



ANALYSE DU RECENSEMENT

des filières territoriales
en Bourgogne – Franche-Comté



CECAFiTer

Analyse du recensement des filières territoriales en Bourgogne – Franche-Comté

1. Méthode de recensement

Le recensement a été réalisé à l'aide d'un questionnaire en ligne, rempli soit par un référent de chambre départementale d'agriculture, soit par l'équipe du projet (en lien étroit avec le projet Operant) avec l'appui des stagiaires du projet CECAFiTer. Le questionnaire, qui constitue la structure de la base de données des filières recensées, se divise en quatre parties :

- Le territoire sur lequel la filière se déploie, les produits et coproduits concernés, son année de création, les acteurs à son initiative, les labels et démarches de qualité.
- La description succincte des acteurs de chaque maillon de la filière : étape de la chaîne de valeur, dénomination de la catégorie d'acteurs, degré de territorialité de l'étape (elles se répètent autant de fois qu'il y a de maillons dans la chaîne de valeur).
- L'organisation et la gouvernance de la filière (volumes de production, modalités de gouvernance économique, l'accompagnement reçu, les dynamiques et les enjeux.
- L'historique de la filière.

Les produits sous appellation d'origine (AOP et IGP) dont la zone de délimitation est majoritairement sur le territoire de BFC ont été assimilés à des filières territoriales et intégrées au recensement. En définitive 18 filières AOC-IGP ont été retenues sur un total de 42 aires AOP-IGP concernant des communes de BFC.

Le recensement a bénéficié des apports des travaux du projet Operant ayant permis notamment d'identifier plusieurs filières en Côte-d'Or malgré l'absence d'implication de la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or dans le projet CECAFiTer. Cela a été moins le cas dans le département de la Nièvre dont la Chambre d'Agriculture n'a également pu être associée au projet.

Le recensement a permis d'identifier 55 filières territoriales en Bourgogne – Franche-Comté (cf. liste en annexe et [carte en ligne](#)) qui répondent aux critères de la définition retenue à savoir :

- Un ou des produits alimentaires ou non alimentaires hors filières viti-vinicoles,
- Au moins 5 agriculteurs majoritairement localisée en BFC,
- Au moins un intermédiaire entre producteurs et consommateurs finaux
- Au moins une partie de la production vendue en BFC

Le codage de la localisation de la filière est un exercice délicat. Il a été fait le choix de localiser chaque filière en un point plutôt que par son aire géographique. En effet, cette dernière est le plus souvent relativement flou rendant la représentation de l'aire géographique trop aléatoire. De plus la représentation cartographique de périmètres géographiques se chevauchant dans beaucoup de cas aurait été peu lisible. L'analyse des aires géographiques est ainsi renvoyée aux études de cas.

