



Groupe local Acteurs – Chercheurs PSDR GO FRUGAL



FoRmes Urbaines et Gouvernance Alimentaire FRUGAL



Panorama économique de l'alimentation dans le Pays de Lorient

Maxime Marie, Pierre Guillemain

Benoît Fontaine-Touchard, Gabrielle Gigan, Marie Lafont et David Lemarquand

Lorient

8 février 2017



Plan

Introduction : Rappel des questions posées et objectifs

1. Evaluation de la consommation en volume et en valeur

2. Organisation des filières de transformation et de distribution

3. Production agricole (RA et RPG) & Pêche locale

Conclusion

Plan

Introduction : Rappel des questions posées et objectifs

1. Evaluation de la consommation en volume et en valeur

2. Organisation des filières de transformation et de distribution

3. Production agricole (RA et RPG) & Pêche locale

Conclusion

Objectifs :

Le VR1 a pour objectif de décrire et quantifier, et parfois de cartographier les flux alimentaires dans les aires métropolitaines étudiées dans le projet FRUGAL. En particulier, les travaux du VR chercheront à isoler et mieux décrire les produits mobilisés dans les systèmes alimentaires territorialisés ; leur nature et leur quantité ; leur origine et leur trajectoire territoriale.

Détails des tâches du VR1

1. Evaluation des flux alimentaires

- Caractérisation des quantités consommées par terrain d'étude
- Description des filières organisées, transformation, acheminement et distribution
- Analyse de la consommation et des principales filières de distribution
- Evaluation des flux financiers engagés (flux privés et flux publics)

2. Caractérisation de la production alimentaire locale

- Caractérisation de la production agricole « professionnelle » locale : nature des produits, volumes, types de systèmes productifs engagés
- Caractérisation de la production « non-professionnelle » et/ou domestique (potagers privés, jardins familiaux, collectifs et partagés) : surfaces cultivées et évaluation des volumes concernés (autoconsommation)

3. De la production à la consommation locale

- Etudier les conditions d'optimisation de la logistique des filières alimentaires locales
- Avec le VR2 : identification de modèles alimentaires actuels et prospectifs et des actions possibles pour la relocalisation d'une partie de la production et la transformation de produits alimentaires
- Avec le VR3 : Cartographie des flux de systèmes alimentaires territorialisés ; volumes concernés et analyse prospective des formes propices à une meilleure co-localisation des filières alimentaires

Présentation du VR1

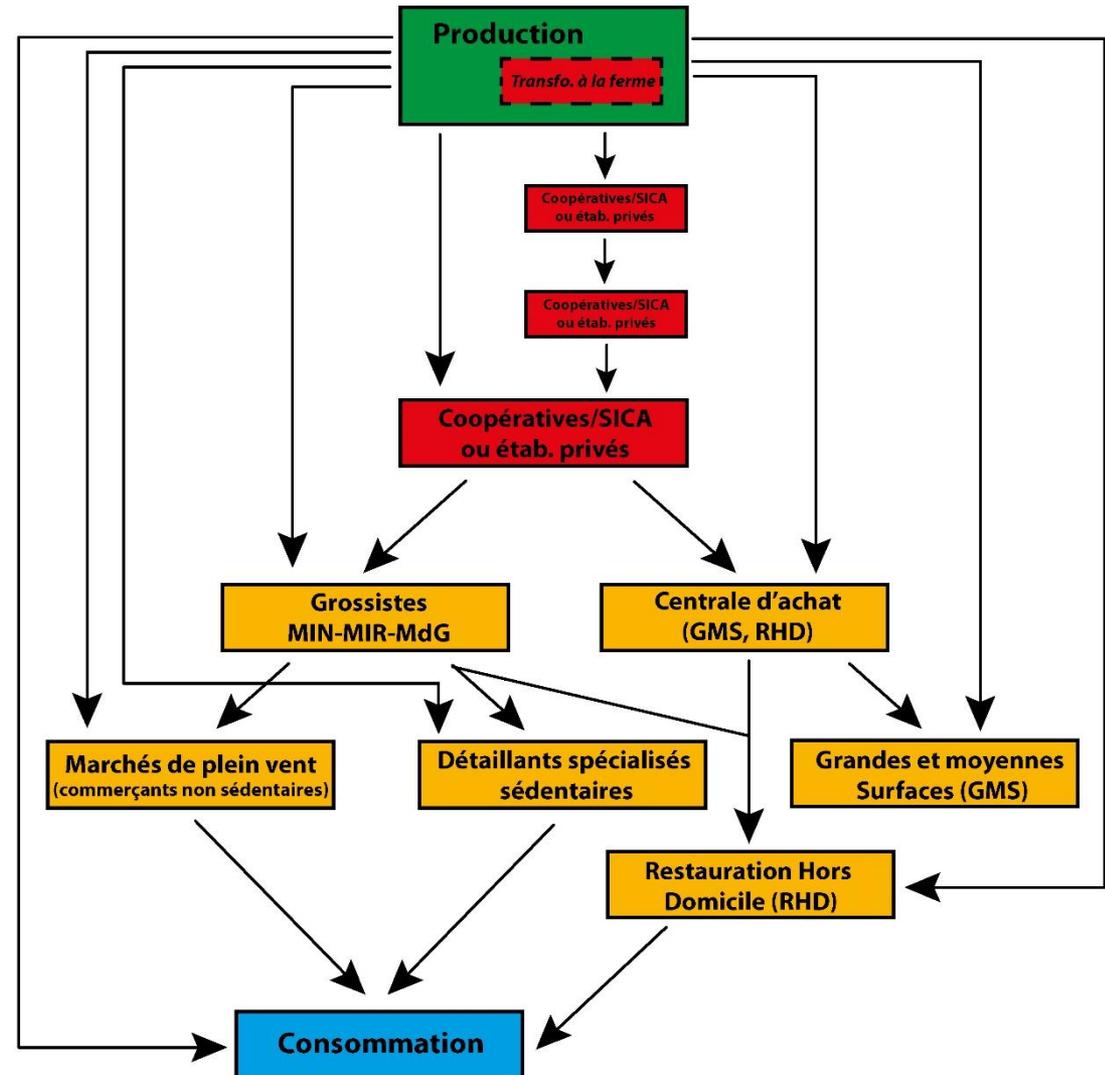
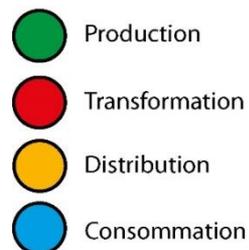
Choix méthodologiques :

- Appréhender les flux dans leur complexité et leur diversité

Quatre « familles » de produits ont été retenues pour le VR1 :

- les fruits et légumes
- les produits laitiers
- les viandes
- les produits à base de céréales

Les flux étudiés concernent essentiellement les produits « bruts » (hors conserves et plats préparés)



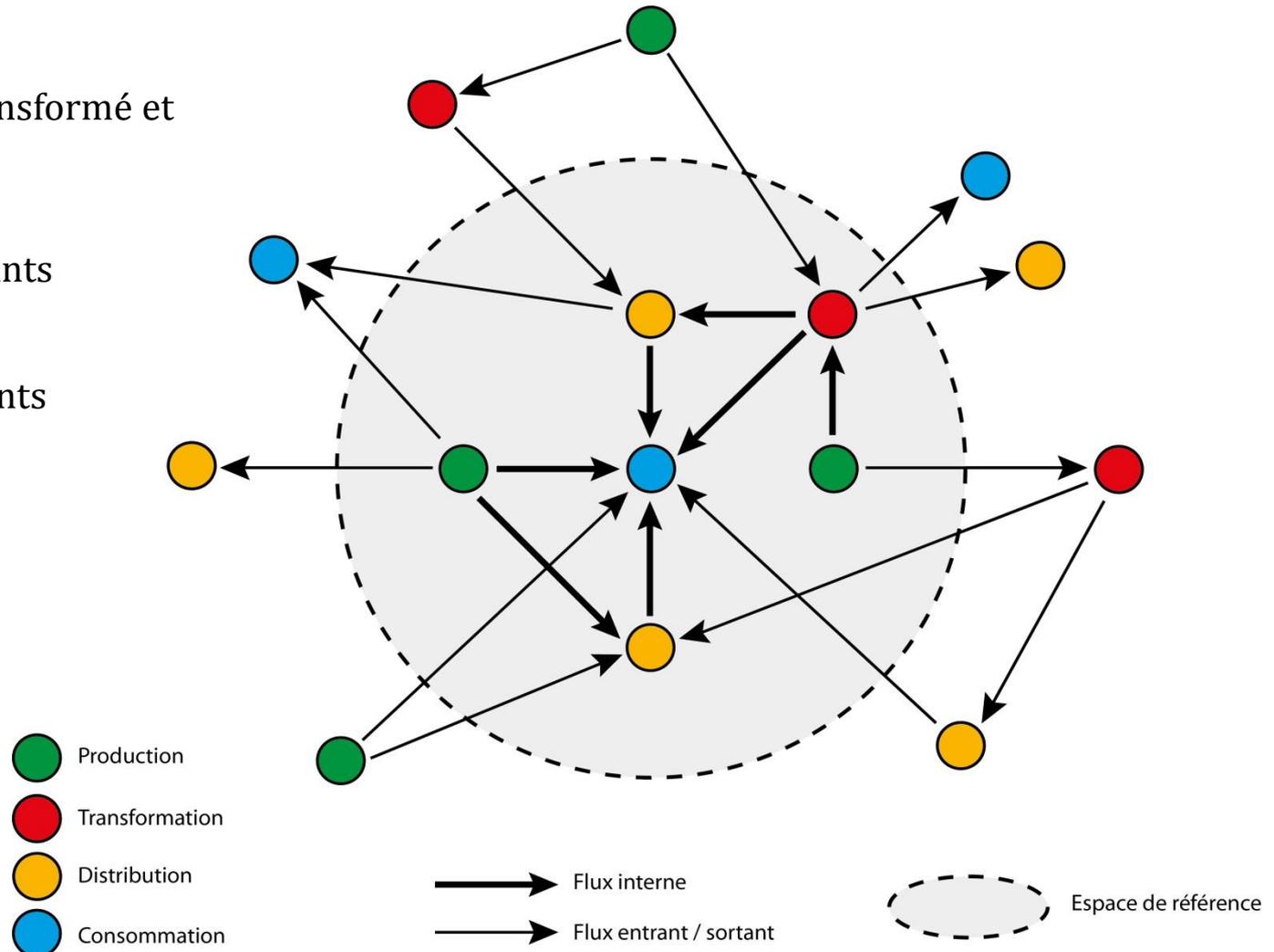
Choix méthodologiques :

