : verger



Photos de l'habitat

Résultat de l'IPA :

Groupe	Nom vernaculaire	Nom scientifique	Protection nationale	LRN	LR FC	Nombre d'individus	Autres informations
Oiseaux	Etourneau sansonnet	<i>Sturnus vulgaris</i>		LC	LC	1	vu, vol
Oiseaux	Fauvette à tête noire	<i>Sylvia atricapilla</i>	art 3	LC	LC	3	chant
Oiseaux	Merle noir	<i>Turdus merula</i>		LC	LC	1	vu, vol
Oiseaux	Mésange charbonnière	<i>Parus major</i>	art 3	LC	LC	4	chant
Oiseaux	Pigeon ramier	<i>Columba palumbus</i>		LC	LC	1	vu, vol
Oiseaux	Pouillot véloce	<i>Phylloscopus collybita</i>	art 3	LC	LC	1	chant

▪ IPA n°2 : petit bois/bosquet



Photos de l'habitat

Résultat de l'IPA :

Groupe	Nom vernaculaire	Nom scientifique	Protection nationale	LRN	LR FC	Nombre d'individus	Autres informations
Oiseaux	Chardonneret élégant	<i>Carduelis carduelis</i>	art 3	VU	VU	1	chant
Oiseaux	Fauvette à tête noire	<i>Sylvia atricapilla</i>	art 3	LC	LC	2	chant
Oiseaux	Grimpereau des bois	<i>Certhia familiaris</i>	art 3	LC	LC	1	chant
Oiseaux	Grive musicienne	<i>Turdus philomelos</i>		LC	LC	1	chant
Oiseaux	Mésange charbonnière	<i>Parus major</i>	art 3	LC	LC	3	chant et vu
Oiseaux	Pouillot véloce	<i>Phylloscopus collybita</i>	art 3	LC	LC	1	chant

▪ IPA n°3 : boisement



Photos de l'habitat

Résultat de l'IPA :

Groupe	Nom vernaculaire	Nom scientifique	Protection nationale	LRN	LR FC	Nombre d'individus	Autres informations
Oiseaux	Epervier d'Europe	<i>Accipiter nisus</i>	art 3 et 6	LC	LC	1	vu, vol
Oiseaux	Fauvette à tête noire	<i>Sylvia atricapilla</i>	art 3	LC	LC	3	chant
Oiseaux	Grimpereau des bois	<i>Certhia familiaris</i>	art 3	LC	LC	1	chant
Oiseaux	Grive musicienne	<i>Turdus philomelos</i>		LC	LC	1	chant
Oiseaux	Merle noir	<i>Turdus merula</i>		LC	LC	1	vu, vol
Oiseaux	Mésange charbonnière	<i>Parus major</i>	art 3	LC	LC	3	chant et vu
Oiseaux	Pic vert	<i>Picus viridis</i>	art 3	LC	LC	1	vu, vol
Oiseaux	Pouillot fitis	<i>Phylloscopus trochilus</i>	art 3	NT	DD	1	chant
Oiseaux	Pouillot véloce	<i>Phylloscopus collybita</i>	art 3	LC	LC	1	chant
Oiseaux	Roitelet triple bandeau	<i>Regulus ignicapilla</i>	art 3	LC	LC	1	chant
Oiseaux	Sittelle torchepot	<i>Sitta europaea</i>	art 3	LC	LC	1	chant
Oiseaux	Troglodyte mignon	<i>Troglodytes troglodytes</i>	art 3	LC	LC	1	chant

2.2 Mammifères

Des sentes/chemins ont été observés entre les différents éléments boisés : il est possible d'imaginer que des mammifères comme le Renard roux (*Vulpes vulpes*), le blaireau européen (*Meles meles*) ainsi que la Martre des pins (*Martes martes*) puissent emprunter ces sentiers ; idem concernant les chevreuils (*Capreolus capreolus*), sangliers (*Sus scrofa*).



Passage de faune entre les différents éléments boisés

Des boutis (terre retournée) faits par des sangliers ont également pu être observées.



Boutis de sanglier

III. Etude zone humide

Selon l'article L211-1 du Code de l'environnement, « on entend par zone humide les terrains, exploités ou non, habituellement inondés ou gorgés d'eau douce, salée ou saumâtre de façon permanente ou temporaire, ou dont la végétation, quand elle existe, y est dominée par des plantes hygrophiles pendant au moins une partie de l'année ».

L'arrêté ministériel du 24 juin 2008 modifié le 1er octobre 2009 précise les critères de définition et de délimitation des zones humides en application des articles L.214-7-1 et R.211-108 du Code de l'Environnement. Au regard de cet arrêté ministériel, une zone est considérée comme humide si elle présente l'un des critères suivants :

1° Les sols correspondent à un ou plusieurs types pédologiques listés à l'annexe 1.1 de l'arrêté.

2° La végétation, si elle existe, est caractérisée par :

- Soit des espèces identifiées et quantifiées selon la méthode et la liste d'espèces figurant à l'annexe 2.1 de l'arrêté ministériel,
- Soit des communautés d'espèces végétales, dénommées « habitats », caractéristiques de zones humides, figurant à l'annexe 2.2 de l'arrêté.

Etude de la végétation

Le protocole est issu de l'arrêté ministériel du 24 juin 2008 modifié le 1er octobre 2009 précisant les critères de définition et de délimitation des zones humides :

- Sur une placette circulaire homogène du point de vue des conditions mésologiques et de végétation, il est procédé pour chaque strate (herbacée, arbustive, arborescente) à une estimation visuelle du pourcentage de recouvrement de chaque espèce végétale identifiée.
- Les **espèces dominantes** sont identifiées pour chaque strate : il s'agit des espèces dont les pourcentages de recouvrement cumulés permettent d'atteindre 50 % du recouvrement total de la strate, auxquelles sont ajoutées les espèces ayant individuellement un pourcentage de recouvrement supérieur ou égal à 20 % (si elles n'ont pas été comptabilisées précédemment).
- Le **caractère hygrophile** de chaque espèce dominante est examiné : si la moitié au moins des espèces de cette liste (toutes strates confondues) figure dans la « Liste des espèces indicatrices de zones humides » mentionnée à l'annexe 2.1. de l'arrêté ministériel, la végétation peut être qualifiée d'hygrophile.

Les relevés floristiques réalisés sur chaque placette permettent également de caractériser la communauté végétale ou « habitat naturel » et de déterminer si cet habitat est caractéristique d'une zone humide, d'après l'annexe 2.2 de l'arrêté ministériel. Les **habitats naturels** sont identifiés suivant la nomenclature CORINE biotopes¹ (CB) qui est la nomenclature utilisée par l'arrêté ministériel du 24 juin 2008 pour la détermination des zones humides.

Examen des sols

L'examen des sols a été réalisé par des sondages pédologiques à la tarière à main de 7 cm de diamètre et 1,2 m de long le 16/03/22 sur un sol sec.

Le nombre, la répartition et la localisation précise des sondages dépendent de l'hétérogénéité du site, avec au minimum un sondage par secteur homogène du point de vue des conditions mésologiques.

L'examen du sol vise à relever la présence éventuelle de traces d'hydromorphie qui peuvent prendre la forme :

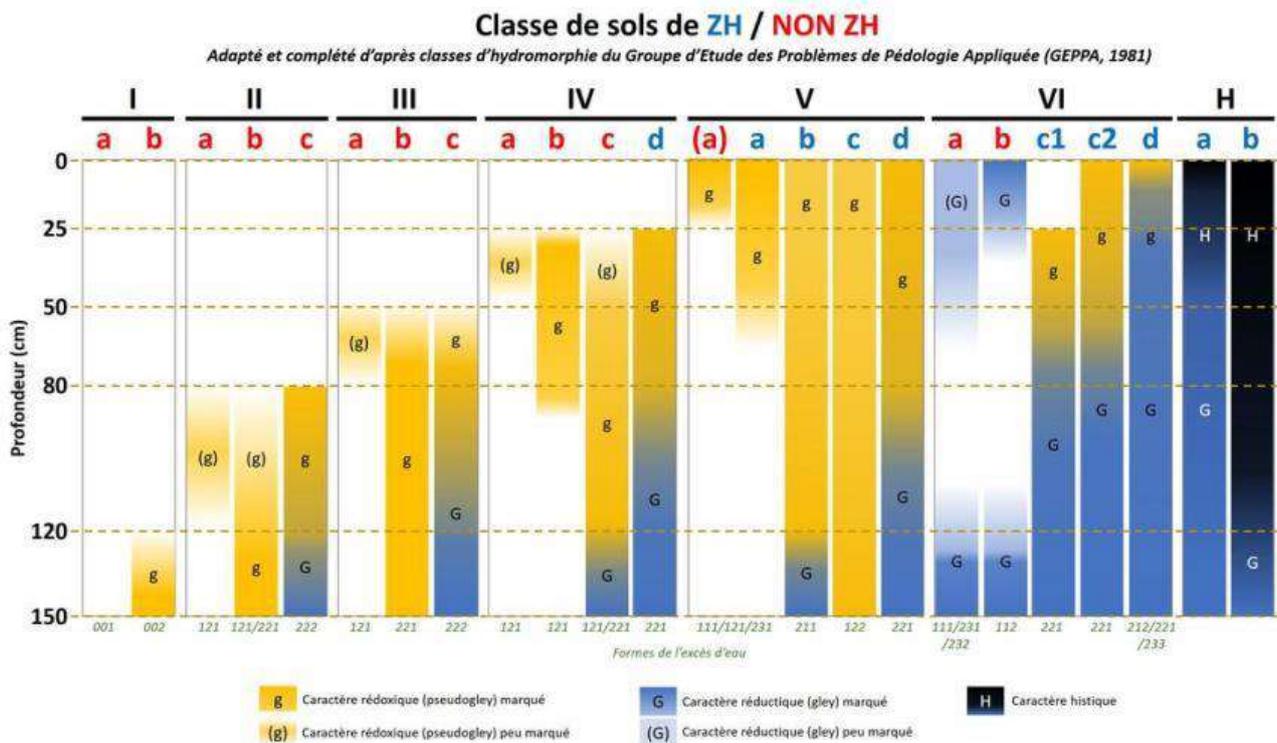
¹ La nomenclature européenne CORINE biotopes s'intéresse à la classification des habitats dits « naturels » (où l'action de l'homme est censée être relativement faible comme les forêts, les tourbières, les falaises...), mais aussi des habitats dits « semi-naturels » voire artificiels (milieux dont l'existence et la pérennité sont essentiellement dues à l'action des activités humaines : friches agricoles, pâturages extensifs, carrières, etc.). Elle attribue un code à chaque type d'habitat qu'elle décrit.

- de traits « rédoxiques » (pseudogley) : ils résultent d'engorgements temporaires par l'eau avec pour conséquence des alternances d'oxydation et de réduction qui se traduisent par des taches rouilles (fer oxydé précipité) et des zones décolorées blanchâtres (zones appauvries en fer) ;
- d'horizons réductiques (gley) : ils résultent d'engorgements permanents ou quasi-permanents qui induisent un manque d'oxygène dans le sol et créent un milieu réducteur riche en fer ferreux réduit. L'horizon présente une coloration uniforme typique verdâtre-bleuâtre.
- d'horizon histiques : ils résultent d'une accumulation de matières organiques (sols tourbeux).

Chaque profil pédologique est rattaché à une classe d'hydromorphie (classification GEPPA, 1981) afin de déterminer si le sol relève de la zone humide au sens de l'arrêté ministériel du 24 juin 2008 modifié par l'arrêté du 1^{er} octobre 2009.

En l'absence de traits rédoxiques, réductiques ou histiques dans les 50 premiers centimètres, le sol n'entre pas dans les catégories de sols de zone humide.

Le caractère hydromorphe de chaque horizon du sol est précisé selon la nomenclature suivante (issue de la classification GEPPA).



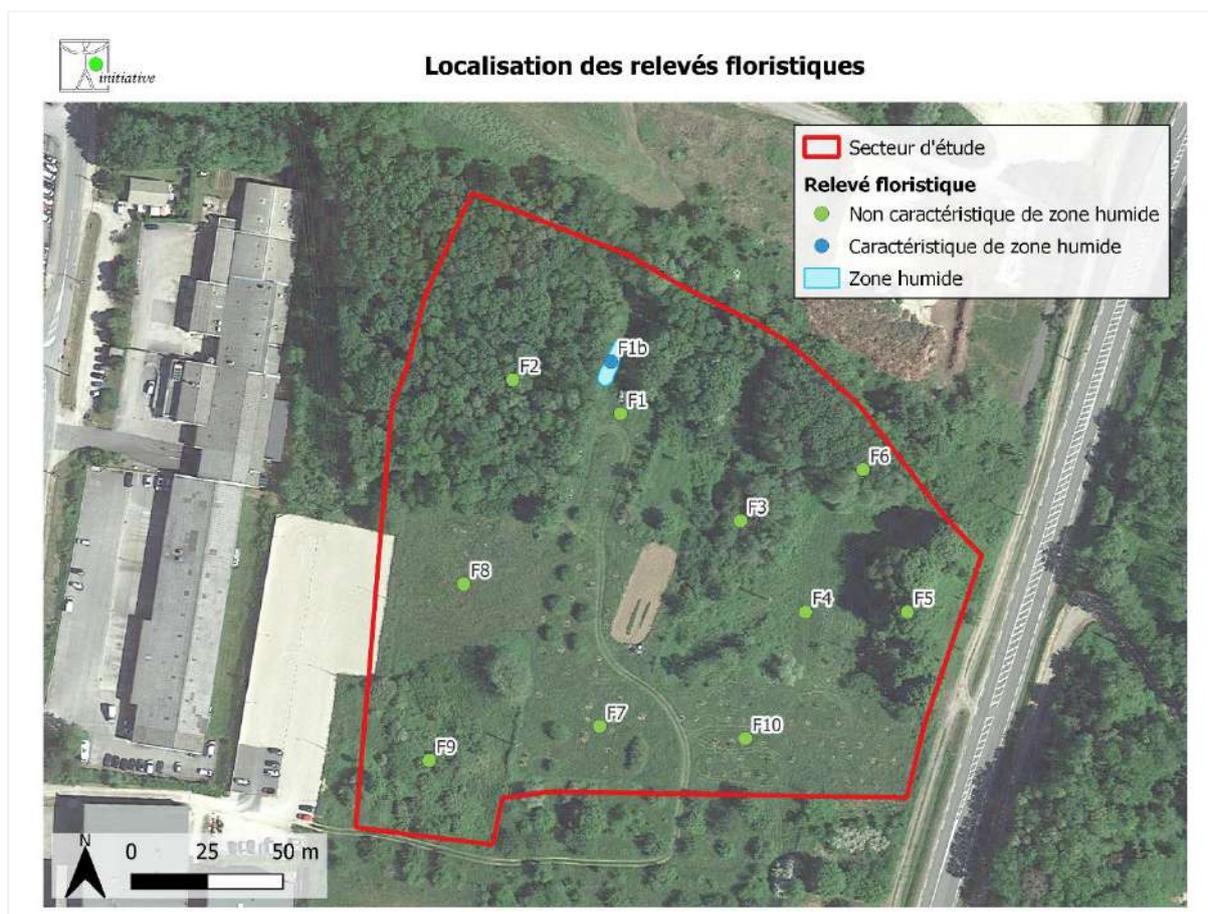
3.1 Etude floristique

Une dizaine de relevés floristiques ont été réalisés sur le secteur d'étude afin de couvrir au maximum les différents habitats naturels présents sur la zone.

Les espèces végétales et habitats naturels présents sont détaillés dans le tableau page suivante.

La majorité des relevés floristiques n'ont pas révélé de végétation (et/ou d'habitats) indicatrice de zone humide. Les relevés F1, F2, F3 et F5 ont montré la présence de *Carex distans* ou de *Salix aurita* ou de *Salix alba*, espèces indicatrices de zone humide ; celles-ci sont néanmoins présentes en proportion faible par rapport à la végétation globale présente au niveau des relevés ; leur présence ne suffit pas à caractériser le relevé de humide.

Seul le relevé F1b s'est révélé caractéristique de zone humide de par la présence majoritaire de *Carex distans*, espèce indicatrice de zone humide. Une **zone humide de 0,007 ha** est donc définie au niveau de ce relevé, correspondant à une station de *Carex distans*, en lisière de boisement.



Localisation des relevés floristiques réalisés et de la zone humide délimitée
(Source : IAD)

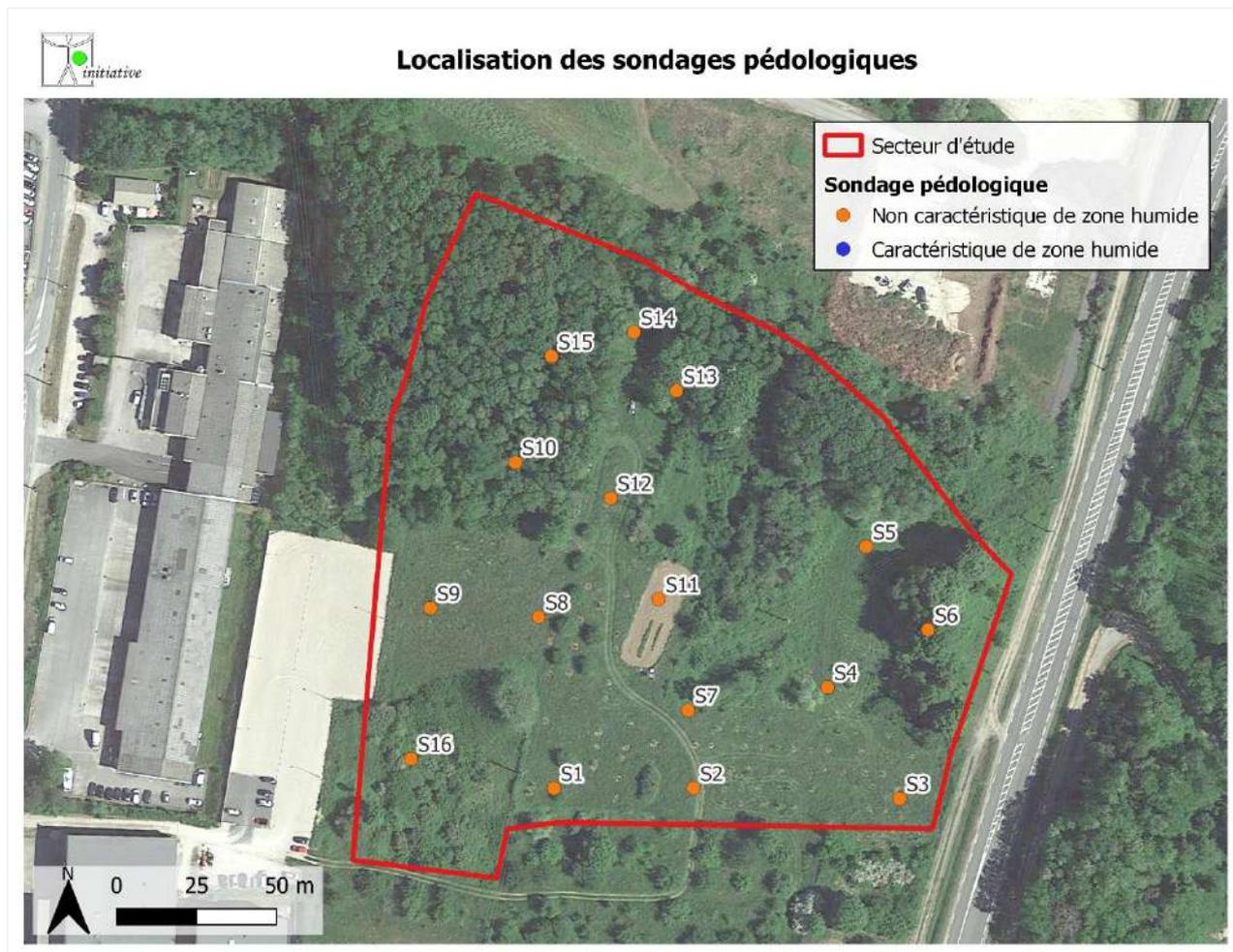
Résultats de relevés floristiques :

Strate	Nom vernaculaire	Nom scientifique	F1	F1b	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10
A	Frêne élevé	<i>Fraxinus excelsior</i>			75%			30%	40%				
A	Merisier	<i>Prunus avium</i>						50%					
A	Robinier faux-acacia	<i>Robinia pseudoacacia</i>			25%				60%				
A	Saule blanc	<i>Salix alba</i>						20%					
a	Aubépine à deux styles	<i>Crataegus laevigata</i>			25%								
a	Aubépine monogyne	<i>Crataegus monogyna</i>				20%			10%			15%	
a	Chevrefeuille à balais	<i>Lonicera xylosteum</i>			20%	10%			20%				
a	Cornouiller sanguin	<i>Cornus sanguinea</i>			10%	10%		15%				10%	
a	Frêne élevé	<i>Fraxinus excelsior</i>			10%	10%			5%			5%	
a	Fusain d'Europe	<i>Euonymus europaeus</i>										10%	
a	Mirabellier	<i>Prunus domestica subsp. syriaca</i>								70%			
a	Noyer commun	Noyer commun				5%							
a	Pommier sauvage	<i>Malus sylvestris</i>						10%		15%			100%
a	Prunellier	<i>Prunus spinosa</i>			15%	20%		10%	5%			55%	
a	Prunus sp.	<i>Prunus sp.</i>					100%				100%		
a	Merisier	<i>Prunus avium</i>						30%					
a	Orme champêtre	<i>Ulmus minor</i>			10%				5%				
a	Robinier faux-acacia	<i>Robinia pseudoacacia</i>			10%	5%			55%				
a	Rosier des chiens	<i>Rosa canina</i>										5%	
a	Saule à oreillettes	<i>Salix aurita</i>				15%							
a	Tilleul commun	<i>Tilia x europaea</i>						25%					
a	Troène commun	<i>Ligustrum vulgare</i>				5%		10%					
h	Alliaire officinale	<i>Alliaria petiolata</i>			1%								
h	Anthriscus commun	<i>Anthriscus caucalis</i>										1%	
h	Benoîte commune	<i>Geum urbanum</i>	15%		10%	15%							
h	Brôme érigé	<i>Bromus erectus</i>					10%			10%	10%		10%
h	Bugle rampante	<i>juga reptans</i>	+				5%						
h	Cardaire à foulons	<i>Dipsacus fullonum</i>											
h	Cardamine des prés	<i>Cardamine pratensis</i>	+										
h	Carotte sauvage	<i>Daucus carota</i>											
h	Chèvrefeuille à balais	<i>Lonicera xylosteum</i>			10%								
h	Cornouiller sanguin	<i>Cornus sanguinea</i>			2%								
h	Fétuque élevée	<i>Festuca arundinacea</i>					10%	10%			5%		5%
h	Fétuque sp.	<i>Festuca sp.</i>										5%	
h	Flouve odorante	<i>Anthoxanthum odoratum</i>								15%	1%		15%
h	Fraise sauvage	<i>Fragaria vesca</i>										5%	
h	Frêne élevé	<i>Fraxinus excelsior</i>			2%								
h	Gailllet mou	<i>Galium mollugo</i>								1%			
h	Gailllet des bois	<i>Galium sylvaticum</i>				10%						10%	
h	Gailllet gratteron	<i>Galium aparine</i>	10%	10%	5%							5%	
h	Gailllet vrai	<i>Gallium verum</i>									5%		5%
h	Géranium Herbe à Robert	<i>Geranium robertianum</i>			5%								
h	Gesse commune	<i>Lathyrus sativus</i>					2%						
h	Grande oseille	<i>Rumex acetosa</i>	2%				2%				2%		5%
h	Grosseiller des Alpes	<i>Ribes alpinum</i>			10%								
h	Houlque laineuse	<i>Holcus lanatus</i>					15%			15%	10%		20%
h	Iris fétide	<i>Iris foetidissima</i>											
h	Laïche à épis séparés	<i>Carex distans</i>	10%	55%	5%					5%			
h	Laïche glauque	<i>Carex flacca</i>											
h	Lamier maculé	<i>Lamium maculatum</i>	2%										
h	Lierre grim pant	<i>Hedera helix</i>			15%	15%				1%		10%	
h	Lierre terrestre	<i>Glechoma hederacea</i>	15%	15%	2%							15%	
h	Lotier des marais	<i>Lotus pedunculatus</i>											
h	Pâquerette	<i>Bellis perennis</i>											
h	Pâturin commun	<i>Poa trivialis</i>	20%				25%			15%	50%		25%
h	Pâturin des prés	<i>Poa pratensis</i>	2%										
h	Petite oseille	<i>Oxalis acetosa</i>								2%			
h	Petite pimprenelle	<i>Poterium sanguisorba</i>											
h	Pissenlit sp.	<i>Taraxacum sp.</i>					10%						

Strate	Nom vernaculaire	Nom scientifique	F1	F1b	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10
h	Plantain lancéolé	<i>Plantago lanceolata</i>					10%			5%	10%		5%
h	Potentille rampante	<i>Potentilla reptans</i>											
h	Primevère officinale	<i>Primula veris</i>					1%						
h	Prunellier	<i>Prunus spinosa</i>			5%								
h	Ortie dioïque	<i>Urtica dioica</i>	10%	10%	2%	20%							
h	Renoncule bulbeuse	<i>Ranunculus bulbosus</i>	+				5%			5%	2%		
h	Renoncule rampante	<i>Ranunculus repens</i>								2%		2%	5%
h	Robinier faux-acacia	<i>Robinia pseudoacacia</i>	2%									5%	
h	Ronce commune	<i>Rubus plicatus</i>		10%	5%	30%		45%	90%	2%		20%	
h	Rosier des chiens	<i>Rosa canina</i>			2%								
h	Scabieuse des champs	<i>Knautia arvensis</i>											
h	Stellaire holostée	<i>Stellaria holostea</i>		+	2%					5%			
h	Succise des prés	<i>Succisa pratensis</i>											
h	Trèfle des prés	<i>Trifolium pratense</i>								2%			
h	Trèfle hybride	<i>Trifolium hybridum</i>	5%										
h	Troène commun	<i>Ligustrum vulgare</i>											
h	Véronique à feuilles presque lobées	<i>Veronica sublobata</i>											
h	Véronique petit-chêne	<i>Veronica chamaedrys</i>	2%										
h	Vesce commune	<i>Vicia sativa</i>	5%				5%	35%		5%	5%	2%	5%
h		<i>Bryophyte sp.</i>			2%							20%	
Sol nu			0%	0%	15%	10%	0%	10%	10%	0%	0%	0%	0%
Nombre de plante dominante (somme > 50%)			5	1	13	11	7	12	4	6	5	5	5
Dont espèces indicatrices de zones humides			0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0
Végétation indicatrice de zones humides ?			non	oui	non	non	non	non	non	non	non	non	non
Habitats (Corine Biotopes)			38.2 Prairies de fauche de basse altitude	37.72 - Franges des bords boisés ombragés	41.3 Frénaies	84.3 Petits bois	83.2 Vergers à arbustes + 38.2 Prairies de fauche de basse altitude	84.3 Petits bois, bosquets	83.325 Plantations de Robinier	83.2 Vergers à arbustes + 38.2 Prairies de fauche de basse altitude	83.2 Vergers à arbustes + 38.2 Prairies de fauche de basse altitude	31.8 Fourrés	83.2 Vergers à arbustes + 38.2 Prairies de fauche de basse altitude
Habitat indicateur de zones humides ?			p.	p.	p.	p.	p.	p.	p.	p.	p.	p.	p.

3.2 Etude du sol

Des sondages pédologiques ont été réalisés sur le secteur d'étude afin de couvrir toute la zone, et ce en fonction de la végétation présente, de la topographie et de l'accessibilité.



Localisation des sondages pédologiques réalisés (Source : IAD)

Aucun des sondages pédologiques réalisés n'a montré la présence de pseudogley à 25cm ou moins. Les sols observés au niveau de la zone de projet ne sont pas caractéristiques de zone humide. Le sol est calcaire et perméable.



Exemple d'un sondage pédologique (ici S4) (Source : IAD)
Pas de présence de pseudogley, sol caillouteux, arrêt à 75cm sur calcaires

Numéro de sondage	Substrat	Profondeur atteinte	Caractère hydromorphe	Nappe	Caractère humide	Classe GEPPA	Sol de zone humide (arrêté 2008)
S1	Calcaire	90 cm	85 cm	non	90 cm	IIb	non
S2	Calcaire	110 cm	non	non	non	Ia	non
S3	Calcaire	110 cm	70 cm	non	70 cm	IIIb	non
S4	Calcaire	75 cm	non	non	non	Ia	non
S5	Calcaire	70 cm	non	non	non	Ia	non
S6	Calcaire	70 cm	non	non	non	Ia	non
S7	Calcaire	95 cm	non	non	non	Ia	non
S8	Calcaire	95 cm	non	non	non	Ia	non
S9	Calcaire	70 cm	non	non	non	Ia	non
S10	Calcaire	40 cm	non	non	non	Ia	non
S11	Calcaire	110 cm	non	non	non	Ia	non
S12	Calcaire	120 cm	non	non	non	Ia	non
S13	Calcaire	120 cm	non	non	non	Ia	non
S14	Calcaire	70 cm	non	non	non	Ia	non
S15	Calcaire	75 cm	non	non	non	Ia	non
S16	Calcaire	75 cm	non	non	non	Ia	non

Résultats des sondages pédologiques réalisés (Source : IAD)

3.3 Conclusion

Seule une zone humide de **0,007 ha** a été relevée au niveau du secteur d'étude, définie par la présence d'une plante indicatrice de zone humide (*Carex distans*), située ici en lisière de boisement.