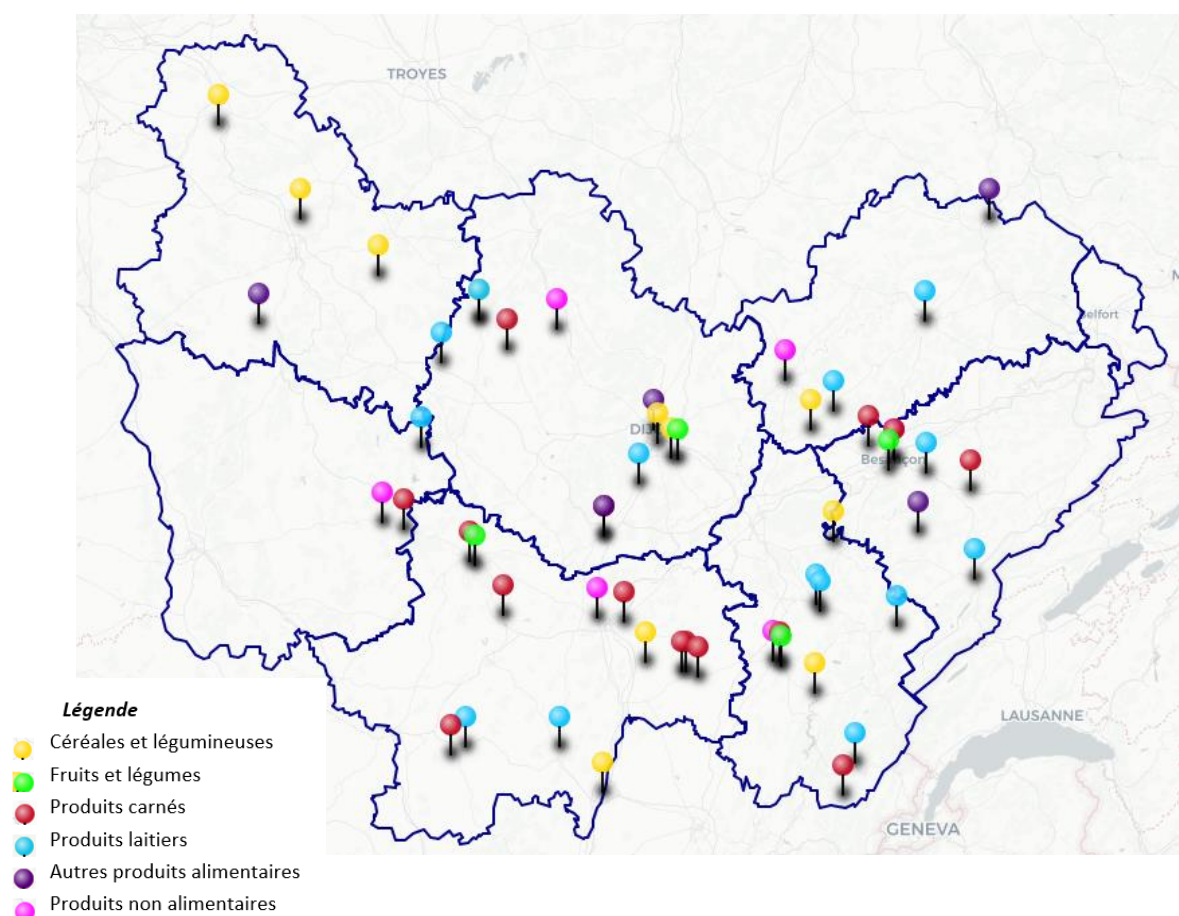
Le choix du point de localisation (au niveau d'une commune) de la filière a été apprécié au cas par cas par l'équipe du projet à partir des éléments de recensement collectés. Il peut s'agir de la commune du siège de la filière mentionnée par les porteurs du projet ou dans les documents de présentation de la filière (par exemple, l'atelier de transformation de viande des Bouchoux, ou la filière légumes de la restauration collective de Lons-le-Saunier). Dans d'autres cas, il s'agit de la localisation de la principale

structure de transformation de la filière, telle que la filière Delin localisée à Gilly-lès-Cîteaux où est localisée la laiterie.

2. Des filières présentes sur l'ensemble du territoire et couvrant une large gamme de produits de qualité

Tous les départements sont concernés par des filières, à l'exception du Territoire de Belfort et dans une moindre mesure une moindre mesure de la Nièvre (Carte 1). Outre les limites d'exhaustivité du recensement précisées dans la section méthodologique, qui explique très probablement le faible nombre de filière recensées dans la Nièvre, dans le territoire de Belfort ce sont davantage les règles d'identification de la localisation de la filière qui explique l'absence de filières recensées dans ce département (par exemple, la filière de Saucisses de Montbéliard n'est que minoritairement sur le département du territoire de Belfort).

Carte 1 : Carte des filières territoriales recensées en Bourgogne – Franche-Comté par le projet CECAFITER



Ce recensement montre que le mouvement de relocalisation des filières concerne tous les territoires quelles que soient les dominantes de productions agricoles départementales. Si les filières des départements plus fortement orientés en élevages concernent plus souvent des produits animaux (carnés ou laitiers), les filières territoriales permettent de structurer la production et la commercialisation de productions plus marginales comme les produits laitiers en Côte-d'Or ou les produits issus des céréales dans le Jura. Sans donner trop d'importance à la localisation communale des filières, la lecture de la carte semble montrer que le développement des filières territoriales n'est pas fortement déterminé par la proximité des métropoles et agglomérations de la Région où se localise près de 50% de la population régionale. Cela ne signifie évidemment pas que le marché urbain n'est pas très important pour ces filières, mais ces localisations en zones rurales indiquent que la consommation locale concerne l'ensemble du territoire.

