



Elaboration du projet alimentaire pour les territoires du PETR du Pays de Sarrebourg et de la ComCom du Saulnois

Financé par



Diagnostic du système alimentaire

Mai 2021



Ce document est le diagnostic du système agricole et alimentaire des territoires de la Communauté de Communes du Saulnois et du PÉTR du Pays de Sarrebourg. Il constitue le livrable final de la tranche ferme de mission conduite par TriesseGressard Consultants (dans le cadre de l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial mené conjointement par ces deux collectivités).

Statut du document : A valider par le PÉTR du Pays de Sarrebourg et la CC Saulnois avant diffusion

1. Introduction	6
a. Origine et volonté politique	
b. Aperçu des politiques intervenants sur le territoire dans le champ de l'agriculture et l'alimentation	
c. Carte d'identité du territoire (PETR Sarrebourg et CC Saulnois)	
d. Méthode du diagnostic	
e. Cadrage de l'étude	
2. Filières agricoles et alimentaires	20
a. Etat des lieux et analyse des filières	
i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire étudié	
ii. Les filières animales	
iii. Les filières végétales	
iv. La logistique alimentaire	
b. Focus sur : les circuits courts	
i. Eléments généraux	
ii. Les producteurs en circuits courts du territoire	
c. Eléments complémentaires : installation / transmission, foncier, etc.	
i. Un enjeu de transmission et d'installation	
ii. Des outils mobilisables pour faciliter l'accès au foncier	
d. Synthèse, AFOM	
i. Synthèse	
ii. Analyse AFOM	

3. Distribution et consommation alimentaire	
a. Les pratiques de consommations sur le territoire.....	73
i. Eléments démographiques et pratiques de consommation	
ii. Estimation de la consommation	
iii. Lieux d'achat	
iv. Accessibilité alimentaire	
b. Lieux d'achat	
i. Restauration hors domicile	
ii. Réseau de détail et GMS	
iii. Les initiatives de circuits de proximité sur le territoire	
iv. Place des produits locaux dans les circuits de distribution	
c. Synthèse, AFOM	
i. Synthèse	
ii. Analyse AFOM	
4. Analyse stratégique du système alimentaire : Enjeux et axes de travail.....	123
5. Annexes.....	133

- **AB** : Agriculture Biologique
- **AMAP** : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne
- **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
- **APAL** : Association de Production Animale de l'Est
- **CA** : Chambre d'Agriculture
- **CC** : Communautés de Communes
- **CCI** : Chambre de Commerce et de l'Industrie
- **CD** : Conseil Départemental
- **CDA** : Chambre Départementale d'Agriculture
- **CLOE** : Coopérative Lorraine d'Elevage
- **CMA** : Chambre de Métiers et de l'Artisanat
- **COP** : Céréales et Oléoprotéagineux
- **CSP** : Catégorie Socio-Professionnelle
- **DDT** : Direction Départementale des Territoires
- **ENS** : Espaces Naturels Sensibles
- **EPCI** : Etablissements Publics de Coopération Intercommunale
- **ESMS** : Etablissements Sociaux et médico-sociaux
- **ETP** : Equivalent Temps Plein
- **GAEC** : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
- **GMS** : Grandes et Moyennes Surfaces
- **GPB** : Groupement de Producteurs de Blé
- **GSA** : Grande Surface Alimentaire
- **HVE** : Haute Valeur Environnementale
- **IGP** : Indication Géographique Protégée
- **LEADER** : Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale
- **LORCA** : Lorraine Céréales Approvisionnement
- **MDD** : Marque De Distributeur
- **MSA** : Mutualité Sociale Agricole
- **ODG** : Organisme de Défense et de Gestion
- **PADD** : Projet d'Aménagement et de Développement Durables
- **PAI** : Point Accueil Installation
- **PAT** : Projet Alimentaire Territorial
- **PETR** : Pôle d'Equilibre Territorial et Rural
- **PME** : Petites et Moyennes Entreprises
- **PNA** : Programme National pour l'Alimentation
- **PNR** : Parc Naturel Régional
- **RC** : Restauration collective
- **RD** : Restauration à Domicile
- **RHD/F** : Restauration Hors Domicile/Foyer
- **RPG** : Registre Parcellaire Graphique
- **SAA** : Statistique Agricole Annuelle
- **SAU** : Surface Agricole Utile
- **SCOT** : Schéma de Cohérence Territoriale
- **SFP** : Surface Fourragère Principale
- **SIQO** : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine
- **SRC** : Société de Restauration Collective
- **TEC** : Tonnes Equivalent Carcasse
- **UNESCO** : Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture
- **UNEBIO** : Union des Eleveurs Bio
- **ZNIEFF** : Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique

01

Introduction

a. Origine et volonté politique

Suite à l'installation de la nouvelle mandature 2020-2026, les **élus du PETR du Pays de Sarrebourg** et de la **CC du Saulnois** se sont **rapprochés**, notamment au travers d'une **candidature** auprès de l'**UNESCO** au titre de **réserve de biosphère**, qui couvre les 2 territoires. Le **plan de gestion** de la réserve **inclut** notamment un axe majeur sur les **circuits de proximité**.

Des **coopératives et des outils de transformation** sont **communs** entre les **2 territoires** et beaucoup d'enjeux se recoupent entre eux. Il est **apparu** alors tout à fait **pertinent** pour les élus **d'établir un Projet Alimentaire interterritorial** pour optimiser et renforcer les actions qui en découleront. Une convention de mandat acte les modalités de ce partenariat entre les 2 territoires.

Ainsi, la Communauté de Communes du Saulnois et le PETR du Pays de Sarrebourg se sont associés afin d'organiser le débat public pour alimenter un plan d'actions opérationnel en **cohérence avec l'agriculture de leurs territoires et les besoins des citoyens consommateurs**. Il doit répondre à des **enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé**. Il a pour ambition de **co-construire une démarche transversale en rapprochant les acteurs de la chaîne alimentaire locale**.

La **connaissance des flux alimentaires** et leurs impacts est essentielle pour apporter une meilleure lisibilité de ce qui se fait sur les territoires. Cet état des lieux doit être partagé afin de savoir comment se mettre en ordre de marche et avec quels moyens.

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un **diagnostic partagé** faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

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 à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de **mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire** (Source : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation).



b. Aperçu des politiques et des actions menées sur le territoire dans le champ de l'agriculture, de l'environnement et de l'alimentation

Le Projet Alimentaire Territorial s'inscrit dans un projet de territoire plus vaste intégrant une diversité d'axes. Ces derniers ont été pensés dans une **perspective de développement durable et de préservation du patrimoine agricole et naturel du territoire**.

Le Projet d'Aménagement et de Développement Durables (PADD), défini dans le Schéma de Cohérence Territoriale (SCOT) du Pays de Sarrebourg, intègre ainsi trois objectifs spécifiques. L'objectif n°1 se veut offrir un cadre de vie de qualité et attractif pour les habitants, l'objectif n°2 doit permettre de structurer un territoire de complémentarités et de solidarités, tandis que l'objectif n°3 s'oriente vers la création d'un environnement favorable au dynamisme économique. Si la préservation de l'agriculture et la protection du foncier agricole sont des axes importants, le document exprime aussi la volonté forte des élus de maintenir et mettre en avant la fonctionnalité écologique du territoire. En effet, le territoire est riche de ses milieux naturels (prairies, étangs, forêts, zones de montagne), accueillant une faune et une flore diversifiées. Pour garantir le bon développement de ce réseau écologique, le SCOT prévoit ainsi plusieurs mesures comme la préservation des corridors écologiques, le maintien des grands ensembles forestiers, prairiaux et fluviaux, ou la valorisation de ces espaces, grâce à la sensibilisation des habitants et au tourisme vert. Le document prévoit aussi une protection des ressources naturelles, et notamment de l'eau potable.

De son côté, **la communauté de communes du Saulnois a créé** pour sa nouvelle mandature 2020-2026, une **commission « Agriculture et Diversification des Activités Agricoles »** composée d'élus communautaire pour le 1er collège et d'habitants ou représentants du territoire pour le second.

Afin de **d'accompagner l'agriculture du Saulnois**, les membres de la commission « Agriculture et Diversifications des Activités Agricoles » ont décidé de mettre en place un **nouveau programme d'aide** spécifiquement **dédié au monde agricole**. Cette action vise à **favoriser le développement d'une agriculture** répondant aux enjeux de **développement durable** sur le territoire du Saulnois en accompagnant les agriculteurs à travers une **aide financière** directe dénommée « Programme d'aide et de soutien à l'équipement des structures favorisant le développement de l'agriculture durable au sein de la Communauté de Communes du Saulnois ». Pour **2021, l'objectif** du programme est focalisé sur le « **Soutien aux agriculteurs** au titre du **maintien des élevages** dans le **Saulnois** »



c. Les Grandes étapes de co-construction du PAT entre le PETR Pays de Sarrebourg et la CC du Saulnois

LANCEMENT D'UN PAT SUR LE PETR DU PAYS DE SARREBOURG (seul)



Elargissement en PROJET ALIMENTAIRE INTERTERRITORIAL : PETR PAYS DE SARREBOURG + CC SAULNOIS



c. Carte d'identité du territoire du PETR du Pays de Sarrebourg (1/2)

Le PETR du Pays de Sarrebourg c'est :

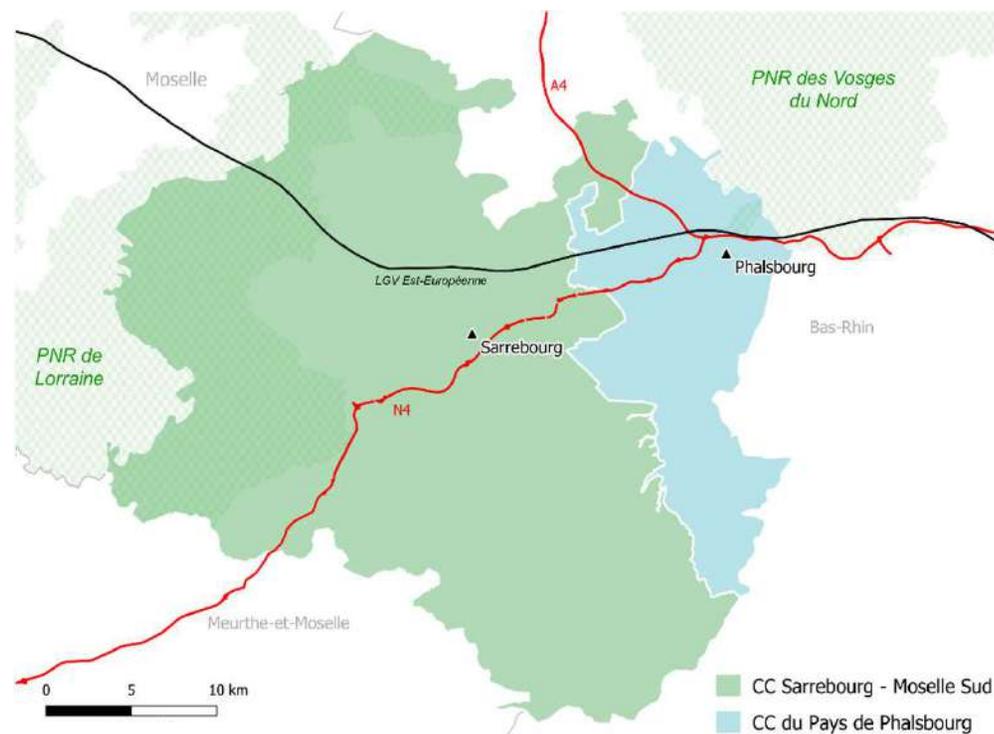
- Deux communautés de communes : *Sarrebourg Moselle Sud* et le *Pays de Phalsbourg*
- 1 015 km², soit 16% du département
- 102 communes
- 62 950 habitants, soit 9% de la population mosellane
- Deux pôles urbains : Sarrebourg et Phalsbourg

Le PETR du Pays de Sarrebourg est un ensemble territorial localisé dans la région Grand-Est, et plus précisément à l'extrême Sud de la Moselle, à la frontière avec le Bas-Rhin et la Meurthe-et-Moselle.

Il se compose de deux Établissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI), la Communauté de communes de Sarrebourg – Moselle Sud à l'Ouest, et la Communauté de communes du Pays de Phalsbourg à l'Est.

La délimitation territoriale s'exprime visuellement par un ensemble d'éléments naturels et paysagers, dont le massif des Vosges au Sud et à l'Est et un ensemble de forêts (caractérisées par la présence de grands étangs) à l'Ouest.

Par ailleurs, le Nord et l'Ouest du Pays de Sarrebourg sont concernés par la présence des PNR de Lorraine et des Vosges du Nord.



Le PETR du Pays de Sarrebourg
Source : TriesseGressard, 2020

c. Carte d'identité du territoire du PETR du Pays de Sarrebourg (2/2)

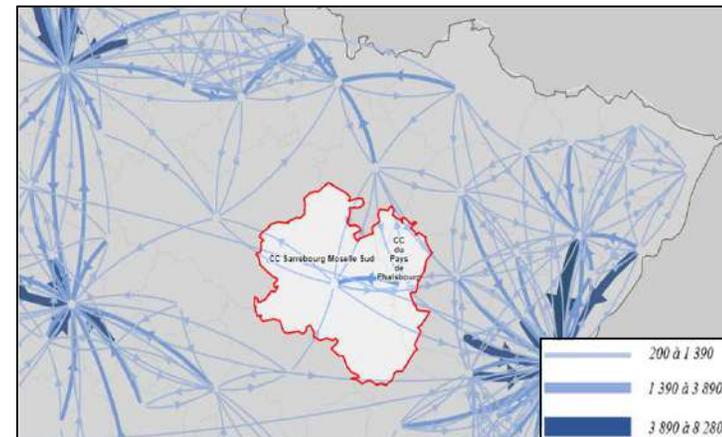
D'un point de vue démographique, Sarrebourg Moselle Sud dispose d'une population plus importante, avec 45 386 habitants répartis sur 76 communes. Cependant, sa densité démographique est inférieure (57 habitants/km²) à celle du Pays de Phalsbourg avec 96 habitants/km², soit 17 568 habitants répartis sur 26 communes.

La CC de Sarrebourg Moselle Sud capte de nombreux flux, à la fois résidentiels mais aussi professionnels comme en témoigne la présence de navetteurs*. Le PETR se localise en périphérie directe de **l'aire urbaine de Strasbourg**, expliquant l'importance des communes sous influence urbaine. Cela est aussi lié à la présence de **l'aire urbaine de Sarrebourg**, qui permet à 87 communes (dont 63 dans le PETR, soit 71% des habitants) d'être couvertes par l'offre d'équipements et de services proposés à l'intérieur du territoire en 2012. Son aire d'attractivité s'étend donc au-delà du périmètre du PETR, notamment au Sud et au Nord.

D'un point de vue économique, des différences sont aussi visibles entre Sarrebourg Moselle-Sud (médiane du revenu disponible de 20 520 euros et taux de pauvreté de 12%) et le Pays de Phalsbourg (médiane du revenu disponible de 21 370 euros et taux de pauvreté de 9%), qui attire des actifs alsaciens du fait d'un prix de l'immobilier plus faible en Moselle qu'en Alsace.

Sur sa population totale, le PETR du Pays de Sarrebourg compte 75% d'actifs et 24% d'inactifs. Cela représente 22 998 emplois (80% dans la CC du Pays de Sarrebourg), soit un taux d'emploi de 67% avec une tendance à la diminution depuis 2011 (-10%). La diminution des actifs concerne principalement l'industrie dans la CC de Phalsbourg (-53% entre 2011 et 2016), et l'agriculture pour la CC de Sarrebourg Moselle Sud (-11%).

Flux pendulaires sur le territoire – INSEE, 2016



Données Insee 2017	Sarrebourg Moselle Sud	Pays de Phalsbourg
Communes	76	26
Habitants	45 386	17 568
Densité (hbts/km ²)	57	96
Médiane du revenu disponible par unité de consommation**	20 520 €	21 370 €
Nombre d'emplois	17 385	4 959

***Navetteurs** : Actifs ayant un emploi qui ne travaillent pas dans leur commune de résidence et engendrant des trajets domicile-travail fréquents.

****Médiane du revenu disponible** : Le revenu fiscal par unité de consommation est une mesure des revenus déclarés au fisc (avant abattements) qui tient compte de la taille et de la composition des ménages. La médiane est la valeur du revenu fiscal partageant la population en deux groupes de tailles strictement égales : la moitié de la population gagne plus de ce seuil et l'autre moitié, moins.

Données DRAAF, 2019 et Sirène, 2020	PETR du Pays de Sarrebourg	Moselle
Nombre d'agriculteurs	441	3 084
Nombre de salariés ETP	133	1 134
Nombre d'entreprises agro-alimentaires	27	157

c. Carte d'identité du territoire de la CC du Saulnois (1/2)

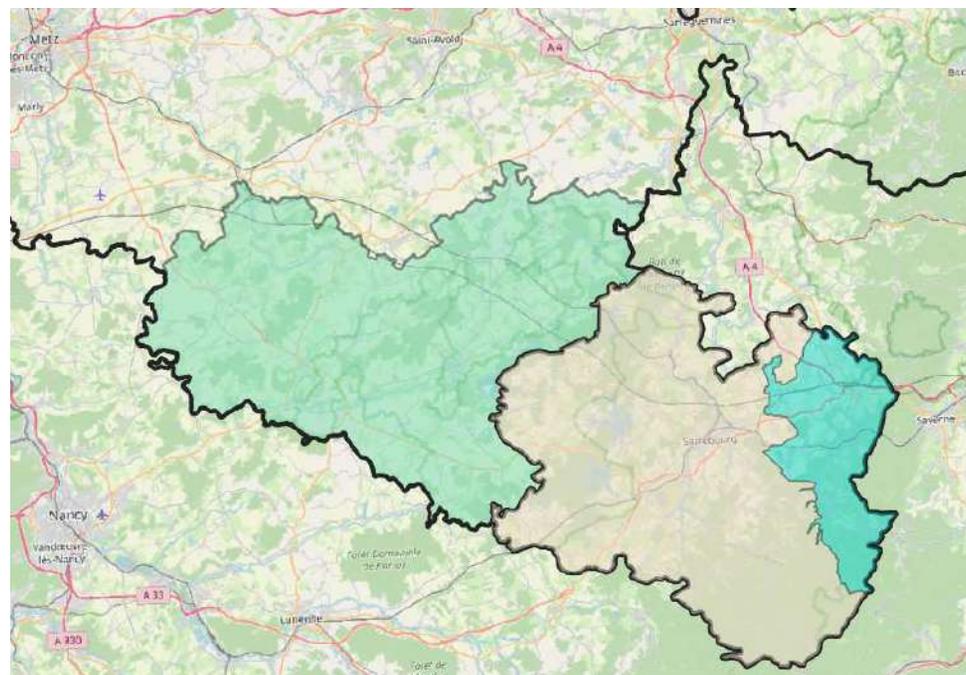
La CC du Saulnois c'est :

- 974,4 km², soit 16% du département
- 128 communes
- 29 103 habitants, soit 3 % de la population mosellane
- Entouré de 4 pôles urbains : Sarrebourg (30min au Nord Est), Nancy (30min à l'Ouest), Saint Avold (20min à l'Est) et Metz (20min au Nord Ouest)

La Communauté de Communes du Saulnois est un ensemble territorial localisé dans la région Grand-Est, et situé légèrement au sud du centre de la Moselle, à la frontière avec la Meurthe-et-Moselle.

Ses accès directs aux 4 communautés urbaines dont Metz et Nancy (population comprise entre 100 000 et 120 000 habitants) et, Saint-Avold et Sarrebourg (population comprises entre 10 000 et 16 000 habitants); font du territoire du Saulnois un emplacement stratégique de résidence, de production agricole, ...

Le territoire est occupé par un maillage de forêts et de surfaces agricoles, percé par de faibles surfaces de tissu urbain. Sa délimitation Nord-Est avec le Pays de Sarrebourg est marquée par la présence de la forêt de Fénétrange ainsi que de nombreux plans d'eau.



Le PETR du Pays de Sarrebourg et le territoire du Saulnois

Source : TriesseGressard, 2021

	CC Phalsbourg		CC Saulnois
	CC Sarrebourg - Moselle Sud		Moselle Dep.

c. Carte d'identité du territoire de la CC du Saulnois (2/2)

Le Saulnois dispose d'une population de 29 103 habitants répartie sur 128 communes. Sa densité démographique est inférieure (30 habitants/km²) à celle du PÉTR du Pays de Sarrebourg avec 81 habitants/km² en moyenne, soit 62 954 habitants répartis sur 102 communes.

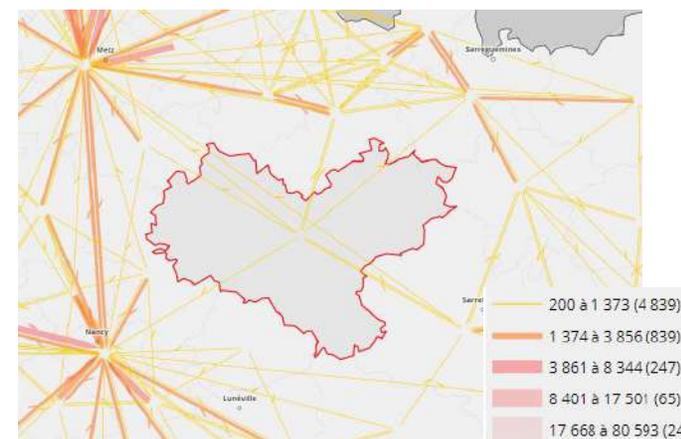
Comme en témoigne la présence de navetteurs*, la CC du Saulnois capte quelques flux en direction des 4 communautés urbaines qui l'entourent. Contrairement au PÉTR du Pays de Sarrebourg, le Saulnois ne présente pas de flux interne. Le territoire héberge des travailleurs des communes alentours. Le faible flux renseigné n'est toutefois pas surprenant vu la faible densité de population sur le territoire (3 fois plus faible que la moyenne nationale).

D'un point de vue économique, malgré une population deux fois moins importante que celle du Pays de Sarrebourg, le Saulnois dispose d'un nombre d'agriculteurs exploitants supérieurs (18% des agriculteurs du département). Cette tendance est en cohérence avec les constats d'occupation du sol et de densité de population évoqués précédemment.

La part d'actifs entre le Saulnois et Sarrebourg est équivalente et supérieure par rapport à la Moselle.

Enfin, concernant le nombre d'établissements actifs employeurs dans le secteur agricole, sylvicole et de la pêche, le Pays de Sarrebourg représente 17% des établissements du département, contre 19% pour le Saulnois.

Flux pendulaires sur le territoire – INSEE, 2017



Données Insee 2017	Pays de Sarrebourg	Saulnois
Communes	102	128
Habitants	62 954	29 103
Densité (hbts/km ²)	81	30
Médiane du revenu disponible par unité de consommation**	20 945 €	20 810 €
Nombre d'emplois	22 344	7 741

***Navetteurs** : Actifs ayant un emploi qui ne travaillent pas dans leur commune de résidence et engendrant des trajets domicile-travail fréquents.

****Médiane du revenu disponible** : Le revenu fiscal par unité de consommation est une mesure des revenus déclarés au fisc (avant abattements) qui tient compte de la taille et de la composition des ménages. La médiane est la valeur du revenu fiscal partageant la population en deux groupes de tailles strictement égales : la moitié de la population gagne plus de ce seuil et l'autre moitié, moins.

INSEE 2017	Pays de Sarrebourg	Saulnois	Moselle
Nombre d'agriculteurs exploitants	420	543	3 023
Part d'actifs	74,85%	74,2 %	72,6 %
Nombre d'établissement actifs employeurs en agriculture, sylviculture et pêche	131	148	772

d. Méthodologie du diagnostic (1/3)

Le diagnostic s'est réalisée en 2 temps. Tout d'abord l'étude a porté sur le territoire du PETR de Sarrebourg, initialement le seul impliqué dans ce PAT. La CC du Saulnois a ensuite émis le souhait de rejoindre le projet en envisageant une approche commune au niveau des deux territoires. Un deuxième diagnostic a donc dû être mené sur le territoire de la CC du Saulnois.

Les schémas sur la diapo suivante illustrent la **méthodologie mise en œuvre pour la réalisation des diagnostics sur les deux territoires**. Ils ont été menés de manière à mobiliser et sensibiliser les acteurs du territoire à travers les entretiens¹ des opérateurs économiques, têtes de réseau et élus, via les enquêtes en ligne et la réalisation d'interviews vidéo.

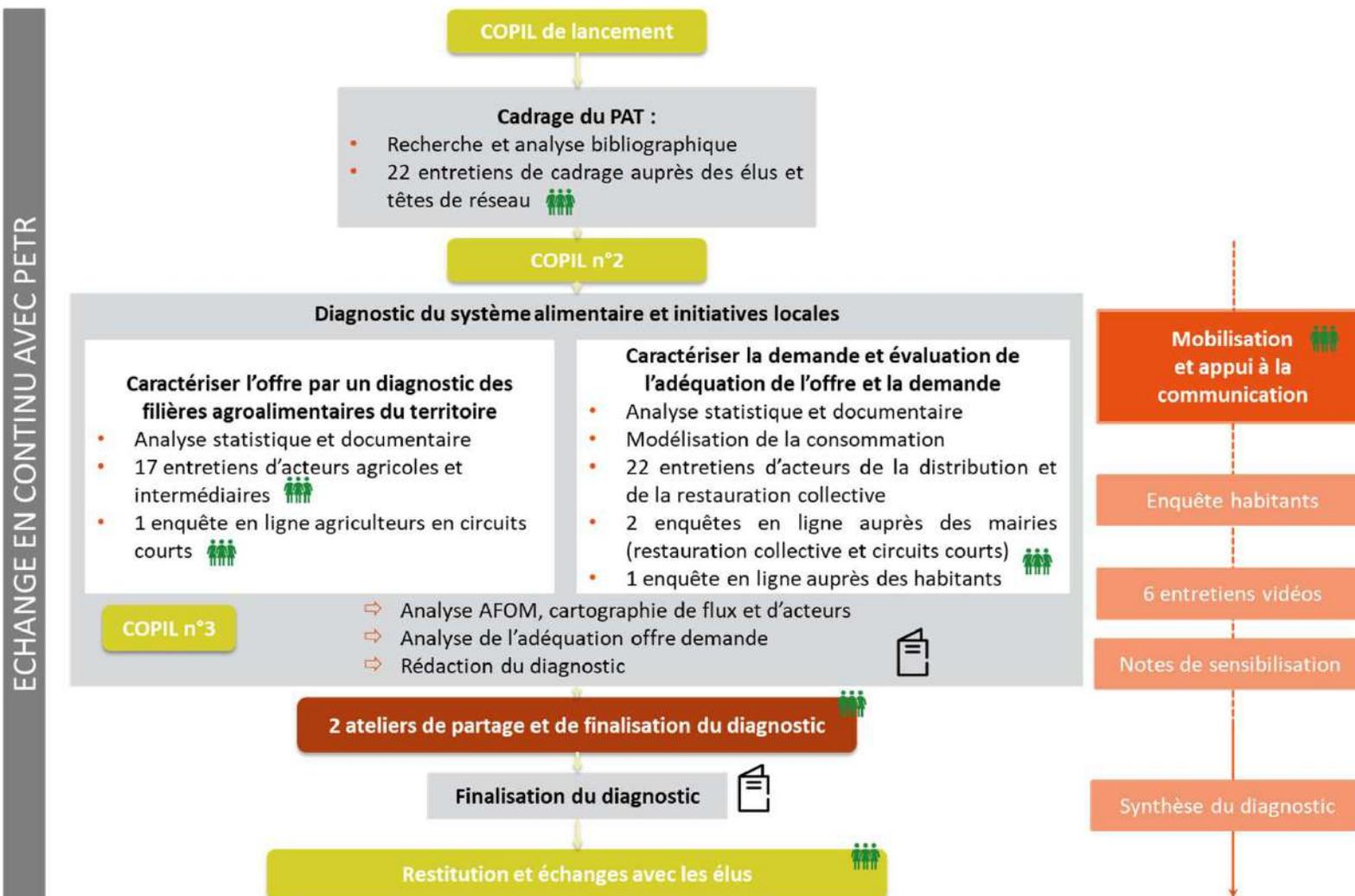
Le diagnostic du système alimentaire comporte les éléments suivants :

- Un diagnostic de **l'offre agricole et alimentaire** à partir d'un travail d'analyse statistique et bibliographique et d'entretiens auprès de structures de développement agricole, d'agriculteurs et d'opérateurs économiques représentant les stades de transformation et de gros des filières. Une enquête en ligne sur les circuits courts, diffusée auprès des agriculteurs, complète ce travail.
- Un diagnostic de la **consommation**, à partir d'une modélisation de la consommation du territoire, d'entretiens auprès d'acteurs de la distribution, de la restauration hors domicile et de l'aide alimentaire. Deux enquêtes en lignes à destination des communes (restauration collective et produits locaux) et une enquête auprès des habitants ont enrichi la collecte de données terrain.

¹ La liste de l'ensemble des structures et personnes interrogées est disponible en [Annexe 1 et 2](#)

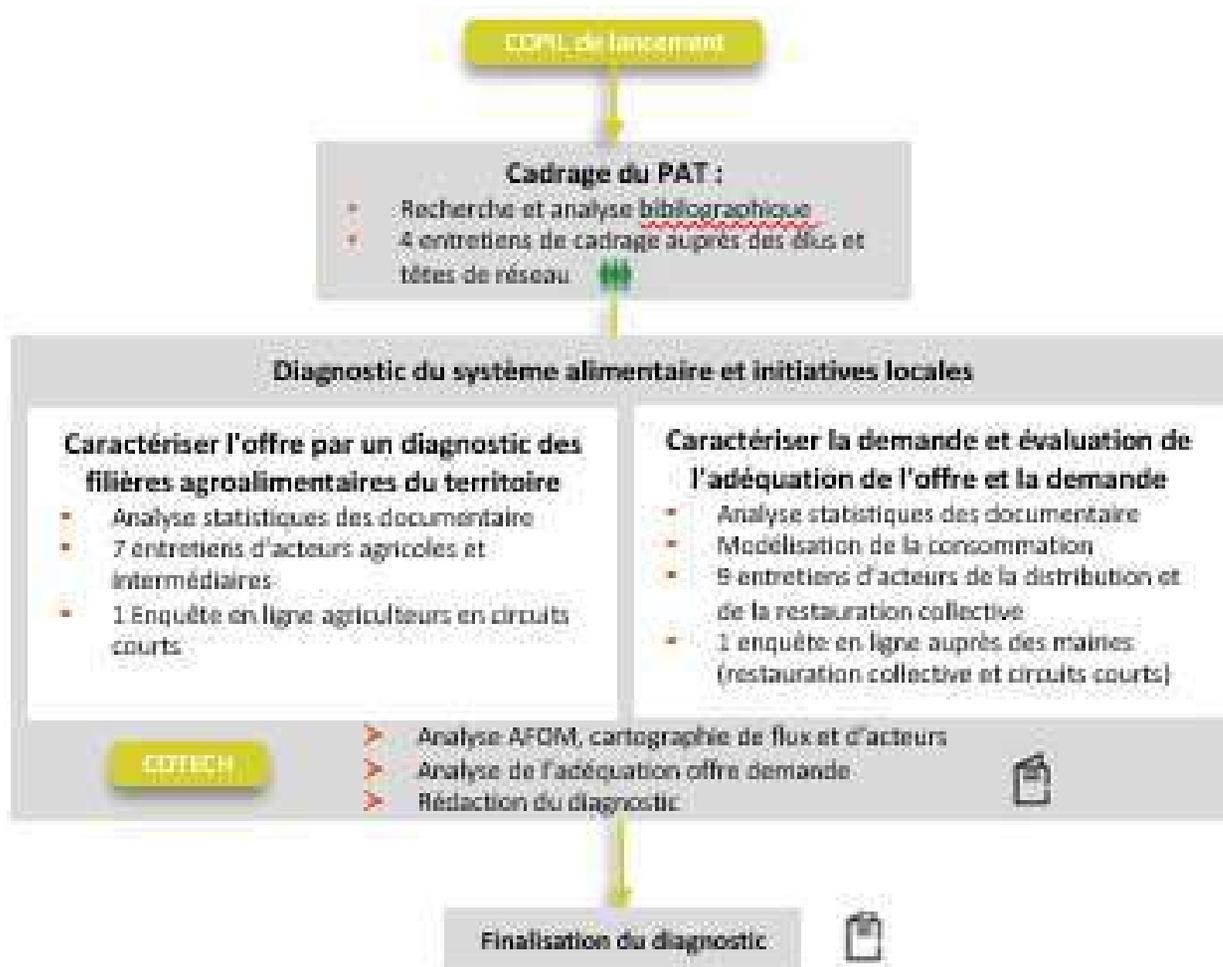
d. Méthodologie du diagnostic (2/3)

Territoire du PETR du Pays de Sarrebourg



d. Méthodologie du diagnostic (3/3)

Territoire de la CC du Saulnois



e. Cadrage de l'étude

Retour sur les entretiens de cadrage : Champs prioritaires (1/3)

La phase de cadrage, constituée d'échanges avec les acteurs-clés du territoire (voir d. Méthodologie du diagnostic) et d'une première analyse bibliographique et statistique, a permis d'identifier un premier corpus de champs prioritaires pour le territoire dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation. Ceux-ci sont approfondis dans le diagnostic :

Thème	Champs identifiés comme prioritaires
Filières locales <i>(il s'agit de filières agricoles et alimentaires répondant à la demande des consommateurs locaux - l'échelle diffère selon les filières)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ovin : Accompagner le développement de la consommation locale de viande ovine (<i>élus PETR, CDA57</i>) Encourager la diversification (laine) (<i>PNR Lorraine***</i>) • Viande : Augmenter les capacités de l'outil d'abattage pour la découpe (<i>CDA57*</i>) • Lait de vache : Développer un outil de transformation local de la production pour assurer une meilleure rémunération des éleveurs laitiers et valoriser localement la production du territoire (<i>élus PETR</i>) • Légumes de plein champ : Accompagner la structuration de la production de légumes de plein champ (<i>CD57**, CDA57</i>) Sécuriser l'accès à l'eau pour l'irrigation (notamment légumes de plein champ) (<i>CDA57</i>) Optimiser la charge et l'organisation du travail des exploitations maraîchères (<i>CDA57</i>) • Pisciculture : Potentiel de développement, notamment sur le Saulnois (route des poissons, route des étangs, restaurateurs du territoire, projet d'atelier de filetage, ...) (<i>PNR Lorraine</i>) Concrétiser les projets d'outils de transformation sur le territoire (<i>CDA57</i>) • Viticulture : Importance de s'ancre dans le territoire (circuits-courts) pour pouvoir exporter ensuite « le plus loin possible » (<i>CCS</i>) • Tout : Développer des filières territoriales, permettant d'augmenter la valeur ajoutée sur le territoire, à l'exemple de la filière Poulet Label Rouge - voir page 19 - (<i>CD57, CDA57</i>) Disposer d'un inventaire exhaustif des productions sur le territoire (<i>PNR Lorraine</i>) Identification et accompagnement des productions déficitaires sur le territoire (<i>PNR Lorraine</i>) Soutenir les productions de qualité (<i>CD57</i>)

* Chambre Départementale d'Agriculture du 57

** Conseil Départemental du 57

*** Parc Naturel Régional de Lorraine

**** Communauté de communes du Saulnois

***** Région Grand Est

e. Cadrage de l'étude

Retour sur les entretiens de cadrage : Champs prioritaires (2/3)

Thème	Champs identifiés comme prioritaires
Outils de commercialisation des produits locaux	<ul style="list-style-type: none"> • Optimiser l'organisation des marchés (<i>élus PETR Sarrebourg</i>) • Soutenir les tournées des artisans bouchers et boulangers ambulants (<i>CMA</i>) • Professionnaliser la vente et la transformation à la ferme, renforcer les compétences de commercialisation (<i>CA57</i>) • Travailler les questions de marketing territorial avec les métropoles urbaines proches (<i>CCS</i>)**** • Organiser/structurer des centrales d'achats locales répondant aux exigences et besoin de la restauration collective (Région GE)*****
Installation / Foncier	<ul style="list-style-type: none"> • Faciliter l'accès au foncier et améliorer l'encadrement des installations hors cadre familiale en développant des structures type Terre de Liens (<i>CD57</i>) • Lien avec l'aménagement du territoire et le SCOT : préservation du foncier agricole à haut potentiel et notamment pour la diversification agricole, créer une réserve foncière (<i>PETR – Aménagement du territoire, CDA57</i>) • Accompagner les nouvelles générations à l'installation et à la reprise d'exploitations (<i>CDA 57</i>)
Restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> • Valoriser les productions phares de la Moselle dans l'appro locale (filère bovin et ovin) (<i>DDT- observatoire de la restauration collective</i>) • Travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines, cela permet notamment de générer du budget supplémentaire pour une alimentation plus qualitative (<i>CD 57</i>) • Développer les productions labellisées, notamment HVE* afin de répondre aux attentes de la loi EGAlim (<i>CD57</i>) • Créer des filières locales dédiées à la restauration collective en levant notamment les freins logistiques (travailler avec les grossistes du territoire), en développant les gammes manquantes, mais aussi en faisant des partenariats avec les territoires frontaliers (<i>CD57</i>) • Mettre en place des solutions logistiques pour permettre l'approvisionnement local, comme les plateformes numériques, mutualiser les moyens (<i>CD57, DDT - observatoire de la restauration collective</i>) et valoriser les acteurs de la logistique existants (<i>CD57, CDA57</i>) • Mutualiser les tâches administratives (<i>DDT - observatoire de la restauration collective</i>) • Assurer la complémentarité des productions entre les producteurs via la Chambre d'Agriculture (<i>CD57</i>) • Envisager des contrats pluri-annuels pour les producteurs (<i>CD57, CDA57</i>) • Identifier tous les débouchés possibles sur le territoire pour la production locale (<i>PNR Lorraine</i>) • Mener des actions en synergie avec celles déjà portées par la Région Grand-Est : articulation avec le THD restauration, ...

*HVE : Haute Valeur Environnementale

e. Cadrage de l'étude

[Retour sur les entretiens de cadrage : Champs prioritaires \(3/3\)](#)

Thème	Champs identifiés comme prioritaires
Divers	<ul style="list-style-type: none"> • Valorisation des spécificités du terroir, label Réserve de Biosphère (<i>PETR - Réserve de Biosphère</i>) • Accompagnement des agriculteurs au développement de l'agroforesterie et de l'agroécologie (<i>PETR Sarrebourg - Réserve de Biosphère</i>) • Valoriser l'image du territoire (naturel, sain, où il faut bon vivre) car facteur d'attractivité (<i>élus PETER Sarrebourg</i>) • Préserver les prairies (<i>CDA57</i>) • Engager des synergies entre le territoire agricole et les métropoles urbaines proches (Nancy, Metz, ...) (<i>CCS</i>) • Réfléchir à des complémentarités entre la CC Saulnois et le Pays de Sarrebourg sur les complémentarités du tourisme courte/longue durée (<i>CCS</i>) pour valoriser les productions du territoire • Exploiter les outils et services déjà développés par la Région Grand Est : application de géolocalisation des producteurs (Loc'Halles), ...

Ces premiers éléments permettent d'orienter le diagnostic en approfondissant particulièrement ces champs prioritaires afin d'identifier de manière plus précise les enjeux spécifiques au territoire, puis d'être ensuite en capacité de construire collectivement des réponses adaptées à ces enjeux au travers d'un plan d'actions opérationnel.

02

Filières agricoles et alimentaires

02

Filières agricoles et alimentaires

a. Etat des lieux et analyse des filières

a. Etat des lieux et analyse des filières

i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire étudié (1/3)

En Moselle, un triptyque céréales, lait, viande et des filières très structurées

A l'échelle de la Moselle, l'agriculture est un secteur d'activité incontournable. Elle représente 2 265 exploitations (MSA, 2017) et occupe 53,6% des sols, soit plus de 300 000 ha (RPG, 2018). Le département est une terre d'élevage, cette activité occupe deux tiers des exploitations agricoles et se traduit par la présence de l'herbe : la Surface Fourragère Principale (SFP) représente 35% de la Surface Agricole Utile (SAU).

L'agriculture départementale est caractérisée par une diversité de productions et des disparités spatiales :

- Au nord-ouest du département, la Vallée de la Moselle est fortement orientée vers la céréaliculture (80% des surfaces labourables en colza-blé ou orge)
- Au centre le plateau lorrain, également tourné vers les grandes cultures, mais l'élevage s'y maintient, notamment au Nord (la SFP* représente 56% de la SAU*)
- A l'Est, la montagne vosgienne, tournée vers l'élevage plus adaptée aux contraintes pédoclimatiques et géographiques (la SFP* représente 89% de la SAU*), c'est sur ce territoire que se trouve le PETR du Pays de Sarrebourg.

Une diversification timide des activités : transformation à la ferme, accueil à la ferme et circuits courts

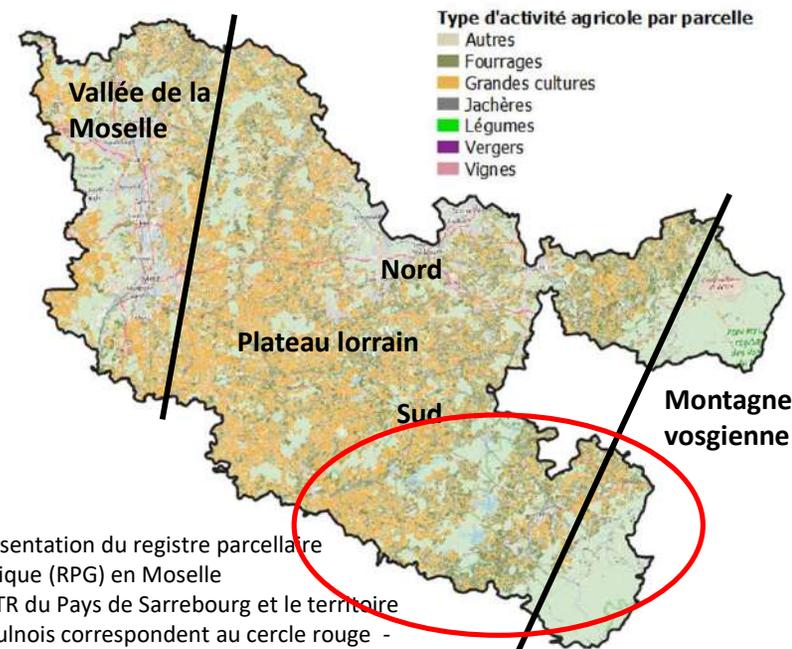
En 2010, en Moselle, 7,9% des exploitations agricoles pratiquent une activité de diversification* (Grand-Est : 7,5% / France : 9,6%), la transformation à la ferme et l'accueil à la ferme sont particulièrement développés. La part des exploitations commercialisant en circuits courts (hors vin) est de 15,6%, supérieur à la moyenne du Grand-Est de 10,5% et proche de la moyenne nationale de 16,8%, avec des modes de commercialisation de plus en plus variés : vente à la ferme (76% des exploitations), en point de vente collectif, en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) ou encore en restauration collective (RC) (Agreste, 2010).