Localisation de la zone humide (Source : IAD)



Bureau d'études **I**NTIATIVE, **A**ménagement et **D**éveloppement

RCS : D 339 752 644 - SIRET : 339 752 644 00015 - APE : 7112B

Siège social : 4, passage Jules Didier 70000 VESOUL

Tél. : 03.84.75.46.47 - Fax : 03.84.75.31.69 - e-mail : initiativead@orange.fr

Projet Alimentaire Territorial du Pays Lédonien

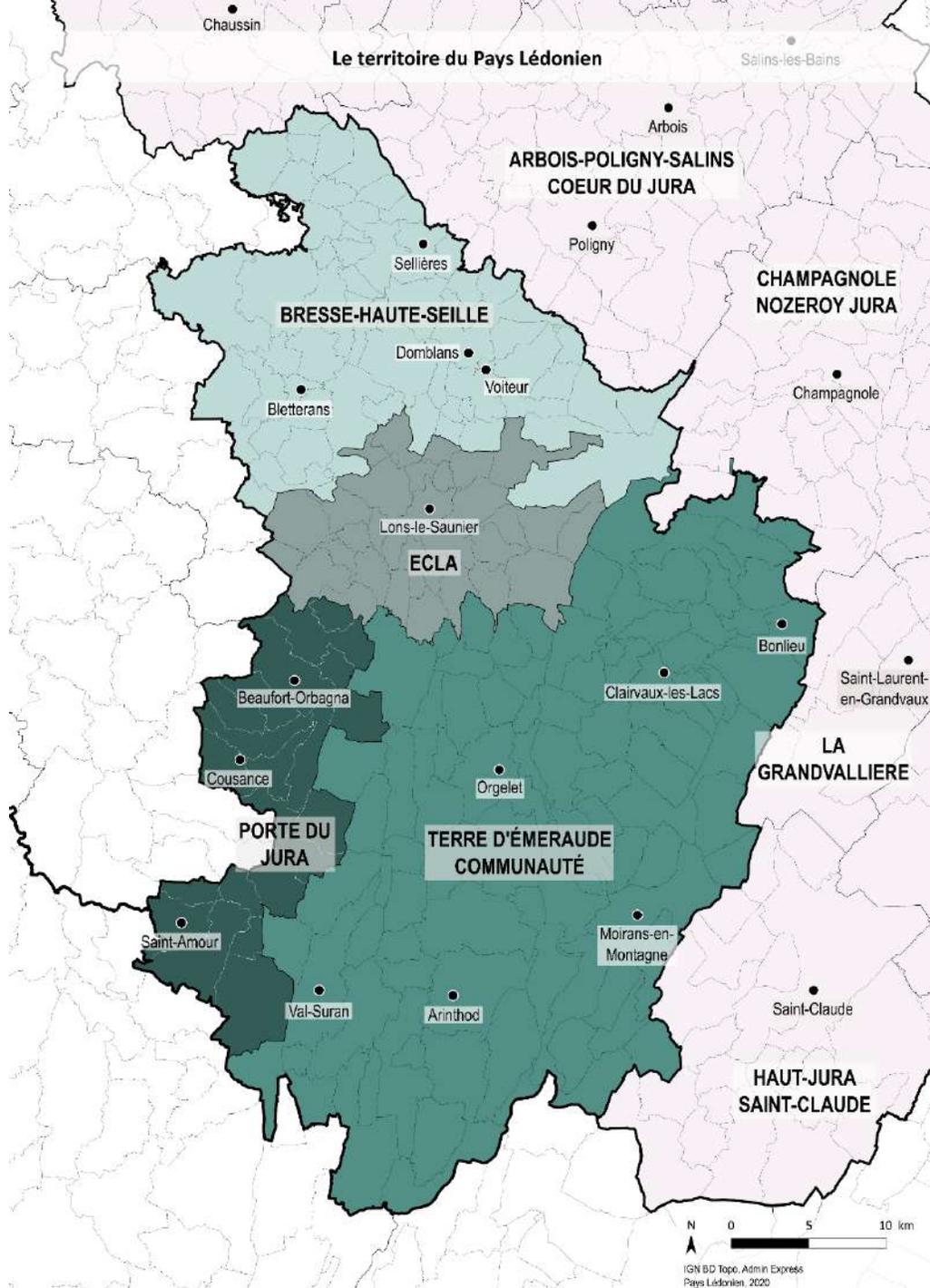
Partage du diagnostic



**aGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
JURA

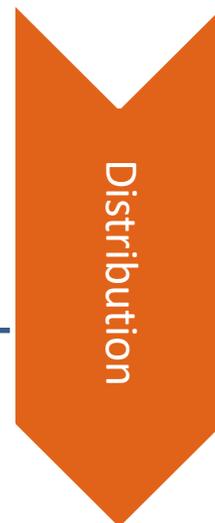
TERRES d'**a**VENIR





Hors Pays Lédonien

Pays Lédonien





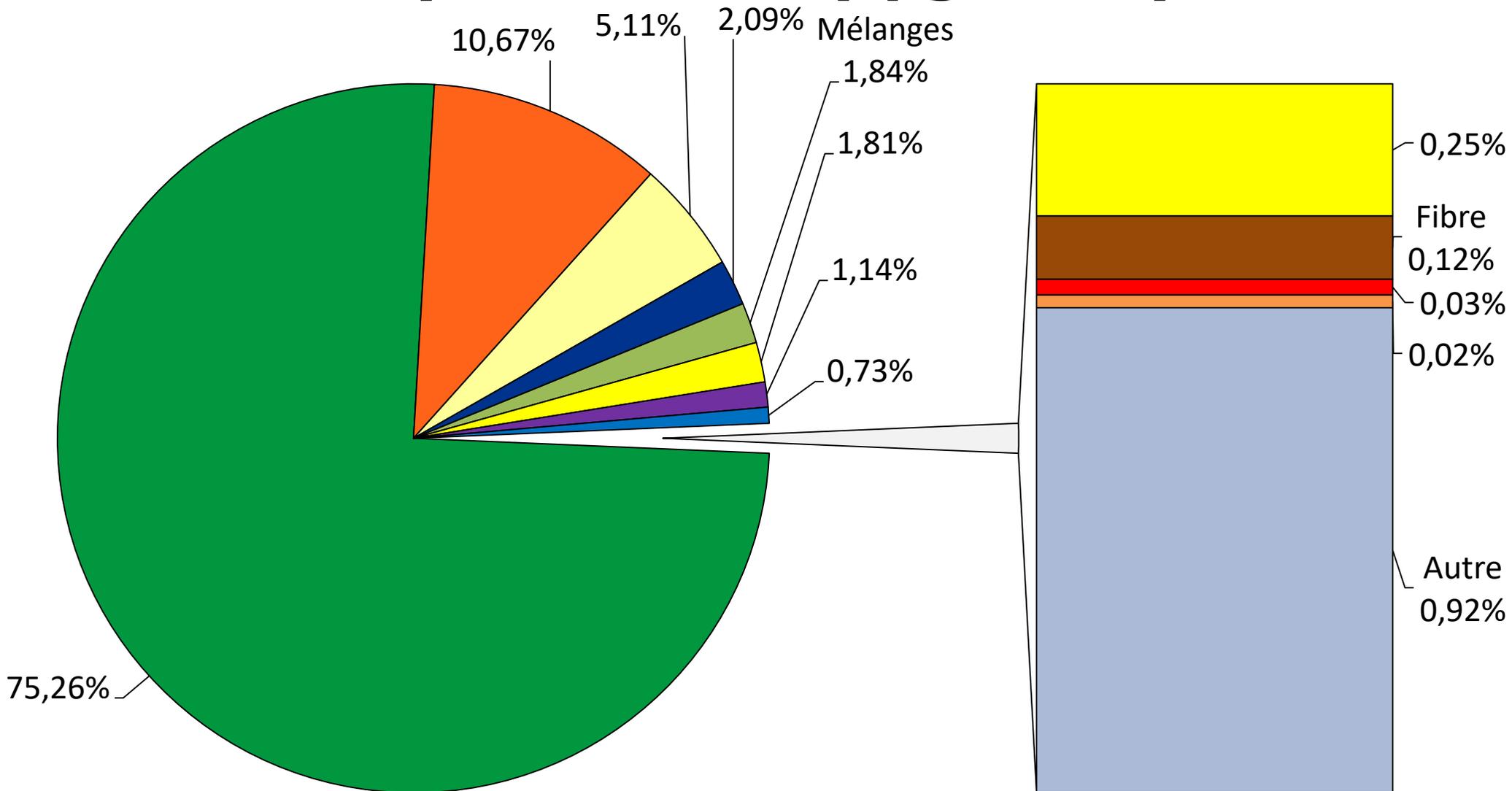
Production

Transformation

Distribution

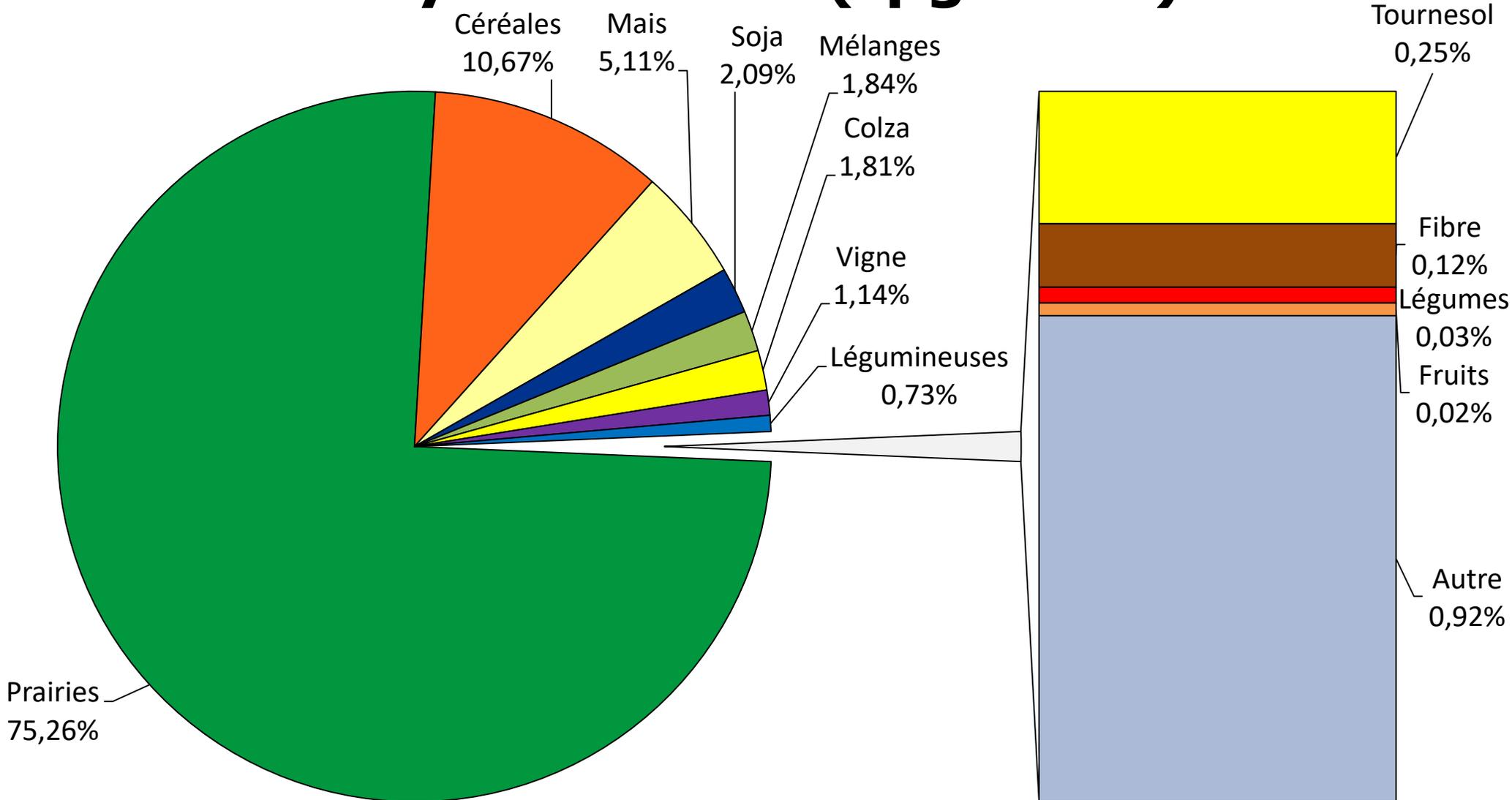
Consommation

Répartition actuelle des surfaces du Pays Lédonien (rpg 2017)

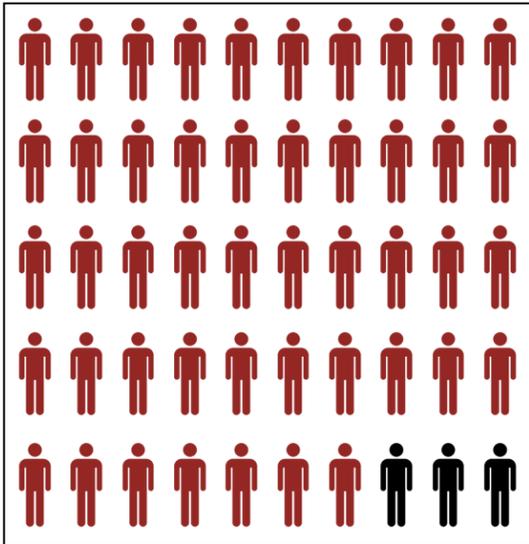


(1) Céréales, (2) Colza, (3) Fruits, (4) Légumes, (5) Légumineuses, (6) Maïs, (7) Prairie, (8) Soja, (9) Tourne-sol, (10) Vigne.

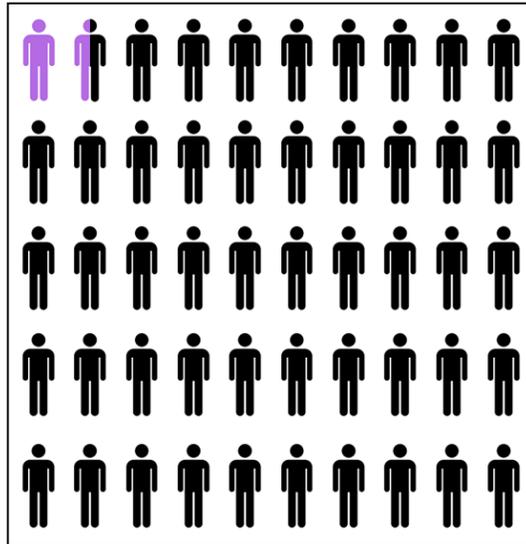
Répartition actuelle des surfaces du Pays Lédonien (rpg 2017)



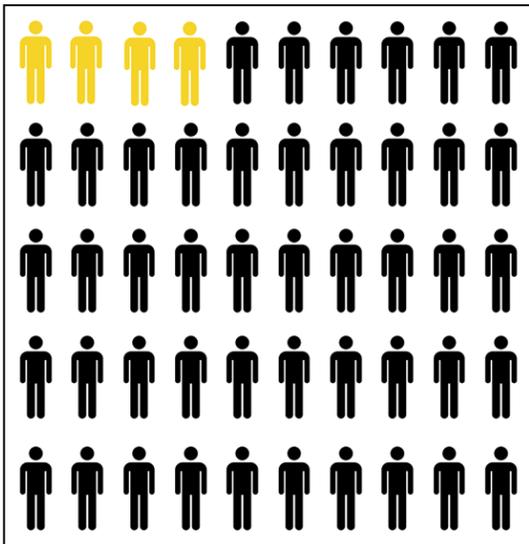
94%



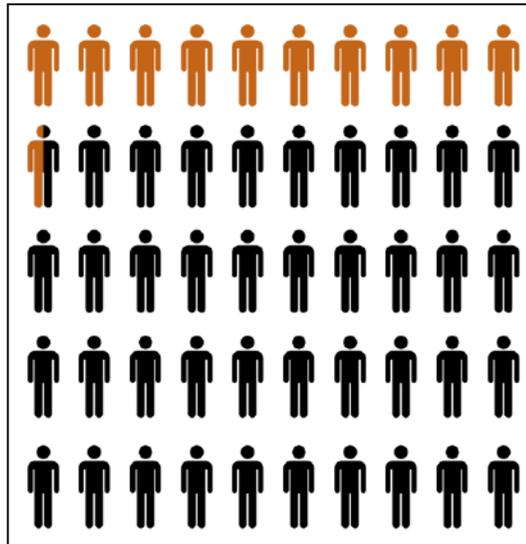
3 %



8 %



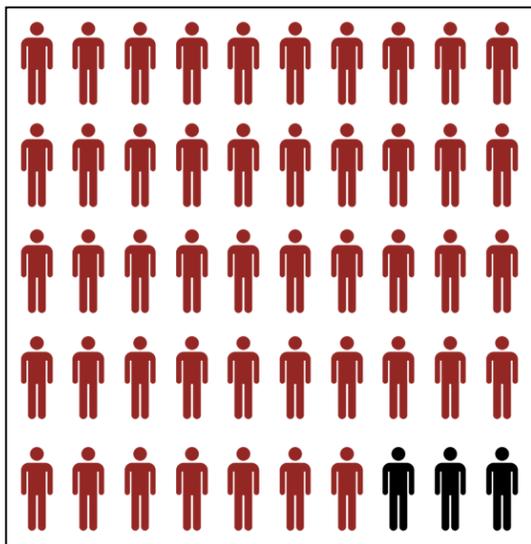
22 %



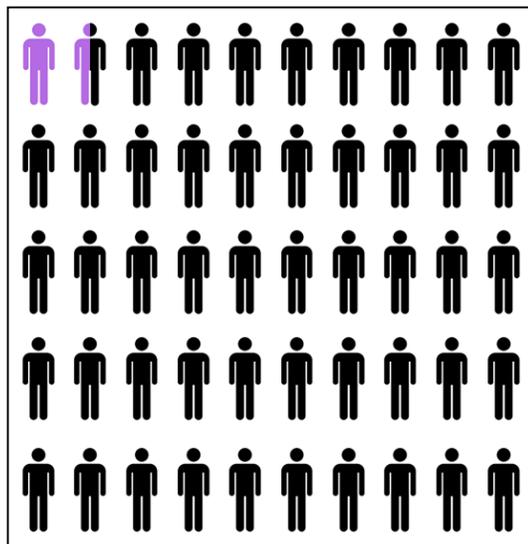
Autosuffisance en produits animaux :

- Œufs
- Viande de poulet
- Viande de bœuf
- Viande de porc

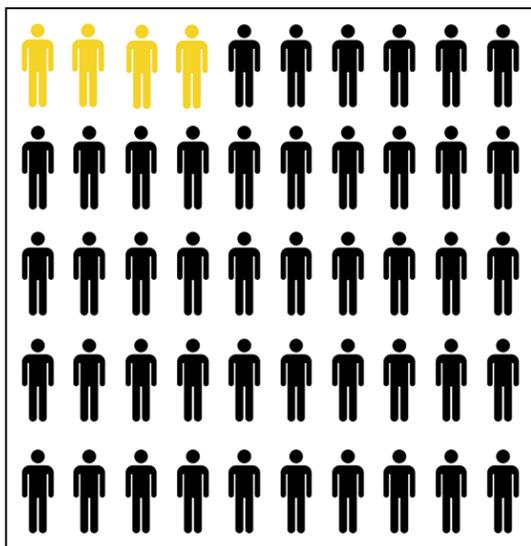
Viande de bœuf : 94%



Viande de poulet : 3 %



Œufs : 8 %



Viande de porc : 22 %



Autosuffisance en produits animaux :

- Œufs
- Viande de poulet
- Viande de bœuf
- Viande de porc

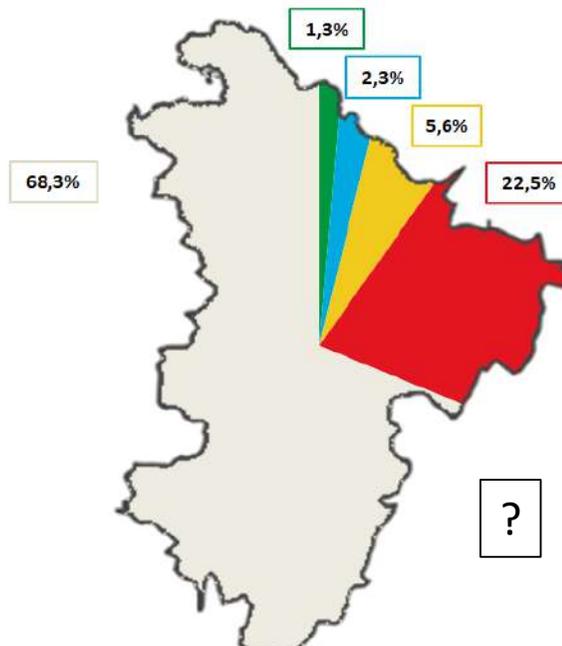
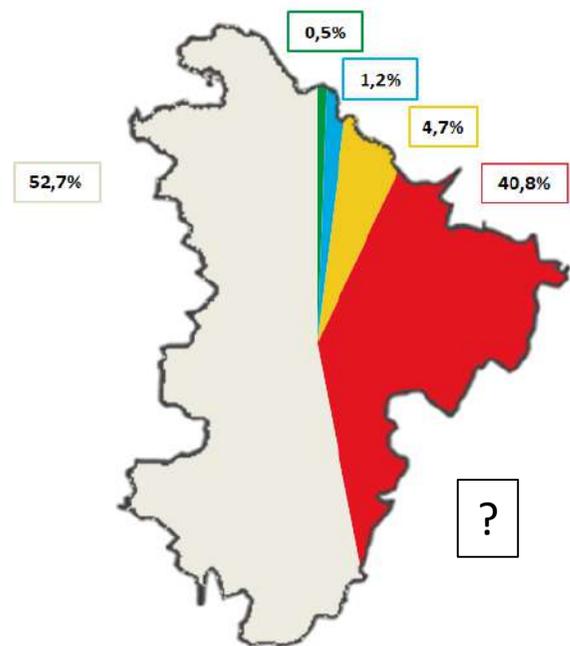
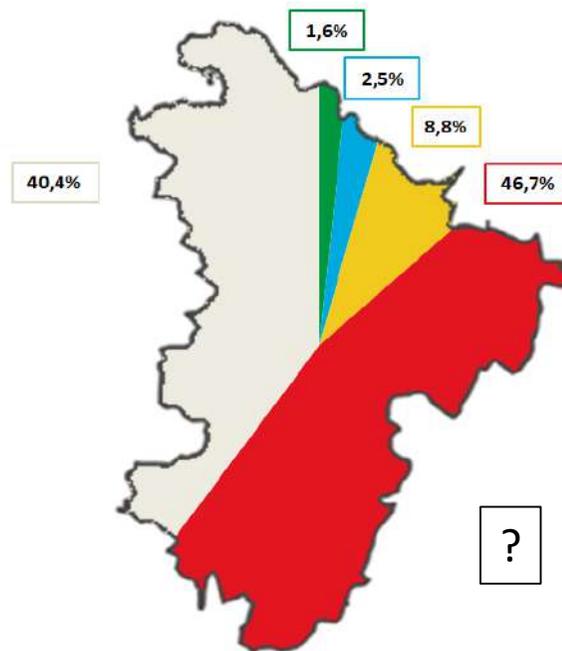
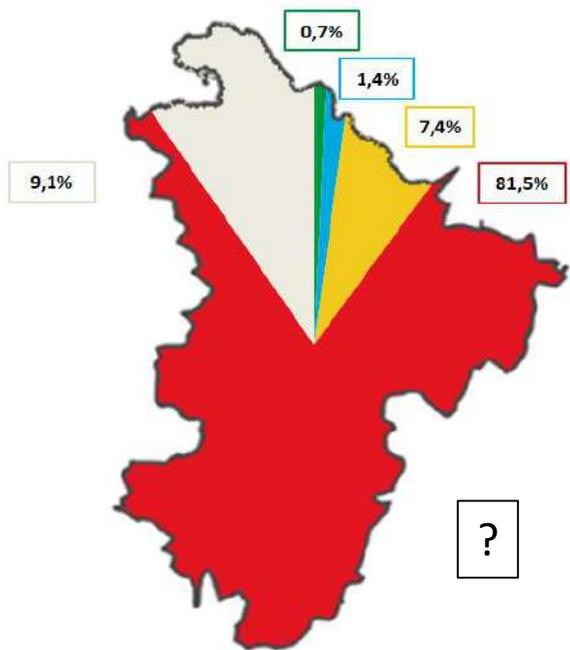
Autres produits :

Lait : **530 %** des besoins

Tournesol : **33 %** des besoins en huile

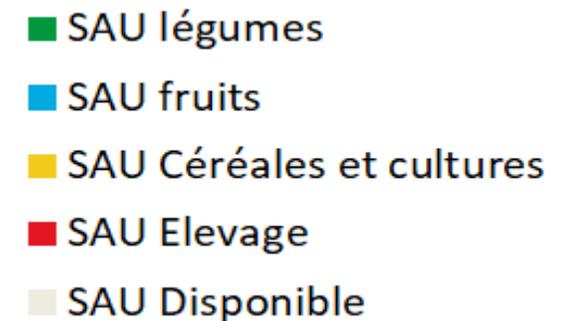
Colza : **546 %** des besoins alimentaires
(180 % y compris biocarburant)

« Si le Pays Lédonien était une île »



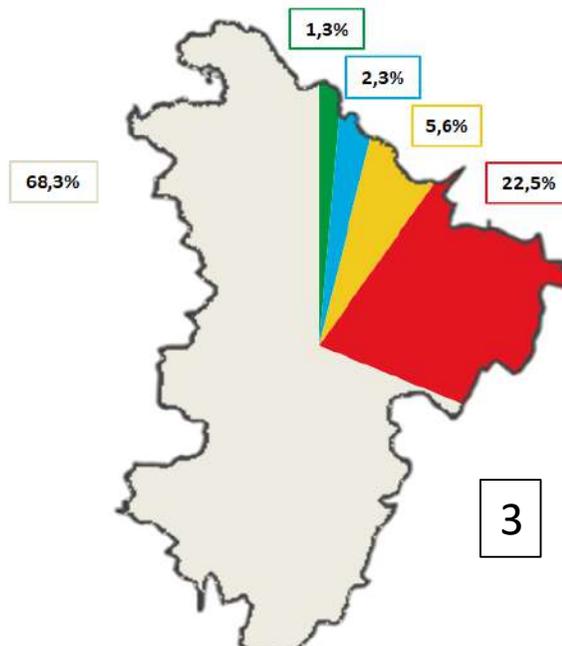
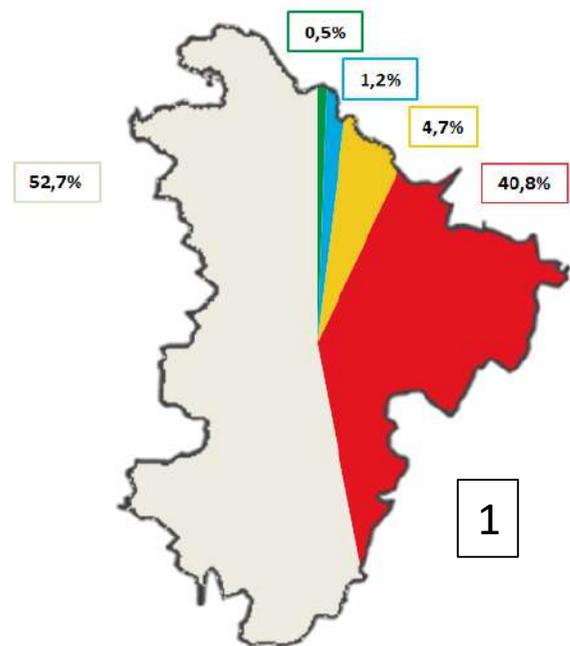
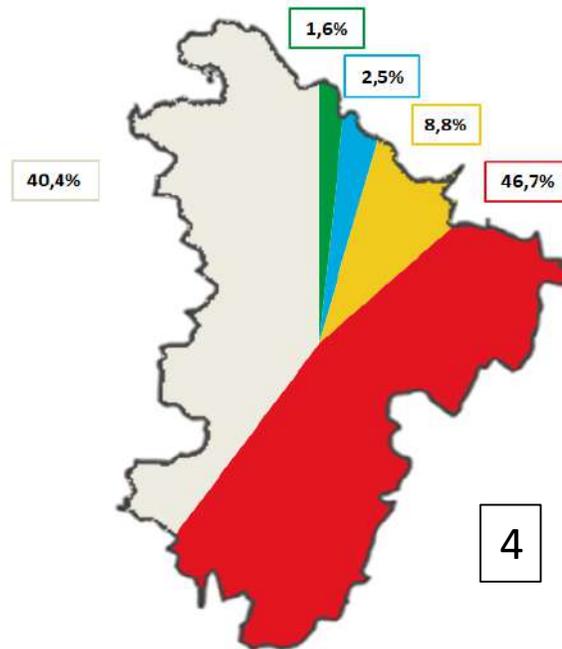
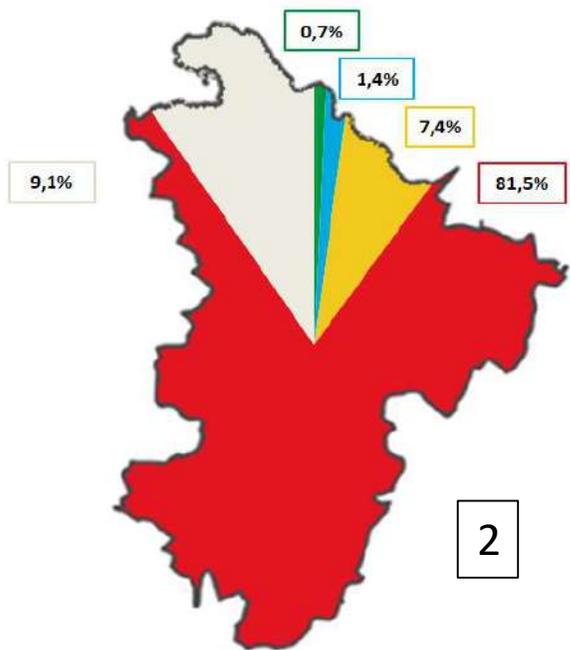
Pour couvrir les besoins alimentaires de la population du Pays Lédonien, il serait nécessaire de répartir la SAU comme ci-contre pour une :

- Simple relocalisation de la production (1)
- Relocation 100 % AB (2)
- Relocalisation avec 25% de réduction de viande (3)
- Relocation 100 % AB et baisse 25% conso viande (4)



Données issues de l'outil « PARCEL »
<https://parcel-app.org/>

« Si le Pays Lédonien était une île »



■ SAU légumes
■ SAU fruits
■ SAU Céréales et cultures
■ SAU Elevage
■ SAU Disponible

Pour couvrir les besoins alimentaires de la population du Pays Lédonien, il serait nécessaire de répartir la SAU comme ci-contre :

- Simple relocalisation de la production (1)
- Relocation 100 % AB (2)
- Relocalisation avec 25% de réduction de viande (3)
- Relocation 100 % AB et baisse 25% conso viande (4)

Données issues de l'outil « PARCEL »
<https://parcel-app.org/>

Répartition des surfaces par rapport à la SAU actuelle

	Légumes	Fruits	Cultures	Elevage	Disponible
Reloc.	0,5 %	1,2 %	4,7 %	40,8 %	52,7 %
Reloc. AB	0,7 %	1,4 %	7,4 %	81,5 %	9,1 %
Reloc. - viande	1,3 %	2,3 %	5,6 %	22,5 %	68,3 %
Reloc. AB - viande	1,6 %	2,5 %	8,8 %	46,7 %	40,4 %
Actuellement	0,03 %	0,02 %	< 25%*	> 75 %*	

**impossibilité de distinguer la répartition alimentation animale / alimentation humaine des cultures*

Besoins par rapport à l'utilisation actuelle

	Légumes	Fruits	Cultures	Elevage
Reloc.	17 fois	62 fois	38%	47%
Reloc. AB	22 fois	68 fois	59%	93%
Reloc. - viande	42 fois	115 fois	45%	26%
Reloc. AB - viande	52 fois	126 fois	71%	53%
Actuellement	0,03	0,02	12,50	87,50

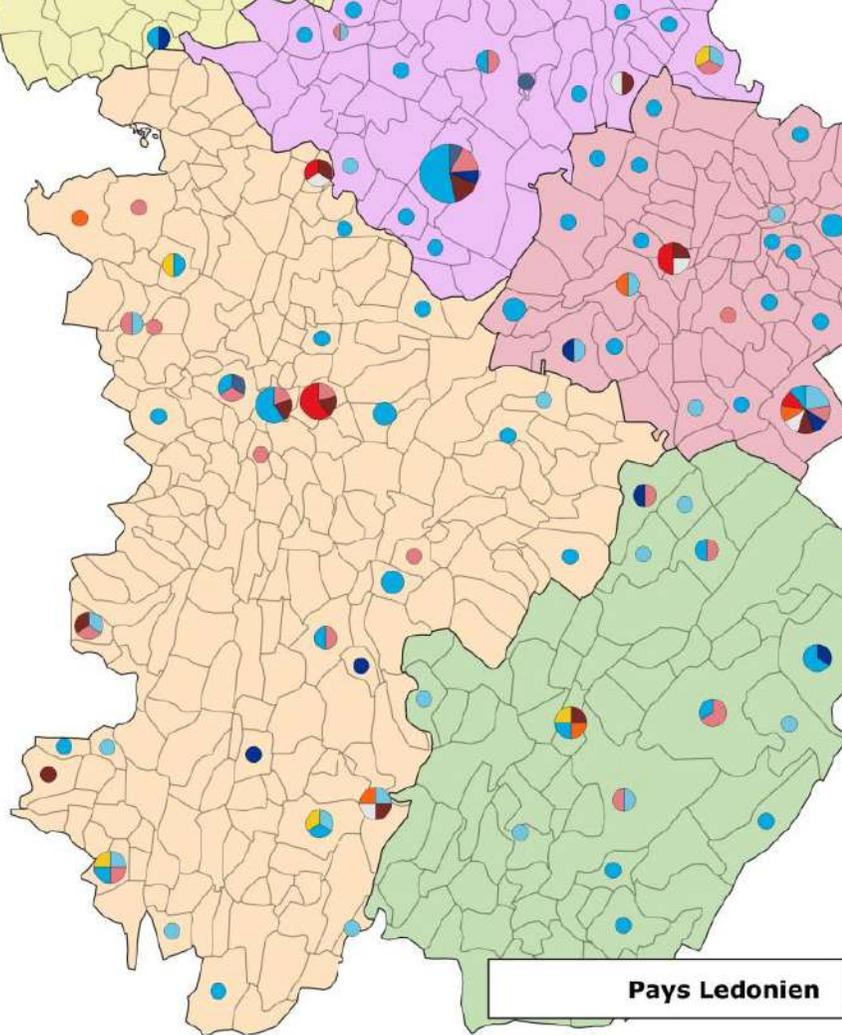


Production

Transformation

Distribution

Consommation



Pays Ledonien

Type d'atelier		Pays	
Agréé PBV	Agréé poisson	Arbois Poligny Salins	Champagneole Nozeroy
Centre d'Emballage d'Oeuf	Dérogatoire viande	Dolois	Haut-Jura
Agréé lait	Dérogatoire lait	Lédonien	
Agréé viande	Dérogatoire poisson		
Agréé volaille			
Agréé VSM			

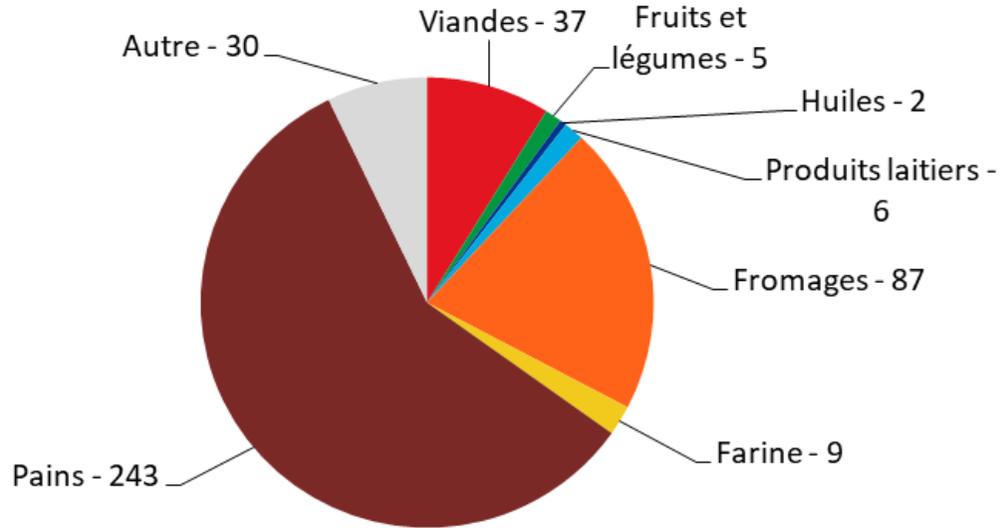


Localisation des établissements de transformation des produits animaux
Ateliers agréés CE et en dérogation à l'agrément

