



Capitaliser nos Expériences pour Consolider notre Accompagnement des Filières Territorialisées

## FICHE FILIERES TERRITORIALISÉES

# Pain biologique à destination de la restauration collective de Lons-le-Saunier

Au cours des années 1990, la Ville de Lons-le-Saunier structure une filière pour approvisionner sa cuisine centrale en pain bio et local. Pour cela, elle s'appuie sur une filière locale de farines biologiques en restructuration et sur la boulangerie du Centre à Lons-

le-Saunier. Plus tard, des agriculteurs de la zone de captage d'eau potable se convertissent en agriculture biologique et rejoignent la filière, faisant ainsi le lien entre la préservation de la qualité de l'eau et l'approvisionnement de la cuisine centrale.



## LA FILIÈRE EN BREF

**Produits :** pain à partir de farine de blé biologique

### Territorialisation des étapes :

- |  |   |                        |
|--|---|------------------------|
| - Production de blé                        | → | Jura                   |
| - 1 <sup>ère</sup> transformation (farine) | → | Patornay (Jura)        |
| - 2 <sup>ème</sup> transformation (pain)   | → | Lons-le-Saunier (Jura) |
| - Distribution                             | → | Jura                   |

0% 100%



**Nombre de repas de la restauration collective :** 7 000 par jour

**Volume de blé transformé en pain :** 1 000 tonnes par an

**Nombre d'agriculteurs engagés :** environ 20

### Structures accompagnatrices :

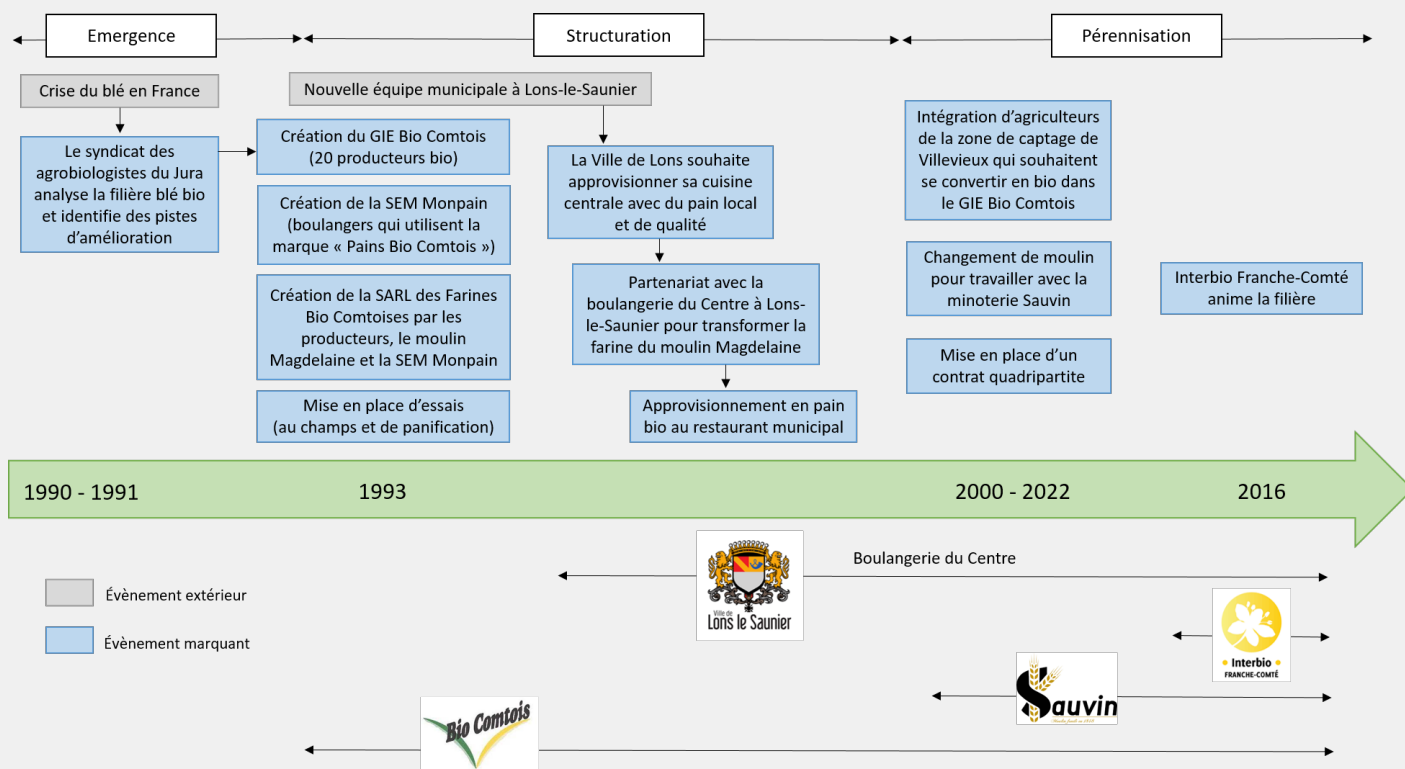
- Interbio Franche-Comté
- Ville de Lons-le-Saunier

Partenaires du projet CECAFiTer :

