



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Meurthe-et-Moselle

IMAGINONS ENSEMBLE LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD MEURTHE-ET-MOSELLAN



Premiers Résultats de l'étude globale sur l'offre locale

Schéma global de l'étude alimentation locale

Quels sont les besoins, les freins et potentiels de développement ?

Des producteurs

Enquête de l'offre

Quels sont les produits vendus, où?
Par qui? Et quand?

Cartographie des flux de produits (enquête CDA 54)

Identification des flux d'informations (collecte, diffusion,..)

Par les intermédiaires

- Magasins spécialisés, supérette, GMS
- Transformateurs ateliers individuels ou collectifs, grossistes, coopératives
- Artisans métiers de l'alimentation (enquête CMA54)
- Restauration collective, RHD (CD54 + enquête RHD)

Aux consommateurs

Etats de lieux de la consommation en produits locaux

Cf enquête conso de la population du PNRL

Croisement des données entre l'offre et la demande pour étudier les moyens et outils à mettre en place afin d'optimiser la chaîne d'approvisionnement en produits locaux

Méthodologie : enquête auprès des producteurs et autres intermédiaires

- ▶ **Côté Chambre d'agriculture**
 - ▶ Identifier l'offre locale et les flux de produits
 - ▶ Identifier ensuite les besoins en outils, intermédiaires et communication afin de faciliter l'approvisionnement sur l'ensemble du territoire en produits locaux.
 - ▶ Proposer avec le groupe de partenaire des scénarios de développement d'outils en vue d'une optimisation de la chaîne logistique et de première transformation

Etape 2 et 3: enquête auprès des producteurs et autres intermédiaires

- ▶ Analyse et cartographie des flux de produits locaux et d'informations
 - ▶ Etude de cas par grande catégorie de produits à partir des données collectées d'enquêtes ciblées pour compléter sur le reste du territoire
 - Produits laitiers
 - Viande bovine
 - Fruit : la pomme
 - Légume : la pomme de terre
 - Céréales : le blé
 - Oeufs
 - ▶ Analyse des différents circuits empruntés par un produit de la ferme à l'assiette avec les différents intermédiaires possibles, en filières courtes et longues



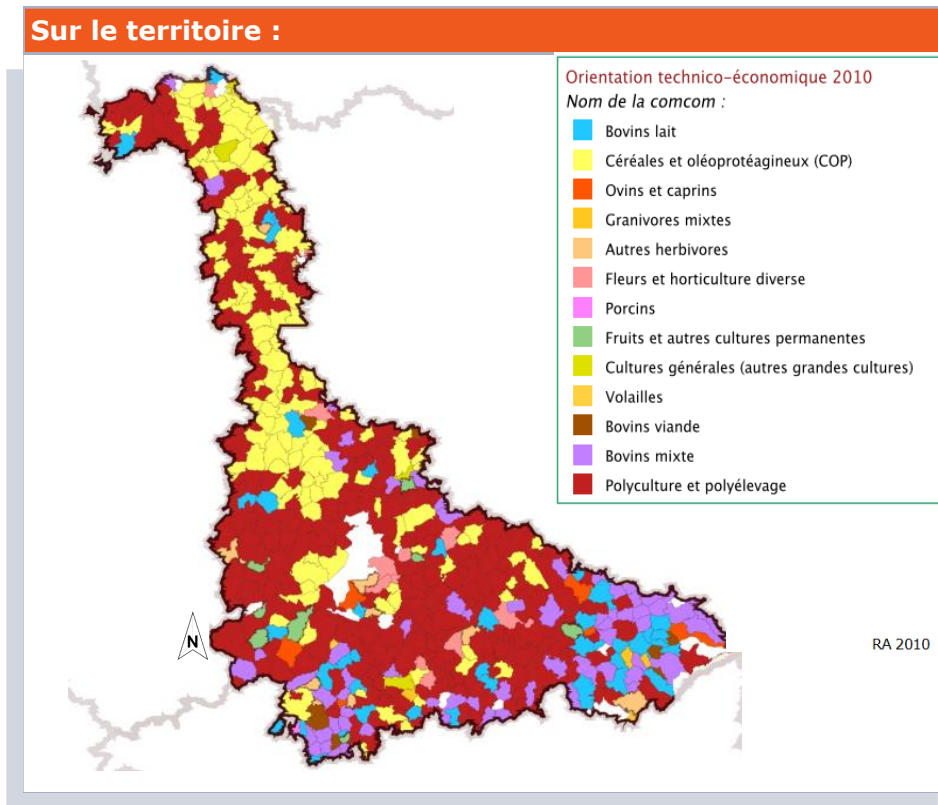
Méthodologie

- ▶ Récupération des données de plusieurs sources :
 - ▶ Documents des assises Grand Est
 - ▶ Agreste – RGA 2010
 - ▶ Observatoire de la Bio
 - ▶ Enquêtes individuelles
 - ▶ Bases de données Chambre d'agriculture
 - ▶ Diverses études menées par la Chambre d'agriculture



L'agriculture en Meurthe-et-Moselle et sur le territoire du SCOT Sud 54

► 2700 exploitations agricoles en 54



Les exploitations agricoles du département se distinguent par des productions associant cultures, prairies et élevage. Elles sont en polyculture-élevage. 43% des exploitations ont un atelier d'élevage.

Néanmoins le nord concentre les exploitations céréalières qui représentent 40% des exploitations du département.

Le sud meurthe-et-mosellan compte plus d'exploitations en bovins mixte et bovins lait

Zoom sur les productions animales

- ▶ Environ 1 700 exploitations sur le 54 avec un atelier de productions animales
 - ▶ 1 300 exploitations ont un élevage bovin
 - ▶ 400 exploitations ont un élevage ovin
 - ▶ 73 exploitations avec un élevage volailles
 - ▶ 12 exploitations avec un élevage porcin



Zoom sur les productions végétales

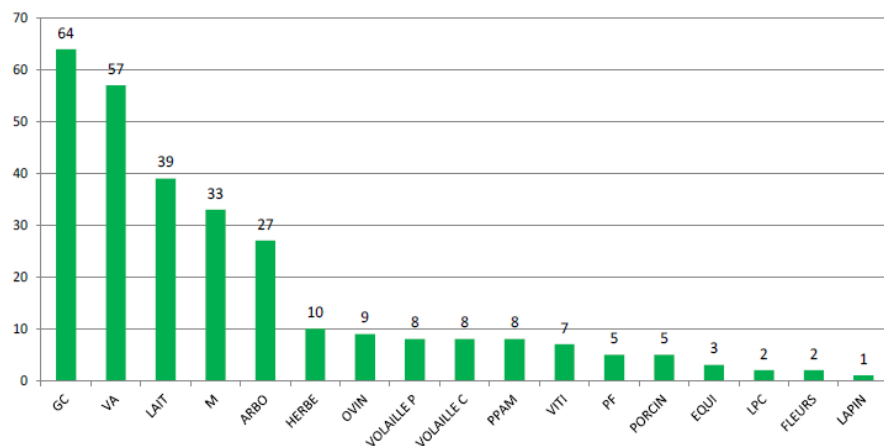
- ▶ Environ 378 exploitations sur le 54 ont un atelier de productions végétales hors céréales
 - ▶ 139 exploitations ont un atelier maraichage ou horticulture
 - ▶ 43 exploitations ont des vignes
 - ▶ 196 exploitations en arboriculture
- ▶ 1800 exploitations ont un atelier Grandes cultures