Données exhaustives au 14/05/2020

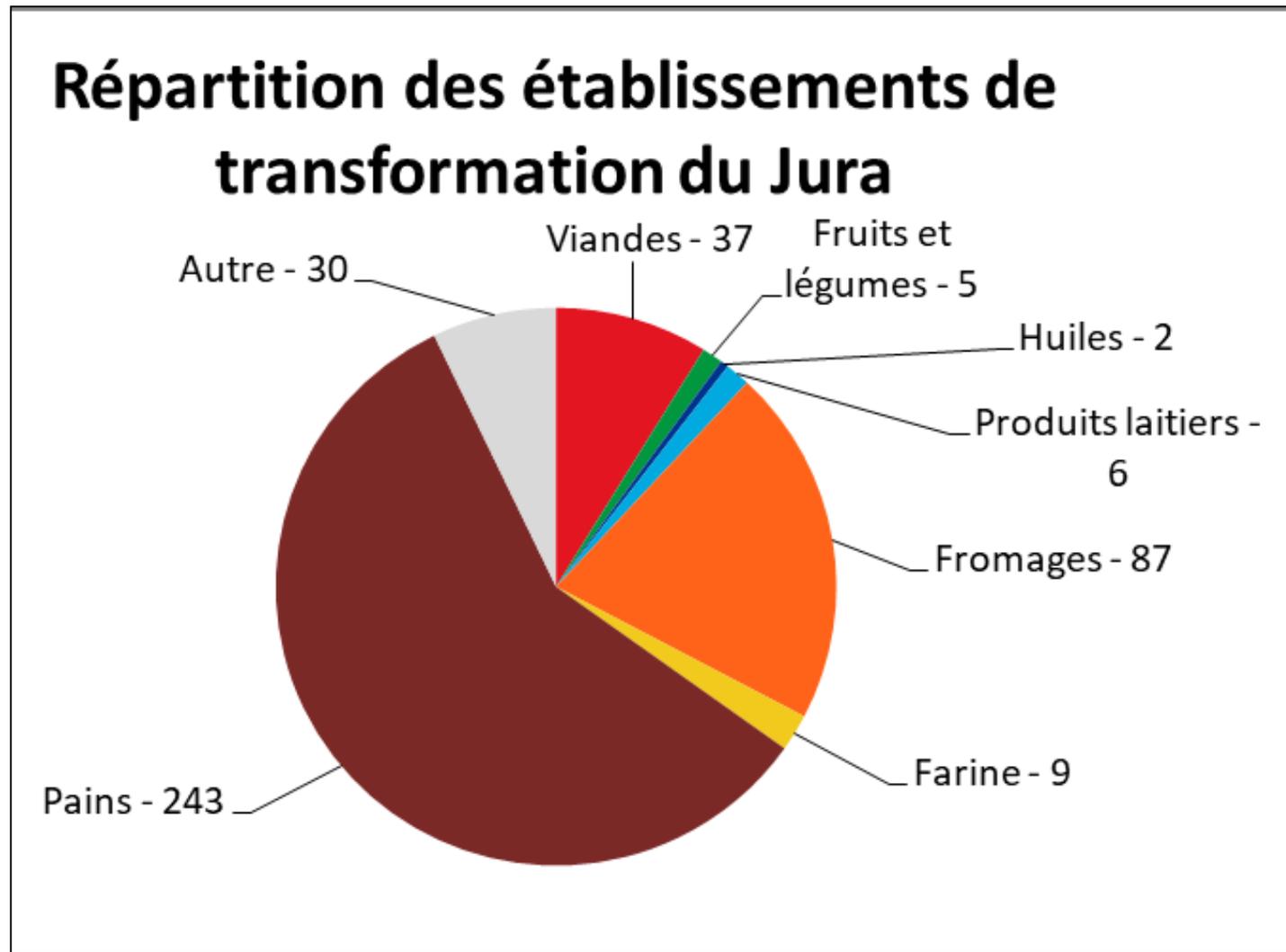
Le potentiel de transformation

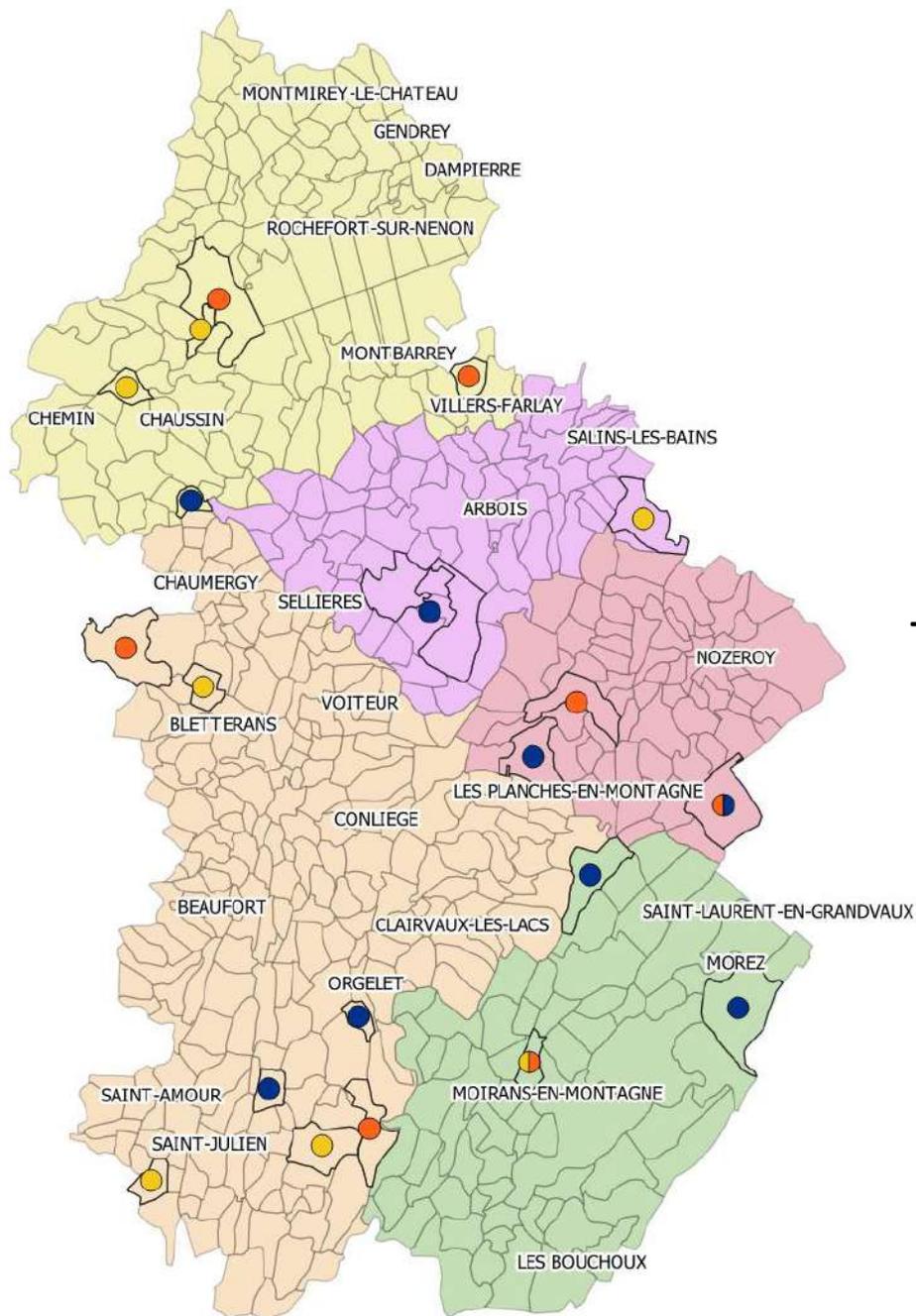
Répartition des établissements de transformation du Jura



Source : répertoire SIRENE – Industries alimentaires

Le potentiel de transformation





Le potentiel de transformation

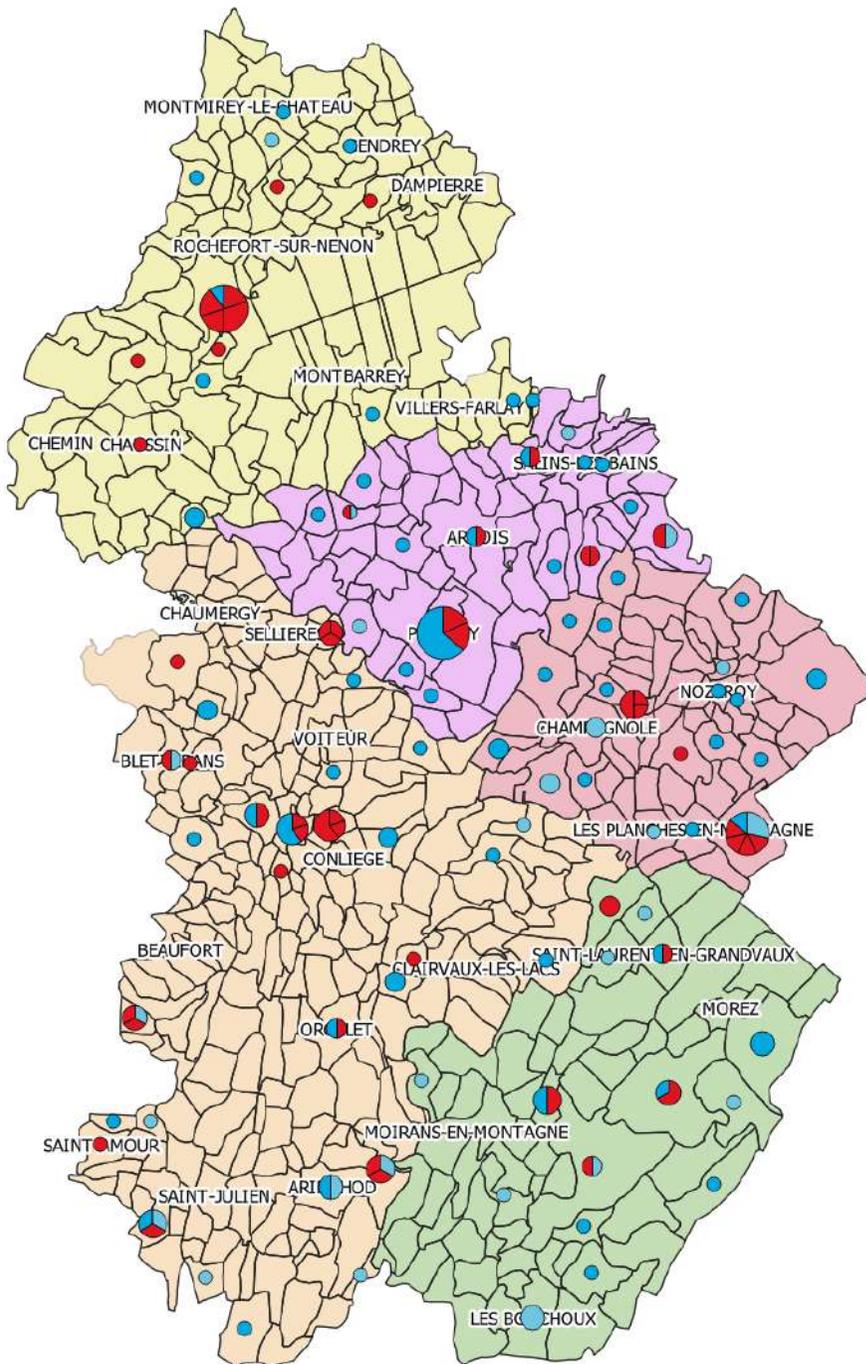
Sur le département, un nombre limité d'établissements agréés CE

- **7 centres d'emballage** d'œufs (dont 7 fermiers)
- **7 ateliers d'abattage/transfo** volailles (dont 3 fermiers, 1 ESAT, 2 que transfo)
- **8 ateliers de transfo** piscicoles (dont 4 fermiers, +1 dérogatoire)

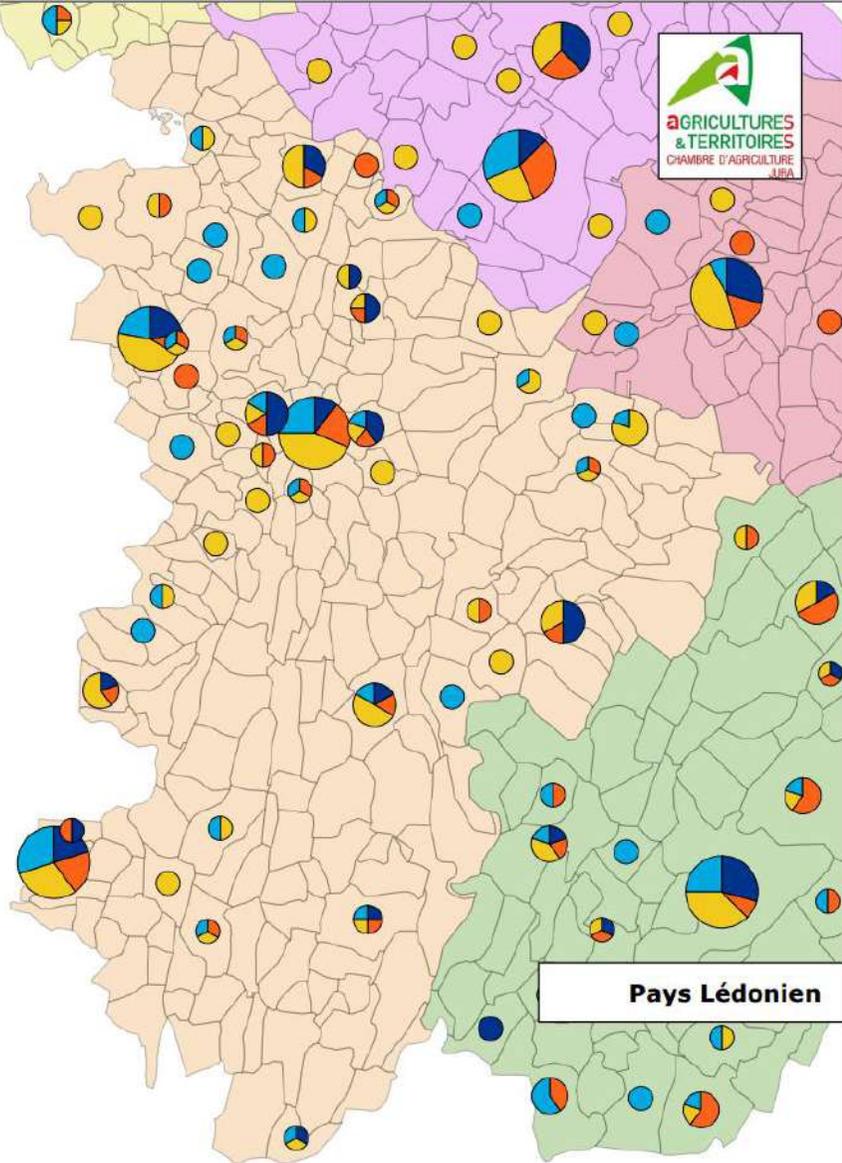
Le potentiel de transformation

Sur le département, un nombre important d'établissements agréés CE ou dérogatoires

- **40** ateliers avec un agrément viande
- **82 + 34** ateliers de transfo laitier







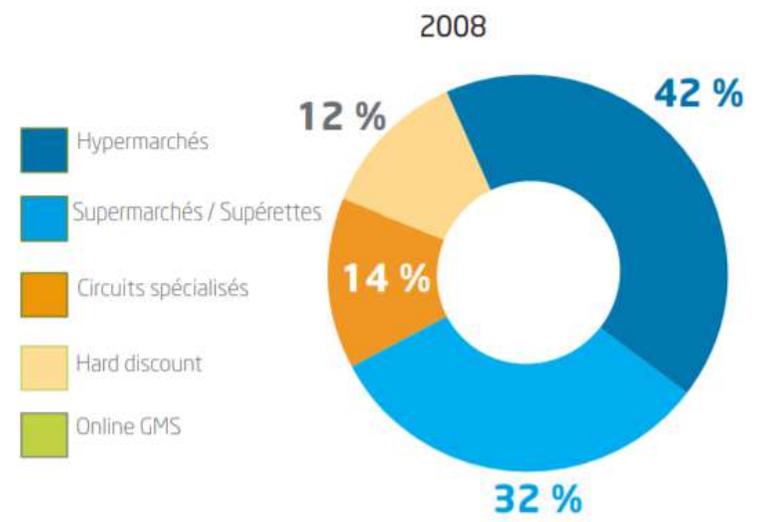
Pays Lédonien

Type de commerces	Superette et épicerie
Boulangerie	Hypermarché Supermarché
Boucherie Charcuterie	

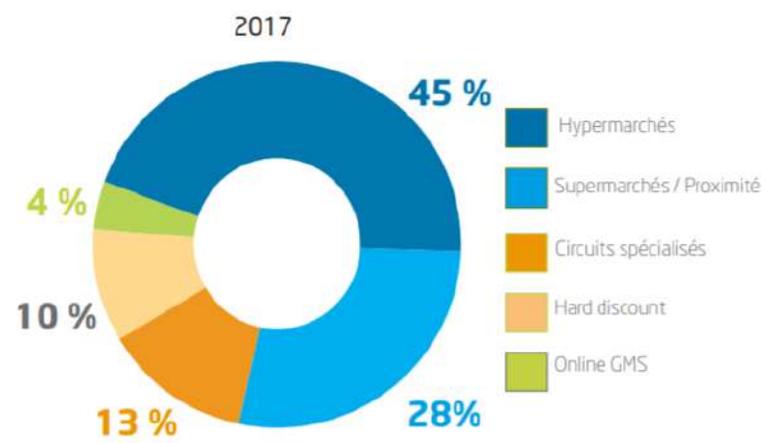
Source :
Base Permanente des Equipements
INSEE - 2018
Réalisation : Sylvain MENU

Localisation des commerces alimentaires par type

La distribution des produits alimentaires



Source : données Kantar Worldpanel - estimation FranceAgriMer



La distribution des produits alimentaires



Vente à la ferme

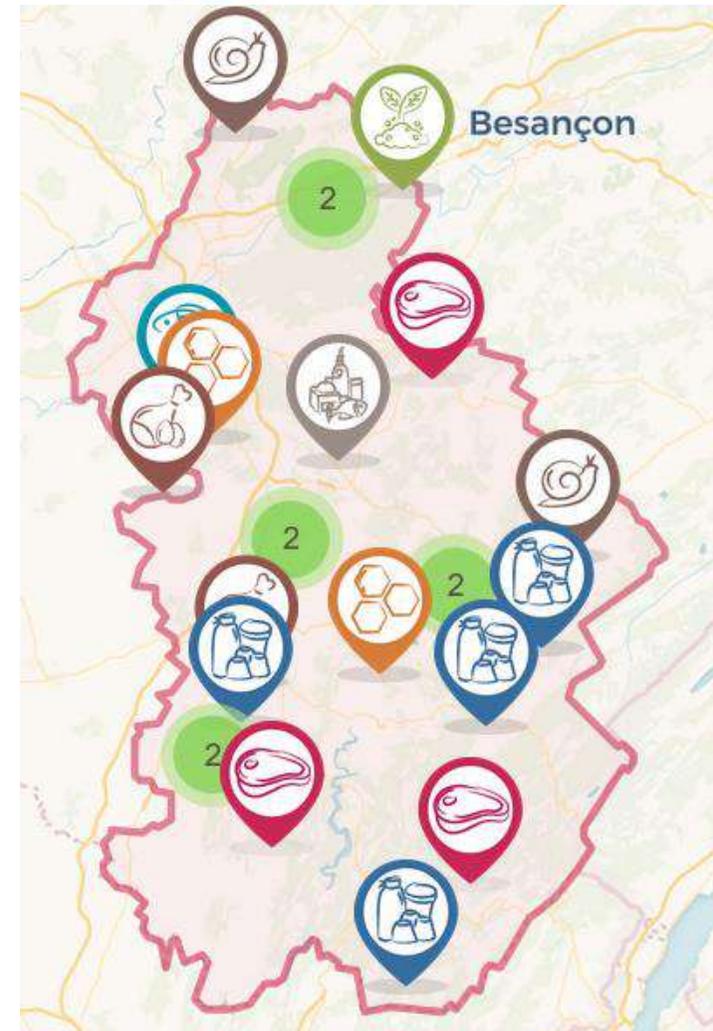
- Viandes ou poissons
- Fromages & produits laitiers
- Fruits & légumes, horticulture et autres p...
- Vins, bières et autres boissons
- Miel & produits de la ruche
- Escargots
- Boulangerie & produits céréaliers

Magasins de producteurs et de produ...

- Magasins de fruitières
- Magasins de produits locaux
- Magasins de producteurs

Marchés et points de retrait collectifs

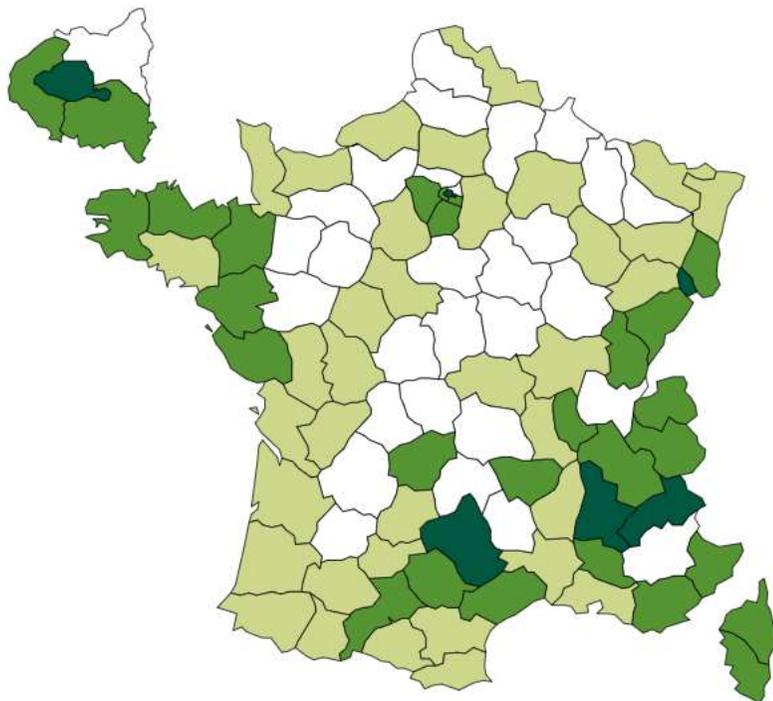
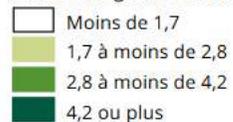
- Marchés maintenus avec dérogation
- Points de retrait collectifs
- Autres initiatives
- AMAP



La distribution des produits biologiques

Figure 2 - Part des magasins bio dans la surface de vente alimentaire de proximité par département en 2016

Part des magasins bio dans la surface de vente alimentaire de proximité (en %)



Lecture : en 2016, dans la Drôme, la part de la surface de vente des magasins spécialisés bio dans l'ensemble de la surface de vente des magasins alimentaires de proximité est de 4,7 %.

Champ : France métropolitaine.

Jura : 3^{ème} en BFC à 3,18 % derrière :

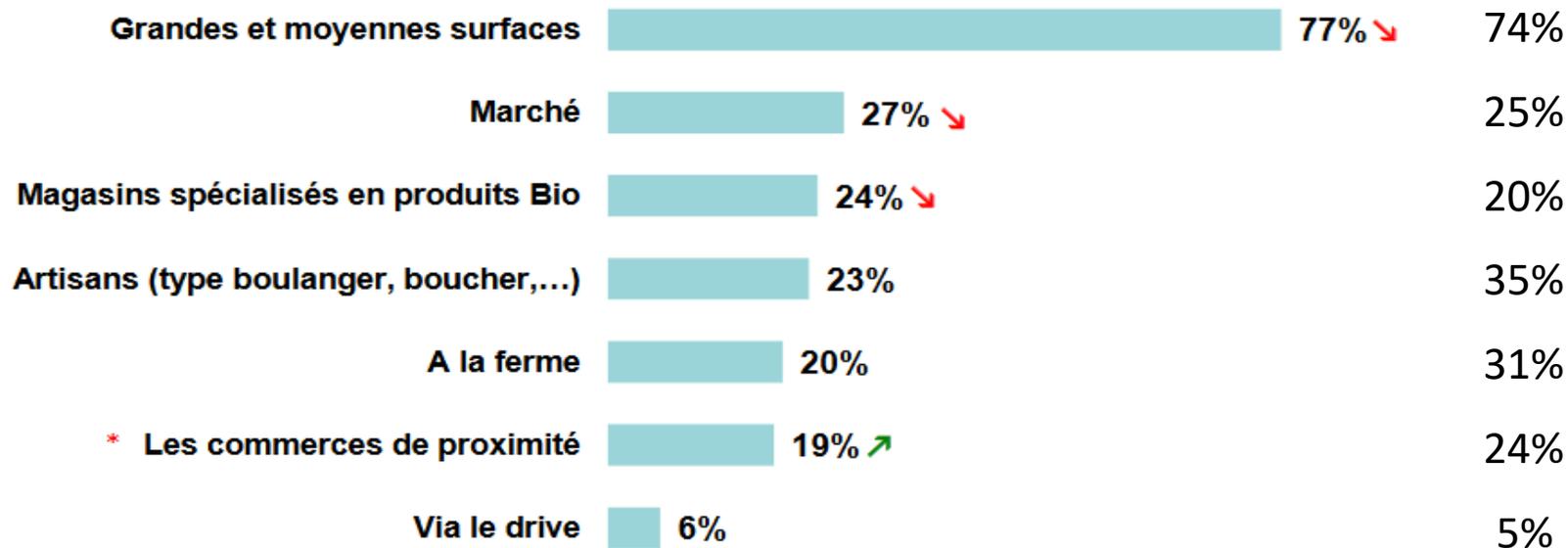
- le Doubs, 3,68 %
- le territoire de Belfort 6,09% (1^{er} France)

- Minimum BFC : 1,11 % Nièvre

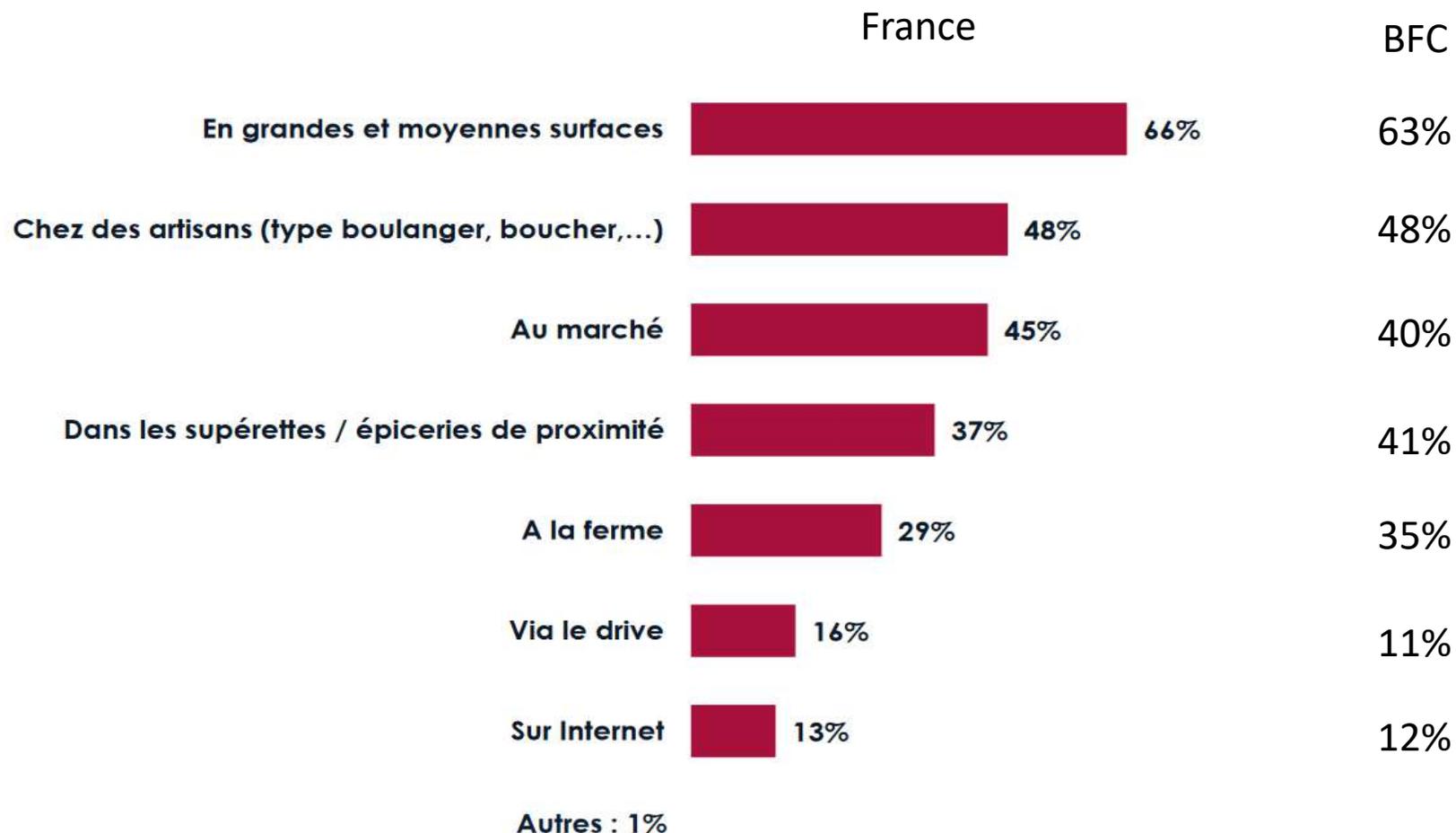
Lieux d'achat tous produits biologiques confondus

CITÉ AU MOINS UNE FOIS :

BFC

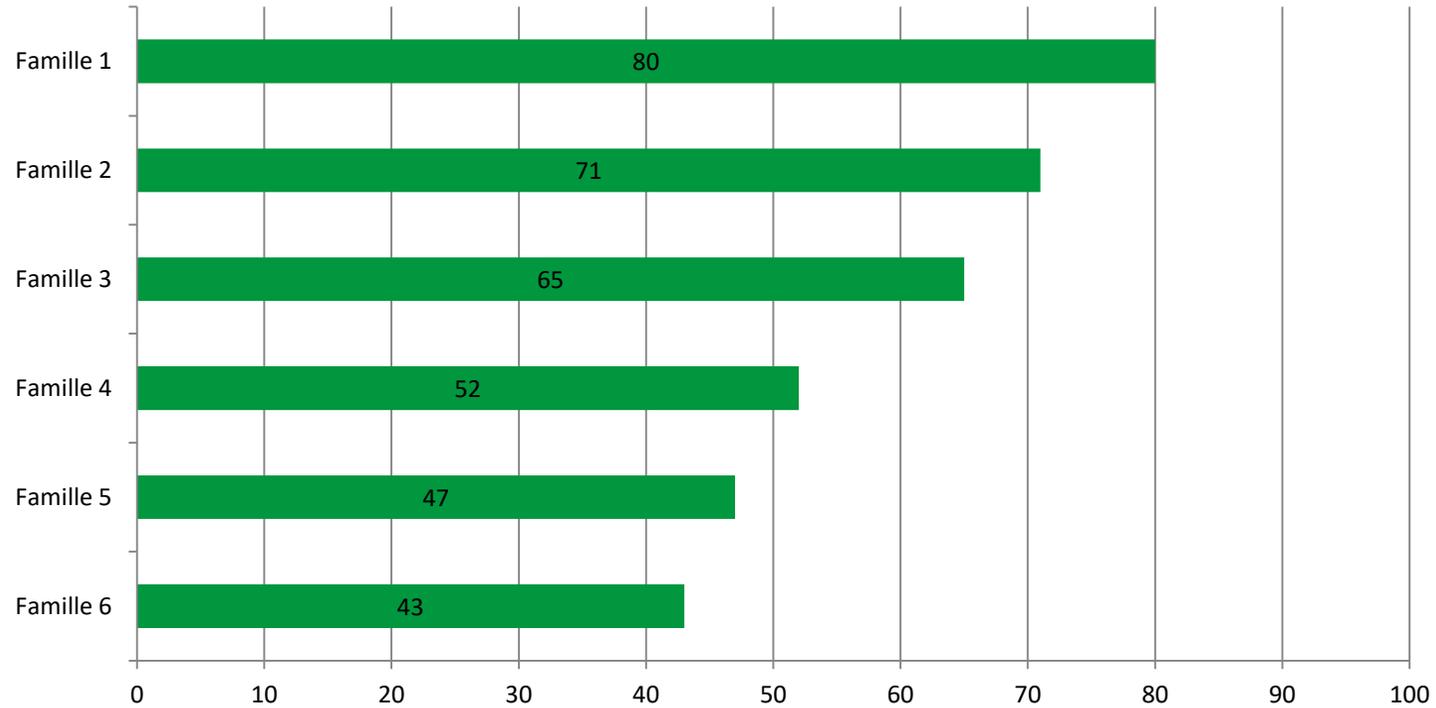


Lieux d'achat où une plus grande offre bio est souhaitée





Part de consommation en bio (par les consommateurs bio)



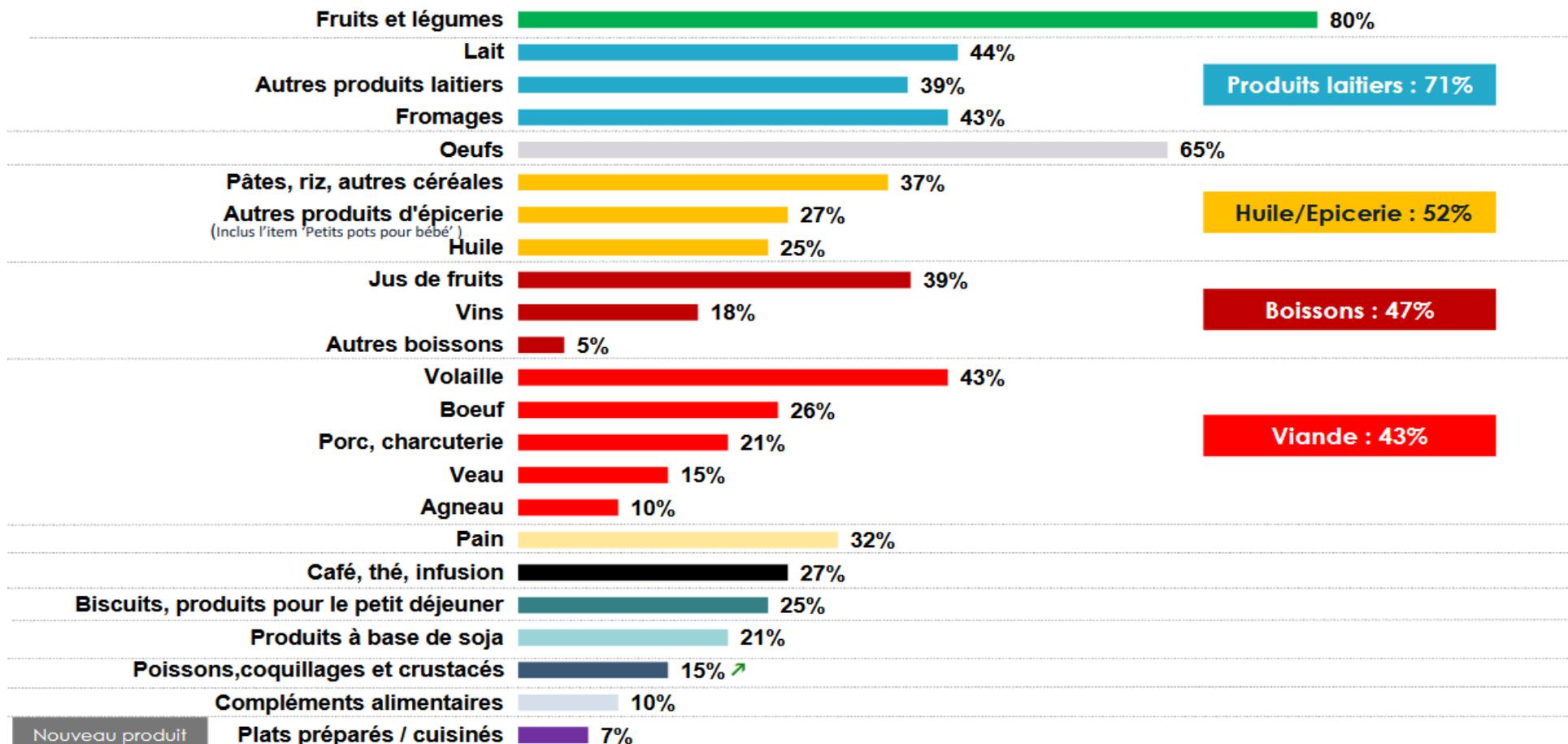
Boissons
Fruits et légumes
Huile/Epicerie (farines, produits secs,...)