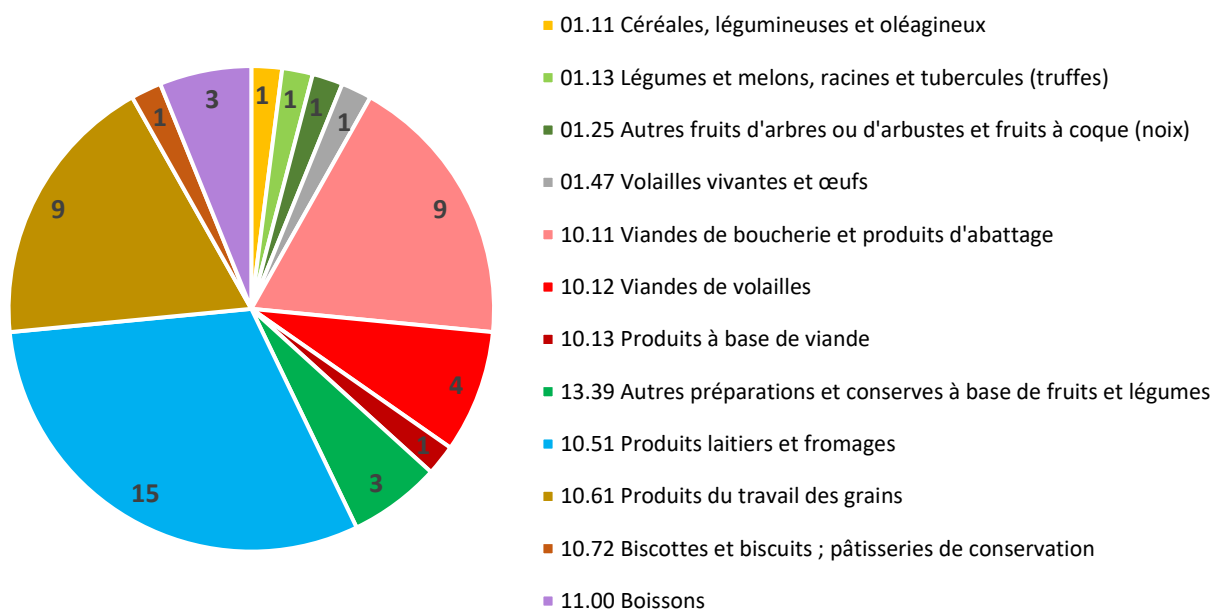
Lorsque que l'on classe les produits concernés par les filières territoriales selon la nomenclature des produits de l'INSEE (classification française des produits), les filières alimentaires sont très majoritaires (49 sur 55). Les 6 filières non alimentaires concernent l'alimentation animale (luzerne, soja), la production de semences, de plantes à parfum, de sapins et de produits pour matériaux biosourcés (chanvre).

Dans le domaine alimentaire, trois groupes de produits rassemblent près des deux tiers des filières (figure 1). **Le premier groupe** de produits concerné par la territorialisation des filières **concerne les produits laitiers** (15 filières). Plus de la moitié d'entre elles sont structurées par des appellations d'origine. Ce sont les filières les mieux réparties sur l'ensemble du territoire. Elles sont localisées dans 6 départements sur 8, mais les zones de production concernent l'ensemble des départements. La transformation fromagère est sans surprise la plus importante. Seules 2 filières valorisent autrement le lait (lait UHT et beurre). **Le second groupe de filières concerne la viande** parmi lesquelles domine la viande bovine (9 filières), puis la volaille (4 filières) puis enfin la viande transformée de porcs (1 filière – jambon du Morvan). Les appellations d'origine sont bien présentes dans ces filières à travers des AOC et IGP. En volailles c'est principalement la valorisation de la viande blanche qui motive la structuration de filières locales, seule 1 filière a été identifiée sur les œufs. **Le troisième groupe concerne les produits issus du travail du grain** (9 filières recensées), plus particulièrement la meunerie et panification blé et de façon minoritaire d'autres céréales (sarrasin et épeautre). Les céréales sont plus rarement valorisées vers d'autres produits (biscuits, bière).