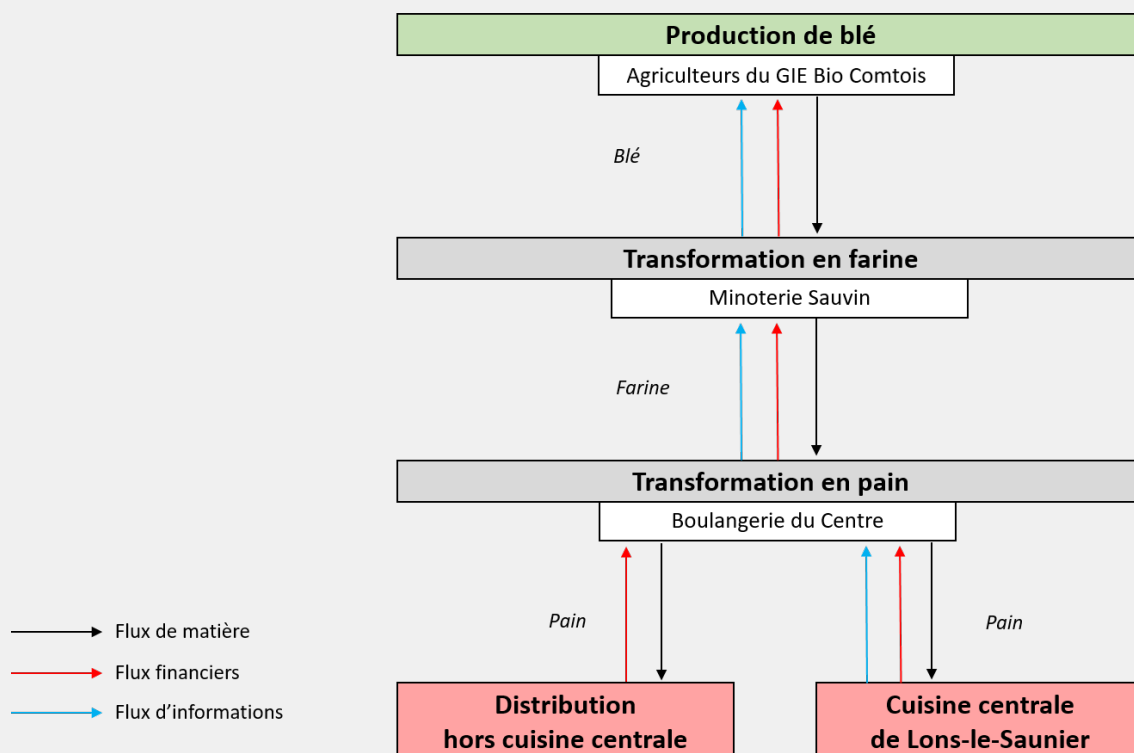


# Filière pain biologique à destination de la restauration collective de Lons-le-Saunier

## SCHÉMA CHRONOLOGIQUE DE LA FILIÈRE



## SCHÉMA DE LA FILIÈRE





# Filière pain biologique à destination de la restauration collective de Lons-le-Saunier



## GOVERNANCE

Le GIE Bio Comtois, créé en 1993, rassemble des producteurs de blé bio de Franche-Comté. Il permet une coordination des agriculteurs et se charge de l'administratif, du stockage et de la promotion de la marque « Bio Comtois ».

A partir de 2001-2002, un contrat quadripartite est mis en place entre les agriculteurs (chacun individuellement), le moulin Sauvin, la boulangerie du Centre et la cuisine centrale de Lons-le-Saunier. La Ville de Lons a demandé aux agriculteurs d'évaluer un prix du blé qui permet de rémunérer leur travail à sa juste valeur puis chaque acteur de la filière à ajouter sa marge. La Ville de Lons achète le pain au prix qui permet à chaque maillon d'être rémunéré correctement. Cet engagement est à double sens puisque les agriculteurs n'ont pas demandé un prix plus élevé pendant la flambée des prix agricoles de 2008.



## IMPACTS

- La création de valeur ajoutée pour les agriculteurs bio et le territoire.
- Le développement de l'agriculture biologique par la mise en place d'une débouché bio et local.
- Un effet d'entraînement sur l'approvisionnement d'autres produits bio locaux vers la restauration collective.
- L'initiation d'une cohésion territoriale par la mise en relation des différents maillons de la filière confortée par la mise en place du PAT en 2020.



## ACCOMPAGNEMENT

Dans les années 1990, les acteurs de la filière des farines bio comtoises mettent en place des essais chez les producteurs avec analyses chimiques de la qualité boulangère puis des essais de panification. La farine vendue par le GIE est issue d'un mélange de farine provenant de 4 à 5 variétés de blé afin d'assurer une qualité constante pour les boulangers tout l'année.

La Ville de Lons a souhaité approvisionner sa cuisine centrale avec un pain bio et local. Pour assurer une traçabilité complète du blé au pain, la Ville a sollicité la boulangerie du Centre à Lons-le-Saunier. Cette dernière a augmenté progressivement ses volumes de production et est passé d'une farine T55 à une farine T80. Le lieu de fabrication se situe en face de l'actuel restaurant municipal.

La Ville de Lons a réalisé la mise en lien des acteurs. En 2000, la Ville a proposé à des agriculteurs qui souhaitaient se convertir en bio sur la zone de captage d'intégrer la filière en rejoignant le GIE Bio Comtois.

A partir de 2016, Interbio Franche-Comté anime des réunions de coordination de la filière, notamment pour suivre les actions et gérer la marque « Bio Comtois ».



## POUR ALLER PLUS LOIN

Cette fiche a été élaborée dans le cadre d'un projet CASDAR portant sur les filières territorialisées en Bourgogne-Franche-Comté (CECAFiTer) de 2021 à 2022.

Une carte des filières territorialisées est accessible ici :

[www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-cartographie](http://www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-cartographie)

D'autres fiches filières et ressources sont accessibles ici :

[www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-fichesfilieres](http://www.bourgognefranche-comte.chambres-agriculture.fr/cecafiter-fichesfilieres)

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR



**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION**

Liberté  
Égalité  
Fraternité

Crédits Photos : ©Chambres d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté, ©www.pixabay.com