Les exploitations sous signe d'origine et de qualité (AOP**, IGP**, Label Rouge) ne sont pas nombreuses, elles représentent 2,3% des exploitations (1,9% à l'échelle régionale et 9,5% à l'échelle nationale), c'est le bovin Label Rouge qui est largement représenté (80% des exploitations) (Agreste, 2010).

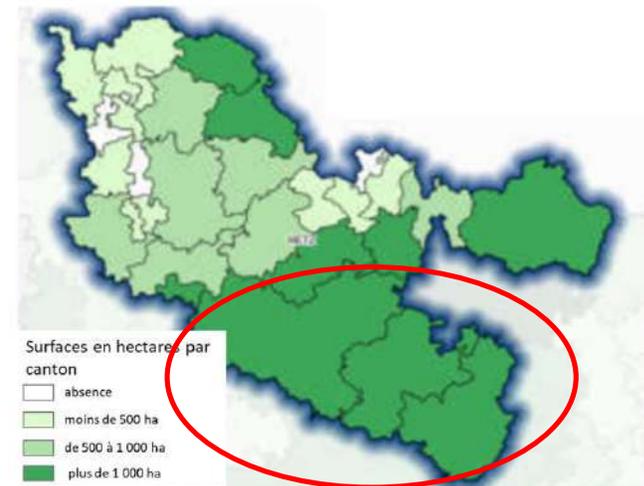
En 2019, les chiffres de l'Agriculture Biologique (AB) sont encourageants, avec une dynamique forte dans le département : 268 exploitations sont en AB ou en conversion, soit 9% des exploitations et 7,6% des surfaces sont engagées en bio, ce qui est supérieur à la moyenne régionale (Agence Bio, 2019).

*activités de diversification prises en compte : transformation, aquaculture, hébergement, restauration, artisanat

**AOP : Appellation d'Origine Protégée / IGP : Indication d'Origine Protégée



Représentation du registre parcellaire graphique (RPG) en Moselle
Le PETR du Pays de Sarrebourg et le territoire du Saulnois correspondent au cercle rouge -
Registre Parcelaire Graphique (RPG) 2018



Localisation des surfaces bio en Moselle - Le PETR du Pays de Sarrebourg et le territoire du Saulnois correspondent au cercle rouge - Bio Grand-Est, 2018

a. Etat des lieux et analyse des filières

i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire étudié (2/3)

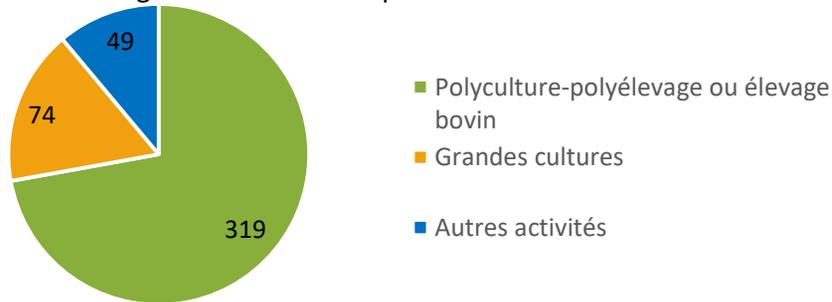
Le PETER du Pays de Sarrebourg, une terre d'élevage et de forêts

Le territoire du PETER du Pays de Sarrebourg représente 13% de la SAU départementale et se décompose en 3 unités paysagères distinctes : le Pays des étangs à l'ouest, un paysage de forêts et d'étangs, la vallée et la plaine de la Sarre, au centre, qui se compose majoritairement de prairies et qui comprend les pôles urbains majeurs et les Vosges mosellanes, à l'est avec un paysage de montagne et de nombreuses forêts.

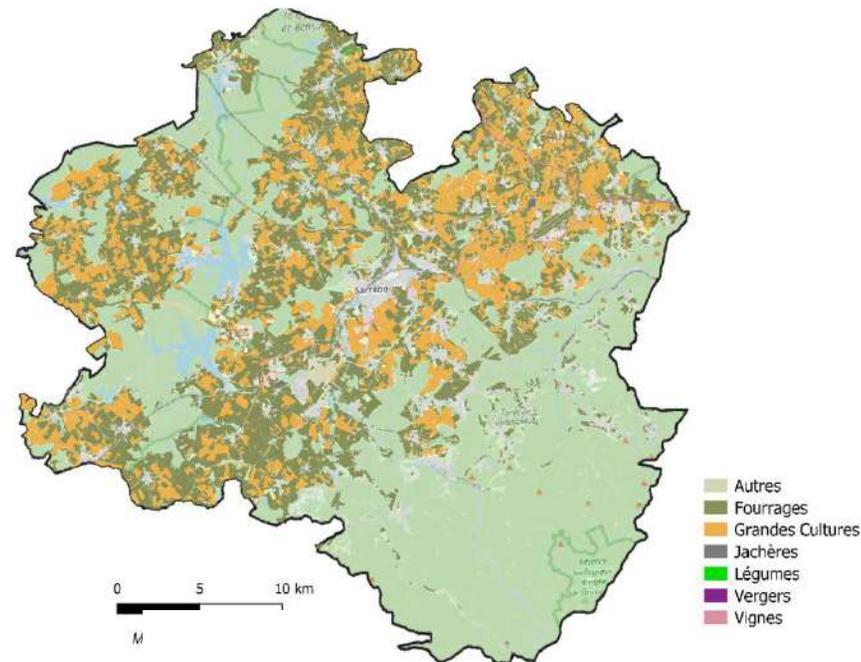
La géographie du territoire (étangs, montagne) explique l'importance limitée (pour un territoire rural) de la SAU qui ne représente que 41% des surfaces, contre 52% à l'échelle de la Moselle. Les surfaces fourragères sont très présentes et représentent près de 61% de la SAU.

L'élevage est prédominant sur le territoire, en 2016, la Mutualité Sociale Agricole (MSA) recense 441 exploitations agricoles, orientées vers la polyculture-élevage pour 72% d'entre elles. L'élevage bovin est important (43 517 têtes) tant laitier qu'allaitant, l'élevage ovin est également bien ancré (26 456 têtes). En revanche les autres cheptels sont peu présents : 2 000 porcins et 65 000 volailles ont été recensés.

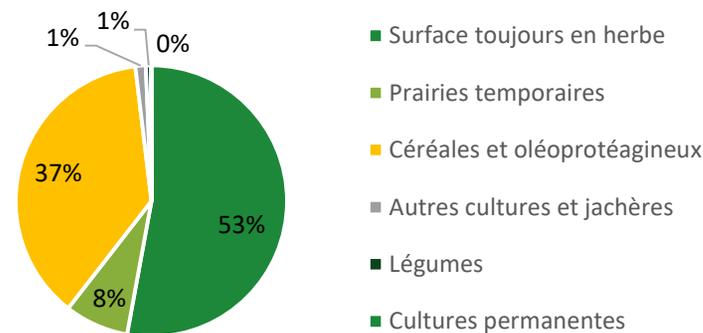
Les cultures sont peu présentes et en partie dédiées à l'alimentation animale, la production de fruits et légumes est anecdotique.



Nombre et type d'exploitation sur le PETER du Pays de Sarrebourg MSA, 2016 – Elaboration TriesseGressard



Représentation du Recensement Parcellaire Général du PETER du Pays de Sarrebourg Recensement Parcellaire Général, 2018 – Elaboration TriesseGressard



Répartition de la SAU sur le PETER du Pays de Sarrebourg Recensement Parcellaire Général, 2018 – Elaboration TriesseGressard

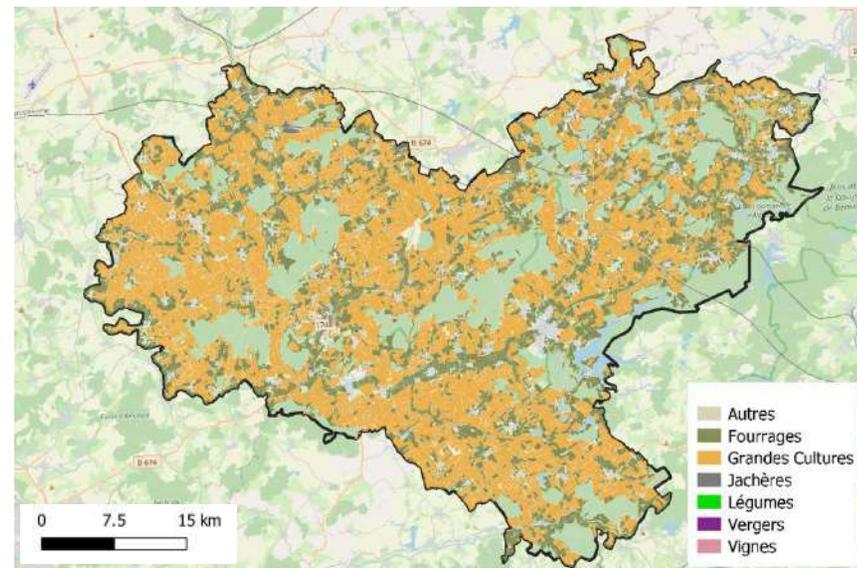
a. Etat des lieux et analyse des filières

i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire étudié (3/3)

Le Saulnois, un territoire d'élevage et de cultures céréalières

La Surface Agricole Utile du territoire du Saulnois est composée à 77% de **céréales et oléo protéagineux**. La culture secondaires concernent les prairies permanentes avec 19% de la SAU du territoire qui en est couverte. Les surfaces fourragères et prairies temporaires représentent 2% de la SAU. Enfin, les vignes que les cultures marginales ne représentent chacune moins de 0,5% de la SAU totale.

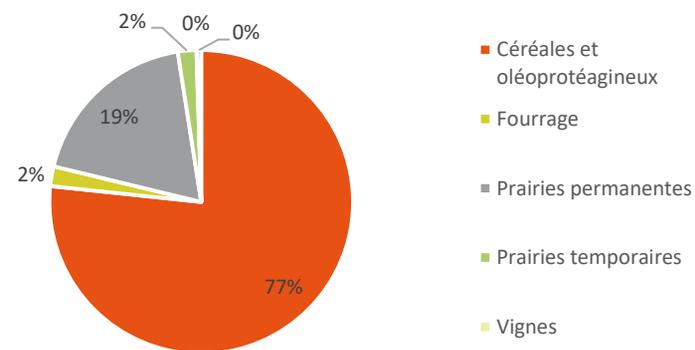
Quant aux exploitations agricoles, **l'élevage bovins lait** représente plus de la moitié des exploitations du Saulnois avec 319 exploitations sur cette filière. En second rang, mais avec des chiffres quasiment divisés par 2, ce sont les **grandes cultures** qui comptabilisent 178 exploitations. Les autres exploitations se répartissent par ordre décroissant de la façon suivante : bovins-viande, autres élevages de petits animaux, élevage de chevaux et élevage de volailles et lapins.



Représentation du Recensement Parcellaire Général du PETR du Pays de Sarrebourg
Recensement Parcellaire Général, 2018 – Elaboration TriesseGressard

Type d'exploitation	Cotisants non salariés en 2017 (nombre et part)	
grandes cultures	178	31,6%
élevage bovins-lait	319	56,7 %
élevage bovins-viande	32	5,7 %
élevage de chevaux	6	1,1 %
élevage de volailles, de lapins	6	1,1 %
autres élevages de petits animaux	10	1,8 %

Cotisants non salariés par activité ATEXA en 2017 sur la CC du Saulnois
MSA, 2017 – Elaboration TriesseGressard



Répartition de la SAU sur le Saulnois
Recensement Parcellaire Général, 2018 – Elaboration TriesseGressard

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

Des productions orientées vers les bovins et les ovins

L'agriculture du PETR de Sarrebourg et de la communauté de communes du Saulnois est **ournée vers les productions animales**, notamment **bovines**. Cela s'observe dans le paysage et dans la composition de la surface agricole utile, qui abrite une densité supérieure de **prairies permanentes** (40% de la SAU), de prairies temporaires (6%), et de cultures destinées à l'alimentation animales, soit du maïs ensilage (7% de la SAU). Si à l'échelle départementale, il est possible de dénombrer un cheptel de plus de 258 262 bovins, une grande partie se concentre sur le territoire d'étude avec un effectif **total de 100 751 bovins**.

Les effectifs du cheptel allaitant et laitier sont assez proches, bien que l'on puisse constater une **place plus importante des bovins laitiers dans le PETR de Sarrebourg**. A l'inverse, deux tiers des exploitations bovines **dans le Saulnois élèvent des vaches allaitantes**. Les principales zones d'élevage se localisent au Nord et à l'Ouest du pays de Sarrebourg, principalement dans les « les communes de Langatte, Fribourg, Romelfing, Schalbach, Hattigny et Guermange qui regroupent 21 % des effectifs » (DRAAF, 2019) et à l'Est et au Sud dans le Saulnois (cantons d'Albestroff, Dieuze et Vic-sur-Seille).

Productions animales du territoire (par tête)

Sources : DRAAF Grand-Est, 2019 et 2018, Etude Ecozept 2015

	Cheptel laitier	Cheptel allaitant	Total Bovins	Ovins	Porcins	Volailles
Pays de Sarrebourg	20 643	22 874	43 517	26 456	2 066	65 169
CC du Saulnois	19 133	38 101	57 234	21 333	142	170 217
Total	39 776	60 975	100 751	47 789	2 208	235 286

L'élevage ovin est également présent : **47 800 ovins** qui représentent la quasi-totalité du troupeau mosellan (50 000). Les **autres cheptels d'animaux sont peu présents** sur le territoire : 2 200 porcins et 235 000 volailles.

Des productions animales de qualité



L'agriculture biologique dans les filières d'élevage **est en augmentation**. En 2017, elle concerne 39 exploitations (contre 27 en 2011) pour le pays de Sarrebourg et 28 dans le Saulnois (contre 20 en 2015). Cette dynamique s'observe également en Moselle.



Le territoire est aussi concerné par le Label Rouge « Poulet cou-noir », né de la contractualisation entre les éleveurs mosellans (dont 6 du Sud Moselle) et l'ODG Alsace Volaille ayant eut lieu en 2018. Le projet a été construit entre plusieurs partenaires, dont Alsace Volaille, les Couvoirs de l'Est (fourni les poussins), les Etablissements Siebert (abattage et commercialisation) et la Chambre d'Agriculture de la Moselle (pilotage)

Des enjeux liés à la diminution des cheptels

De véritables enjeux se dessinent autour de la **pérennité des filières animales**, dont les effectifs diminuent au fil du temps. Ainsi, le nombre de bovins a connu une baisse de 8% entre 2011 et 2019 pour le pays de Sarrebourg et de 6% entre 2013 et 2018 pour le Saulnois.

Dans le cas spécifique du pays de Sarrebourg, **cette diminution concerne exclusivement le cheptel laitier** (-19%), à l'inverse du cheptel allaitant qui connaît une légère progression (+4%).

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

Les filières viandes

A l'amont, une structuration locale grâce à des acteurs spécialisés

Les filières des produits carnés sur le territoire sont structurées par un ensemble d'acteurs, à la fois associatifs, coopératifs ou industriels, qui permettent une valorisation des productions locales. Dès lors, de la production à la commercialisation, les filières peuvent s'appuyer sur des opérateurs spécialisés, favorisant ainsi la pérennité et le dynamisme des élevages, mais aussi le développement de circuits alternatifs et l'ancrage de la valeur ajoutée.



L'Association de Production Animale de l'Est (APAL) est présente à l'échelle du Grand Est et particulièrement sur le territoire du Pays de Sarrebourg. Elle rassemble près de **1 600 structures d'élevage (exclusivement dans les filières bovines et ovines), soit 500 producteurs en Moselle dont 350 dans le secteur de Morhange, Dieuze, Château-Salins et Sarrebourg.** L'association apparaît comme un service technique pour les marchands d'animaux. Son but est de démarcher des acheteurs, notamment des distributeurs ou des industriels, pour les mettre en relation avec les producteurs du territoire. L'APAL s'est engagée dans le développement de filières transparentes et mieux rémunératrices pour les producteurs, via différentes démarches comme « *Prime herbe* » qui induit une ration composée de minimum 30% d'herbe ou « *Le steak haché des éleveurs du Grand-Est* » qui valorise l'avant de la carcasse en steak haché permettant une meilleure rémunération des éleveurs. Similairement, elle est aussi fortement investie pour le développement de circuits courts grâce à la démarche « *Le goût de la proximité* », mais aussi par la mise en relation entre les producteurs, les transformateurs et les distributeurs d'un même territoire. (Entretien dans le cadre du PAT, 2020)



LORCA Elevage est une organisation de producteurs mosellans, qui accompagne les éleveurs de viande bovine pour l'achat et la vente des animaux, et leur offre un suivi technique. Le groupement intègre le groupe coopératif Lorraine Céréales Approvisionnement (LORCA) qui rassemble environ **2 000 adhérents mosellans et de Meurthe-et-Moselle.** L'organisation de producteurs œuvre pour valoriser les productions et pour les adapter aux spécificités des marchés (à la fois locaux, nationaux et internationaux). Elle travaille en partenariat avec plusieurs acteurs dans le cadre de démarches qualités (Viande du terroir Lorrain, Filière Qualité Carrefour) et intègre la **Coopérative Lorraine d'Elevage (CLOE)** qui assure la collecte et la mise en marché des animaux.



UNEBIO est un outil collectif d'éleveurs bio spécialisé dans la **mise en marché des viandes biologiques.** L'outil est gouverné par des éleveurs et géré par des professionnels de la filière viande dédiés à la Bio. UNEBIO est en mesure de fournir de la **viande en origine Grand-Est aux clients de la Région.** Pour la filière bovine, l'enseigne est même capable d'assurer des **circuits de distribution au niveau départemental.** L'entreprise a pour ambition de se développer dans le Grand Est, comme elle l'a fait dans d'autres régions, en proposant ses propres points de vente et ateliers de découpe, en particulier pour le porc. Unebio alimente principalement les distributeurs de moyenne et grande taille (GMS). Par contre elle n'arrive pas à se faire identifier par les acteurs de la restauration collective alors qu'elle répond à bon nombre de leurs attentes (taille critique, circuits courts, fréquence et délais de livraisons, variétés de conditionnements, ...) (Entretien dans le cadre du PAT, 2021)

« *Nous n'arrivons pas à travailler avec la restauration collective alors que nous répondons à la plupart de leurs exigences, c'est assez frustrant* »

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

Les filières viandes

Des outils de transformation présents sur le territoire

Les abattoirs sont indispensables au maintien des filières viandes territoriales. Le territoire du Pays de Sarrebourg est particulièrement bien doté avec la présence de l'abattoir multi-espèces de Sarrebourg (6 000 t dont 3 000 t de bovins). D'autres outils permettent de structurer les filières :



La Société de l'Abattoir du Pays de Sarrebourg, est spécialisée dans l'abattage de bovins (50% des abattages), d'ovins, de caprins et de porcins (CA : de 2,5 millions d'€ / 40 salariés), il s'agit du dernier abattoir multi-espèces de Moselle. La structure réalise exclusivement de la prestation de services (producteurs, bouchers, grossistes). Les producteurs sont localisés sur le territoire du Pays de Sarrebourg et du Saulnois mais aussi en Alsace ou en Lorraine, l'abattoir disposant d'une zone de chalandise pouvant aller jusqu'à deux cents kilomètres.

Ayant une capacité de 6 000 tonnes, il abat, découpe et transforme la viande (hachés de viande, émincés, marinades...). La structure dispose d'un agrément CE et agriculture biologique. Elle est engagée dans le développement de circuits courts en proposant un service spécial de ramassage des animaux pour les producteurs et propose aussi une transformation de la viande sous forme de colis pour la vente à la ferme.



A la source, est un atelier spécialisé dans les produits carnés. Installé à Sarrebourg, il dispose de deux laboratoires de découpe de viandes (bovins, ovins, volailles, gibier). Cette entreprise familiale, créée en 1972, avait pour but initial de « *faire du hard-discount sur des produits locaux* ». Composée de quinze salariés, elle découpe et transforme de la viande fraîche (seulement 10% de surgelés), en grande majorité issue du territoire de Sarrebourg mais aussi du Saulnois. Pour cela, elle travaille avec une dizaine de fournisseurs, dont des producteurs locaux, mais aussi quelques grossistes pour permettre d'avoir des produits de première gamme répondant aux attentes de certains clients (80% de restaurants, hôpitaux et maisons de retraite, et 20% de particuliers à la boutique). Les produits locaux représentent 60% de son chiffre d'affaire. L'entreprise, qui fournit en grande partie la restauration commerciale a subi de plein fouet la crise du Covid. Les résultats financiers de 2020 remettent en cause la pérennité de l'activité.

Helal Est et **Cheville Est** sont deux structures qui réalisent de la découpe de viande et travaillent en tant que grossistes. Helal Est est positionné particulièrement sur les filières halal. Cheville Est est impliqué dans les filières locales et de qualité qui représentent 60% de son chiffre d'affaires. Grâce à des approvisionnements locaux (en direct par une cinquantaine de producteurs du territoire ou *via* la coopérative CLOE), ils approvisionnent les bouchers mais aussi les distributeurs et quelques restaurateurs.

Trois autres grossistes-négociants sont aussi présents sur le territoire : les Etablissements Jean Mantoux (commerce de gros d'animaux à Sarrebourg et à Dieuze), Sarbovivo, et Art des z'os (commerce de gros de viandes de boucherie, à Moussey).

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

Les filières laitières du PETR de Sarrebourg

L'élevage bovin laitier – Une production en déprise

L'élevage bovin lait occupe une place légèrement plus importante dans le PETR du Pays de Sarrebourg que dans le reste de la Moselle. Il se concentre à la fois à l'est à proximité de Phalsbourg et dans les communes autour de l'étang du Stock.

A noter, l'ensemble du territoire fait partie de l'aire d'appellation du Munster.

Une production en recul et dépendante de l'industrie laitière

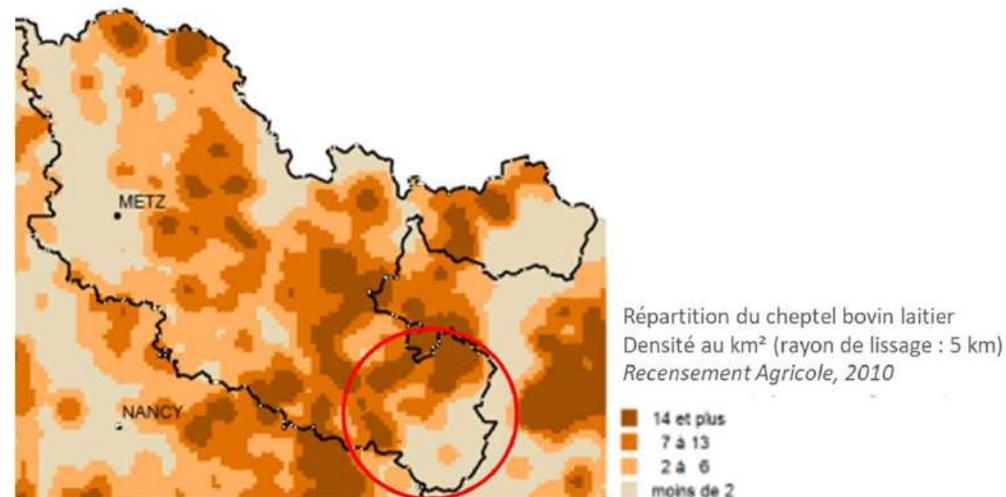
Entre 2011 et 2019, le cheptel bovin laitier a connu une forte diminution (-19%), en 2019, on compte 8 264 vaches laitières soit un volume de lait produit estimé à 635 281 hectolitres (hl), 1 400 vaches laitières sont élevées sous le label Agriculture Biologique (soit 17% du cheptel).

Par ailleurs, à l'échelle de la Moselle la transformation à la ferme reste marginale, la quasi-totalité du lait étant livré en industrie.

Au regard du tissu d'entreprises du PETR du Pays de Sarrebourg (1 collecteur unique, peu d'unité de transformation artisanale), ce constat doit s'étendre au territoire du PETR.

Le lait de chèvre et de brebis, une production limitée, principalement tournée vers les circuits courts

A l'échelle de la Moselle, la production de lait de chèvre et de brebis est faible (respectivement 8 300 hl et 150 hl), quasi-exclusivement orienté vers la fabrication de produits fermiers. Il n'existe pas de filière structurée, ces productions seront donc traitées dans la partie du diagnostic dédiée aux exploitations agricoles en circuits courts.



	Vaches laitières	Volume de lait (hl)
Moselle	39 487	3 035 500
PETR du Pays de Sarrebourg	8 264	635 281*

Taille du cheptel laitier et part du cheptel départemental sur le PETR du Pays de Sarrebourg

DRAAF Grand-Est et Agreste, données 2019

*estimation TriesseGressard

*D'après la Statistique Agricole Annuelle (SAA) 2019, le rendement moyen d'une vache laitière en Moselle est de 7 687 l/vache

a. Etat des lieux et analyse des filières
ii. Les filières animales

Les filières laitières de la communauté de communes du Saulnois

L'élevage bovin laitier – Une production en déprise mais des atouts non négligeables

Malgré un repli de 25,5 % entre 2000 et 2010 du nombre d'exploitations laitières, l'élevage reste une orientation majoritaire avec 184 exploitations laitières en 2010.

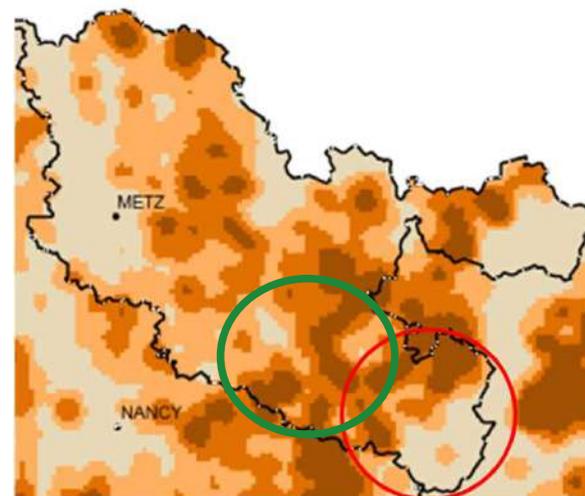
La filière laitière de Moselle et du Saulnois présentent des atouts non-négligeables : des éleveurs compétitifs et des usines implantées localement qui collectent et transforment la quasi-totalité du lait produit sur le territoire du Saulnois.

Une production en recul et dépendante de l'industrie laitière

Entre 2013 et 2018, le cheptel bovin laitier a connu une assez forte diminution (-9%), en 2018, on compte 8 039 vaches laitières soit un volume de lait produit estimé à 617 985 hectolitres (hl).

Par ailleurs, à l'échelle de la Moselle la transformation à la ferme reste marginale, la quasi-totalité du lait étant livré en industrie.

La filière lait est très dépendante vis-à-vis de stratégies des entreprises et groupes industriels.



Représentation du cheptel bovin laitier Densité au km (rayon de lissage : 5 km) Recensement Agricole, 2010.

Le PETR du Pays de Sarrebourg correspond au cercle rouge et le territoire du Saulnois correspond au cercle vert



	Vaches laitières	Volume de lait (hl)
Moselle	39 487	3 035 500
CC du Saulnois	8 039	617 985*

Taille du cheptel laitier et part du cheptel départemental sur la communauté de communes du Saulnois, DRAAF Grand-Est, données 2018
*estimation TriesseGressard

*D'après la Statistique Agricole Annuelle (SAA) 2019, le rendement moyen d'une vache laitière en Moselle est de 7 687 l/vache

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

Les filières laitières

Des outils de collecte et de transformation industriels

Différentes structures assurent la collecte, mais aussi la transformation du lait sur le territoire. L'activité est plus développée sur le territoire du Saulnois où la production laitière est la plus répandue. Les principaux acteurs identifiés sont :



UNICOOLAIT, coopérative laitière avec 38 salariés qui collecte le lait de 260 exploitations. Son activité représente un volume annuel de 160 ML de lait dont 35 ML en agriculture biologique. La coopérative développe son activité pour les 2/3 en Moselle et 1/3 en Alsace. Lactalis rachète la quasi-totalité des volumes de la coopérative.



EURIAL, branche lait du groupe coopératif **AGRIAL**, collecte des laits d'élevages conventionnels et bio en vache et en chèvre. Ceux-ci sont transformés en produits laitiers et ingrédients de spécialité, puis commercialisés auprès des GMS, de la RHD et des industriels.



SODIAAL, groupe coopératif laitier français, est constitué de Sodiaal Union, Sodiaal International, et leurs filiales. Des collectes ont lieu en Moselle, Meurthe-et-Moselle, et dans la Meuse.



Les Fermes Bio de Lorraine

BIOGAM s'appuie sur les coopératives laitières existantes. La structure transforme 50 % du lait produit sur les départements de la Meurthe, Meurthe-et-Moselle et la Meuse. Ils ont des sites à Rion et à Château Salins. Un nouveau site est prévu à Dieuze pour doubler la valorisation du lait. La production est diverse : lait de consommation, produits frais, yaourts, beurre, crème, fromage. La commercialisation est réalisée via des réseaux spécialisés bio (Naturalia, Biocoop etc.), des grossistes ou encore avec la restauration hors domicile via les Paysans bio Lorrains par exemple.

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

Les autres filières

Un territoire d'étangs propice à la pisciculture, un besoin d'outil de transformation

On dénombre **45 activités piscicoles** dans le Département. C'est une activité en déprise sur le territoire du PAT : 18 structures piscicoles recensées (source sirene 2021) et 7 encore identifiées comme actives sur le territoire :

- 5 Piscicultures de poissons d'étangs : La pisciculture de Schambion, la pisciculture de l'Indre, la pisciculture de Heyman and co, la pisciculture du Saulnois et la pisciculture Lorraine
- 2 en aquaculture : Lucas Perches (perches et sandres) et la salmoniculture Messang (truites)

Il n'y a **pas d'étape de transformation**.

Notons la présence du **Domaine départemental de Lindre dans la communauté de communes du Saulnois**, le plus grand étang piscicole français géré par le Conseil Départemental. Ce sont des poissons vivants qui sont commercialisés auprès des professionnels de la pisciculture.

Cette activité peut être pratiquée sous le **label AB** (c'est le cas de la pisciculture de Lindre), la **Charte qualité truite lorraine et la marque Mosl** permettent également de reconnaître certaines pratiques de qualité et l'origine des produits.

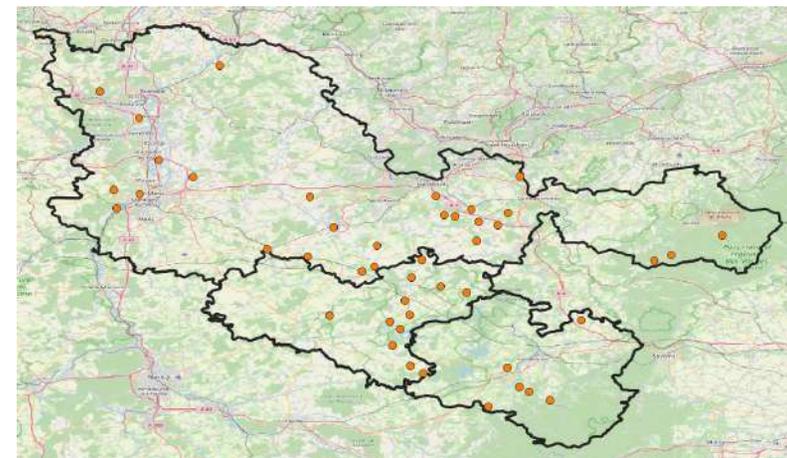
Les entretiens conduits ont mis en évidence un besoin en matière de transformation :

*« Il manque un **outil de transformation mutualisé à l'échelle du Sud de la Moselle**, cela permettrait de valoriser localement les poissons élevés dans les étangs du territoire » op. économique*

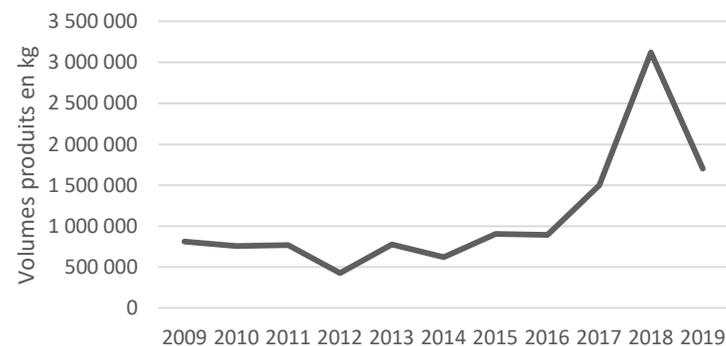
La production de miel, une filière portée par des apiculteurs professionnels et amateurs

L'ex-Lorraine comptait, en 2018, **49 000 ruches** et près de **2 900 apiculteurs** dont 66 pluriactifs (+ de 50 ruches) et 44 déclarés comme professionnels (+ de 200 ruches exploitées, ceux-ci détiennent 50% du cheptel).

Il n'existe pas de données quant à la production mosellane, néanmoins, notons la présence d'une **AOP : Miel de Sapin des Vosges**. Sur le territoire du PETR et de la CC du Saulnois, **une vingtaine d'apiculteurs**, commercialisant au moins en partie localement leur production, **ont pu être identifiés** (voir section distribution).



Localisation des piscicultures sur et à proximité du territoire du PAT
Source : Sirene 2021 - Elaboration TriesseGressard



Volumes de miel produits en Grand-Est entre 2009 et 2019
Source : Agreste 2019

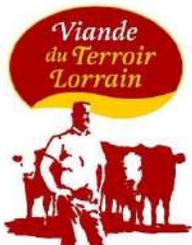
a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

Des marques permettant de valoriser la qualité des filières animales locales mais qui rendent difficile la lecture de l'offre par les consommateurs

Comme précisé précédemment, les filières viande bénéficient de Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO), mais aussi de marques développées par des associations et opérateurs locaux, à l'échelle départementale et régionale.

Le travail de diagnostic a permis d'identifier plusieurs marques ayant pour objectif de mettre en valeur les productions locales de viande :



La **certification Viande du terroir Grand Est**, gérée par l'association *Lorraine Qualité Viandes*. Elle rassemble 4 000 éleveurs, dont 1 140 sont localisés dans le Sud Moselle, plusieurs transformateurs (comme *Charal* ou *Socopa*) et de nombreux distributeurs (grandes surfaces, épiceries, commerces spécialisés) dont la boucherie-charcuterie *Le Palais Gourmand* à Sarrebourg. Reconnaisable grâce à un étiquetage spécifique, la certification concerne les filières du porc, du bœuf et de l'agneau et garantit des animaux nés, élevés et abattus en Lorraine. La démarche s'appuie donc sur une importante traçabilité, mais aussi sur des cahiers des charges en amont pour la production d'une viande de qualité (*Entretien dans le cadre du PAT, 2020*).



La **certification Qualité Moselle**, lancée en 2018 par Moselle Attractivité et unifiant deux anciens labels existant dans le domaine artisanal (Produits Moselle Passion) et agricole (Mangeons Mosellan). Elle concerne une diversité de filières, dont la viande avec plusieurs éleveurs du territoire du PAT. Ainsi, ce sont 200 producteurs à l'échelle départementale qui suivent et respectent un cahier des charges garantissant la qualité (savoir-faire artisanal) et l'origine des produits. Depuis 2019, la certification intègre aussi 30 restaurateurs mosellans engagés dans des démarches d'approvisionnement local. (*Entretien dans le cadre du PAT, 2020*).

Des opérateurs privés valorisent également l'aspect « local » des productions animales, c'est le cas de Cheville Est avec sa marque « Viande du Coin ».

La multiplication des labels et des marques posent la question de la lisibilité de l'offre pour les consommateurs mais aussi la question de la structuration et la concertation au sein des filières :

« On a des marques qui permettent déjà de valoriser les pratiques, mais ce n'est pas forcément très clair pour tout le monde » op. économique

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

Le référencement des acteurs locaux, un enjeu majeur

*Jusqu'à présent les seuls produits locaux que nous proposons proviennent de **producteurs qui nous ont sollicités**. Je voudrais développer l'offre mais je ne sais pas à qui m'adresser et où trouver des fournisseurs locaux. LEP Dieuze*

*Il faut **disposer a minima d'un annuaire** référençant les **producteurs locaux** et idéalement **des lieux de rencontres** (marchés, halles, maison des producteurs) permettant aux consommateurs et acheteurs professionnels de faire le lien. UMIH Moselle*

Des outils présents, mais une structuration jugée imparfaite :

*« L'un des freins pour développer des partenariats entre les producteurs et les restaurateurs locaux concerne la **logistique qui coûte trop cher ou qui prend trop de temps lorsqu'elle n'est pas réalisée par un prestataire**. C'est pour ça qu'on veut monter un projet de plateforme sur le Saulnois ». APAL*

*« Il y a **plusieurs opérateurs qui se sont développés autour des filières locales**, malheureusement il y a **concurrence plutôt que complémentarité** » A la source*

*« Nous voulons développer l'offre locale mais c'est très compliqué car nos interlocuteurs n'ont généralement pas la **taille critique minimale** nécessaire pour répondre à nos exigences. La **structuration par des acteurs intermédiaires**, tels que des coopératives, pourrait résoudre en partie ce problème. EPSMS Albestroff*

Un marché de la restauration collective qui semble difficile d'accès

*« Le **problème des collectivités qui veulent du local et de la qualité, elles ne mettent pas le prix ! Elles prennent 5% de local pour l'affichage, le reste vient de l'Union Européenne** ». Cheville est*

*« **L'équilibre carcasse est difficile à gérer**, la restauco pourrait être intéressante de ce point de vue là. » APAL*

*« Aujourd'hui nous disposons de toutes les **caractéristiques permettant de répondre aux attentes de la restauration collective**. Pourtant, nous ne sommes pas identifiés et n'arrivons pas à **pénétrer ce marché** malgré nos efforts. UNEBIO*

a. Etat des lieux et analyse des filières
ii. Les filières animales

La question des attentes des consommateurs

L'évolution des pratiques de consommation est un enjeu majeur pour les filières d'élevage et particulièrement la diminution annoncée de la consommation

« **Le changement des attentes et des pratiques de consommation** : diminution de la consommation de bœuf, choix de produits moins onéreux/nobles, attrait pour le steak haché et les produits transformés, c'est moins de valeur ajoutée pour les éleveurs. » op. filière viande

« Depuis le Covid, on relève une **diminution de la consommation de produits labellisés** et plus d'achat de produits en marque de distributeur. » op. filière lait

« J'ai essayé de travailler avec la cuisine de Delme mais il y a trop de pertes avec les enfants car ils n'ont pas l'habitude de manger ça chez eux » Eleveuse

Le renouvellement des éleveurs est une préoccupation des acteurs des filières d'élevage.

La baisse du nombre d'éleveurs met les coopératives d'élevage en difficultés. C'est un enjeu pour elles de maintenir une structure suffisante et nécessaire pour permettre d'alimenter les outils, mais aussi de maintenir des exploitations transmissibles.