Filière Bio en Meurthe-et-Moselle 2016

Zoom sur la Meurthe-et-Moselle

Nombre de différents ateliers de production



Nombre d'exploitations engagées en AB en fonction de l'ancienneté

	2012	2013	2014	2015	2016
nouvel engagé	8	12	14	39	25
en conversion	31	26	12	26	53
2 à 5 ans	15	25	9	38	39
5 à 10 ans	9	9	38	17	26
10 à 15 ans	11	13	22	12	9
+ de 15 ans	11	11	12	15	19

Estimation des surfaces conduites en bio

SAU : 14 014 ha			
STH	5 837,8 ha	Maraîchage	59,6 ha
Cult. fourragères	3 272 ha	dont tunnel	25 740 m ²
Grandes cultures	4 716 ha	Petits fruits	1,7 ha
Fruitiers	113,6 ha	Vignes	13,3 ha

En Meurthe-et-Moselle, 173 exploitations sont engagées en agriculture biologique fin 2016.

Cela représente une SAU de 14 014 ha conduite selon le cahier des charges de l'agriculture biologique soit 5,16 % de la SAU du département. Par rapport à 2015 ce sont plus de 3 400 ha supplémentaires.

Sur le département de la Meurthe-et-Moselle ce sont les ateliers grandes cultures bio qui sont les plus nombreux. L'élevage de bovins viande est le second atelier le plus représenté.



Les tendances des productions converties en bio sur le sud 54

- ▶ La filière lait : +45% d'ateliers lait depuis 2015
- ▶ La filière viande bovine : +50% en 2 ans
- ▶ La filière ovine : +80% depuis 2015
- ▶ Les filières porcines et caprines : =
- ▶ En volaille de chair : =
- ▶ En poules pondeuses : +20%
- ▶ En maraichage : +10%
- ▶ En Arboriculture : =

- ▶ En Lorraine +20% d'ateliers en conversion depuis 2015



Adéquation offre / demande productions animales

	Production GE	Consommation GE	Production 54	Consommation sud 54
Bovins	↗ 149 700 Tec ↗ Bio 2000 Tec	↘ 130 700 Tec	19 000 Tec ↗ Vd 320 Tec ↗ Bio 361 Tec	↘ 13 110 t
Ovins	↘ 7500 Tec	12 000 Tec	↘ 2600 Tec	↘ 1235 Tec
Porc	53 000 Tec Bio 1900 Tec	208 000 Tec	5500 Tec Bio 71 Tec	21300 t
Volailles	↗ 50 000 Tec Bio 172 Tec	148 000 t	↗ 138 Tec avec 152 000 têtes Bio 15700 têtes	15 200 t
Oeufs	↗ 500 Millions Bio 56 Millions	1.2 Millards	↗ 63 Millions ↗ Vd 6.5 Millions ↗ Bio 1.2 Millions	↗ 75 Millions
Lait	2.2 Milliards de litres Bio 76.3 Millions	1.7 ML eq de lait	↘ 267 Mls litres ↗ Vd 0.8 Mls ↗ Bio 13.6 Mls	↗ 38 Millions



Adéquation offre / demande productions végétales

	Production GE	Consommation GE	Production 54	Consommation sud 54
Maraichage	↗ 18580 ha ↗ Bio 900 ha	550 000 t	↗ 240 ha ↗ Bio 59.6 ha	
Pommes de terre	12280 ha Pour 603 000 t		↗ 140 ha pour 3200 t	22 800 t
Autres légumes	6300 ha pour 266 000 t		↗ 100 ha	
Fruits	3800 ha Bio 750 ha	400 000 t	822 ha Bio 115 ha	
Mirabelles	760 ha pour 3 979 t	3 892 t	619 ha	400 t
Pommes	750 ha pour 26551 t	65 052 t	48 ha pour 1.4 t	↗ 10 000 t



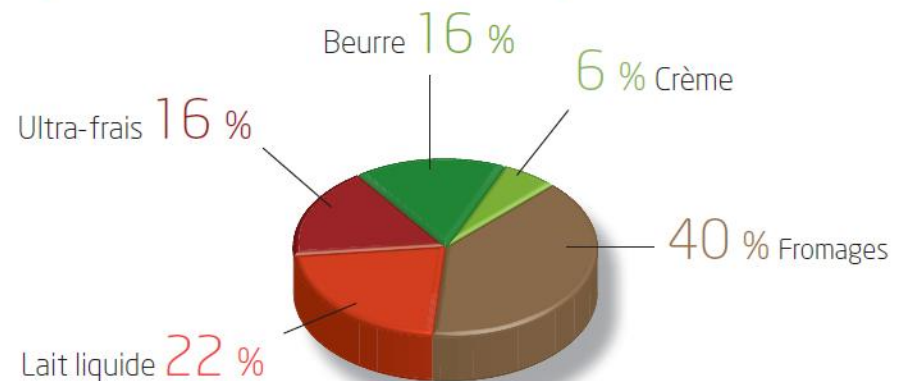
1-Etude du cas du Lait

- ▶ 800 000 litres de lait sont produits et vendus en direct en Meurthe-et-Moselle soit 0.3% de la production
 - ▶ 1.5% en lait cru ou pasteurisé
 - ▶ 12.5 % en yaourts, crème et beurre
 - ▶ 85 % en fromages