➤ Appréhender les flux dans l'espace

- ce qui est produit, transformé et consommé localement

- intégrer les flux entrants

- intégrer les flux sortants

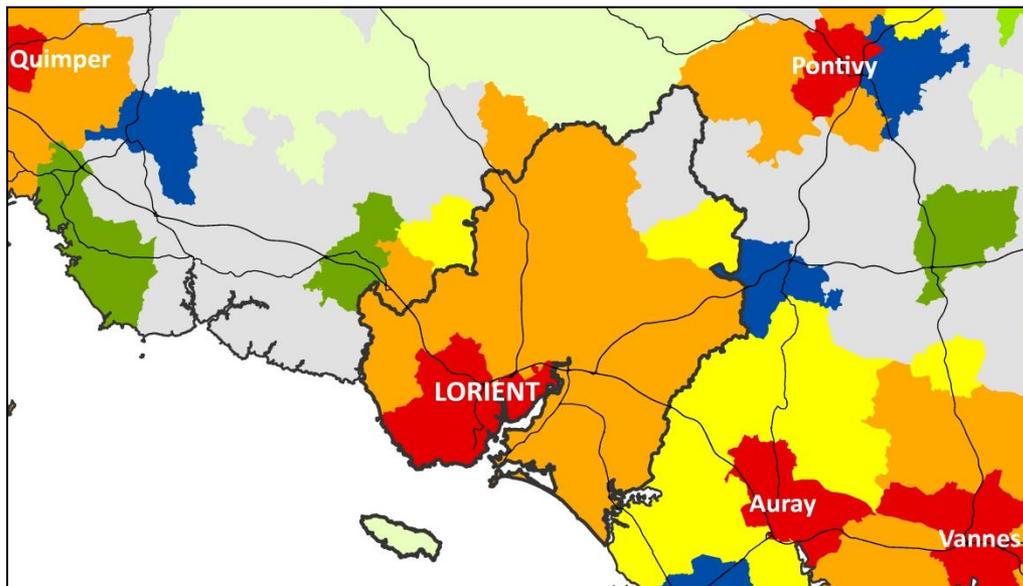


Choix méthodologiques :

➤ l'aire urbaine (définition de l'INSEE) a été retenue comme périmètre de référence (pôle urbain + couronne périurbaine)

- une définition qui permet de bien prendre en compte les pratiques des populations (mobilités quotidiennes domicile/travail, approvisionnement commercial)
- un périmètre qui ne correspond pas aux périmètres de l'action publique (Scot, intercom, etc.)

- 216 977 habitants en 2013 pour 788 km²



Catégorie de la commune dans le zonage en aires urbaines 2010 (INSEE)

- Commune appartenant à un grand pôle (10 000 emplois ou plus)
- Commune appartenant à la couronne d'un grand pôle
- Commune multipolarisée des grandes aires urbaines
- Communes appartenant à un moyen pôle (5 000 à moins de 10 000 emplois)
- Commune appartenant à la couronne d'un moyen pôle
- Commune appartenant à un petit pôle (de 1 500 à 5 000 emplois)
- Commune appartenant à la couronne d'un petit pôle
- Autre commune multipolarisée
- Commune isolée hors influence des pôles

Plan

Introduction : Rappel des questions posées et objectifs

1. Evaluation de la consommation en volume et en valeur

2. Organisation des filières de transformation et de distribution

3. Production agricole (RA et RPG) & Pêche locale

Conclusion

Références et méthodes pour la caractérisation des flux alimentaires des villes

Choix méthodologiques :

- Différenciation sociale de la consommation (PCS INSEE)
- Unités de volumes et de budgets
- Quatre catégories de produits « bruts »
(hors conserves et plats préparés)

✓ *Données par ménages : Retraités et autres inactifs ont une consommation en volumes plus faible*

✓ *Rapport budget/volume plus fort pour les cadres et les retraités*

✓ *Paniers alimentaires identiques en proportion sauf pour les ouvriers qui consomme plus de viande au détriment des fruits et légumes*

Familles d'aliments	Volume / Valeur	Agri.	ACCE*	CPIS*	PI*	Emp.	Ouv.	Retr.	Autres inactifs
Fruits et légumes	Volume (kg/an/hab.)	92,2	92,2	97,8	94,2	87,0	72,7	67,5	67,5
	Valeur (€/an/ménage)	474	569	691	462	371	355	560	295
Produits laitiers	Volume (kg/an/hab.)	42,6	42,6	41,6	42,3	43,2	40,9	38,2	38,2
	Valeur (€/an/ménage)	1 338	1 343	1 444	1 276	999	1 112	1 085	690
Viandes	Volume (kg/an/hab.)	45,3	45,3	41,9	43,0	36,2	53,9	38,7	38,7
	Valeur (€/an/ménage)	1 209	1 077	1 000	930	747	862	927	493
Produits céréaliers	Volume (kg/an/hab.)	77,5	77,5	73,0	68,6	63,3	75,0	64,1	64,1
	Valeur (€/an/ménage)	884	781	779	705	608	699	560	400

* ACCE (Artisans, commerçants et chefs d'entreprises) ; CPIS (Cadres et professions intellectuelles supérieures) ; PI (Professions intermédiaires)

Sources : INSEE 2011/2013 et CREDOC 2007

Auteurs : Guennoc D., Guillemain P. et Marie M., PSDR 4 FRUGAL, 2016

Références et méthodes pour la caractérisation des flux alimentaires des villes

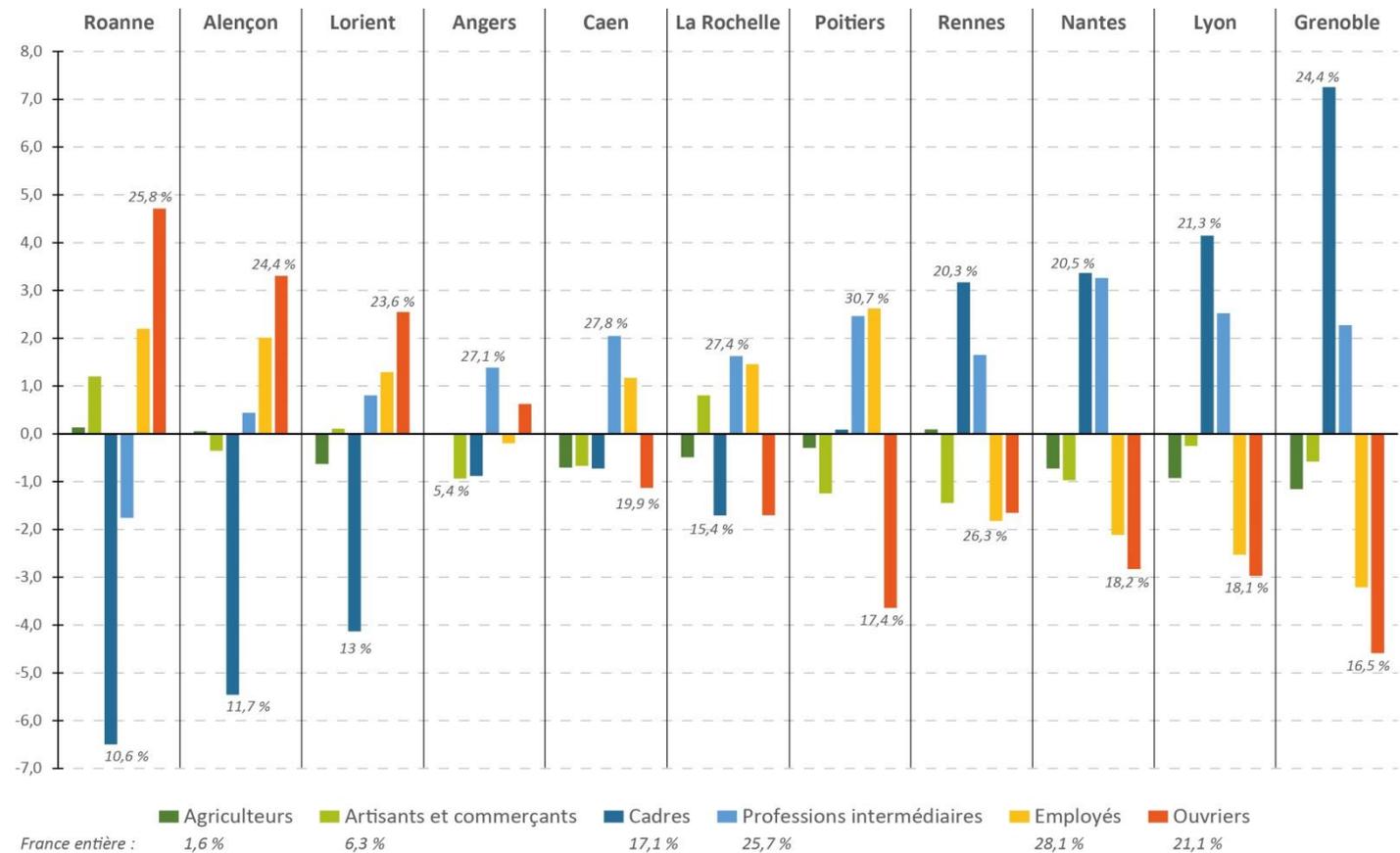
Choix méthodologiques :