Œufs
Produits laitiers
Viandes

Familles de produits biologiques consommés

Base Consommateurs bio au moins 1 fois par mois : 1420

Q28. Quels sont tous les produits biologiques que vous consommez ?



La consommation de produits bio

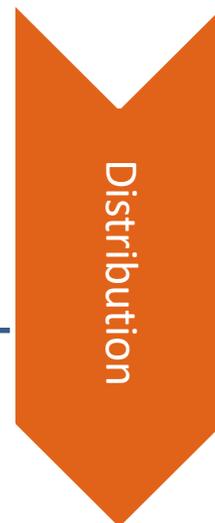
Consommation individuelle	En BFC	En France
Au moins une fois au cours des 4 dernières semaines	60%	67%
Oui, presque tous les jours	3%	6%
Oui, régulièrement (au moins 1 fois/semaine)	31%	37%
Oui, de temps en temps (1 fois au cours du dernier mois)	26%	24%
Oui, rarement (moins souvent qu'une fois par mois mais pas au cours du dernier mois)	19%	14%
Non, jamais	21%	19%

La consommation de produits bio

Intérêt pour la consommation de produits bio	En BFC	En France
Au restaurant	73%	75%
Dans les hôpitaux	74%	75%
Dans les maisons de retraite	72%	70%
Dans les centres de vacances	66%	64%
En restauration rapide ou à emporter	56%	54%
Sur votre lieu de travail, à la cantine ou restaurant d'entreprise	65%	74%
A l'école : restaurant scolaire, cantine	81%	84%

Hors Pays Lédonien

Pays Lédonien



Merci de votre attention !



Diagnostic du système alimentaire du Pays Lédonien

Emergence du Projet Alimentaire Territorial Bio du Pays Lédonien

Année 2020



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
JURA

TERRES d'AVENIR



Ce livrable réalisé par la Chambre d'Agriculture correspond à l'axe 2
de l'émergence du PAT : « Partager la stratégie de développement »

Introduction

Ce diagnostic a été réalisé dans le cadre de l'émergence d'un Projet Alimentaire Territorial Bio sur le Pays Lédonien. Il prend place dans l'axe 2, et vise à faire un état des lieux du système alimentaire, en vue de l'élaboration d'une stratégie partagée. Il s'inscrit en complément du travail du ClusTer Jura, sur la mise en place d'une gouvernance locale (axe 1) et sur l'accompagnement opérationnel aux filières bio existantes d'Entente bio par Interbio Franche Comté et le ClusTer Jura (axe 3).

Méthodologie

Par définition, les projets alimentaires territoriaux sont « 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 aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé ».

Ils sont constitués de 2 temps : une phase de diagnostic pour connaître l'état du système alimentaire du territoire, et une phase de stratégie concertée, alimentée par le diagnostic.

Des premières données chiffrées ont ainsi été compilées sur les 4 grandes étapes du système alimentaire du Pays Lédonien : production, transformation (conditionnement), distribution et consommation.

Afin d'impliquer les acteurs et de réaliser un premier partage d'informations, ces données ont fait l'objet d'un pré-diagnostic, présenté individuellement à 11 structures parties prenantes du projet.

C'est la confrontation de ces premières données chiffrées avec la vision des acteurs du territoire qui a permis de réaliser ce diagnostic du système alimentaire, en trois parties.

Ce diagnostic propose ainsi une vision des filières alimentaires du territoire à travers quelques grands chiffres et informations, ainsi que les leviers qui peuvent être activés afin de les développer en AB.

Sommaire

Fiches de synthèse par filière — p 4 à 21

Celles-ci traitent de productions locales, en partant de la production jusqu'à la consommation.

Matrice AFOM par filière — p 22 à 31

Une compilation pour chaque filière de ses Atouts, Faiblesses, Opportunité et Menace, ainsi que d'un AFOM générale pour le Pays Lédonien

Tableau de synthèse — p. 32 à 33

Les éléments précédents permettent de proposer une évaluation des leviers à mobiliser pour chaque filière et de la cohérence de travailler sur celle-ci par rapport aux objectifs du PAT.

GLOSSAIRE

GMS : Grande et Moyenne Surface

CEO : centre d'emballage d'œuf

Agrément CE : agrément sanitaire permettant la vente sur tout le territoire européen et aux intermédiaires

Hors cadre familial : personne installée sans avoir de proches dans l'agriculture

Installation aidée : installation ayant bénéficié d'une Dotation Jeunes Agriculteur de l'Europe

SAU : Surface Agricole Utile : surfaces d'un territoire hors surfaces forestières, en friche, lacs et urbanisée.

UMO : Unité de mains d'œuvre

BFC : Bourgogne Franche Comté

L'assolement

Le Pays Lédonien représente environ 170 000 ha. Sur ceux-ci, la Surface Agricole Utile (SAU), représente **40%** des terres, soit 70 000 ha. Le reste est occupé principalement par de la forêt, des surfaces urbanisées ou les lacs.

14% des fermes du Jura sont en agriculture biologique : elles mettent en valeur **11 % de la SAU**.

La répartition de la SAU fait la part belle à la prairie, avec 53000 ha de **prairie**. C'est l'assolement ultra-majoritaire des plateaux. On y trouve aussi quelques parcelles en céréales, mises en place par les éleveurs pour produire une partie de la paille nécessaire à l'exploitation.

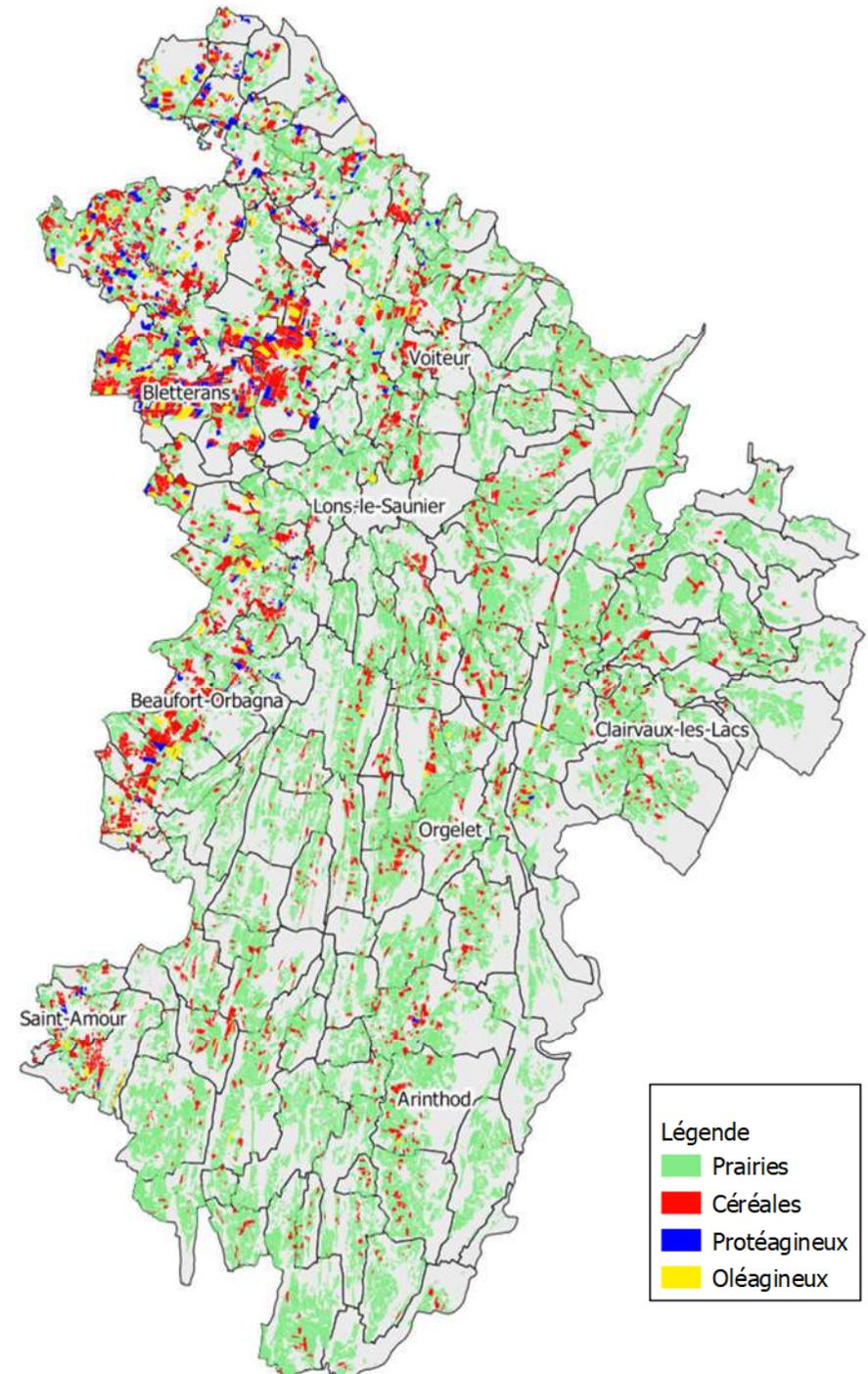
Au contraire, la partie en plaine représente une part très importante des 11 000 ha de **céréales**, 2000 ha de **légumineuses** (protéagineuses), et 1500 ha **d'oléagineux** du pays Lédonien. Ces cultures trouvent leur place dans des exploitations céréalières, pour la vente, ou en polyculture-élevage, pour la vente ou l'autoconsommation.

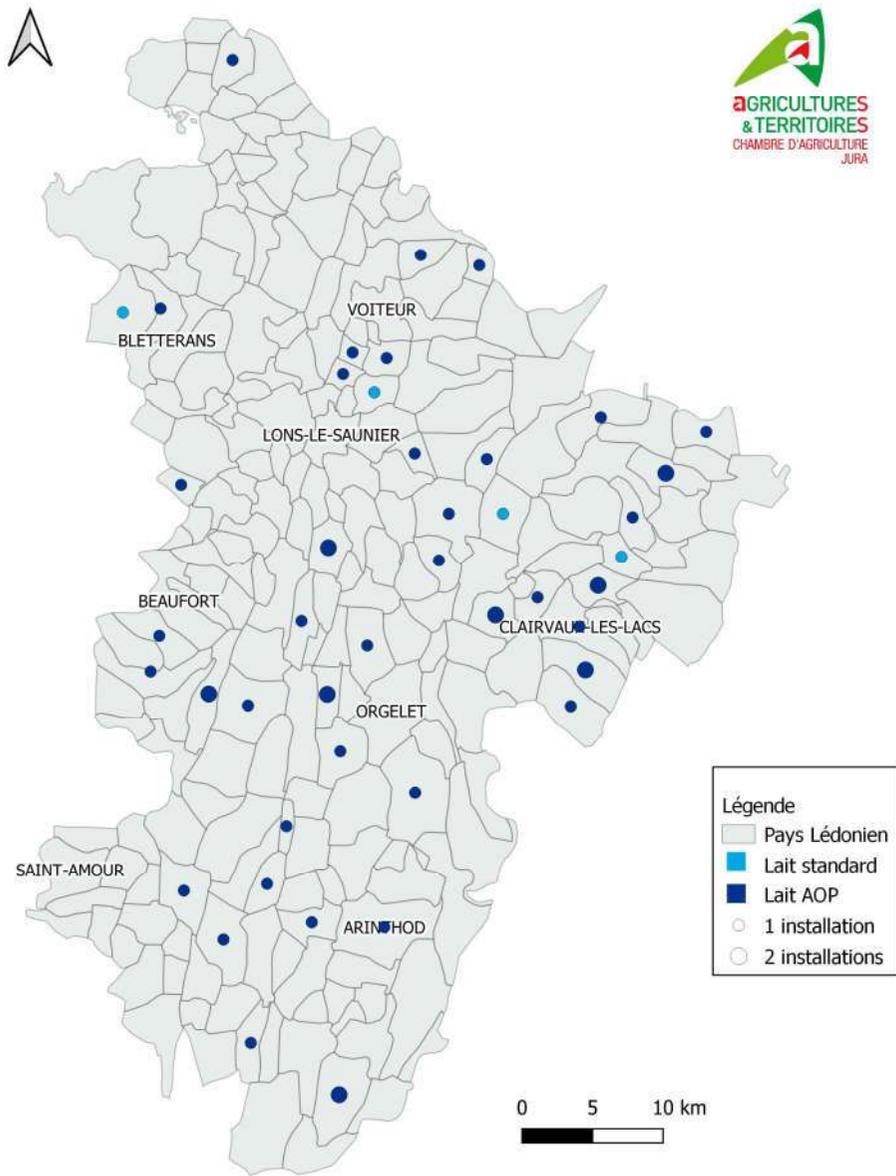
Les céréales les plus produites sont les blés (3600 ha), le maïs (3150 ha + 450 pour l'ensilage), l'orge (2700 ha) et le triticale (900 ha). Les autres céréales comme l'avoine, l'épeautre ou le seigle représentent moins de 250 ha en tout. Une petite partie d'entre elle peut être valorisée par des paysans boulangers.

Les exploitations spécialisées en grande culture de BFC font en moyenne 173 ha pour 1,42 UMO.

Le département n'a qu'une faible capacité de transformation de ces productions végétales : le département comporte 9 moulins (dont 7 PME) et seulement 2 unités artisanales de fabrications d'huiles.

Le Pays Lédonien représente une petite moitié du vignoble jurassien (800 ha sur 2000), dont **17%** sont en bio, soit la deuxième plus forte proportion parmi les vignobles français.





Localisation des installations aidées -
Lait AOP et standard
Pays Lédonien - 2015/2020

Source : Données installation CA39
Réalisation : Sylvain MENU

La filière bovin lait



La filière bovin lait est la plus dynamique en terme d'installation, avec plus de **50 installations aidées** sur la période 2015-2020 sur le pays Lédonien, ultra-majoritairement en lait à comté (carte ci-contre).

Les exploitations bovins lait mobilisent en moyenne 1,9 UMO, pour 151 ha et 73 vaches en standard, ou 110 ha et 56 vaches en système AOP ; 119 ha et 46 laitières en bio dans le Jura.

A l'échelle du Jura, **8%** des exploitations laitières sont en bio, et représentent **5%** de la collecte de lait de vache. Ces fermes comptent pour plus du quart du nombre de fermes bio du département (premier type de production en nombre).

Le département dispose de nombreux ateliers de transformation, de toutes tailles : fermière, artisanale, coopérative, industrielle,... dont **110** agréés ou en dérogation à l'agrément et pouvant donc vendre à des intermédiaires.

Au niveau du Comté, il n'existe qu'une seule coopérative bio, celle de St Maurice-Crillat, mais plusieurs autres ont une production mixte : Chevigny, Granges de Vaivre, Plasnes, Les Moussières, Oussière, Lavigny...

Dans son cahier des charges, le Comté doit obligatoirement être issu du lait de plusieurs fermes. Ainsi, la fabrication de comté AB n'est possible qu'à partir d'au moins deux exploitations certifiées dans la même fruitière.

L'importance de l'élevage bovin lait sur le Pays Lédonien lui permet d'avoir une couverture théorique de **plus de 500%** des besoins de ses habitants. Dans les faits, le lait produits est majoritairement à destination du Comté ou Morbier, pour une consommation jusqu'à l'échelle internationale. Une initiative de la fromagerie Delin (21), propose depuis la fin d'année 2019 une brique de lait collectée auprès d'une vingtaine de producteurs en BFC, y compris sur le Jura. Cela représente actuellement 1,3 million de litre de lait, et potentiellement 4 fois plus dans 2 ans. Il s'agit pour l'instant de la seule marque de lait régional à cette échelle.

De même, la production locale de fromage de vache fermier est assez peu développée.

La production de viande bovine



Au contraire de son voisin la Saône et Loire, la majorité du cheptel bovin du département est en bovin lait. C'est aussi vrai pour le Pays Lédonien : le cheptel d'allaitant est 4 fois moins important que le cheptel bovin lait.

Néanmoins, des installations en polyculture-élevage ont encore lieu en zone de plaine, avec un atelier d'engraissement bovin et un atelier céréales.

Les exploitations spécialisées bovin viande de BFC emploient en moyenne 1,46 UTA, pour 100 UGB/UTA.

Ce cheptel est néanmoins en régression : depuis 10 ans, le nombre de vaches nourrices a baissé de **8%** à l'échelle du département (alors que dans le même temps, le cheptel laitier augmentait de 7%)

13% des fermes bio du département élèvent des bovins viande. En 2018, **48** exploitations avaient des bovins allaitant. La « ferme type » jurassienne bio en bovin allaitant faisaient en moyenne 103 ha dont 74% d'herbe, et 35 vaches allaitantes.

L'étape d'abattage est un goulot d'étranglement, avec un nombre de choix limité qui s'offre aux éleveurs : abattoir de Perrigny sur le Pays Lédonien, celui de Champagnole dans le Jura, ou des abattoirs dans les départements limitrophes (Bigard à Cuiseaux (71), celui de la Société d'Abattage Bisontine (25), de Pontarlier (25)...). Cette concentration en abattoir reste tout de même très correct par rapport à d'autres régions françaises.

En plus des deux abattoirs jurassiens, **7** établissements sont agréés pour la découper de la viande, situés pour partie à proximité de ceci, à Perrigny et Equevillon.

L'offre s'élargi ensuite : **15** établissements peuvent faire des produits à base de viande sur le Jura, dont **7** sont aussi agréés pour les Viandes Séparées Mécaniquement (steak hachés) mais aucun sur le Pays lédonien. Les **4** entreprises

agréés produits à base de viande sur le Pays Lédonien sont Les Salaisons Bolard à St Amour, les établissements Vivant à Cousance, la boucherie biojurassienne de Lons et la Comtoise des Viandes à Perrigny.

Enfin, **25** établissements sont en dérogation, dont une partie de boucheries, d'ateliers à la ferme et quelques GMS avec une boucherie traditionnelle.

Ces différentes étapes : abattage, découpe, éventuellement transformation et commercialisation sont nécessaires pour la consommation des produits. Elles peuvent s'organiser de différentes manières.

Dans la première, l'agriculteur vend ses vaches à un collecteur, privé ou coopératif, qui se charge de l'allotement. Certains échanges entre acteurs peuvent avoir lieu à cette étape. Une fois abattue, la viande découpée, souvent sur un site proche de l'abattoir, sera commercialisée par l'établissement de découpe/transformation.

Autrement, les éleveurs ont aussi la possibilité de faire abattre et découper la viande à façon, comme par Viande Nature Jura à Equevillon. Ils restent propriétaires de la bête, et se chargent ensuite de sa commercialisation. Cette prestation, que ne proposent pas tous les abattoirs, draine des éleveurs en vente directe du Doubs .

Enfin, un troisième fonctionnement est celui proposé par Entente Bio, une association qui rassemble **40** éleveurs bio sur le département. Elle permet à ceux-ci de mieux valoriser leurs bêtes de réforme, sous condition de respecter certaines exigences de conformation et finition. L'animal reste propriété de l'éleveur lors de l'abattage et de la découpe. C'est lui qui, ensuite, pourra commercialiser les avants directement au restaurant municipal de Lons Le Saunier. Les arrières restant sont ensuite vendus pour partie au Super U de Montmorot ; le reste devant être écoulé par l'éleveur lui-même. Le rôle de l'association est d'organiser un planning et de coordonner la production. Une réflexion est en cours sur l'opportunité de réaliser une filière steak hachée qui permettrait de valoriser les vaches maigres et de s'affranchir des soucis d'équilibre matière.

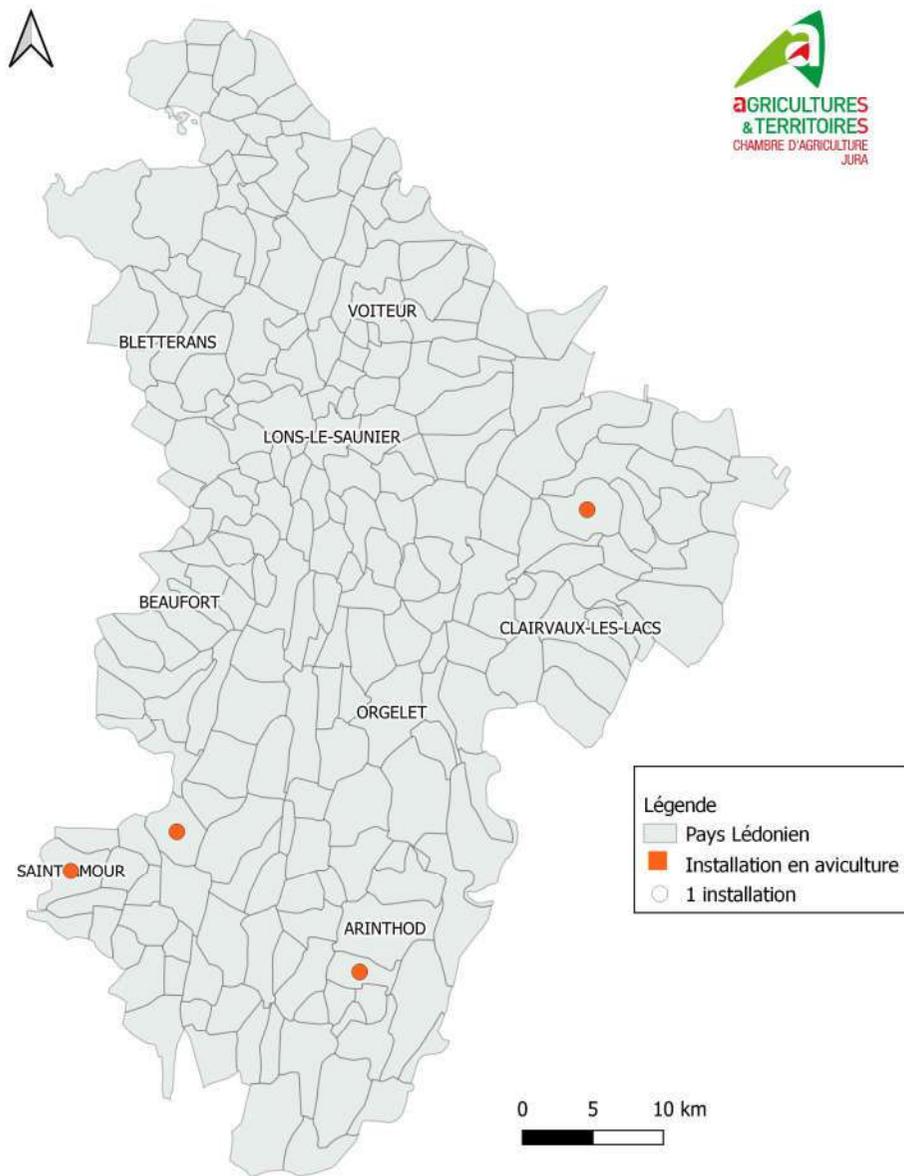
Si la viande bovine (réforme et allaitante) du Pays Lédonien était consommée localement, elle permettrait de couvrir **95 %** des besoins des habitants.

Bovin lait

Atout	Faiblesse
<ul style="list-style-type: none"> * Dynamisme à l'installation en AOP * Bonne rémunération de l'éleveur en AOP * Filière structurée et régulée. 	<ul style="list-style-type: none"> * Manque d'attrait des repreneurs pour des structures en société. * Manque de diversité : peu de transformation fermière ou de lait de consommation,...
Opportunité	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> * Création d'une filière lait de consommation en cours au niveau régional. * Impact important en termes de surfaces lors de conversion en AB. * AOP Crème et Beurre de Bresse possible sur une partie du territoire, mais n'attire pas les producteurs. 	<ul style="list-style-type: none"> * Saturation de la production AOP Comté.

Bovin viande

Atout	Faiblesse
<ul style="list-style-type: none"> * Relative proximité des abattoirs (certifiés AB) * Présence d'Entente Bio pour faciliter la commercialisation des réformes * Maintien de prairies de pâturage en zone de plaine 	<ul style="list-style-type: none"> * Cheptel allaitant plutôt en réduction * Peu d'installations en allaitant * Viande de bœuf assez peu consommée en AB * Coût de revient fréquemment non couvert par prix de vente * Equilibre matière problématique * Production pas systématiquement valorisée en AB par manque de structuration (broutard) * Viande française peu privilégiée en restauration commerciale
Opportunité	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> * Vaches de réformes laitières issues d'une race mixte pouvant être correctement valorisées 	<ul style="list-style-type: none"> * Diminution de la viande rouge dans la consommation * Nouveaux accords de libre-échanges permettant l'entrée de viande étrangère moins-disante (niveau sanitaire, environnemental) mais plus compétitive



Localisation des installations aidées
Aviculture
Pays Lédonien - 2015/2020

Source : Données installation CA39
Réalisation : Sylvain MENU

Volaille et oeufs

Le pays lédonien produit très peu de volaille et d'œufs. Sur les 5 dernières années, 4 installations ont eu lieu sur le pays lédonien avec un atelier volaille.

Principalement sous forme de petites unités, la production du pays lédonien représente la consommation en œufs de **8%** des habitants et **3~5%** pour le poulet (hors autoproduction par les particuliers).

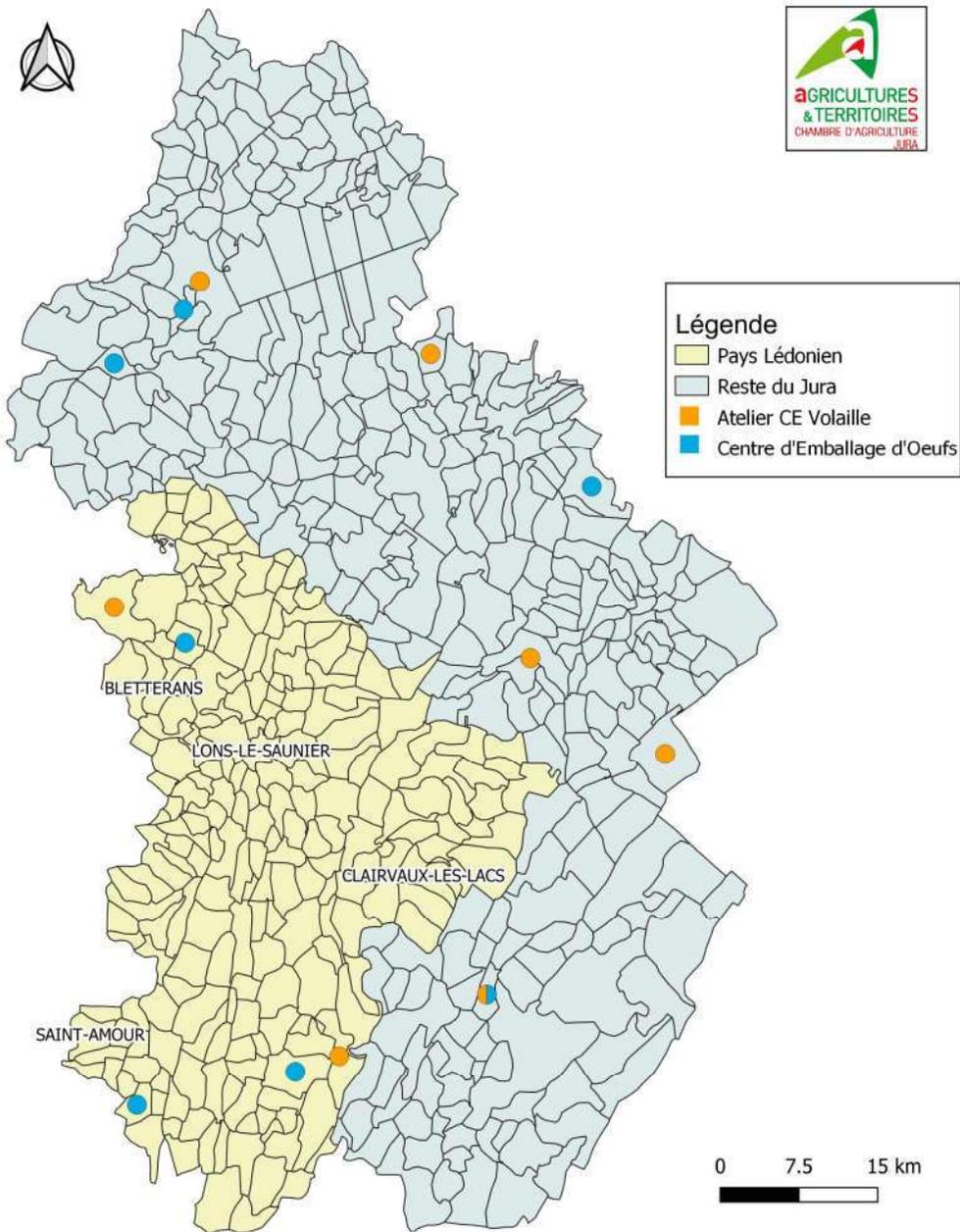
Sur la bio spécifiquement, l'œuf bio représente 20% du marché de l'œuf. Avec le récent développement du cheptel de pondeuses en bio (de 2200 à 7000 entre 2013 et 2018), la production départemental couvrirait de **20 à 25%** les besoins en œuf bio. La proximité de la Saône et Loire, où ces productions sont beaucoup plus développées ne doit pas être négligé comme potentiel d'approvisionnement.

La majeure partie des éleveurs de volaille de chair sur le territoire abattent ou conditionnent à la ferme, et commercialisent ces produits uniquement en vente directe : la production locale reste donc majoritairement consommée sur le territoire.

En effet, seule la volaille abattue dans un abattoir agréé peut être vendue autrement qu'en vente directe. Sur le pays lédonien, **2** agricultrices disposent d'un atelier d'abattage agréé. Une d'entre elle a en plus un agrément pour faire de la découpe et de la transformation (quenelles,...) mais cherche à transmettre sa ferme depuis plusieurs années sans trouver reprenneur ; l'autre est en volaille de Bresse.

Au niveau du Jura, on trouve trois autres ateliers d'abattage agréés CE, dont un autre agriculteur sur le Haut Jura et un ESAT, à Cramans, le seul à réaliser des prestations d'abattage à façon pour les agriculteurs. Enfin, 2 autres structures type boucherie/traiteur disposent uniquement d'un agrément de transformation.

Plus globalement sur le Jura, seuls **7** Centres d'Emballage d'Œufs sont en mesure d'alimenter la restauration collective ou commerciale, la GMS,... Il s'agit exclusivement de CEO à la ferme, qui ne traitent que la production propre de l'agriculteur.



Localisation des ateliers agréés
Abattage/transfo volaille, Centre d'Emballage d'Oeufs
Jura - Mai 2020

Source :
Liste des établissements agréés CE
- MAAF
Réalisation : Sylvain MENU

Volaille et oeufs



La production de poulet et d'œufs sur le territoire n'est donc pas organisée : elle repose principalement sur une production fermière, commercialisée en vente directe à une clientèle locale. Le fort déficit sur ces produits n'incite pas les producteurs à chercher des débouchés plus complexes et potentiellement moins rémunérateurs comme la restauration collective, ni à se démarquer avec une production biologique.

La restauration commerciale est un débouché pour la volaille locale fermière, alors accommodée avec des ingrédients locaux qualitatifs comme du vin jaune ou des champignons. En restauration collective, la volaille locale reste cantonnée aux menus festifs, une ou deux fois par an, en raison des contraintes budgétaires et du frein que peut représenter le travail d'une volaille entière.

Au niveau de la consommation, la volaille est la viande la plus consommée en bio, par **43%** des consommateurs bio. Pour les œufs, la proportion est encore supérieure, avec **65%** des consommateurs bio qui en achètent.

Au niveau national, 11% des consommateurs achètent leurs œufs dans les magasins spécialisés bio. Ils sont 36 % à l'acheter en vente directe, 30% en commerce de proximité et 80 % en GMS.

L'élevage de volaille en lui-même est possible sur de petites surfaces : 1 ha de parcours permet une production de 7500 volailles de chair bio par an. Cette surface ne comprend pas celles nécessaires pour produire l'aliment, augmentant la superficie requise pour une installation. En revanche, cet atelier peut ainsi avoir toute sa place en diversification sur une exploitation produisant déjà des céréales.

La minoterie Dornier, basée à Etalans dans le Doubs, travaille en partenariat avec 5 agriculteurs dont 1 sur le Jura, pour une filière collective. La minoterie fournit l'aliment bio, réalisé à partir de cultures de Franche-Comté et d'Alsace-Lorraine, puis les poulets sont abattus à Uzel, dans le Doubs, et commercialisés en commun sous sa marque.

Volaille

Atout	Faiblesse
<ul style="list-style-type: none"> * Première viande consommée en bio * Zone de la volaille de Bresse sur le secteur * Marché local loin d'être saturé * Consommation globalement en hausse 	<ul style="list-style-type: none"> * Peu de volaille locale présentée découpée * Coût de la volaille bio par rapport à la volaille conventionnelle et étrangère
Opportunité	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> * Une filière en bio existante et pouvant se développer sur le territoire (Dornier) * Annonces gouvernementales dans le sens d'une interdiction de l'élevage en cage 	<ul style="list-style-type: none"> * Un seul abattoir agréé sur le département faisant de l'abattage à façon * Questionnement sur la pérennité du statut réglementaire des « tueries » à la ferme.

Evaluation des leviers mobilisables	
Installation	+
Conversion	-
En diversification sur des fermes	++
Organisation des acteurs	=
Transformation	+
Distribution	+
Consommation	-

En ce qui concerne la volaille de chair, le principal levier mobilisable est la mise en place de cet atelier en diversification sur des exploitations existantes. Un travail sur la distribution est aussi important pour éviter que ces ateliers soient obligatoirement commercialisés en vente directe sur des exploitations qui ne la pratiquent pas déjà pour d'autres ateliers.

Des installations sur cette production sont aussi possibles, grâce à la surface nécessaire limitée. D'une manière générale, un travail sur la transformation de la volaille est aussi requis pour aller sur des marchés différents de ceux actuellement pratiqués.

Une organisation des acteurs sur cette filière peut être un plus pour son développement, mais celle-ci peut aussi s'envisager sans coordination avec des logiques individuelles.

La conversion offre peu de potentiel, avec peu d'élevages en conventionnel, et des volailles « fermières » qui n'ont pas forcément besoin de se démarquer par un CDC bio pour se vendre.