« **La baisse du nombre d'éleveurs met les coopératives d'élevage en difficultés**. C'est un enjeu pour elles de maintenir les structures pour permettre d'alimenter les outils, mais aussi de maintenir des exploitations transmissibles. » op. de la filière lait

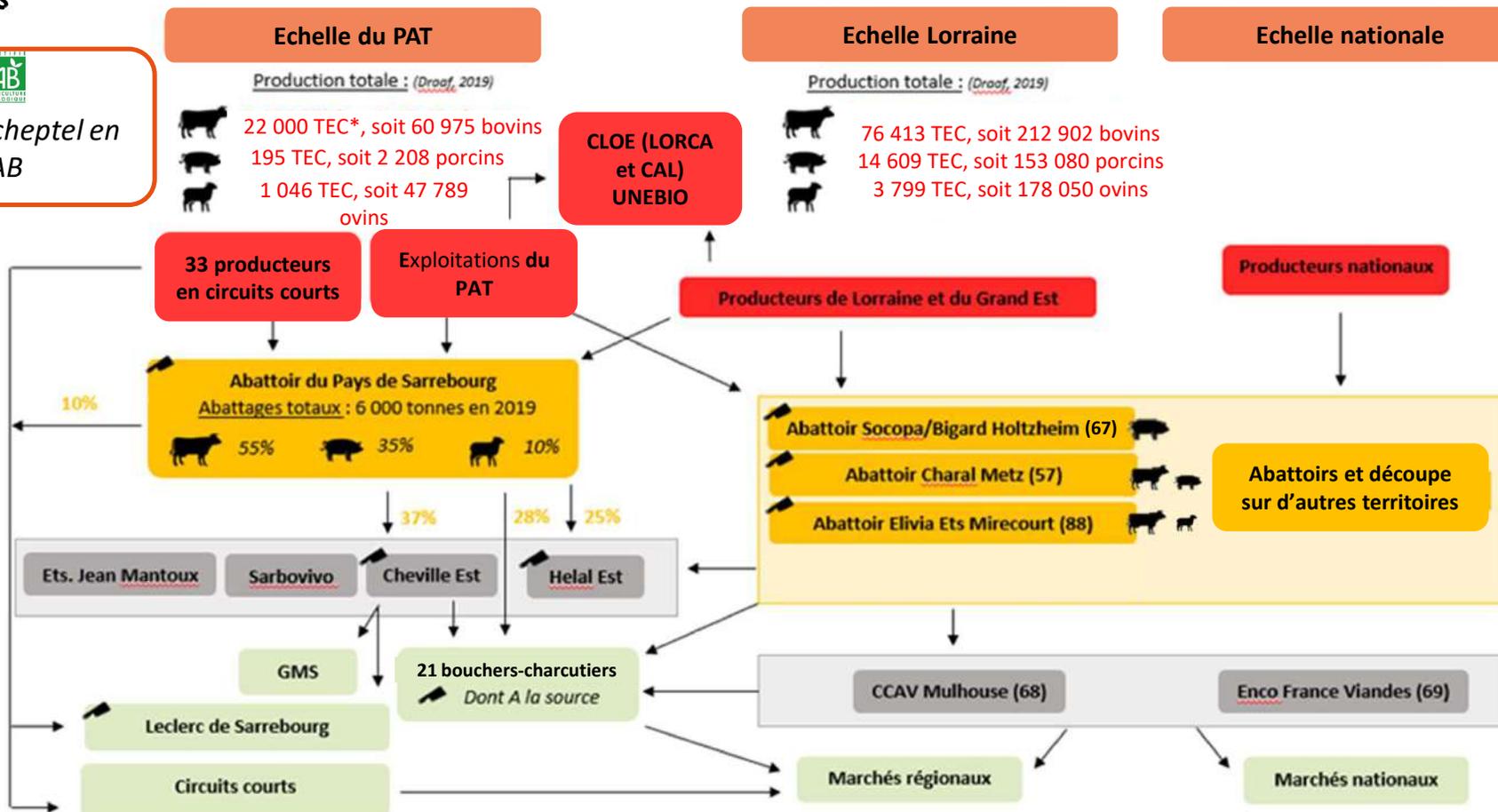
« On va arrêter la production bovine (charolaise) pour avoir une meilleure qualité de vie et parce qu'économiquement ça ne va pas » Eleveur

a. Etat des lieux et analyse des filières
ii. Les filières animales

En synthèse : Schéma des filières animales (territoires du PAT)

Viandes

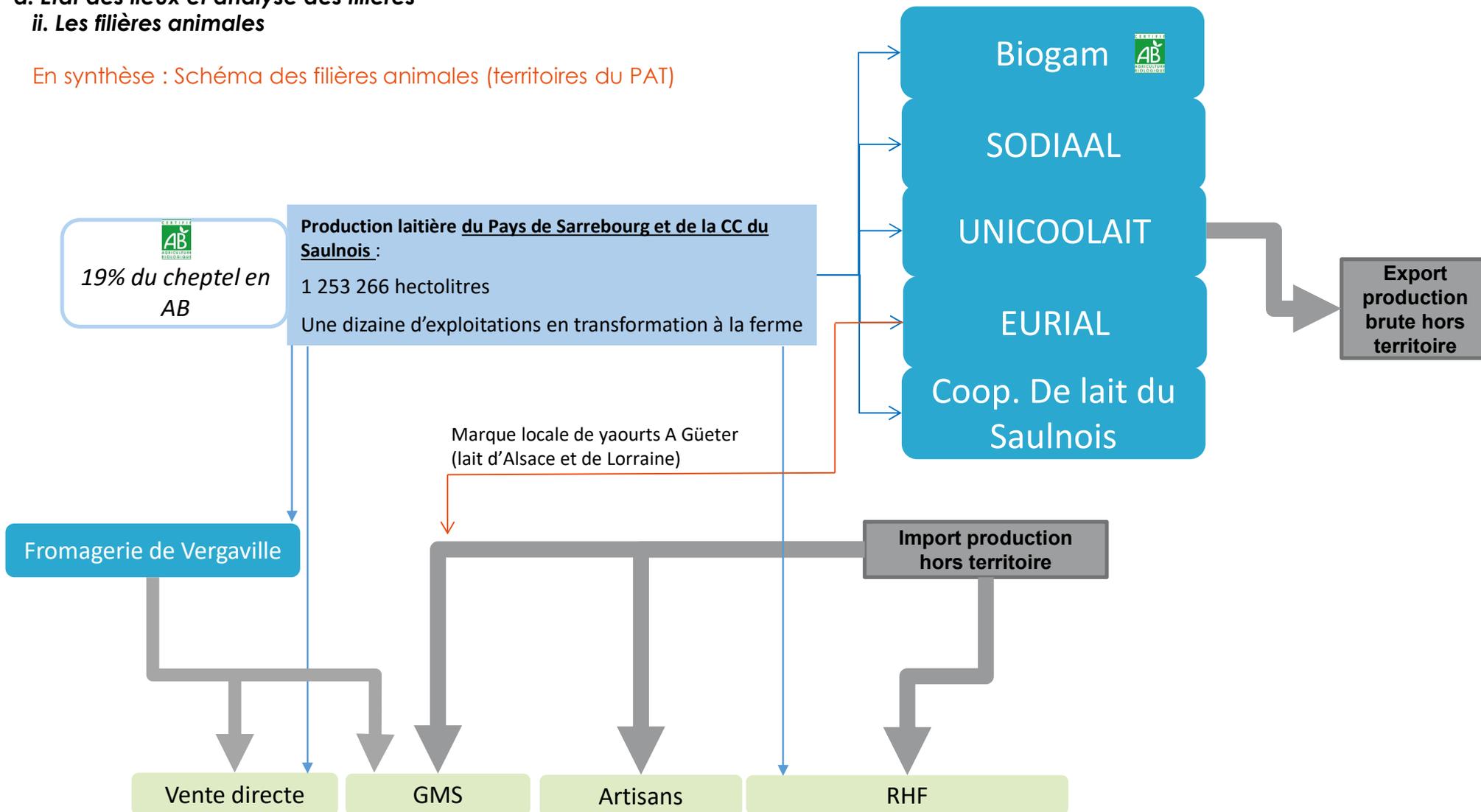
10% du cheptel en AB



*TEC : Tonnes équivalent carcasse

a. Etat des lieux et analyse des filières
ii. Les filières animales

En synthèse : Schéma des filières animales (territoires du PAT)



a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Les grandes cultures une production majoritaire à l'échelle régionale mais des disparités au sein du territoire du PAT



Le Grand Est est la 1^{ère} région céréalière française (15% des surfaces françaises). Filière majeure de la région, elle est fortement structurée par de nombreux outils de collecte et de transformation, ainsi que de nombreux terminaux fluviaux.

Les marchés visés sont essentiellement nationaux ou destinés à l'export. Le port de Metz est le 1^{er} port fluvial céréalière français, il constitue l'un des principaux débouchés pour les productions de Lorraine. Les destinations principales sont les Pays-Bas, l'Allemagne et la Belgique. 1,9 MT de céréales de la région ont emprunté cet axe sur la campagne 2016/2017 (*Source FranceAgrimer 2018*).

En Moselle, ces filières sont structurées par des **opérateurs coopératifs régionaux ou nationaux** : Lorraine Céréales Approvisionnement (Lorca), Coopérative Agricole De Walschbronn, EMC2, Groupe Soufflet, GPS, et Probiolor. Invivo est le 1^{er} opérateur du port de Metz.

- Dans la **communauté de communes du Saulnois**, les grandes cultures dominent et représentent plus de la moitié de la Surface Agricole Utile. On observe une forte spécialisation des exploitations vers les grandes cultures avec une orientation vers la production de trois cultures : **le colza, le blé tendre et l'orge**.
- A l'inverse le **Pays de Sarrebourg** se démarque de la région Grand Est avec seulement 17% des exploitants du territoire spécialisés dans les grandes cultures.

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Les grandes cultures une production minoritaire à l'échelle du pays de Sarrebourg dans une filière régionale majeure et très structurée

Place des Grandes Cultures sur le territoire du Pays de Sarrebourg :
(Source portrait agricole du territoire du Pays de Sarrebourg Agreste 2019)

Exploitants au 1 ^{er} janvier 2016 par activité					
	Pays de Sarrebourg		Moselle	Meurthe-et-Moselle	Bas-Rhin
Polyculture Polyélevage ou élevage bovin	318	72 %	60 %	75 %	16 %
Grandes cultures	74	17 %	s	17 %	54 %
Autres activités	49	11%	s	8 %	30 %
Total	441	100 %	3 084	2 517	4 050

Source : Mutualité sociale agricole 2016

s : secret statistique

Les surfaces de grandes cultures en 2018							
		Blé tendre	Colza	Orge d'hiver	Orge de printemps	Maïs grain	Grandes cultures
Surfaces en hectares	Pays de Sarrebourg	5 384	1 999	1 581	116	876	11 518
	Pays de Sarrebourg	13,4	5,0	3,9	0,3	2,2	28,7
Part dans la SAU (%)	Moselle	20,4	12,1	9,1	2,5	1,9	46,1
	Meurthe-et-Moselle	23,1	11,9	9,8	4,0	2,8	51,5
	Bas-Rhin	16,1	1,9	1,6	0,1	36,4	56,2

Source : ASP

Seuls **17% des exploitants du territoire** sont spécialisés en grandes cultures sur le territoire du Pays de Sarrebourg. Si les grandes cultures représentent près de la moitié de la SAU mosellane, elles représentent **29% seulement de la SAU du territoire du Pays de Sarrebourg**, soit 11 500 ha dont 10% en AB.

Sur le territoire du Pays de Sarrebourg, il s'agit principalement de surface de **blé, colza, orge et maïs grain**. Les surfaces en grandes cultures ont peu évolué entre 2011 et 2018, et l'assolement du territoire (surface cultivée par culture) reste stable.

Production	Estimation des volumes sur le territoire
Céréales	99 046 tonnes
Oléagineux	6 163 tonnes
Protéagineux	7 354 tonnes

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Les grandes cultures une production majoritaire à l'échelle de la CC du Saulnois dans une filière régionale majeure et très structurée

Les « **Grandes cultures** » (céréales, oléagineux et protéagineux) **sont largement majoritaires dans la communauté de communes du Saulnois avec plus de la moitié des SAU du territoire, avec une tendance à l'augmentation**

- **Les céréales occupent 26 946 ha soit 38,9% de la SAU** avec 66% de blé tendre, 28% d'orge et escourgeon (orge d'hiver), 3% de maïs grain et semence et 3% d'autres céréales.
- **Les oléagineux occupent quant à eux 11 276 ha soit 16,3% de la SAU** dont près de 99% sont occupés par du colza.
- **Les protéagineux représentent une part très faible de la SAU (649 ha)**

⇒ On constate ainsi **une forte spécialisation des grandes cultures**, avec une orientation vers la production de **trois cultures dominantes sur de grandes surfaces : le colza (16,1% de la SAU), le blé tendre (27,5% de la SAU) et l'orge (11,1% de la SAU)**.

On assiste de plus en plus sur le territoire à un **phénomène de passage de l'élevage aux grandes cultures**. Ceci s'explique par les difficultés que rencontre la filière viande (concurrence étrangère, coûts de production, diminution de la demande, restructuration de l'aval de la filière etc.) mais également de la filière laitière (réforme des quotas laitiers, dépendance vis-à-vis des stratégies des industriels etc.).

Le maintien des cheptels et de l'engraissement sur le territoire apparaissent primordiaux sur le territoire pour freiner le phénomène actuel de passage de l'élevage aux grandes cultures (*Etude Ecozept, 2015*).

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Les grandes cultures une production contrastée à l'échelle du PAT dans une filière régionale majeure et très structurée

La filière céréales compte peu d'outils de 1ère transformation (travail du grain). On recense néanmoins en Moselle 6 moulins de plus ou moins grande envergure : Le Moulin de Sarralbe, Les Moulins Soufflet. Sur le territoire du PAT, on retrouve **3 moulins** : le *Moulin Gangloff* à Hangviller, transformant 600 à 700 t de céréales par an, *Au coins du bois* à Gélucourt et *Moulins Soufflet* à Mulcey.

Il existe également des entreprises de 2^{ème} transformation (utilisation de farine ou de semoule), dépendantes pour leurs approvisionnements des moulins et semoulerie.

Industries agro-alimentaires liées à la filière céréales

Source : TriesseGressard, 2021 - Extraction Sirène

Code NAF et activité	Moselle	PETR du Pays de Sarrebourg	CC du Saulnois	Territoire du PAT
10.61A - Meunerie	6	1	2	3
10.71A - Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	19	1	0	1
10.71B - Cuisson de produits de boulangerie	0	0	0	0
10.71C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	625	46	18	64
10.71D - Pâtisserie	137	3	7	10
10.72Z - Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	14	3	1	4

Ateliers de transformation des céréales en Moselle

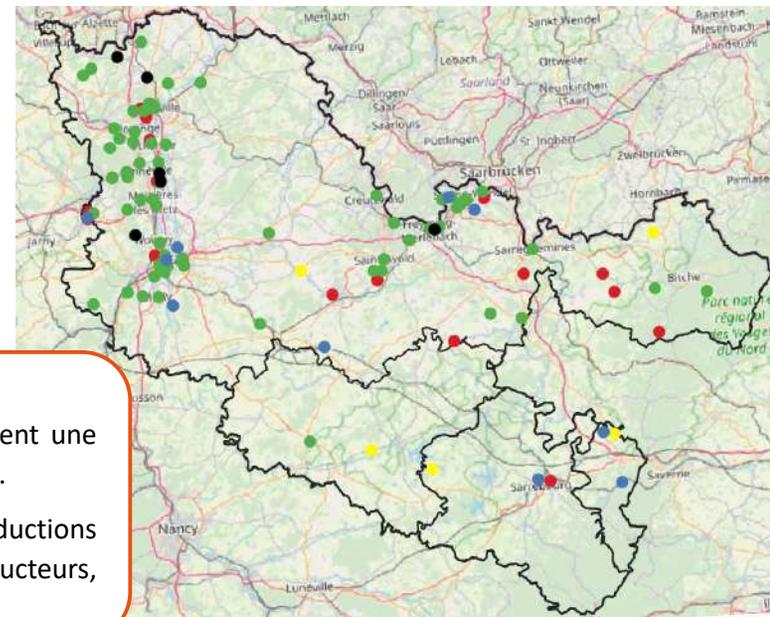
Elaboration TriesseGressard, 2020 d'après extraction Sirène
Codes NAF : 1061A, 1071A, 1071B, 1072Z, 1073Z

IAA de première transformation

● Meunerie

IAA de seconde transformation

- Fabrication de pâtes alimentaires
- Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation
- Cuisson de produits de boulangerie
- Fabrication industrielle de pain et de pâtisseries fraîches



Zoom sur des filières blé/farine/pain locales en réflexion :

Les **Parcs naturels régionaux (PNR) des Ballons des Vosges et de Lorraine** conduisent actuellement une réflexion (études de faisabilité, concertation) sur la structuration de filières locales de blé/farine/pain.

Ces filières qui se développent sur de nombreux territoires ont pour objectif de valoriser les productions locales et de construire des relations équitables entre les opérateurs de ces filières : producteurs, coopératives, moulins, boulangeries, etc.

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Des coopératives agricoles qui construisent des projets de filières en s'appuyant sur les cultures céréalières

La diversification d'une coopérative céréalière spécialisée en Agriculture Biologique

Coopérative céréalière 100% Agriculture Biologique en Lorraine, **Probiolor** commercialise la **production biologique des adhérents de la Lorca et de Groupement de Producteurs de Blé (GPB)** sur le territoire Sud Mosellan. En 2016, c'est 6 000 t collectées auprès de 178 adhérents sur l'ensemble de la zone de collecte. La coopérative propose une gamme de **légumes secs** (lentille, pois chiche) prêt à consommer en gros conditionnement. Intégrée dans les filières longues, elle alimente la GMS et notamment Biocoop dont elle est un partenaire privilégié. La coopérative se dit prête à travailler avec le secteur de la restauration hors domicile en travaillant par exemple sur des conditionnements plus adaptés. Développer les circuits courts est dans sa philosophie, mais elle rencontre des difficultés à le faire en Lorraine :

« Il y a un **manque cruel d'outils de transformation** pour structurer tout ça, avec des Petites et Moyennes Entreprises (PME) (par exemple plats cuisinés, gâteaux secs). **L'Alsace est très structurée pour cela, pas la Lorraine. C'est un vrai frein.** »

La coopérative est en réflexion pour développer une filière de légumes de plein champ à destination de la restauration collective.

Une coopérative céréalière majeure du territoire en réflexion sur l'accompagnement à la diversification de ses adhérents

La **LORCA**, coopérative céréalière implantée en Moselle et au Nord de la Moselle, collecte près de 700 000 tonnes de **céréales** (2016) (53% de blé tendre, 25% d'orge, 17% de colza) auprès de 2 000 adhérents. La Lorca, c'est aussi une activité **d'élevage** : elle assure notamment la collecte et mise en marché de 19 000 bovins de boucherie et 7 650 bovins maigres via l'union de coopérative CLOE (Lorca et CAL).

Soucieuse d'accompagner ses adhérents dans la recherche de nouveaux débouchés et productions plus rémunératrices, elle entame une réflexion, avec la Chambre d'Agriculture, sur le **développement d'une filière légumes de plein champ**, à destination par exemple du marché de la restauration collective. Toutes les pistes sont encore à l'étude, et notamment la question de la labellisation HVE pour répondre aux exigences de la loi EGalim en termes d'approvisionnement de qualité.



a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Une production de fruits et légumes limitée et peu structurée en Moselle...

Les cultures légumières et fruitières sont **peu développées en Moselle**. En revanche, le département bénéficie de la proximité des bassins de production de la Marne et de l'Alsace pour les légumes, des Vosges, de la Meurthe et Moselle et Alsace pour les fruits.

Les chiffres de la production légumière (Source SAA 2019) :

- Grand Est : 265 700 t sur 12 580 ha
- **Moselle : 2 600 t sur 150 ha**
- Alsace : 12 875 t sur 2 340 ha
- Marne : 83 335 t sur 3 990 ha

Les chiffres de la production fruitière (Source SAA 2019) :

- Grand Est : 61 020 t sur 3 550 ha
- **Moselle : 2 290 t sur 220 ha**
- Alsace : 24 470 t sur 1 115 ha
- Meurthe et Moselle : 8 440 t sur 760 ha
- Vosges : 7336 t sur 419 ha



Il n'existe **aucune organisation de producteurs** de fruits et de légumes sur le territoire de la Moselle. On note toutefois la présence de coopératives fruitières (Coopérative fruitière de Dalem, Porcellette et environs) en Moselle.

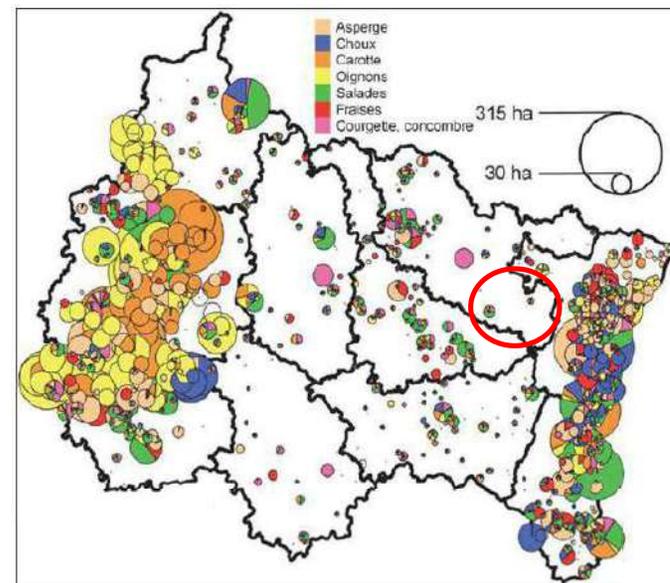
...et quasi-inexistante sur le Pays de Sarrebourg et la CC du Saulnois

D'après le Registre Parcellaire Graphique (RPG) et l'étude Ecozept (2015) :

- Les surfaces en légumes sont implantés sur **27 ha**.
- Les vergers sont implantés sur **22 ha**, néanmoins, le territoire compte des vergers communaux et des vergers chez les particuliers.

Localisation de la production de légume en Grand Est

Source : Synthèse des assises régionales pour le développement de la filière fruits et légumes en Grand Est 2017 – d'après Agreste



Fruits et Légumes d'Alsace
PLUS PRÈS, PLUS FRAIS, PLUS VRAI !



À proximité du territoire, la filière fruits et légumes d'Alsace, organise et promeut la production alsacienne avec la démarche « **Fruits et Légumes d'Alsace** ». Elle regroupe près de 90% de la production alsacienne au travers de 160 structures (coopératives, conditionneurs, producteurs, metteurs en marché, etc.). Le cahier des charges des « Fruits et Légumes d'Alsace » garantit des règles de production et l'origine Alsace.

a. Etat des lieux et analyse des filières
iii. Les filières végétales

Quelques outils de transformation présents sur et à proximité du territoire

La Moselle compte une légumerie (Crudimo) aux environs de Metz.

Sur le territoire du PAT, notons la présence d'un établissement de préparation de jus de fruits (Pressoir du Pays de Sarrebourg à Saint-Jean-de-Kourtzerode) et de **7 établissements de transformation et conservation** (CFRE, Tradi-Bio SAS, S. Holard, Les confitures de la Hoube, Les douceurs des Rohan, La Corbeille Lorraine et Brigitte Chery).

62 commerces spécialisés dans la vente de fruits et légumes assurent une partie de la distribution en Moselle, dont deux seulement sur le territoire du PAT (De mes Terres et l'Inventerre du Pré Vert).

Industries agro-alimentaires (fruits et légumes) en Moselle

Source : TriesseGressard, 2021 - Extraction Sirène

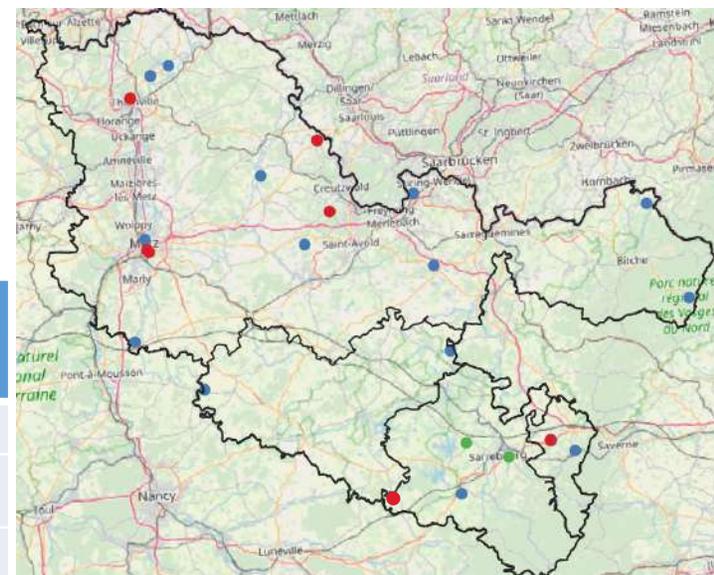
Code NAF et activité	Moselle	PETR du Pays de Sarrebourg	CC du Saulnois	Territoire du PAT
10.32Z - Préparation de jus de fruits et légumes	6	1	0	1
10.39A - Autre transformation et conservation de légumes	2	2	0	2
10.39B - Transformation et conservation de fruits	16	3	2	5

Ateliers de transformation des fruits et légumes en Moselle

Source : TriesseGressard, 2020 - Extraction Sirène

Codes NAF : 1032z, 1039A, 1039B

- Transformation et conservation de fruits
- Autre transformation et conservation de légumes
- Préparation de jus de fruits et légumes



Zoom sur : Des projets de diversification à l'étude

Les opérateurs des filières céréales réfléchissent au développement de cultures de légumes de plein champ. Il est également question de déployer des outils de transformation qui permettraient de valoriser localement les productions légumières du territoire.

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Des opérateurs amont situés en dehors du territoire du PAT mais en mesure de répondre (au moins en partie) aux besoins en fruits et légumes

Une coopérative de légumes alsacienne qui s'adresse au marché de la région

Parmi les opérateurs de la production, la **coopérative des fruits et légumes d'Alsace** du Bas-Rhin commercialise la production de près de 200 producteurs alsaciens, via « les jardins du Ried » pour le marché local (Alsace majoritairement et Lorraine). « *Les produits alsaciens sont très demandés, nous sommes sur un marché extrêmement local.* » (Entretien Les jardins du Ried).

« *La production alsacienne est un peu plus chère. Sur le Ried, on trouve les terres dédiées au maraîchage mais on ne peut pas non plus y faire tout et n'importe quoi.* » (Entretien Les jardins du Ried).

La production alimente les grossistes, la GMS. La restauration collective s'approvisionne aussi via les grossistes. S'ils ne produisent pas en bio, ils réfléchissent à la labellisation HVE (Haute Valeur Environnementale). Ils travaillent selon le cahier des charges défini par l'interprofession. En organisant la production en amont, ils sont en capacité de s'ouvrir à de nouveaux clients, par exemple sur le territoire de Sarrebourg, en apportant une solution logistique.

Une légumerie qui propose du sur-mesure aux collectivités

Crudimo est une **entreprise de découpe de légumes** qui propose plus de 150 références aux collectivités.

Ils sont en capacité de proposer des produits biologiques (labelisés AB), ils peuvent aussi tracer l'origine locale des produits en fonction du cahier des charges des clients, en fonction des saisons et des disponibilités. En moyenne, 25% des approvisionnements viennent de la région Grand-Est avec des variations selon les saisons.

Ils souhaiteraient arriver à travailler plus en local :

« *On est là, prêts à tenir notre place et les volumes, à travailler avec des producteurs en partenariat. On est à l'écoute.* »

Basé à Metz, seul 15% de leur chiffre d'affaires est réalisé en Moselle :

« *Dans la région lycées et collèges sont peu concernés, ce n'est pas structuré vers le local.* »

Une usine transformatrice de fruits

Jus de fruits d'Alsace (JFA) est implanté à Sarre-Union. L'entreprise propose du pur jus de fruits, en passant par les jus bio, les smoothies, les jus à base de concentrés, les nectars, les boissons, les infusions, les bases de cocktails ou des créations encore plus originales.



Jus de Fruits d'Alsace®

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Des filières émergentes en développement

Filière viti-vinicole



L'**appellation contrôlée Moselle** est présente sur plusieurs secteurs de la Moselle. Sur le territoire du PAT, on la retrouve sur la commune de **Vic-sur-Seille** (Saulnois). Sur cette commune, la vigne couvre **10 ha**. On y retrouve le **domaine Dietrich – Girardot** dont la production annuelle moyenne est de 250 hl, soit 33 000 bouteilles. Les principaux cépages de l'appellation sont : l'Auxerrois, le Pinot Gris, Le Muller Thurgau et le Pinot Blanc pour les cépages blancs et le Pinot Noir et le Gamay pour les cépages rouges. Sur la commune, Monsieur **Gauthier** travaille sur 2,7 ha en agriculture biologique. Il travaille lui aussi sur des vins rouges et blancs et ses volumes sont un peu plus faibles. Monsieur **Molozay** est quant à lui propriétaire d'un domaine sur le secteur de Metz et de quelques vignes à Vic sur Seille (vinification à Metz).

Les difficultés de la filière proviennent bien souvent de **problèmes juridiques de succession** engendrant l'**abandon de parcelles**. La **commercialisation est principalement locale** (marchés, GMS locales, vente directe...) et un **potentiel de développement important** existe. **L'objectif pour la filière est de bien se développer localement pour pouvoir s'exporter ensuite.**

Filière brassicole



Les **brasseries artisanales se développent de plus en plus** sur le territoire, ce qui tend à augmenter la **concurrence** entre les acteurs.

La **Grenouille Assoiffée**, brasserie artisanale implantée sur le Saulnois, ouverte en 2013, propose de la bière, de la liqueur de bière, des drèches de brasserie, des pâtes et cherche à se diversifier en produisant des gâteaux secs. L'approvisionnement est réalisé à partir de malt français, **les malts locaux étant réservés pour les marques Heineken et Kronenbourg**. Les houblons sont alsaciens et les levures autrichiennes (il n'existe pas de producteur en France).

Pour ce qui est de la commercialisation, elle est assez diverse : vente directe en boutique, GMS, cavistes, épiceries locales, marchés, restaurateurs locaux etc.

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Etre en mesure de répondre à la demande de fruits et légumes pour la GMS ou la restauration collective

Une production locale insuffisante pour ces débouchés et destinée à la vente directe

En Moselle, la production maraîchère est concentrée autour de Metz. Sur le territoire du PAT, **quelques petites structures essentiellement tournées vers les circuits courts et la vente directe**, ne sont pas en mesure de fournir en quantité les acteurs de la restauration collective.

La production à l'échelle de la Moselle et a fortiori à l'échelle du territoire est **insuffisante pour couvrir la demande en produits locaux**, pour les acteurs de la GMS ou de la restauration collective.

*« Nous avons un **gros besoin en fruits et légumes locaux**. La demande est vraiment là, **notamment en bio**. Mais nous sommes en grande **difficulté pour trouver les producteurs**. » (Entretien E. Leclerc)*

*« Les maraichers peuvent être un peu **réticents à travailler avec la GMS** : ils ont des cultures très diversifiées et peu de quantité disponible. Ca peut faire donc un peu peur de travailler avec de gros acteurs ». (Entretien Chambre d'Agriculture)*

*« Ce sont des **petits producteurs** qui se développent c'est très bien mais c'est du direct, fortement valorisé. Ce n'est **pas compatible avec des marchés plus communs**. Il faut atteindre une **taille critique** pour faire du volume, pour écouler du surplus. On subit aussi la concurrence d'autres régions plus organisées, et aux conditions plus favorables à la production » (Entretien Crudimo)*

*« A Metz il n'y a pas de souci pour trouver des maraichers parce que la géographie fait qu'il y en a beaucoup. Ici il y en a un peu moins et les **producteurs prennent peur face aux volumes**, même si on a revu nos contrats pour qu'ils soient plus souples. » (Match)*

*« L'offre sur certaines filières telles que le **maraîchage est inférieure à la demande**. Les producteurs n'ont **pas intérêt** à passer par des structures comme la nôtre (**restauration collective**) et de **supporter toutes nos contraintes** alors qu'ils **valorisent beaucoup mieux leurs produits en vente directe**. (EPSMS Albestroff)*

Des producteurs insuffisamment référencés

*« Si je ne passe pas par la centrale d'achats, c'est à moi d'**identifier les producteurs locaux** potentiellement intéressés par une collaboration. Cela **prend du temps car nous ne savons pas où les trouver**. » API Restauration*

« Je propose des produits locaux par conviction. Je prospecte et identifie les producteurs qui seraient intéressés de travailler avec moi. Mais cela prend beaucoup de temps. La mise à disposition d'un annuaire de référencement me faciliterait grandement la tâche » (Proxi Vic Sur Seille)

« Le PAT devrait communiquer sur l'offre proposée par les producteurs. Il faudrait répertorier les producteurs, ce serait un plus. » (Eleveuse)

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Des perspectives avec le développement d'une filière légumes de plein champ ?

Les acteurs du territoire (Conseil Départemental (CD), Chambre d'Agriculture (CA), coopératives céréalières) se mobilisent pour le **développement de la filière maraîchère, et des légumes de plein champ**. La production de légumes de plein champ, comme source de diversification pour les producteurs de grandes cultures et comme moyen d'approvisionner en quantité suffisante la restauration collective, est particulièrement étudiée.

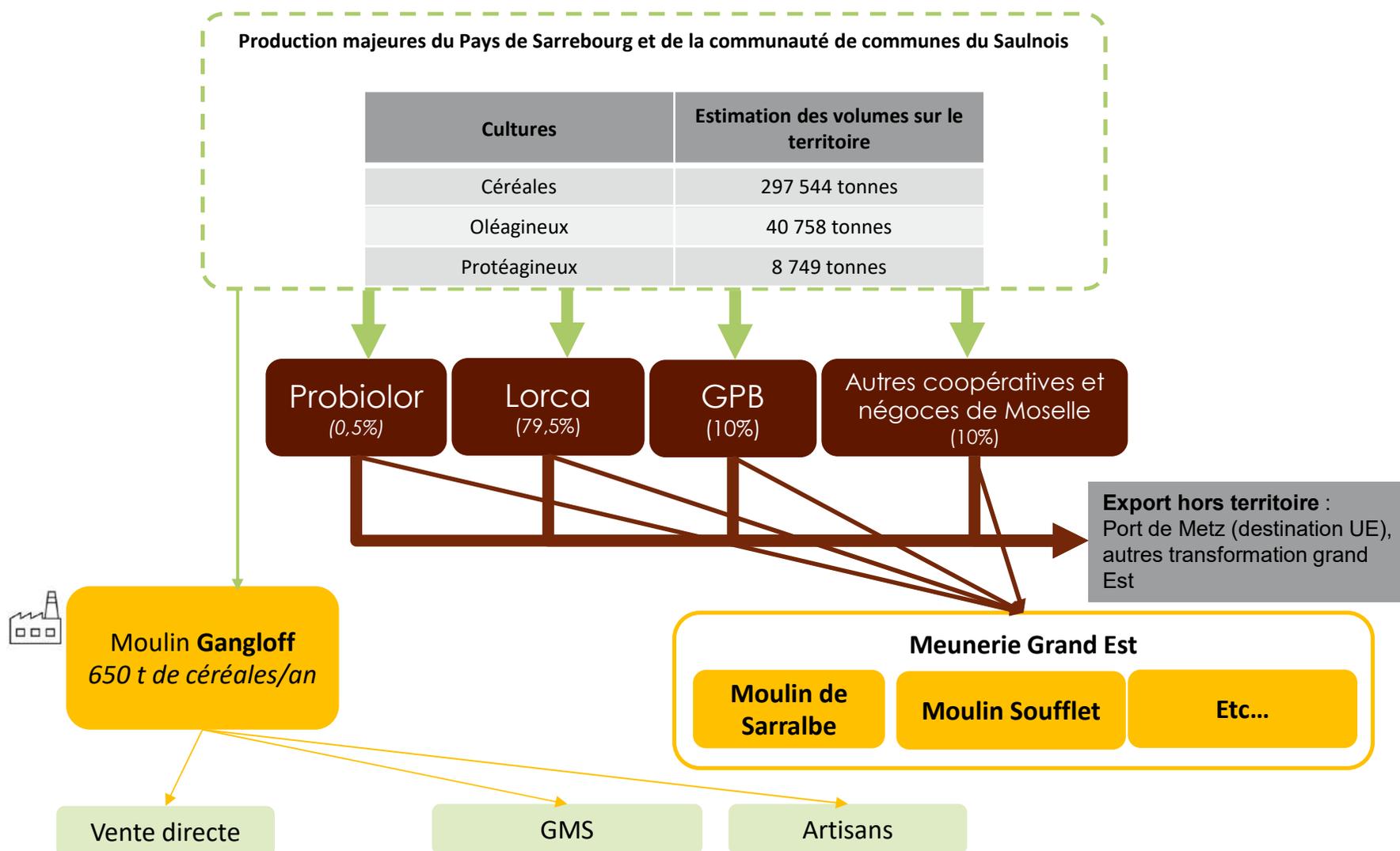
*« Il y a une demande des adhérents pour le développement d'une **filière légumes de plein champ**. Mais cela demande beaucoup d'investissements pour les agriculteurs. Ils ne veulent pas y aller pour rien. Nous ne voulons pas engager autant nos producteurs sans certitude. Nous devons **avoir des idées de volumes** (on ne peut pas partir pour quelques tonnes), des besoins (quels types de légumes). Il faut se mettre autour de la table avec les autres acteurs (GMS, grossistes, RHD). Il faut aussi des engagements sérieux. » (Entretien Probiolor, coopérative céréalière bio)*

*« Le projet de **filière de légumes de plein champ** peut répondre à la tendance actuelle, apporter une autre corde à l'arc des agriculteurs, permettre la relocalisation des productions. Il faut se tourner vers une culture de plein champ très mécanisée [pour s'adapter au contexte des exploitations céréalières], de légumes de conservation. Les contraintes pédoclimatiques réduisent la gamme... Mais la **production de légumes est possible en choisissant la bonne parcelle chez les agriculteurs qui en ont envie à condition qu'ils aient accès à l'eau.** » (Entretien CA)*

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

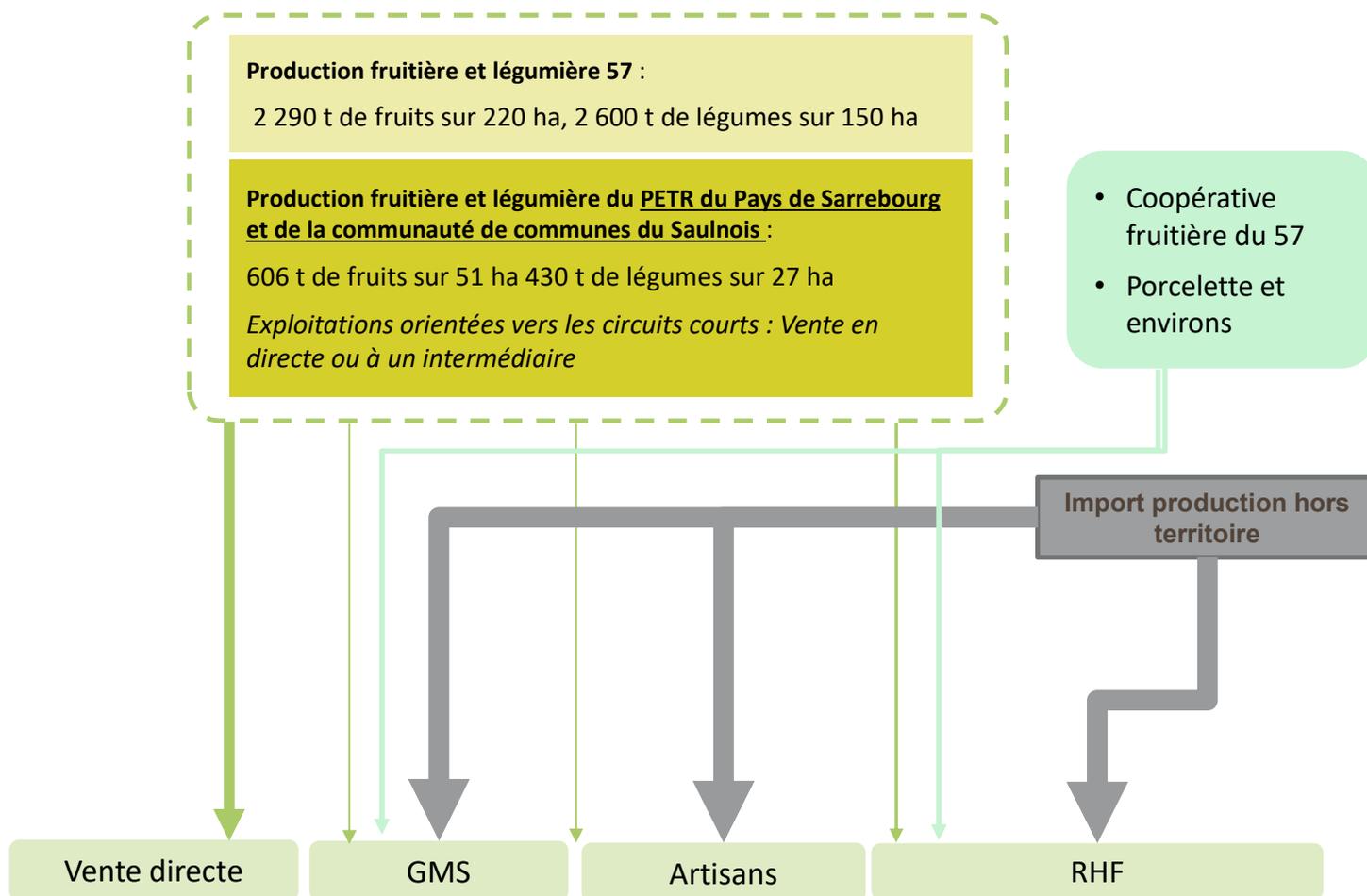
En synthèse : Schéma des filières grandes cultures (territoire du PAT)



a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

En synthèse : Schéma des filières fruits et légumes (territoire du PAT)



a. Etat des lieux et analyse des filières

iv. La logistique alimentaire

Le stade de gros sur le territoire du PAT

Dans la catégorie alimentaire de l'activité de gros, l'INSEE recense **291 entreprises en Moselle** dont **39 sur le territoire du PAT** (voir carte ci-contre).

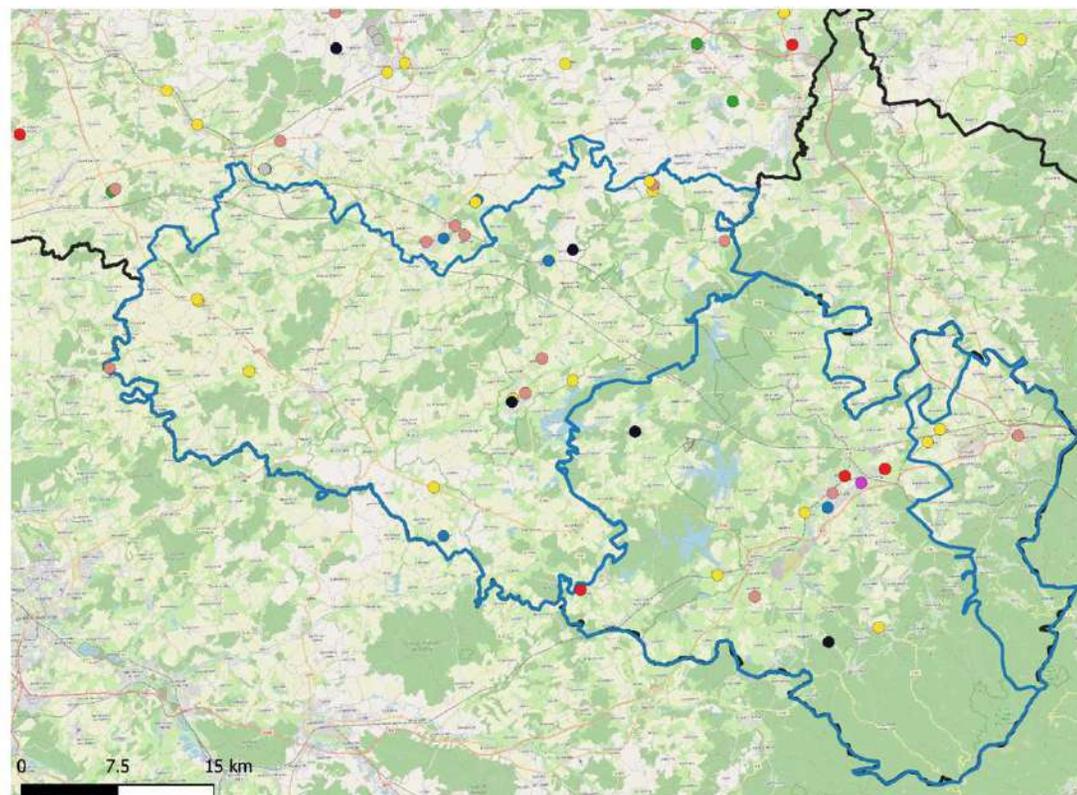
Elles représentent les filières dominantes :

- Céréales avec les sites de collecte de la Lorca
- Viande avec le commerce d'animaux vivants (Ets Mantoux) et de viande (les chevillards, Cheville Est et Helal Est)
- Lait avec Unicolait, Sodiaal, Eurial et la coopérative vente de lait du Saulnois
- Fruits et légumes (ASS Arboriculture de Cutting et Environs)

Entreprises de commerce de gros sur le territoire du PAT

Source : TriesseGressard, 2021 - Extraction Sirène

Activité et Code Naf	Effectif
46.21 – Céréales	16
46.32 – Viandes et produits à base de viande	5
46.23 – Animaux vivants	8
46.38B - Spécialisé divers	4
46.33 – Produits laitiers, œufs, huiles, matières grasses	3
46.39A – Produits surgelés	1
46.39B – Non spécialisé	1
46.31 – Fruits et légumes	1



Localisation des entreprises de commerce de gros sur le territoire du Saulnois et du Pays de Sarrebourg

Source : base Sirène – INSEE - Elaboration TriesseGressard

- Animaux vivants
- Céréales
- Fruits et légumes
- Non spécialisé
- Poissons
- Produits laitiers, œufs, huile
- Produits surgelés
- Spécialisés divers
- Viandes et produits à base de viande

a. Etat des lieux et analyse des filières

iv. La logistique alimentaire

L'activité logistique

Dans la catégorie logistique, l'INSEE recense **620 entreprises en Moselle**. Le nord du département, à proximité de Metz regroupe la majeure partie de l'activité logistique du département. Le fret interurbain et de proximité bénéficie de l'activité transfrontalière. Le port de Metz regroupe les activités de fret fluvial (5 structures).