- Différenciation sociale de la consommation (PCS INSEE)
- Unités de volumes et de budgets
- Quatre catégories de produits « bruts »
(hors conserves et plats préparés)

✓ Données par ménages : Retraités et autres inactifs ont une consommation en volumes plus faible

✓ Rapport budget/volume plus fort pour les cadres et les retraités

✓ Paniers alimentaires identiques en proportion sauf pour les ouvriers qui consomme plus de viande au détriment des fruits et légumes



source : RP 2013, INSEE

Références et méthodes pour la caractérisation des flux alimentaires des villes

Choix méthodologiques :

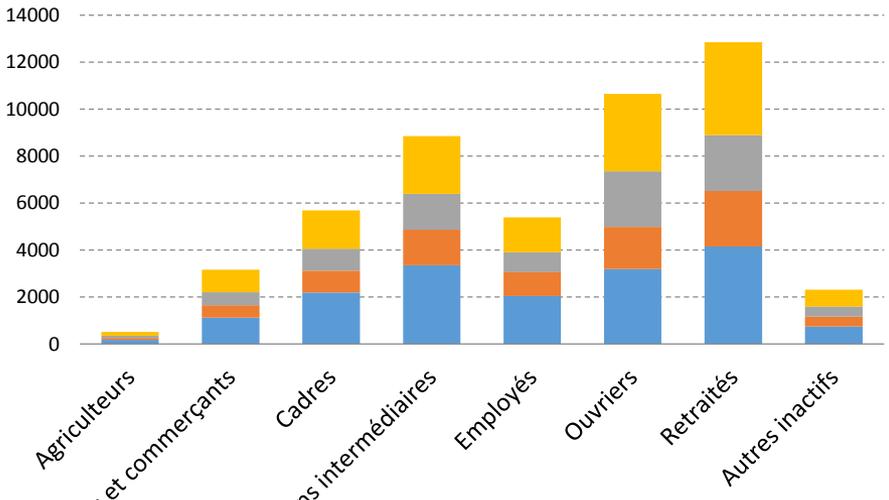
- Différenciation sociale de la consommation (PCS INSEE)
- Unités de volumes et de budgets
- Quatre catégories de produits « bruts »
(hors conserves et plats préparés)

✓ *Données par ménages : Retraités et autres inactifs ont une consommation en volumes plus faible*

✓ *Rapport budget/volume plus fort pour les cadres et les retraités*

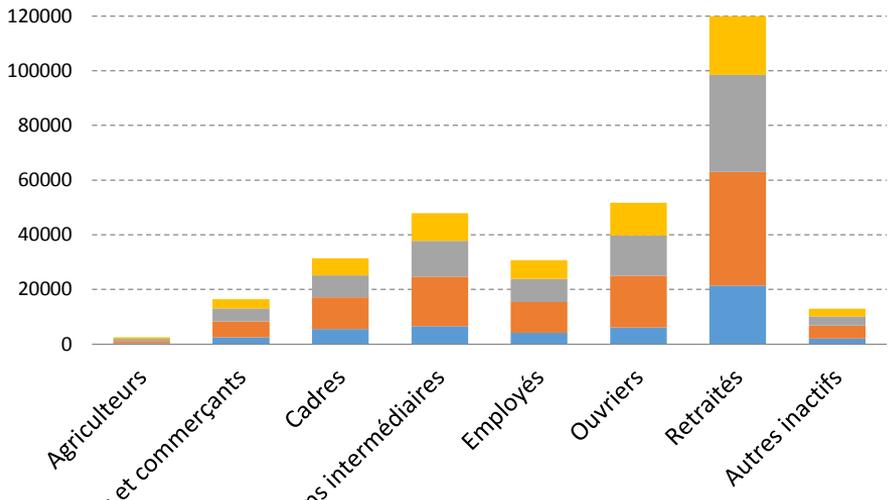
✓ *Paniers alimentaires identiques en proportion sauf pour les ouvriers qui consomme plus de viande au détriment des fruits et légumes*

Quantités totales consommées sur l'AU de Lorient en fonction des catégories de produits et réparties selon les CSP des pers. référentes des ménages (en t/an)



Source : enquête CCAF 2007 du CREDOC
Auteure : D. Guennoc., FRUGAL, 2016

Budgets totaux dépensés sur l'AU de Lorient en fonction des catégories de produits et repartis selon les CSP des pers. référentes des ménages (en k€/an)



Source : enquête budget des familles 2011 de l'INSEE
Auteure : Guennoc D., FRUGAL, 2016

■ Fruits et légumes
 ■ Produits laitiers
 ■ Viandes
 ■ Produits à base de céréales

Références et méthodes pour la caractérisation des flux alimentaires des villes

Particularités du Grand-Ouest issues d'une enquête sur les disparités régionales

Source : BABAYOU, P (1996). Les disparités régionales de la consommation alimentaire des ménages français. CREDOC

	Unité	Région Grand-Ouest	Reste de la France
		Conso moy/ mén/	Conso moy/ mén/ an
Aliments sur-consommés			
Beurre	kg	21,4	11,8
Fruits de mer	euros	81,8	38,6
Cidre	l	12,9	2,7
Lait non concentré	l	198,9	174,6
Conserve de fruits	kg	10,3	8,3
Aliments sous-consommés			
Fromage	kg	33,4	43,2
Huiles	l	13	21,2
Agrumes	kg	30,9	39,1
Biscuits secs	euros	54,9	65,1
Pâtes alimentaires	kg	12,8	16
Boissons sucrées	l	63,4	79,3
Fruits frais	kg	80,5	89,7

17 003 t/an 48 635 k€/an	8 638 t/an 113 030 k€/an	9 147 t/an 88 782 k€/an	14 626 t/an 63 259 k€/an
56 654 t/an 146 389 k€/an	27 982 t/an 349 402 k€/an	29520 t/an 268 133 k€/an	47 480 t/an 285 817 k€/an
73 984 t/an 193 388 k€/an	41 591 t/an 459 437 k€/an	43 529 t/an 352 835 k€/an	70 400 t/an 257 848 k€/an
5 227 t/an 14 332 k€/an	2 673 t/an 33 844 k€/an	2 854 t/an 26 591 k€/an	4536 t/an 27 335 k€/an
Fruits et légumes	Produits laitiers	Viande	Produits à base de céréales

- Lorient**
 - Application aux différentes aires urbaine
 - Prise en compte des PCS sur le territoire (des personnes de référence des ménages)
- Rennes**