- ▶ **Côté consommation :**

- ▶ 67 litres /hbt/an en lait liquide
- ▶ Soit 38 Mls pour le Scot sud 54
- ▶

Répartition des achats en volume d'équivalent lait

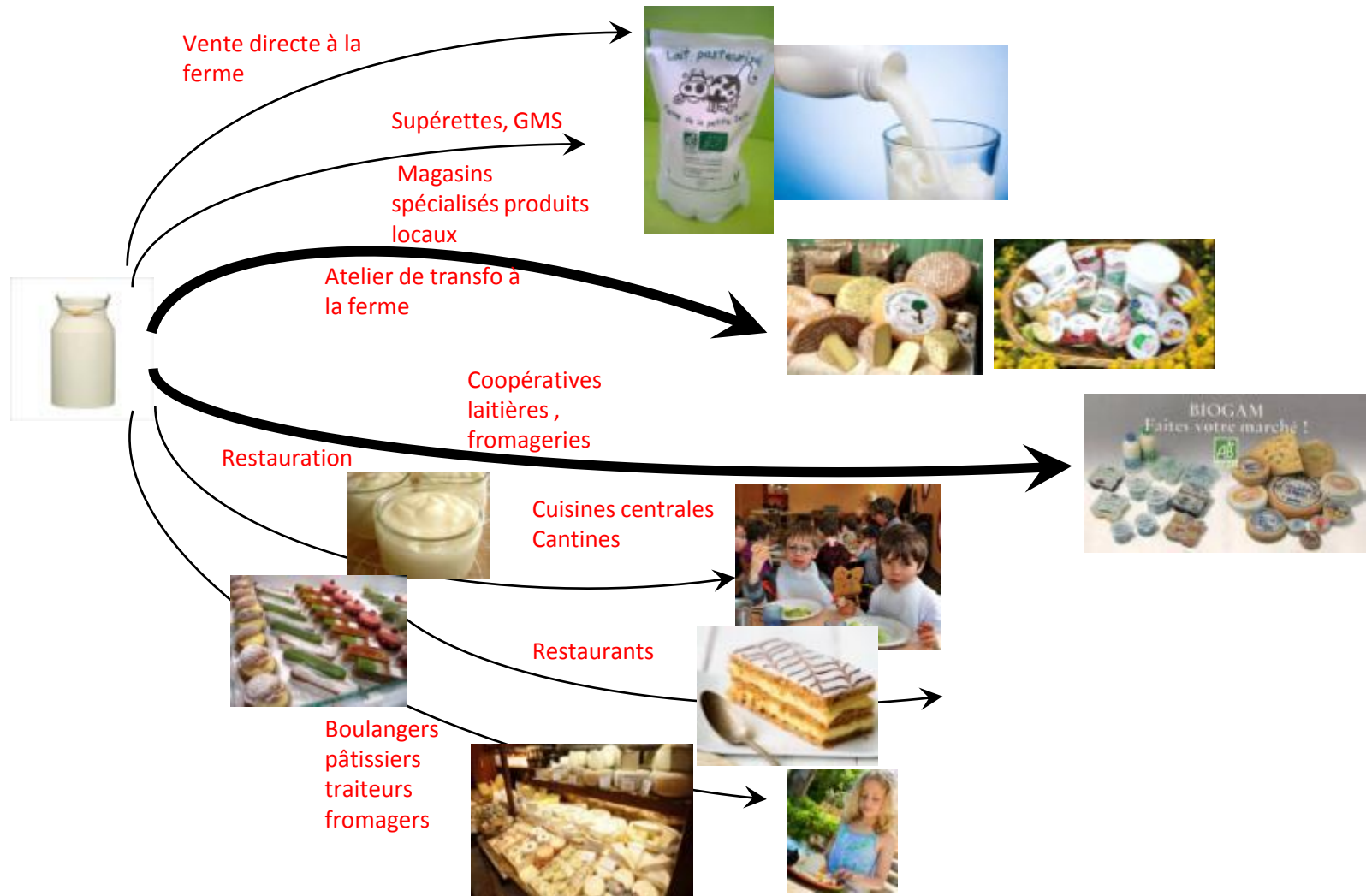


Etude du cas du Lait

- ▶ L'essentiel des produits laitiers sont achetés en GMS (76% en Grand Est)
- ▶ On trouve des produits laitiers dans tous les points de vente collectifs et drive. C'est un produit de base de l'alimentation.
- ▶ Attention : Nécessité de respecter la chaîne du froid



Les flux de produits



Besoins et freins à l'approvisionnement en produits laitiers

Pour Qui	Quels besoins ?	Quels freins
Les producteurs	Achat de matériels spécifiques pour transformer le lait Besoin main d'œuvre en plus Besoin de fromagers professionnels pour prestation ou externalisation de la fabrication de fromage	Elevage laitier en déclin Autres métiers : fromager, crémier, vendeur,.. Investissement lourd
Les transformateurs Les fromageries locales, affineurs		
Les magasins locaux, les fromagers,		Peu de partenariat avec les producteurs locaux
Les restaurateurs		Produits frais Nécessité de respect de la chaîne du froid Produits haut de gamme
Les cantines	Pour la RHD il faut adapter les contenants et volumes des yaourts	