Viennent ensuite les filières légumières. Seulement 3 ont été identifiés au regard de nos critères de définition des filières territoriales, ce qui exclut les circuits de vente à la ferme, en AMAP ou sur des marchés, très courants pour cette production. Les 3 filières recensées concernent l'approvisionnement de la restauration collective. Si on ne peut exclure l'existence d'organisation collective de maraîchers, de transformateurs et de distributeurs de légumes non identifiés dans ce recensement, la nature des projets collectifs repérés pour les légumes confirme l'utilité de l'organisation en filières pour développer des alternatives à l'approvisionnement de la restauration collective par les circuits des grossistes.

Malgré les enjeux agronomiques et alimentaires forts sur la consommation humaine de légumineuses, les initiatives sont rares en BFC. Seule une filière de lentilles a été recensée dans l'Yonne. Les autres filières concernent des produits beaucoup plus spécifiques autour de produits locaux tels que la truffe de Bourgogne, la moutarde, le cassis, le kirsch ou encore les noix et noisettes.

Figure 1 : Produits concernés par les filières territoriales

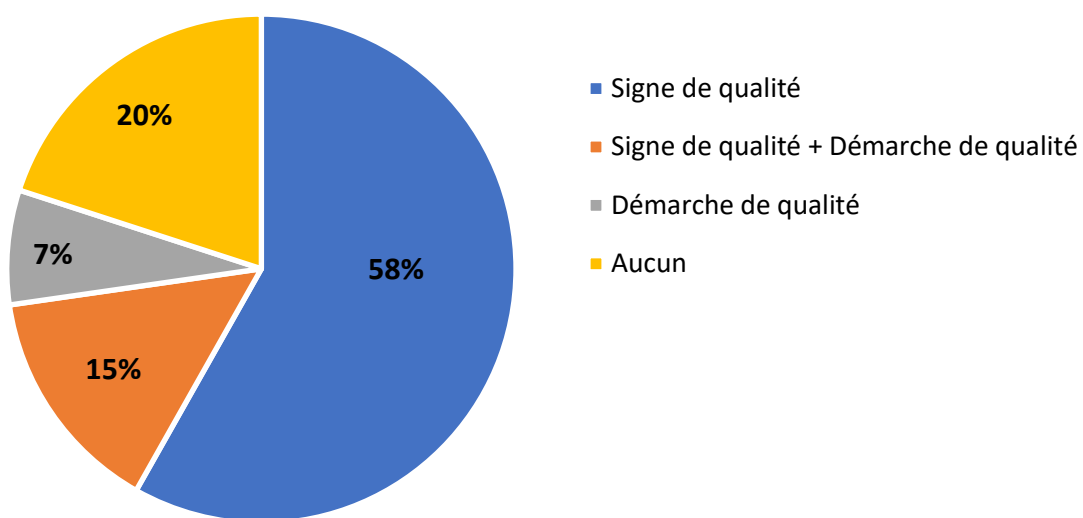


Source : auteurs

La recherche de la reconnaissance de la qualité des produits caractérise fortement les filières territoriales. Sur l'ensemble des filières recensées, 4 sur 5 attachent de l'importance à la reconnaissance de la qualité du produit avec des cahiers des charges ou démarches plus ou moins exigeants (figure 2). Les signes de qualité officiels sont de loin les plus plébiscités (près des $\frac{3}{4}$ des filières). Quatre filières sur 10 sont en agriculture biologique (figure 3) ou engagés dans des appellations d'origine (AOC-IGP), certaines cumulant les deux, par exemple certaines fruitières à Comté, Morbier ou Bleu de Gex. Le Label Rouge est plus rarement mobilisé.