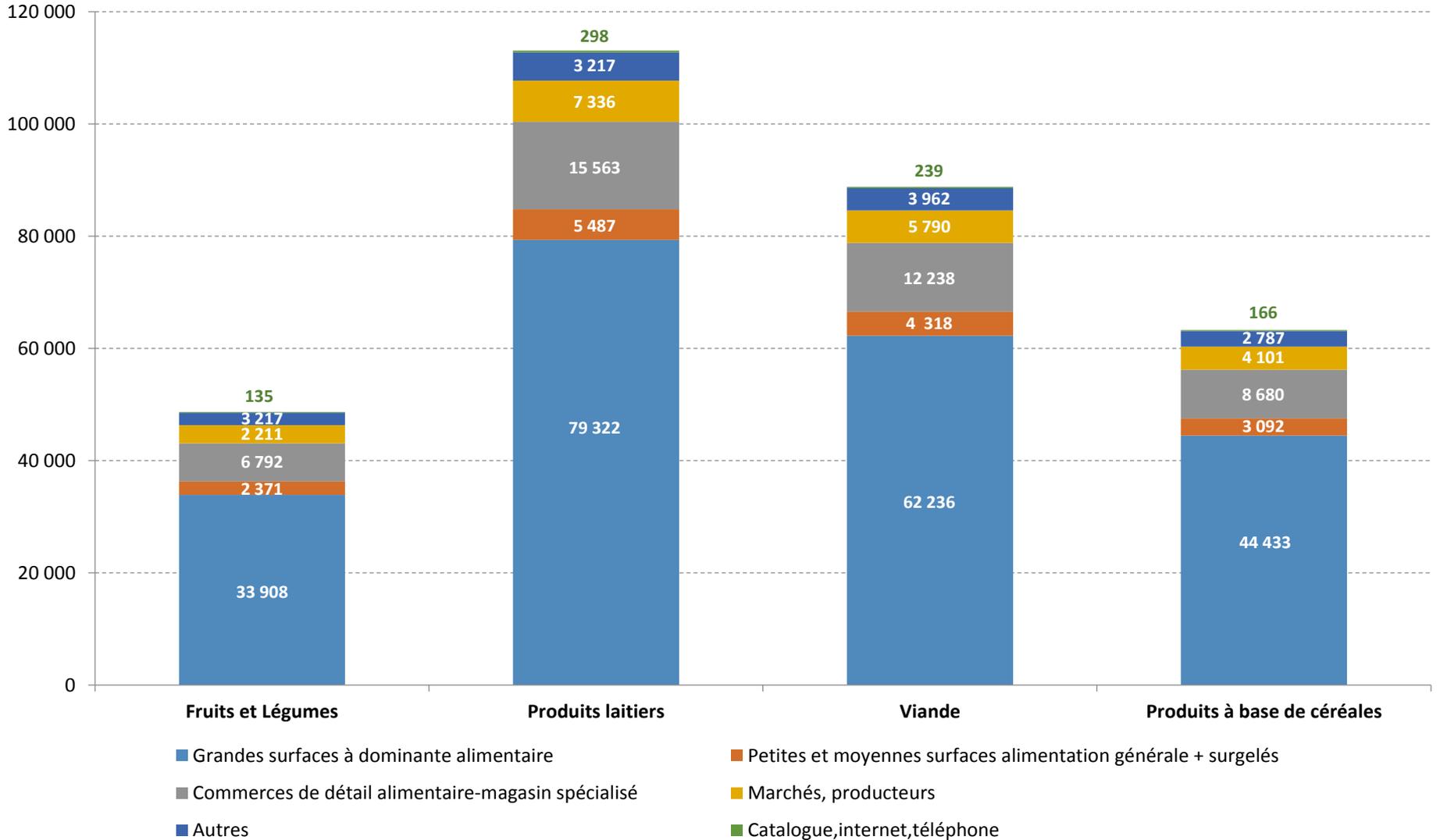
Consommation par habitant pour Lorient :
- Nantes**
 - Fruits et légumes : 79 kg et 208 € /an/hab
 - Produits laitiers : 40 kg et 496 € /an/hab
 - Viande : 42 kg et 382 € /an/hab
 - Céréales : 67 kg et 277 € /an/hab
- Alençon**

Source : INSEE 2013
Auteure : Guennoc D., FRUGAL, 2016

- ✓ Plus forte représentation des ouvriers à Lorient et Alençon et des cadres à Rennes et Nantes
- ✓ Cependant pas de différences notable de consommation à une telle échelle

Les achats alimentaires selon les formes de vente (aire urbaine de Lorient)

Total des dépenses
en k€/an



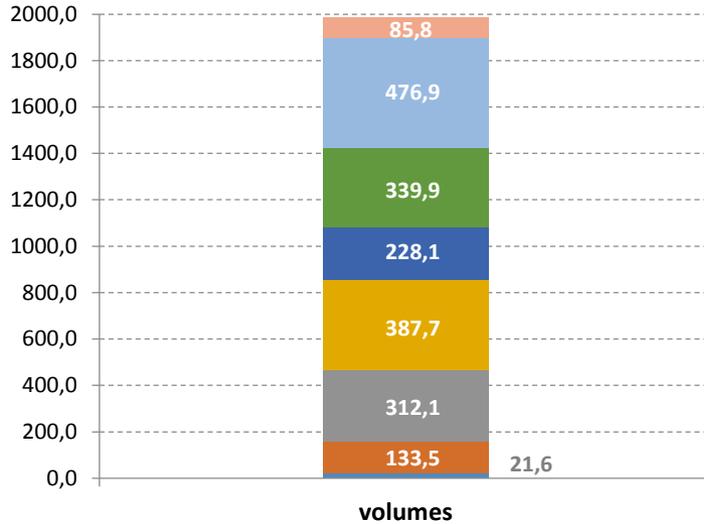
Sources : analyse à partir des enquêtes budgets des familles de 2011 ; M. Marie, UMR ESO / FRUGAL, 2017

✓ Pas d'application de la méthode pour les volumes car elle ne prendrait pas en compte les différences de prix entre les magasins.

Le cas des produits de la mer

Volumes consommés en t/an

1 985,5 tonnes/an



- Agriculteurs
- Cadres
- Employés
- Retraités
- Artisans et commerçants
- Professions intermédiaires
- Ouvriers
- Autres inactifs

Consommation par habitant pour AU Lorient (restauration hors domicile non comprise) :

Poissons et crustacés « bruts » : 9,7 kg et 190 € /an/hab (307 € tout produits de la mer confondus)

Des écarts très importants entre PCS :

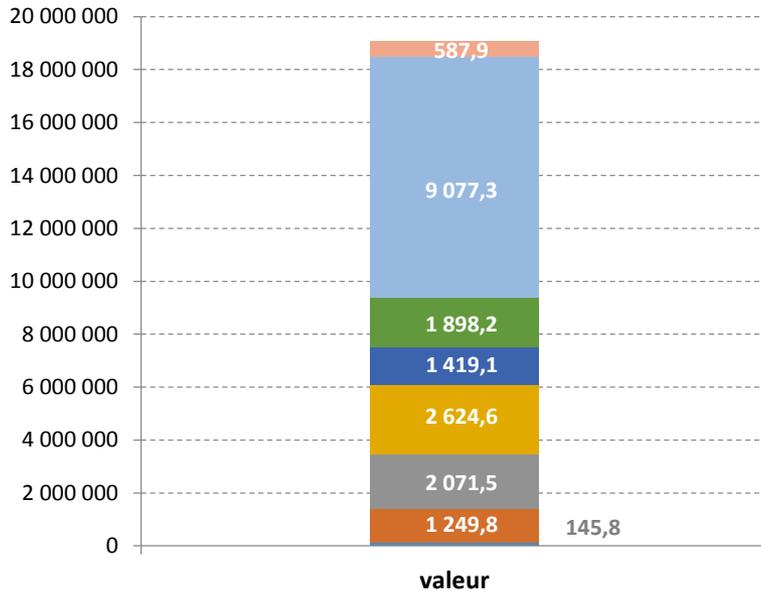
Cadres : 13,9 kg et 258 € /an/hab

Ouvriers : 7,7 kg et 111 € /an/hab

Ces résultats restent à affiner en fonction du niveau de sur-consommation locale des produits de la mer (+ 30 %, 40 % ???)

Total des dépenses en k€ /an

19 074 328 €/an



Source : enquête CCAF 2007 du CREDOC
Auteur : M. Marie, UMR ESO / FRUGAL, 2017

Sources : analyse à partir des enquêtes budgets des familles de 2011 ;
Réalisation : M. Marie, UMR ESO / FRUGAL, 2017

Plan

Introduction : Rappel des questions posées et objectifs

1. Evaluation de la consommation en volume et en valeur

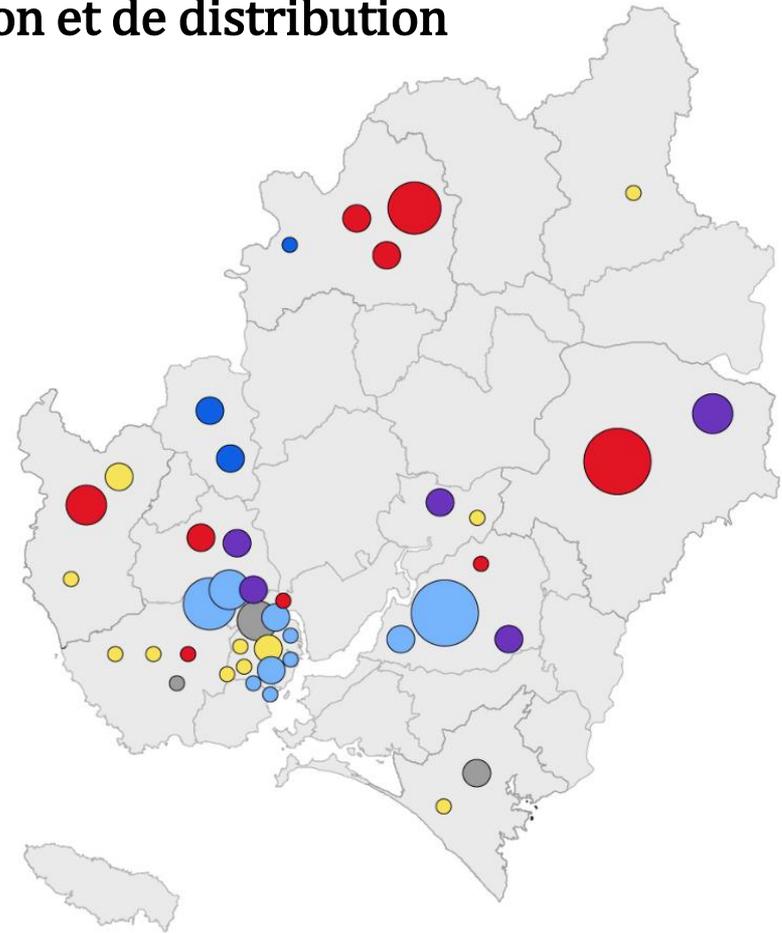
2. Organisation des filières de transformation et de distribution