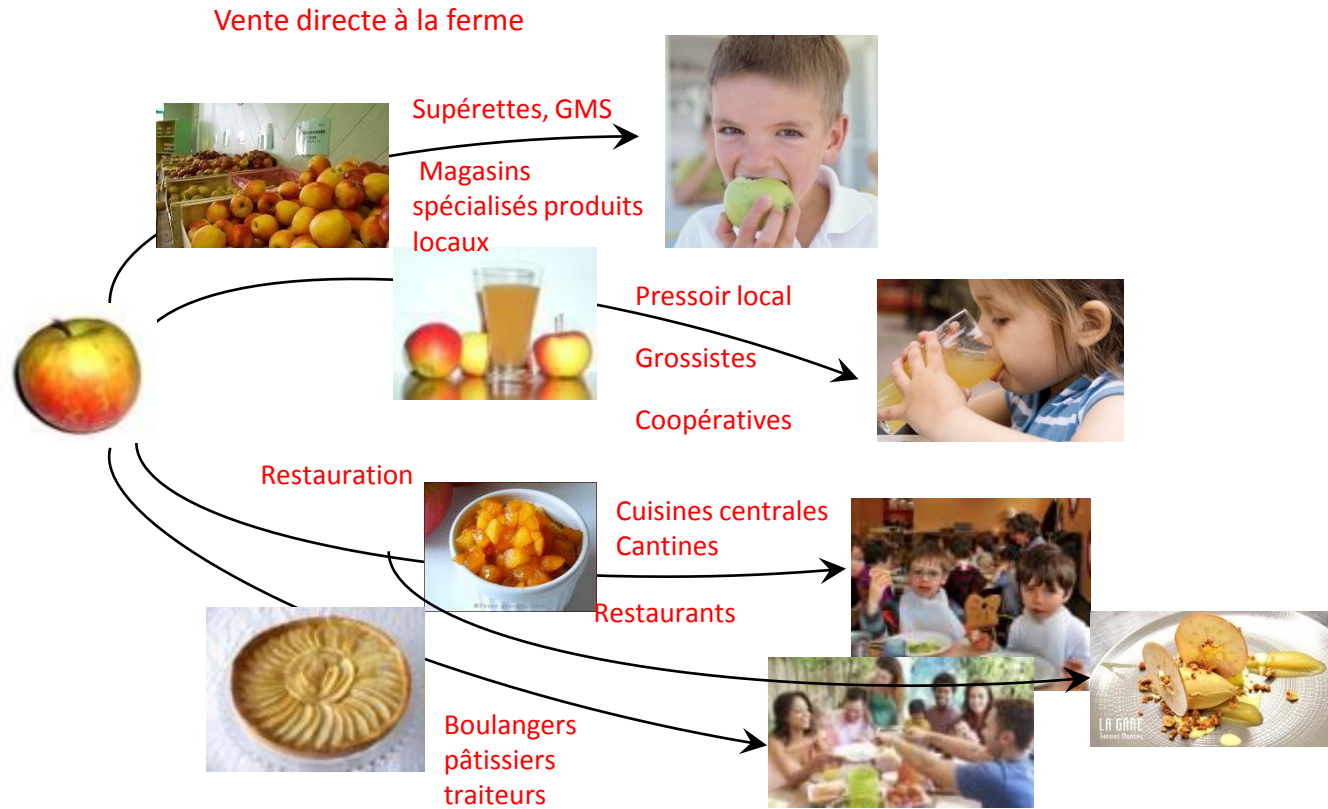


2-Etude du cas de la pomme

- ▶ 1 400 tonnes de Pommes (48 ha) sont produits et vendus en circuits courts en Meurthe-et-Moselle soit 100% de la production locale
 - ▶ 98.5% en fruits frais
 - ▶ 1.5% en produits transformés (jus de pomme, compote, cidre)
 - ▶ 45.83 tonnes vendus en restauration scolaire soit 3%
- ▶ La pomme est le fruit le plus consommé par les français avec 18 kg/ hbt/an (11,7 kg en frais) → potentiel de consommation sur le scot sud 54 environ 10 000 tonnes
- ▶ C'est un produit de base de l'alimentation qui se conserve bien en chambre froide.
- ▶ C'est le seul fruit qui peut être disponible de septembre à mars



Les flux de produits



Besoins et freins à l'approvisionnement en pomme

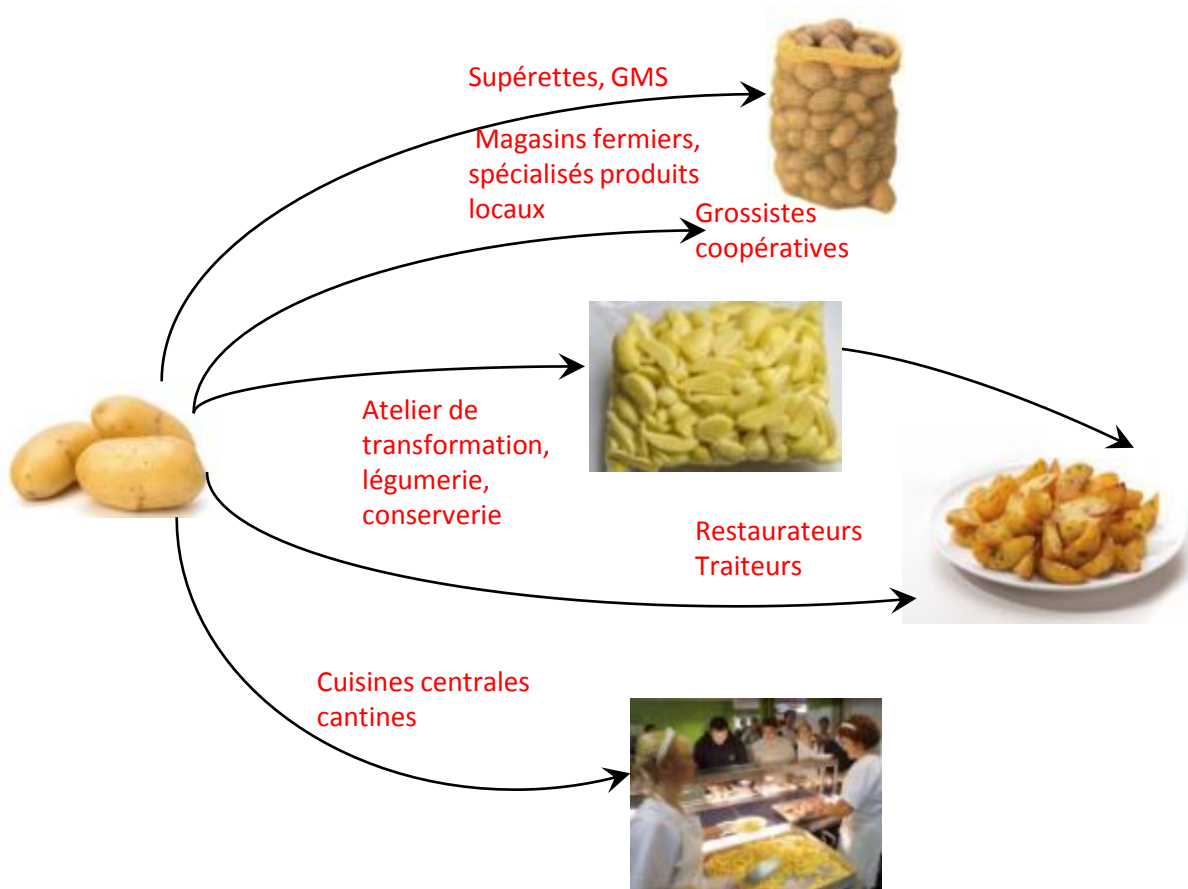
Pour Qui	Quels besoins ?	Quels freins
Les producteurs	Apport de valeur ajouté à la production Tout est vendu en direct essentiellement en fruits frais Technicité importante pour l'itinéraire cultural	La pression des maladies, le climat et le terroir sont des freins un investissement très important lié aux plants et au palissage
Les pressoirs locaux	Fruits de bonne qualité Professionnaliser la filière	Saturation des équipements Service aux particuliers en priorité Manque d'outils sur le territoire
Les artisans		
Les restaurateurs		
Les cantines	La gamme de produits est intéressante et présente une bonne partie de l'année scolaire	

3- Etude du cas de la pomme de terre

- ▶ 3 200 tonnes de Pommes de terre (140 ha) sont produits en Meurthe-et-Moselle
 - ▶ 99% en pomme de terre de consommation
 - ▶ 1% en produits transformés (produits de 3^{ème} et 4^{ème} gamme)
 - ▶ 25 tonnes valorisées en cantine scolaire
- ▶ Les français en consomment environs 40 kg/hbt/an soit pour la consommation du Scot sud 54 : 22 800 tonnes
- ▶ C'est un produit de base de l'alimentation qui se conserve bien dans le temps au sec à l'abri de la lumière (en chambre froide)
- ▶ C'est un produit très demandé mais avec une faible valeur ajoutée