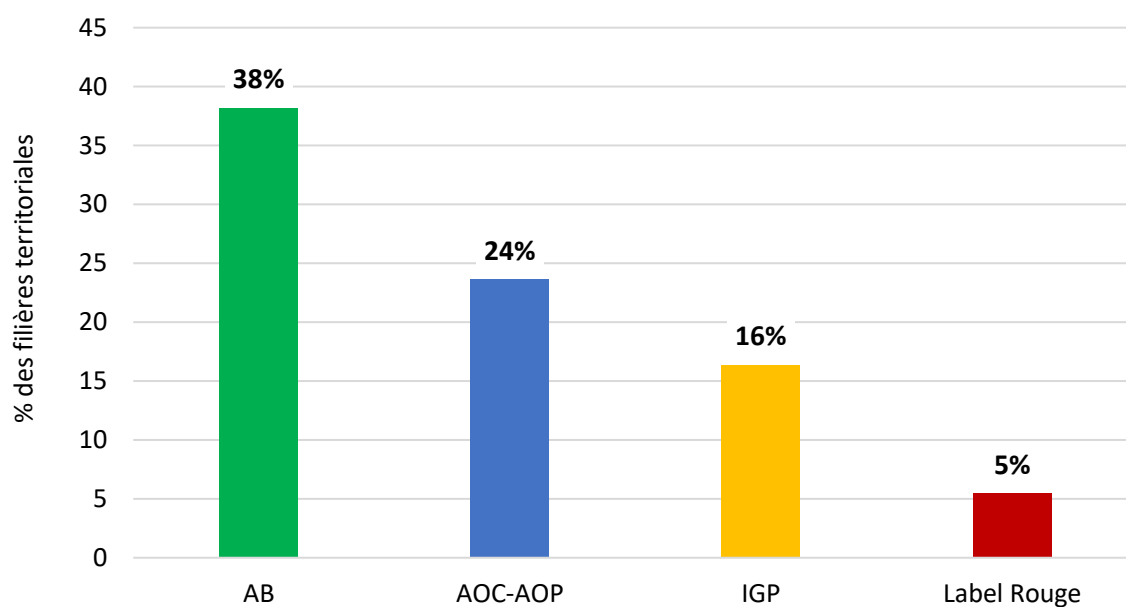
Un quart des filières mettent en place d'autres type de démarche plus spécifiques de reconnaissance de la qualité, qui se cumulent dans quelques cas avec les signes de qualité. On y trouve par exemple des démarches de marque telle que Savoir Faire 100% Côte-d'Or portée par le Conseil Général de Côte d'Or en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et qui vise à identifier, protéger et faire connaître les produits et savoir-faire locaux, les biens et les services de qualité. Cette démarche est mobilisée dans la filière brassicole des 3 Fontaines et viande du GIEE de la Côte Verte de l'Auxois. On y trouve également des démarches portées par les producteurs, telles que le label Haute Valeur Environnementale (HVE3), ou la filière Culture Raisonnée et contrôlée (CRC). D'autres types de démarches sont portées par d'autres acteurs des territoires comme la marque des parcs naturels régionaux (PNR). Enfin ces démarches peuvent être motivées par des objectifs d'équité. Une filière d'approvisionnement des Boulangeries Roger de Côte-d'Or est engagée dans la démarche de commerce équitable Agri-éthique.

Figure 2 : Qualité des produits dans les filières territoriales



Source : auteurs

Figure 3 : Signes de qualité dans les filières territoriales (SIQO) (en % des filières)