Le territoire du PAT compte **64 entreprises de fret interurbain et de proximité**. Par ailleurs, on recense également 4 **structures d'entreposage frigorifique** en Moselle, mais aucune sur le territoire.

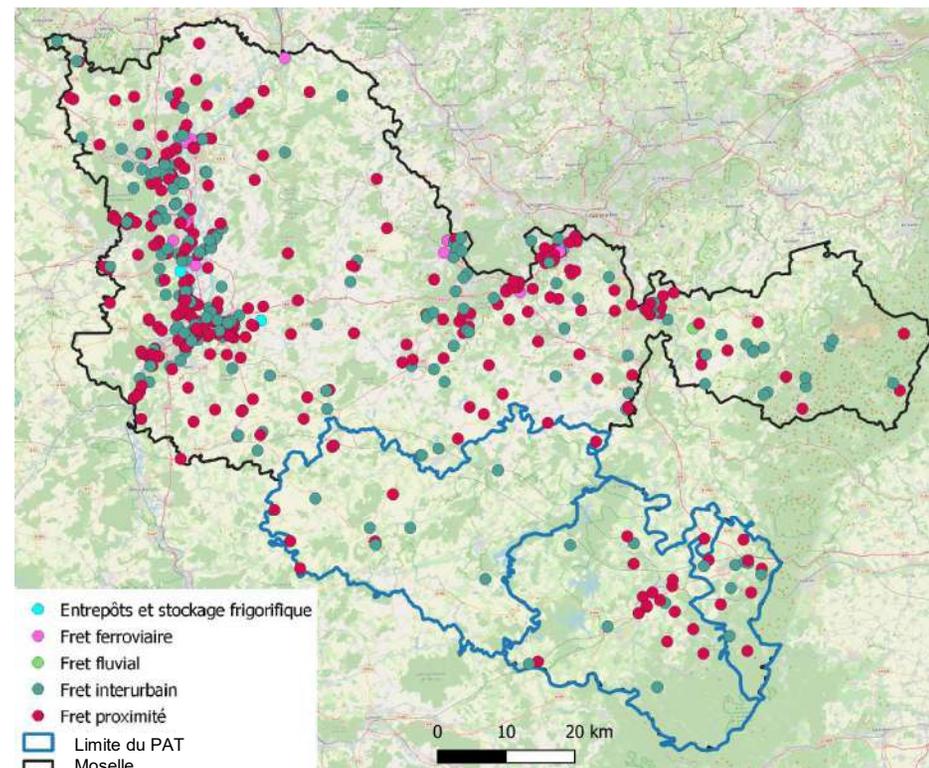
Le département compte également **deux plateformes de mise en réseau des producteurs locaux et de la restauration collective** : Les Paysans Bio Lorrains et les Fermiers lorrains, ceux-ci ont une activité limitée sur le territoire du PAT (détail dans la partie dédiée à la restauration collective).

L'activité logistique est bien structurée en filière viande et apporte des solutions aux filières locales et courtes

L'activité de la filière viande est bien structurée sur le territoire. La logistique est une question pour les opérateurs mais ils sont en capacité à trouver des réponses adéquates. Des solutions sont trouvées vis-à-vis des circuits courts :

« On a développé récemment un **système de collecte et dépose pour les agriculteurs** qui sont complètement sortis du circuit traditionnel coop et négoce (100% en vente direct. On va chercher les bêtes et on ramène les produits découpés. On fait **beaucoup de ramassage bovin** pour De mes Terres par exemple. » (entretien abattoir Sarrebourg)

« On n'a pas de difficulté particulière pour la logistique. S'il y a un problème, il y a une solution, s'il y a une demande, on cherche à y répondre, en ce qui concerne les producteurs en vente directe, ils assurent eux-mêmes leur logistique » (entretien abattoir Sarrebourg)



Localisation des entreprises de logistique de Moselle
Source : Base Sirène - INSEE- Elaboration TriesseGressard

Fret interurbain* et fret de proximité* : le fret interurbain correspond au transport de marchandise sur longue distance ou à l'international / le fret de proximité correspond au transport de marchandise lors de déplacement de courte durée.

a. Etat des lieux et analyse des filières
iv. La logistique alimentaire

Une activité à structurer pour le développement de l'approvisionnement local de la GMS et de la restauration collective, notamment pour les légumes

Le regroupement de la production agricole est complexe à gérer lorsqu'il n'est pas assuré par un grossiste.

« Quand ça vient de loin, les producteurs doivent **gérer des groupages** de 4 à 6 palettes. Ca restreint le nombre de personnes qui peuvent faire ça : les **gros producteurs ou les groupements de producteurs**. » (Entretien Crudimo)

« C'est une **jonglerie permanente**. Il faut livrer tout le monde au même prix malgré les petits sites de livraison, rattachés à des plus gros clients » (cas des groupements de commande dans la restauration collective). (Entretien Crudimo)

« La **logistique est gérée par les producteurs** : certains petits établissements peuvent être loin, c'est limitant. » (Entretien les fermiers Lorrains)

« **C'est le nœud du problème**. On a une camionnette en propre. On fait nous-mêmes les petites livraisons. On peut combiner les passages chez les producteurs pour récupérer. On fonctionne à flux tendu, sauf sur les produits d'épicerie ». (Entretien Paysans bio Lorrains)

Des plateformes virtuelles permettent de regrouper l'offre des producteurs mais elles ne sont pas suffisamment connues sur le territoire. La question du sourcing, et de l'interconnaissance des acteurs est sous-jacente à cette question de regroupement de l'offre.

« La difficulté dans l'approvisionnement local, c'est le coût des produits, la logistique et la mise en relation. Il faudrait une **mercuriale de producteurs pour regrouper l'offre locale**. » (Entretien Centre socio Culturel)

« Il faudrait organiser une **rencontre Moselle Sud entre producteurs et distributeurs** pour faciliter le sourcing. » (Entretien E.Leclerc)

a. Etat des lieux et analyse des filières

iv. La logistique alimentaire

Une activité à structurer pour le développement de l'approvisionnement local de la GMS et de la restauration collective, notamment pour les légumes

La logistique est un frein lorsque l'on s'adresse aux acteurs de la GMS ou de la restauration collective. Il manque à l'échelle de la Moselle une structure physique de regroupement de l'offre qui permettrait d'optimiser les flux, et nécessairement les coûts.

« Pour qu'on se développe sur toute la Lorraine, il nous faut un espace pour rassembler les produits, peut-être avec d'autres opérateurs. » (Entretien Paysans bio Lorrains)

« Il manque une plateforme de concentration de l'offre pour répondre au besoin. Ce n'est pas couvert aujourd'hui. Il manque une dynamique de plateforme puis dynamique logistique, notamment pour aller chercher en Meuse ou dans les Vosges les compléments nécessaires. » (Entretien les fermiers Lorrains)

« Je suis en recherche perpétuelle de producteurs locaux, surtout des maraîchers parce que pour l'instant nous n'avons pas de fruits et légumes locaux. A Metz il n'y a pas de souci pour trouver des maraîchers parce que la géographie fait qu'il y en a beaucoup, ici il y en a un peu moins. » (Entretien Match)

« Il faudrait répertorier les producteurs. Au niveau de la communication, ce serait un plus ». (Entretien éleveuse)

Des acteurs en demande d'infrastructures et lieux de rencontre (marchés, halles, maisons de producteurs,...) facilitant la mise en relation des producteurs et des consommateurs (privés et professionnels)

« Il faut organiser sur les territoires des marchés thématiques ou construire des halles mettant en valeur les produits du terroir. » UMIH Moselle

« Nous ne connaissons pas suffisamment le territoire, si nous disposions de lieux facilitant la rencontre entre les producteurs et les consommateurs, cela faciliterait grandement notre démarche d'approvisionnement local ». LEP Dieuze

02

Filières agricoles et alimentaires

b. Focus sur les circuits courts

b. Focus sur les circuits courts

i. Eléments généraux

Définitions et éléments départementaux et nationaux

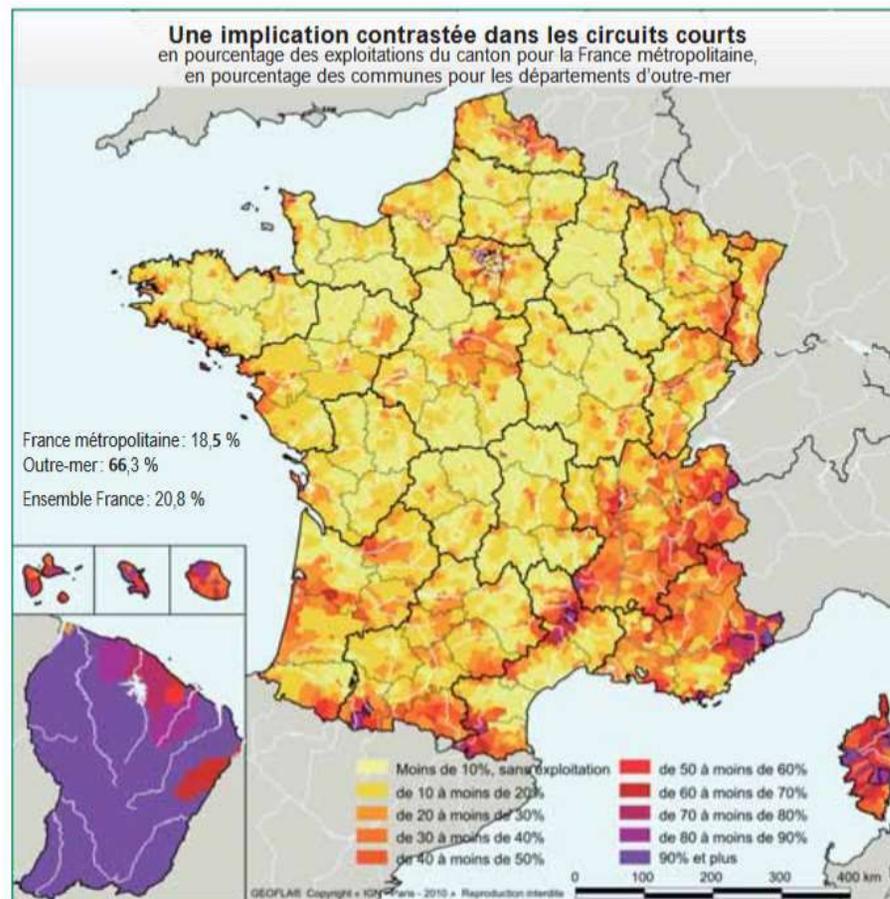
Statistiquement les circuits courts sont mal connus. Pour la première fois en 2010, le Recensement Général Agricole interrogeait les agriculteurs sur leurs pratiques de commercialisation en circuits courts. Ces données datent aujourd'hui un peu, et nous sommes en attente du prochain recensement, qui donnera des données actualisées d'une part et permettra de qualifier des dynamiques d'autre part.

Le recensement agricole de 2010 indique que 16,8% des exploitations agricoles commercialisaient au moins en partie en circuits courts. **Pour la Moselle, c'était 15%. Au niveau du Pays de Sarrebourg, avec 41 exploitations identifiées en circuits courts en 2020 sur 441 exploitations, on se situe un peu en dessous de la moyenne départementale de 2010.**

On peut donner un élément de compréhension de ces résultats en examinant la carte ci-contre : en France, les circuits courts sont particulièrement présents :

- **Dans les zones de montagne**, où les structures d'exploitation d'une part, et les possibilités de mécanisation étaient limités. La recherche de valeur ajoutée s'est faite en cherchant à conserver la plus value de la vente sur des marchés en direct avec le consommateur
- Dans **les bassins spécialisés** : Présence faible des exploitations en circuits courts du fait de l'opportunité plus importante et des revenus garantis un temps par la spécialisation et les filières longues.
- Enfin, la vigne, mais aussi le maraîchage et l'apiculture pratiquent particulièrement les circuits courts mais ces systèmes sont peu ou ne sont pas présents sur le territoire.

Circuits courts (définition du Plan Barnier) : mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.



Source : SSP - Agreste - Recensement agricole 2010 - résultats provisoires

b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du territoire de Sarrebourg

Des producteurs en circuits courts présents et diversifiés

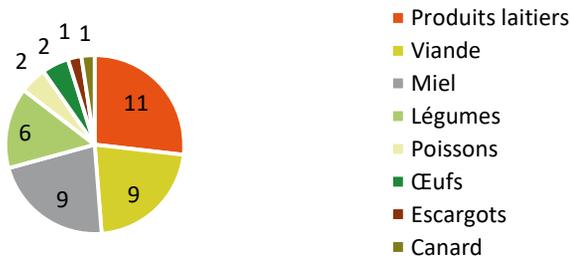
Le travail de recensement des exploitations agricoles pratiquant les circuits courts a permis d'identifier **43 exploitations en circuits courts sur le PETR du Pays de Sarrebourg** (sur les 441 présentes sur le territoire), ce qui représente 9,7% des exploitations (inférieur à la moyenne départementale).

Les **productions de viande** (majoritairement bovine) **et laitière sont les plus représentées** (32 exploitations), ce sont les productions traditionnelles du territoire. Autres productions assez bien représentées : le miel, avec l'AOP « Miel de sapin des Vosges » et les légumes qui sont des productions plus atypiques pour le territoire.

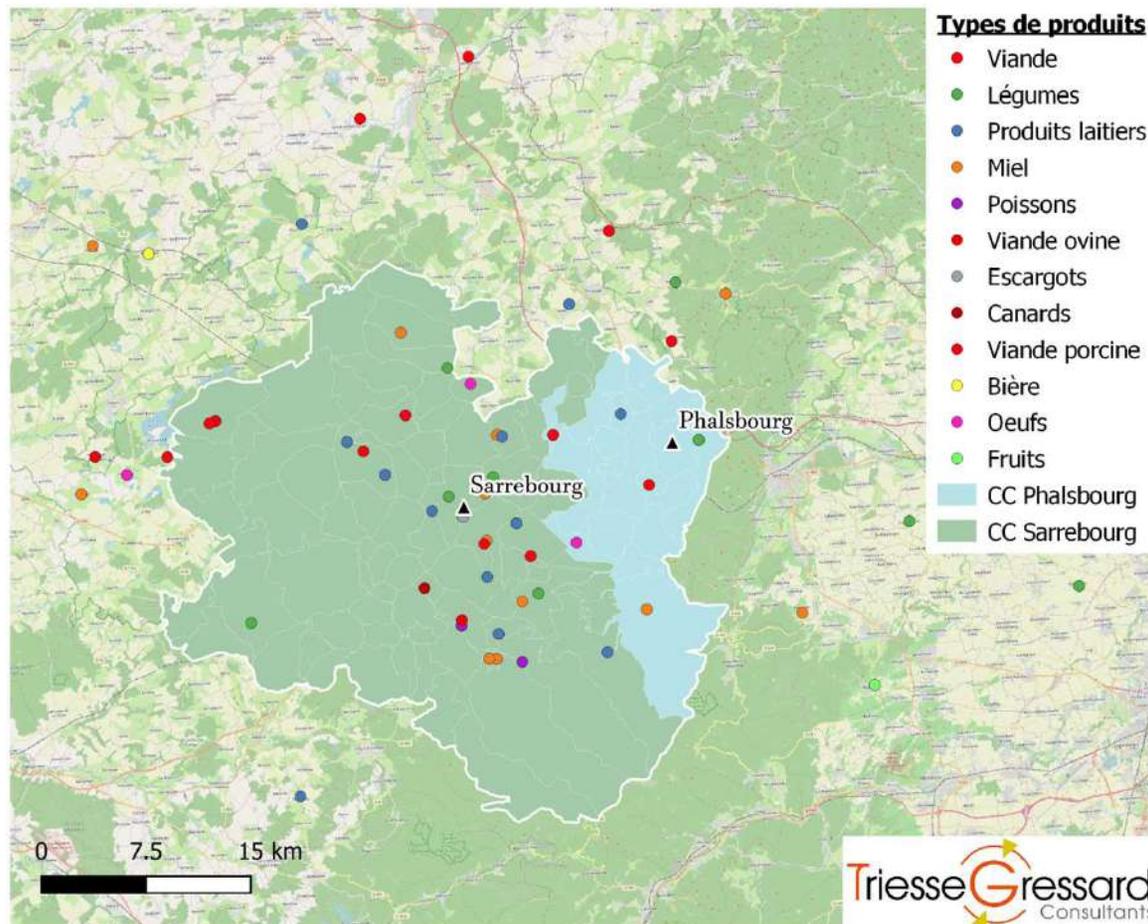
Les **exploitations pratiquent majoritairement la vente à la ferme**. Celle-ci est souvent complétée par des circuits complémentaires : Point de vente collectif, Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP), marchés.

Des exploitations en dehors du territoire viennent également commercialiser sur le PETR (22), elles sont identifiées sur la carte ci-contre.

Nombre d'exploitation par production principale en circuits courts sur le PETR



Localisation des producteurs en circuits-courts sur ou à proximité du territoire, par type de produits
Source : Bibliographie, enquête en ligne auprès des communes



La liste des producteurs identifiés est disponible en [Annexe 2](#)

b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du Pays de Sarrebourg

D'après l'enquête en ligne, les producteurs en circuits courts représentent des structures assez diverses :

Les producteurs enquêtés travaillent dans des exploitations de tailles variées, **entre 3 ha et 250 ha**. Plusieurs productions sont généralement développées (on parle d'atelier de production), c'est le cas pour 9 producteurs sur les 13 enquêtés, avec 5 ateliers au maximum.

Pour 10 producteurs sur les 13 enquêtés, les circuits courts représentent **plus de 50% de leur chiffre d'affaires** (et plus de 75% pour 6 d'entre eux), ce qui témoigne d'un engagement important de ces producteurs dans les filières locales et d'une réelle dépendance à ce marché.

Les signes de qualité et labels sont bien représentés dans les exploitations en circuits courts

12 des 13 exploitations enquêtées utilisent **des labels et/ou marques de qualité** :

- > 9 en AB
- > 3 en Qualité MOSL
- > 1 en Charte truite qualité Moselle

Des productions de petites envergures, qui peinent à adresser de nouveaux marchés

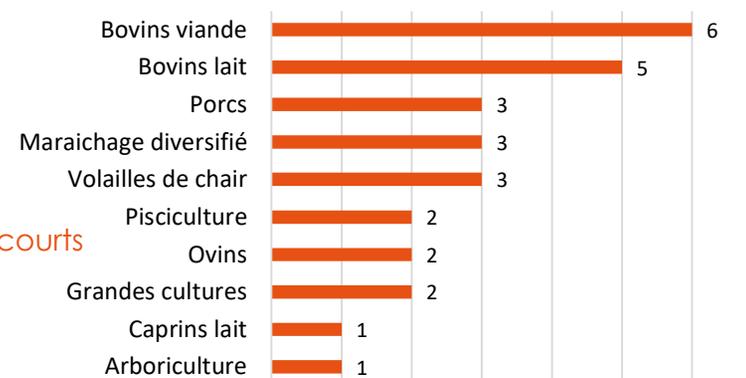
Les producteurs en circuits courts sont de petites structures adaptées à la vente directe (à la ferme, en AMAP, sur les marchés, etc.). **Les volumes produits limitent fortement la capacité de ces producteurs à aller vers de nouveaux marchés** :

« *Le marché de la RHD pourrait être intéressant, notamment la restauration collective, mais les volumes demandés sont trop importants, nous ne sommes pas structurés pour ça* » producteur de légumes et d'œufs en circuits courts

« *Le marché de la GMS n'est pas intéressant pour nous, les prix pratiqués sont trop faibles par rapport aux volumes que nous produisons* » producteur de viande en circuits courts

Ateliers développés dans les exploitations

enquêtées - n=13 / nombre d'ateliers totaux = 28



b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du Pays de Sarrebourg

La transformation des produits bruts, pratique répandue chez les producteurs enquêtés

9 producteurs assurent la **transformation de tout ou partie de leur production** :

- > Légumes (2 exploitations concernées)
- > Viande (6 exploitations concernées) : bovin, ovin, porcine, volaille
- > Lait (4 exploitations concernées)

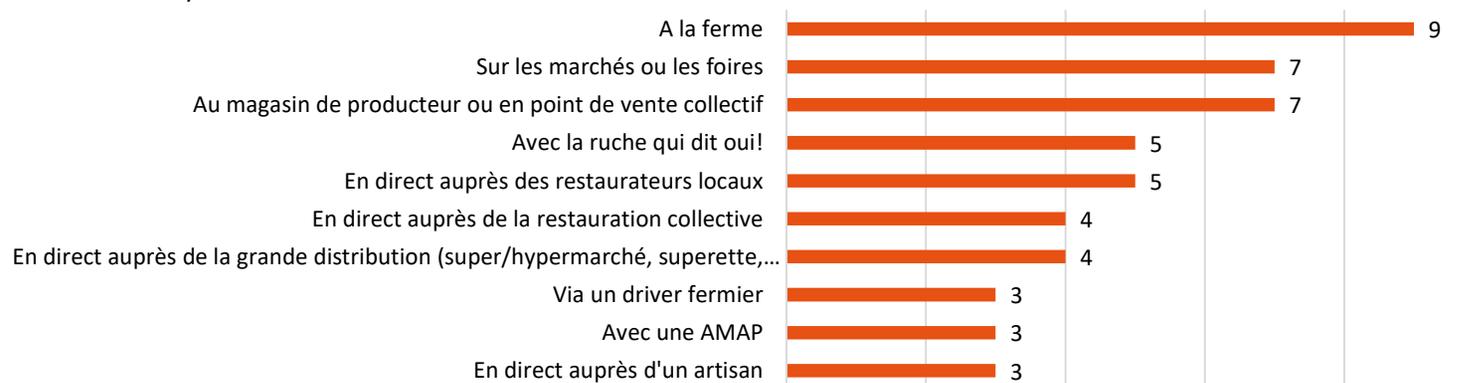
Des modalités de vente variées, la vente à la ferme bien représentée

La **moitié des producteurs enquêtés vendent en majorité en Moselle Sud**, ils utilisent en moyenne **4 circuits de commercialisation différents** :

- 9 d'entre eux pratiquent la vente à la ferme.
- 7 d'entre eux commercialisent en point de vente mutualisé (De mes Terres)
- 7 sur les marchés

Modalités de vente citées par les producteurs

n=13 / nombre de citations = 50



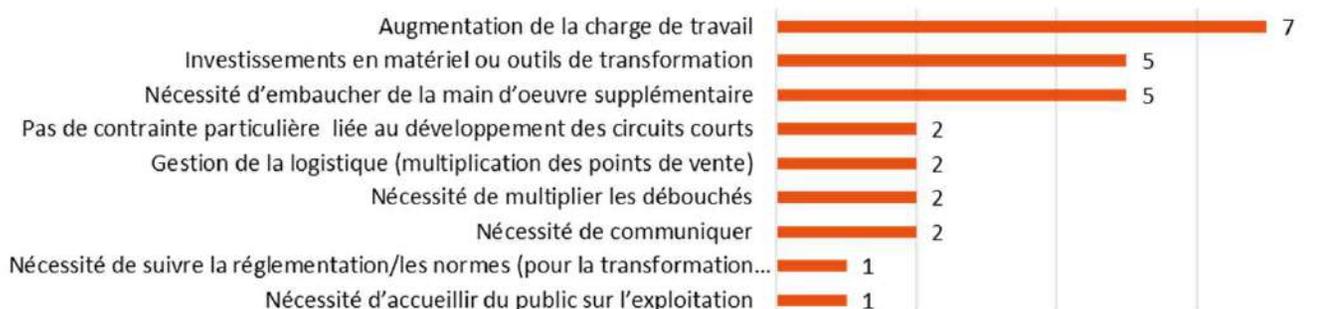
Principaux résultats de l'enquête en ligne auprès des producteurs locaux - 13 répondants

b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du Pays de Sarrebourg

Des contraintes partagées - Des besoins de mutualisation ?

Quelles sont les contraintes les plus importantes liées au développement des circuits courts, pour votre exploitation ? (max. 3 réponses possibles)



« Au quotidien on a **beaucoup de travail**, il faut être **multi-casquette**, il est difficile de mener tous les projets de front » productrice de légumes en circuits courts

Des besoins / projets qui se recoupent entre les producteurs : outils de transformation et communication

Les principaux sujets identifiés comme freins au développement de leurs activités par les producteurs en circuits courts sont :

- Les **outils de transformation**, plusieurs producteurs souhaitent développer des outils de transformation à la ferme pour diversifier leur gamme, valoriser les surplus ou les invendus :

« Il manque dans le Sud Moselle une **filière pour la vente de poisson de consommation**, le principal frein est lié à l'**absence de transformation** (abatage, filetage). Le poisson consommé en région est principalement issu de République Tchèque. » pisciculture

« Nous envisageons à moyen terme d'investir dans un **outil de transformation à la ferme** » producteur de légumes en circuits courts

- La **communication**, c'est un sujet qui est traité de manière plus ou moins approfondi par les producteurs, or il est incontournable à la réussite des entreprises :

« J'ai besoin d'**aide pour améliorer ma communication**, me faire connaître. » producteur diversifié en circuits courts

- La **logistique**, plusieurs producteurs souhaitent développer des outils logistiques :

« La **logistique est un réel problème**, notamment du fait de trop petits volumes commercialisés » producteur de légumes en circuits courts

Néanmoins le coût de ces investissements ou le temps de travail nécessaire à la mise en œuvre de ces projets est un frein pour les producteurs. Un **besoin de mutualisation a été identifié** :

« Il manque un **opérateur pour mettre en relation les producteurs et les acheteurs**, une plateforme pour centraliser » producteur de légumes en circuits courts

b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du territoire du Saulnois

Des circuits courts sous différentes formes

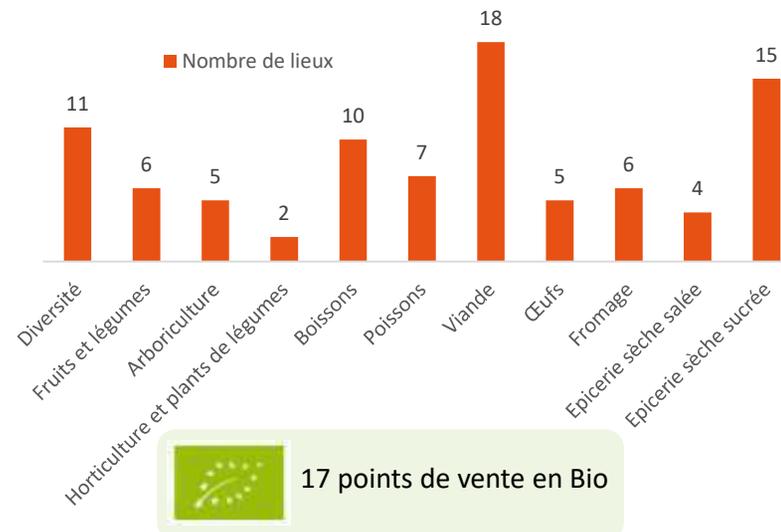
Quatre formes de circuits courts sont actifs sur le territoire du Saulnois. On retrouve en majorité des points qui sont des initiatives privées, pour la plupart provenant des producteurs, comme un magasin à la ferme où le produit mis en avant est celui produit sur l'exploitation. On en compte plus de 50 sur tout le territoire ! Les réseaux de vente sont des groupements de producteurs où les organisateurs ne sont pas toujours des exploitants agricoles : La Ruche qui Dit Oui, 2 AMAP, le magasin de producteurs « L'Inventerre du pré vert » (en Agriculture Biologique) et l'association de producteurs « Le marché de Perrette ». Puis, quelques marchés sont présents pour compléter la commercialisation des produits locaux.

Plus d'une dizaine de familles de produits sont disponibles via cette typologie de commercialisation.



Quelques producteurs sont adhérents à la marque partagée « MOSL » incitant les projets innovants, promouvant les talents du présent et ceux du futur. Un moyen d'expression au service de tous pour dynamiser l'attachement au territoire.

Diversités des familles proposées en circuits-courts sur le territoire
Source : Produits du terroir du Saulnois 2018- 2019 & Guide des producteurs, artisans, commerçants, restaurateurs 2020

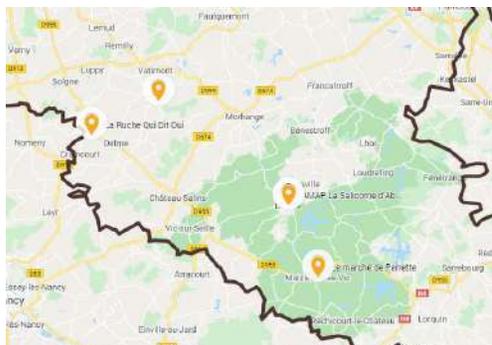


17 points de vente en Bio

Localisation des producteurs en circuits-courts sur le territoire, par type de points de vente

Source : Produits du terroir du Saulnois 2018- 2019 & Guide des producteurs, artisans, commerçants, restaurateurs 2020

La liste des producteurs identifiés est disponible en [Annexe 2](#)



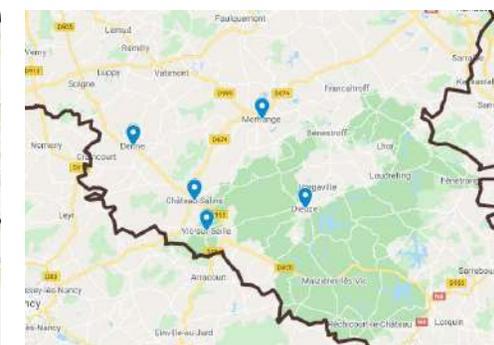
Réseaux de vente



Points de vente



Marché mensuel



Marché hebdomadaire

— Limite Moselle

b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts de la communauté de communes du Saulnois

D'après l'enquête en ligne, les producteurs en circuits courts représentent des structures assez diverses :

Les producteurs enquêtés travaillent dans des exploitations de tailles variées, **entre 0,8 ha et 240 ha**. Plusieurs productions sont généralement développées (on parle d'atelier de production), c'est le cas pour 5 producteurs sur les 9 enquêtés, avec 4 ateliers au maximum.

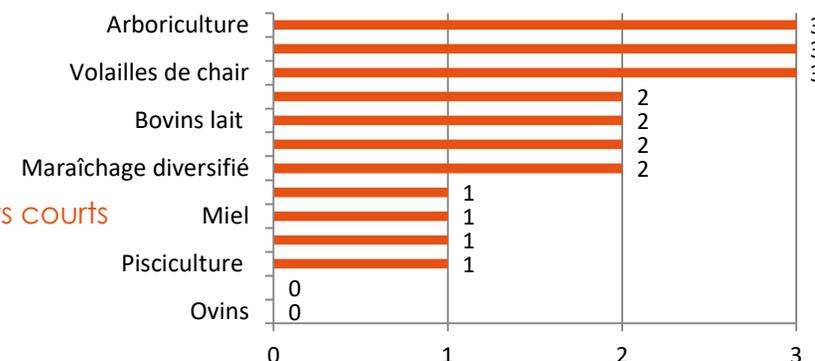
Pour 6 producteurs sur les 9 enquêtés, les circuits courts représentent **plus de 50% de leur chiffre d'affaires** (et plus de 75% pour 5 d'entre eux), ce qui témoigne d'un engagement important de ces producteurs dans les filières locales et d'une réelle dépendance à ce marché.

Les signes de qualité et labels sont bien représentés dans les exploitations en circuits courts

6 des 8 exploitations enquêtées utilisent **des labels et/ou marques de qualité** :

- > 3 en AB
- > 3 en Qualité MOSL
- > 1 Profession Brasseur
- > 1 Le tour des terroirs

Ateliers développés dans les exploitations
enquêtés - n=9 / nombre d'ateliers totaux = 21



b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts de la communauté de communes du Saulnois

La transformation des produits bruts, pratique répandue chez les producteurs enquêtés

7 producteurs assurent la **transformation de tout ou partie de leur production** :

- > Viande (4 exploitations concernées) : bovin, porc et volaille
- > Lait (2 exploitation concernées)
- > Légumes (1 exploitations concernées)
- > Autres (3 exploitations concernées) : pâte, herboristerie, pisciculture

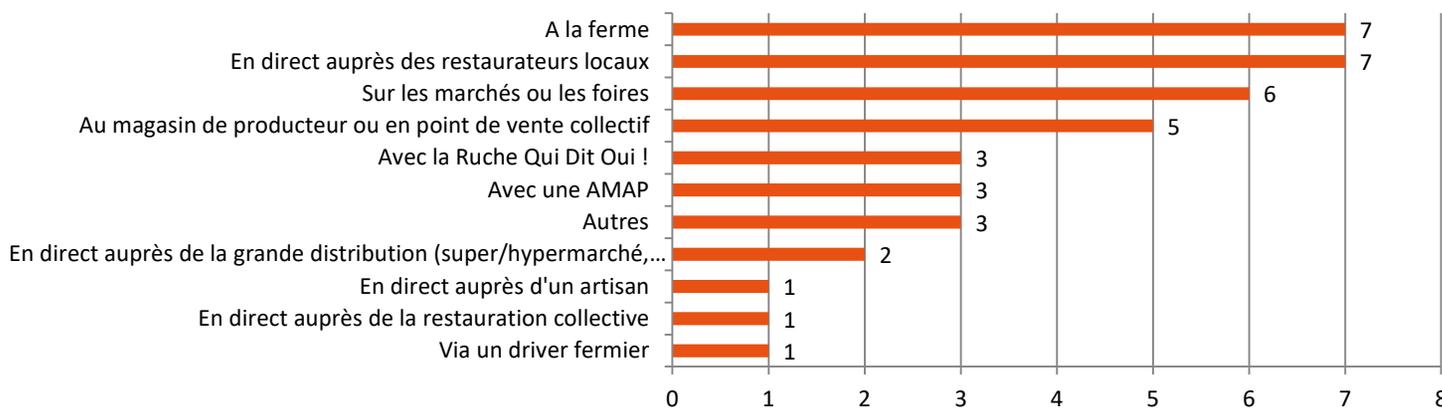
Des modalités de vente variés, la vente à la ferme bien représentée

La **moitié des producteurs enquêtés vendent en majorité en Moselle Sud**, ils utilisent en moyenne **4 circuits de commercialisation différents** :

- 7 d'entres eux pratiquent la vente à la ferme.
- 7 d'entres eux commercialisent direct auprès des restaurateurs locaux
- 6 sur les marchés ou les foires

Modalités de vente citées par les producteurs

n = 9 / Nombre de citations = 39

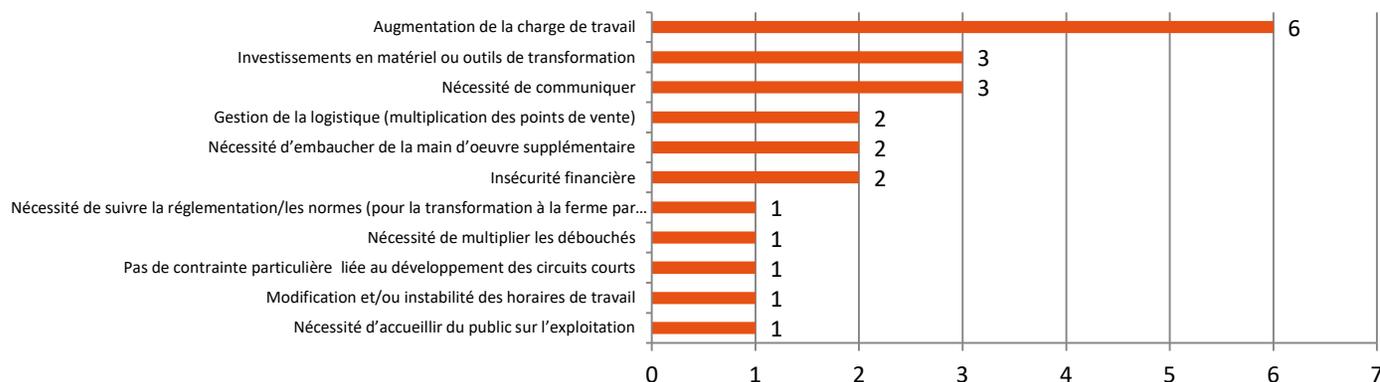


b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts de la communauté de communes du Saulnois

Des contraintes partagées – Une augmentation significative de la charge de travail pour une grande majorité

Quelles sont les contraintes les plus importantes liées au développement des circuits courts, pour votre exploitation (max. 3 réponses possibles)



Des besoins / projets qui se recoupent entre les producteurs : outils de transformation et communication

Les principaux sujets identifiés comme freins au développement de leurs activités par les producteurs en circuits courts sont :

- **L'augmentation de la charge de travail**, notamment en raison de la multiplication du nombre d'interlocuteurs, est ressentie par la majorité des producteurs :

« Les gens ce qui les freine [à développer les circuits courts] c'est le **travail en plus**, la **logistique** avec la multiplication du nombre d'interlocuteurs »
Éleveuse en circuits courts

- Les **outils de transformation**, plusieurs producteurs souhaitent développer des outils de transformation pour diversifier leur gamme ou faciliter leur production :

« Nous envisageons la production de **Drêchkies** (marque déposée), des **cookies aux drêches, salées et sucrées**. Cela représente déjà un investissement d'un peu plus de 20 000 euros et 8 500 euros sont à venir : au vu des investissements, il vaudrait mieux que ça fonctionne »
Brasseur

« J'aimerais bien qu'il y ait des **abattoirs itinérants**. C'est ce qui commence à se faire, pour le bien être animal notamment »
éleveuse en circuits courts

- La **communication** est un sujet qui revient souvent, l'enjeu est de faire connaître l'offre des producteurs auprès des consommateurs :

« Il faut faire de la communication mais ça prend du temps, et du temps on n'en a pas »
Éleveuse

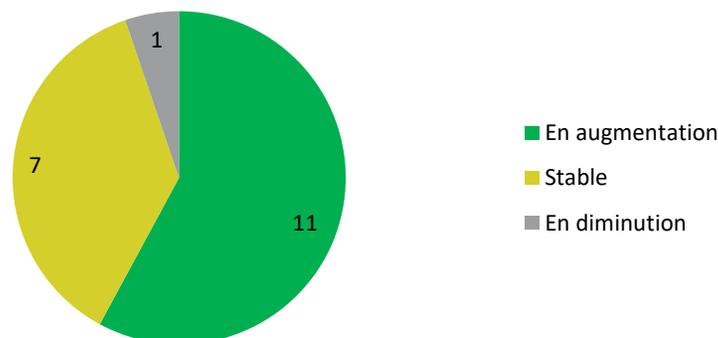
« Le PAT pourrait faire de la communication et regrouper l'offre »
Productrice de fruits et légumes en circuits courts

b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts sur le territoire du PAT

- Les producteurs qui commercialisent en circuits courts sur le territoire du PAT comptent pour beaucoup sur ces débouchés au vu de l'importance que prennent ces circuits dans leur chiffre d'affaire : pour **16 producteurs sur les 22 enquêtés, les circuits courts représentent plus de 50 % de leur chiffre d'affaire.**
- Les productions les plus concernées sont les **productions de viande** (14 exploitations concernées sur les 22 enquêtées).
- **Les exploitations pratiquent majoritairement la vente à la ferme.** Celle-ci est souvent complétée par des circuits complémentaires : magasin de producteurs ou point de vente collectif, marchés ou foires, en direct auprès de la grande distribution (super/hypermarché, superette etc.), en direct auprès des restaurateurs locaux etc.
- La majorité des producteurs enquêtés assurent une activité de transformation (16 producteurs sur les 22 enquêtés).
- **Malgré des contraintes** de temps, de manque d'outils ou encore de communication, les producteurs voient leur commercialisation en circuits courts plutôt **en augmentation** :

Quelles sont les dynamiques actuelles de vos ventes en circuits courts ?



02

Filières agricoles et alimentaires

c. Éléments complémentaires

c. Éléments complémentaires

i. Un enjeu de transmission et d'installation

Les données de 2016 mettent en évidence que **9% des agriculteurs ont plus de 60 ans**, par ailleurs, la pyramide des âges s'écrase en Moselle (source : MSA), ainsi de plus en plus de fermes sont à reprendre.

La menace est d'autant plus importante que la **transmission des exploitations est moins dynamique et particulièrement complexe dans les filières d'élevage** : coût de cession des exploitations, mises aux normes non anticipées, manque de visibilité économique, etc.

ii. Des outils mobilisables pour faciliter l'accès au foncier

Sur le territoire du PAT, la **pression foncière reste limitée** (prix des terres dans la tranche basse, artificialisation limitée). Néanmoins, la **maîtrise foncière** est un levier pour le développement d'une agriculture répondant aux enjeux du territoire : préservation de la ressource en eau, développement des productions destinées au marché local.