Œufs

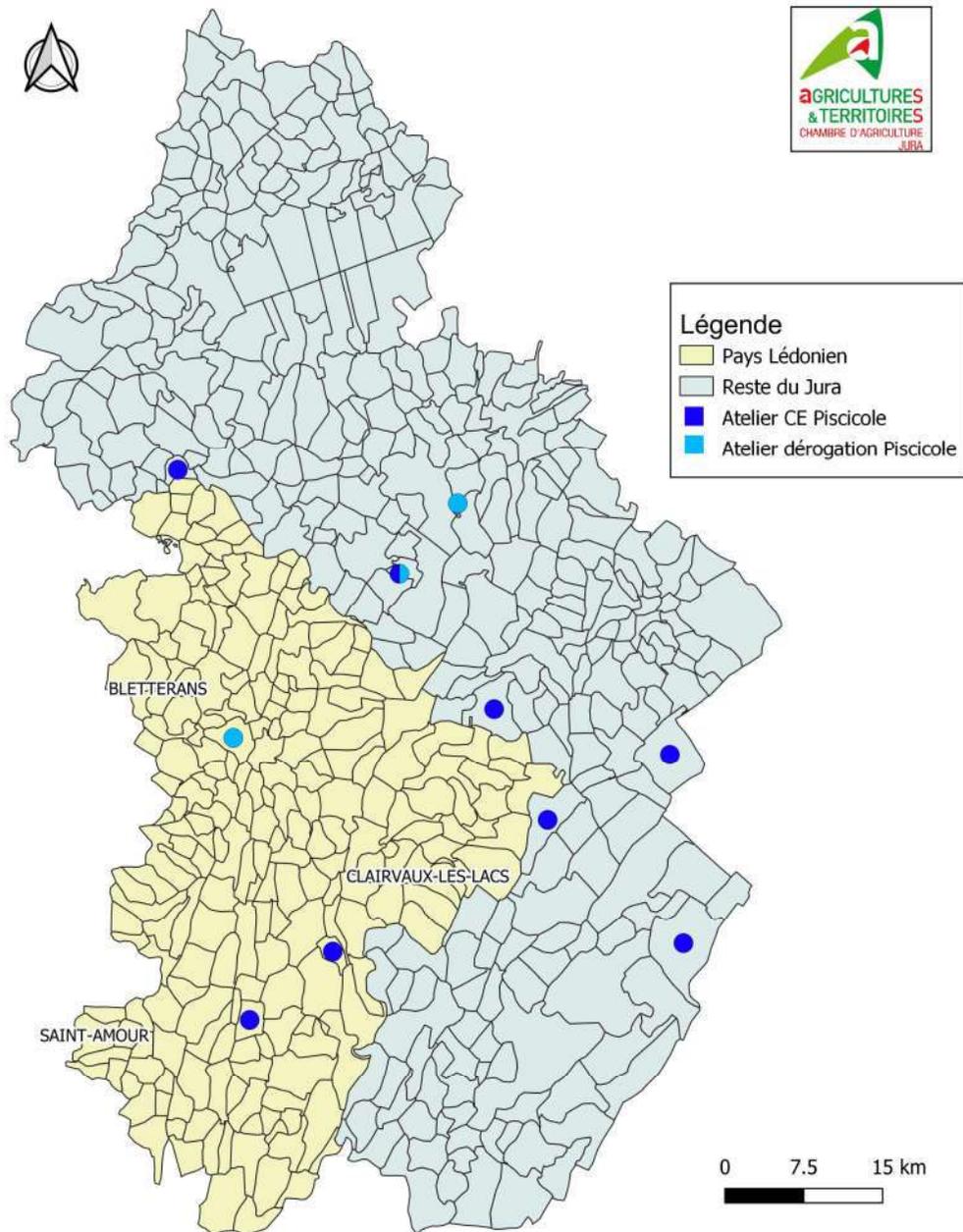
Atout	Faiblesse
<ul style="list-style-type: none"> * Produit très consommé en bio et en forte augmentation * Demande locale importante sur l'œuf 	<ul style="list-style-type: none"> * Œufs coquilles convenant surtout pour le marché des particuliers * Coût de l'aliment bio si pas autoproduit sur la ferme * Dépendance aux vendeurs d'aliments et fournisseurs des poussins * Potentiel de production éclaté et pas organisé
Opportunité	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> * Atelier pouvant s'imaginer en diversification sur une exploitation céréalière 	<ul style="list-style-type: none"> * En GMS, positionnement des œufs bio comme produit d'appel, d'où la recherche d'un prix bas * « Freins » au développement avec l'obligation d'avoir un Centre d'Emballage d'œufs dès 250 poules pondeuses

Installation	+
Conversion	-
En diversification sur des fermes	++
Organisation des acteurs	+
Transformation	=
Distribution	+
Consommation	-

De même que pour la volaille de chair, un des principal levier mobilisable est la mise en place de cet atelier en diversification sur des exploitations existantes.

Un changement d'échelle de la filière avec la conquête de nouveau débouché (GMS, magasins spécialisés,...) passera forcément par un travail conjoint sur l'installation, pour augmenter la production, et une organisation collective des acteurs.

La transformation n'est pas bloquante en soi : le besoin de centres d'emballage d'œufs ne se fera sentir qu'en cas de vente indirecte. La mise en place d'une casserie pour réaliser des ovoproduits (bidons de jaunes pasteurisés,...) doit aussi plutôt être envisagée comme un relai de croissance si le marché des particuliers, qui achètent exclusivement en œufs coquille, venait à être saturé, ce qui est loin d'être le cas aujourd'hui.



Localisation des ateliers agréés
Ateliers piscicoles CE et dérogatoires
Jura - Mai 2020

Source :
Liste des établissements agréés CE
- MAAF
Réalisation : Sylvain MENU

La production piscicole

Salmoniculture

Le Jura comporte quelques salmonicultures, qui produisent principalement de la truite. Pour celles qui en commercialisent pour l'alimentation humaine, elles sont toujours équipées d'un atelier de transformation sur l'exploitation (agréé ou dérogatoire), qui leur permet d'approvisionner la vente indirecte. Ce débouché représente d'ailleurs souvent une part importante des ventes.

Sur le Pays Lédonien, c'est le cas pour **2** producteurs en petite montagne, équipés d'un atelier agréé. Une GMS à Montmorot a aussi une dérogation permettant de travailler du produit frais.

Sur le Jura, on trouve **3** autres établissements spécialisés dans la transformation uniquement et qui s'approvisionnent en partie localement, et **2** autres pisciculteurs avec un atelier.

Pisciculture d'étang

La pisciculture d'étang met en valeur **1000** ha d'étang sur le Jura, principalement sur la Bresse Jurassienne. Il n'y a qu'une seule exploitation spécialisée sur la vente pour la consommation, dotée d'un atelier agréé, et qui commercialise entre autre à la restauration hors domicile. Elle a aussi réalisé de la transformation à façon pour les autres pisciculteurs, qui produisent sinon principalement pour le rempoissonnement des cours d'eau, la pêche loisir ou des poissons d'ornements.

Le Cahier des charges bio n'existe pas en pisciculture d'étang, celle-ci étant alimentée par l'eau de ruissellement.

Pisciculture

Atout	Faiblesse
<ul style="list-style-type: none"> * Dynamisme de la consommation de truite d'élevage * Produit bénéficiant d'une bonne image (salmoniculture) * Production bien dotée en équipement de transformation 	<ul style="list-style-type: none"> * Absence de CDC bio pour la pisciculture d'étang * Fragilité financière des exploitations (pisciculture d'étang) * Coût de l'aliment en bio (salmoniculture) * Poisson AB consommé uniquement par 15% des consommateurs de bio
Opportunité	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> * Développement de la consommation de poisson d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> * Disponibilité de la ressource en eau * Développement de la prédation (pisciculture d'étang)

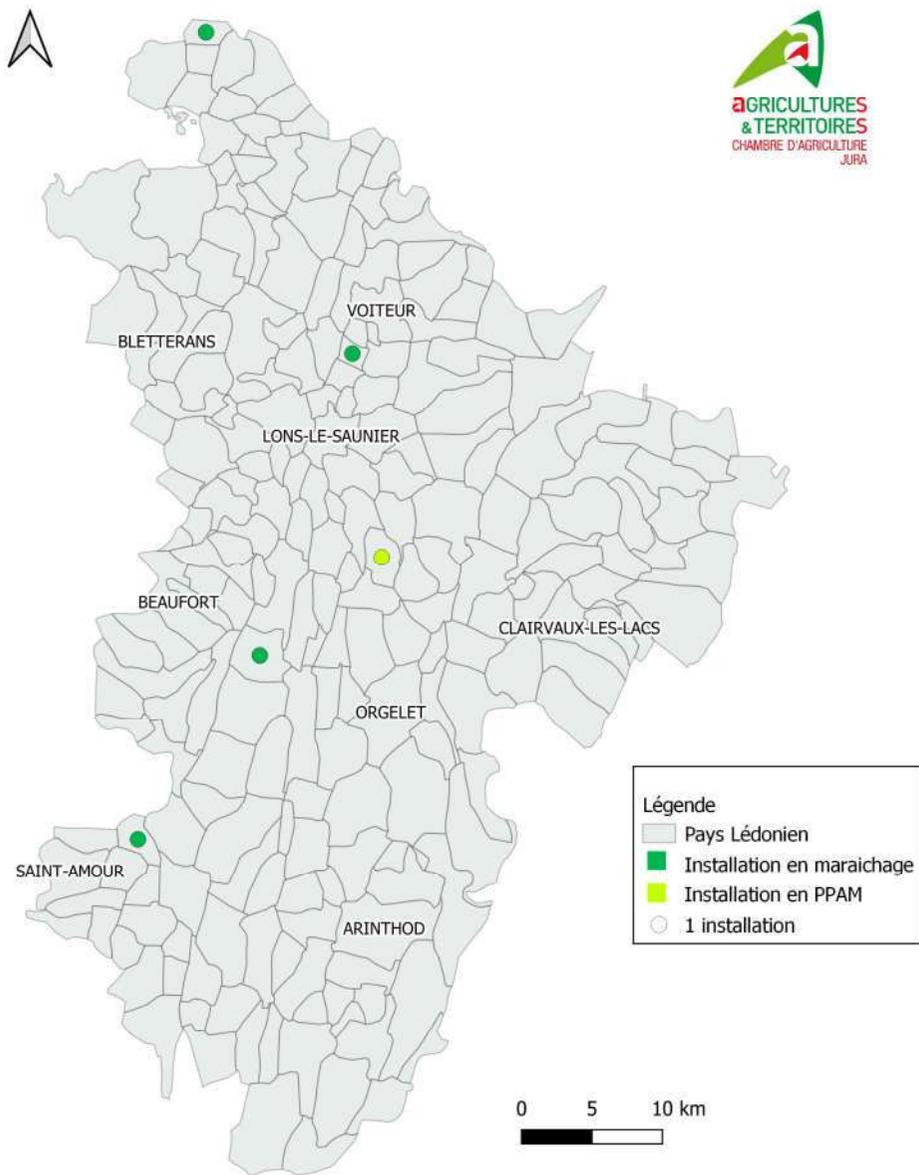
Evaluation des leviers mobilisables	
Installation	=
Conversion	- -
En diversification sur des fermes	-
Organisation des acteurs	+
Transformation	=
Distribution	+
Consommation	+

Pour la pisciculture, les leviers mobilisables se trouvent plutôt en aval de la chaîne. C'est avec un dynamisme à la consommation et une plus forte présence des poissons locaux dans la distribution du territoire que la production pourrait être relancée.

Le potentiel de transformation est déjà existant, aussi bien en pisciculture d'étang qu'en salmoniculture et n'apparaît donc pas comme un frein à son développement.

Pour cette production particulière, la bio est soit impossible (absence de cahier des charges en pisciculture d'étang), soit risquée (salmoniculture qui repose intégralement sur l'achat d'aliments extérieurs).

Le potentiel de conversion est donc quasi nul, et le contexte global n'est pas favorable à l'installation de nouveaux producteurs, que ce soit sur en activité principale ou en diversification (absence de filière structurée, manque de d'accompagnement technique, investissements importants et spécifiques,...).



Localisation des installations aidées
Maraichage et PPAM
Pays Lédonien - 2015/2020

Source : Données installation CA39
Réalisation : Sylvain MENU

Le maraichage



Le maraichage est une production structurellement déficitaire sur tout le département du Jura. Bien que l'on puisse, sous certaines conditions, produire des légumes jusque sur le Haut-Jura, la majorité des installations s'effectuent en zone de plaine, ce qui se vérifie à l'échelle du Pays Lédonien avec **4** installations aidées sur ce secteur en 5 ans.

La production maraîchère diversifiée n'étant pas historiquement présente sur le département, **8** installations sur les **10** des 5 dernières années ont été faites par des personnes installées hors cadre familial, et l'intégralité des installations aidées des 5 dernières années se sont faites en production bio. La présence d'une formation Maraichage au CFPPA de Montmorot est un atout certain, une petite moitié des installés y ayant passé un BPREA, 6 autres ayant fait leur formation ailleurs.

Les surfaces actuelles de production sont majoritairement en maraichage diversifié et orientées vers la vente directe. Ce système est encore pertinent sur la quasi-totalité du territoire, hormis sur Porte du Jura où un début de saturation pour la vente directe peut être à craindre.

La transformation n'est pas un débouché majoritaire pour les agriculteurs : il s'agit plutôt de valoriser d'éventuels surplus.

Seules 5 PME sont spécialisées dans la transformation des fruits et légumes, sans compter d'autres acteurs comme Elan Jardin, qui propose de la seconde transformation végétale.

A l'exception du restaurant municipal de Lons le Saunier, les producteurs travaillent assez peu avec la restauration collective ou commerciale. En revanche, un certain nombre d'entre eux approvisionnent les magasins du réseau Biocoop. D'ailleurs, les fruits et légumes sont la famille la plus consommée en bio : **80%** des personnes achetant des produits biologiques consomment des légumes AB.

L'association Entente Bio existe aussi avec 4 maraîchers, qui approvisionnent ensemble le restaurant municipal de Lons le Saunier et sa légumerie.

Maraichage

Atout	Faiblesse
<ul style="list-style-type: none"> * 1ère famille d'aliments consommée en bio * 100% des installations aidées se font en bio * Marché local très déficitaire en légume globalement, dont bio. * Légumerie de Lons le Saunier * Filière d'approvisionnement existante pour le restaurant municipal de Lons le Saunier * Production peu consommatrice de foncier 	<ul style="list-style-type: none"> * Problème d'accès au foncier (et un foncier adéquat à la production maraichère) * Production performante dans une zone limitée du territoire (Bresse) * Offre en transformation professionnelle de légumes très limitée * En atelier de diversification : « traumatisme » de l'épisode Daucy * Problématiques annexes à celle purement productive (trouver un logement,...)
Opportunité	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> * BPREA Maraichage AB au CFPPA de Montmorot, pourvoyeur de candidats à l'installation qualifiés. * Marché existant en filière longue pour du demi-gros (transformation et restauration collective/commerciale), mais qui n'attire pas les producteurs * Développement des Espaces Tests Agricoles sur le Pays Lédonien, et d'une Zone d'Activité Maraichère à ECLA * Intérêt de la restauration classique pour des légumes transformés ? 	<ul style="list-style-type: none"> * Emergence de marchés plus rémunérateurs que ceux actuellement pratiqués en local, pouvant capter une partie de la production.

Evaluation des leviers mobilisables	
Installation	++
Conversion	- -
En diversification sur des fermes	+
Organisation des acteurs	+
Transformation	+
Distribution	=
Consommation	-

Sur le maraichage, la production du Jura est très inférieure aux besoins. Ainsi, des installations en maraichage, afin d'augmenter la production, paraît la condition nécessaire à un développement. La conversion en bio n'est pas un levier, toutes les installations récentes spécialisées en maraichage s'étant faites en bio.

La mise en place du maraichage comme atelier de diversification sur des exploitations est une possibilité, mais qui paraît moins porteur que des installations. Elle irait de pair avec une organisation des acteurs entre eux pour travailler sur des débouchés communs, à l'image d'entente bio et du restaurant municipal.

La transformation peut être limitante surtout en seconde transformation (friteuse, soupes,...) mais est bien pourvue en première transformation.

Un travail sur la distribution n'est pas le levier le plus urgent dans la situation actuelle, mais pourrait le devenir sous réserve d'une augmentation de la production et d'une organisation collective.

Enfin, la consommation des légumes bio locaux, déjà très présente et dynamique n'a pas besoin d'être renforcée.

Les autres productions

Porcin :



L'élevage porcin est en régression constante sur toute la Franche Comté, avec une érosion du nombre de place. Le Jura compte ainsi 15 élevages IGP, pour 11000 places d'engraissement, soit 30 000 porc par an.

Minoritaire en nombre de site, ils représentent la majorité de la production. En effet, seuls 36 % des sites du Jura élèvent en plein air, dont 3 en bio en 2019 (système engraisseur). Le porc est la viande la plus consommée par les français, mais ne l'est que par 21 % des consommateurs de bio, soit 12% de la population totale au plus.

Les récentes normes de biosécurité en élevage suite à la menace de la peste porcine africaine sont coûteuses et complexes à mettre en place pour les élevages plein air.

Ovins et caprins :



L'élevage ovin lait est marginal sur le département : le Jura comptait 13 500 ovins en 2013 dont 10 500 mères pour la production de viande. En 2018, on dénombre ainsi 16 exploitations bio en ovin viande dans le Jura, et 3 en ovin lait. En 2017, moins de la moitié des

ménages français avaient acheté de la viande ovine pour leur consommation à domicile. Parmi les consommateurs de bio, ils ne sont que 10% à l'acheter labélisée (plus faible proportion parmi toutes les viandes).

La France dans sa globalité est autosuffisante à 50 % sur la viande ovine, le reste provenant dans l'ordre du royaume unie, d'Irlande puis de Nouvelle Zélande (45% des volumes).

L'élevage caprins se limite lui à 500 chèvres avec transformations systématique à la ferme, aucune collecte de lait n'ayant lieu sur le département. Il était pratiqué en bio par 7 éleveurs en 2018. La valorisation des chevreaux est un problème, la production française de viande caprine couvrant 140 % des besoins en France en 2017.

Les autres productions

Les fruits :



Le nombre d'exploitation professionnel en arboriculture est très faible sur le département. L'exploitation de Sellière à néanmoins été récemment reprise, avec conversion en bio du verger.

La production de petits fruits est un peu plus importante, et trouve sa place sur certaines exploitations en maraichage. Il y a alors souvent une transformation par l'exploitation plutôt que la vente en frais.

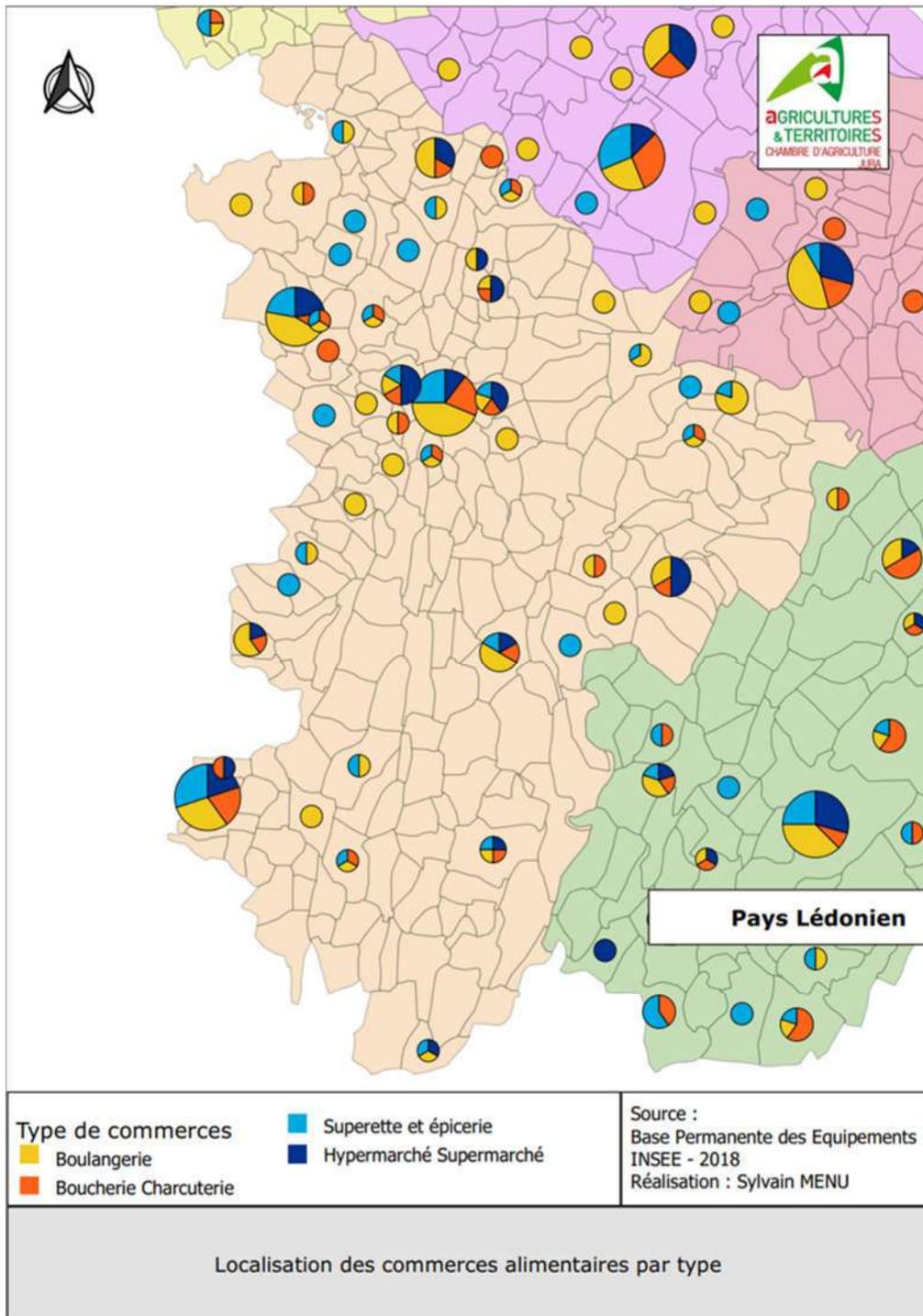
Fruits

Atout	Faiblesse
<ul style="list-style-type: none"> * Climat adapté pour la pomme 	<ul style="list-style-type: none"> * Large gamme de fruits peu adaptée au secteur * Très peu d'exploitations professionnelles spécialisées en fruits * Peu d'acteurs locaux de la transformation de fruits * Pas de filière structurée pour la commercialisation : obligation de la vente directe * Production longue à mettre en place avant la première récolte
Opportunité	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> * Jouer la carte de la complémenté avec d'autres territoires * Chantier potentiellement mobilisateur pour le grand public * Forte demande locale 	<ul style="list-style-type: none"> * Aléas climatiques particulièrement préjudiciables sur des productions pérennes (gel, sécheresse,...)

Evaluation des leviers mobilisables	
Installation	+/-
Conversion	-
En diversification sur des fermes	+
Organisation des acteurs	=
Transformation	-
Distribution	=
Consommation	=

Sur les fruits, le Jura se prêtait bien à la mise en place de vergers de fruits de garde (pommes, poires,...). L'installation d'agriculteurs en arboriculture est donc une possibilité, mais les aléas climatiques et les pertes de récoltes intégrales étant de plus en plus fréquentes, la mise en place de verger comme atelier de diversification paraît moins risquée. La principale exploitation professionnelle spécialisée est déjà en bio et dispose d'une chaîne de transformation en jus de fruits. La conversion et transformation ne sont ainsi pas des leviers activables.

Un travail sur la distribution et la consommation n'est pas prioritaire tant que la production locale n'est pas plus importante.



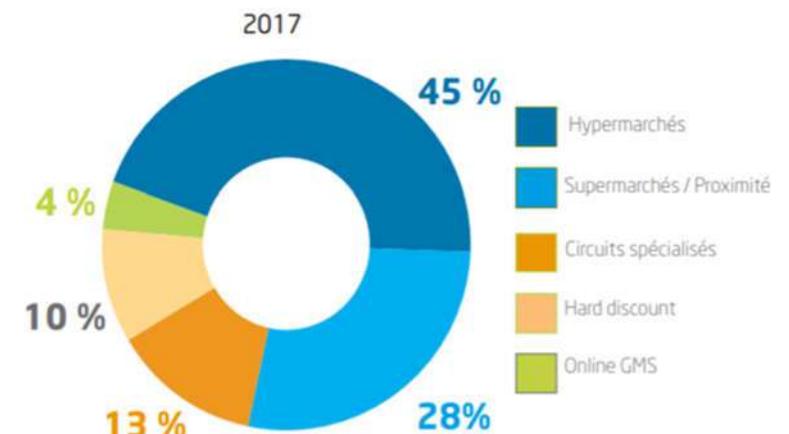
La distribution

Globalement, le territoire du Pays Lédonien est bien maillé au niveau de la distribution alimentaire.

Le Document d'Aménagement Artisanal et Commercial du Pays lédonien mettait en avant une bonne répartition de la dépense commercialisable sur la catégorie des achats « régulier », qui comporte entre autre les achats alimentaires.

Le Pays lédonien dans son ensemble était attractif pour les territoires limitrophes sur les achats réguliers. ECLA surtout ressortait comme très attractive, ainsi que l'ex-comcom de Saint Amour. A l'inverse, les comcom de Sud Revermont et Coteaux de la Haute Seille était en situation d'évasion. Le reste du territoire était à peu près neutre.

Au niveau national, la dépense alimentaire reste majoritairement dépensée dans la grande et moyenne surface, ou dans des structures proches comme le hard discount ou en ligne,... La distribution en circuits spécialisés, qui comprend les artisans, les ventes à la ferme et sur les marchés,... ne compte que pour 13 % de la dépense totale.



Source : données Kantar Worldpanel - estimation FranceAgriMer

GLOBAL système alimentaire

Atout

- * **Filière rémunératrice comté**
- * **Accès au bio relativement facilité sur le département par le bon maillage de magasins spécialisés et la place grandissante en GMS traditionnelle**
- * **Agrément en AB des deux abattoirs du département**
- * **Structuration existante en bio sur plusieurs filières**
- * **Politique historique de développement de filières AB**
- * **Implication des collectivités sur plusieurs projets d'installations**

Opportunité

- * **Aller sur de la diversification sur les GAEC, pour profiter du savoir-faire, des infrastructures et de la mécanisation existante : création d'activité sans agrandissement**
- * **Valoriser des espaces en cours d'enfrichement qui avaient historiquement une vocation agricole**
- * **GMS bien maillées sur le territoire, qui montrent un intérêt pour le local. Présence de chaînes d'indépendants avec des marges de manœuvre.**
- * **Imaginer des collectifs sans marges pour la distribution**
- * **Orienter le développement de filières par les choix d'investissements publics**
- * **Différencier des productions locales qualitatives tout en restant abordables**

Faiblesse

- * **Difficulté d'accès au foncier pour les productions diversifiées**
- * **Deux grandes unités agricoles : Bresse et plateaux, qui ne permettent pas d'envisager les mêmes productions sur tout le territoire**
- * **Potentiel de transformation limité (seconde transformation et productions atypiques)**
- * **En transformation : absence d'un niveau intermédiaire entre le grand groupe et les toutes petites unités individuelles.**
- * **Unités de transformations qui représenteraient des investissements importants, ne peuvent s'envisager sans garantie sur la production et les débouchés**

Menaces

- * **Demande en AB augmentant plus rapidement que l'offre : risque de captation des productions locales**
- * **Incertitudes sur le financement et le versement des aides à la bio**
- * **Place de l'agriculture peu évidente dans les collectivités locales, sans technicien ou élu référent sur ces questions.**

Evaluation de l'intérêt de 7 pistes de travail pour chaque productions.

	Installation	Conversion	Diversification des fermes
Bovin lait	--	+	--
Bovin viande	=	=	-
Volaille	+	-	++
Œufs	+	-	++
Pisciculture	=	--	-
Maraichage	++	--	+
Fruit	+/-	-	+
Porc	++	-	+
Grandes cultures	-	+	=

Légende :

L'évaluation des filières sur chaque critère correspond à l'ordre de priorité dans lequel les leviers doivent être mobilisés pour développer la production.

Exemple : Maraichage / Installation : « ++ » : l'installation de maraichers ressort comme une des actions prioritaire à conduire sur le sujet pour son développement sur le territoire.

Bovin lait / Diversification : « - - » : mettre en place des ateliers bovins lait en diversification sur des exploitations existantes n'est pas un levier pour le développement de la filière

Organisation des acteurs	Transformation	Distribution	Consommation
=	+/-	-	-
+	=	+	+
=	+	+	-
+	=	+	-
+	=	+	+
+	+	=	-
=	-	=	=
+	+	+	=
=	++	+	=

Explication :

L'installation est la création d'une exploitation sur une production. La **conversion** est le passage d'une ferme conventionnelle existante au cahier des charges AB. La **diversification** est la mise en place d'une production secondaire sur une exploitation existante sur une autre production.

L'organisation des acteurs peut être soit entre producteurs, soit entre maillons de la chaîne. La **transformation** inclue les capacités de stockage, transformation et conditionnement. La **distribution** est le travail sur les canaux de distribution, et la **consommation** des actions pour augmenter la consommation de ces produits AB.

Cohérence d'un travail sur chaque production par rapport aux enjeux du PAT Bio du Pays Lédonien

	Pérenniser les outils de production...	...et l'utilisation optimisée des outils de transformation
Bovin lait	=	=
Bovin viande	+	+
Volaille	=	+ / -
Œufs	-	-
Pisciculture	+	=
Maraichage	+	+
Fruit	-	-
Porc	+	=
Grandes cultures	-	=

Lier l'ensemble des acteurs de la filière, de la Terre à l'Assiette	Protéger nos ressources naturelles	Rapprocher l'offre locale de la demande
+	+	-
+	+	=
=	-	+
=	=	+
+	+	=
+	=	+
-	=	+
=	+	+
+	+	+

SOURCES PRINCIPALES

Recensement général Agricole 2010

Registre parcellaire graphique 2017

Memento de la Statistique Agricole 2019

Observatoire de l'Agriculture Biologique de Bourgogne
Franche-Comté 2018 et 2019

Observatoire prospectif de l'Agriculture Bourgogne-
Franche-Comté 2019

Données installations Chambre d'Agriculture du Jura

Répertoire SIRENE

Contacts

Sylvain MENU

sylvain.menu@jura.chambagri.fr

03 84 35 14 67



https://agriculture-portail.6tzen.fr/loc_fr/default/requests/27

Le projet doit être présenté dans son ensemble et pas seulement la partie faisant l'objet de la demande de subvention. Merci de bien vouloir compléter chacune des rubriques.

1- Intitulé du projet

Mise en œuvre d'un Projet Alimentaire Territorial « Bio » sur le Pays Lédonien

2- Présentation synthétique du projet (contexte du projet, pilotage, objectifs, cibles, actions)

Sur un territoire traditionnellement coopératif, les acteurs agricoles et alimentaires du Pays Lédonien, se sont engagés au côté des collectivités à l'émergence et à la mise en œuvre d'un Projet Alimentaire de Territoire orienté sur la production biologique, dans le cadre d'un outil de gouvernance commun.

Dans la poursuite du travail engagé par la cuisine centrale de Lons le Saunier, le projet vise à augmenter la production en AB du territoire, tout en facilitant les débouchés (en RHD – restauration collective / dans les foyers), dans une logique d'alimentation durable : produits bios accessibles pour tous / éducation alimentaire / lutte contre le gaspillage.

Les actions concernent le pilotage et l'animation des actions du PAT pour atteindre les objectifs du PNA, elles s'adressent aux restaurations collectives, organisations de producteurs et usagers du territoire, à travers le développement de filières prioritaires AB.

3- Thématique(s) dominantes du PAT – cocher une ou plusieurs cases

Pour rappel, le PAT doit privilégier une approche globale du système alimentaire.

- Justice sociale
 - dont lutte contre la précarité alimentaire
- Environnement
 - dont lutte contre le gaspillage alimentaire
- Éducation alimentaire
- Mise en valeur du patrimoine alimentaire
- Atteinte des objectifs de la loi EGalim pour la restauration collective
- Autres (à préciser) : Nutrition / Santé – en lien avec le Contrat Local de Santé du Pays Lédonien

4- Contexte du Projet (maximum 1,5 page)

4-1 : Présentation du porteur du projet et des acteurs présents sur le territoire

Le porteur du projet est aujourd'hui le PETR Pays Lédonien. Le Pays réunit les 6 EPCI (comptant 85 000 habitants) structurées autour de Lons-le-Saunier. Il porte un certain nombre de politiques d'aménagement et de développement local et constitue un cadre de planification et de contractualisation infrarégional. Le Pays Lédonien porte notamment, sur la base d'un projet de territoire cohérent :

- un **Schéma de Cohérence Territoriale** (document d'urbanisme) qui définit des objectifs et des orientations ambitieuses en matière de maîtrise de consommation foncière et de développement de l'agriculture périurbaine
- **Un programme LEADER**, orienté sur la valorisation des ressources locales et dont une partie du programme est spécifiquement dédié à l'agriculture, à l'alimentation, au soutien aux filières, à l'installation, à la constitution de projets partenariaux. Ainsi, la légumerie bio de la Ville de Lons le Saunier, les Espaces Test Agricoles (maraîchage bio, paysans boulangers, ...) portés par le CFPPA de Montmorot, l'étude de marché sur une plate-forme de vente en semi-gros de produits bio (GAB 39) ou un l'atelier d'insertion et de transformation de produits bio (ELAN Jardin) sont des projets financés ou en cours de financement par le programme LEADER du Pays Lédonien.
- Un **Contrat Local de Santé**, en cours de signature, qui appréhende un certain nombre d'enjeux dans les domaines santé/alimentation et santé/environnement
- Un **Plan Climat Énergie Territoriale** approuvé en 2015, qui définit notamment des orientations et des actions en matière de circuits courts et d'économie circulaire.

Le Pays Lédonien a su mobiliser à l'été 2019, pour répondre à l'AAP de la Région Bourgogne Franche-Comté « Agriculture, Alimentation et Territoires », un groupe de travail multi-acteurs qui s'est depuis encore enrichi et continuera de s'étoffer lors de l'émergence du PAT :

Collectivités : Pays Lédonien (PETR), ses EPCI (ECLA, CC Bresse Haute Seille, CC Porte du Jura, CC Petite Montagne, CC Pays des Lacs, CC Orgelet), Ville de Lons le Saunier.

Producteurs : Entente Bio, GAB 39, pisciculteurs Bresse Jurassienne,

Transformateurs : Abattoirs et Cuisine centrale de Lons-le Saunier, Elan Jardin

Distributeurs : restaurant municipal ; GMS et magasins spécialisés identifiés pour une implication ultérieure dans le projet ; épicerie sociales en cours d'identification.