Les flux de produits



Besoins et freins à l'approvisionnement en pomme de terre

Pour Qui	Quels besoins ?	Quels freins
Les producteurs	Matériel de récolte spécifique Lieu de stockage Équipement pour brosser, laver et mettre en sac les pommes de terre Outil de transformation	La gestion du mildiou ou de l'azote représente actuellement un frein technique Le type de sol et le besoin en eau
Les transformateurs	volumes	
Les magasins locaux	Pommes de terre = produit de base Diversifier les gammes de pommes de terre	
Les restaurateurs	Produits de 4 ^{ème} gamme (épluchés, lavés, découpés, mis sous vide) et 3 ^{ème} gamme (surgelés, congelés)	
Les cantines	Produits de 4 ^{ème} gamme (épluchés, lavés, découpés, mis sous vide) et 3 ^{ème} gamme (surgelés, congelés)	Dans les cuisines centrales temps trop important à consacrer au lavage, épluchage et coupage des pommes de terres Absence d'équipement en surgélation-congélation pdt

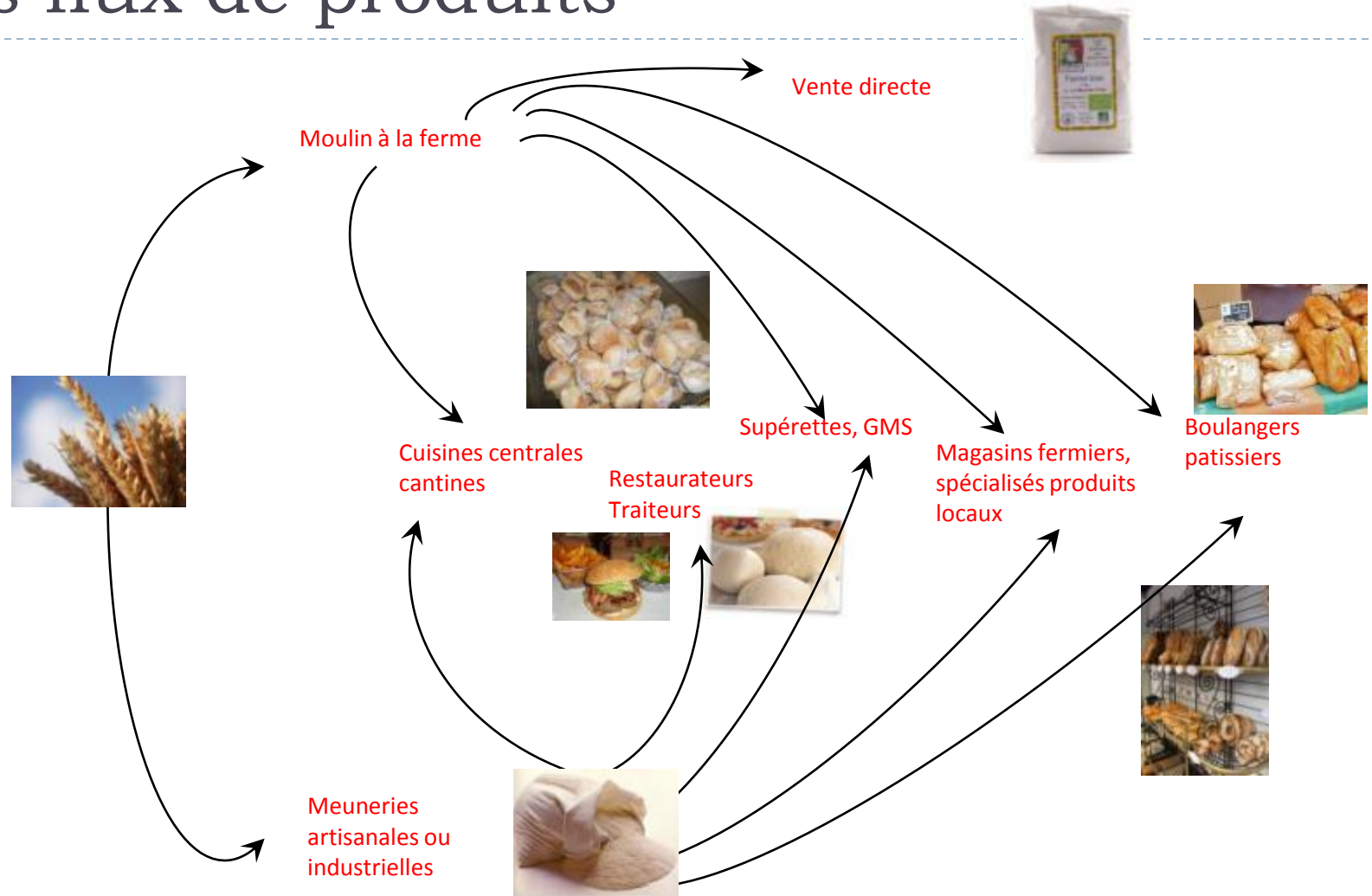


4- Etude du cas du blé meunier

- ▶ 172 000 tonnes de blé meunier produit en Lorraine dont 141 000 tonnes transformés en meunerie (13 meuniers en Lorraine – 5 en 54)
- ▶ 50 tonnes seulement valorisées en vente directe en 54
- ▶ Les français consomment environ 120 g / jour de pain en moyenne. Sur l'année c'est l'équivalent de 180 baguettes de pain (40 kg)
- ▶ pour le SCOT sud 54 : 22 800 tonnes de pain
- ▶ Les français consomment en plus l'équivalent de 5,7 kg de farine par an par habitant
- ▶ Pour le SCOT sud 54 : 3 271 tonnes de farine



Les flux de produits



Besoins et freins à l'approvisionnement

Pour Qui	Quels besoins ?	Quels freins ?
Les producteurs	Besoins en matériel spécifique de meunerie et boulangerie Besoins en formation	Coût du matériel Concurrence avec les Boulangers?
Les transformateurs Boulangers pâtisseries	Farines locales : produits demandés	Produits peu présents sur le marché local
Les magasins locaux	Pain, farine = produits de base assez demandés	Peu de producteurs
Les restaurateurs	Achat quotidien auprès des boulangers locaux	
Les cantines	Achat quotidien auprès des boulangers locaux Besoins en produits pâtisseries salés ou sucrés prêts à l'emploi (paté, tourte, tarte, pâtisseries)	Peu d'intérêt pour du pain fermier Peu d'achat de farine pour les cantines.