Principal opérateur du foncier agricole, la **SAFER** dispose d'outils de maîtrise foncière qui commencent à être mobilisés sur le territoire. Elle intervient dans le cadre de la Trame Verte et Bleue dans la maîtrise des zones à enjeux environnementaux. Un travail est également conduit avec **Terre de Liens** pour permettre à la foncière d'accéder à la propriété et ainsi permettre l'installation d'agriculteurs par la conclusion de baux ruraux environnementaux.

*« Les collectivités commencent à se soucier des ceintures vertes, on commence à faire du **stockage foncier** de surfaces adaptées au maraîchage pour ensuite faire de l'échange »* technicien foncier SAFER

*« L'un des axes de travail pour le PAT est : la **formation des jeunes** avec le lycée agricole car on constate un **vieillessement des exploitants agricoles** (+50% d'entre eux ont plus de 50 ans) »* Entretien Chambre d'agriculture de la Moselle - François Rechenmann

02

Filières agricoles et alimentaires

d. Synthèse, AFOM

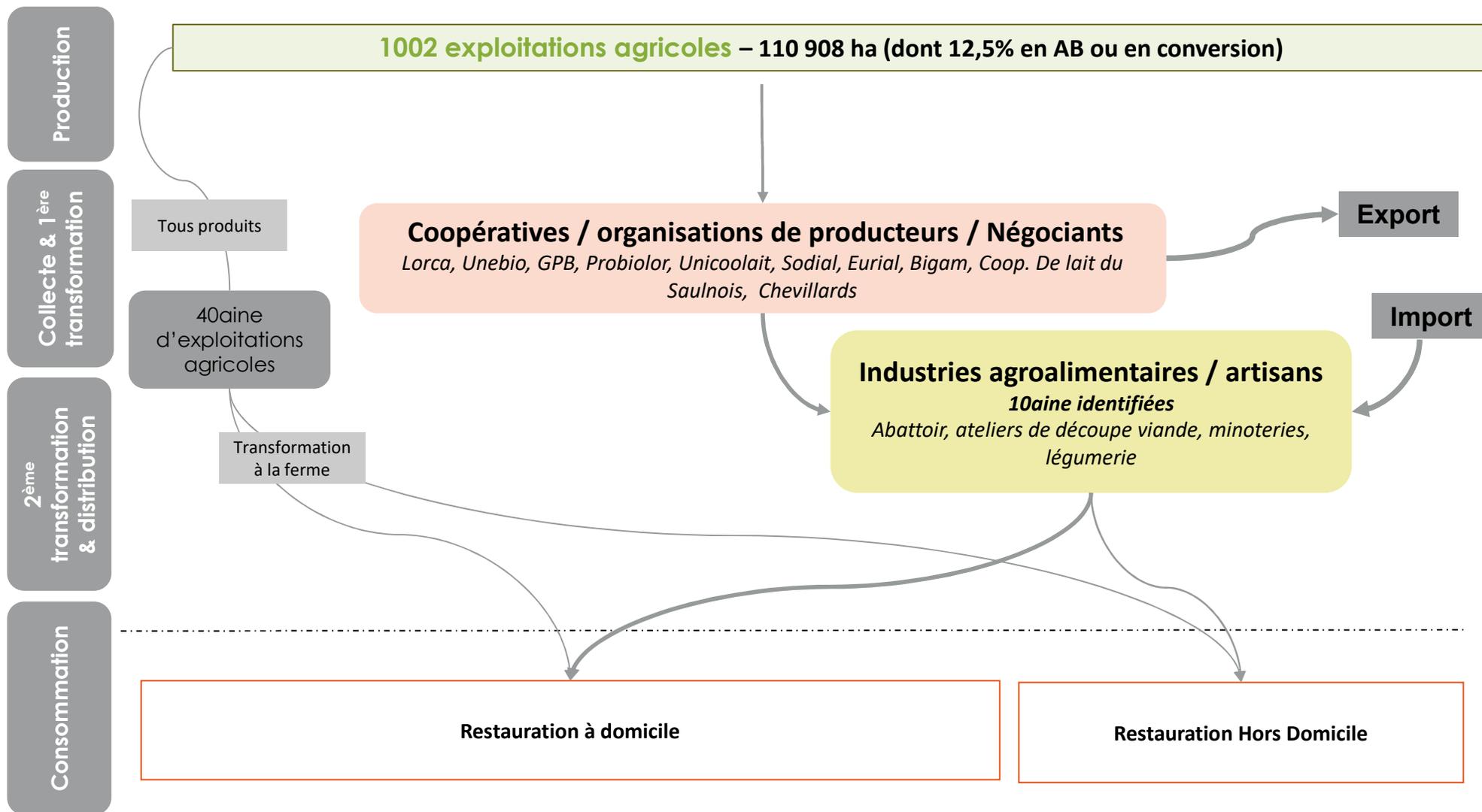
d. Synthèse, AFOM

i. Synthèse

- Le territoire étudié est marqué par le développement de **l'élevage** (viande au Sud, lait au Nord) et **de cultures céréalières** (principalement au nord).
- Le secteur agricole subit les mêmes mutations qu'à l'échelle départementale et régionale : **baisse du nombre d'exploitations** et **vieillesse des chefs d'exploitation**. Par ailleurs, la **dynamique d'installation est limitée sur le territoire**, en particulier pour les porteurs de projet hors cadre familiaux, qui se positionnent plutôt sur des productions de diversification (maraîchage, petit élevage). Ceci s'explique par des difficultés d'accès aux financements (foncier et bâti), un manque d'accompagnement spécifique de ces projets et un marché moins attractif que sur les territoires voisins périurbains : Nancy, Metz ou Strasbourg.
- **L'élevage est particulièrement présent**, avec des modes de production extensifs, adaptés à la géographie du territoire.
 - C'est **l'élevage bovin**, tant laitier qu'allaitant qui domine ce secteur, avec une production estimée à **près de 22 000 tonnes d'équivalent carcasse et 1 250 000 hectolitres de lait**.
 - La **filière bovin viande** bénéficie de la présence **d'outils de transformation** (concentrés au sud) **et de distribution** qui permet **d'alimenter en partie les consommateurs du territoire**. La filière se maintient sur le territoire avec un cheptel stable.
 - Au contraire, **le lait est principalement exporté** du fait de **la quasi absence d'outil de transformation**, artisanaux ou industriels. Ce secteur subit une diminution du nombre d'exploitation et de son cheptel.
 - **L'élevage ovin** est également une production et une filière historique du territoire, avec **une production estimée à 1046 tonnes d'équivalent carcasse**. Une partie de cette production est également destinée au marché local.
 - La **pisciculture** est facilitée par la présence de nombreux étangs mais souffre des conséquences du changement climatique. L'activité de cette filière ne pourra se développer que par le développement d'outils de transformation faisant actuellement cruellement défaut sur le territoire
- Les **filières végétales** sont réparties de façon hétérogène sur le territoire :
 - Les **grandes cultures** sont principalement développées dans le **nord du territoire** (Saulnois). Elles sont **peu orientées vers les marchés locaux** car très peu transformées sur le territoire (farine, pain, pâtes) malgré la présence de moulins locaux. **Les coopératives** présentes ont des **stratégies d'exportation** de produits bruts.
 - Les **fruits et légumes** sont produits en très faible quantité. Leur production est estimée à **30 tonnes pour les fruits et 200 tonnes pour les légumes**.
- Enfin, on relève sur le territoire une **dynamique récente autour des produits locaux**, avec 64 producteurs recensés pratiquant les circuits courts, le développement de points de vente dédiés (magasin de producteurs par exemple) et la multiplication des démarches de valorisation des productions locales et des pratiques agricoles vertueuses. Ces **dynamiques sont encore assez individuelles**, les producteurs mentionnent un besoin de mutualisation sur certains outils ou fonctions.

d. Synthèse, AFOM

i. Synthèse : premiers éléments de flux



d. Synthèse et premières pistes de travail

ii. Analyse AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces)

Atouts

Filières animales

- Des **filières viandes très présentes** et s'appuyant sur des **outils structurants**
- Une **dynamique bio** plus forte qu'à l'échelle départementale
- Présence **d'outils de 2nde transformation en viande**, indispensable au maintien des filières locales
- **Outil de collecte du lait** sur le territoire qui maintient les exploitations laitières sur le territoire
- **AOC Munster** (consommé localement en grande partie)
- **Production piscicole extensive** valorisant les étangs, notamment sur le Saulnois

Filières végétales

- Présence de **moulins** sur et à proximité du territoire

Production locale / Circuits courts

- Un tissu **d'exploitations en circuits courts**
Une **dynamique** sur et à proximité du territoire
- Des **outils de commercialisation** déjà présents sur le territoire, des expériences de mutualisation réussies (De mes Terres)
- Des jeunes dynamiques qui **s'installent et se diversifient**

Faiblesses

Filières animales

- Quasi **absence de production porcine et volaille**
- **Déprise laitière** & agrandissement des structures
- Des **capacités de transformation trop faibles** par rapport à la production locale en viande
- **Absence d'outils de transformation** empêchant la structuration de la **filière piscicole**

Filières végétales

- **Céréales** principalement **exportées**
- **Production limitée en Fruits de légumes**
- **Manque d'outils** de transformation de Fruits et légumes locaux (produits terreux)
- **Peu de signes de qualité et d'origine**

Production locale / Circuits courts

- Des **activités individuelles** : peu de mutualisation
- Des **volumes trop faibles en maraîchage** pour s'adresser à des marchés structurants
- Une **offre peu visible et peu référencée**

Installation / foncier

- **Renouvellement** limité des exploitations
- Difficulté **d'accès au foncier**

Territoire

- Très **peu densément peuplé** (40% de la Moselle pour 10% de ses habitants) -> Flux de consommation en dehors du territoire

d. Synthèse, AFOM

iii. Analyse AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces)

Opportunités

Filières animales

- Des projets en lien avec la **valorisation des ressources naturelles** qui vont dans le sens d'un maintien de l'élevage extensif
- Les nombreuses **prairies permanentes** peuvent être considérées comme **piège à carbone** (valorisation par des certificats carbones)
- **Tourisme vert / Terroir Moselle** qui pourrait se développer
- Démarches de **valorisation de la laine** (maintien activité ovin)
- **Demande de capacité de transformation complémentaires**
- Projet d'outil de **valorisation du lait** : filière lait local
- La **filière Poulet cou nu noir Label Rouge** (diversification)
- **Des prairies permanentes** bénéfiques pour la **biodiversité**
- **Elevage extensif** à l'herbe - des labels de plus en plus nombreux (peut être aussi perçu comme une menace)

Filières végétales

- **Synergies à trouver avec les territoires voisins** sur les légumes
- Potentiel développement de **légumes de plein champ**
- Développement de **filières blé farine pain**
- **Une filière viti-vinicole** et **brassicole** à potentiel
- **Bassins de production à proximité** (Metz, Nancy)

Installation / foncier

- **Docs d'aménagement** qui considèrent les besoins alim. (SCoT)

La crise sanitaire a bousculé les modes de consommation

- Constat d'une **recrudescence des d'approvisionnements locaux**
- **Augmentation achats produits « bruts » et naturels** constatée

Menaces

Filières animales

- **L'autonomie fourragère des exploitations** est mise en péril par les sécheresses de plus en plus fréquentes
- Une **multiplication des marques** : Qualité MOSL / Viande du terroir Lorrain / Réserve de Biosphère (projet) / Marque Pnr / La viande du coin (perte de lisibilité)
- **Consommation de viande en déprise** en particulier la viande bovine et ovine
- **Diminution progressive et continue de l'élevage ovin / laitier**
- Une **activité piscicole en déprise**

Filières végétales

- **Sécheresse et accès à l'eau**
- **Concurrence des bassins de productions alsaciens** plus structurés
- **Concurrence potentielle** entre l'existant (maraîchers diversifiés) et les projets de légumes de plein champ

Production locale / Circuits courts

- **Essoufflement des producteurs**

Installation / foncier

- **Non reprise et agrandissement des exploitations** dans les 3 à 5 ans à venir > risque de céréalisation

03

Distribution et consommation alimentaire

03

Distribution et consommation alimentaire

a. Les pratiques de consommation

a. Les pratiques de consommation

i. Eléments démographiques et pratiques de consommation – PETR Pays de Sarrebourg (1/3)

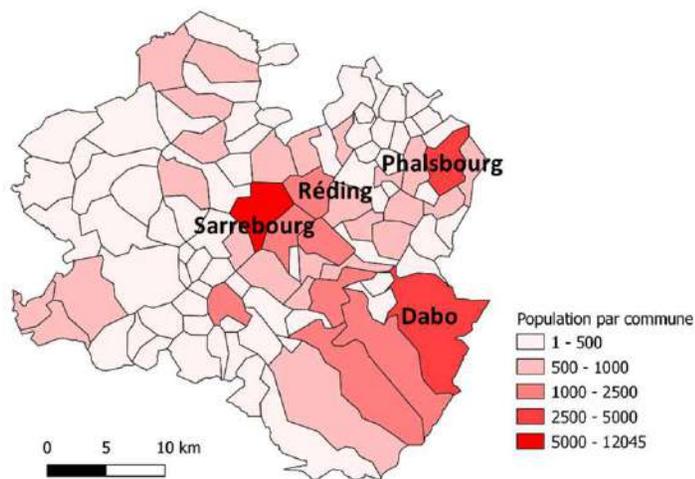
Le territoire du PETR représente un ensemble de **63 070 habitants** (INSEE, 2016), dont la majorité (75%) se concentre dans les villes de Sarrebourg, Phalsbourg, Dabo et Réding. La population diminue : solde apparent (-0,4%).

On dénombre **26 942 ménages**, dont **31% de retraités**, **22% d'ouvriers** (supérieur à la Moselle) et 17% d'employés. On dénombre en revanche significativement **moins de personnes sans activité professionnelle** que sur le reste du département (3,6% vs 18,4% en Moselle).

Le **niveau de vie est comparable à la moyenne départementale** avec un revenu médian qui se situe à **20 750 €** (21 050 € en Moselle). Le **taux de pauvreté est inférieur*** au département : il est de 12,4% à Sarrebourg, 8,8% à Phalsbourg et s'élève à 14,9% en Moselle.

Enfin, on note la présence de nombreuses résidences secondaires : 14,1% sur la Communauté de Communes de Sarrebourg, contre 2,0% en Moselle.

Répartition de la population sur les communes du territoire
(Elaboration TriesseGressard Source : INSEE, 2016)



Répartition des ménages par Catégorie Socio-Professionnelle (CSP)
Source : INSEE, 2016

	PETR Pays de Sarrebourg		Moselle
	Ménages	%	%
Ensemble	26 942	100	100
Agriculteurs exploitants	305	1,1	0,3
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	1 081	4,0	2,5
Cadres et professions intellectuelles supérieures	1 689	6,3	6,7
Professions intermédiaires	3 727	13,8	14,0
Employés	4 669	17,3	17,3
Ouvriers	5 985	22,2	14,8
Retraités	8 508	31,6	25,9
Autres personnes sans activité professionnelle	979	3,6	18,4

* Taux de pauvreté = proportion d'individu dont le niveau de vie est inférieur au seuil de pauvreté (60% du revenu médian)

a. Les pratiques de consommation

i. Éléments démographiques et pratiques de consommation – Communauté de communes du Saulnois (2/3)

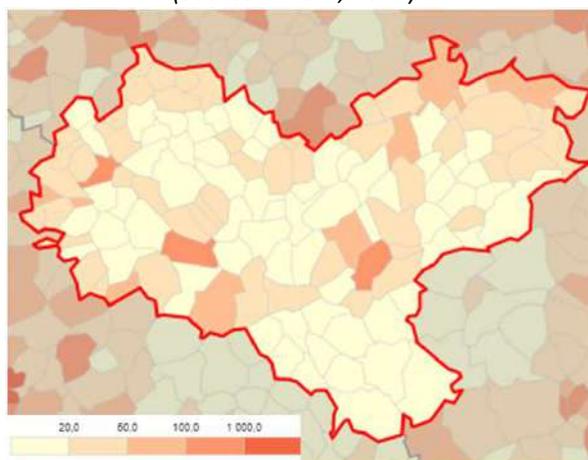
Le territoire du Saulnois représente un ensemble de **29 103 habitants** (INSEE, 2017), dont la population est davantage concentrée dans les villes de Château-Salins (2 464 habitants), Dieuze (2 903 habitants) et Delme (1 124 habitants). La population a évolué de +0,4% de 2007 à 2012, puis de -2,4% de 2012 à 2017. Soit **une évolution de -2,04% en 10 ans**.

On dénombre **23 675 ménages**, dont la part majoritaire est représentée par les **retraités (29,5%)**, suivi par les ouvriers et employés constituant respectivement 16,6% et 16,5%. Cependant, la **part des agriculteurs du territoire est nettement supérieure à la moyenne départementale** avec +2%. A contrario, la catégorie des cadres et professions intellectuelles supérieures est moins représentée dans le Saulnois qu'en Moselle (-2,2%).

Le **niveau de vie est comparable à la moyenne départementale** avec un revenu médian, en 2018, qui se situe à **20 810 €** (21 650 € en Moselle). Le **taux de pauvreté est inférieur*** au département, en 2018 : il est de 12,9% dans le Saulnois contre 15,3% en Moselle.

Densité de population (hab./km²) sur les communes du territoire

(Source : INSEE, 2017)



Répartition des ménages par Catégorie Socio-Professionnelle (CSP)

Source : INSEE, 2017

	CC du Saulnois		Moselle
	Ménages	%	%
Ensemble	23 675	100	100
Agriculteurs exploitants	543	2,3	0,3
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	659	2,8	2,5
Cadres et professions intellectuelles supérieures	1 066	4,5	6,7
Professions intermédiaires	3 133	13,2	14,0
Employés	3 911	16,5	17,3
Ouvriers	3 927	16,6	14,8
Retraités	6 996	29,5	25,9
Autres personnes sans activité professionnelle	3 441	14,5	18,4

* Taux de pauvreté = proportion d'individu dont le niveau de vie est inférieur au seuil de pauvreté (60% du revenu médian)

a. Les pratiques de consommation

i. Eléments démographiques et pratiques de consommation (3/3)

L'impact du type de catégorie socio-professionnelle (CSP) des ménages est un des facteurs les mieux renseignés quant à l'impact sur les pratiques de consommation à l'échelle nationale (produits consommés et types de circuits de distribution pratiqués).

Ainsi, pour des ménages de même taille :

- Les cadres dépensent 12 % de leur budget total dans l'alimentation, soit environ 4 851 €/an par ménage
- Les ouvriers dépensent 15 % de leur budget total dans l'alimentation, soit environ 3 681 €/an par ménage

Par ailleurs la consommation de produits labellisés est également impactée par la structure socio-démographique :

Fréquence de consommation de produits bio en 2020

	CSP +*	CSP -*	Inactif
Consommateurs**	83%	65%	67%
Au moins une fois par mois	23%	25%	24%
Au moins une fois par semaine	40%	28%	31%
Tous les jours	20%	12%	12%
Non consommateurs	17%	35%	33%

** au moins une fois par mois

Source : Agence Bio, 2020

Les circuits pratiqués sont également impactés :

- Les circuits courts collectifs (point de vente collectifs, Amap, etc.) sont fortement investis par les cadres et par les retraités.
- A l'inverse, ils attirent peu les ouvriers, artisans et commerçants qui se concentrent davantage sur la vente à la ferme, les petits commerces de proximité et les GMS.

De nombreux autres facteurs sociaux et environnementaux impactent les pratiques et modes de consommation :

- ▶ Le lieu de vie : notamment le fait de vivre en milieu rural ou urbain
- ▶ L'âge des consommateurs avec un effet générationnel important

** Dans le cadre de son étude, l'Agence bio a différencier les catégories socio-professionnelles en 3 groupes, les CSP + « supérieures », les CSP - « inférieures » et les inactifs

a. Les pratiques de consommation

ii. Estimation de la consommation alimentaire

Estimation de la consommation des ménages (à domicile et hors domicile), en volume, en valeur et par famille de produits – PETR du Pays de Sarrebourg (1/2)

Méthodologie suivie

L'évaluation de la consommation alimentaire et du budget associé est réalisée par une modélisation issue de deux principales sources de données : l'étude de la consommation alimentaire des français menée par l'ANSES dans le cadre de l'étude INCA3 (2016) et les données de Budget des Familles de l'INSEE (2011).

Ces données permettent d'estimer les volumes consommés par famille de produit sur le territoire du PAT. Le choix méthodologique a été de considérer les produits bruts ou issus d'une première transformation dans les différentes catégories de produits, les autres produits étant identifiés comme produits transformés. La consommation de ces produits est réalisée à domicile pour 78,8% des volumes à hors domicile pour 21,2% des volumes

Consommation alimentaire du PETR en volumes

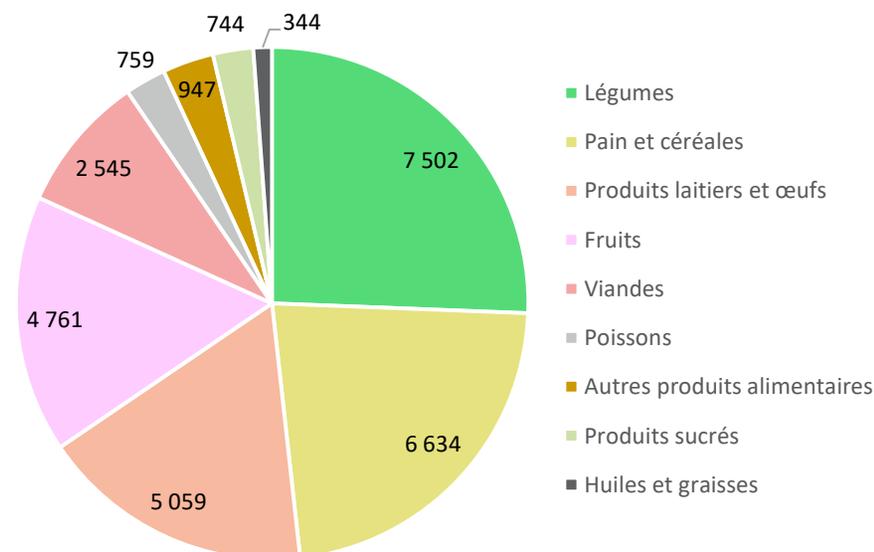
Sur le territoire, la consommation totale est estimée à environ **29 200 tonnes annuelles de produits alimentaires**. Plus précisément, ce sont 10 700 tonnes annuelles de produits bruts et 18 500 tonnes annuelles de produits transformés.

Plus précisément, **23 075 tonnes sont consommées à domicile et 6 233 tonnes en restauration hors-domicile**. Si l'on utilise l'hypothèse de gaspillage de 7,3% (en moyenne pour toutes les filières) défini par l'ADEME, il est possible d'estimer que **31 500 tonnes sont achetées annuellement sur le territoire**.

La demande pour des produits en circuits courts est évaluée à 10%, toutes gammes de produits confondues (sauf fruits et légumes), ce chiffre s'appuie sur les données statistiques de la consommation des ménages, INSEE, budget enquêtes ménages, instituts techniques variés.

Nous avons retenu comme part de la demande des ménages pour les légumes et fruits en circuit court une hypothèse de 15%, elle s'appuie sur l'enquête CODIA, portant sur la consommation alimentaire en circuits courts.

Produits consommés sur le territoire du PETR (en tonnes)
Modélisation TriesseGressard, 2020, d'après INCA3



Total : 29 200 tonnes

Produits composant la catégorie « autres produits » : Condiments, herbes, épices et sauces, Substituts de produits animaux à base de soja et autres végétaux, Plats préparés et desserts infantiles, Laits et boissons infantiles

Produits composant la catégorie « Produits sucrés » : Confiserie et chocolat Sucre et matières sucrantes Glaces, desserts glacés et sorbets

Produits composant la catégorie « Pain et céréales » : Pain et panification sèche, Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières, Pâtes, riz, blé et autres céréales, Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés, Sandwichs, pizzas, tartes biscuits salés



a. Les pratiques de consommation

ii. Estimation de la consommation alimentaire

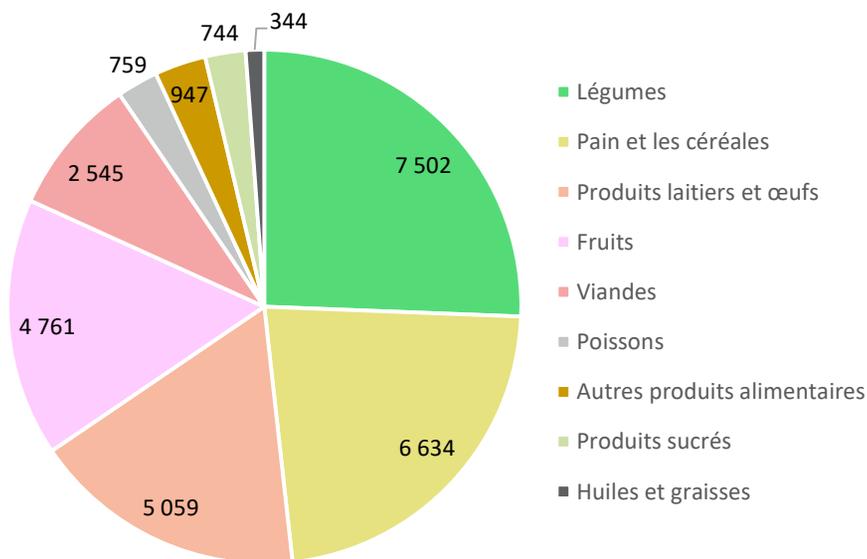
Estimation de la consommation des ménages (à domicile et hors domicile), en volume, en valeur et par famille de produits – PÉTR du Pays de Sarrebourg (2/2)

En valeur, le budget alimentaire global est d'environ 106 000 000 euros annuels des consommateurs du PÉTR (INSEE, Budget des familles 2011).

La répartition des dépenses alimentaires pour la restauration à domicile des ménages par famille de produit met en évidence **l'importance du marché de la viande et des produits à base de céréales qui représentent près de la moitié des dépenses alimentaires** (pour seulement 30% des volumes consommés – cf. page précédente). A l'inverse, **les fruits et légumes qui représentent 45% des volumes consommés ne représentent que 17% des dépenses.**

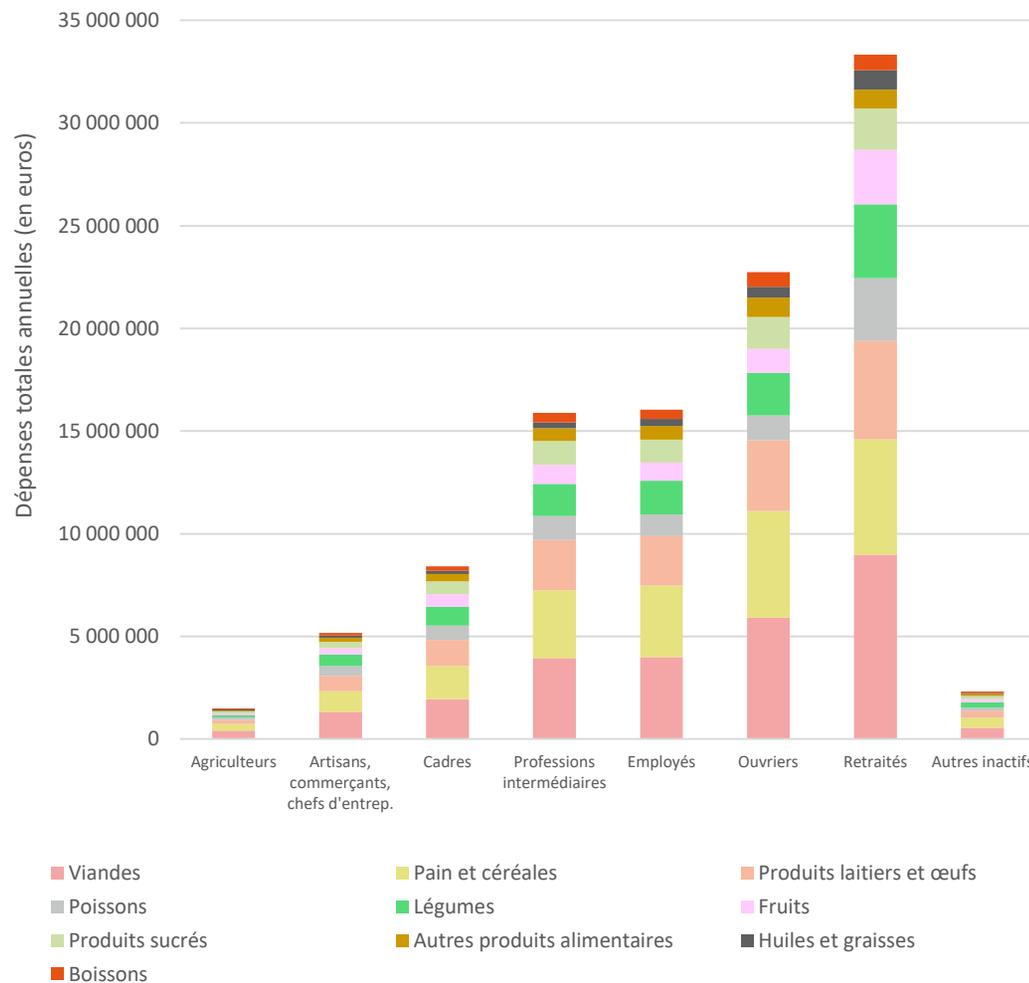
Dépenses alimentaires des ménages du PÉTR du Pays de Sarrebourg pour la restauration à domicile (en millions d'euros)

(Source, Insee - Budget des familles 2011 - Elaboration TriesseGressard)



Produits consommés sur le territoire du PÉTR (en euros)

(Modélisation TriesseGressard, 2020, d'après INSEE)



a. Les pratiques de consommation

ii. Estimation de la consommation alimentaire

Estimation de la consommation des ménages (à domicile et hors domicile), en volume, en valeur et par famille de produits – CC du Saulnois (1/2)

Méthodologie suivie

L'évaluation de la consommation alimentaire et du budget associé est réalisée sur base de la même méthodologie que celle envisagée pour le PETR du Pays de Sarrebourg. La consommation des produits qui ont été étudiés est réalisée à domicile pour 78,8% des volumes à hors domicile pour 21,2% des volumes

Consommation alimentaire du Saulnois en volumes

Sur le territoire, la consommation totale est estimée à environ **15 711 tonnes annuelles de produits alimentaires (contre 29 200 tonnes pour le PETR)**. Plus précisément, ce sont 5 671 tonnes annuelles de produits bruts et 10 040 tonnes annuelles de produits transformés.

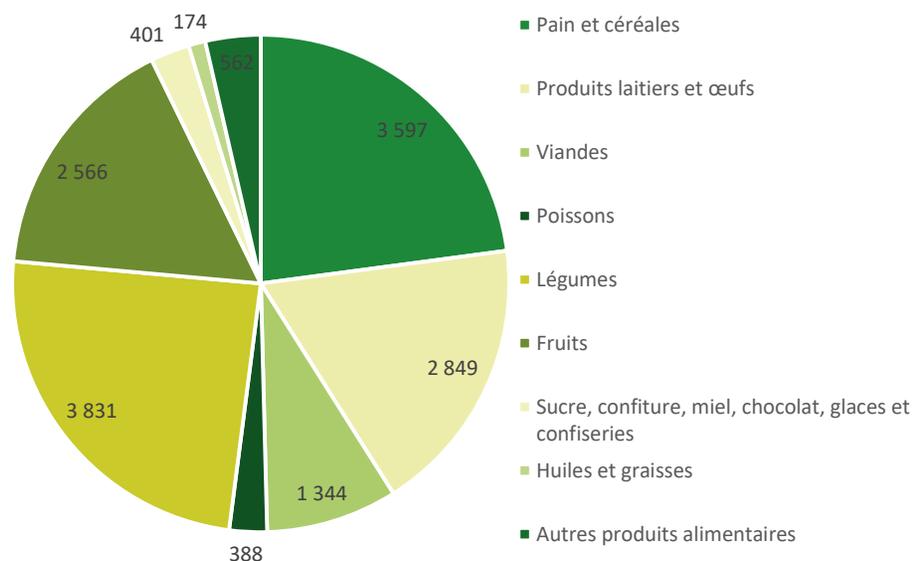
Plus précisément, **12 319 tonnes sont consommées à domicile et 3 398 tonnes en restauration hors-domicile**. Si l'on utilise l'hypothèse de gaspillage de 7,3% (en moyenne pour toutes les filières) défini par l'ADEME, il est possible d'estimer que **16 900 tonnes sont achetées annuellement sur le territoire** (contre 31 500 tonnes pour le PETR).

→ **Achat annuel du PETR et du Saulnois : 48 400 tonnes**

La **demande pour des produits en circuits courts est évaluée à 10%, toutes gammes de produits confondues** (sauf fruits et légumes), ce chiffre s'appuie sur les données statistiques de la consommation des ménages, INSEE, budget enquêtes ménages, instituts techniques variés.

Nous avons retenu comme part de la demande des ménages **pour les légumes et fruits en circuit court une hypothèse de 15%**, elle s'appuie sur l'enquête CODIA, portant sur la consommation alimentaire en circuits courts.

*Produits consommés sur le territoire du Saulnois (en tonnes/an)
Modélisation TriesseGressard, 2021, d'après INCA3*



Total : 15 711 tonnes

Produits composant la catégorie « autres produits » : Condiments, herbes, épices et sauces, Substituts de produits animaux à base de soja et autres végétaux, Plats préparés et desserts infantiles, Laits et boissons infantiles

Produits composant la catégorie « Produits sucrés » : Confiserie et chocolat Sucre et matières sucrantes Glaces, desserts glacés et sorbets

Produits composant la catégorie « Pain et céréales » : Pain et panification sèche, Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières, Pâtes, riz, blé et autres céréales, Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés, Sandwichs, pizzas, tartes biscuits salés

a. Les pratiques de consommation

ii. Estimation de la consommation alimentaire

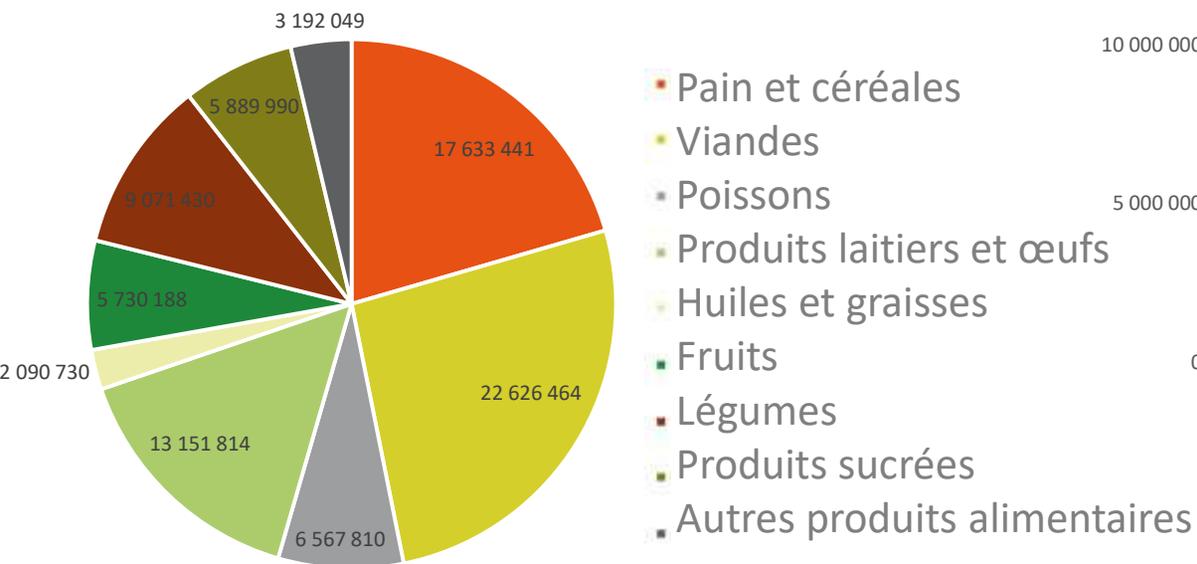
Estimation de la consommation des ménages (à domicile et hors domicile), en volume, en valeur et par famille de produits – CC du Saulnois (2/2)

En valeur, le budget alimentaire global est d'environ **172 000 000 euros** annuels des consommateurs du Saulnois contre 106 000 000 euros pour le PETR (INSEE, Budget des familles 2011).

La répartition des dépenses alimentaires pour la restauration à domicile des ménages par famille de produit met en évidence **l'importance du marché de la viande et des produits à base de céréales qui représentent près de la moitié des dépenses alimentaires** (pour seulement 30% des volumes consommés – cf. page précédente). A l'inverse, **les fruits et légumes qui représentent ~40% des volumes consommés ne représentent qu'environ 16% des dépenses.**

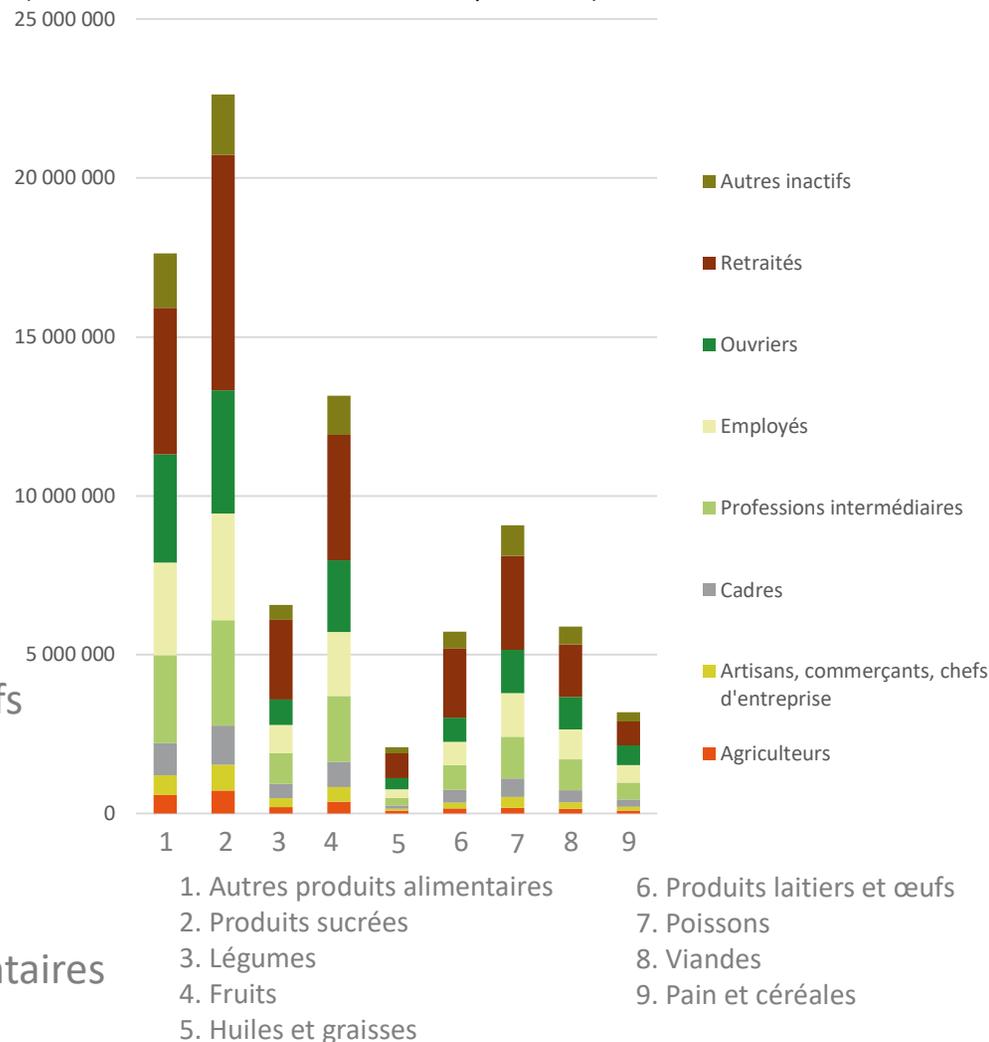
Dépenses alimentaires des ménages du Saulnois pour la restauration à domicile (en euros)

(Source, Insee - Budget des familles 2011 - Elaboration TriesseGressard)



Produits consommés sur le territoire du Saulnois (en euros)

(Modélisation TriesseGressard, 2021, d'après INSEE)



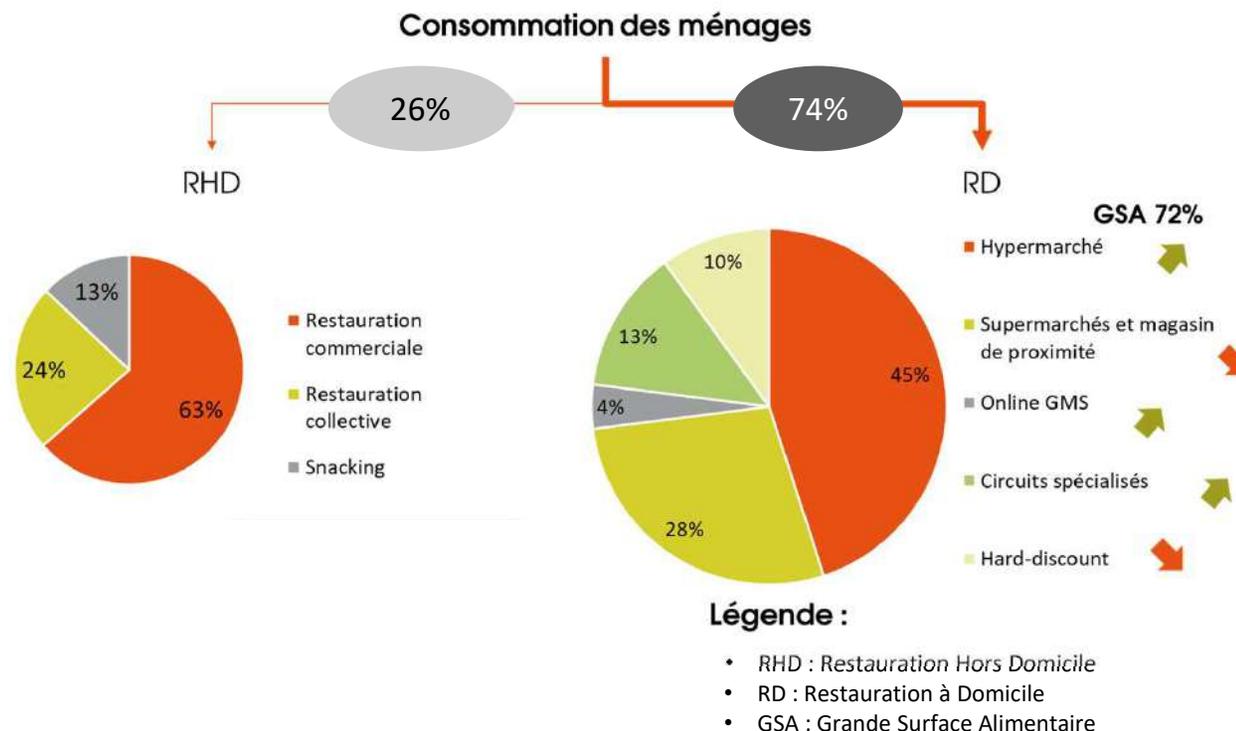
a. Les pratiques de consommation
iii. Lieux d'achat

La consommation des ménages sur le territoire du PAT a été calculée grâce aux données du Budget des familles de 2011.