3. Production agricole (RA et RPG) & Pêche locale

Conclusion

2. Organisation des filières de transformation et de distribution

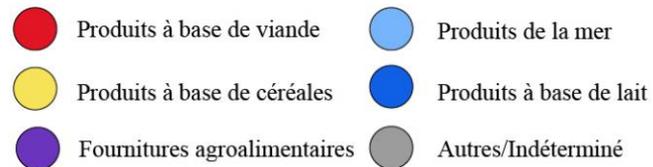
Les IAA du Pays de Lorient



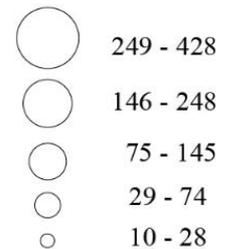
0 5 10
km

Source : IGN 2007 ; BDIAA 2011

Types de produits



Nombre de salariés

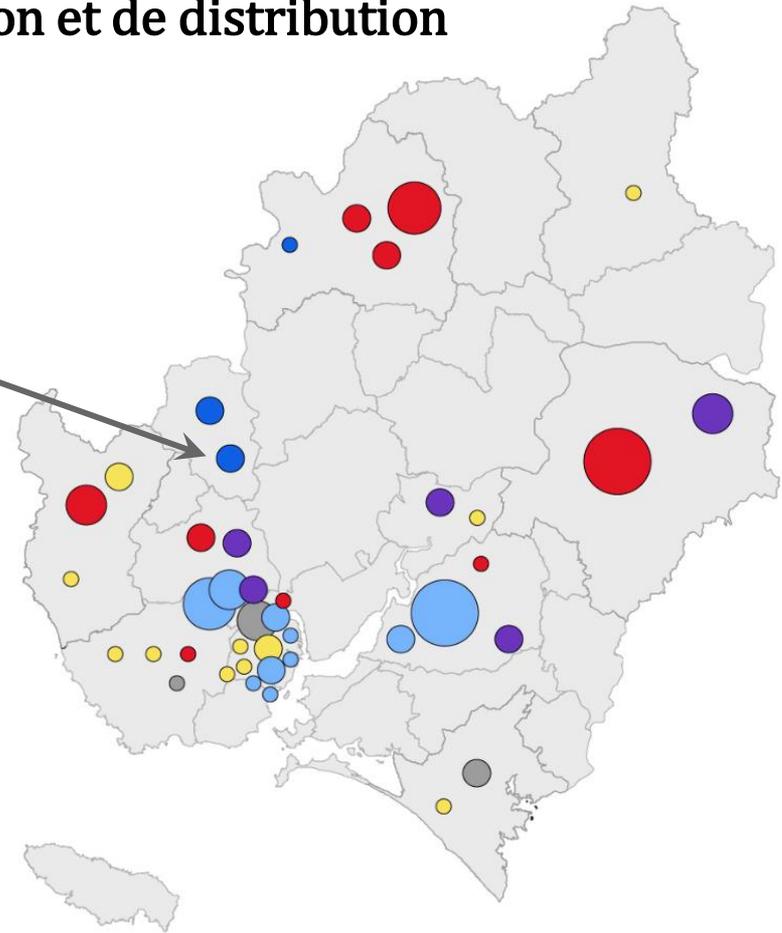


2. Organisation des filières de transformation et de distribution

Les IAA du Pays de Lorient



LORCO



Source : BDIAA 2011, M2 ARTESO 2017

- 120 millions de litres de lait
- 125 salariés
- 200 points de collectes (dans un rayon de 20 km)
- 68 millions d'euros de chiffre d'affaire en 2011

Source : IGN 2007 ; BDIAA 2011

Types de produits

- Produits à base de viande
- Produits à base de céréales
- Fournitures agroalimentaires
- Produits de la mer
- Produits à base de lait
- Autres/Indéterminé