Consommateurs : à développer à travers des démarches de mobilisation citoyenne en cours de construction.

Associations : Jura Nature Environnement, Croqueurs de Pommes de la Petite Montagne, le CPIE BRESSE DU JURA.

Autres partenaires : CFPPA Montmorot, Clus'Ter Jura (SCIC), Chambre d'Agriculture du Jura, Interbio, Vitagora (PTCE).

Ce portage par le Pays Lédonien est temporaire, puisque le collectif « PAT Bio lédonien » est en cours de création et assurera le portage du projet dès que possible (objectif visé : printemps 2020). La diversité des acteurs partenaires du PAT participera à la construction systémique du projet.

4-2 : Intégration au territoire, historique, contribution à une dynamique de territoire

La Ville de Lons-le-Saunier a activement participé au développement de l'agriculture biologique depuis les années 1990, dans l'objectif de protéger préventivement la ressource en eau. La cuisine centrale de Lons-le-Saunier, qui prépare aujourd'hui 1,5 millions de repas par an à destination du restaurant municipal et d'autres équipements publics du territoire (écoles, EPHAD, hôpital,...), a été motrice dans cette politique. Elle est aujourd'hui nationalement reconnue sur son approvisionnement local et de qualité (23% en chiffres d'affaires des produits cuisinés sont issus de l'AB et principalement locaux).

Entente Bio, une association de producteurs de viande bovine et de maraîchage, est l'un de ses fournisseurs clefs ; ses productions relèvent des activités agricoles « phares » du territoire. Cette association a été accompagnée au printemps 2019 par le Clus'ter Jura afin de conforter son positionnement sur le territoire.

Parallèlement, les EPCI Bresse haute Seille et ECLA ont montré un vif intérêt à mettre en place un PAT sur le territoire afin de faire converger les intérêts d'acteurs privés et publics présents sur le territoire. Cette convergence apparaît primordiale pour donner une nouvelle impulsion et des moyens pour conduire un projet structurant et ambitieux sur le territoire, en vue de conforter et de développer le fonctionnement existant dans un contexte de tensions sur la production biologique.

Le collectif formé à l'été 2019 par le Pays Lédonien et le Clus'Ter Jura a soumis, en la personne morale du Pays Lédonien, une candidature à l'AAP régional « Agriculture, Alimentation et Territoires » en septembre 2019, dans l'objectif de faire émerger un PAT. Si le projet est retenu (réponse de la Région début décembre 2020). Le territoire devrait, à l'issue de la phase d'émergence (été 2020), avoir atteint les 4 objectifs suivants, terreau nécessaire aux phases suivantes :

- collectif d'acteurs structuré et pérenne (voir ci-dessus projet de structure coopérative)

- des besoins et des initiatives identifiées plus clairement
- deux chantiers prioritaires menés autour de la structuration des filières viande bovine et maraîchage et de nouveaux chantiers prioritaires définis ;
- un territoire en cours de sensibilisation sur le sujet ;

Finalement cette phase d'appui à l'émergence s'inscrit comme un préambule à la définition d'une stratégie alimentaire territoriale concertée et ancrée dans les territoires

Le Pays Lédonien a ensuite candidaté à l'AMI régional « Stratégies Alimentaires des Territoires » en novembre 2019, afin d'être accompagné et de monter en compétences les membres du collectif pour la bonne réalisation d'un projet ambitieux pour le territoire, reproductible sur d'autres territoires.

Aujourd'hui, il candidate auprès de l'AAP national du PNA afin de pouvoir articuler les pistes d'actions résultant de la phase d'émergence. Ces dernières seront financées en grande partie par le PNA et le programme LEADER, permettront d'approfondir les objectifs d'ancrage de la production-transformation-distribution en produits AB sur le territoire, au service d'objectifs plus « sociaux » pour construire un système alimentaire global.

4-3 : Diagnostics et études préalables (*le cas échéant, si déjà réalisés*)

Diagnostics antérieurs :

- Etude d'Approvisionnement de la restauration collective du Pays Lédonien en produits bio et/ou locaux (2010)
- Étude du Groupement des Agriculteurs Biologiques 39 sur la production AB et l'opportunité d'une plateforme de distribution en semi-gros biologique
- Questionnaires de suivi des étudiants du CFPPA des promotions 2015, 2016 et 2017
- Données de la Chambre d'Agriculture sur la production AB,
- Etude conduite par le Clus'ter Jura sur les AOP du territoire de la CC Bresse Haute Seille
- Étude d'accompagnement de l'association de producteur Entente bio
- Diagnostic Contrat Local de Santé – Alimentation-santé / santé-environnement

Début 2019, un accompagnement auprès d'Entente Bio a permis d'identifier des problématiques externes à l'association, qui peuvent menacer son fonctionnement et celui de la cuisine centrale de Lons, du fait notamment de la structuration de la filière bio à l'échelle régionale.

Pour maintenir la dynamique engagée sur le territoire, il semble nécessaire, de professionnaliser et consolider les démarches engagées, dans un souci d'**alimentation durable**, mettant l'accent sur la **proximité entre outils de production, de transformation et de consommation**.

Parallèlement à cela, des enjeux pèsent sur la qualité de l'eau distribuée dans le réseau de la Ville de Lons-le-Saunier, et ce malgré un travail de fond opéré depuis plus de 25 ans sur les zones de captage (prairies, agriculture biologique). Cette alerte pose à nouveau la question de relancer une **dynamique de protection des zones de captage** dans la lignée des politiques précédentes.

Les communautés de communes, assumant **les compétences périscolaires** en particulier, se sont rendues à l'évidence que le travail mené par la cuisine centrale de Lons devait essaimer. Un enjeu réel de mutualisation des moyens (transformation – légumerie, atelier d'Elan Jardin...- Logistique et distribution) se complète d'un autre enjeu fort autour de la **formation des personnels de cuisine** pour lesquels un changement de pratique est attendu pour permettre de répondre aux enjeux de la loi Egalim sur le volet restauration collective.

Depuis de nombreuses années, l'EPLFPA de Montmorot, notamment par son Centre de Formation Professionnelles et de Promotions Agricoles (CFPPA) accompagnent de très nombreux porteurs de projets désireux de produire, transformer et vendre des produits agricoles alimentaires en agriculture biologique. Une action d'envergure est en train de naître en différents lieux du Pays lédonien en termes d'**Espaces Test Agricoles** (ETA).

Enfin, le territoire du Pays Lédonien bénéficie d'un **tissu de l'économie sociale solidaire** fort, ancré et reconnu au-delà même du territoire. Des actions d'éducation, de sensibilisation à l'environnement et à une alimentation saine, des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, des actions expérimentales pour le développement d'une économie circulaire... sont autant de signes que le territoire semble prêt à relever les défis.

5- Descriptif détaillé du projet (maximum 6 pages)

5-1 : Objectifs du projet

Le Pays Lédonien souhaite faire émerger et développer un Projet Alimentaire de Territoire, dans la poursuite du travail accompli ces 20 dernières années via la Cuisine Centrale de Lons le Saunier.

- Ce projet « historique » de la Cuisine Centrale a été un fort levier du développement de la production biologique sur le territoire et pour le territoire, en assurant des débouchés aux producteurs dans la restauration collective locale : farine, puis pain, viande, légumes, yaourts, œufs,... Cet engagement à long-terme envers les acteurs de la production et de la transformation des produits a été la clef du fort développement de l'AB sur le Pays Lédonien et de la protection des zones de captage.

Le Projet actuel vise à développer cette première étape : augmenter la production en AB du territoire (diversification de la production, augmentation des volumes disponibles) tout en facilitant les débouchés (en RHD – restauration collective et privée - et dans les foyers), dans une logique d'alimentation durable pour le territoire : des produits bios accessibles pour tous, une éducation à l'alimentation et la lutte contre le gaspillage.

Il repose ainsi sur deux axes:

- Axe Social: éducation à l'alimentation et justice sociale ;
- Axe Structuration de filières : production, transformation, distribution (poursuite du travail d'émergence réalisé dans le cadre de l'AAP régional), logistique au service des acteurs du système.

La lutte contre le gaspillage alimentaire participe aux deux axes : en amont, lutter contre le gaspillage lors de la production, la transformation et la distribution ; en aval, dans les assiettes (en RHD et à domicile).

Ces 2 axes s'entresoutiennent dans un cercle vertueux :

L'augmentation de la demande aval dope la production, encourage les investissements en production (installation, conversion,...) et en transformations (outils), encourage les distributeurs à proposer des produits locaux AB ; la structuration de filières permet d'augmenter les volumes disponibles pour faire face à la demande croissante en produits locaux AB (et non importés de l'étranger à bas coût).

L'atteinte de ces objectifs nécessitera la constitution d'un outil juridique coopératif entre les acteurs publics et privés du territoire pour piloter l'ensemble, structure dont le statut et la gouvernance seront à clarifier lors de la phase d'émergence (1er semestre 2020) mais dont on peut présager dès aujourd'hui qu'il s'agira d'une SCIC, (société coopérative d'intérêt collective), ou à défaut, d'une association. L'autonomie financière de cette structure est l'objectif que se fixe le collectif dès à présent, à horizon 2 ans.

5-2 : Actions prévues

Les actions prévues s'inscrivent principalement sur trois champs :

- Fort développement de l'axe social, déjà présent en filigrane dans la phase d'émergence du PAT (cf. candidature à l'AAP régional) avec la lutte contre le gaspillage alimentaire et la mobilisation du territoire. L'éducation alimentaire et la justice sociale seront au cœur de cette seconde phase.
- Structuration des filières, prioritairement maraîchage et viande, pilier de la phase d'émergence : prolongement de la dynamique en cours, réalisations concrètes pour la construction de nouvelles filières ou le développement de filières existantes, études de faisabilité complémentaires, etc.
- Développement de la gouvernance du projet, suite au travail d'émergence.

Et il est fort probable que l'ensemble du dispositif contribue à faire émerger des actions non encore prévisibles à ce stade, relevant de l'un des 3 champs ci-dessus, et provenant de :

- La phase d'émergence du PAT, au 1^{er} semestre 2020 ; les partenaires seront invités à faire remonter leurs suggestions en vue d'une priorisation en fonction des budgets ;
- Nouveaux partenaires du projet qui rejoindront le collectif ;
- Parcours de formation-action proposé par la région BFC (cf. candidature à l'AMI régional).

Axe 1 : Social - Démocratiser l'alimentation de qualité

En lien avec le Contrat Local Santé du Pays Lédonien et conformément aux objectifs du Projet Alimentaire Territorial, les actions concerneront principalement :

Jeunes publics

- Valorisation de l'approvisionnement bio et local de la restauration collective géré par les Établissements Publics du territoire,

- Mise en place d'une « semaine de la bio » dans les écoles (protection des ressources naturelles, modification du régime alimentaire, lutte contre le gaspillage,...)
- Actions d'éducation alimentaire, en lien avec le CPIE de la Bresse

Les familles

- Mise en place d'un défi « Familles à Alimentation Positive », à partir des méthodologies nationales pour démontrer qu'il est possible de s'alimenter en AB local sans augmenter son budget alimentaire
- Développement de l'offre en produits AB locaux dans les GMS

Publics précaires

- Actions de prévention nutrition / santé en lien avec le CLS sur la dénutrition des personnes âgées, un des membres du groupe faisant partie du comité scientifique d'une étude de recherche sur le sujet à l'INRA de Dijon et 2 EPHAD du territoire faisant partie de l'accompagnement « Maison Gourmande et Responsable » de l'ADEME.
- Actions en partenariat avec réseau des CCAS et Association Maison Commune située en QPV.
- Cartographie et développement d'un réseau d'épiceries solidaires, proposant également des produits AB
- Identification de projets existants sur d'autres territoires et qui pourraient être transposables à notre territoire

Axe 2 Structuration de filières en AB : Renforcer les moyens d'actions des producteurs, transformateurs et distributeurs

Action 2.1 : augmentation de la production en AB sur le territoire

- Renforcer l'adhésion des producteurs biologiques du territoire au projet, au-delà de la phase d'émergence. Leur faire partager l'importance de commercialiser localement leurs produits, au service du territoire et dans le respect de l'environnement : sensibilisation et changement de comportement.
- Aide à l'installation en agriculture biologique en s'appuyant sur :
 - Les Espaces Tests Agricoles en cours de constitution qui permettent à de jeunes agriculteurs de tester leur installation avec le soutien de partenaires
 - La mise en œuvre d'une « ZAM » (Zone d'Activité Maraîchère) en cours de constitution sur ECLA
 - Mener une réflexion sur la question du foncier (lien Chambre d'Agriculture, SAFER, Terre de Liens et Impact 39)
- Aide à la conversion à l'AB en :
 - Renforçant la dynamique à l'échelle du territoire impulsée par la Ville de Lons le Saunier qui soutient financièrement des projets pour développer des surfaces agricoles situées sur les bassins versants ;
 - Renforçant le soutien technique sur le terrain aux producteurs qui souhaitent se convertir à l'AB
- Facilitation des débouchés pour aider à l'investissement ; « territoire équitable », revenu juste aux producteurs et vision à long-terme en valorisant la complémentarité au niveau de la restauration collective (cuisine centrale de 7500 repas jours et petites unités de production de 200 ou 60 repas jours).
- Utilisation d'espaces aujourd'hui non utilisés :
 - Une possibilité déjà identifiée sur la commune de Lons le Saunier : les serres municipales, qui aujourd'hui ne fonctionnent que la moitié de l'année pour préparer les plantations décoratives de la Ville
 - Les jardins dont les usagers ne peuvent ou ne souhaitent pas travailler : mise en place d'une plateforme de mise en relation permettant aux habitants des immeubles de venir jardiner, avec mise en commun de la production et don des éventuels surplus aux épiceries sociales
 - Mise en valeur des vergers existants, plantation de nouveaux vergers avec des variétés anciennes, sans traitements ; possibilité identifiée dès aujourd'hui d'alimenter la cuisine centrale de Lons le Saunier
 - Dédier les « dents creuses » au sol sain au maraîchage biologique ?

Action 2.2 : développement d'outils adaptés sur le territoire

- S'assurer de la pérennité des unités de transformations, les valoriser et les renforcer. Cela concerne particulièrement :
 - Abattoir et atelier de découpe de Lons
 - La Légumerie de Lons (qui est aujourd'hui en sous-capacité)
 - Le laboratoire de transformation de légumes de Elan Jardin (association d'insertion)
- Identifier les besoins initiaux et permanents des différentes restaurations collectives afin de se doter de tableau de bords. Ces derniers permettront d'identifier les besoins des restaurations collectives.
- Autres besoins exprimés en phase d'émergence ;
ex : faisabilité filière légumineuses / ateliers de transformation / outils de stockage et conditionnement / conserverie mobile / ...

Action 2.3 : une logistique au service des acteurs du système

- Plateforme « JurRungis » pour massifier/rationnaliser les flux,... au service des producteurs, transfos, distributeurs ; MIPL « Marché d'Intérêt Pays Lédonien », permettant l'achat de produits bios et locaux aux différentes structures

du territoire (restauration commerciale, commerces de proximité,...)

Action 2.4 : distribution démocratisée de produits AB locaux sur le territoire

- Concernant les GMS et les restaurations collectives, créer des partenariats vertueux producteurs – acheteurs

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Ce volet fait échos aux actions précédentes car il sera en filigrane tant sur le volet amont de la production à la distribution qu'en aval dans l'assiette. Ainsi les actions citées ci-dessus seront inclusives.

Action 3.1 : En amont (de la production à la distribution)

- Développement d'Elan Jardin sur la BHS, transfo de produits abîmés, insertion
- Formation des personnels de restauration collective publique en gestion directe ou indirecte
 - Permettre d'obtenir telle la cuisine centrale de Lons un taux de repas faits maison afin de contrôler au plus près le gaspillage alimentaire.

Action 3.2 : En aval (dans les assiettes, en RHD et dans les foyers)

- Les actions éducatives pour les jeunes
- Un défi « Familles à Alimentation Positive »,
- Actions en faveur des seniors

5-3 : Périmètre géographique et cibles (préciser notamment la surface géographique et la taille de la population cible). Préciser l'échelle du projet (Commune, EPCI, PETR, PNR, Département, Région)

Le Pays Lédonien se trouve dans le département du Jura autour de sa ville Préfecture de Lons-le-Saunier. Il réunit 5 Communauté de Communes et une Communauté d'Agglomération, soit 180 communes pour 85 481 habitants. 67 % de son territoire est classé jusqu'en 2020 en ZRR.

5-4 : Gouvernance (préciser notamment les acteurs impliqués, le rôle de chacun, la formalisation des engagements des partenaires, la présence d'un coordinateur/animateur du PAT)

Chaque partenaire s'est engagé, via les courriers de soutien, à participer à la future gouvernance locale. Ils se réunissent aujourd'hui lors d'un comité de pilotage mensuel. La forme juridique même de ce pilotage sera fixé pour le mois de juin 2020, après 6 mois d'accompagnement amont dans le cadre de l'AAP régional mais aussi, si possible, via l'accompagnement proposé dans le cadre du Réseau Rural Régional.

Chaque partenaire met son personnel à disposition du groupe, s'engage à mutualiser l'information sur ses actions de formations et de sensibilisation tout en participant à la construction des indicateurs.

Les partenaires auront à cœur de mettre en place une ambiance de travail ouverte afin d'accueillir les acteurs non présents dans le collectif aujourd'hui (chercheurs, grande distribution, autres associations et citoyens, épicerie solidaire en cours de constitution).

Le coordinateur du PAT sera la personne en charge du suivi des actions, la mobilisation des temps de travail, la recherche de nouveaux partenaires mais surtout la pérennisation du dispositif via la recherche de financements aux opérations dédiées (futur camion de livraison en circuits courts, étude de marché et des sols pour des légumineuses, formations des personnels de la restauration collective, mise en place de système de pesée des déchets, ateliers cuisines avec les invendus ou aliments glanés,...).

Chaque partenaire est conscient que le travail du futur coordinateur ne sera possible sans l'engagement de tous.

5-5 Moyens humains et matériels mis en œuvre

Moyens Humain :

- 0,5 ETP sur 2 ans – Pilotage du projet

- Animation globale de la démarche et des instances de gouvernance
- Développement organisationnel, technique et financier
- Coordination, suivi global des actions du Projet Alimentaire de Territoire
- Participation aux instances nationales et régionales, essaimage, benchmark
- Rapports d'évaluation,

- 0,5 ETP sur 2 ans – Pilotage des actions « transition alimentaire »

- Développement et mise en œuvre du programme d'actions d'éducation alimentaire
- Initiation et coordination des actions de communication / promotion / sensibilisation

- 1ETP sur 2 ans – Développement des filières locales

- Stabilisation / développement des circuits d’approvisionnement de la Cuisine Centrale de Lons
- Identification des besoins de l’ensemble de la restauration collective du territoire
- Expérimentation / mise en test de circuits d’approvisionnement contractualisés
- Prospection des marchés externes
- Développement d’un modèle logistique

Conduite de missions externalisées

- Actions de sensibilisation des jeunes publics – familles - éducation alimentaire pour obtenir un changement de comportement
- Animation événementielle - Mobilisation citoyenne
- Développement d’un programme Lutte Gaspillage Alimentaire –

5-6 : Liste des partenaires impliqués et leurs contributions (remplir le tableau ci-dessous)

Nom du partenaire	Statut juridique	Contributions des acteurs du collectif	
		Acquises	En cours
Entente Bio	Association de producteurs	Participation aux groupes de travail, comités de pilotages, etc. dans le cadre du PAT BIO Groupement d’agriculteurs biologiques (maraîchers et éleveurs) favorisant la vente en circuit courts dans le Jura et communes proches. La mission d’Entente bio participe au développement de l’agriculture biologique en aidant à la pérennité des fermes/ installations de porteurs de projets ; permettant aux producteurs de vendre leurs produits à un prix juste et équitable	Accompagne ses adhérents à commercialiser leurs production par une offre groupée en favorisant la vente en circuits court et organisent l’approvisionnement des agriculteurs. S’adresse aux professionnels et particuliers : restauration collective, restaurants privés, artisans et commerçants, GMS, caissettes de viande pour les particuliers Défend un cahier de charges pour la viande Actions pour le développement et la structuration de la filière viande en relation avec la Ville de Lons-le-Saunier et le Cluster Jura
Chambre d’Agriculture du Jura	Etablissement public	Participation au groupe de travail, COPIL	- Animation points d’information (agriculture biologique, diversification, installation, ...) - Accompagnement des producteurs pour répondre aux besoins des filières (cahier des charges, ...) - Structuration de filières d’amont en aval - Préservation du foncier agricole - Co-animation du projet espace test agricoles (cf. ligne CFPPA) - Animation de collectifs d’agriculteurs ... Cf – contribution complémentaire annexée
ClusTer Jura	SCIC	Participation à l’émergence du projet et à la constitution du collectif ; participation au groupe de travail	- Participation formation cabinet Blézat - démarches coopérative / Mobilisation citoyenne
Interbio Franche Comté	Association interprofessionnelle	Participation aux groupes de travail, comités de pilotages, etc. dans le cadre du PAT BIO Interbio Franche -Comté est l’échelle régionale du réseau Bio. Il s’agit d’un	Structuration et soutien technique des filières agricoles représentées sur le Jura Actions de développement de l’agriculture biologique Actions d’éducation alimentaire : rendre

		<p>organisme interprofessionnel de développement de l'agriculture biologique en lien direct avec les producteurs et transformateurs des différents départements. Son action passe par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appui technique aux filières agricoles présentes sur le territoire - Sensibilisation et promotion de l'agriculture biologique de proximité 	<p>accessible de l'agriculture biologique, locale et de qualité montagne d'un défi Famille à Alimentation Positive sur le bassin lédonien, sensibilisation en établissement scolaire, représentation lors d'événements grand public</p> <p>Actions pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et bio : structuration et développement des liens entre restauration collective et producteurs locaux (définition des besoins en approvisionnement, mise en relation, formation des cuisiniers)</p>
Groupement des Agriculteurs Bio 39	Syndicat	<p>Participation aux groupes de travail, comités de pilotages, etc. dans le cadre du PAT BIO</p> <p>Le GAB est l'échelle la plus locale du réseau Bio dont l'ambition est la promotion de l'agriculture biologique.</p> <p>Le GAB du Jura, a pour mission localement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer et soutenir la production biologique - Structurer les filières - Promouvoir l'agriculture biologique <p>Le GAB39 agit également comme syndicat agriculteurs biologique du Jura : défense de ses producteurs et de l'agriculture biologique</p>	<p>Promotion de l'agriculture biologique via des actions de communication, de valorisation de l'agriculture biologique et sensibilisation du grand public.</p> <p>Actions pour le rapprochement, fédération des agriculteurs biologiques autour de la défense de valeurs communes et de projets collectifs.</p> <p>Actions pour favoriser les liens entre producteurs locaux et restauration collective</p>
Vitagora	Association	<p>Vision globale sur l'ensemble de la chaîne alimentaire pour orientation,</p> <p>Participation au copil</p> <p>Participation aux groupes de travail,</p>	<p>Transmission de connaissances et d'expertises d'autres projets collaboratifs au niveau régional ou national, lien avec la transformation alimentaire...</p>
Jura Nature Environnement	Association	<p>Participation aux groupes de travail,</p>	<p>Accompagnement développement de l'alimentation bio en restauration collective</p> <p>veille environnementale pour la qualité de l'eau</p> <p>Actions de formation / information / création d'outils pédagogiques</p> <p>Actions de sensibilisation grand public</p>
Cuisine Centrale Lons	Syndicat Mixte	<p>Participation comité pilotage</p> <p>Participation aux groupes de travail,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pérenniser les actions en cours - construction de nouvelles filières - action éveil à l'alimentation de proximité bio - répondre aux attentes EGALIM - faire évoluer le territoire pour la protection de l'eau

Ville de Lons-le-Saunier	Commune	Participation comité pilotage Participation aux sessions de travail	Protection de la ressource en eau potable Etude de faisabilité nouvelles filières (yaourts bio / atelier découpe, ...) sensibilisation grand public / modes de consommation lutte contre le gaspillage alimentaire, l'eau, les déchets plastics, ...
Espace Communautaire Lons Agglomération	EPCI	Participation comité pilotage Participation aux sessions de travail	-Participation formation cabinet Blézat - Développement d'une Zone d'Activité Maraîchère - Éducation alimentaire milieu scolaires / périscolaire - Développement « espace test agricole » - Mise en œuvre actions PCAET
CC Bresse Haute Seille	EPCI	La CCBHS a validée en Conseil Communautaire le mise en œuvre d'un PAT sur son territoire Participation comité pilotage Participation aux sessions de travail	- Participation formation cabinet Blézat - Formation des agents de restauration collective -répondre aux attentes EGALIM - Identification des besoins de transformation en lien avec le projet 2020 d'agrandissement du laboratoire de transformation Elan Jardin -Identification des producteurs volontaire pour desservir les petites unités de restauration collective (au moins 3 sur la ccbhs) - Etudier le mode de valorisation des circuits courts / notamment via l'application « Jura et Moi » Développement des espaces test Agricoles sur le territoire Éducation alimentaire auprès des publics - Faisabilité / besoins « magasin circuit courts » ?
CFPPA Montmorot	Établissement Public	Participation comité pilotage Participation aux sessions de travail	- Actions de formation des porteurs de projets et des animateurs de projets (maraîchage BIO, paysan boulanger, ...) - Co-animation des espaces test agricoles plurisites sur le Pays lédonien (Val Sonnette, Desnes, ZAM Courlans/Courlaoux, Gigny...) avec la Chambre d'Agri39 et Coopilote

5-7 : Éléments relatifs au diagnostic territorial (prévu ou en cours). Le projet doit reposer sur un diagnostic partagé portant sur l'agriculture et les différentes dimensions de l'alimentation sur le territoire. Ce diagnostic doit être prévu ou en cours.

Le projet s'inscrit directement dans la continuité d'une phase d'émergence en cours.

Le Pays Lédonien est en effet maître d'ouvrage d'une mission externalisée (consultation en cours) pour un accompagnement à l'émergence d'un PAT bio sur le Pays (budget prévisionnel 50,000 €) fin des travaux sept 2020.

Cette phase d'émergence s'inscrit dans l'appel à projet régional « Agriculture, Alimentation et Territoires » lancé la Région Bourgogne Franche Comté au 4^{ème} trimestre 2019.

Parallèlement à l'engagement de cette prestation d'accompagnement, le Pays Lédonien a candidaté à un Appel à Manifestation d'intérêt du Réseau Rural Régional intitulé « stratégies alimentaires des territoires en Bourgogne Franche Comté » en vue d'intégrer un réseau d'acteurs et participer à des formations / actions pour accompagner les territoires dans leur stratégies alimentaires.

5-8 Calendrier synthétique du projet (remplir le tableau ci-dessous) :

	Janvier 2020	Juin 2020	Septembre 2020	Janvier 2021	Juin 2021	Septembre 2021	Janvier 2022	Juin 2022	Septembre 2022
Calendrier dispositif appui PNA									
Démarche d'appui à l'émergence d'un PAT (AAP régional)	Stratégie alimentaire validée Structure collective préfigurée								
AXE Social : démocratiser l'alimentation de qualité			Clarification du programme d'actions	1.1 actions auprès du jeune public		1.1 actions auprès du jeune public			
						1.2 défi « famille alimentation positive »		1.2 défi « famille alimentation positive »	
				1.3 actions publics précaires		1.3 actions publics précaires			
AXE Filières : structuration des filières			Clarification du programme d'actions	2.1 Augmentation de la production		2.1 Augmentation de la production			
				2.2 Développement outils adaptés		2.2 Développement outils adaptés			
				2.3 logistique adaptée		2.3 logistique adaptée			
						2.4 distribution démocratisée			
Lutte contre le gaspillage			3.1 en amont et 3.2 en aval : Expérimentations tout au long du dispositif						
Développement d'une gouvernance partagée			Association de préfiguration	Finalisation du modèle d'organisation et création structure porteuse	Mise en œuvre et ajustement dans le mode de fonctionnement	Accueil de nouveaux partenaires, pérennisation des activités et des postes			
Suivi évaluation du dispositif				Point d'étape			Point d'étape		Bilan final

6 - Livrables = indiquer la forme, la cible, la couverture géographique (maximum 1/2 page)

Rapport intermédiaire et final / outils produits...

Schéma de gouvernance et de fonctionnement de notre outil de gouvernance local

Programmes pédagogiques des actions d'éducation alimentaire

Outil Méthodologique de structuration d'une filière servant RHD et foyers d'un territoire

Cartographie évolutive des producteurs, transformateurs et distributeurs engagés

7 - Modalités de suivi et d'évaluation du projet (maximum 1/2 page)

Indicateurs de suivi et d'évaluation du projet. Des indicateurs quantitatifs et précis doivent être prévus.

Ainsi les résultats attendus à 24 mois à compter de l'automne 2020:

- un modèle de gouvernance multi-acteurs et mixte privés/public éprouvé
- Axe social : une sensibilisation de la jeunesse et personnels de services dans les établissements de restauration collective gérées par le EPCI qui en ont la compétence (notamment par la formation des personnels) / des produits bio dans les épiceries sociales ; / des familles convaincues par le Défi de la possibilité de s'alimenter autrement et ambassadrices dans leur entourage
- Axe structuration de filières: un développement de la production de maraîchage et un approvisionnement sécurisé et pérenne des établissements de la restauration collective
 - En prenant soin de bien identifier les besoins en terme de volumes
 - Et en accompagnant les installations pour assurer un niveau de revenu aux exploitants agricoles

En transversal à ces deux axes

- Une diminution réelle du gaspillage alimentaire
- Une qualité de l'eau potable préservée

Axe 1 : Social - Démocratiser l'alimentation de qualité

Jeunes publics - Nombre de jeunes sensibilisés / Qualité des interventions et compréhension des enjeux

Les familles - Nombre de familles ayant eu l'information / Nombre de familles ayant participé au défi / Résultat d'enquête auprès des familles sur l'évolution de leur comportement alimentaire / Évolution quantitative de l'offre en produit AB dans les GMS

Publics précaires - Nombre d'établissements investis dans la démarche de prévention à la dénutrition / Nombre de personnes âgées sensibilisées / Évolution des nouveaux projets / Nombre d'épiceries sociales proposant également des produits bios locaux

Axe 2 Structuration de filières en AB : Renforcer les moyens d'actions des producteurs, transformateurs et distributeurs

Augmentation de la production en AB sur le territoire : Nombre de producteurs biologiques du territoire entre projet initial et final / Nombre d'espace test mis en œuvres et nombre de jeunes agriculteurs ayant fait usage de ces espaces / Surface de ZAM utilisée par des maraîchers / Évolution des quantités de produits bio en restauration collective sur le territoire

Développement d'outils adaptés sur le territoire : Pourcentage d'augmentation des utilisations des unités de transformations / Nombre de nouveaux projets issus de la phase d'émergence ayant vu le jour

Logistique au service des acteurs du système : à déterminer au regard du projet

Distribution démocratisée de produits AB sur le territoire : Nombre de GMS mobilisées

Lutte contre le gaspillage alimentaire

En amont (de la production à la distribution) : Nombre de personnes formées / Évolution des pratiques dans les restaurations collectives

En aval (dans les assiettes, en RHD et dans les foyers) Cf. axe Éducation alimentaire

8- Actions de valorisation du projet (maximum 1/2 page)

Les actions de valorisation du projet ont vocation à être déterminées collectivement durant la phase d'émergence du projet (1^{er} et 2^{ème} semestre 2020). A ce stade de la réflexion, seules des hypothèses de travail peuvent être exprimées :

- Événementiel – dans les différents EPCI du territoire
- Micro-clip vidéo / trimestre sur les différents sous-axes du projet
- Développement d'outils de communication : bulletins des EPCI et sur leurs site internet / points presse locale / ...
- De part l'implication des acteurs dans les réseaux régionaux, inter-régionaux et nationaux

9- Rappel des critères d'éligibilité (maximum 1 page)

Compléter les éléments du projet répondant à chaque critère dans le tableau ci-dessous :

critères	Requis	Éléments du projet
Légitimité du porteur de projet	Le porteur de projet doit avoir la capacité à fédérer les partenaires. Si le projet n'est pas porté par une collectivité locale, une collectivité locale doit a minima être partenaire du projet.	Le Pays Lédonien constitue un périmètre d'action cohérent, le porteur a déjà fédéré un collectif pour candidater à l'AAP Rég, AMI Cab B, AAP PNA. D'autres partenaires rejoignent le collectif d'acteurs ou sont pressentis pour la rejoindre (distributeurs, GMS,...) dès lors que la démarche pourra s'engager
Démarche collective et concertée	Le projet doit prévoir : - l'association et la consultation de l'ensemble des partenaires pertinents au regard des objectifs poursuivis ; - l'information de la démarche auprès des publics appropriés ; - la présence d'un animateur/coordonateur.	L'ensemble de la démarche mobilise pas moins de 14 acteurs au démarrage du dispositif, et a pour ambition de permettre à d'autres d'intégrer la dynamique locale Un poste sera consacré exclusivement à l'animation/coordination du dispositif
Objectifs du projet	Les projets soutenus devront comporter une dimension spécifique visant à répondre à plusieurs des objectifs fixés par la loi EGAlim pour l'approvisionnement de la restauration collective, la réduction du gaspillage alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire.	Les objectifs principaux du projet : Education à la santé et justice sociale Appui au développement des filières (production, transformation, distribution) Lutte contre le gaspillage
transversalité de la démarche	La démarche présentée doit prendre en compte plusieurs fonctions du système alimentaire (agricole et alimentaire, environnementale, sociale, éducative, culturelle et de santé) et favoriser leur synergie. Elle doit par ailleurs réunir différents acteurs du territoire de différentes natures (acteurs économiques, politiques, associatifs...).	Le dispositif prend appui sur trois dimensions : Economique, Social et Environnementale. Il s'inscrit donc dans une transversalité importante. Cela se traduit concrètement par une forte mobilisation des parties prenantes du projet (acteurs économiques, politiques, associatifs, et coopératifs), dans l'ensemble des maillons de la chaîne (production / transformation / distribution / consommation) <u>et</u> avec une approche multi-partenaire au sens d'un mixage public / privé
Diagnostic	Le projet doit reposer sur un diagnostic partagé portant sur l'agriculture et les différentes dimensions de l'alimentation sur le territoire (données sociales, économiques, sur les ressources naturelles et le climat, etc.). Ce diagnostic doit être prévu ou en cours.	Grâce aux actions déjà en œuvre depuis plusieurs années et au dispositif AAP régional « phase d'émergence » le territoire détient déjà un certain de données, cependant, afin de se donner le plus de chance d'être pertinent et cohérent dans les propositions d'actions le dispositif, tout au long de sa mise œuvre, se dotera de moyens de capitalisation de données quantitatives et qualitatives (Observatoire permanent)
Plan d'actions opérationnelles	Un plan d'action doit être prévu ou en cours d'élaboration.	Le plan d'action opérationnel, plus précis que l'énumération des actions présentées plus haut (cf # 5-2), sera défini en fonction des résultats des travaux conduits dans le premier semestre 2020 « phase d'émergence d'un PAT »
Engagement des partenaires	Outre que les partenaires du projet doivent être clairement identifiés, l'engagement de ces partenaires doit être formalisé par un document signé (lettre d'engagement, charte...) ou en cours de signature.	L'ensemble des acteurs impliqués dans la démarche nous ont fait parvenir un courrier qui apporte quelques précisions sur le niveau d'engagement.
Pérennité du projet	Le projet doit contenir des éléments de réflexion sur la pérennité du projet et un minimum d'engagements financiers.	Le dispositif envisagé s'inscrit dans le temps : La création d'une structure coopérative, dont le modèle économique et le mode de gouvernance vont se préciser dans la première année dénote d'une réelle volonté de pérenniser. L'ensemble des actions qui se mettront en œuvre sont être reproductibles et trouveront une opérationnalité financière qui pourrait exister en dehors d'un dispositif financier proposé par cet appel à projet.
Évaluation de	Le projet doit a minima présenter la	L'ensemble de la démarche proposée sur propose d'être en amélioration

<p>l'impact sur le territoire et démarche d'amélioration continue</p>	<p>réflexion en cours sur des indicateurs de suivi ou d'évaluation du projet.</p>	<p>continue. Le mode de gouvernance et la nature des partenariats vont permettre à l'ensemble des acteurs de réussir leur positionnement et d'inscrire les actions dans le temps. Plus de de mesurer les résultats à la fin il s'agira donc de pouvoir démontrer, par les actes posés d'ici la fin de l'année 2022, de la concrétisation et des avancées social, économique et environnementale de la stratégie alimentaire territorial du pays Lédonien.</p>
---	---	---

Dispositif de reconnaissance

Projet Alimentaire Territorial (PAT)

Annexe 2

FICHE DE PRÉSENTATION DU PROJET

(15 pages maxi)

Merci de bien vouloir compléter chacune des rubriques suivantes :

1- Intitulé du projet

A la croisée des initiatives pour une alimentation saine, locale et durable

2- Présentation synthétique du projet (contexte du projet, pilotage, objectifs, cibles, actions)

(maximum 10 lignes)

Depuis l'émergence de son Projet Alimentaire Territorial « Bio », le Pays Lédonien et les acteurs agricoles et alimentaires ont œuvré à l'ambition initiale d'augmentation de la production en Agriculture Biologique du territoire, dans une logique d'alimentation durable accessible au plus grand nombre, en investissant la dimension économique du projet.