La consommation des ménages à domicile représente 74% des dépenses alimentaires.

En 2017, Les tendances de pratiques d'achat à l'échelle nationale sont les suivantes

- **Prédominance de la grande distribution** (hyper, super, proximité) auprès de laquelle les ménages réalisent l'essentiel de leurs achats de produits alimentaires : **stabilité entre 2007 et 2017.**
- **Développement important des drives et livraisons** par la grande distribution qui a su s'adapter aux attentes de praticité des consommateurs
- **Régression du Hard-Discount** : -2% en 10 ans
Croissance soutenue des magasins bio (doublement des dépenses en 10 ans)
- Les **magasins traditionnels** (boucheries, primeurs, fromageries), subissent une **diminution de leurs parts de marchés**



Répartition des circuits de distribution en France en valeur d'achat
Source : FranceAgrimer 2017 / LSA, 2017 / Girafood, 2017
Détail des catégories de circuits > voir Annexe 7

En ce qui concerne la restauration hors domicile, c'est la **restauration commerciale qui représente les dépenses les plus importantes** : 63% pour la consommation sur site et 13% pour le snacking, alors que la restauration collective ne représente que 24% des parts de marché.

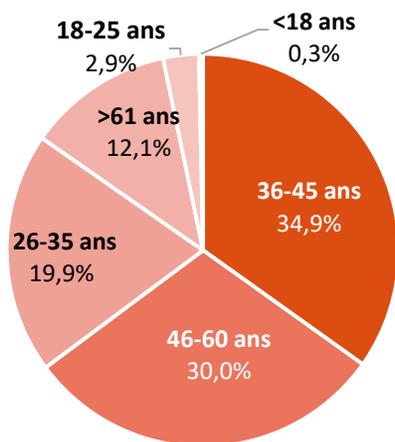
Néanmoins, les **volumes consommés dans ces deux types de restaurants sont quasiment identiques** (51% des volumes consommés en restauration commerciale et 49% des volumes consommés en restauration collective).

a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

1. Profil des répondants*

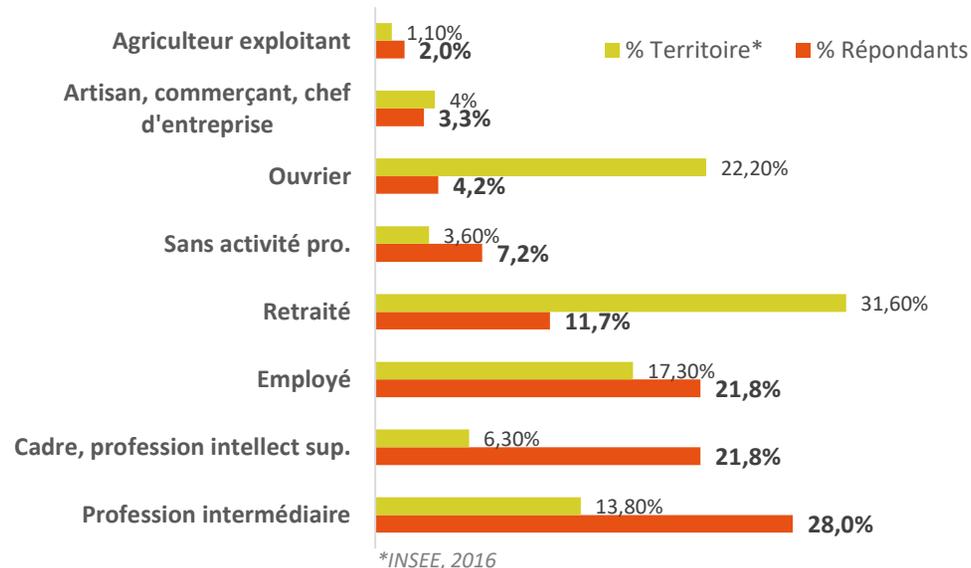
71% de répondants sont des femmes,
65% ont entre 36 et 60 ans



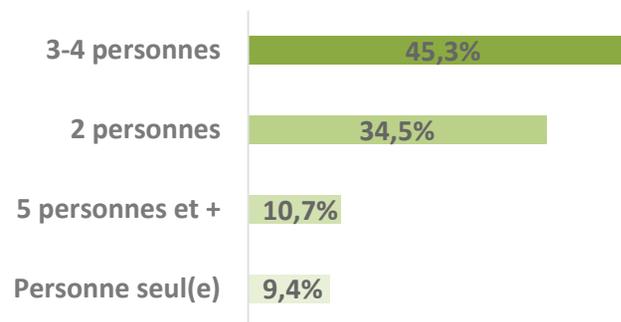
6 communes les + représentées :

- 1 Sarrebourg (16%)
- 2 Réchicourt-le-Château (8%)
- 3 Reding (7%)
- 4 Dabo (4%)
- 5 Brouderdorff et Phalsbourg (3%)

Une majorité de professions intermédiaires, cadres et employés
Une répartition de CSP non représentative du territoire



La majorité vivent en couple ou en famille de 3-4 personnes



*Sur un échantillon de 307 répondants déclarant résider sur le périmètre du PETR du Pays de Sarrebourg

a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

2. Lieux d'achats favoris selon la fréquence d'achat

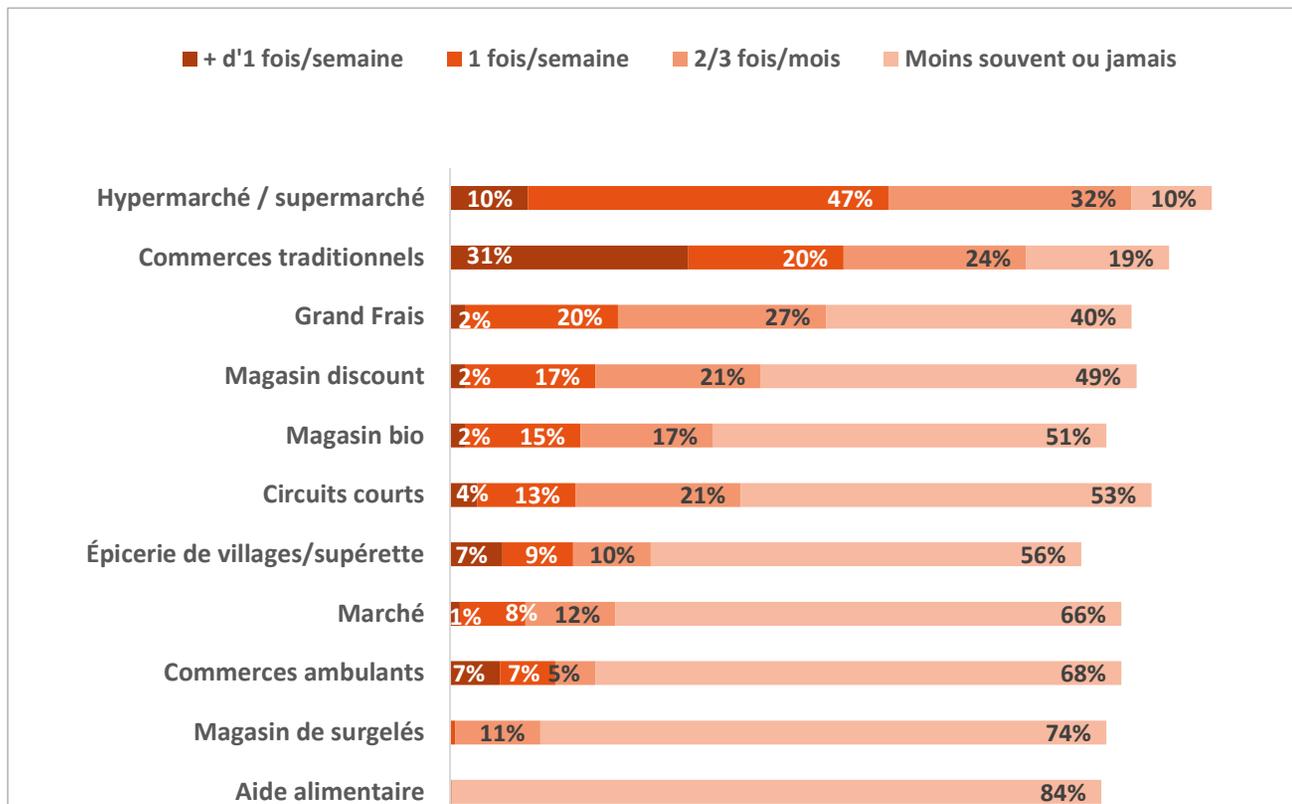
« Où achetez-vous vos produits alimentaires et à quelle fréquence ? »

57% font leur courses en **supermarché / hypermarché** 1 fois par semaine ou plus.

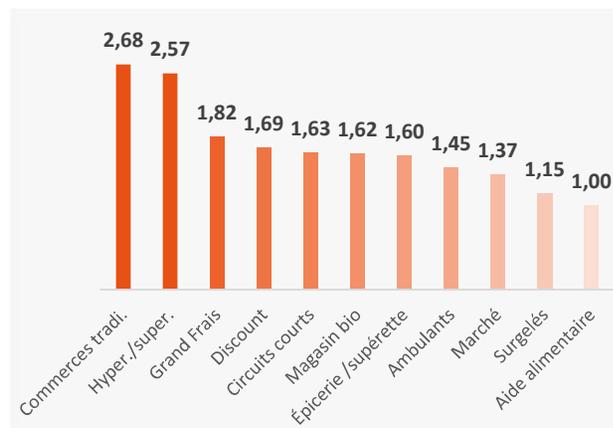
41% se rendent dans leurs **commerces traditionnels** (boulangerie, boucherie/charcuterie, fromager...) 1 fois par semaine ou plus,

17% achètent en **circuits courts** 1 fois par semaine ou plus, et 21% 2 à 3 fois par mois.

17% achètent en **magasin bio** chaque semaine, 9% au **marché** .



Classement des lieux d'achat selon la fréquence*



*Note pondérée selon la fréquence attribuée

a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

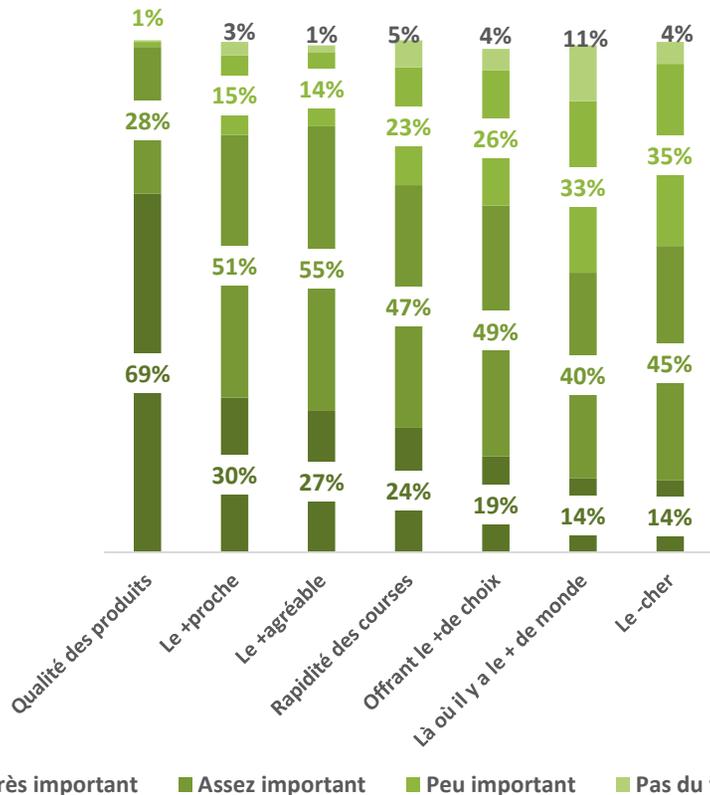
3. Critères d'achat

➤ Critères pour le choix du lieu d'achat

La **qualité** est très ou assez importante dans le choix du lieu d'achat, pour des **97%** des répondants.

La **proximité et l'ambiance** du lieu d'achat sont très ou assez importants pour plus de **80%** des répondants.

Le **prix** est très ou assez important pour seulement **59%** des répondants.



Autres critères relevés :

- « Offre de **produits locaux, de saison et/ou bio** », « **origine** des produits (le plus local possible) »
- « La **fraîcheur** et le **prix** », « local, rapport **qualité/prix** »
- « **Respect** du produit et du consommateur »
- « Aider les **petits commerces ou petits magasins** »
- « Trouver tous les produits **au même endroit** », « pouvoir **regrouper** mes achats »
- « **Horaires** d'ouverture... »
- « Acheter des produits en **vrac**, apporter mes propres contenants »



a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

3. Critères d'achat

➔ Critères d'achat des produits alimentaires, classés de 1 à 9

3 premiers critères du classement

3 derniers critères du classement

#1 Le goût (pour 27%), le prix (25%), produit local (16%)

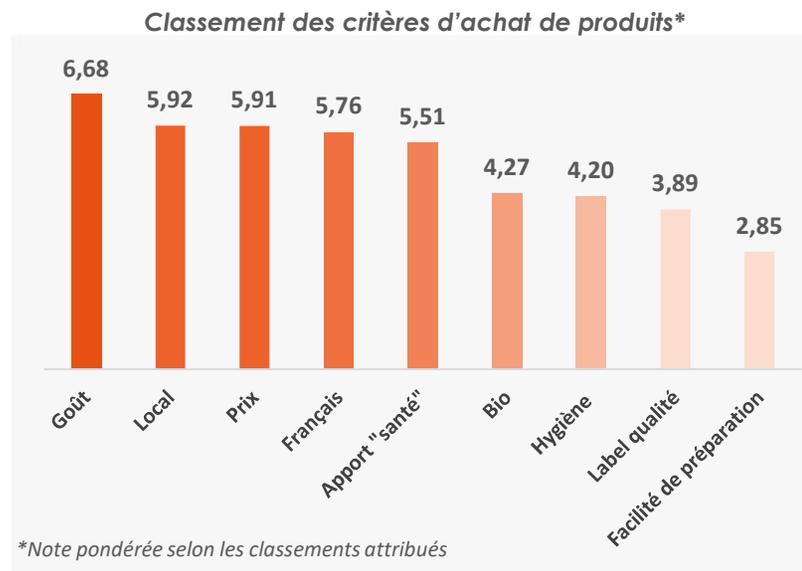
#7 Bio (pour 21%), facile à préparer (18%), labelisé (15%)

#2 Le goût (pour 20,5%), provenance française (16,2%), prix (11,9%)

#8 Labelisé (pour 24%), facile à préparer (15%), bio / hygiène (14%)

#3 Local (pour 19,6%), santé (17,9%), goût (17%)

#9 Facile à préparer (pour 38%), hygiène (19%), labelisé (14%)



a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

4. Evolution des comportements de consommation

Classement des comportements selon leur évolution*		Augmentation	Stable	Variable	Baisse	Arrêt	Jamais fait
Achats de produits locaux	5,46	↗ 60%	= 32%	≈ 3%	↘ 4%	✖ 0,6%	∅ 0,3%
Vigilance au gaspillage alimentaire	5,44	↗ 66%	= 22%	≈ 9%	↘ 1%	✖ 0%	∅ 2%
Achats de produits bio	4,79	↗ 44%	= 28%	≈ 13%	↘ 3%	✖ 1%	∅ 10%
Production à domicile	4,76	↗ 50%	= 27%	≈ 5%	↘ 2%	✖ 3%	∅ 14%
Achats en circuits courts	4,53	↗ 50%	= 27%	≈ 5%	↘ 2%	✖ 3%	∅ 14%
Achats en grandes et moyennes surfaces	4,21	↗ 4%	= 55%	≈ 3%	↘ 36%	✖ 1%	∅ 0,3%
Consommation de viande	3,98	↗ 2%	= 47%	≈ 4,2%	↘ 43%	✖ 3%	∅ 1%
Achats en ligne	3,82	↗ 25%	= 26%	≈ 10%	↘ 8%	✖ 5%	∅ 25%

*Note pondérée selon l'évolution observée

66% font de plus en plus attention à **limiter le gaspillage alimentaire**, **60%** déclarent avoir augmenté leurs achats de **produits locaux**, **77%** **autoproduisent une partie de leur alimentation** (verger, potager, poules pondeuses...).

43% déclarent avoir **réduit leur consommation de viande**, **36%** déclarent avoir **réduit leurs achats en grandes et moyennes surfaces**.

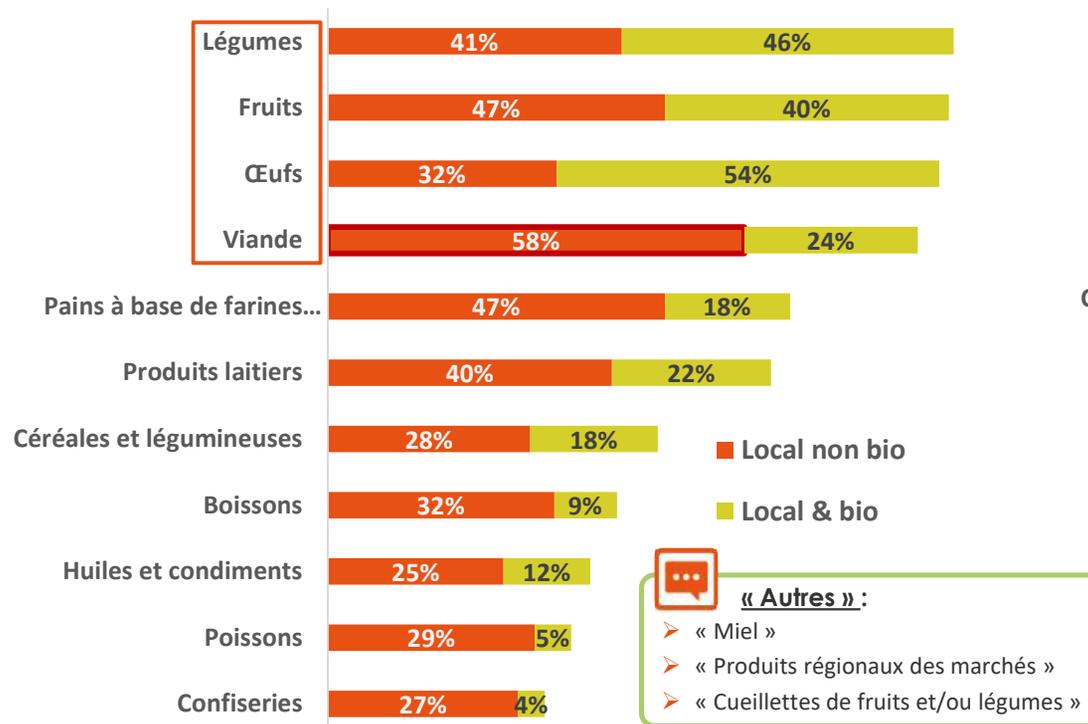
Les achats de produits alimentaires **en ligne** ne font pas consensus : ils sont **stables pour 26%**, en **hausse pour 25%** et **25% n'y ont jamais eu recours**.

a. Les pratiques de consommation

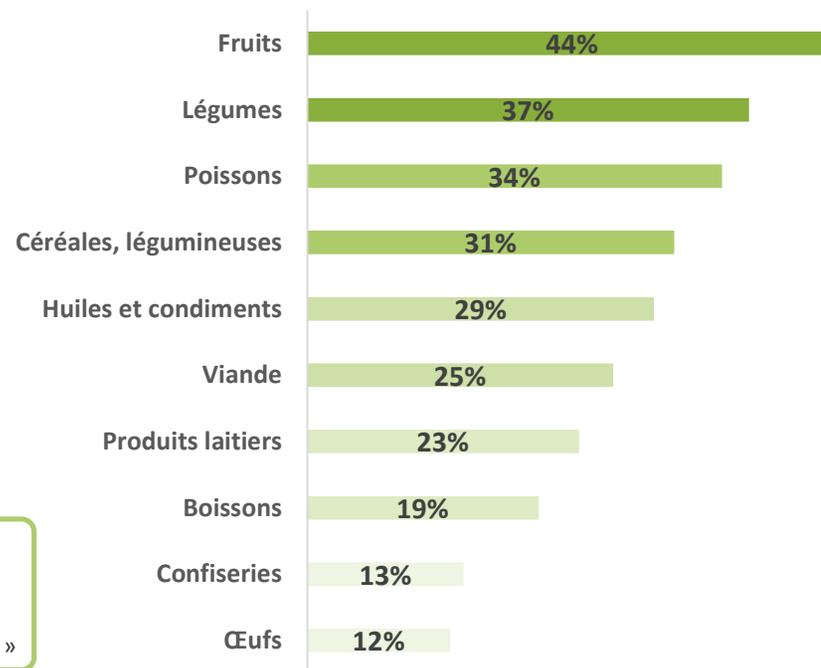
iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

5. Consommation de produits alimentaires locaux

Les principaux produits consommés en local (bio et non bio) :



49% aimeraient manger davantage de produits locaux mais ont du mal à trouver les produits suivants en local :



La viande est en tête des produits achetés localement hors agriculture bio (58%), mais seulement 24% achètent de la viande locale et bio.

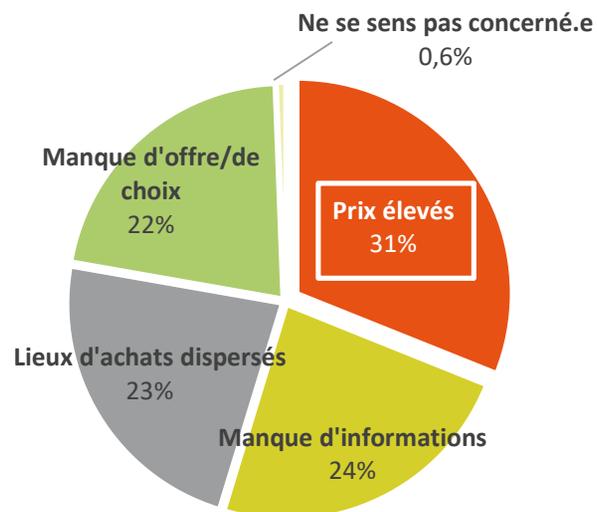
Les légumes et les œufs de provenance locale sont davantage consommés en agriculture biologique (46% et 54%).

a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

5. Consommation de produits alimentaires locaux

Le prix, en tête des freins à la consommation de produits locaux :



Autres freins relevés :

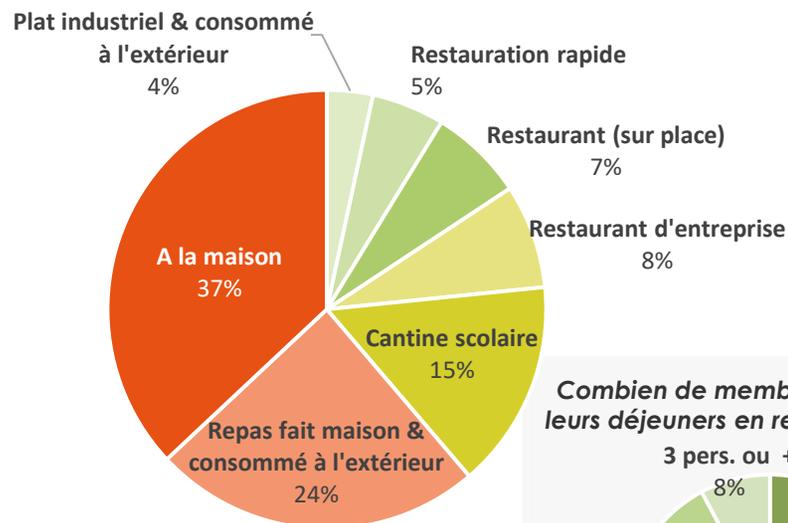
- « On ne prend pas le temps d'aller voir », « Changer les habitudes... la facilité de tout trouver au même endroit... »
- « Horaires d'ouvertures pas toujours adaptés »
- « Un point de vente en centre ville; halles par exemple »
- « Manque de commerce ambulant » », « Difficulté d'accès (pas de voiture) »
- « Il faudrait une liste des producteurs avec lieu et horaires de vente »
- « Pas assez présent dans le supermarché où je fais mes courses »

a. Les pratiques de consommation

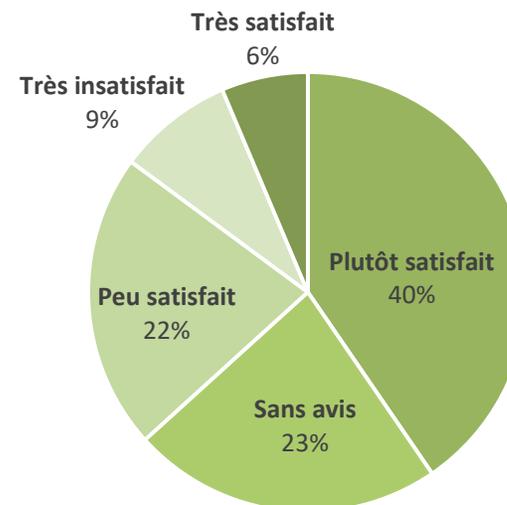
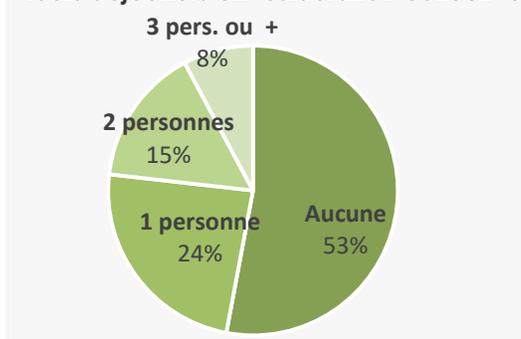
iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

6. Restauration collective : habitudes et perceptions

➔ Lieux où les membres du foyer prennent leurs déjeuners en semaine :



Combien de membres du foyer prennent leurs déjeuners en restauration collective ?



45% se disent satisfaits voir très satisfaits de l'offre en restauration collective, mais **31%** sont peu satisfaits voir très insatisfaits.

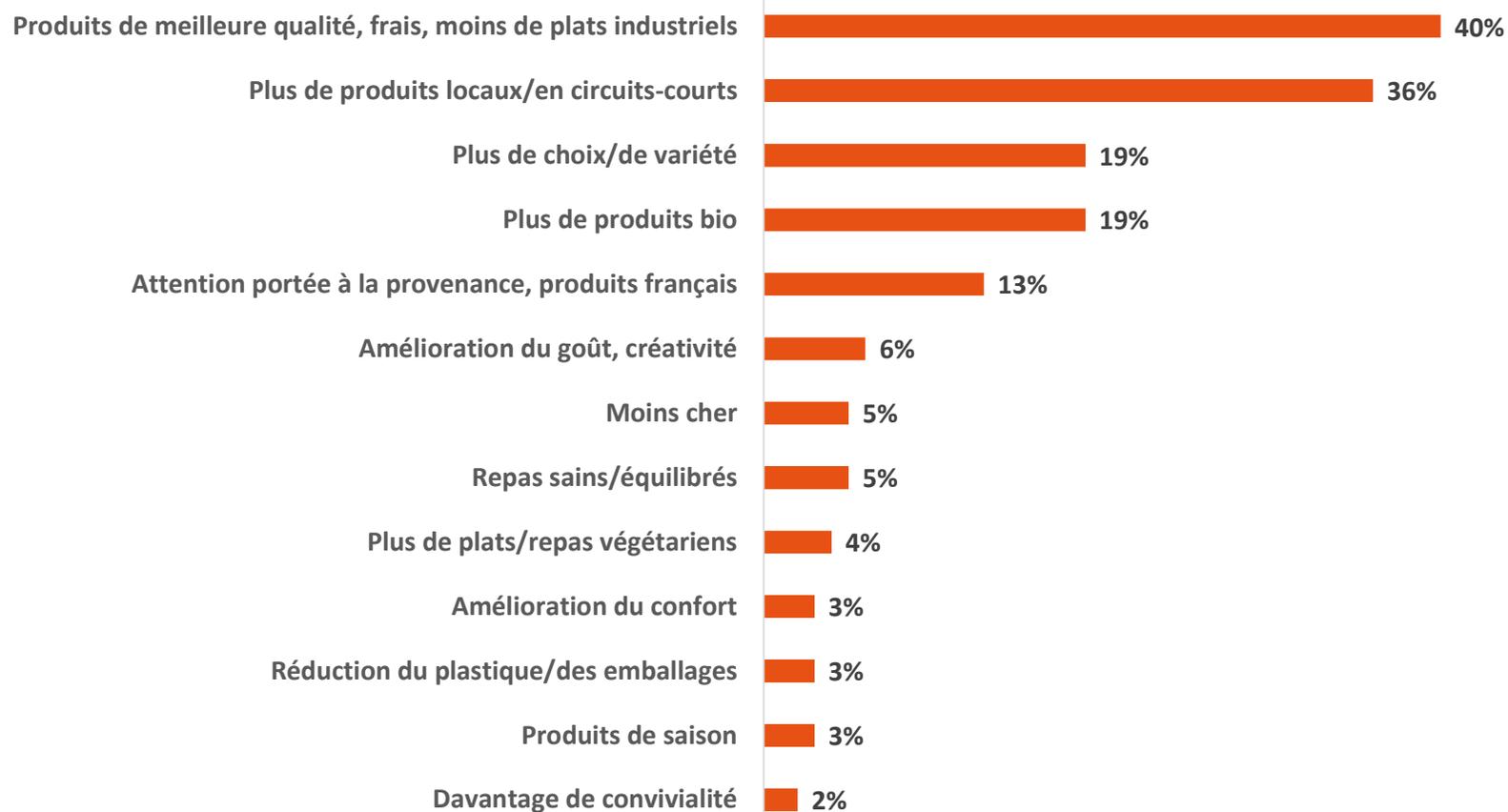
83% prennent leurs déjeuners sur le territoire, à la maison/fait maison pour **61%**.

53% des ménages ne sont pas concernés par la restauration collective.

a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

6. Restauration collective : habitudes et perceptions

 Améliorations souhaitées en restauration collective


a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

7. Vision pour l'agriculture de demain sur le territoire

« Selon vous, quels sont les rôles que peut remplir l'agriculture sur le Pays de Sarrebourg ? »

Près d'un tiers* des répondants souhaitent être tenus informés des prochaines étapes du PAT

Classement de 1 (le +important) à 6 (le-important) : 1er 2e 3e 4e 5e 6e



*92 répondants ont fourni leur contact pour être tenus informés des étapes à venir

a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne (PETR du Pays de Sarrebourg)

7. Vision pour l'agriculture de demain sur le territoire

➤ Les idées suggérées pour améliorer l'offre et le système de distribution alimentaire sur le Pays de Sarrebourg :

- « Développement de **drive ou supermarché dit fermiers** », « **centraliser** les lieux d'achats avec une **amplitude d'ouverture** importante », « **cueillette** à la ferme », « Multiplier les commerces ambulants / itinérants dans les villages », « Créer une **monnaie locale** »
- « Magasin de produits fermiers en **plusieurs points du territoire** offrant la plus grande variété possible car la **proximité** reste primordiale », « **Réseaux de circuits courts** généralisés, **identifiés** et **simplifiés** »
- « Créer une **application**, qui nous indique, qui fait quoi, qui vend quoi, ou se trouve le point de vente, et les horaires d'ouverture »
- « Créer des **projets citoyens (jardins potagers partagés)** ... », « Potagers dans les écoles »
- « Magasins d'alimentation en **vrac** »
- « Pouvoir récupérer une **commande groupée** sans devoir courir partout », « **Livraison** à domicile », « commande **en ligne** »
- « On ne va pas réinventer la roue, dans le temps où les supermarchés n'existaient pas il y avait des **coopératives** où les paysans **mutualisaient** leurs récoltes... »
- « Il est bon de **mettre en avant** nos produits locaux et producteurs locaux ! **La comcom et le département** doivent les soutenir dans leurs projets et leurs idées de développement... Nous **citoyens devons être les acteurs** d'une consommation locale et responsable !
- « Améliorer les **outils de transformation** »
- « **Démarche politique** dans le développement des circuits courts + **Impliquer la population** : magasins relais gérés par des clients ? »
- « Faire des **ateliers du goût** avec des produits issus de l'agriculture biologique », « "**la tournée des producteurs**" une fois l'an au moins, pour prendre connaissance de leur présence, de leur évolution pour accrocher le client à son territoire et valoriser le monde agricole »
- « Faire un système de **collecte de déchets organiques**, [...] mise en place de **consignes d'emballages en verre** »
- « **Annuaire** des producteurs »
- « Il faudrait réussir à **fédérer les producteurs par un représentant public** pour pouvoir leur créer une vraie **vitrine** »
- « Développer les **partenariats entre producteurs et restaurateurs / cantines** »
- « **Aider ceux qui souhaitent s'installer** et qui n'ont pas forcément les **moyens financiers**, **l'endroit** où s'installer, les **formations** nécessaires. **Guider** ces personnes »

a. Les pratiques de consommation
v. Accessibilité alimentaire

Des freins importants qui limitent le rapprochement de l'aide alimentaire et les productions locales

- Le CCAS de Sarrebourg **n'est pas en capacité de subventionner** les structures d'aides alimentaires, ils interviennent ponctuellement si le budget le permet
- Les acteurs **ont du mal à trouver certains produits alimentaires** (les produits bébés posent problème notamment)
- Les associations 'classiques' (Restos du Cœur, Croix Rouge) bénéficient surtout de **dons**, mais les produits sont **souvent inadaptés aux situations** individuelles
- Restos du Cœur et Croix Rouge pâtissent aussi **du vieillissement de leurs bénévoles**, ce qui a d'ailleurs limité leur marge de manœuvre durant le confinement
- Associations, CCAS, épicerie sociale : essentiellement approvisionnés en grande surface aujourd'hui, mais **pas d'approvisionnement en circuits courts / de proximité**
- **Le lien entre producteurs, commerçants/artisans locaux et acteurs de l'aide alimentaire reste donc à construire**
- Face à ces constats, un **manque de moyens humains et financiers** pour mener des **actions concrètes** et développer des solutions appropriées
- Cela a été compensé par la mobilisation de l'épicerie sociale, mais elle est encore récente et **manque donc de visibilité**, au-delà des prescripteurs 'classiques' (CAF, hôpital, CCAS, CPAM)
- L'épicerie sociale est à ce jour **la seule structure** qui propose aux personnes en difficulté un **accompagnement et des ateliers** autour de la cuisine, de la nutrition, de la gestion budgétaire associée etc.

03

Distribution et consommation alimentaire

b. Lieux d'achat

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration commerciale - Une restauration traditionnelle bien implantée dans le PETR du Pays de Sarrebourg

Le PETR du Pays de Sarrebourg compte 213 restaurants/traiteurs, parmi eux **86% des établissements** sont des restaurants traditionnels (contre 83% en Moselle). Ils sont particulièrement implantés dans les zones les plus densément peuplées.

Certains restaurateurs mettent en œuvre des démarches de valorisation des productions locales, en relation avec les opérateurs du territoire, c'est particulièrement vrai sur la viande :

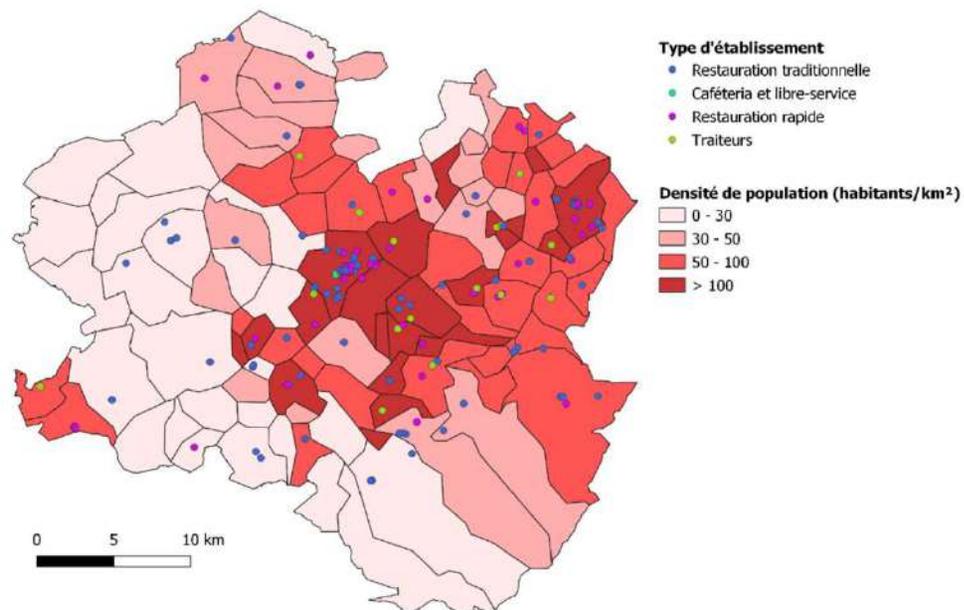
« *Nous travaillons déjà avec les restaurateurs, en complémentarité de nos autres filières* » *Abattoir de Sarrebourg*

« *On est en train de monter un projet de viande 100% locale en partenariat avec l'abattoir de Sarrebourg* » *Restaurant situé à Sarrebourg*

« *Les clients sont en attente de plus de qualité et de local, c'est dans l'air du temps* » *Association des restaurateurs*

Néanmoins des difficultés structurelles qui ne permettent pas d'engager la discussion à ce jour avec ces opérateurs :

« *Avec la crise sanitaire, les restaurants ont pour priorité de maintenir leur activité, ça passe avant tous les autres projets* » *Association des restaurateurs*



Localisation et typologie des restaurants sur le territoire du PETR du Pays de Sarrebourg (Source : Sirène, 2020)

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration commerciale - Une restauration traditionnelle plus discrète dans la CC du Saulnois

La CC du Saulnois compte 67 restaurants/traiteurs. Seuls **55%** de ces établissements sont des **restaurants traditionnels** (contre 83% en Moselle). Ils sont principalement implantés à Château-Salins, Dieuze et Vic Sur Seille.

Certains restaurateurs sont déjà très engagés dans la démarche d'approvisionnement local, que ce soit par conviction :

« Nous sommes engagés depuis des années sur l'approvisionnement local, c'est une conviction personnelle que j'ai depuis toujours. La quasi-totalité de nos produits sont locaux ou, a minima, d'origine France » Restaurateur du Saulnois

... ou par demande des consommateurs

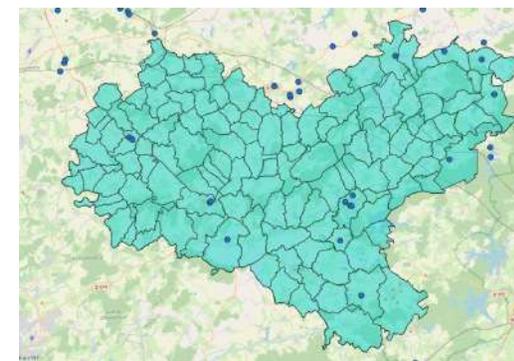
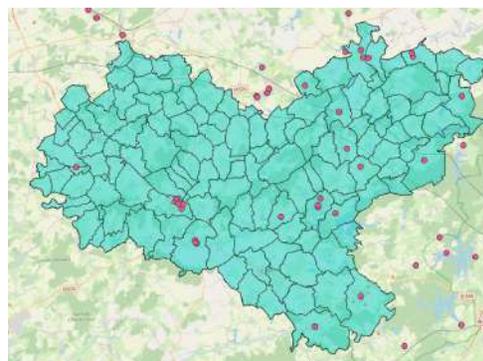
« Je constate une demande croissante de produits locaux de la part de nos clients, ce qui nous pousse à adapter notre offre et à évoluer » Restaurateur du Saulnois

« Les clients sont en attente de plus de qualité et de local, c'est dans l'air du temps » Association des restaurateurs

La situation sanitaire actuelle risque toutefois de retarder la dynamique engagée :

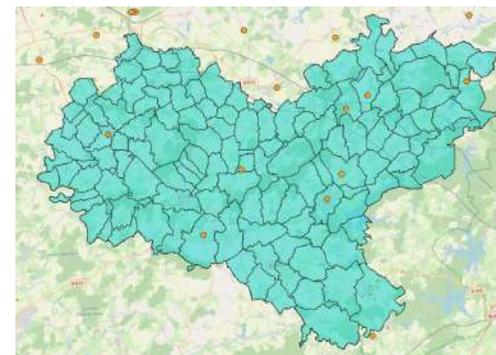
« Avec cette crise du covid qui s'éternise, à la réouverture la priorité des restaurateurs sera de survivre et de relancer l'activité. La question de l'approvisionnement local reviendra dans un second temps... Je pense d'ailleurs qu'il en sera de même pour les clients qui veulent avant tout retrouver le plaisir d'aller au restaurant, quelle que soit la provenance des aliments. Restaurateur du Saulnois

Localisation et typologie des restaurants sur le territoire du Saulnois (Source : Sirène, 2021)



● Restauration traditionnelle

● Restauration rapide



● Traiteurs

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration collective : Fonctionnement et acteurs sur le territoire du PAT (1/5)

Sur le territoire du PAT, la restauration collective est représentée par plusieurs secteurs. Le nombre de repas a pu être estimé pour ces différents secteurs :

- Les **établissements scolaires** : lycées, collèges et écoles élémentaires (cette dernière est gérée par les communes) - Environ 2 millions de repas distribués annuellement
- Les **établissements sociaux et médico-sociaux** : hôpitaux, EPHAD, portage de repas à domicile – 1,9 millions de repas distribués annuellement
- Les **entreprises** : quelques établissements assurent une restauration collective pour leurs salariés ou pour des visiteurs : Le Parc de Sainte-Croix notamment. Sur le territoire du Saulnois, 453.000 repas/an ont été référencés.