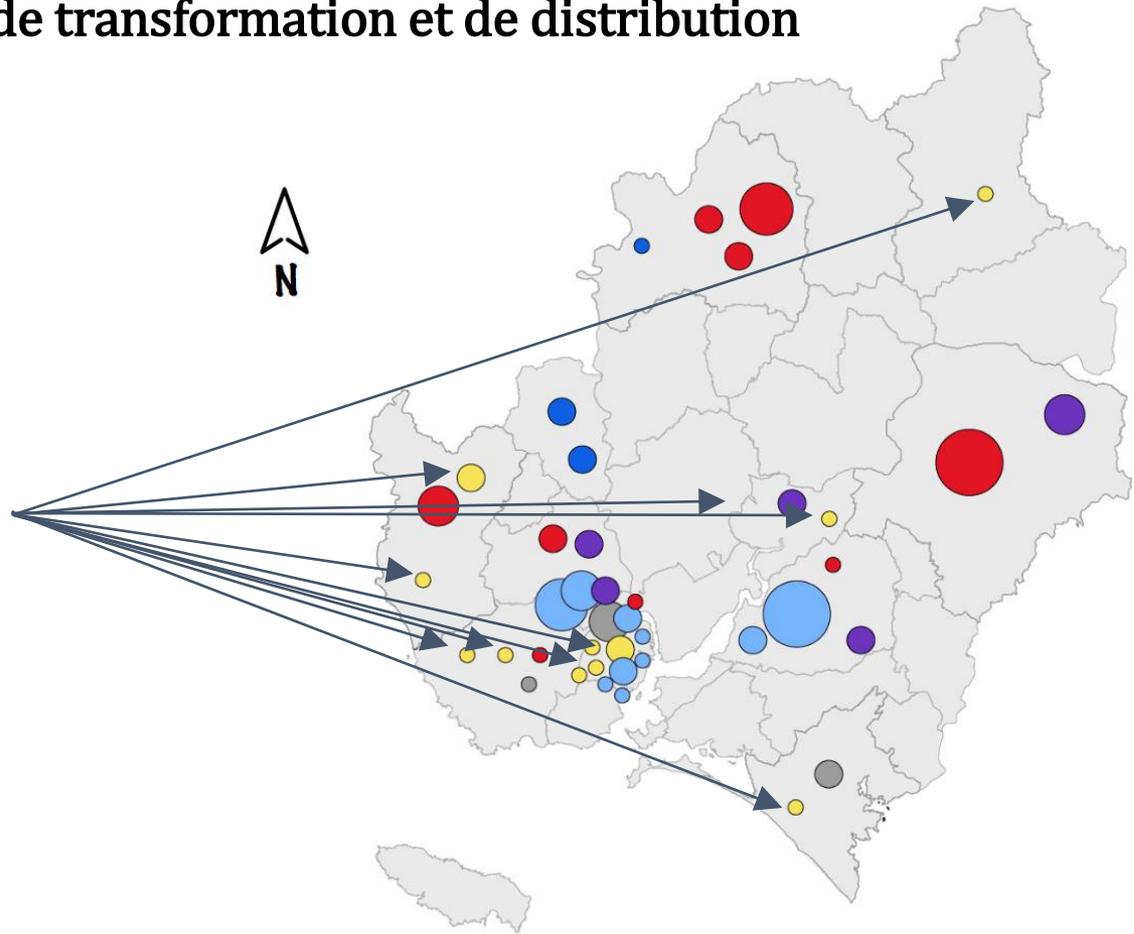
Nombre de salariés

- 249 - 428
- 146 - 248
- 75 - 145
- 29 - 74
- 10 - 28

2. Organisation des filières de transformation et de distribution

Les IAA du Pays de Lorient

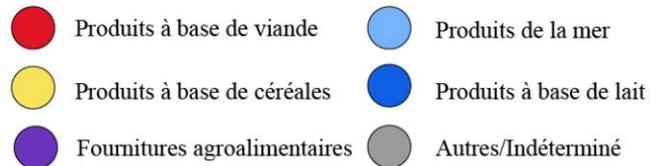
11 industries travaillant
les céréales



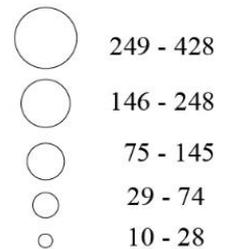
Source : BDIAA 2011, M2 ARTESO 2017

Source : IGN 2007 ; BDIAA 2011

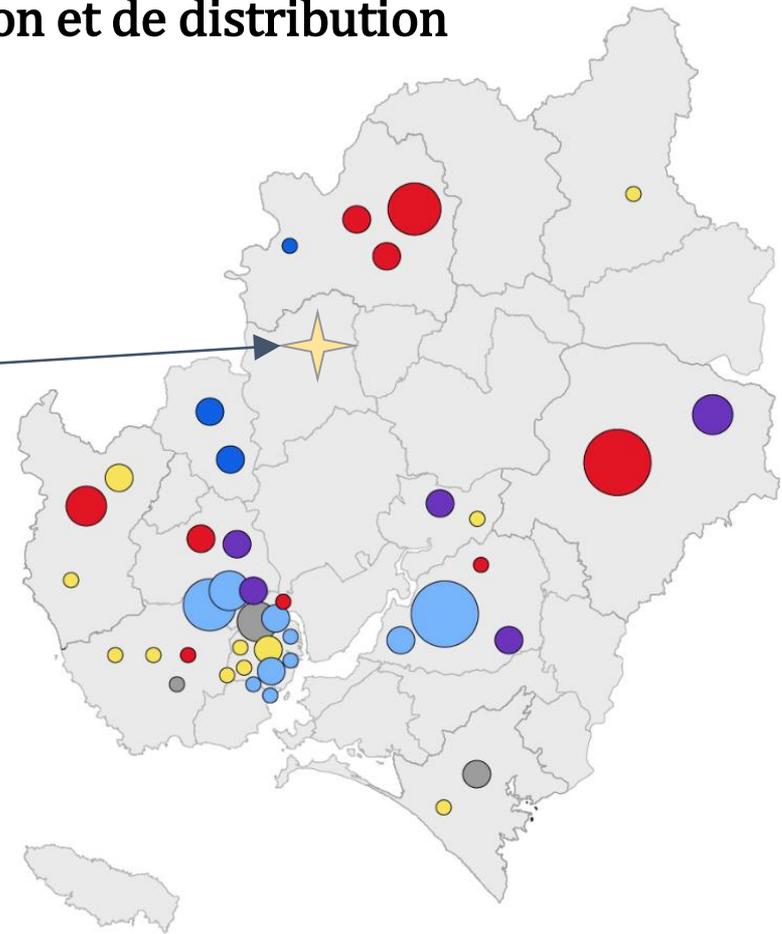
Types de produits



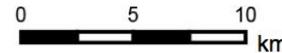
Nombre de salariés



2. Organisation des filières de transformation et de distribution

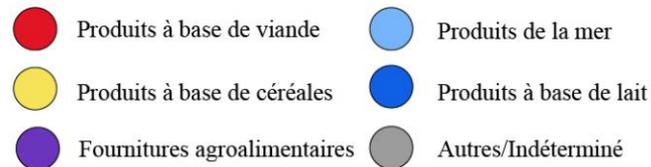


- 1 250 tonnes de farine par an
- 5 salariés
- 660 K€ de chiffre d'affaire en 2013
- Un seul fournisseur de blé dans le Maine-et-Loire (49)
- 600 clients en France et dans le monde
- 90 % des clients en Bretagne
- 50 % des clients localisés dans le Pays de Lorient

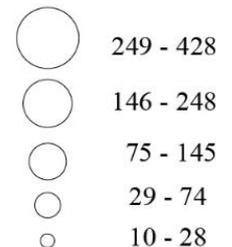


Source : IGN 2007 ; BDIAA 2011

Types de produits



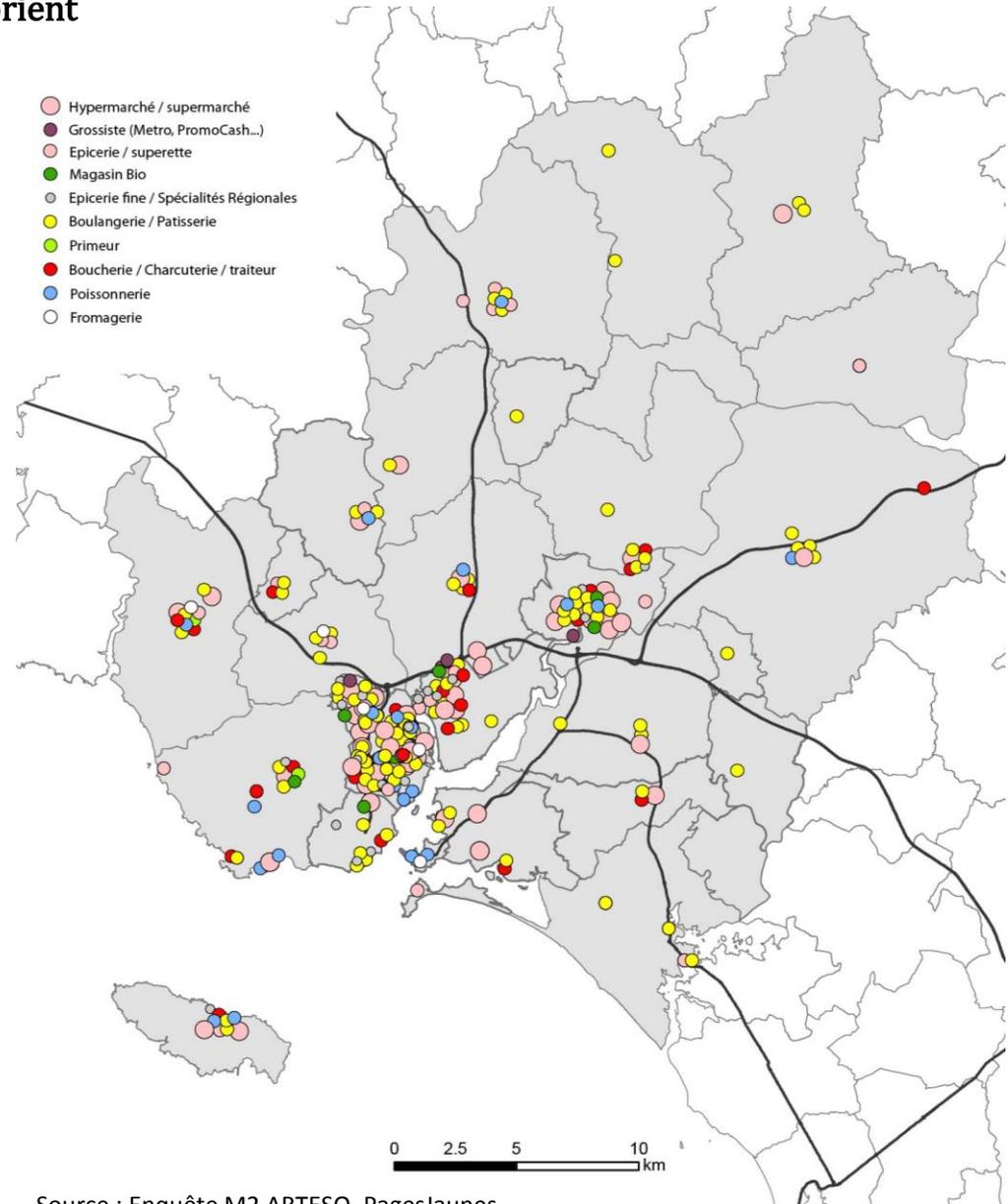
Nombre de salariés



2. Organisation des filières de transformation et de distribution

Les commerces alimentaires dans le Pays de Lorient

	Unité(s)	Part (%)
Boulangeries-Pâtisseries	125	33,1
Supermarchés, Hypermarchés	60	15,9
Épiceries, Superettes	39	10,3
Boucheries, Boucheries-Charcuteries	39	10,3
Poissonneries	31	8,2
Chocolateries	16	4,2
Charcuteries	12	3,2
Magasins Bio	8	2,1
Épiceries Fines	13	3,4
Terminaux de cuisson	7	1,9
Produits diététiques	7	1,9
Fromageries	6	1,6
Grossistes (Métro, PromoCash)	5	1,3
Primeurs	3	0,8
Produits exotiques	2	0,5
Spécialités régionales	2	0,5
Glaciers	1	0,3
Coopératives	1	0,3
Boucheries-Chevalines	1	0,3
<i>Ensemble</i>	<i>378</i>	<i>100</i>



Une enquête dans les GMS :

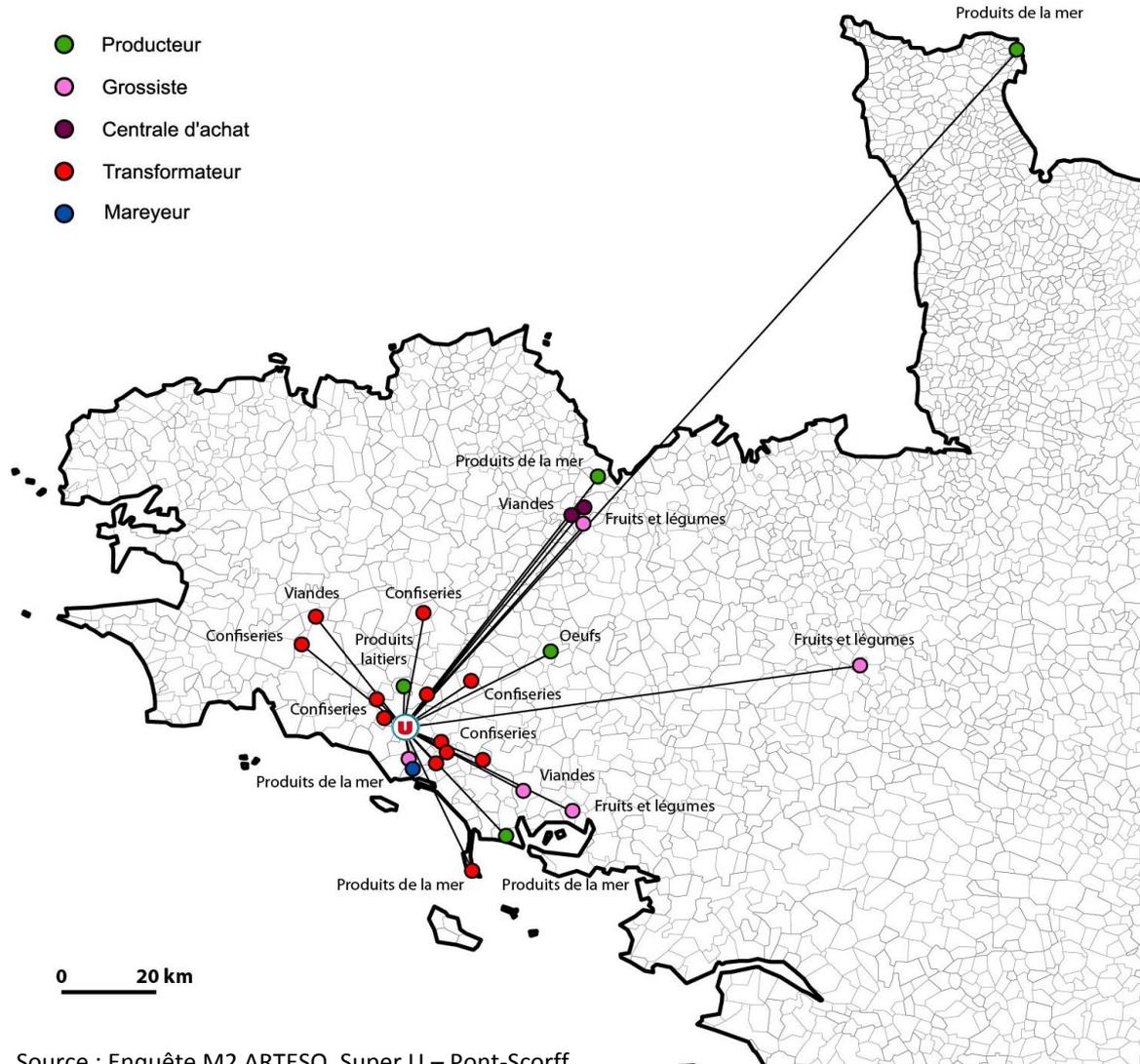
L'exemple du Super U de Pont-Scorff et du Leclerc de Riantec