Dans un contexte social, climatique et économique incertain, où la sécurité alimentaire et l'accès à une alimentation de qualité pour tous sont des sujets majeurs, le Pays Lédonien souhaite faire de sa Stratégie Alimentaire Territoriale un cadre porteur pour déployer l'action de l'ensemble des acteurs de l'alimentation, de l'environnement, de la santé et du social sur les autres dimensions du PNA. Ce déploiement se fera en lien avec les différentes fonctions de son système alimentaire (santé, environnement, foncier, éducation, sociale), par la fédération et l'animation de l'action locale dans un intérêt collectif de santé publique, par l'augmentation des produits de qualité et leur accessibilité, dans un environnement favorable à la santé, aux ressources, à la biodiversité, et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

3- Thématique(s) dominantes du PAT (cocher une ou plusieurs cases)

Pour rappel, le PAT doit privilégier une approche globale du système alimentaire.

- X Justice sociale
dont lutte contre la précarité alimentaire
- X Environnement
dont lutte contre le gaspillage alimentaire
- X Éducation alimentaire
- ⊗ Mise en valeur du patrimoine alimentaire
- X Atteinte des objectifs de la loi EGalim pour la restauration collective
- X Autres (à préciser) : Nutrition / Santé – en lien avec le Contrat Local de Santé du Pays Lédonien

4- Territoire d'action (cocher une ou plusieurs cases)

- X Commune
 X Établissement public de coopération intercommunal (EPCI)
 X Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR)
 Parc Naturel Régional (PNR)
 Département
 Région

Précisions (le cas échéant) :

Surface géographique (en km²) : 1853,5 km²

Nombre d'habitants : 91 937 habitants

5- Public cible (type de public et nombre d'habitants concernés)

Ce Projet Alimentaire Territorial de niveau 2 s'adresse à tous les acteurs souhaitant s'engager dans la dynamique de la Stratégie Alimentaire Territoriale du Pays Lédonien. Il est notamment à destination des associations, du grand public et des acteurs publics et privés. Il s'inscrit dans l'échelle du bassin de vie du Pays Lédonien qui couvre 200 communes et 91 937 habitants.

6- Partenaires impliqués et leurs contributions (remplir le tableau ci-dessous)

Nom du partenaire	Statut juridique	Contributions (politique, technique, financière, etc.)	
		Acquises (préciser)	En cours (préciser)
Chambre d'Agriculture du Jura	Etablissement public	<ul style="list-style-type: none"> - Participation au COPIL ; aux sessions de travail - Animation de points d'information (agriculture biologique, diversification, installation, ...) - Accompagnement des producteurs pour répondre aux besoins des filières - Structuration de filières d'amont en aval - Préservation du foncier agricole - Co-animation du projet d'espace test agricole sur la commune de Val-Sonnette - Animation de collectifs d'agriculteurs - Contribution à l'élaboration des diagnostics 	
Ensemble Bi'Eau	SCIC	<ul style="list-style-type: none"> - Participation au COPIL ; aux sessions de travail - Commercialisation de produits bio locaux (viande et légumes brutes) en GMS et auprès de la restauration collective - Animation d'une action de lutte contre le gaspillage alimentaire en amont - Achat de viandes bio et de légumes brutes bio aux producteurs et ventes auprès de la restauration collective et des GMS du territoire 	<ul style="list-style-type: none"> - Appui au développement de nouvelles filières blé dur – nouille bio - Investissements dans des outils et équipements : transport, stockage, transformation - Action de distribution de paniers bio-locaux gratuits à destination des femmes enceintes et publics précaires

Cluster Jura	SCIC	<ul style="list-style-type: none"> - Participation à l'émergence du PAT de niveau 1 et à la création de la SCIC Ensemble Bi'Eau - Participation au COPIL ; aux sessions de travail - Animation à l'émergence d'une action de distribution de paniers bio-locaux pour la marque Jura Sain de la SCIC Ensemble Bi'Eau 	<ul style="list-style-type: none"> - Animation pour l'émergence de nouvelles filières de productions biologiques, notamment blé dur – nouilles bio - Animation d'actions pour démocratiser l'alimentation de qualité (à destination des femmes enceintes et publics précaires)
Jura Nature Environnement	Association	<ul style="list-style-type: none"> - Participation au COPIL ; aux sessions de travail - Accompagnement d'une quinzaine d'agriculteurs aux pratiques agro-écologiques - Projet de plantations de haies champêtres entre 2021 et 2023 - Accompagnement de 7 collectivités dans l'évolution des pratiques agro-écologiques - Mobilisation des citoyens au travers de 6 actions de communication de valorisation des bonnes pratiques agro-écologiques locales - Accompagnement du projet Vallée de la Vallière pour la valorisation des friches dans le but de créer de l'activité socio-économique par l'installation agricole 	<ul style="list-style-type: none"> - Expérimentation d'une action de valorisation des invendus alimentaires bio, pour réduire le gaspillage alimentaire en amont ; Pérenniser l'expérimentation en trouvant un porteur de projet pour structurer et organiser la filière de valorisation des invendus - Poursuite de l'accompagnement des agriculteurs, des collectivités et des citoyens aux pratiques agro-écologiques - Accompagnement à la communication, à l'animation et à la programmation d'actions dans le cadre du PAT
Coopilote	Coopérative d'Activité et d'Emploi	<ul style="list-style-type: none"> - Création d'un espace test agricole sur la commune de Val-Sonnette avec accompagnement des porteurs de projet à l'investissement et au portage de leur activité 	
SICOPAL	Syndicat mixte	<ul style="list-style-type: none"> - Participation au COPIL ; aux sessions de travail - Action de communication via une vidéo pour sensibiliser à l'alimentation de proximité 	<ul style="list-style-type: none"> - Appui à la construction de nouvelles filières bio en assurant des débouchés vers la restauration collective
Communauté de communes Bresse Haute Seille	EPCI	<ul style="list-style-type: none"> - Participation au COPIL ; aux sessions de travail - Mise en œuvre d'un projet alimentaire qui s'inscrit dans la dynamique du PAT de niveau 1 et dans la Stratégie Alimentaire Territoriale du Pays Lédonien : <ul style="list-style-type: none"> • Développement des filières alimentaires propres au territoire • Créer du lien entre les acteurs (producteurs, restaurations) 	<ul style="list-style-type: none"> Poursuivre la dynamique et étendre le nombre de partenaires et de bénéficiaires : <ul style="list-style-type: none"> - Rencontrer les restaurations collectives du territoire pour les faire adhérer à la démarche (collèges, associations, entreprises) - Mettre en place une feuille de route dans les services intercommunautaires (EHPAD, CIAS) pour atteindre les objectifs EGALim

		<ul style="list-style-type: none"> collectives, distributeurs) • Communiquer, sensibiliser aux enjeux alimentation, santé, environnement • Répondre aux enjeux de la loi EGAlim • Formation des agents de restauration collective 	<ul style="list-style-type: none"> - Améliorer la qualité des repas en EHPAD par le passage à la liaison chaude - Renforcer le lien avec les agriculteurs et identifier les besoins de transformation en lien avec le laboratoire de transformation d'ELAN Jardin - Organiser l'utilisation de la légumerie de la cuisine centrale dans une logique de mutualisation des outils - Poursuivre et renforcer les investissements engagés dans le cadre du PAT niveau 1
Espace Communautaire Lons Agglomération	EPCI	<ul style="list-style-type: none"> - Participation au COPIL ; aux sessions de travail - Création d'une Zone d'Activité Maraîchère - Action de protection des zones de captage 	<ul style="list-style-type: none"> - Implication dans le projet de structuration d'une filière de blé dur bio via la régie Eau
Communauté de communes Porte du Jura	EPCI	<ul style="list-style-type: none"> - Participation au COPIL ; aux sessions de travail - Création d'un espace test agricole sur la commune de Val-Sonnette et aide à l'installation avec investissement matériels (cuve de récupération d'eau, chambre froide, tunnels de culture, système d'arrosage, herse de traction animale) 	
Terre d'Émeraude Communauté	EPCI		

7- Diagnostic territorial (cocher la case correspondante)

Le projet doit reposer sur un diagnostic partagé portant sur l'agriculture et les différentes dimensions de l'alimentation sur le territoire.

- Prévu
 En cours
 Réalisé

Préciser la(es) structure(s) en charge de la réalisation du diagnostic :

Chambre d'Agriculture du Jura ; Cluster Jura ; CFPPA de Montmorot ; Groupement des Agriculteurs du Jura

Préciser la(es) méthode(s) utilisée(s) pour réaliser le diagnostic :

Utilisation de données chiffrées sur les 4 grandes étapes du système alimentaire : production, transformation, distribution et consommation. Ces données ont fait l'objet d'un pré-diagnostic et ont été présentées à 11 structures

parties prenantes du projet. La confrontation de ces données avec la vision des acteurs a permis la réalisation de ce diagnostic du système alimentaire en trois parties :

- Une vision des filières alimentaire du territoire et de leur développement
- L'établissement des atouts, faiblesses, opportunités et menaces pour chaque filière
- Une évaluation des leviers mobilisable pour le développement des filières

8- Contexte du Projet (maximum 1 page) :

- Présentation du territoire et des enjeux territoriaux ;
- Le cas échéant, présentation des principaux enseignements du diagnostic partagé ;
- Présentation du ou des porteur(s) du projet et des acteurs de l'alimentation présents sur le territoire ;
- Intégration du projet dans le territoire et historique du projet, contribution à une dynamique existante et/ou à une démarche de territoire ;
- Diagnostics et études préalables (le cas échéant).
- Pour une reconnaissance de niveau 2 (initiale ou renouvellement), principaux éléments de bilan et les orientations retenues

Le Pays Lédonien est un Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) situé dans le département du Jura, au sein de la région Bourgogne-Franche-Comté. Territoire à prédominance rural, qui se structure autour de la ville préfecture, Lons-le-Saunier, pôle urbain de 17 092 (INSEE, 2020). Caractérisé par une diversité de paysages, le territoire possède une agriculture riche et diversifiée, marquée par la présence dominante des activités d'élevage bovin, en particulier en lien avec la production de fromages sous signes officiels de qualité (AOP Comté, Morbier, etc.) et par une production viticole emblématique, marqueur d'identité, mais également d'autres productions en appellations d'origines protégées (AOP) (volaille de Bresse, beurre et crème de Bresse). La révision engagée dans le cadre du SCoT a permis de mettre en lumière des enjeux liés à l'évolution des filières et à la préservation des ressources. De manière plus précise, le diagnostic du système alimentaire du Pays Lédonien a affirmé les enjeux propres aux filières, de la production jusqu'à la consommation :

- Diversification des exploitations existantes
- Juste rémunération des producteurs
- Développement et structuration des filières déficitaires (volailles, œufs, fruits)
- Accompagnement à la dynamisation de la filière piscicole
- Un accès au foncier facilité pour l'installation en maraîchage
- Des outils de transformation à renforcer

Le Pays Lédonien réunit 4 EPCI, comptabilisant 200 communes et 91 937 habitants. Il porte un certain nombre de dispositifs de planification stratégique (SCoT), de programmation et de contractualisation (Programme LEADER, Territoires en Action, Contrat Local de Santé, Contrat d'Objectifs Territorial) sur la base d'un projet de territoire cohérent. Il a su consolider autour de son PAT un réseau d'acteurs qui s'est enrichi depuis son émergence, et qui continuera à s'étoffer lors de sa mise en œuvre :

Collectivités : Pays Lédonien (PETR), 4 EPCI (ECLA, CC Bresse Haute Seille, CC Porte du Jura, Terre d'Émeraude Communauté), Ville de Lons le Saunier

Producteurs : Entente Bio, GAB 39, pisciculteurs Bresse Jurassienne, agriculteurs

Transformateurs : Abattoirs et Cuisine centrale de Lons-le Saunier, Elan Jardin

Distributeurs : SCIC Ensemble Bi'Eau, Cuisine centrale de Lons-le-Saunier, GMS et magasins spécialisés, épiceries sociales

Associations : Jura Nature Environnement, Associations de solidarité et d'aide alimentaire, le CPIE BRESSE DU JURA, Rudologia, ELAN Jardin

Autres partenaires : CFPPA Montmorot, Clus'Ter Jura (SCIC), Chambre d'Agriculture du Jura, Interbio, Coopilote, CPTS, IREPS, SICTOM de la zone de Lons-le-Saunier, SYDOM du Jura, Entreprises de l'ESS, Banque alimentaire

Le projet s'inscrit dans une réflexion longue des acteurs du territoire du Pays Lédonien à agir sur le développement d'une agriculture locale, de qualité. Le point de départ du projet a été la préservation de la ressource en eau potable du bassin lédonien, appuyé par l'engagement de la restauration collective, et notamment de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, de s'approvisionner en produits bios et locaux. En parallèle, d'autres acteurs de la restauration collective (lycées, hôpital, EHPAD, etc.), mais également de la distribution (GMS) et les consommateurs, souhaitent recréer des relations fortes avec l'agriculture de proximité. L'émergence du projet alimentaire territorial a pu s'appuyer sur ces acteurs engagés, mais également sur ses ressources et filières locales, notamment des filières viande et légumes bios, en recherche de solutions pour ancrer et valoriser davantage la production locale, et sur la présence

d'outils de transformation (abattoir, légumerie, etc.), à conforter et à développer. Le Pays Lédonien a apporté un soutien fort au développement de projets alimentaires au travers de son programme LEADER, réaffirmé aujourd'hui sur la nouvelle programmation.

A ce jour, le Projet Alimentaire Territorial a permis la création d'un outil de structuration des filières bio et le début d'une démocratisation de ces produits de qualité en restauration collective et GMS, dans l'objectif de rendre accessible au plus grand nombre cette offre alimentaire. De plus, les actions menées en parallèle sur l'agro-écologique participent à développer une agriculture respectueuse de l'environnement sur le territoire, protégeant ainsi les ressources et la santé des citoyens. La dynamique engagée autour de ce projet correspond à la volonté initiale d'augmenter l'impact des politiques alimentaires du territoire, en permettant une mise en action cohérente des acteurs et des projets afin de conforter l'existant et de répondre aux enjeux de transitions, de santé, sociaux, environnementaux et économiques. Fort de la dynamique d'acteurs et des actions mises en œuvre sur la phase d'émergence, les acteurs du Pays Lédonien souhaitent réaffirmer leur Projet Alimentaire Territorial sur les orientations suivantes :

- Offrir aux acteurs de la santé et du social les moyens d'agir sur les déterminants de la santé, par la structuration d'une organisation d'action territoriale santé-alimentation
- Rendre accessible l'offre alimentaire de qualité, locale et lutter contre la précarité alimentaire, en lien avec une éducation à l'alimentation, au goût et aux pratiques d'achats
- Accompagner l'évolution des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

9- Calendrier synthétique du projet (remplir le tableau ci-dessous en précisant si les actions sont prévues, en cours ou Terminées)

Dates (Périodes)	Etat d'avancement (P, EC, T)	Etapas-clefs
2019-2021	T	<p>GOVERNANCE Structuration d'un collectif d'acteurs</p> <p>ACTIONS Création de la SCIC Ensemble Bi'Eau ; Commercialisation de steaks hachés surgelés bio locaux en GMS ; Commercialisation de viande bovine et légumes bio locaux à la restauration collective ; Création du projet alimentaire Bresse Haute Seille qui s'inscrit dans le PAT ; Création d'un espace-test-agricole avec investissements (serres et matériels) de la CC Porte du Jura et accompagnement à l'installation d'agriculteurs par Coopilote ; Actions d'accélération de la transition agro-écologique et développement de la résilience des agroécosystèmes locaux sur le Pays Lédonien pour une alimentation locale et durable</p>
2022-2023	EC	<p>GOVERNANCE Organisation d'un Comité de Pilotage avec l'ensemble des parties prenantes pour établir le bilan et les perspectives</p> <p>ANIMATION Reprise d'une animation partielle de la Stratégie Alimentaire Territoriale du Pays Lédonien et du Projet Alimentaire Territorial par un agent du Pays Lédonien</p> <p>ACTIONS Création de la Zone d'Activité Maraîchère (ZAM) d'ECLA ; Création et test d'une nouvelle filière bio de blé dur</p>
2024-2029	P	<p>GOVERNANCE Consolidation de la gouvernance ; Intégration des nouveaux partenaires de la santé et du social ; Structuration de groupes de travail pour rendre opérationnels les axes du PAT</p> <p>ANIMATION Animation affirmée du PAT avec mise à disposition d'un agent par le Pays Lédonien ; Travail à l'émergence et à la mise en œuvre d'actions sur les axes du PAT, notamment santé publique, précarité, gaspillage alimentaire</p> <p>ACTIONS Réalisation d'un diagnostic santé-alimentation ; Sensibilisation à la santé-environnement/nutrition-santé des acteurs et des agents publics au travers du CLS ; Structuration de nouvelles filières bio (lentille, volaille et œuf) par la SCIC Ensemble Bi'Eau ; Poursuite des actions sur l'agro-écologie ; Recherche de foncier pour la création d'espaces test agricoles ; Recherche d'agriculteurs pour la ZAM d'ECLA ; Poursuite des actions du Projet Alimentaire de Bresse Haute Seille</p>

10- Descriptif détaillé du projet (maximum 4 pages pour niveau 1 ; 5 pages pour niveau 2) :

Pour une reconnaissance de **niveau 1**

=> Allez directement au **II** : décrire le projet émergent

Pour une reconnaissance de **niveau 2** (initiale ou renouvellement)

=> Décrivez les éléments demandés au **I** puis au **II**

I. Eléments de bilan des phases antérieures (émergence / premières phases d'action) :

- Rappel des objectifs initiaux, de la gouvernance et de la concertation mises en place, des actions réalisées avec le calendrier
- Synthèse des résultats obtenus, sur la base des indicateurs de moyens et de résultats prévus ans le projet ;
- Synthèse des difficultés rencontrées (et notamment les décalages de planning)
- Description de l'évolution du système alimentaire et des indicateurs de suivi mis en place ;
- Impacts du PAT sur le territoire.

II. Eléments du projet pour les 3 ans (niveau 1) ou 5 ans (niveau 2) à venir :

- Objectifs ;
- Gouvernance et concertation (préciser les acteurs impliqués, le rôle de chacun, la formalisation des engagements des partenaires, la présence d'un coordinateur / animateur...) ;
- Plan d'actions en précisant par action ou groupe d'actions : le périmètre, la cible et les moyens mis en œuvre (ETP, matériel, budget) ;
- Engagement du porteur de projets sur ce plan d'actions : délibération pour les collectivités, engagement du Conseil d'administration (indiquer la date et le contenu du document, le joindre en annexe)
- Relations avec les autres échelles de territoire et avec les politiques publiques plus sectorielles, liens avec les schémas structurants (PCAET, PRAD, SCOT, CTE, CLS, etc.).

I. Eléments de bilan des phases antérieures

Les **objectifs initiaux** du projet s'inscrivent dans la démarche du Programme National pour l'Alimentation de 2021, pour lequel le Pays Lédonien a été retenu dans le cadre de la mise en œuvre de son Projet Alimentaire Territorial « Bio », au travers de 5 thématiques dominantes : Justice sociale, dont lutte contre la précarité alimentaire ; Environnement, dont lutte contre le gaspillage alimentaire ; Éducation alimentaire ; Atteinte des objectifs de la loi EGAlim pour la restauration collective ; Nutrition/santé. Depuis 2021, les acteurs du Pays Lédonien ont travaillé à l'émergence et à la mise en œuvre de ce projet, dans une volonté de développer une agriculture biologique, respectueuse de la ressource en eau, et de la rendre accessible au plus grand nombre. Le collectif d'acteurs initialement créé a souhaité porter ce projet dans un objectif fort de protection de la ressource en eau et d'approvisionnement de la restauration collective en produits de qualité. Les actions mises en œuvre depuis l'émergence du projet devaient répondre aux 4 objectifs initiaux nécessaires au démarrage et à la réussite du projet :

- Avoir un collectif d'acteurs structuré et pérenne
- Structurer les filières viande bovine et maraîchère
- Identifier les initiatives et les besoins
- Sensibiliser le territoire sur le sujet

GOUVERNANCE

L'émergence et la mise en œuvre du projet repose sur un cadre partenarial porté au niveau du Pays. Le Pays Lédonien étant porteur du Projet Alimentaire Territorial, la gouvernance se structure autour des instances suivantes :

- Un Comité de Pilotage (COFIL) qui regroupe l'ensemble des acteurs engagés dans la dynamique. Cette instance vise à l'organisation pertinente de la stratégie alimentaire, par une mise en perspective collective des différentes forces du territoire, de sorte à structurer et à mettre en cohérence les actions. Ce COFIL est composé du Pays Lédonien, ainsi que des différents partenaires : les 4 EPCI, la Préfecture du Jura, la DRAAF BFC, l'ADEME BFC, le Conseil Régional BFC, le Conseil Départemental du Jura, la Direction Départementale des Territoire du Jura, la Chambre d'Agriculture du Jura, la SCIC Ensemble Bi'Eau, le Syndicat Mixte de la Cuisine Centrale de Lons-le-Saunier, l'association d'insertion ELAN Jardin, le CPIE BRESSE DU JURA, Coopilote, le Cluster Jura, le CFFPA de Montmorot, Rudologia, Biocoop, Jura Nature Environnement, le Syndicat du Groupement des Agricultures Biologiques du Jura, l'association Entente Bio et Interbio Franche-Comté.
- Un collectif d'acteurs publics/privés, structuré par la création de la SCIC Ensemble Bi'Eau, qui permet de structurer et de développer la dimension économique du projet spécifique à l'agriculture biologique.

Pour garantir une cohérence globale de la démarche, le Pays Lédonien assure une animation territoriale auprès des différents groupes d'acteurs engagés. Il recueille l'ensemble des besoins, des attentes et veille à ce que les actions s'inscrivent dans une action locale collective.

ACTIONS RÉALISÉES

Ce PAT s'est principalement construit autour de deux piliers : le premier sur le développement de l'ancrage territorial des filières bio (production, transformation, distribution), et le second sur la justice sociale, l'éducation et le gaspillage alimentaire. De 2020 à 2023, de nombreuses actions ont été mises en œuvre pour répondre aux objectifs du projet :

2020-2022 - La création d'un espace test agricole sur la commune de Val-Sonnette a permis l'installation de deux agricultrices en maraîchage biologique. Les investissements portés par la communauté de communes Porte du Jura et l'accompagnement de Coopilote ont permis de faciliter et pérenniser leur activité depuis 2022. Cet espace accueille aujourd'hui les *Jardins de la Sonnette*, exploitation maraîchère en agriculture biologique, sur lequel travaillent 2 agricultrices. Ce modèle a vocation à être répliqué sur d'autres communes du territoire.

2021-2023 - C'est au travers de ce premier pilier et suite à un besoin d'organisation des filières en agriculture biologique du territoire que la Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) Ensemble Bi'Eau a été créée. Fruit d'un travail collectif entre collectivités, associations et acteurs économiques, cet outil de gouvernance commun est dédié à la commercialisation et à la structuration des filières biologiques, notamment viande et légumes, et à l'organisation et à l'animation de l'agriculture biologique de manière plus spécifique. Identifiée aujourd'hui comme un acteur œuvrant à l'accessibilité des produits de qualité au plus grand nombre au sein du PAT, cette structure participe largement à l'approvisionnement de la restauration collective du territoire en viande et légumes bio, notamment la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, qui confectionne quotidiennement 5 000 repas pour alimenter la plupart des restaurations collectives scolaires et l'hôpital de Lons-le-Saunier, mais également les GMS, participant ainsi à démocratiser l'accès à une alimentation durable et de qualité et à l'atteinte des objectifs de la loi EGalim.

2021-2023 - L'association Jura Nature Environnement a mené des actions pour l'accélération de la transition agro-écologique et le développement de la résilience des agro-systèmes locaux. Ces actions ont été réalisées auprès de différents publics :

- Accompagnement des agriculteurs dans l'évolution des pratiques agro-écologiques : plantation de haies et d'arbres sur des fermes ; modification des pratiques agro-écologiques et pratiques favorables à la biodiversité sur les fermes ; accompagnement à l'émergence d'un réseau Paysans de Nature dans le Val d'Epy ; accompagnement à l'émergence d'un groupe porteur d'un GIEE sur la gestion-valorisation des haies en Petite Montagne
- Accompagnement des collectivités : formations et informations des élus aux pratiques agro-écologiques (gestion de pâturages communaux, projets de plantations, prise en compte de la biodiversité dans les espaces-test agricoles, mise en place de dispositifs locaux de soutien aux pratiques agro-écologiques)
- Mobilisation des citoyens autour des enjeux écologiques du Projet Alimentaire Territorial : évènement sur l'agro-écologie à la Ferme du Jointout ; animation « Rando-mares » ; Soirées ciné-débat dans le cadre du Festival Alimenterre ; Rendez-vous du Comté sur la ferme Baud ; animation sortie nature sur une pelouse sèche ; Plantation participative de haies
- Co-animation d'un projet de territoire tournée vers les circuits courts et l'installation agricole : accompagnement expérimental des collectivités, propriétaires foncières et porteurs de projet pour la valorisation des friches par la création d'activités socio-économiques, et actions de mobilisation citoyenne autour du projet
- Expérimentation d'une action pour valoriser les invendus alimentaires bios

2021-2023 - La Communauté de communes Bresse Haute Seille développe son projet alimentaire au travers d'actions spécifiques qui s'inscrivent dans le PAT du Pays Lédonien :

- Réalisation d'une étude sur l'offre alimentaire du territoire
- Formation des personnels de restauration (CIAS + CC BHS) à la cuisine durable et responsable
- Évaluation interne des besoins annuels en légumes pour la restauration collective du CIAS et du restaurant de Bletterans
- Intégration du groupement d'achat Juravenir
- Co-organisation de la journée régionale AGORES
- Investissement dans du matériel de restauration adaptés pour le CIAS, la cuisine Enfance-Jeunesse de Bletterans, les 15 offices Enfance-Jeunesse
- Mise en place d'outils de suivi comptable de la conformité des approvisionnements à la loi EGalim

- Échange avec chacune des restaurations collectives du territoire pour informer sur les actions du PAT, sur la loi EGAlim, et identifier leurs besoins
- Étude quantitative sur le gaspillage alimentaire en restauration Enfance—Jeunesse
- Création de la 20^{ème} Édition du livret des producteurs du territoire
- Création des marchés « Jeudis de Pays » avec des producteurs locaux
- Mise en place de concertation avec des producteurs locaux pour les approvisionnements du CIA et du restaurant Enfance-Jeunesse de Bletterans
- Consolidation des liens entre la cuisine centrale de Lons et la CC BHS, ECLA et la régie Eau d'ECLA
- Communication institutionnelle CC BHS
- Création d'outils de communication sur le projet Alimentaire Bresse Haute Seille
- Réalisation du dispositif éducatif de sensibilisation à l'alimentation « De la terre à l'assiette » pour les élèves de CC BHS, fait par le CPIE
- Évènements culturels sur l'alimentation
- Sensibilisation des adultes du territoire

2022 - Création d'une Zone d'Activité Maraîchère de 8,2 ha sur ECLA pour l'installation d'un projet collectif ou individuel en maraîchage bio. Actuellement en recherche active d'agriculteurs souhaitant s'y installer, l'objectif de ce projet est de développer les circuits courts en agriculture biologique, avec possiblement une partie à destination de la restauration collective

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS ET ÉVOLUTION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

L'ensemble des actions liées au PAT et à sa dynamique ont permis d'obtenir des résultats significatifs en matière, notamment, de hausse de produits bios et locaux et de leur démocratisation, de protection de l'environnement, de structuration et de développement des filières, d'éducation et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les indicateurs ci-dessous ont été mis en place dans le cadre de l'émergence du PAT, et en vue de la réalisation de certaines actions en lien avec les thématiques du PNA depuis 2021. Les indicateurs qui ont pu être exploités donnent une idée de l'impact que le PAT a pu avoir sur le territoire.

Axe 1 : Social – Démocratiser l'alimentation de qualité

produits bios en restauration collective sur le territoire

GMS mobilisées dans la distribution de produits AB

9 classes sensibilisées sur l'alimentation/santé/environnement

50 participants à la rencontre régionale BFC de l'association AGORES organisée sur la CCBHS

7 marchés de producteurs réguliers ou non et initiés par les communes de la CCBHS

15 marchés de producteurs estivaux festifs tournant sur 14 communes de la CCBHS et impliquant 38 producteurs

Cartographie des producteurs du Pays Lédonien

1 évènement « Le Jura de Ferme en Ferme »

1 théâtre forum

2 visites à la ferme

2 RDV à la Terre

2 Ateliers Défi Repas 100% local

19 classes sensibilisées « De la terre à l'assiette »

2 conférences Université ouverte

Axe 2 : Structuration de filières en AB

2.1 Augmentation de la production en AB sur le territoire

1 espace test agricole mis en œuvre

3 agriculteurs ayant fait usage d'un espace test agricole

1 tableau Excel de listing des producteurs du territoire

17% de produits bio des restaurants en gestion directe de la CCBHS

41% de produits durables et de qualité (dont bio) des restaurants en gestion directe de la CCBHS

Formation « menu végétarien » pour le personnel cuisine de la CCBHS

2.2 Développement d'outils adaptés sur le territoire

1 agrandissement du bâtiment de transformation d'Élan Jardin

12 agriculteurs accompagnés dans leurs projets agro-écologiques

7 collectivités accompagnées pour le soutien aux pratiques agro-écologiques

6 actions de communication et de valorisation des bonnes pratiques agro-écologiques locales

4 chantiers participatifs agro-écologiques organisés sur des fermes

2.4 Distribution démocratisée de produits AB locaux sur le territoire

1 adhésion au Groupement d'achat Juravenir de la CCBHS et du CIAS

Lutte contre le gaspillage alimentaire

pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurations collectives

Même si la période du COVID a pu freiner l'activité de la SCIC Ensemble Bi'Eau, sa création a largement permis l'organisation des filières viandes et légumes bio du territoire. Cette organisation offre aujourd'hui des possibilités plus larges de démocratisation de l'alimentation de qualité, constituant ainsi un moyen sur lequel les acteurs de l'alimentation et de l'agriculture, mais également du social et de la santé, peuvent s'appuyer pour emmener le plus grand nombre dans cette dynamique. La hausse des approvisionnements en produits bio et locaux de la cuisine centrale prouve l'impact que cet outil a pu avoir sur le territoire et sa population en matière de démocratisation de l'alimentation de qualité. Les efforts sur l'accompagnement aux pratiques agro-écologiques, et donc de la protection de l'environnement et des ressources, permettent d'œuvrer à la transition alimentaire du Pays Lédonien. Ces outils et actions ne peuvent fonctionner qu'avec l'engagement du plus grand nombre. La sensibilisation doit être poursuivie et les moyens donnés pour accompagner les acteurs au contact du public. C'est notamment de ce dernier constat que le PAT du Pays Lédonien souhaite se saisir pour les 5 ans à venir.

II. Éléments du projet pour les 5 ans à venir

L'un des objectifs initiaux du projet était d'augmenter la production biologique du territoire, tout en facilitant les débouchés et une juste rémunération des producteurs. La création et l'activité de la SCIC Ensemble Bi'Eau durant la phase d'émergence du PAT nous permet aujourd'hui de disposer d'un outil capable de structurer les filières bio et d'approvisionner les restaurations collectives et certains GMS du territoire en produits locaux de qualité. Pour poursuivre sur l'objectif initial, le projet souhaite compléter et accompagner la dynamique engagée sur l'agriculture biologique en démocratisant l'accès à cette alimentation de qualité, locale, favorable à la santé, issue de circuit de proximité, contribuant ainsi à la poursuite du développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources sur le territoire.