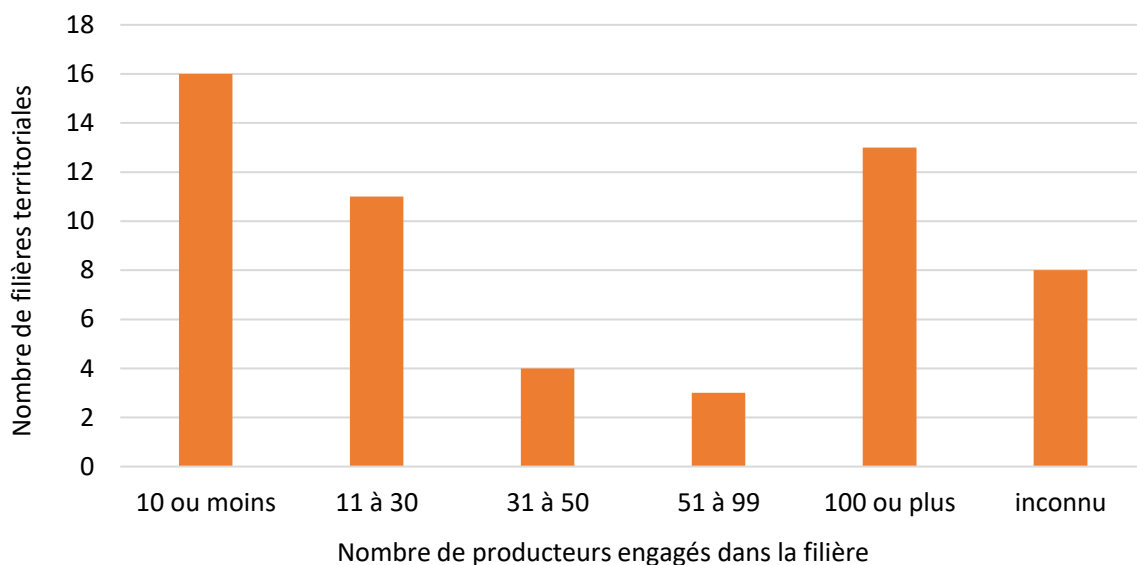
Source : auteurs

3. Des filières aux dimensions économiques hétérogènes en plein essor

La taille des filières est relativement difficile à qualifier compte-tenu de la grande hétérogénéité des produits et de l'échelle de leur organisation depuis le niveau très local (quelques communes) jusqu'au niveau régional. Les informations relatives aux volumes de production ou de produits commercialisés ou au chiffre d'affaires sont également difficiles à collecter de manière systématique et précise. Le nombre d'exploitations agricoles concerné pour tout ou partie de leur production par ces filières permet de constater la grande hétérogénéité de la dimension des filières recensées. Les plus petites organisations collectives concernent 5 producteurs (Poulets bio Franc-Comtois, filière maraîchère de la cuisine centrale de Autun, ou encore le GIE de la Semencerie biologique de Franche-Comté). Les plus grandes concernent sans surprise les grandes filières fromagères AOC de la Région avec la plus grande d'entre elle, la filière Comté qui regroupe plus de 2 400 producteurs dans les départements du Doubs, du Jura et de l'Ain.

Entre ces deux extrêmes, les filières recensées ont des tailles très hétérogènes. La figure 4 montre toutefois qu'il s'agit majoritairement de filières de petite dimension. La moitié d'entre elles regroupent moins de 30 producteurs et celles comptant moins de 10 producteurs sont les plus nombreuses. Si les plus grandes filières concernent les produits laitiers, on trouve également des filières comptant plus de 100 producteurs dans les filières viande en appellations d'origine (AOP Volailles de Bresse, ou Bœuf de Charolles) et en filières végétales (lentilles bio de l'Yonne ou moutarde de Bourgogne). Les filières regroupant de 30 à 100 producteurs sont nettement moins fréquentes dans notre recensement. Les 3 filières maraîchères se trouvent toutes dans la plus petite classe de taille de filière.

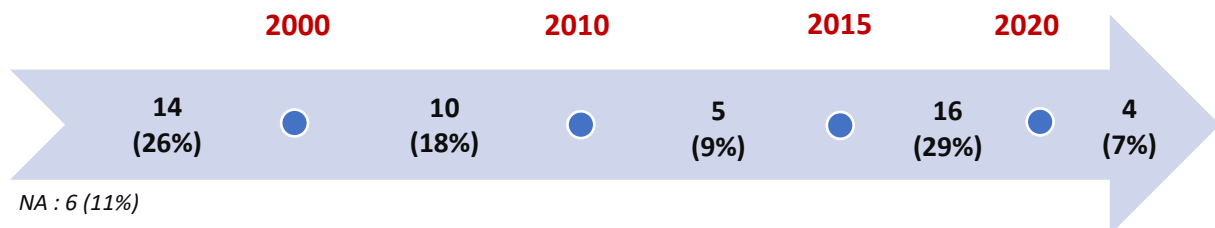
Figure 4 : Taille des filières (en nombre de filière par classe de nombre de producteurs)



Source : auteurs

L'examen de la dynamique historique de développement des filières territoriales en BFC permet de constater qu'il ne s'agit pas d'un phénomène totalement récent. Le quart des filières existait déjà en 2000 (figure 5). C'est notamment le cas de plusieurs filières d'appellations fromagères implantées dans la région depuis les années 1950. Mais on trouve aussi des filières construites autour d'entreprises fortement ancrées sur le territoire de longue date telle que la fromagerie Milleret (créée en 1921) en Haute-Saône, la coopérative beurrière du Val de Mièges (1945) ou encore l'entreprise Coquy (1956).