5- Etude de cas Viande bovine locale

- ▶ 19 000 Tec produits en bovins finis en Meurthe-et-Moselle
 - ▶ 40 producteurs font de la vente directe de viande bovine ce qui représente environ 900 bovins soit 320 Tec.
 - ▶ 90% des producteurs pratiquent la vente en caissette à la ferme, 15% font de la vente au détail ou transforment
 - ▶ Toutes les races sont représentées
 - ▶ Consommation moyenne de 23 kg/hab/an de viande bovine , en baisse de -0,6%/an depuis 15 ans,
 - ▶ Répartition des lieux de vente : 31 % en restauration hors foyer, 54 % en GMS et 15% en circuit spécialisé (ex : boucheries)
-

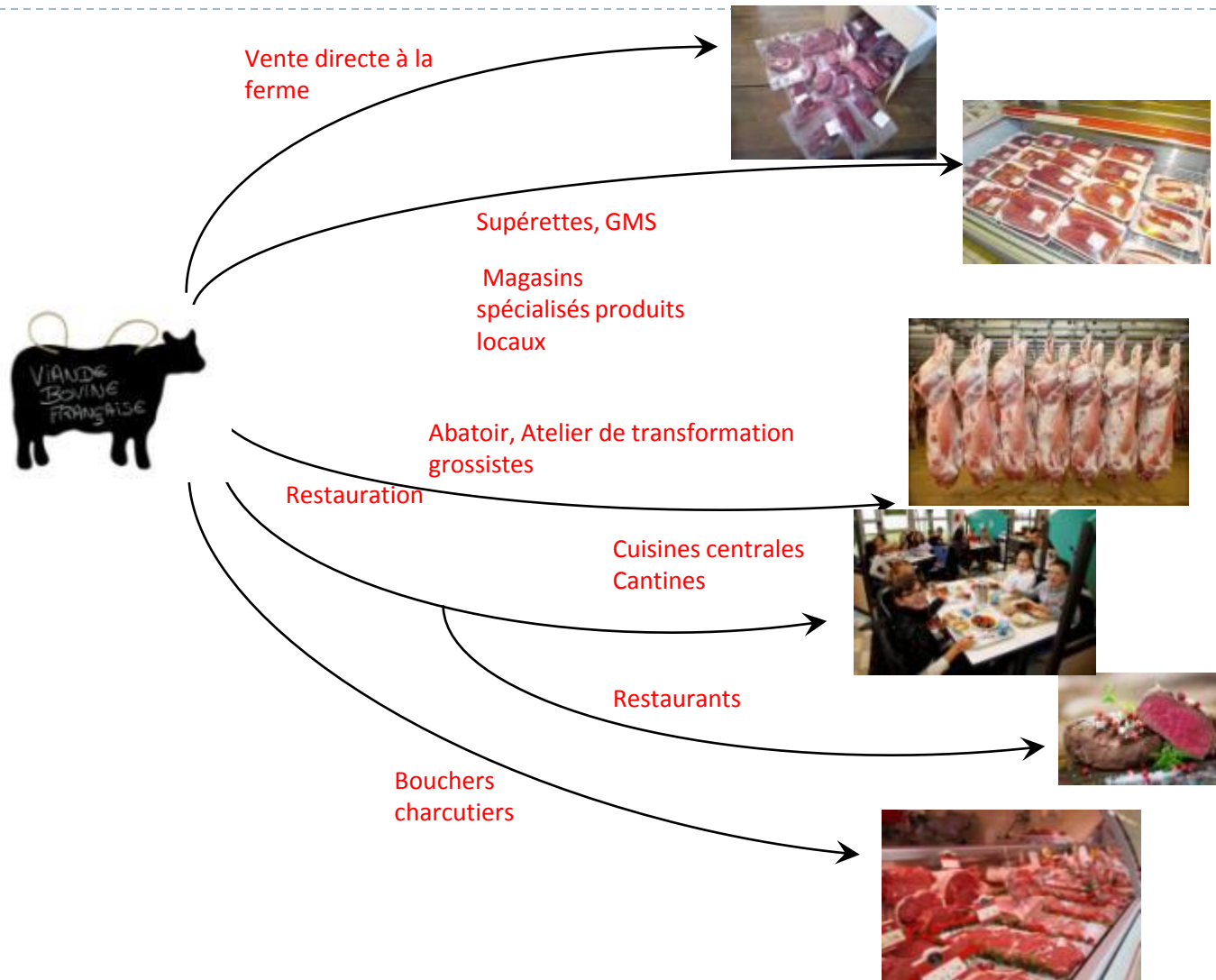


Exemple viande terroir Lorrain

- ▶ 29 000 gros bovins valorisés sous Viande Terroir Lorrain et 690 en sélection. Soit environ 10 400 Tec (Tonnes équivalent carcasse)
- ▶ Viande terroir Lorrain = réseau de producteurs et distributeurs lorrains:
 - ▶ 10 artisans bouchers
 - ▶ 105 distributeurs petits commerces, GMS
 - ▶ 80 restaurateurs