Les axes du PAT du Pays Lédonien s'articulent autour de plusieurs dimensions : économique dans un premier temps, puis sociale, santé publique et environnementale. Si la dimension économique a pu être en partie traitée sur la phase d'émergence, les autres ont vocation à être renforcées avec l'arrivée de nouveaux partenaires, notamment sur l'aide alimentaire (Banque alimentaire), la santé publique (CPTS, IREPS) et le social (associations de solidarité, entreprises de l'ESS). En tant que porteur, le Pays Lédonien offre un cadre propice pour une mise en œuvre cohérente de l'action des partenaires, dans le but d'apporter des solutions et d'outiller les acteurs, de façon à ce qu'ils puissent apporter une réponse auprès des différents publics dont ils ont la charge, notamment face à un contexte social, économique et climatique de plus en plus incertain.

Le projet repose ainsi sur les axes suivants :

- Axe santé publique – Agir sur les déterminants de santé par la coordination et le développement d'une organisation d'action territoriale santé-alimentation
- Axe social – Rendre accessible l'offre alimentaire de qualité, locale et lutter contre la précarité alimentaire, renforcer les moyens d'actions sur l'éducation à l'alimentation, au goût et aux pratiques d'achats
- Axe environnement, économie – Accompagner l'augmentation de la production locale de qualité par l'évolution des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources

La lutte contre le gaspillage alimentaire sera traitée de manière transversale aux axes, pour une action aussi bien en amont (production, transformation, distribution), qu'en aval (dans les assiettes).

Ces 3 axes se complètent et sont étroitement liés. Le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources doit permettre d'augmenter les volumes en produits de qualité, issus des circuits courts ; de sorte à permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation saine, équilibrée, favorable à la santé ; tout en renforçant la coordination du territoire autour de la santé-alimentation, de façon à outiller le territoire et les acteurs pour qu'ils puissent accompagner les individus.

De par son CLS, le Pays Lédonien offre un cadre propice à l'accompagnement des acteurs de la santé et du social sur

cette thématique de la santé-alimentation. Sa capacité à mobiliser les organismes et les structures médico-sociales est un atout indéniable pour rassembler les acteurs, du privé et du public, autour d'une organisation qui puisse influencer positivement sur les déterminants de la santé des individus. Une mobilisation multi-niveaux et multi-partenariale est indispensable et possible grâce au cadre partenarial offert par le Pays Lédonien. Une organisation en sous-gouvernance, par dimension du projet, en désignant des chefs de file, doit donner ce caractère opérationnel aux axes. La vision générale du Pays aide les acteurs à faire converger leurs objectifs vers ceux du PAT, et à cibler leurs actions vers les différents publics selon leur domaine d'expertise (enfant, adulte, public précaire, senior). Chaque chef de file s'engage donc, au travers des courriers de soutien, à être moteur dans leur domaine pour construire et mettre en œuvre des actions sur les axes du PAT dans un intérêt collectif. Il s'agit à présent de faire cohabiter les initiatives bios avec les actions portées par d'autres acteurs du territoire sur des dimensions santé, sociale et environnementale, de sorte à avoir, comme finalité, une transition alimentaire de l'ensemble du territoire du Pays Lédonien.

PLAN D' ACTIONS DU PROJET

AXES	ACTIONS	PÉRIMÈTRE	CIBLE	MOYENS
Santé publique	Diagnostic santé-alimentation du territoire : production de connaissances, définition des enjeux, connaissance des acteurs et initiatives	Pays Lédonien		
	Structuration d'un groupe de travail	Pays Lédonien	Acteurs de la santé publique	
	A travers le CLS, montée en compétence et accompagnement méthodologique des professionnels de santé, de la restauration collective, des agents de structures publiques sur l'élaboration de projets autour de la nutrition/dénutrition et de la précarité	Pays Lédonien	Professionnels de santé, du social, de la restauration collective, des agents de structures publiques	
	A travers le CLS, accompagnement des structures et professionnels à la mise en place d'actions de promotion de la santé nutritionnelle et de la nutrition	Pays Lédonien	Professionnels de santé, du social, des agents des structures publiques	
	Communication pour promouvoir les dispositifs alimentaires sociaux : « Fruits et légumes à l'école », « Lait et produits laitiers à l'école »	Pays Lédonien	Collectivités	
	Mise en place d'une feuille de route dans les services intercommunautaires (EHPAD, CIAS) pour atteindre les objectifs EGAlim	CC Bresse Haute Seille	Services intercommunautaires	
	Améliorer la qualité des repas en EHPAD par le passage à la liaison chaude	CC Bresse Haute Seille	Patients de l'EHPAD	
	Social	Poursuivre la dynamique et étendre le nombre de partenaires (agriculteurs, artisans) et de bénéficiaires (collèges, lycées du territoire)	CC Bresse Haute Seille	Agriculteurs, artisans, restaurations collectives des collèges et lycées
	Structuration d'un groupe de travail	Pays Lédonien	Acteurs du social	
	Action de distribution de paniers	Pays Lédonien	Femmes enceintes et	

	bio-locaux, en lien avec les associations d'aide alimentaire		publics précaires	
	Réfléchir à l'intégration de l'alimentation dans le parcours d'accompagnement des personnes en insertion, en proposant des solutions de restauration sur leur lieu de travail	Entreprises de l'ESS du Pays Lédonien	Public en insertion	
	Poursuivre les actions de communication sur les produits utilisés au sein de la restauration collective pour éduquer les enfants, les parents et le public au goût	Restauration collective du Pays Lédonien	Jeunes, adultes	
	Rencontrer les restaurations collectives du territoire pour les faire adhérer à la démarche (collèges, associations, entreprises)	CC Bresse Haute Seille	Jeunes des collèges et lycées, associations, entreprises	½ ETP
	Formation à l'alimentation saine et durable	Pays Lédonien	Personnels de cuisine, agents des structures publiques	
Environnement, économie	Poursuite de l'accompagnement aux pratiques agro-écologiques	Pays Lédonien	Agriculteurs, collectivités, citoyens	
	Structuration de groupes de travail	Pays Lédonien	Acteurs de l'environnement, de l'économie, du foncier	
	Appui au développement de nouvelles filières bio : blé dur – nouilles, lentille, volaille et œuf	Pays Lédonien	Agriculteurs	
	Investissements dans des outils et équipements : transport, stockage, transformation	Pays Lédonien	SCIC Ensemble Bi'Eau	
	Assurer des débouchés vers la restauration collective pour les nouvelles filières bios du territoire	Pays Lédonien	Agriculteurs	
	Organiser l'utilisation de la légumerie de la cuisine centrale dans une logique de mutualisation des outils	Pays Lédonien	Restauration collective en gestion directe, SCIC Ensemble Bi'Eau	
Lutte contre le gaspillage alimentaire	Renforcer le lien avec les agriculteurs et identifier les besoins de transformation en lien avec le laboratoire de transformation d'ELAN Jardin.	CC Bresse Haute Seille dans un premier temps, puis étendre aux autres EPCI	Agriculteurs, ELAN Jardin	½ ETP
	Expérimentation d'une action de valorisation des invendus alimentaires bio, pour réduire le gaspillage alimentaire en amont - pérenniser l'expérimentation en trouvant un porteur de projet pour structurer et organiser la filière de valorisation des invendus	Lons-le-Saunier	GMS, tout public	En recherche de porteur de projet ou d'1/2 ETP

RELATION DU PROJET AVEC LES POLITIQUES PUBLIQUES SECTORIELLES

Le Pays Lédonien porte un certain nombre de dispositifs dans lesquels l'alimentation et l'agriculture constituent des enjeux majeurs :

- un **Contrat Local de Santé**, avec une dimension santé-environnement, qui réunit de nombreux acteurs de la santé et

du social autour des questions de la santé-alimentation-nutrition. Le lien du CLS avec les acteurs tels que la CPTS, qui réunit les professionnels de la santé, l'IREPS qui intervient auprès des professionnels (du social, du médico-social).

- un **Contrat d'Objectifs Territorial**, qui permet de structurer le pilier transition écologique du Contrat de Relance et de Transition Écologique (CRTE) du Pays Lédonien, et à travers lequel les 4 EPCI se sont engagés à répondre à des objectifs en matière de transition écologique, énergétique et d'économie circulaire, dont la consommation responsable, d'ici 2026. L'alimentation, au travers du PAT, constitue un point majeur de leur action.

- un **programme LEADER**, orienté sur les transitions et dont une partie du programme est spécifiquement dédiée aux enjeux environnementaux et énergétique dans lesquels s'inscrivent l'agriculture, l'alimentation, au travers du maintien des filières traditionnelles et au développement de nouvelles filières agricoles de proximité, en agriculture biologique. Ce programme a vocation, au même titre que le précédent, à financer des projets œuvrant pour le développement de l'agriculture et la relocalisation de l'alimentation sur le territoire, tels que la légumerie de la cuisine centrale de la Ville de Lons-le-Saunier, les Espaces Test Agricoles (maraîchage bio, paysans boulangers, ...) portés par le CFPPA de Montmorot, l'étude de marché sur une plate-forme de vente en semi-gros de produits bio (GAB 39), ainsi que l'atelier de transformation bio « La Cuisinerie » de l'association d'insertion ELAN Jardin.

- un **Schéma de Cohérence Territoriale** qui définit des objectifs et des orientations ambitieuses en matière de maîtrise de l'urbanisation, de préservation des ressources et de renforcement et de développement des filières de proximité.

- un **Plan Climat Énergie Territoriale** approuvé en 2015, qui définit notamment des orientations et des actions en matière de circuits courts et d'économie circulaire.

Outre ces dispositifs, les 4 EPCI du territoire sont également engagés dans des démarches qui mettent l'alimentation au cœur de leur politique publique :

- **Plan Climat Air Énergie Territorial de Terre d'Émeraude Communauté** : la protection des ressources, des espaces, mais également l'adaptation des pratiques agricoles et des modes de consommation sont des thématiques fortes du plan d'actions qui se retrouvent dans le PAT du Pays Lédonien, partenaire de la démarche.

- **Projet Alimentaire Bresse Haute Seille** : ce projet, reflet d'une politique alimentaire engagée, fait parti d'un des « bras armés » du PAT en œuvrant sur les différents axes au travers des actions qui ont pu être listées précédemment, notamment le développement des filières, la communication et sensibilisation à l'alimentation/santé/environnement, et la réponse aux enjeux de la loi EGAlim.

- **Plan Local d'Urbanisme Intercommunal** : 3 des 4 EPCI ont récemment acquis la compétence leur permettant l'élaboration d'un PLUi. Au même titre que le SCoT du Pays Lédonien porte un intérêt au PAT, ces PLUi intégreront des éléments en matière de préservation des terres agricoles et de planification, dans un enjeu de renforcement de l'alimentation de proximité et des circuits-courts.

- **Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) 3 du SYDOM** : Ce document, élaboré par le Syndicat de traitement et de prévention des déchets à qui les 4 EPCI ont délégué leur compétence, possède un axe fort sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est notamment par les actions du PAT que les EPCI viendront contribuer à celui-ci.

11- Livrables (maximum 0.5 page pour niveau 1 ; 1 page pour niveau 2) :

Pour une reconnaissance de **niveau 1**

=> Allez directement au **II** : décrire les livrables du projet émergent

Pour une reconnaissance de **niveau 2** (initiale ou renouvellement)

=> Décrivez les éléments demandés au **I** puis au **II**

I. Présentation synthétique des livrables réalisés pendant les phases antérieures (émergence / premières phases d'action) :

II. Livrables pour les 3 ans (niveau 1) ou 5 ans (niveau 2) à venir : rapports intermédiaires et final, outils, produits, etc... en indiquant, pour chacun, la forme, la cible, la couverture géographique

I. Présentation synthétique des livrables réalisés

Les livrables ci-dessous ont été élaborés dans le cadre de la phase d'émergence du projet, par l'ensemble des partenaires et par l'intermédiaire du Pays Lédonien.

- Bilan d'activités de la SCIC Ensemble B'Eau sur la commercialisation des produits, la structuration des filières, et les actions d'animation
- Compte rendu des actions dans le cadre du PAT de Jura Nature Environnement
- Cartographie et base de données collaborative des producteurs du Pays Lédonien
- Comptes rendus des COPIL et des entretiens réalisés avec les partenaires pour le suivi de leurs actions sur le PAT niveau 1, et la construction de prochaines actions dans le cadre du PAT niveau 2
- Cartographie des actions du PAT
- Livrables du projet alimentaire Bresse Haute Seille : tableau Excel de listing des producteurs de la CC BHS ; audit interne sur les besoins en matière brute et l'approvisionnement ; Flyer de présentation du PA BHS ; Roll-up explicatif des objectifs du PA BHS ; plan de formation du personnel de restauration

II. Livrables pour les 5 ans à venir

- Bilans des actions des partenaires
- Schéma de gouvernance du projet et de fonctionnement de l'outil de gouvernance local
- Outil de suivi des actions des partenaires
- Cartographie et base de données collaborative des producteurs mise à jour
- Comptes rendus des groupes de travail pour la construction et la mise en œuvre des actions
- Cartographie des actions du PAT mise à jour
- Outils juridiques élaborés pour faciliter l'accès au foncier dans l'objectif de développement des filières
- Comptes-rendus des COPIL et des groupes de travail sur l'émergence et la mise en œuvre d'actions
- Livrables du projet alimentaire Bresse Haute Seille : plan de formation du personnel de restauration sur les plans alimentaires, l'alimentation et le gaspillage alimentaire ; Livret des bonnes pratiques pour les associations et collectifs ; Livret des producteurs de la CC BHS ; Bilan programme pédagogique « de la terre à l'assiette » 2021-2023 ; Site internet du Projet alimentaire BHS

12- Modalités de suivi et d'évaluation du projet pour les 3 ans (niveau 1) ou 5 ans (niveau 2) à venir : (maximum 0,5 page). Des indicateurs quantitatifs et précis doivent être prévus.

Modalités de suivi et d'évaluation du projet pour les 5 ans à venir

Ci-dessous sont listés les indicateurs quantitatifs et de résultats prévus par axe d'action et type de public :

Des indicateurs de résultats sont en particulier attendus sur l'axe 1, qui constitue une dimension sur laquelle le Pays Lédonien doit se constituer une vision et une organisation, pour espérer mener des actions qui aient un impact sur l'organisation des acteurs du territoire sur cette question de la santé-alimentation. Pour cela, les résultats suivants sont attendus :

Axe 1 – Agir sur les déterminants de santé par la coordination et le développement d'une organisation d'action territoriale santé-alimentation

- Un diagnostic sur la santé-alimentation réalisé
- Un modèle de gouvernance établi
- Des axes structurés
- Une organisation de l'action territoriale trouvée
- Des outils ont été créés
- De premières actions, à destination de différentes cibles (seniors, jeunes, familles), sont en émergence ou ont été mises en œuvre

Axe 2 – Rendre accessible l'offre alimentaire de qualité, locale et lutter contre la précarité alimentaire, renforcer les moyens d'actions sur l'éducation à l'alimentation, au goût et aux pratiques d'achats

Jeunes : Nombre de jeunes sensibilisés / Nombre d'établissements ayant fait l'objet d'une action de communication, sensibilisation / Nombre de classes sensibilisées / Evolution de la formation des agents de cuisine et des personnels à l'alimentation durable

Familles : Évolution quantitative de l'offre en produits bio dans les GMS / Nombre de familles sensibilisées à l'alimentation durable, aux pratiques d'achats / Nombre de familles ayant participées à un défi

Publics précaires : Évolution du nombre d'associations d'aide alimentaire, épiceries solidaires, proposant des produits bios locaux / Nombre de nouveaux projets à destination des publics précaires

Axe 3 – Accompagner l'augmentation de la production locale de qualité par l'évolution des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources

Augmentation la production en produits de qualité sur le territoire : Nombre d'espace test agricole (ETA) / Nombre d'agriculteurs ayant fait l'usage d'un ETA ou d'une ZAM / Surface de ZAM utilisée par les producteurs / Nombre de nouvelles filières, notamment en agriculture biologique

Évolution des pratiques : Nombre d'acteurs accompagnés sur l'agro-écologie / Nombre d'action d'accompagnement à l'agro-écologie

Développement et organisation des outils sur le territoire : Évolution de l'utilisation des outils de transformation existants / Nombre de nouvel outil de transformation

Démocratisation de l'alimentation de qualité : Évolution des quantités de produits bio en restauration collective / Nombre de GMS mobilisées dans la distribution de produits bio, locaux

Lutte contre le gaspillage alimentaire (de l'amont à l'aval)

Nombre de pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurations collectives / Nombre de pesées réalisées dans le cadre de la restauration collective / Evolution des tonnages de déchets alimentaires dans le cadre de la restauration collective / Quantité d'invendus alimentaires valorisés

13- Actions de valorisation du projet (maximum 0,5 page)

Pour une reconnaissance de **niveau 1**

=> Allez directement au **II** : décrire le projet émergent

Pour une reconnaissance de **niveau 2** (initiale ou renouvellement)

=> Décrivez les éléments demandés au **I** puis au **II**

I. Présentation synthétique des différentes actions de valorisation réalisées pendant les phases antérieures (émergence / premières phases d'action) :

II. Actions de valorisation pour les 3 ans (niveau 1) ou 5 ans (niveau 2) à venir :

I. Présentation synthétique des différentes actions de valorisation

L'émergence du PAT et les actions des acteurs misent en œuvre dans ce cadre ont fait l'objet de plusieurs valorisations auprès des partenaires et de la population, notamment au travers :

- Du partage sur l'émergence du PAT et les actions des partenaires dans le cadre du réseau InterPAT de la Chambre d'Agriculture du Jura, auquel participe le Pays Lédonien
- De newsletters sur le lancement du PAT et le suivi de la construction de la SCIC Ensemble Bi'Eau
- D'un article « interview » dans La lettre de l'Agenda Rural de la préfecture du Jura sur l'émergence et la création de la SCIC Ensemble Bi'Eau du PAT du Pays Lédonien
- D'un COPIL au cours duquel l'ensemble des actions et des perspectives des partenaires ont été présentées
- Articles sur le Projet alimentaire de la CC BHS et ses actions dans le magazine intercommunal « Com ça » n°7
- Article sur le Projet alimentaire de la CC BHS et ses actions dans le rapport d'activités de la CCBHS 2021
- Création d'un Roll-up des objectifs du Projet Alimentaire de la CC BHS
- Création d'un flyer explicatif du Projet Alimentaire de la CC BHS
- Présentation du projet alimentaire BHS en milieu scolaire
- Évènement Agri-culturel « Les RDV à la Terre » sur le territoire
- Présentation-débat sur le Projet alimentaire BHS
- Conférences universitaires

II. Actions de valorisation pour les 5 ans à venir

Sur le même principe que celles réalisées lors de la phase d'émergence, la valorisation des actions se fera au travers des différents réseaux, ainsi que par l'intermédiaire des partenaires du projet. Les différentes actions ne sont pas établies, mais à ce stade, les pistes ci-dessous peuvent être envisagées :

- Développement d'outils et d'actions de communication avec les partenaires
- Évènements et actions de consommation responsable des EPCI, notamment dans le cadre du Contrat d'Objectifs Territorial
- Partage au travers des différents réseaux régionaux, inter-régionaux et nationaux et des COPIL (PAT et CLS)
- Site internet de la CC BHS pour valoriser les actions de son projet alimentaire
- Articles sur le Projet alimentaire de la CC BHS et ses actions dans le magazine intercommunal « Com ça » n°8
- Diffusion du livret des producteurs du territoire de la CC BHS

14- Rappel des prérequis et critères d'éligibilité

Compléter les éléments du projet répondant à chaque critère dans les tableaux ci-dessous. Pour rappel, la reconnaissance des projets se fait sur la base de 4 prérequis et 6 critères permettant d'apprécier leur qualité.

Prérequis		Éléments du projet
Portage du projet	<ul style="list-style-type: none">• Identification du ou des porteur(s) et des partenaires impliqués dans son pilotage, dont au moins une collectivité locale• Pertinence et légitimité du porteur de projet : capacité à intégrer différents acteurs du territoire et différents enjeux	Le Pays Lédonien constitue un périmètre d'action cohérent, et a déjà fédéré un ensemble d'acteurs de l'alimentation, de l'environnement, de l'agriculture sur l'émergence et la mise en œuvre de son PAT niveau 1.
Démarche collective et concertée	<ul style="list-style-type: none">• Implication de différents acteurs du système alimentaire dans la phase opérationnelle du projet (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales, consommateurs...)• Prise en compte de la nécessité de communiquer auprès des acteurs et des citoyens Présence d'un animateur / coordinateur (ou prévu)	Le Pays Lédonien a su mobiliser un groupe de travail multi-acteurs depuis 2019, qui continuera à s'étoffer sur la poursuite de la mise en œuvre du PAT niveau 2. Ce projet ne mobilise pas moins d'une vingtaine d'acteurs, allant du secteur public avec les collectivités territoriales, en passant par le secteur associatif et le secteur privé avec des GMS et des SCIC. Un poste à temps partiel sera consacré à l'animation du projet.
Prise en compte des objectifs des programmes régionaux, du PRAD et du PNA	Le projet est cohérent avec les objectifs du PNA. Le projet est cohérent et articulé avec les objectifs des programmes régionaux ayant trait à l'agriculture, l'alimentation et/ou au développement durable notamment et du plan régional de l'agriculture durable (PRAD) : <ul style="list-style-type: none">• la structuration de l'économie agricole et alimentaire ;• le maintien et le partage de la valeur ajoutée sur le territoire, le développement de l'agriculture sur un territoire et la consolidation de filières territorialisées.	Le projet s'articule autour des axes suivants : <ul style="list-style-type: none">- Structurer une organisation d'action territoriale santé-alimentation, en donnant les moyens aux professionnels et agents de structures publiques pour renforcer le pouvoir d'agir des individus sur leurs déterminants de santé ;- Tout en développant et démocratisant une offre alimentaire de qualité auprès de la restauration collective, du médico-social et des GMS, pour ainsi ;- En veillant à une protection de l'environnement et des ressources par l'accompagnement aux pratiques agro-écologiques, de façon à ;- Offrir un environnement favorable à l'amélioration des déterminants de santé et pouvoir lutter contre la précarité, la dénutrition et le gaspillage, par la solidarité alimentaire et l'éducation alimentaire hors foyer.
Transversalité de la démarche	Le projet prend en compte les différentes fonctions du système alimentaire : agricole et alimentaire, environnementale, sociale, éducative, culturelle et de santé, et favorise leur synergie. Il s'articule avec d'autres schémas	Le projet s'inscrit de façon cohérente dans le projet de territoire du Pays Lédonien, en lien avec les dispositifs existants :

	<p>structurants (CTE, PCAET, CLS ...).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - un Projet Alimentaire Territorial, duquel a émergé un Projet Alimentaire Territorial « Bio » au titre du Programme National pour l'Alimentation en 2019, et qui s'inscrit dans une Stratégie Alimentaire Territoriale plus large réunissant une diversité d'acteurs agricoles et alimentaires. - un Contrat Local de Santé, avec une dimension santé-environnement, qui réunit de nombreux acteurs de la santé (CPTS, IREPS) autour des questions de la santé-alimentation-nutrition. - un Contrat d'Objectifs Territorial, qui permet de structurer le pilier transition écologique du Contrat de Relance et de Transition Écologique (CRTE) du Pays Lédonien, et à travers lequel les 4 EPCI se sont engagés à répondre à des objectifs en matière de transition écologique, énergétique et d'économie circulaire d'ici 2026. L'alimentation, au travers du PAT, constitue un point majeur de leur action. Le COT a notamment vocation à s'insérer dans les différents dispositifs des EPCI (PLUi, PCAET, Plan de paysage, etc.), de façon à donner de la cohérence à l'ensemble. - un programme LEADER, orienté sur les transitions et dont une partie du programme est spécifiquement dédiée aux enjeux environnementaux et énergétique dans lesquels s'inscrivent l'agriculture, l'alimentation, au travers du maintien des filières traditionnelles et au développement de nouvelles filières agricoles de proximité, en agriculture biologique. Ce programme a vocation, au même titre que le précédent, à financer des projets œuvrant pour le développement de l'agriculture et la relocalisation de l'alimentation sur le territoire, tels que la légumerie de la cuisine centrale de la Ville de Lons-le-Saunier, les Espaces Test Agricoles (maraîchage bio, paysans boulangers, ...) portés par le CFPPA de Montmorot, l'étude de marché sur une plate-forme de vente en semi-gros de produits bio (GAB 39), ainsi que l'atelier de transformation bio « La Cuisinerie » de l'association d'insertion ELAN Jardin. - un Schéma de Cohérence Territoriale qui définit des objectifs et des orientations ambitieuses en matière de maîtrise de l'urbanisation, de préservation des ressources et de renforcement et de développement des filières de proximité. - un Plan Climat Énergie Territoriale approuvé en 2015, qui définit notamment des orientations et des actions en matière de circuits courts et d'économie circulaire.
--	--	---

Critères de reconnaissance		Niveau 1	Niveau 2	Éléments du projet
Diagnostic partagé	Diagnostic partagé portant sur l'agriculture et les différentes dimensions de l'alimentation sur le territoire du projet (données sociales, économiques, ressources naturelles, climat, offre agricole, bassin de consommation, ...) et sur le recensement des acteurs, de leurs missions et de leurs initiatives (en interne et en externe à la structure)	Diagnostic prévu ou en cours	Diagnostic réalisé, partagé et éventuellement mis à jour	<ul style="list-style-type: none"> - Étude d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio/locaux (CFPPA, 2010) - Enquête sur les parcours de création d'activité agricole (CFPPA, 2015, 2016, 2017) - Étude production AB et opportunité d'une plateforme de distribution en semi-gros bio (GAB Jura, 2017) - Valorisation des ressources agricoles en Bresse Haute Seille (Cluster Jura, 2019) - Recensement du foncier viticole - Le maraîchage biologique : état des lieux et perspectives (GAB Jura) - Synthèse accompagnement Entente bio (Cluster Jura, 2019) - Données de la Chambre d'Agriculture sur la production AB (CA, 2020) - Diagnostic du système alimentaire du Pays Lédonien (CA, 2020) - Diagnostic préalable des filières alimentaires du territoire de l'amont à l'aval (CA, 2020)
Mise en œuvre d'actions opérationnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Actions opérationnelles, cohérentes avec les besoins identifiés dans le diagnostic partagé et les objectifs du projet • Pilotage de la mise en œuvre de ces actions • Mise en relation avec d'autres outils territoriaux dotés de financement, le cas échéant 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan d'actions prévu ou en cours d'élaboration • COPIL mis en place ou prévu • Présence d'un animateur effective ou prévue 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan d'actions rédigé (avec calendrier et moyens associés) et délibéré • Des actions sont en cours sur différentes thématiques (voir 8.), • COPIL en place et effectif • Mise à disposition d'un animateur/coordonateur à plein temps ou à temps partiel 	<ul style="list-style-type: none"> • De manière plus précise que dans le calendrier synthétique du dossier p.7, les actions sont réparties sur les différentes thématiques du projet. Cette liste (cf. page 12) n'est pas exhaustive, d'autres actions viendront s'ajouter au fur et à mesure de l'avancée du projet et de son ajustement avec les partenaires. • Un COPIL animé par le Pays Lédonien, rassemblant l'ensemble des partenaires est en place et effectif • Mise à disposition d'un agent à temps partiel par le Pays Lédonien pour animer, coordonner et suivre la démarche
Engagement	Engagement formalisé de différents	Lettres de soutien de	Documents signés	Les différents documents d'engagement des partenaires sont joints au

des partenaires	partenaires	partenaires diversifiés	attestant de l'engagement des partenaires	dossier de candidature.
Prise en compte des objectifs du PNA	Prise en compte des différentes dimensions du PNA	Réflexions et démarches envisagées concernant plusieurs axes et thématiques du PNA en transversalité : justice sociale, éducation à l'alimentation durable, lutte contre le gaspillage alimentaire, reterritorialisation de l'alimentation (ancrage territorial) et approvisionnement de la restauration collective (lien avec la loi EGAlim). Une attention particulière est à apporter à cette dernière thématique qui devra être mise en œuvre obligatoirement au niveau 2	<ul style="list-style-type: none"> Mise en œuvre d'actions concernant différents axes et thématiques du PNA (cités au niveau 1), dont obligatoirement des actions concernant l'approvisionnement de la restauration collective (Loi EGAlim) Intégration dans le plan d'actions de nouvelles thématiques du PNA non engagées au niveau 1. 	<ul style="list-style-type: none"> L'émergence du PAT s'est focalisé sur la création de la SCIC Ensemble Bi'Eau, dans le but d'organiser les filières dans un souci de protection de la ressource en eau et d'approvisionnement de la restauration collective. A ce jour, la SCIC fournit la viande et les légumes bios à la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, participant ainsi à la part de bio et local qui représente 35% de ses approvisionnements. Cet axe, largement mise en œuvre sur le niveau 1, se poursuit sur le niveau 2 avec le développement de nouvelles filières, toujours dans le but de démocratiser l'alimentation de qualité, favorable à la santé. De nouveaux sociétaires, notamment des distributeurs, seront invités pour œuvrer à l'accès au plus grand nombre à des produits bios et locaux. En parallèle de la structuration de filière et de l'augmentation de la part de produits bios sur le territoire, l'action de la CC Bresse Haute Saïlle, de JNE, de la cuisine centrale, et l'engagement des 4 EPCI du Pays Lédonien ont permis d'œuvrer à l'éducation à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de publics divers (scolaires, familles, citoyens, collectivités). Le plan d'actions du PAT niveau 2 intègre des thématiques du PNA qui n'ont pas été totalement traitées en niveau 1. Il s'agit de recentrer les efforts engagés sur : <ul style="list-style-type: none"> La nutrition santé/santé alimentation La précarité alimentaire et la dénutrition, l'alimentation solidaire et l'éducation à l'alimentation L'environnement par l'accompagnement aux pratiques agro-écologiques et l'accès au foncier, mais également la poursuite de la structuration de filières de qualités, locales La lutte contre le gaspillage alimentaire
Pérennité du	<ul style="list-style-type: none"> Soutien politique, moyens 	<ul style="list-style-type: none"> Instance de gouvernance prévue (en 	<ul style="list-style-type: none"> Instance de gouvernance mise en 	<ul style="list-style-type: none"> Un Comité de pilotage du Projet Alimentaire Territorial du Pays

projet	financiers adéquats <ul style="list-style-type: none"> • Existence d'un document-cadre ou d'une délibération inscrivant le projet dans la durée • Mobilisation de moyens financiers adéquats • Animation / coordination du projet 	réflexion) ou mise en place <ul style="list-style-type: none"> • Eléments de réflexion sur la pérennité du projet • Document cadre ou délibération établi(e) (ou prévu à court terme) avec minimum d'engagements financiers • Moyens d'animation prévus 	place et opérationnelle <ul style="list-style-type: none"> • Plan de financement réalisé et financements acquis (avec les délibérations) • Pérennisation prévue de la présence d'un animateur ou d'un coordinateur dédié au projet à temps plein ou à temps partiel 	Lédonien est actuellement opérationnel. <ul style="list-style-type: none"> • Plan de financement France Relance de la CC BHS • Délibération sur la mobilisation d'un agent pour prendre en charge l'animation du PAT à temps partiel
Dispositif d'évaluation de l'impact du projet	<ul style="list-style-type: none"> • Dispositif d'évaluation et de suivi permettant d'inscrire le projet dans une démarche d'amélioration continue 	<ul style="list-style-type: none"> • Réflexion en cours sur les indicateurs de suivi et d'évaluation 	<ul style="list-style-type: none"> • Présence d'indicateurs de suivi pertinents • Si possible : dispositif d'évaluation opérationnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Résultats attendus et indicateurs de suivi : <ul style="list-style-type: none"> <u>Axe 1 – Agir sur les déterminants de santé par la coordination et le développement d'une organisation d'action territoriale santé-alimentation</u> <ul style="list-style-type: none"> - Un diagnostic sur la santé-alimentation réalisé - Un modèle de gouvernance établi - Des axes structurés - Une organisation de l'action territoriale trouvée - Des outils ont été créés - De premières actions, à destination de différentes cibles (seniors, jeunes, familles), sont en émergence ou ont été mises en œuvre <u>Axe 2 – Rendre accessible l'offre alimentaire de qualité, locale et lutter contre la précarité alimentaire, renforcer les moyens d'actions sur l'éducation à l'alimentation, au goût et aux pratiques d'achats</u> <ul style="list-style-type: none"> <u>Jeunes</u> : Nombre de jeunes sensibilisés / Nombre d'établissements ayant fait l'objet d'une action de communication, sensibilisation / Nombre de classes sensibilisées / Evolution de la formation des agents de cuisine et des personnels à l'alimentation durable <u>Familles</u> : Évolution quantitative de l'offre en produits bio dans les GMS /

				<p>Nombre de familles sensibilisées à l'alimentation durable, aux pratiques d'achats / Nombre de familles ayant participées à un défi</p> <p><u>Publics précaires</u> : Évolution du nombre d'associations d'aide alimentaire, épiceries solidaires, proposant des produits bios locaux / Nombre de nouveaux projets à destination des publics précaires</p> <p><u>Axe 3 – Accompagner l'augmentation de la production locale de qualité par l'évolution des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources</u></p> <p><u>Augmentation la production en produits de qualité sur le territoire</u> : Nombre d'espace test agricole (ETA) / Nombre d'agriculteurs ayant fait l'usage d'un ETA ou d'une ZAM / Surface de ZAM utilisée par les producteurs / Nombre de nouvelles filières, notamment en agriculture biologique</p> <p><u>Évolution des pratiques</u> : Nombre d'acteurs accompagnés sur l'agro-écologie / Nombre d'action d'accompagnement à l'agro-écologie</p> <p><u>Développement et organisation des outils sur le territoire</u> : Évolution de l'utilisation des outils de transformation existants / Nombre de nouvel outil de transformation</p> <p><u>Démocratisation de l'alimentation de qualité</u> : Évolution des quantités de produits bio en restauration collective / Nombre de GMS mobilisées dans la distribution de produits bio, locaux</p> <p><u>Lutte contre le gaspillage alimentaire (de l'amont à l'aval)</u></p> <p>Nombre de pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurations collectives / Nombre de pesées réalisées dans le cadre de la restauration collective / Evolution des tonnages de déchets alimentaires dans le cadre de la restauration collective / Quantité d'invendus alimentaires valorisés</p>
--	--	--	--	--