2. Organisation des filières de transformation et de distribution

25 fournisseurs en produits alimentaires du Super U de Pont-Scorff



Ni volume, ni valeur...

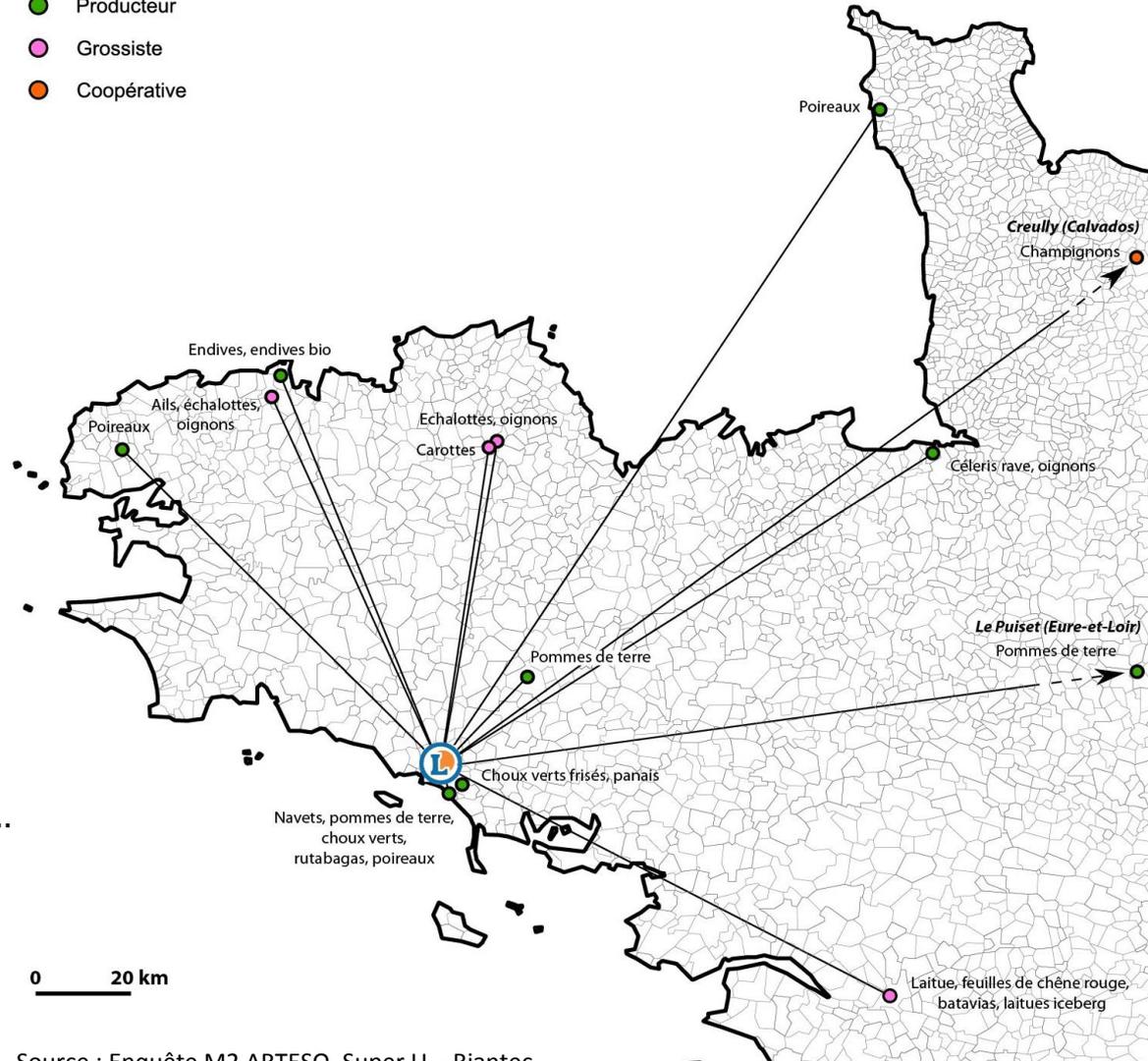


2. Organisation des filières de transformation et de distribution

Les fournisseurs de légumes du Leclerc de Riantec



- Producteur
- Grossiste
- Coopérative



Un contraste très fort avec l'approvisionnement des détaillants rencontrés sur les marchés de plein vent...

Des marges de relocalisation !

Plan

Introduction : Rappel des questions posées et objectifs

1. Evaluation de la consommation en volume et en valeur

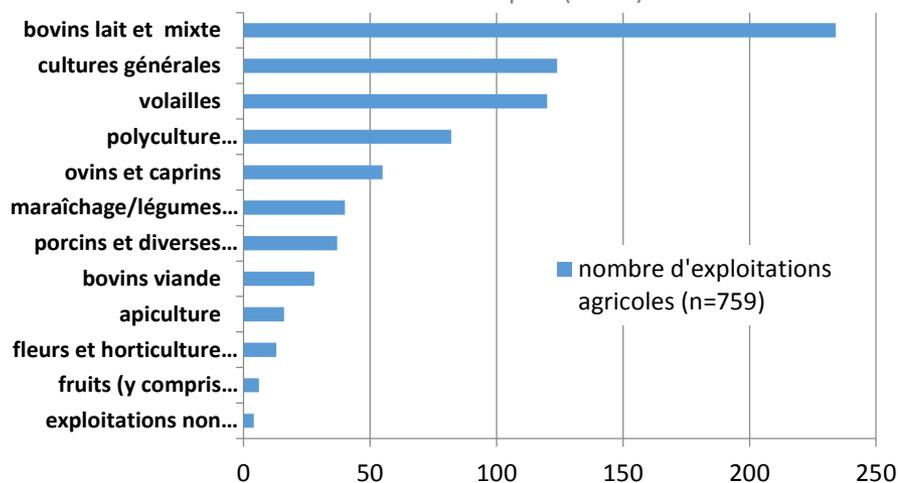
2. Organisation des filières de transformation et de distribution