Ainsi le nombre total de repas en restauration collective est estimé à **environ 4,35-4,8 millions de repas servis annuellement sur le territoire du PAT.**

Les modalités de fonctionnement des établissements sont variables.

- **Les cuisines centrales, agréées CE, sont des établissements assurant la préparation des repas et leur livraison pour le compte d'autres établissements.**
- **Les restaurants satellites, qui sont des établissements n'assurant pas l'élaboration de repas, ils sont livrés**
- **Les restaurants autonomes assurent eux-mêmes la préparation et la distribution des repas au sein de leur établissement**

Les modalités d'organisation de la restauration collective sont diverses :

La **restauration scolaire** est le plus important pourvoyeur de repas hors domicile sur le territoire du PAT (environ 2 millions de repas annuel - estimation TriesseGressard), devant le **secteur médico-social** (1,9 millions repas/an – estimation TriesseGressard). Concernant le territoire de Sarrebourg,

- Les **collèges et lycées** gérés respectivement par le Département et la Région sont pour certains en gestion autonome (les approvisionnement se font alors via un groupement d'achat pour les lycées ou de manière individuelle pour les collèges. D'autres établissements sont approvisionnés par des Sociétés de Restauration Collective (SRC) : 1001 repas, Elres, API, etc.
- La **restauration collective municipale** a fait l'objet d'une analyse plus détaillée présentée dans les pages suivantes. Une des particularités sur le territoire est que cette restauration collective est exclusivement en gestion concédée, les établissements ne cuisinent pas sur place mais font appel à des SRC en livraison : Reinhardt, ESAT de l'Eventail notamment.
- Les **établissements sociaux et médico-sociaux** sont en grande partie alimentés par un groupement d'achat départemental, le GCS Sud Mosellan. La cuisine est ensuite réalisée sur place ou au sein de la cuisine centrale du centre hospitalier de Lorquin puis distribuée dans les établissements.

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration collective : Fonctionnement et acteurs sur le territoire du PAT (2/5)

Parmi les opérateurs présents sur le territoire :

- **L'ESAT Eventail**, structure d'insertion de personnes en situation de handicap, **fait office de cuisine centrale pour les écoles primaires d'une partie du territoire** (repas sur place et liaisons froides), pour le périscolaire, livrent des repas dans le cadre du portage de repas de certaines collectivités, pour des crèches et des entreprises. Il existe une deuxième structure, également : cuisine centrale à Sarreguemine.
 - **L'approvisionnement s'effectue auprès d'une mercuriale** qui offre une assistance technique pour le passage des commandes alimentaires et gère les aspects logistiques avec les grossistes. Ce type de service offre une sécurité certaine en terme d'approvisionnement. Toutefois, il n'y a **aucune proposition pour un approvisionnement bio et local**.
 - La **légumerie et la découpe de viande** sont un des outils de travail de la structure. Ils souhaitent aujourd'hui **reprenre la main sur leur approvisionnement**, pour développer une offre plus qualitative. Cela demande une remise en question profonde de leur mode de fonctionnement actuel (sourcing des fournisseurs, calcul des grammages, constitution des menus, gestion administrative et logistique des différents fournisseurs, plan de maîtrise sanitaire).
- Le **Centre socio culturel** de Sarrebourg est, entre autre, un restaurant associatif. Seuls les adhérents (dont des PME locales) ont accès au restaurant à un tarif prédéfini. Ils reçoivent également des écoles de Sarrebourg dans une autre salle de la structure. Ils font appel au **réseau Apogée** (centrale d'achat pour le réseau associatif) pour leurs achats alimentaires. Ils font appel ponctuellement à des producteurs locaux pour du fromage de chèvre, des yaourts. Ils n'arrivent pas à se fournir en viande localement (frein sur le prix).
- La Société de Restauration Collective (SRC) « **1001 repas** » prépare les repas de **l'établissement scolaire Saint Antoine** (Collège + Lycée). Société lyonnaise indépendante, ils se développent en Moselle. Ils cherchent à se démarquer des SRC classiques en proposant une démarche « 0 gaspillage » (l'enfant se sert lui-même de ce qu'il veut en se déplaçant entre les différents îlots) et un approvisionnement « en direct » sur une partie des produits alimentaires. Ils font appel à leur groupement d'achat pour le référencement des grossistes nationaux et développent un sourcing direct avec les producteurs locaux, dès que c'est possible, en gré à gré.
- Sur le territoire de Sarrebourg, **De Mes Terres**, magasin de producteurs de Sarrebourg, travaille avec les acteurs de la restauration collective : il livre des produits au lycée Mangin, le Lycée Labroise : ils sont sollicités sur la viande, les produits laitiers et les légumes, il s'agit souvent de petites quantités, laissant penser qu'une partie mineure de l'approvisionnement de ces structures est concernée.
- **A la Source**, magasin de découpe et préparation de viande, travaille avec les maisons de retraites et les hôpitaux.

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration collective : Fonctionnement et acteurs sur le territoire du PAT (3/5)

- **API restauration** dispose d'une cuisine implantée à **Delme**. Celle-ci fournit principalement des **publics âgés sensibles aux produits locaux**, pas nécessairement bio. De façon générale, l'entreprise ne vend pas directement ses plats au consommateur final. Leurs **clients sont des associations et structures privées** (50%) ainsi que des **collectivités** (50%). Les achats se font par l'intermédiaire de leur **centrale d'achats nationale** qui négocie les prix. A **Delme**, la direction est **sensibilisée à l'approvisionnement local**. Sous réserve de respecter les contraintes budgétaires, La Direction dispose d'une certaine latitude pour acheter des produits locaux. Elle **identifie** elle-même les **partenaires locaux** et les référence à sa **centrale** qui **se charge de la négociation** des tarifs. A ce jour, la **cuisine de Delme s'approvisionne à 70% en produits nationaux et 30% en local**.
- **L'EPSMS D'Albestroff** dispose d'une **cuisine centrale** fournissant **700 repas/jour** en moyenne (ouvert 5j/7). Ces derniers sont destinés aux personnes **résidentes** (foyer d'hébergement, EHPAD) ainsi qu'aux **accueils de jour**. Des **clients extérieurs** (périscolaire, MECS de Dieuze,...) sont **également livrés**. La **cantine** de l'établissement peut accueillir jusqu'à **100 personnes**. Le public visé étant fragilisé socialement, le **prix est le principal facteur déterminant** le choix d'approvisionnement. Ainsi, la quasi-totalité des produits (**90%**) **sont achetés via une centrale d'achats** qui ne module son offre qu'en fonction de la qualité (gammes) mais pas l'origine. **Quelques produits** livrés quotidiennement (comme le pain) proviennent de **fournisseurs locaux**. La création de la cuisine est relativement récente (2019). Face à la **crise sanitaire** que l'établissement a affrontée de plein fouet, **l'enjeu est actuellement économique**. **Une fois la situation stabilisée, les questions de durabilité et d'approvisionnement local** seront **examinées** de plus près.
- **Le Lycée Professionnel La Providence** à Dieuze assure 2 activités : restauration collective et d'application (vocation pédagogique). Les publics visés sont principalement des **étudiants** pour qui **l'origine et la qualité** des produits n'est **pas importante**. La Direction veille toutefois à développer le **sourcing local, principalement par conviction**. Actuellement la **restauration collective** est alimentée quasi exclusivement par une **centrale d'achats**. La **cuisine d'application** est quant à elle approvisionnée à **15% en produits locaux**. Les premières **initiatives** proviennent de **producteurs locaux** qui ont **sollicité l'établissement**. **Aujourd'hui**, pour l'activité d'application, l'approvisionnement en **œufs, lait et fruits et légumes** se fait principalement en **local** et cela semble bien fonctionner. L'ambition est de **développer cette approche** et de la **dupliquer** ensuite pour la **restauration collective**. L'un des facteurs bloquant ce développement est le **manque de connaissance du territoire** et des acteurs.

b. Les lieux d'achat**i. Restauration hors domicile***Restauration collective : Fonctionnement et acteurs sur le territoire du PAT (4/5)*

Paysans bio lorrains et **Fermiers lorrains** sont deux plateformes de mise en relation des producteurs/artisans de Lorraine vers la restauration collective de Lorraine :

- **Paysans bio lorrains** existe depuis 20 ans et est spécialisé en Agriculture Biologique. La plateforme émane d'un collectif d'agriculteurs biologiques. Elle rassemble les produits bio du territoire lorrain pour les distribuer dans les 4 départements en assurant la fonction logistique (agrégage, livraison). Elle est dans une logique de service importante pour les agriculteurs comme pour les clients : une seule commande, une seule facture et si possible une seule livraison. Un fournisseur à Château-Salins (Biogam, produits laitiers) permet dans une certaine mesure de regrouper les commandes et d'optimiser les livraisons avec un stock tampon pour les produits non fragiles. Le fournisseur de viande gère l'équilibre matière en valorisant les parties nobles vers la boucherie. La livraison est gérée par la plateforme (en propre, ou par transporteur).
- **Fermiers lorrains** est né il y a 6 ans d'une initiative de la Chambre d'Agriculture de Meurthe et Moselle. La plateforme rassemble l'offre de producteurs lorrains à destination de la restauration collective du territoire, les producteurs sont néanmoins autonomes pour les livraisons. Elle réalise la réponse aux appels d'offre de certaines cuisines centrales, au nom des producteurs, gère la facturation. La logistique est gérée par les producteurs. Le fournisseur de viande de bœuf gère l'équilibre carcasse avec un autre débouché.

Les deux plateformes constatent qu'elles ne travaillent pratiquement pas avec les producteurs du territoire du PAT et ne livrent à aucun établissement du territoire :

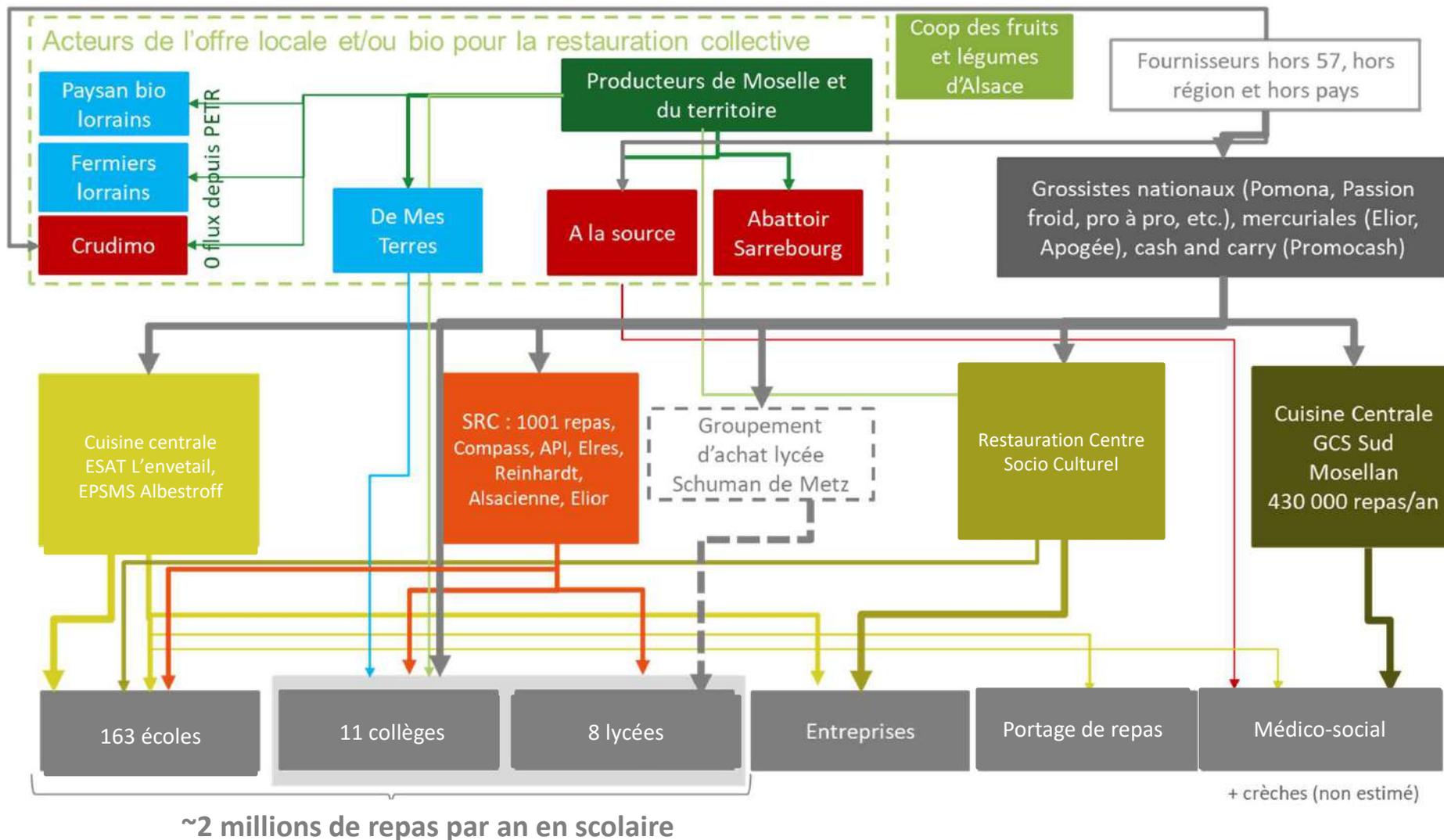
- 15% de l'activité de Fermiers Lorrains est réalisé sur la Moselle contre 80% pour la Meurthe et Moselle
- Center Parcs est l'unique client de Paysans Bio Lorrains



b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration collective : Fonctionnement et acteurs sur le territoire du PAT (5/5)



b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration collective : Focus sur la restauration collective municipale (PETR Sarrebourg)

Le territoire du PETR du pays de Sarrebourg compte un total de **105 établissements scolaires publics** (écoles maternelles, élémentaires et primaires).

La **répartition de ces établissements scolaires est inégale**, les communes de Sarrebourg, Dabo, Reding et Mittersheim sont celles qui concentrent le plus d'écoles, avec respectivement 10, 5 et 3 établissements scolaires répertoriés sur la commune.

L'approfondissement de la restauration collective municipale a été réalisé exclusivement sur le secteur scolaire, néanmoins, les communes assurent également un service de restauration collective pour des centres de loisirs ou de vacances, des établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS) et certaines entreprises.

Estimation des repas consommés en restauration scolaire municipale

Le territoire du pays de Sarrebourg compte **4 729 élèves scolarisés** dans les écoles maternelles et élémentaires.

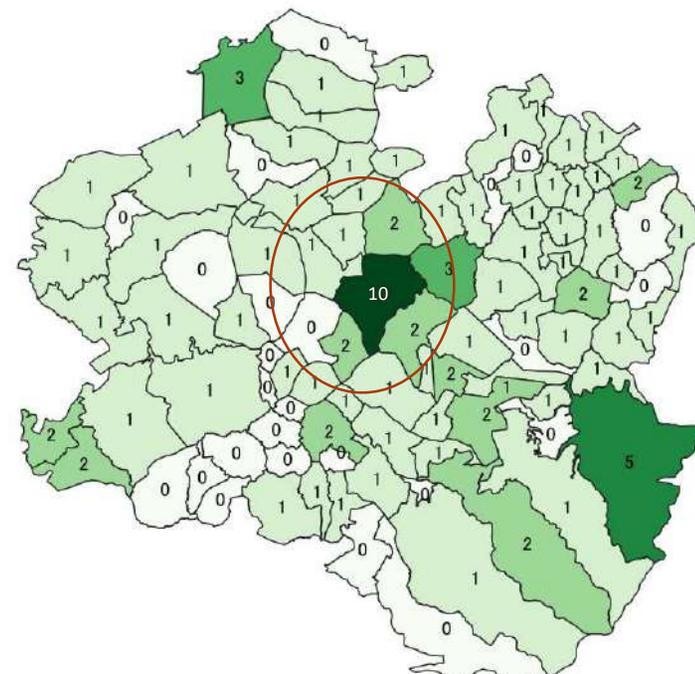
- En moyenne, **entre 32% et 43% des élèves fréquentent les restaurants scolaires le midi.**
- Ainsi, les restaurants scolaires du pays de Sarrebourg accueillent **entre 1 514 et 2 034 élèves** le midi (hors mercredi midi et vacances scolaires).



Sur une **année moyenne de 143 jours**, cela représente **entre 216 502 et 290 862 repas** (hors mercredi midi et vacances scolaires)

Certains services périscolaires proposent également un service de restauration les mercredis midi et certains jours de vacances scolaires.

Répartition du nombre d'établissements scolaires par commune



Nombre d'établissements sur le territoire et effectifs scolaires

	Nombre d'établissements	Effectif scolaire		
	Pays de Sarrebourg	CC de Sarrebourg	CC de Phalsbourg	Pays de Sarrebourg
Ecoles maternelles	40	1 215	490	1 705
Ecoles élémentaires	77	2 138	886	3 024
Total	105	3 353	1 376	4 729

Source : Bibliographie, SNUipp, élaboration TriesseGressard

b. Les lieux d'achat

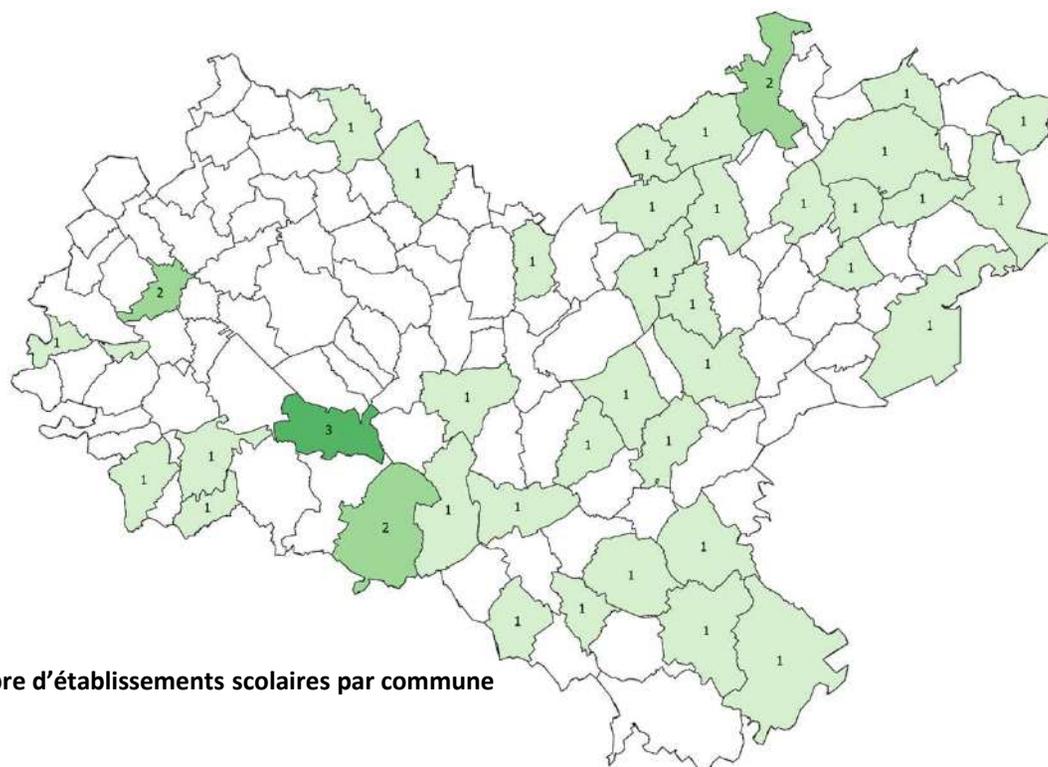
i. Restauration hors domicile

Restauration collective : Focus sur la restauration collective municipale (CC du Saulnois)

Le territoire de la CC du Saulnois compte un total de **48 établissements scolaires publics** (écoles maternelles, élémentaires et primaires).

La **répartition de ces établissements scolaires est inégale** puisque seules 39 communes sont pourvues d'une école. La grande majorité des communes du territoire (89) restent donc dépourvues d'établissement scolaire.

Certaines communes assurent également un service de restauration collective pour des centres de loisirs ou de vacances, des établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS) et certaines entreprises.



Répartition du nombre d'établissements scolaires par commune

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration collective municipale : analyse de l'enquête en ligne (PETR Sarrebourg)

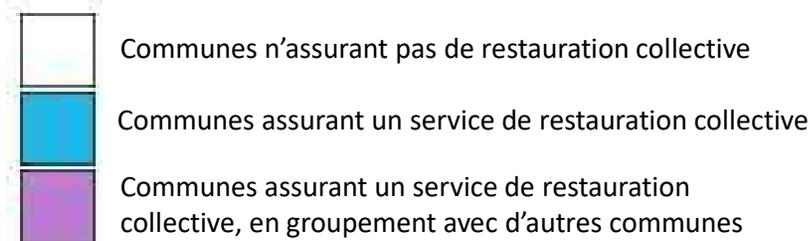
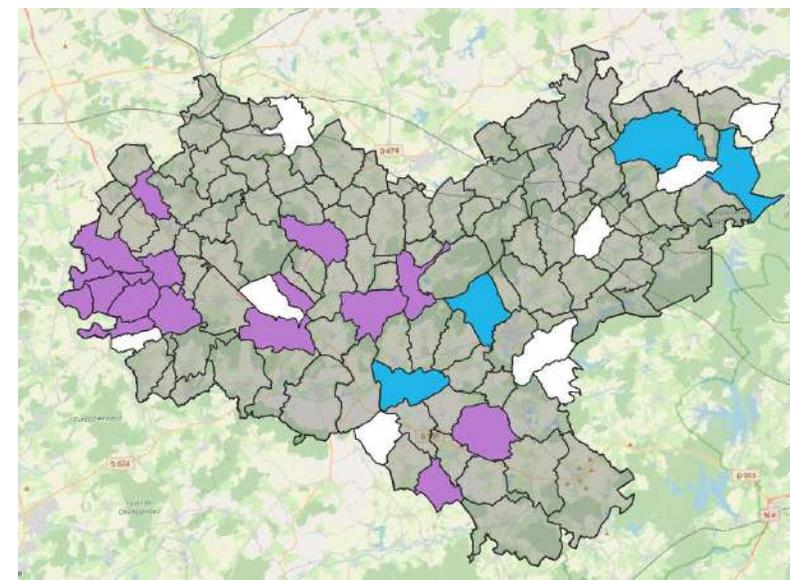
La réalisation d'une enquête en ligne auprès des mairies du PETR du Pays de Sarrebourg et de la communauté de communes du Saulnois, a permis de qualifier le fonctionnement de la restauration collective. 75 communes ont répondu à l'enquête.

Certaines communes sont en **Regroupement Pédagogique Intercommunal (RPI)**. La **restauration collective est alors gérée par un service périscolaire commun aux communes intégrées au regroupement**. Les RPI consistent en la réunion de plusieurs communes pour l'établissement et l'entretien d'une/des écoles. Le regroupement scolaire peut être organisé sur un seul site (RPI concentré) ou sur plusieurs sites (RPI dispersé).

D'après les données récoltées lors de l'enquête en ligne, parmi les 75 répondants :

- **46 communes assurent un service de restauration collective** (hors communes en RPI n'ayant pas répondu à l'enquête). Certaines de ces communes sont en Regroupement Intercommunal Pédagogique (RPI) → **peuvent disposer d'un service périscolaire commun**
- **29 communes n'en assurent pas.**

Répartition des communes assurant un service de restauration collective



Pas de donnée pour les communes transparentes

Source : Enquête en ligne, élaboration TriesseGressard

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration collective municipale : analyse de l'enquête en ligne (PETR Sarrebourg)

La réalisation d'une enquête en ligne auprès des mairies du PETR du Pays de Sarrebourg et de la CC du Saulnois, a permis de qualifier le fonctionnement de la restauration collective. 50 communes du PETR du Pays de Sarrebourg ont répondu à l'enquête.

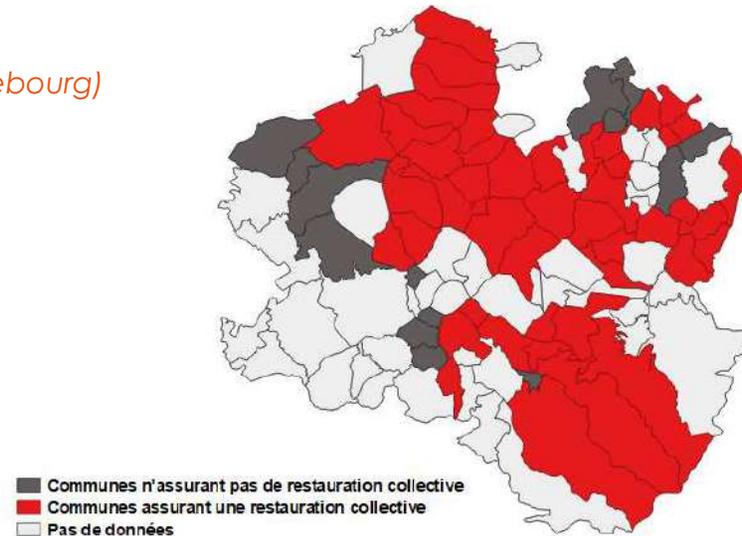
Certaines communes sont en **Regroupement Pédagogique Intercommunal (RPI)**. La **restauration collective est alors gérée par un service périscolaire commun aux communes intégrées au regroupement**. Les RPI consistent en la réunion de plusieurs communes pour l'établissement et l'entretien d'une/des écoles. Le regroupement scolaire peut être organisé sur un seul site (RPI concentré) ou sur plusieurs sites (RPI dispersé).

D'après les données récoltées lors de l'enquête en ligne, parmi les 50 répondants :

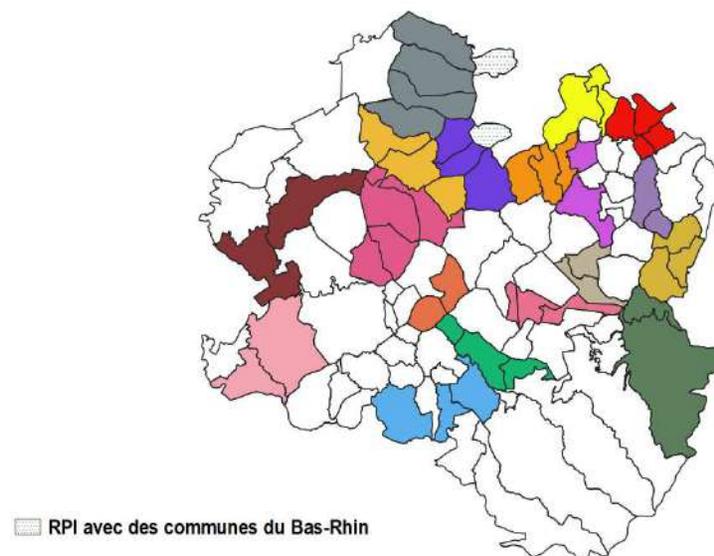
- **32 communes assurent un service de restauration collective** (hors communes en RPI n'ayant pas répondu à l'enquête). Certaines de ces communes sont en Regroupement Intercommunal Pédagogique (RPI) → **peuvent disposer d'un service périscolaire commun**
- **18 communes n'en assurent pas.**

Source : Enquête en ligne, élaboration TriesseGressard

Répartition des communes assurant un service de restauration collective



Communes en Regroupement Pédagogique Intercommunal (RPI)



b. Les lieux d'achat

ii. Restauration hors domicile

Restauration collective municipale : une gestion concédée (enquête PETR Pays Sarrebourg + CC Saulnois)

La restauration collective du territoire est majoritairement en gestion concédée, c'est-à-dire **assurée par des prestataires (traiteurs) qui livrent les repas dans les « cantines »**.

Les **principaux prestataires**, aux vues des résultats de l'enquête, parmi 29 répondants :

- **Christian REINHARDT** - traiteur 57400 Sarrebourg (pour 7 communes)
- **A.P.I Restauration** - 57590 Delme (pour 6 communes)
- **La Toque Dorée** - traiteur 67260 Sarre Union (pour 3 communes)
- **ESAT L'EVENTAIL** - 57400 Sarrebourg (pour 4 communes)
- Autres : Patrick Gangloff, traiteur 67260 Sarre Union
Yvette Tilignac, 57870 Hartzviller
Crystal restauration, 57230 Bitche
Elior
EPSMS du Saulnois, 57670 Albestroff

La livraison des repas est assurée à 69% en liaison chaude et à 31% en liaison froide (26 répondants).

Place des produits locaux, bio et/ou sous signe de qualité et d'origine dans la restauration collective

Parmi 17 répondants :

- 12 communes n'ont pas indiqué au traiteur **l'obligation d'introduire des produits durables pour répondre à la loi EGAlim**
- Seulement 5 communes l'ont fait
- Parmi 14 répondants : 4 communes ont stipulé dans les clauses de leur marché public que **le traiteur doit leur transmettre des tableaux de suivi des produits durables qui sont intégrés dans les repas livrés.**

De plus en plus de parents d'élèves œuvrent pour une amélioration des menus proposés

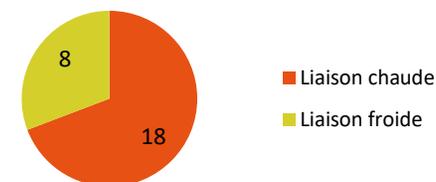
Objectifs d'approvisionnement en produits locaux, biologiques et/ou sous signes officiels de qualité dans la restauration collective

L'approvisionnement en produits locaux, bio et/ou sous signes de qualité **apparaît comme une priorité pour presque la moitié des répondants.**

Parmi les 39 répondants :

- 19 communes souhaitent en augmenter la part dans les repas
- 16 communes n'ont aucun objectif
- 4 communes espèrent stabiliser leur part dans les repas

Type de liaison (26 répondants)



Source : Enquête en ligne, élaboration TriesseGressard

Objectifs d'approvisionnement (39 répondants)



Source : Enquête en ligne, élaboration TriesseGressard

b. Les lieux d'achat

ii. Restauration hors domicile

Des produits locaux encore peu présents dans l'approvisionnement de la restauration collective du territoire (1/2)

- En 2018, la DDT de Moselle met en place un **observatoire départemental de l'approvisionnement de la Restauration Hors Domicile (RHD)**. Il mobilise les acteurs économiques de l'ensemble de la filière. Il doit permettre une connaissance fine de l'origine des produits agricoles utilisés en RHD, et notamment de la part des produits de proximité dans l'approvisionnement de la RHD.
- C'est aussi un lieu d'échange et de recherche de solutions partagées pour le développement de l'approvisionnement local. Les 1ers résultats ont montré la **très faible part de l'origine Moselle** dans les approvisionnements. Les acteurs ont fait remonter leur **besoin de mutualisation de la logistique et des tâches administratives**, et la nécessité de **travailler sur l'offre** (en volume et diversité).

Les opérateurs de l'approvisionnement local de la restauration collective à l'échelle du département constatent **le faible engouement à ce jour pour l'approvisionnement local et/ou de qualité en Moselle**. Ce constat se transpose à l'échelle du PETR du Pays de Sarrebourg.

Parmi les structures rencontrées, **les pratiques d'approvisionnement local sont encore assez timides**, on note toutefois des démarches en cours ou des volontés d'aller vers un approvisionnement plus local et/ou plus qualitatif :

- **L'ESAT de l'Eventail souhaite développer un approvisionnement plus local et qualitatif** alors qu'aujourd'hui ils n'ont aucun accès au local avec la mercuriale à laquelle ils adhèrent.

« Nous souhaitons aller vers plus de produits frais, locaux, afin de valoriser l'important savoir faire des équipes. Le but est de former et d'accompagner les travailleurs à cette nouvelle manière de faire. » (Entretien ESAT l'Eventail)

« Les mairies ne font pas encore de demande vis-à-vis du local dans les contrats mais il y a quand même un engouement, pour la saisonnalité par exemple, et le local, plus que le bio d'ailleurs. » (Entretien ESAT l'Eventail)

- Le **Centre Socio Culturel travaille de manière anecdotique en dehors de sa mercuriale** pour s'approvisionner localement sans objectif de développement à court terme :

« Il faut faire les choses de manière progressive. Le bonheur des équipes est important pour apporter du changement. Les choses bougent de l'intérieur, avec la nouvelle génération qui arrive. La relève amènera peut-être ce tournant. » (Entretien Centre Socio Culturel)

b. Les lieux d'achat

ii. Restauration hors domicile

Des produits locaux encore peu présents dans l'approvisionnement de la restauration collective du territoire (2/2)

- **L'EPSMS d'Albestroff** fait actuellement face à des enjeux économiques, les questions de durabilité viendront dans un second temps.

« Créée en 2019, notre structure a pris quasi immédiatement la crise du Covid de plein fouet. Nous devons nous stabiliser avant d'envisager des approvisionnements locaux. » (Entretien EPSMS Albestroff)

« Les producteurs ne sont actuellement pas structurés et organisés. Ils ne peuvent pas répondre à nos exigences de volumes, de régularité, de variété et de prix. La structuration avec un acteur intermédiaire pourrait répondre à la plupart de ces enjeux. » (Entretien EPSMS Albestroff)

« Je regrette que les conditions d'approvisionnement local n'apparaissent pas dans les appels d'offre. Cela nous obligerait à avancer dans cette démarche » (Entretien EPSMS Albestroff)

- Le **Lycée professionnel La Providence** est engagé dans cette démarche d'approvisionnement local mais a besoin d'une meilleure coordination territoriale pour réussir ce déploiement

« Nous voulons aller plus loin dans notre démarche d'approvisionnement local, cependant nous ne connaissons pas assez bien les acteurs et les spécificités du territoire pour réussir ce projet ». (Entretien LEP Dieuze)

« Le fait d'être une structure privée nous affranchit des contraintes administratives que rencontre le secteur public. Cela explique peut-être en partie pourquoi nous parvenons à évoluer plus rapidement dans cette démarche d'approvisionnement local ». (Entretien LEP Dieuze)

- **Un restaurateur / Traiteur** implanté sur le Saulnois, a entamé depuis plus de 30 ans l'approvisionnement local. Selon lui il faut stimuler la demande locale en engageant des campagnes de promotion et de valorisation des produits locaux.

« Je constate une demande croissante pour les produits locaux. A mon sens il faut stimuler cette demande en engageant des campagnes de promotion en faveur des produits locaux. Quand je vois ce qui a été fait à côté de chez nous dans les Vosges dans ce sens, je pense que l'on pourrait arriver à des résultats très satisfaisants également chez nous. » (Entretien Restaurateur Saulnois)

b. Les lieux d'achat

ii. Restauration hors domicile

Les problématiques de l'approvisionnement local pour la restauration collective du territoire (1/3)

La mise en relation des producteurs avec les opérateurs, l'interconnaissance entre les acteurs : Internaliser la fonction sourcing demande du temps que les structures n'ont pas toujours :

« Il faut trouver des **fournisseurs fiables**, qui ne lâchent pas, et assurent les livraisons en temps et en heure. » « Nous avons **besoin de mise en réseau** pour le sourcing » (source entretien ESAT Eventail)

« il faudrait que les agriculteurs s'organisent en **mercuriale** pour regrouper l'offre et faciliter la mise en relation » (source entretien Centre socio culturel)

« Il faut organiser des lieux de rencontre entre les producteurs et les acheteurs afin d'encourager les rencontres et le lien entre les acteurs du territoire » (Entretien restaurateur du Saulnois)

« Nous avons besoin d'acteurs intermédiaires qui structurent l'offre du territoire afin de répondre à nos exigences spécifiques de la restauration collective » (Entretien EPSMS Albestroff)

« Le développement de notre approvisionnement local est freiné par notre méconnaissance du territoire et des acteurs qui s'y trouvent » (Entretien LEP Dieuze)

Les **coûts supérieurs et la faible marge de manœuvre des cuisines**, bien que certains témoignent que la **limitation du gaspillage** libère du budget pour un approvisionnement local ou de meilleur qualité :

« **En maraîchage**, on est en concurrence avec la vente directe qui rémunère mieux. Pour développer une offre en légumes plus accessible à la restauration, cela demande de la mécanisation, plus de personnel, c'est un schéma dans lequel les maraîchers ne souhaitent pas nécessairement s'engager. Il y a un **décalage entre les prix en vente direct, et les prix qu'il est possible de faire avec la restauration collective**. Les producteurs préfèrent vendre des paniers, avec des prix plus importants que faire du volume avec la restauration collective. » (Source entretien 1001 repas)

« **C'est trop cher** (légumes, viande), les producteurs se positionnent comme pour de la vente directe donc ça ne fonctionne pas. On n'a pas beaucoup de marge sur le coût matière. » (source entretien Centre socio culturel)

« Le bio local, ça coûte plus cher donc c'est un frein : il faut **repenser un peu le fonctionnement de la cuisine** (grammage, gaspillage, menu végétarien) pour équilibrer les coûts. (Source Paysans Bio Lorrain)

« **Le prix est un frein**. Il faut une volonté politique pour y aller avec un financement plus important à l'image de ce qu'a pu faire le conseil départemental de Meurthe et Moselle. » (Source Fermiers Lorrains)

« il faut que l'on reste dans la même gamme de prix. Mais une augmentation trop importante ne passerait pas auprès des écoles ». (ESAT Eventail)

b. Les lieux d'achat

ii. Restauration hors domicile

Les problématiques de l'approvisionnement local pour la restauration collective du territoire (2/3)

Bio ou local : les exigences de la loi Egalim ne vont pas forcément dans le sens du développement des filières de proximité :

« Dans Egalim : le côté local est sorti de la loi. **Les grosses boîtes vont nous fournir du bio pas cher et pas bon...** Ca ne va pas être efficace et ne va pas renforcer les filières locales. » (source entretien Centre socio culturel)

« le **local non labellisé** n'est pas retenu dans la loi Egalim, on va devoir acheter du bio pas forcément local pour entrer dans les clous. **Si le local existe, nous préférons favoriser le local et de saison.** » (1001 repas)

La **gestion de la logistique et de la massification des flux est une problématique majeure**. Certains opérateurs souhaitent la création d'une plateforme de stockage dédiée à l'échelle de la Moselle. Liée à la question de la logistique, est celle de la **capacité des agriculteurs à fournir des volumes suffisants** pour répondre aux besoins de la restauration collective, c'est notamment le cas pour les légumes.

« Le cuisinier manque de temps pour les achats, il faudrait un acheteur. Les paysans n'ont pas tous de quoi livrer. **Faut-il une organisation entre plusieurs structures ?** Pour l'instant, c'est impossible de faire ça à court terme tous les jours tout le temps. » (source entretien Centre socio culturel)

« C'est beaucoup une histoire de **logistique qui freine les petits producteurs**, la quantité à fournir peut être limitante. Ce n'est pas leur métier de faire grossiste. C'est un problème de volume aussi : par exemple 800 couverts jours, à raison d'une portion de 250g de pomme de terre par enfant, c'est 200kg qu'il faut fournir. » (1001 repas)

« Le problème qu'on va rencontrer c'est que **pour 500 repas par jour, il faut du volume** » (Lycée Labroise)

« La logistique, c'est le nœud du problème. Pour le développement de la structure sur toute la lorraine, il faudrait un espace pour rassembler les produits, pourquoi pas avec d'autres opérateurs. » (Paysans bio lorrains)

« La logistique est gérée par les producteurs et c'est compliqué pour eux lorsqu'ils doivent livrer de petits établissements éloignés. Il faut que les opérateurs de la filière se regroupent pour recevoir les produits et les distribuer de façon massive. » (Fermiers Lorrains)

b. Les lieux d'achat**ii. Restauration hors domicile***Les problématiques de l'approvisionnement local pour la restauration collective du territoire (3/3)*

Le dernier frein identifié est la **gestion administrative et financière de l'approvisionnement des structures de restauration collective** : les producteurs ont besoin d'être accompagnés sur la réponse aux appels d'offre, la facturation. Les plateformes de producteurs apportent une solution à ces questions.

De l'autre côté, qu'il s'agisse de régie ou de gestion concédée, les cuisines doivent retravailler le cahier des charges de leurs appels d'offre pour intégrer le local, ou travailler de gré à gré avec les producteurs.

« Il faut absolument que la facture soit sur chorus : il faudrait une plateforme pour les aider. » (Lycée Labroise)

« On répond parfois à des Appels d'Offre, mais il faut que les collectivités aient travaillé leur sourcing pour pouvoir y répondre » (Paysans bios Lorrains)

« Nous avons déjà bien avancé dans notre démarche d'approvisionnement local. Par rapport à des structures publiques, nous avons les mains beaucoup plus libres pour sélectionner de nouveaux fournisseurs et engager des collaborations, ce qui nous permet une plus grande agilité » (LEP Dieuze)



b. Les lieux d'achat

iii. Réseau de détail et GMS

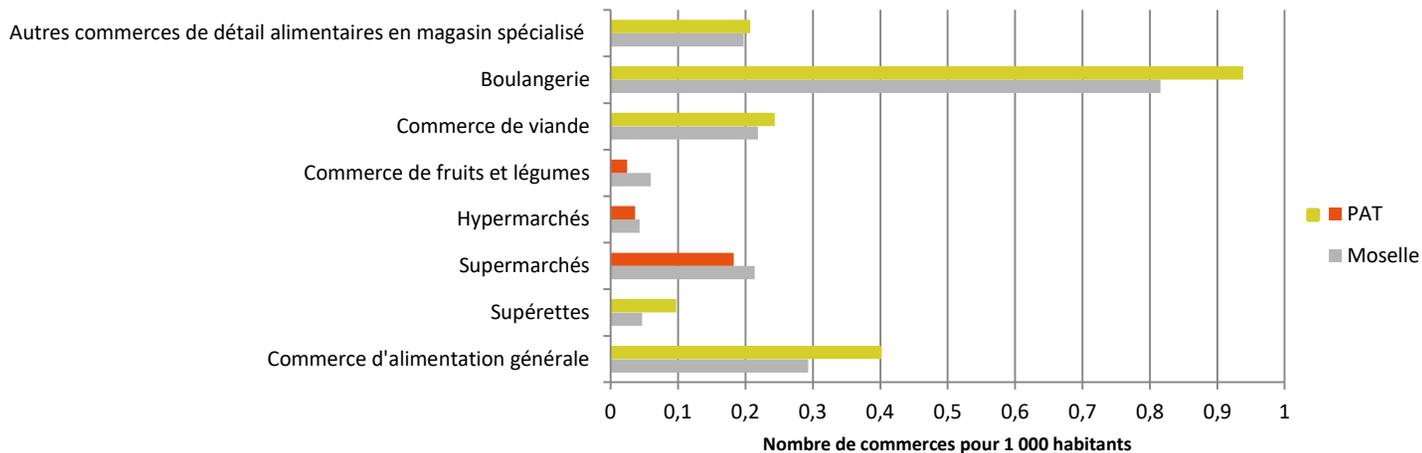
Une distribution traditionnelle bien ancrée dans le territoire

Le **niveau d'équipement commercial est globalement satisfaisant par rapport à la Moselle**, notamment en commerce de proximité (Boulangerie, boucherie/charcuterie, alimentation générale de proximité).