Figure 5 : Dynamique temporelle d'émergence des filières territoriales



Source : auteurs

On constate cependant que c'est depuis le milieu des années 2010 que l'émergence de nouvelles filières s'est accélérée. Plus du tiers de celles recensées ont émergé depuis 2015 à un rythme rapide entre 2015 et 2020 (3 à 4 par an), rythme qui semble se maintenir dans les dernières années. C'est dans la valorisation de la viande, des céréales et des légumes que les créations récentes sont les plus actives. On peut penser que les orientations introduites dans la loi d'avenir pour l'agriculture sur l'alimentation locale et sur l'amélioration de la rémunération des producteurs ont favorisé cette accélération de la création de nouvelles filières territoriales. La reconnaissance de la qualité est une préoccupation importante dans ces projets récents, puisque 17 des 20 filières créées depuis 2015 sont engagées dans un signe et/ou démarche de qualité. L'agriculture biologique est en fort développement sur cette dernière période, plus de la moitié des filières engagées dans ce cahier des charges ont été créées depuis 2015.

Le recensement des filières territoriales réalisées dans le cadre du projet CECAFITER donne une vision nouvelle de la transformation progressive des bassins de production, de transformation et de distribution de produits alimentaires et non alimentaires. Avec une estimation d'environ 8 000 exploitations concernées par ces filières¹, leur place peut apparaître significative (33% des exploitations en 2020). C'est le double du nombre d'exploitations pratiquant la vente directe et quatre fois le nombre d'exploitations pratiquant la transformation à la ferme hors vinification (Agreste, 2022). L'ampleur du mouvement est plus modeste toutefois si l'on retire les trois grandes filières fromagères AOC (Comté, Morbier et Mont d'Or) très implantées dans la Région (3 200 exploitations).

Le processus de création de valeur et de son maintien au maximum dans l'aire géographique régionale est bien réel et en essor depuis le milieu des années 2010. Les études de cas conduites auprès de 11 de ces filières permettent de mieux appréhender les conditions de leur émergence et de leur développement. La section suivante en présente les principaux résultats.

¹ Cette estimation brute à partir de diverses sources d'informations recueillies pour 47 filières sur les 55 (sites internet, entretiens avec les acteurs, estimations par les conseillers de Chambre d'Agriculture) ne permet pas d'exclure d'éventuels doubles comptes.