Les flux de produits



Besoins et freins à l'approvisionnement en produits laitiers

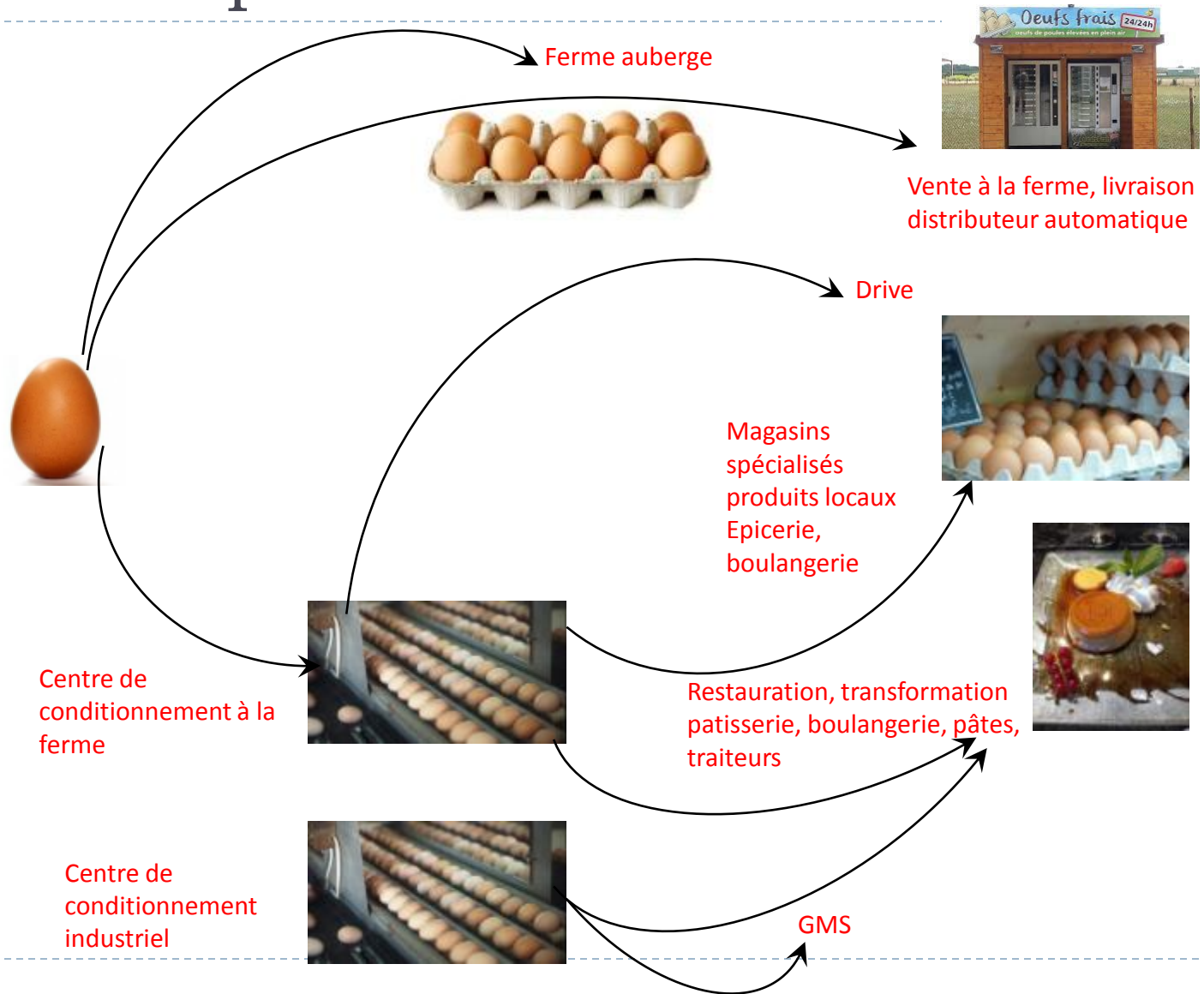
Pour Qui	Quels besoins ?	Quels freins
Les producteurs	Accompagnement technique, sanitaire, économique et commercial Dynamiser les ventes pour répondre à la demande locale	Baisse de l'élevage Rentabilité faible
Les transformateurs	Besoins de passer des volumes pour être rentables	Éloignement des abattoirs et ateliers de découpe Manque de possibilité pour élargir la gamme de produits transformés (steaks hachés, conserverie)
Les bouchers	Carcasses ou portions Bon rapport valorisation/ temps de découpe car savoir faire Besoins de traçabilité	Manque de partenariat entre les bouchers et les agriculteurs Baisse de fréquentation des boucheries
Les restaurateurs	Morceaux de choix	Marché peu développé
Les cantines	Bon débouché pour les avant demande Bourguignon et haché-burger	Nécessité d'avoir des gros volumes pour un même client Problème de valorisation de la carcasse



6- Etude du cas des oeufs

- ▶ 252 000 poules pondeuses en 54
- ▶ 63 millions d'œufs par an en 54
- ▶ La Meurthe-et-Moselle produit la moitié des œufs lorrains.
- ▶ La Lorraine produit 25 % des œufs consommés dans la région.
- ▶ Vente directe 34 producteurs (dt 13 bio) :
 - ▶ 26 000 poules pondeuses
 - ▶ 6,5 millions d'œufs
- ▶ Consommation : 133 œufs coquille/personne/an
222 œufs total/personne/an soit pour le
SCOT sud 54 = 75 millions d'œufs

Les flux de produits



Besoins et freins à l'approvisionnement en oeufs

Pour Qui	Quels besoins ?	Quels freins
Les producteurs	Besoin conseil technique indépendant Couvoir bio Recherche et développement sur la composition de l'aliment bio (évolution réglementation vers 100% composants bio)	Manque de densité de production L'aliment bio cher et techniquement à mettre au point Surface en herbe Poules pondeuses des particuliers ?
Les centres de conditionnement (CEO centre d'emballage d'œufs)	Industriel : De l'œuf plein air, œuf bio	Exploitation avec parcours suffisant en herbe (4m ² /poule) Fermier : investissement lourd à partir de 250, poules réglementation oblige un CEO
Les magasins locaux Les artisans		Manque de producteurs avec un CEO pour approvisionner
Les restaurateurs		Manque de producteurs avec un CEO pour approvisionner
Les cantines	Facilité des poches d'œufs pour utilisation en cuisine collective	Sanitaire et réglementaire pour le conditionnement des oeufs



IMAGINONS ENSEMBLE LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD MEURTHE-ET-MOSELLAN



Premiers Résultats de l'étude globale
les entreprises artisanales des métiers de bouche

Rappel : l'entreprise artisanale

- ▶ Une entreprise de production ou de prestation de service
- ▶ Ayant moins de 10 salariés au moment de son immatriculation au Répertoire des Métiers

- ▶ 4 grandes catégories
 - ▶ Alimentation
 - ▶ Production
 - ▶ Bâtiment
 - ▶ Services



L'artisanat en Meurthe-et-Moselle et sur le territoire du SCOT Sud 54

- ▶ 11 557 entreprises au 31 / 12 / 2016 sur le département de Meurthe-et-Moselle
 - ▶ Alimentation : 1447 soit 12,5 %

- ▶ 9 200 entreprises sur le territoire du SCOT Sud 54
 - ▶ Alimentation : 1143 soit 12,4 %



Les entreprises de l'alimentation sur le territoire du SCOT Sud 54

- ▶ 21 catégories différentes classées par code NAFA
- ▶ Les plus importantes après regroupement de certaines catégories
 - ▶ Fabrication de plats préparés : 399 (35 %)
 - ▶ Boulangerie / boulangerie-pâtisserie : 251 (22 %)
 - ▶ Fabrication artisanale de plats pour consommation immédiate en magasin : 126 (11 %)
 - ▶ Boucherie / boucherie-charcuterie : 89 (8 %)
- ▶ Point de vigilance : le code NAFA d'origine ne correspond pas ou plus nécessairement à l'activité principale exercée (ex : restaurateurs)



Les premiers résultats de l'enquête - méthodologie

- ▶ Une enquête d'environ 40 questions
- ▶ Administrée soit en face à face lors de visites d'entreprises ou par téléphone lors des contacts des conseillers économiques
- ▶ Pas de retraitement dans un premier temps en fonction de la sous-représentation ou sur-représentation des catégories (au vu des problématiques de code NAFA), mais plutôt une analyse des tendances générales
- ▶ Les limites des résultats :
 - ▶ Difficulté à obtenir notamment des données quantitatives de la part des artisans sur les produits achetés, sur leur besoins futurs