3. Production agricole (RA et RPG) & Pêche locale

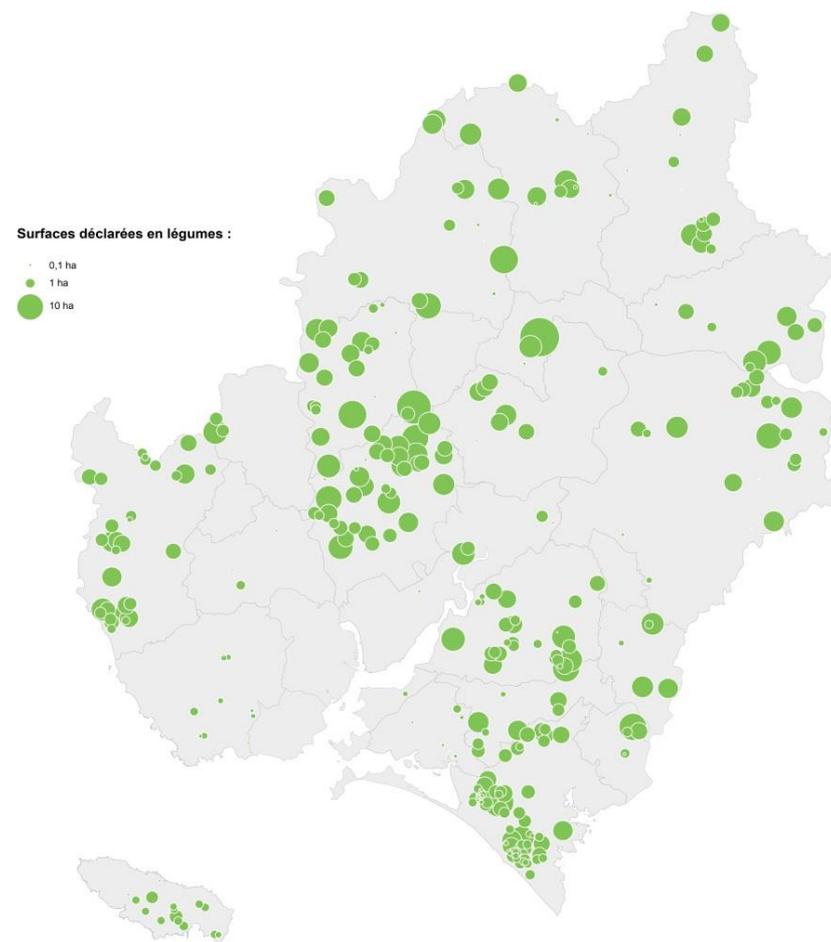
Conclusion

3. Production agricole (RA et RPG) & Pêche locale

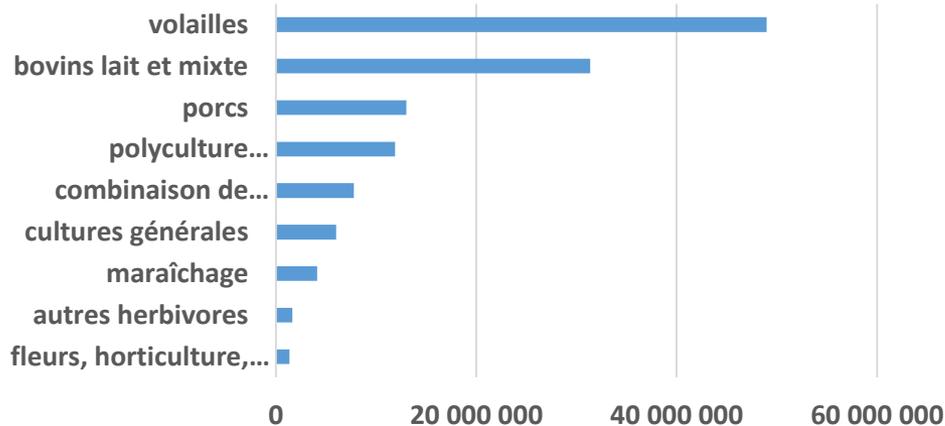
Exploitations agricoles du Pays de Lorient selon leurs orientations technico-économiques (OTEX) en 2010



Les cultures de légumes dans le Pays de Lorient en 2014

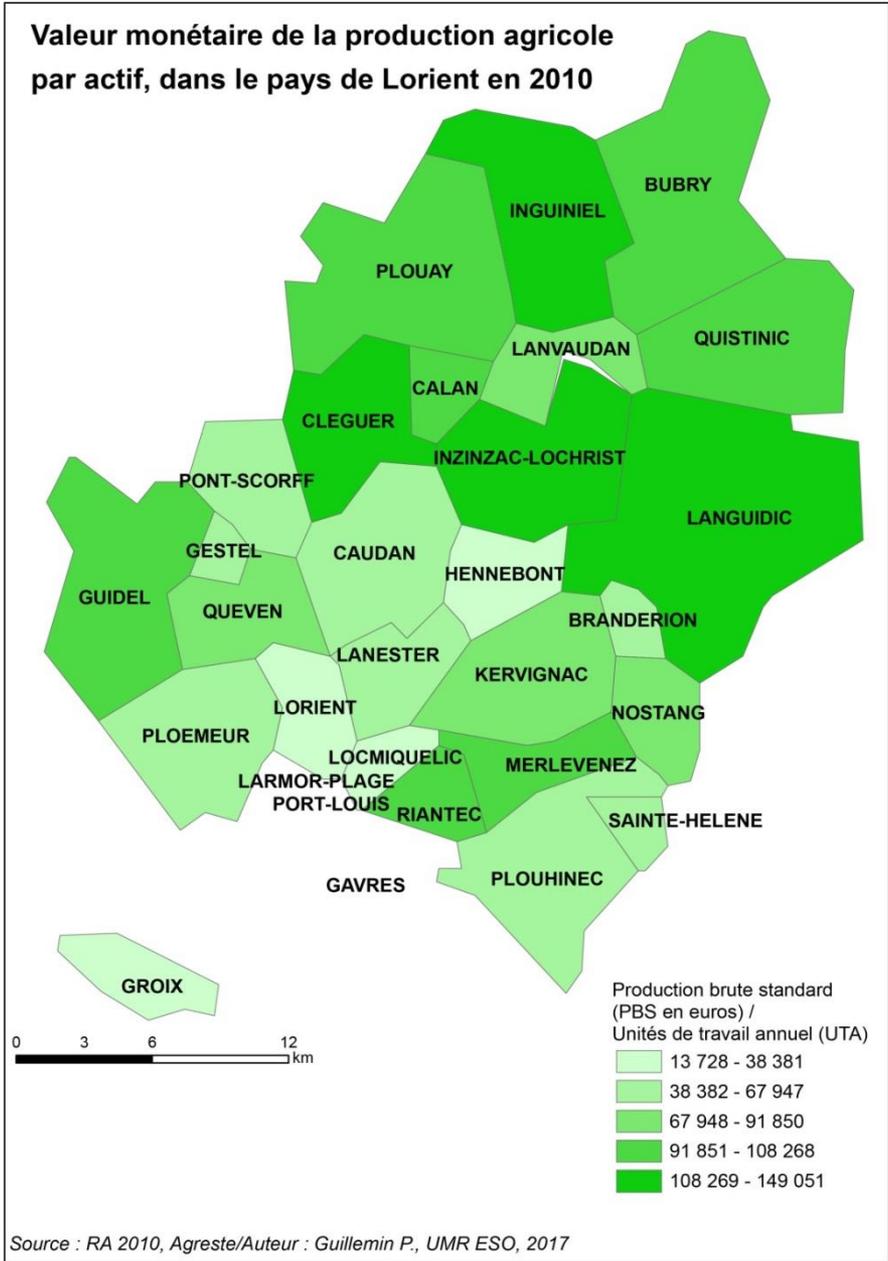


Production Brute Standard selon l'orientation technico-économique des exploitations agricoles du Pays de Lorient en 2010 (en €)



Source : RPG 2014, ASP. Auteur : Marie M., UMR ESO, 2017

3. Production agricole (RA et RPG) & Pêche locale



Quelle valeur de la production agricole ?

- « vous êtes allés là où il y a du fric »

Un ouvrier de l'agroalimentaire à Kerchopine, au sujet de Plouhinec

3. Production agricole (RA et RPG) & Pêche locale

Caractéristiques de la pêche locale lorientaise

80 navires artisans (fileyeurs/caseyeurs/chalutiers)

- petite pêche (large de Groix et Belle Ile) = 45%
- pêche côtière (golfe de Gascogne) = 40 %

Offre productive à la criée de Kéroman :

- 5800 t (20% du volume) : recul (12,5%)
 - 29 M€ (33% de la valeur) : progression (+10,7%)
- => prix moyen de 1^{ère} vente de 5€/kg

Espèces cibles :

- langoustines et merlus (+ de 50%)
 - soles & baudroies & lieus jaunes
- => parmi les espèces les + débarquées à la criée
=> parmi les espèces les + achetées par les mareyeurs
(pour les GMS locales) et surtout par les
poissonneries du Morbihan

Marine

Ouest-France
Vendredi 13 janvier 2017

À 90 ans, le port de Lorient garde la pêche

L'année 2016 est meilleure que 2015, qui fut déjà très bonne. La diversité des produits et de la flottille conforte Keroman dans son rôle de place commerciale.

« Keroman ne fait pas que simplement résister », résume Maurice Benoish, président de la Sem Lorient-Keroman, qui gère le port de pêche. Keroman progresse encore. Un peu en tonnage (26 882 tonnes en 2016 contre 26 514 tonnes en 2015), mais surtout en valeur : 86,69 millions d'euros en 2016 contre 84,63 millions en 2015. Un bon score (+ 2,42 %) après les surprenants 10 % de progression déjà réalisés en 2015.

La diversité des produits

La force du port morbihannais, c'est d'offrir une diversité de produits frais tout au long de l'année. Les acheteurs ne s'y trompent pas. Ils sont 225 agréés sous criée. Beaucoup d'entre eux achètent depuis leur magasin, qu'il soit situé à deux pas de la salle de vente ou à des dizaines, voire des centaines de kilomètres. « C'est le cas pour 85 % des acheteurs de poisson hauturier », indique Maurice Benoish.

La pêche côtière fléchit légèrement. À cause, notamment, des arrêts techniques de bateaux artisans, de la vente d'unités hors Lorient et, dans une moindre mesure,



Plan

Introduction : Rappel des questions posées et objectifs

1. Evaluation de la consommation en volume et en valeur

2. Organisation des filières de transformation et de distribution

3. Production agricole (RA et RPG) & Pêche locale

Conclusion

FoRmes Urbaines et Gouvernance Alimentaire FRUGAL

Discussion/Débat