Annexe – Liste des filières territoriales recensées

Dénomination officielle (ou usuelle) de la filière recensée	Départements	Produits	Année de création	Label de qualité (SIQO)	Nombre de producteurs
Céréales et protéines					
Filière moutarde de Bourgogne	21	Moutarde	1992	IGP	200
Farine de sarrasin Bio de Bourgogne à destination de la biscuiterie	21	Farine de sarrasin	2016	AB	30
Farine de blé à destination des boulangers de Côte d'Or de la Maison Roger	21	Farine de blé	2000	Non	NA
Farines de blé avec la SARL Le Moulin Toussaint	39	Farine de blé	NA	Non	6
Pain Bio Comtois	39	Farine de blé	2000	AB	20
Filière orge brassicole bio	70	Orge brassicole	2017	AB	9
Filière blé pain Le Doré	71	Farine de blé	2001	Non	56
Biscuits biologiques salés et sucrés de la marque "Croquelicot" de Bourgogne Franche Comté	71	Biscuits	2017	AB	NA
Filière farine de blé CRC de l'Yonne	89	Farine de blé	2016	LR	400
Farines de blé et épeautre biologiques du moulin de Seigneley de l'Yonne	89	Farine de blé	NA	AB	5
Lentilles biologiques de l'Yonne	89	Lentilles	NA	AB	100
Légumes					
Légumes transformés biologiques à destination de la restauration collective du Grand Besançon	25	Légumes transformés	2018	AB	10
Légumes transformés à destination de la restauration collective de Lons le Saunier	39	Légumes transformés	2000	AB	5
Production maraîchère locale pour la cuisine centrale d'Autun	71	Légumes transformés	2019	AB	5
Produits laitiers					
Filière Epoisses	21	Fromage Epoisses	1960	AOP	43
Lait UHT de la marque "Delin" de Bourgogne Franche Comté	21	Lait UHT	2019	Non	15
IGP Soumaintrain	21	Fromage	2016	IGP	23
AOP Mont d'Or	25	Fromage Mont d'Or	1981	AOP	400
Fromages des ENIL de Mamirolle et Poligny	25	Fromages	NA	Non	10
AOP Comté	25-39	Fromage Comté	1958	AOP, AB	2400
AOP Bleu de Gex	39	Fromage Bleu de Gex	1935	AOP, AB	44
Coopérative beurrière du Val de Mièges	39	Beurre	1945	Non	NA
AOP Morbier	39	Fromage Morbier	2000	AOP, AB	2000
Tomme du Morvan	58	Fromage	2018	Non	13
Fromages de Haute Saône de la fromagerie Milleret	70	Fromages	1921	AB	160
IGP Cancoillotte	70	Cancoillotte	2021	IGP	100
AOP Mâconnais	71	Fromage	2006	AOP	8
AOP Charolais	71	Fromage Charolais	2010	AOP	20
Produits carnés					
"Le Goût d'ici, par le Pays Beaunois" (produit : viande bovine)	21	Viande bovine	2008	Non	20
Viande bovine du GIEE des éleveurs de la Côte Verte	21	Viande bovine	2019	AB, IGP	8
IGP Porc de Franche-Comté	25	Viande de porc	1990	LR, IGP	55
Bœuf Comtois	25	Viande bovine	2012	Non	NA
Poulets bio Franc-Comtois	25	Viande de poulets de chairs	2017	AB	5

Atelier de transformation collectif carné des Bouchoux	39	Viande de bovins, ovins, caprins	2021	AB	7
Steaks hachés bio du Jura	39	Steaks hachés de bovins	2021	AB	40
Jambon du Morvan	58	Jambon sec	2017	Non	7
AOP volaille de Bresse	71	Viande de poulets, chapon et poularde de Bresse	1957	AOP	144
AOP Dinde de Bresse	71	Viande de volailles	1976	AOP	15
Bœuf de Charolles	71	Viande de bœuf	1993	AOP	170
CUMA Grain de Saveurs	71	Volailles	2011	AOP	10
AOP crème et beurre de Bresse	71	Produits laitiers	2012	AOP	74
IGP Charolais de Bourgogne	71	Viande bovine	2017	IGP	850
Filière Viande bovine à destination des restaurations collectives d'Autun et du Creusot-Montceau	71	Viande bovine	2019	IGP	51
Autres alimentaires					
Truffe de Bourgogne	21	Truffe	1974	Non	300
Cassis de Bourgogne et Cassis de Dijon (cassis de Dijon plus spécifique et donc compris dans la filière cassis de Bourgogne)	21	Crème de Cassis	1979	IGP	30
Bière artisanale de Côte d'Or de la Brasserie des 3 fontaines	21	Bière artisanale	2001	Non	NA
Œufs de la marque Coquy	25	Œufs	1956	LR, AB	6
AOC Kirsch de Fougerolles	70	Kirsch	2010	AOP	70
Noix et noisettes de Bourgogne	89	Noix et noisettes	2017	AB	8
Non alimentaire					
Luzerne	21		NA	Non	NA
La Semencerie	25		2020	AB	5
L'Herberie Jurassienne	39	Tisane, huiles essentielles, cosmétiques	2007	AB	20
IGP Sapin du Morvan	58	Arbre	2018	IGP	15
Chanvre de Franche-Comté (Eurochanvre)	70	Plante textile	2009	Non	100
Soja Comtois à destination de l'alimentation animale	71	Soja	NA	Non	NA

Ce document a été réalisé dans le cadre du **projet CECAFiTer** :
Capitaliser nos Expériences pour Consolider notre Accompagnement des Filières Territoriales

Un projet soutenu par :



Les partenaires du projet :



Crédits des photos : www.pixabay.com

Novembre 2022