Les premiers résultats de l'enquête

- ▶ Au 20 septembre 2017 : 127 réponses soit 11 % des entreprises
- ▶ Dont :
 - ▶ 31 % de boulangerie et boulangerie-pâtisserie
 - ▶ 30 % de fabrication de plats préparés
 - ▶ 10 % de boucherie et boucherie-charcuterie
 - ▶ 6 % de fabrication de plats à emporter / de préparation de produits à base de viande
 - ▶ 4 % de chocolatiers confiseurs



Les premiers résultats de l'enquête : les matières premières

▶ Principaux produits (matières premières achetées)

▶ Farines	66 %
▶ Viandes	62 %
▶ Légumes	57 %
▶ Sucre	57 %
▶ Œufs	55 %
▶ Huiles	48 %
▶ Fruits	44 %
▶ Epices plantes aromatiques	31 %

▶ (NB :A mettre en parallèle avec les filières - Chambre d'Agriculture)



Les premiers résultats de l'enquête : les matières premières

- ▶ 94 % des artisans utilisent des produits frais
- ▶ 66 % utilisent des produits congelés, surgelés ou conditionnés sous vide
- ▶ 34 % achètent des produits bio
 - ▶ 8 % pour la majorité des produits
 - ▶ 26 % occasionnellement
- ▶ 65 % achètent des produits bénéficiant d'un label (ex : label rouge...)



Les premiers résultats de l'enquête : les matières premières

- ▶ 85 % des artisans achètent auprès d'un ou plusieurs grossistes

Certains font aussi appel à des producteurs locaux :

- ▶ 24 % achètent auprès d'un fermier
- ▶ 17 % auprès d'un maraîcher
- ▶ 13 % auprès d'un éleveur
- ▶ 13 % auprès d'un meunier



Les premiers résultats de l'enquête : les matières premières

Certains font aussi appel à des producteurs locaux pour les produits suivants :

▶ Produits laitiers	19 %
▶ Viandes	15 %
▶ Légumes	14 %
▶ Œufs	13 %
▶ Farine	9 %
▶ Fruits	8 %
▶ Miel	2 %



Les premiers résultats de l'enquête : la production

- ▶ 81 % des artisans fabriquent la totalité de leur produits
- ▶ 19 % fabriquent des produits entièrement Bio
- ▶ 36 % fabriquent des produits répondant aux nouvelles tendances (sans gluten, vegan...)



Les premiers résultats de l'enquête : la distribution

- ▶ 75 % des artisans vendent leurs produits sur place (magasin, restaurant...)
- ▶ 32 % vendent en tournée
- ▶ 17 % vendent sur les marchés
- ▶ 23 % vendent sur Internet
- ▶ 26 % répondent à des appels d'offres (restauration collective, cantines...)



Les premiers résultats de l'enquête : la notion de qualité

- ▶ 83 % des artisans privilégient la qualité, le prix vient ensuite pour 45 % puis les quantités pour 29 %
- ▶ 35 % répondent à une charte ou un label dans leur activité :
 - ▶ 22 % font du « Fait Maison »
 - ▶ 4 % sont « Maître restaurateur »
 - ▶ 2 % répondent à une IGP (indication géographique protégée)
 - ▶ 1 % est une EPV (entreprise du patrimoine vivant)
 - ▶ 13 % répondent à une autre charte qualité



Les premiers résultats de l'enquête : les freins

Les raisons évoqués par les artisans pour le fait qu'ils n'achètent pas à des producteurs locaux :

- ▶ Pour 19 %, ils ne trouvent pas le produit recherché
- ▶ 15 % estiment le prix trop élevé
- ▶ 14 % évoquent le manque de logistique
- ▶ 13 % disent ne pas connaître de producteurs locaux
- ▶ Seulement 6 % estiment que les produits sont de mauvaise qualité et 4 % que la quantité fournie est insuffisante



Les premiers résultats de l'enquête : quels produits en achat local ?

Les artisans qui souhaitent à l'avenir développer l'achat de produits locaux évoquent en priorité :

▶ Légumes	16 %
▶ Fruits	11 %
▶ Viandes	10 %
▶ Produits laitiers	9 %
▶ Farine	8 %
▶ Miel	3 %
▶ Charcuterie, œufs, poissons	2 %



Les premiers résultats de l'enquête : Ce que sont prêts à faire les artisans interrogés

Des perspectives et autant de pistes pour construire des scénarii

- ▶ Participer à une rencontre avec les producteurs de votre territoire 32 %
 - ▶ Adhérer à un réseau d'approvisionnement local (physique ou dématérialisé) 27 %
 - ▶ S'engager à acheter x % de produits locaux 19 %
 - ▶ Mettre en place un label de type « consommer local, artisanal » 9 %
 - ▶ Participer à des évènements autour du consommer local sur le territoire 8 %
 - ▶ Bénéficier d'une livraison partagée 5 %
 - ▶ Faire partie d'un groupement de production 5 %
 - ▶ Faire partie d'un groupement d'achat local 4 %
-



Les premiers résultats de l'enquête : Focus sur le gaspillage alimentaire

Gestion du risque de gaspillage par les artisans :

- ▶ Calcul du besoin au plus juste **79 %**
- ▶ Mise en place d'une gestion des stocks **31 %**
- ▶ Mise en place d'un suivi de production **15 %**



Les premiers résultats de l'enquête : Focus sur le gaspillage alimentaire

Les pertes occasionnées lors des fabrications :

- ▶ 70 % des artisans sont capables de quantifier leurs pertes
- ▶ Moins de 5 kg par semaine 55 %
- ▶ De 5 kg à 25 kg par semaine 12 %
- ▶ De 25 kg à 50 kg 3 %



Les premiers résultats de l'enquête : Focus sur le gaspillage alimentaire

Les solutions mises en place pour limiter les pertes en produits finis ou semi-finis :

▶ Vente à prix réduit	21 %
▶ Transformation des invendus en d'autres produits	20 %
▶ Dons alimentaires	19 %
▶ Surgélation	17 %
▶ Doggy bag	12 %
▶ Dons à destination de la consommation non humaine	11 %
▶ Mise sous vide des produits	11 %
▶ Sensibilisation auprès de la clientèle	6 %
▶ Réflexion sur la taille des portions	3 %
▶ Information sur les produits encore disponibles (via internet)	2 %



Les premiers résultats de l'enquête : Focus sur le gaspillage alimentaire

Devenir des déchets organiques :

- ▶ Ordures ménagères 65 %
- ▶ Collecte par un prestataire privé 17 %
- ▶ Compostage domestique 16 %



Les premiers résultats de l'enquête : suite à donner par la CMA54

- ▶ **Poursuite des enquêtes**

- ▶ Notamment auprès des restaurateurs non inscrits RM (dans l'objectif de les inciter à devenir « Artisan Cuisinier »)

- ▶ **Résultats par :**

- ▶ Activités (les plus importantes)
- ▶ Matières achetées
- ▶ Territoires