La plus grande fréquence des supérettes et alimentation de proximité, compense la plus faible part des hypermarchés et supermarchés. On note cependant une très faible implantation de primeurs.

Il existe une diversité d'opérateurs : Cora, LIDL, Norma (plateforme régionale sur Sarrebourg), Intermarché, Proxi, Match et 1 boutique Bio à Sarrebourg « Coin Nature »

Densité commerciale par type de commerce sur le PAT
(Elaboration TriesseGressard, Source Sirene et INSEE)



b. Les lieux d'achat

iii. Réseau de détail et GMS

Des opérateurs qui travaillent sur leur approvisionnement local



Commerce de viande installé depuis 1972 à Sarrebourg, **A La Source** s'adresse aux particuliers comme aux professionnels (restaurants, hôpitaux, maisons de retraite). Il se positionne sur une offre accessible en terme de prix. Il travaille avec des grossistes nationaux, des producteurs locaux, mais aussi Cheville Est et Socopa. Il commercialise bœuf, volailles, ovins/agneaux, gibiers, charcuterie. Il note une modification des attentes des consommateurs vers plus de surgelés et de produits déjà préparés.



Hypermarché indépendant à Sarrebourg, **Leclerc** s'appuie sur la stratégie de groupe des « Alliances Locales » pour développer une partie de son approvisionnement en produits alimentaires locaux, en direct du producteur ou transformateur. 60 Alliances ont été formalisées par le magasin, principalement dans l'alimentaire. Ainsi, la viande de bœuf et d'agneau est presque en totalité d'origine locale (rayon de 100km). C'est plus anecdotique en produits laitiers, et fromage. Développer ce type d'approvisionnement (notamment fruits et légumes, bio) fait partie de leur stratégie. Les accords commerciaux des Alliances Locales sont beaucoup plus souples que pour les autres types d'approvisionnement, notamment dans le but d'être plus attractif pour les producteurs.



De la Terre au Panier est un commerce de détail alimentaire bio à Phalsbourg, qui propose des produits d'épicerie, fruits et légumes, produits frais, etc. Malgré une forte demande de la part des consommateurs, il propose peu de produits issus de l'agriculture locale.



Le **supermarché Match** de Château-Salins propose des produits locaux : viande, fromage, miel etc. et cherche à augmenter considérablement cette offre en entrant en contact avec des producteurs locaux. L'objectif est de répondre à une demande croissante en produits locaux et de qualité tout en faisant fonctionner l'économie locale.



Le **Petit Vicois (Proxi)** à Vic-sur-Seille propose différents produits locaux (bière, miel, confiture, plats cuisinés,...) qui sont mis en valeur spécifiquement dans le magasin. L'approvisionnement se fait de façon agile : le propriétaire du magasin contacte périodiquement les producteurs en fonction des besoins. La livraison est assurée par les producteurs. Le magasin souhaite développer le concept dans le futur.

b. Les lieux d'achat

iii. Réseau de détail et GMS

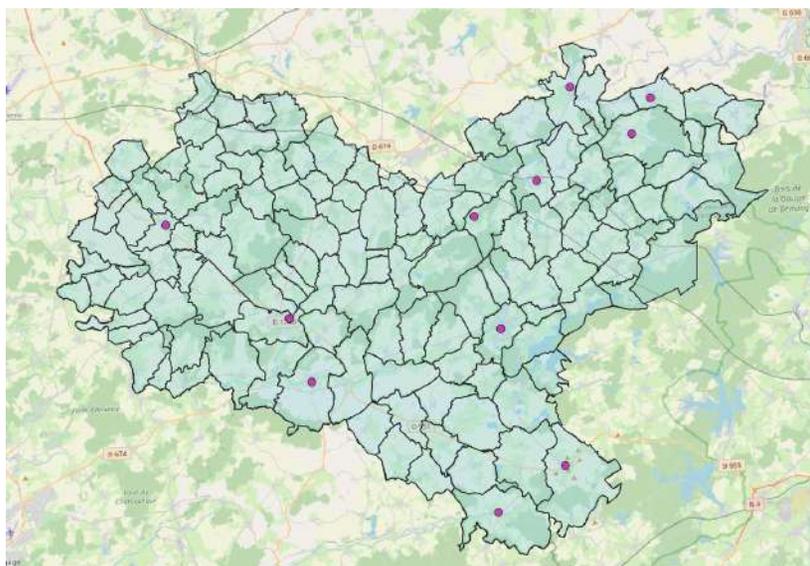
Mais un manque sur certaines communes, partiellement compensée par les tournées des artisans

La carte des densités commerciales montre la **concentration des commerces sur les lieux de vie du territoire** (Sarrebourg, Phalsbourg, Dabo au Sud-Est, Dieuze). L'absence de commerce de nombreuses communes du territoire pose la **question de l'accessibilité pour leurs habitants**.

Les commerces de proximité (Boulangers, boucherie/charcuterie) assurent encore, via les tournées dans les villages environnants, un service à la population. Ces tournées ne sont pas rentables (*Source CMA, Fédération boulangers*), mais elles demeurent importantes pour maintenir leur clientèle et plus globalement leur activité dans un contexte économique difficile. Les opérateurs font part de leur besoin d'être soutenus pour les maintenir.

Densité commerciale par commune sur le Saulnois

(Elaboration TriesseGressard, Source Sirène)



Communes possédant au moins un commerce

Extraction des commerces d'alimentation générale (47.11B), supérettes (47.11C), supermarchés (47.11D), hypermarchés (47.11F)

Communes	Nombre de commerces alimentaires
Dieuze	4
Château-Salins	2
Albestroff	1
Benestroff	1
Delme	1

Communes	Nombre de commerces alimentaires
Francaaltroff	1
Insmig	1
Lagarde	1
Lidrezing	1
Maizieres-les-Vic	1
Vic-sur-Seille	1

« Il y a beaucoup de **boulangers en souffrance** qui ne se sont pas remis en question à temps. » (*Union des boulangers*)

« Il faut **proposer des ventes ambulantes**, etc. sinon ils vont perdre des clients. Malgré tout, les tournées ne sont pas nécessaires rentables. » (*CMA*)

« Les **ComCom devraient un peu soutenir pour maintenir le lien social**. Quand la tournée n'est plus rentable dans un village, il faudrait mettre à disposition un local avec une personne 2 à 3 h par jour. Il n'y a pas assez de débouché pour que le boulanger ou le boucher vive de cela mais ils maintiennent les tournées aussi pour l'intérêt économique. » (*Fédération des boulangers*)

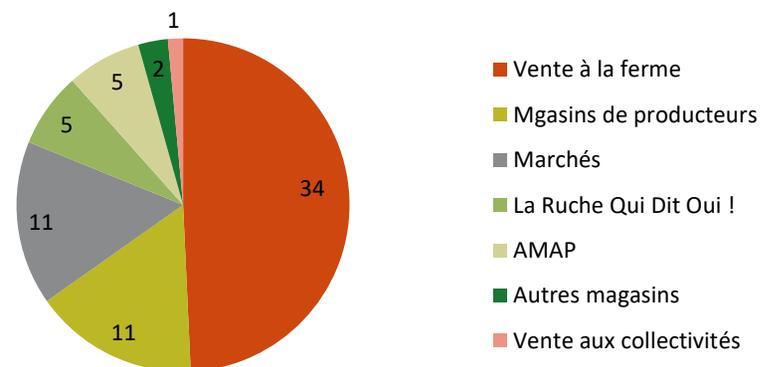
b. Les lieux d'achat

iv. Les initiatives de circuits de proximité sur le territoire

- **64 producteurs installés** sur le territoire commercialisent tout ou partie de leur production via des circuits courts ou qui vendent une partie de leurs productions sur le territoire (*voir détail page 43 ; brochure du Saulnois « Trouvez un producteur, artisan, commerçant ou restaurateur près de chez vous »*).
- La **vente à la ferme représente le mode de commercialisation alternatif dominant** sur le territoire.
- Toutefois, les producteurs sont aussi impliqués dans d'autres circuits, localisés ci-contre :
 - Des magasins de producteurs : *De mes Terres* à Sarrebourg, mais aussi *Hop'la* à Oberhausbergen, ou *L'Ayotte* à Ay-sur-Moselle, *les p'tits paysans* à Mittelbronn, *Le marché de Perrette* à Maizières-les-Vic, *L'Inventerre du Pré Vert* à Dieuze.

« *De mes Terres est un succès sur le territoire, c'est une expérience de mutualisation sur laquelle il faut capitaliser* » (PETR du Pays de Sarrebourg)
 - La Ruche qui dit Oui!, à Assenoncourt, Sarreguemines, Haguenau, Strasbourg, Nousseviller-Saint-Nabor, Alaincourt-la-Côte etc.
 - Diverses AMAP, à Phalsbourg, Haut-Clocher, Vasperviller mais aussi à Dieuze ou Molsheim.
 - Les marchés, à Sarrebourg, Phalsbourg, Vic-sur-Seille, Delme, Dieuze etc.
 - Des magasins spécialisés (La Maison Point Vert de Amelecourt), mais aussi des épiceries locales ou supermarchés.

Répartition du nombre de producteurs par types de circuits courts sur le territoire



b. Les lieux d'achat

v. Place des produits locaux dans les circuits de distribution

Des opérateurs cherchent à développer l'approvisionnement local pour répondre à la demande mais peinent à le faire sur certaines productions

« Nous on valorise dès qu'on arrive à avoir un approvisionnement local, c'est ce que nos consommateurs recherchent » Distributeur

« On manque d'à peu près tout, sauf de viande : pas d'offre en produits laitiers locaux, des fruits et légumes en quantité limitée et très dépendant des saisons, c'est difficile d'établir des partenariats sur le long terme » Distributeur

« On essaye au maximum de faire travailler les producteurs locaux, mais pour les fruits et légumes c'est compliqué. Les producteurs prennent peur face aux volumes. » Distributeur

La question du prix ne met pas tout le monde d'accord, ni même la gestion de la logistique : certains cherchent des solutions pour s'adapter aux contraintes des producteurs, pour d'autres, le prix et la logistique limitent leur capacité à proposer plus de produits

« On s'organise et s'adapte pour les livraisons avec les producteurs. On est très souple avec les fournisseurs locaux. Ce ne sont pas du tout les mêmes accords commerciaux. Ce sont eux qui nous disent leur prix. Les clients sont prêts à mettre plus dans ces produits. C'est nous qui gérons toute la partie communication. » Distributeur

« Je valorise le local car il y a une forte demande de la part des consommateurs mais cela induit de trop fortes contraintes : pour la logistique (temps, coûts), pour les volumes achetés (nécessité de faire de grosses commandes pour que les agriculteurs acceptent de livrer), pour les prix (légumes locaux plus chers) » Distributeur

Au-delà du manque de production, c'est l'attractivité du débouché pour les producteurs qui est questionné et qui complique le travail de sourcing

« On est en grande difficulté en Fruits et légumes : on a du mal à les trouver et ils ont du mal à travailler avec la GMS. Ils ne veulent pas être associés à la GMS alors qu'il y a une vraie demande. Il faut arriver à convaincre de manière pérenne les producteurs et surtout les maraîchers. On a jamais eu de retour de certains d'entre eux. Le sourcing est difficile et prend du temps » Distributeur

Sauf en viande ...

« En viande c'est possible de trouver en local dans la mesure où on sait travailler des bêtes entières » Boucher

« La clientèle cherche la qualité. Nous ne proposons que des races à viande. Nous travaillons avec 10 éleveurs locaux. C'est un travail de longue date. Ça a créé de la notoriété pour le magasin, certaines personnes viennent de Nancy pour la boucherie! C'est un facteur d'attraction. » Distributeur

« Certains bouchers essayent de travailler au maximum avec des producteurs locaux, jusqu'à aller choisir la bête chez les agri pour avoir leur approvisionnement. Ils sont plutôt sensibles et pratiquent déjà. Ils seront ravis si on peut les aider dans ces démarches. » (CMA)

03

Distribution et consommation alimentaire

c. Synthèse, AFOM

c. Synthèse, AFOM

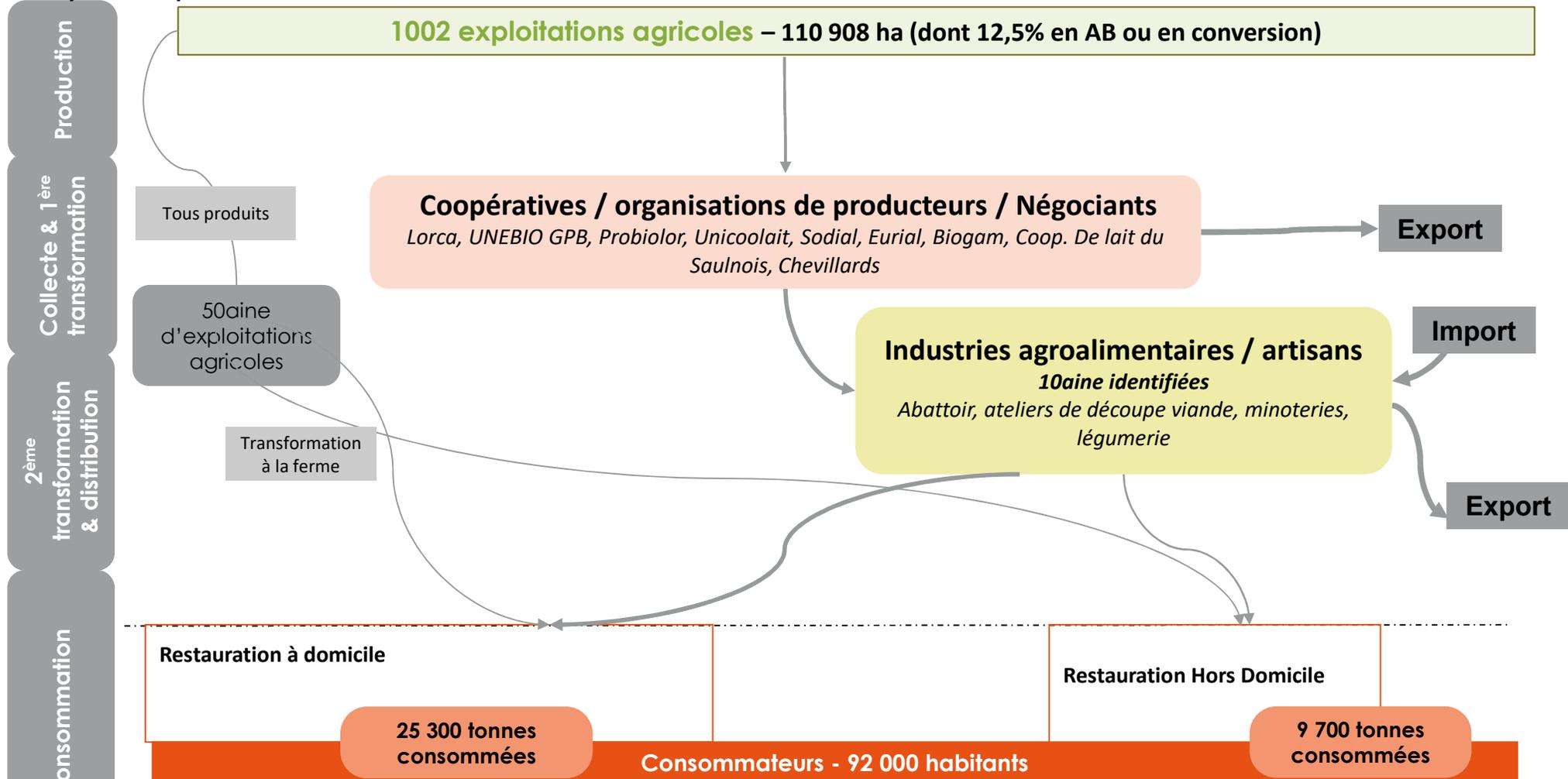
i. Synthèse

- Le territoire étudié compte **92 000 habitants**, fortement concentrés sur certaines communes du territoire : Sarrebourg, Phalsbourg, Reding, Dabo, Dieuze et Delme. Le reste du territoire présente une densité faible. Le **niveau de vie de la population est comparable à celui du Département**, avec un taux de pauvreté inférieur à celui de la Moselle.
- Les **volumes consommés sur le territoire sont estimés à près de 35 000 tonnes**, consommées pour 75% à domicile et 25% hors domicile. Le budget des ménages est quant à lui de **278 millions d'euros**.
- **L'enquête en ligne auprès de 300 consommateurs** du territoire révèle :
 - Un **intérêt des consommateurs du territoire pour l'alimentation locale et de qualité**, mais des **pratiques d'achat encore fortement orientées vers les grandes et moyennes surfaces**.
 - Des **difficultés d'accès à certains produits locaux**, en particulier les fruits et légumes. Au contraire, l'accès à de la viande locale semble plus aisé.
 - De **nombreuses idées** pour développer de nouveaux points de vente de produits locaux et faciliter leur accès.
- Les structures de **l'aide alimentaire travaillent peu sur la question des approvisionnements locaux**, des freins ont été identifiés : notamment la question des coûts, de la disponibilité des produits mais aussi le manque de ressources humaines dans les structures d'aide alimentaire.
- Le secteur de la **restauration commerciale**, composée de 280 établissements est largement orienté vers la **restauration traditionnelle**, plus encline à travailler sur des approvisionnements de qualité. Cependant la **crise sanitaire** actuelle fait que ce secteur sera difficile à mobiliser à court terme.
- La **restauration collective représente environ 4 millions de repas sur le territoire**
 - Les pratiques sont encore **peu tournées vers l'approvisionnement de qualité et local**, les principaux freins étant les coûts et la connaissance des filières. Néanmoins, la présence de quelques acteurs motivés et le déploiement de la loi EGALIM va pousser les établissements à travailler sur ce sujet.
- Enfin, le **secteur de la distribution** :
 - Est composé en **grande majorité d'établissements traditionnels** (GMS, commerces de proximité, artisans) qui témoignent de **difficultés d'approvisionnement en produits locaux**, hormis pour la viande bovine, filière assez structurée.
 - Est également représenté par des circuits spécialisés dans la distribution de produits locaux, qui se développent sur le territoire.



d. Analyse stratégique

i. Synthèse : premiers éléments de flux



Estimation des volumes produits et consommés sur le territoire par filière

(élaboration TriesseGressard, base Agreste/INCA3)

tec : tonnes équivalent carcasse

	Bovins	Ovins	Porcins	Volailles	Lait	Fruits	Légumes	Pains & céréales
Production	22 000 tec	1046 tec	195 tec	336 tec	1 253 266 hl	606 t	430 t	297 544 t
Consommation	1 155 t	143 t	1 591 t	1 056 t	122 208 hl	7 300 t	11 330	8 600 t

c. Synthèse, AFOM

i. Synthèse

Estimation des volumes produits et consommés sur le territoire par filière

(élaboration TriesseGressard, base Agreste/INCA3)

	Bovins	Ovins	Porcins	Volailles
Production	22 000 tec	1046 tec	195 tec	336 tec
Consommation	1 155 t	143 t	1 591 t	1 056 t

	Lait	Fruits	Légumes	Pains & céréales
Production	1 253 266 hl	606 t	430 t	297 544 t
Consommation	122 208 hl	7 300 t	11 330	8 600 t

Adéquation entre l'offre et la demande du territoire et éléments d'analyse

- Le travail de diagnostic du système alimentaire permet de mettre en évidence pour les principales filières le niveau de couverture alimentaire du territoire. Celui-ci est évalué d'un point de vue théorique et quantitatif, en rapprochant la production agricole de la consommation du territoire, et de manière qualitative de part notre compréhension fine de la structuration des filières.
- Les filières viandes :**
 - La **production de viande bovine et ovine** du territoire est **largement excédentaire** par rapport à la consommation. La structuration actuelle des filières permet d'alimenter en partie cette demande tant à domicile que hors domicile. Le niveau de couverture alimentaire est satisfaisant pour ces deux productions.
 - Au contraire la **production porcine et de volaille** est **largement déficitaire** avec très peu de production, or, il s'agit des produits animaux qui connaissent une tendance de consommation à la hausse. Il y a un enjeu à augmenter la production locale pour répondre à la demande des consommateurs.
- Le lait :**
 - Si la production semble satisfaisante, **une très faible partie de celle-ci est orientée vers la consommation du territoire**. Seules les quelques exploitations laitières en circuits courts alimentent les consommateurs du territoire, sur des volumes anecdotiques.
- Les filières végétales :**
 - La **production céréales et d'oléoprotéagineux du territoire est exportée**, avec une très faible proportion de transformation en produits finis. La valorisation de produits bruts en farine, semoule, pain, pourrait être une piste de meilleure valorisation de ces produits sur le territoire et répondrait à la demande des consommateurs
 - La **production de fruits et légumes du territoire**, fortement commercialisée auprès des consommateurs du territoire **est très faible** par rapport aux volumes consommés. Il y a un véritable besoin de développer ces productions sur des schémas qui peuvent être complémentaires : légumes de plein champs destinés à la restauration collective et maraîchage diversifié destiné aux ménages.

c. Synthèse et premières pistes de travail

ii. Analyse AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces)

Atouts	Faiblesses
<p>Détail alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dynamique en cours sur le développement des circuits courts • Tissu de distribution réparti sur le territoire <p>Restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une restauration traditionnelle majoritaire • Association des restaurateurs intéressée par le sujet • La restauration collective cherche à faire évoluer ses pratiques <p>Demande locale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demande croissante des consommateurs en produits de qualité et locaux, la crise du COVID-19 a montré une recrudescence de cet intérêt • Tourisme vert / résidents secondaires – Complémentarité entre les touristes long terme de Sarrebourg et court terme du Saulnois 	<p>Logistique alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des plateformes existantes mais n'étant pas connues et sollicitées sur le territoire • Manque de concentration de l'offre alimentaire (marchés éparpillés,...) <p>Détail alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • De grosses difficultés à trouver des produits locaux en quantité suffisante • Un nombre limité de commerces spécialisés dans les produits locaux <p>Restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les SRC ont du mal à s'approvisionner en local (volumes, logistique) • A l'échelle des communes, des difficultés liées à la taille des structures (volumes faibles) • Dans les ESMS, une dépendance à des groupements d'achats régionaux • Les budgets de la RC sont particulièrement restreints, des difficultés à travailler en local <p>Demande locale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impact de la crise sanitaire (et économique) sur les pratiques d'achat des consommateurs • Bassin de population finalement assez limité et en diminution • Pas d'action mettant en lien filières locales et aide alimentaire

c. Synthèse et premières pistes de travail

ii. Analyse AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces)

Opportunités	Menaces
<p>Logistique alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développement du « click & collect », nécessité de sensibiliser la population • Apparition d'initiatives de livraisons à domicile <p>Détail alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des détaillants / artisans en demande de produits locaux et de qualité permettant de répondre à la demande de leurs clients <p>Restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • La loi EGALIM incite la restauration collective à faire évoluer ses pratiques <p>Demande locale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demande croissante des consommateurs en produits de qualité et locaux • Tourisme vert / résidents secondaires • Développement de l'e-commerce 	<p>Détail alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des artisans qui cessent leur activité suite à la crise sanitaire (et économique) <p>Restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des restaurants qui cessent leur activité suite à la crise sanitaire (et économique) • Des bassins de production à proximité (notamment en F&L) <p>Demande locale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impact de la crise sanitaire (et économique) sur les pratiques d'achat des consommateurs • Développement de l'e-commerce • Un territoire entouré de 3 grandes métropoles (Nancy, Metz, Strasbourg) pouvant drainer les productions (notamment déficitaires) hors du territoire

04

Analyse stratégique du
système alimentaire :
Enjeux et axes de travail

Les enjeux du PAT

Le travail de diagnostic, coconstruit avec les acteurs du territoire en atelier de travail (Pays de Sarrebourg) et COTECh (Saulnois) ont permis de faire émerger 3 grands enjeux pour le PAT :

Faire du capital agricole et naturel un atout pour les acteurs du PAT

- Cet objectif s'appuie sur une des forces du territoire : la forte présence d'espaces naturels et agricoles et l'enjeu de leur préservation. Finalement, les systèmes agricoles actuels du fait de leur extensivité sont déjà identifiés comme contribuant à la qualité des espaces et des paysages.
- Pourtant, les pratiques sont peu valorisées économiquement (labellisation, filières dédiées, valorisation des externalités environnementales), alors qu'il s'agit d'un véritable levier pour maintenir l'élevage sur le territoire mais aussi déployer des filières végétales respectueuses de l'environnement.
- Par ailleurs, ce capital est également un atout pour les acteurs de l'aval des filières, il pourrait par exemple être un support du développement d'un tourisme vert régional ou extra-régional, permettant de faire rayonner le territoire et de bénéficier de cette économie touristique.

Maintenir et développer des filières rémunératrices contribuant à l'alimentation du territoire

- Cet objectif est primordial pour le PAT, il prend en compte la complémentarité des filières courtes et des filières longues dans leur diversité : filières territoriales s'appuyant sur des opérateurs spécialistes (coopératives, transformateurs, distributeurs), circuits courts s'appuyant sur au plus un opérateur, vente directe, etc.
- Il s'agit pour les différentes filières de répondre au double enjeu de maintien du tissu agricole (rémunération, attractivité des métiers) et du développement de la production destinée aux consommateurs du territoire. Ce dernier aspect s'appuie forcément sur le déploiement de nouvelles filières et la restructuration ou la consolidation des filières historiques.
- Le seul bassin de consommation du territoire du PAT, notamment sur le Saulnois, n'est pas suffisant pour développer des filières territoriales rémunératrices. La constitution de ces filières doit s'appuyer sur les zones de consommation voisines du territoire (Metz, Nancy, etc.)

Rendre accessible les produits locaux aux consommateurs du territoire

- Le diagnostic met en évidence de réelles difficultés d'approvisionnement local pour les consommateurs du territoire, tant au travers des circuits de distribution auprès des ménages que via la restauration collective
- Un des objectifs du PAT, très lié au maintien et au développement de filières contribuant à l'alimentation locale est de faciliter cet accès. L'accessibilité porte également sur le fait de permettre aux consommateurs dans leur diversité d'accéder à ces produits : populations précaires, jeunes enfants, populations rurales isolées, etc.

L'identification des objectifs stratégiques du PAT a permis de construire un certain nombre d'axes stratégiques permettant d'y répondre. Ceux-ci s'appuient sur les dynamiques existantes sur le territoire et ne sont pas issus d'une réflexion purement théorique.

<p>Accompagner la diversification des activités agricoles</p>	<p>La diversification des activités agricoles est indispensable au regard des manques de production pour certaines filières. Elle contribue également à éviter la spécialisation des exploitations agricoles et du territoire. L'accompagnement doit apporter une réponse au sentiment d' « essoufflement » des producteurs impliqués dans les circuits courts</p>
<p>Accompagner l'installation et faciliter l'accès au foncier</p>	<p>Enfin, la dynamisation des installations sur le territoire est fortement dépendante de la mise en œuvre d'outils d'accompagnement dédiés. Par ailleurs, l'accès au foncier pour les projets en lien avec les enjeux du PAT (environnement, diversification, etc.) doit être facilité.</p>
<p>Préserver l'environnement en appuyant les pratiques agricoles vertueuses</p>	<p>Il s'agit ici de favoriser la mise en place mais aussi le maintien de pratiques agricoles vertueuses, au travers de leur valorisation économique et sociale notamment, mais aussi de leur accompagnement technique.</p>
<p>Maintenir un tissu agricole d'élevage</p>	<p>L'élevage (ovin, bovin viande, bovin lait), historiquement ancré sur le territoire est un secteur économique vital qui doit être préservé et consolidé</p>
<p>Enclencher une dynamique sur les productions végétales à destination de l'alimentation locale</p>	<p>En particulier, les filières végétales territoriales, peu présentes, doivent être soutenues pour faciliter la mise en œuvre de nouveaux projets</p>
<p>Accompagner le développement de la filière piscicole sur le territoire</p>	<p>La pisciculture est une activité traditionnelle du territoire. Les poissons d'étangs ne sont pas consommés localement. Le développement d'une filière territoriale butte sur l'absence d'outil d'abattage et de filetage.</p>
<p>Maintenir et développer l'activité agroalimentaire</p>	<p>Le tissu agroalimentaire du territoire est peu dense, il est pourtant indispensable au maintien des produits sur le territoire, via la transformation notamment et la mise en place de schémas logistiques.</p>

L'identification des objectifs stratégiques du PAT a permis de construire un certain nombre d'axes stratégiques permettant d'y répondre. Ceux-ci s'appuient sur les dynamiques existantes sur le territoire et ne sont pas issus d'une réflexion purement théorique.

<p>Structurer et accompagner la demande de la RC pour développer des filières dédiées</p>	<p>La restauration collective est un véritable levier des collectivités pour développer de nouvelles filières. Celle-ci doit être exemplaire pour motiver les opérateurs économiques.</p>
<p>Construire des complémentarités entre les marchés pour faciliter l'approvisionnement en viande locale</p>	<p>En particulier sur les filières viandes, la complémentarité des circuits doit être travaillée afin de faciliter la commercialisation des productions locales, notamment entre les circuits de distribution, la restauration commerciale et la restauration hors domicile.</p>
<p>Structurer et accompagner la demande de la restauration commerciale</p>	<p>Au même titre que la restauration collective, la restauration commerciale peut constituer un débouché et une mise en valeur intéressante du patrimoine alimentaire locale. Certains restaurateurs sont impliqués dans ces filières locales. Ces initiatives sont à structurer et accompagner</p>
<p>Développer de nouveaux points de vente de produits locaux</p>	<p>Enfin, la distribution des productions devra être assurée par les circuits traditionnels et des circuits spécialisés. Une mise en cohérence des nombreux points de vente et mode de commercialisation est nécessaire</p>
<p>Valoriser la qualité des productions locales</p>	<p>Cette valorisation peut passer par un travail de labellisation, reconnaissance de pratiques vertueuses sur le territoire tant dans les pratiques agricoles que dans la structuration de filières équitables.</p>
<p>Communiquer et sensibiliser les citoyens</p>	<p>Il s'agit d'animer le PAT auprès des consommateurs, notamment au travers d'actions portant sur une meilleure connaissance par ceux-ci des questions alimentaires et des réalités du territoire.</p>

Stratégie du PAT



3 GRANDS ENJEUX

13 AXES DE TRAVAIL

	Faire du capital agricole et naturel un atout pour les acteurs du PAT	Maintenir et développer des filières rémunératrices contribuant à l'alimentation du territoire	Rendre accessible les produits locaux aux consommateurs du territoire
Accompagner la diversification des activités agricoles		+	++
Accompagner l'installation et faciliter l'accès au foncier		++	
Préserver l'environnement en appuyant les pratiques agricoles vertueuses	++	+	
Maintenir un tissu agricole d'élevage	++	++	
Enclencher une dynamique sur les productions végétales à destination de l'alimentation locale		++	+
Accompagner le développement de la filière piscicole sur le territoire	+	++	+
Maintenir et développer l'activité agroalimentaire		++	+
Structurer et accompagner la demande de la RC pour développer des filières dédiées		+	++
Construire des complémentarités entre les marchés pour faciliter l'approvisionnement en viande locale		+	++
Structurer et accompagner la demande de la restauration commerciale		+	++
Développer de nouveaux points de vente de produits locaux		+	++
Valoriser la qualité des productions locales	++	++	++
Communiquer et sensibiliser les citoyens		++	++

Premières pistes d'action (2/6)

Enfin, de nombreuses pistes d'actions ont émergés au cours du travail de diagnostic, celles-ci seront approfondies et hiérarchiser au cours de la phase de concertation et de co-construction du plan d'action du PAT :

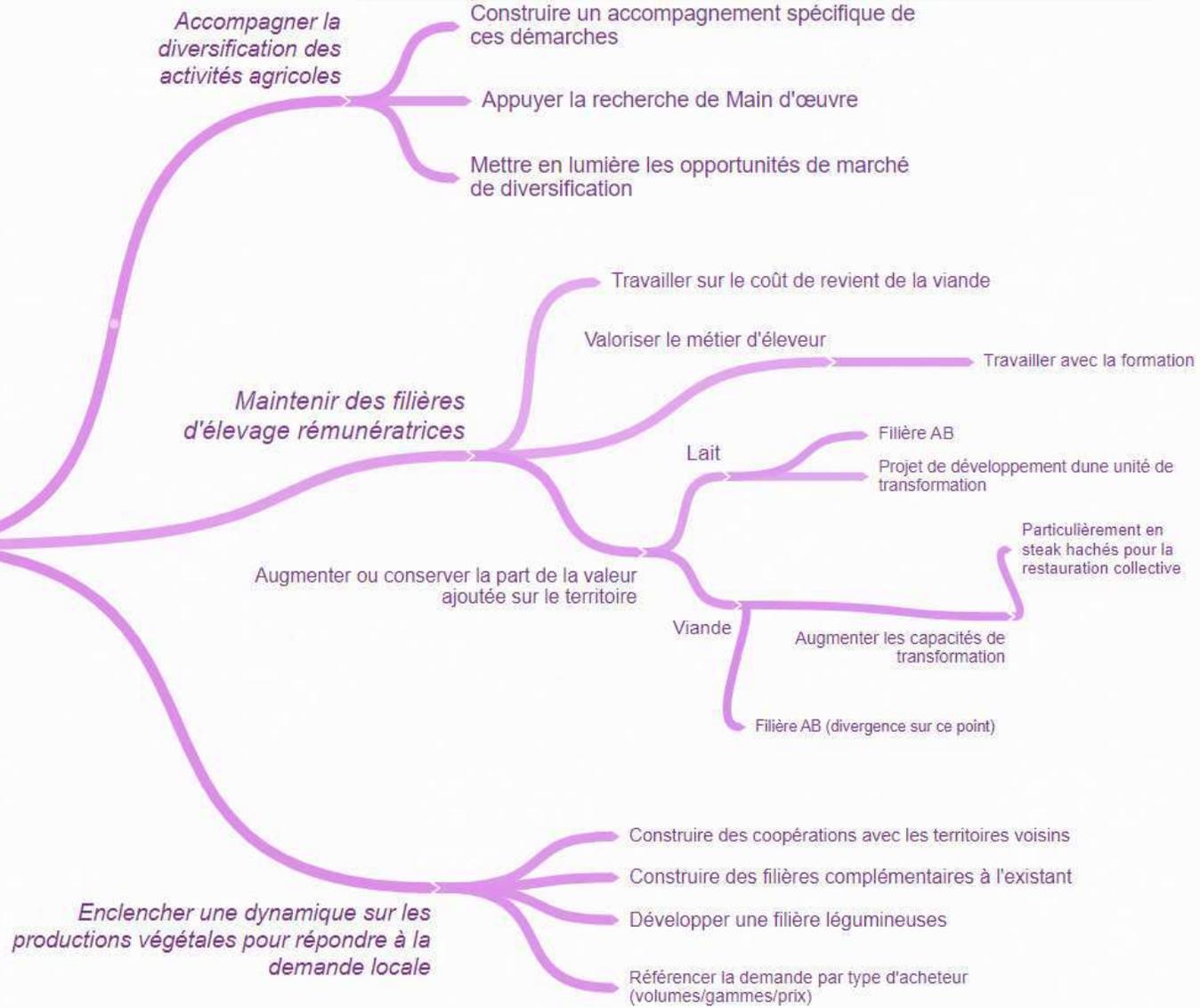
En encadré, les apports suite au diagnostic complémentaire mené sur le Saulnois

Apporter des réponses à l'essoufflement des producteurs travaillant en circuits courts
Développer de nouvelles formes de restauration à la ferme (coopérative, mutualisation ?)

Maintenir et développer des filières rémunératrices et contribuant à l'alimentation du territoire

Projet Alimentaire Territorial du PETR du Pays de Sarrebourg
Objectifs :

- Maintenir les activités agricoles et alimentaires
- Préserver le capital naturel du territoire
- Rendre accessible les produits alimentaires locaux



Valorisation des vergers en déprise
Malterie locale pour la filière brassicole du territoire

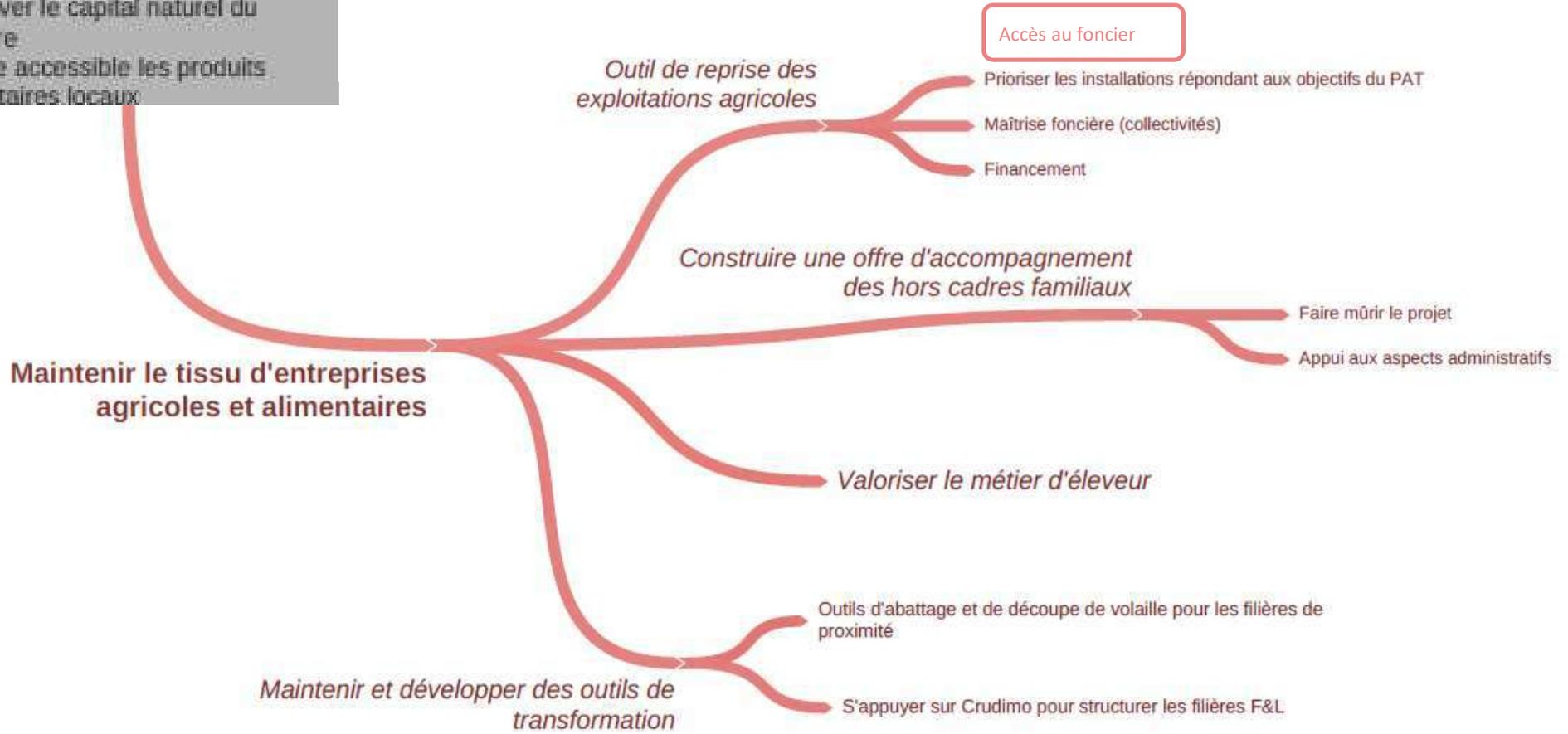
Premières pistes d'action (3/6)

Enfin, de nombreuses pistes d'actions ont émergés au cours du travail de diagnostic, celles-ci seront approfondies et hiérarchiser au cours de la phase de concertation et de co-construction du plan d'action du PAT :

En encadré, les apports suite au diagnostic complémentaire mené sur le Saulnois

Projet Alimentaire Territorial du PETR du Pays de Sarrebourg
Objectifs :

- Maintenir les activités agricoles et alimentaires
- Préserver le capital naturel du territoire
- Rendre accessible les produits alimentaires locaux



Premières pistes d'action (4/6)

Enfin, de nombreuses pistes d'actions ont émergés au cours du travail de diagnostic, celles-ci seront approfondies et hiérarchiser au cours de la phase de concertation et de co-construction du plan d'action du PAT :

*MAE : Mesures Agro-environnementales
 *PSE : Paiement pour services environnementaux
 Il s'agit de dispositifs de la politique agricole commune rémunérant des services environnementaux (préservation de la qualité de l'eau, prévention de l'érosion, etc.) rendus par les agriculteurs.

Mobiliser les outils réglementaires de valorisation des productions respectueuses de l'environnement

MAE
 PSE

S'appuyer sur les outils de maîtrise foncière liés aux enjeux environnementaux

Mener un travail de sensibilisation autour de la valeur environnementale du foncier

Développer le volet touristique

Mettre en avant le lien entre environnement et alimentation

Faire du capital agricole et naturel un atout pour les acteurs du PAT

Ecrire l'histoire du territoire et des productions locales

Travailler avec l'ensemble des marques existantes

Construire des outils dont l'ensemble des circuits peuvent se saisir

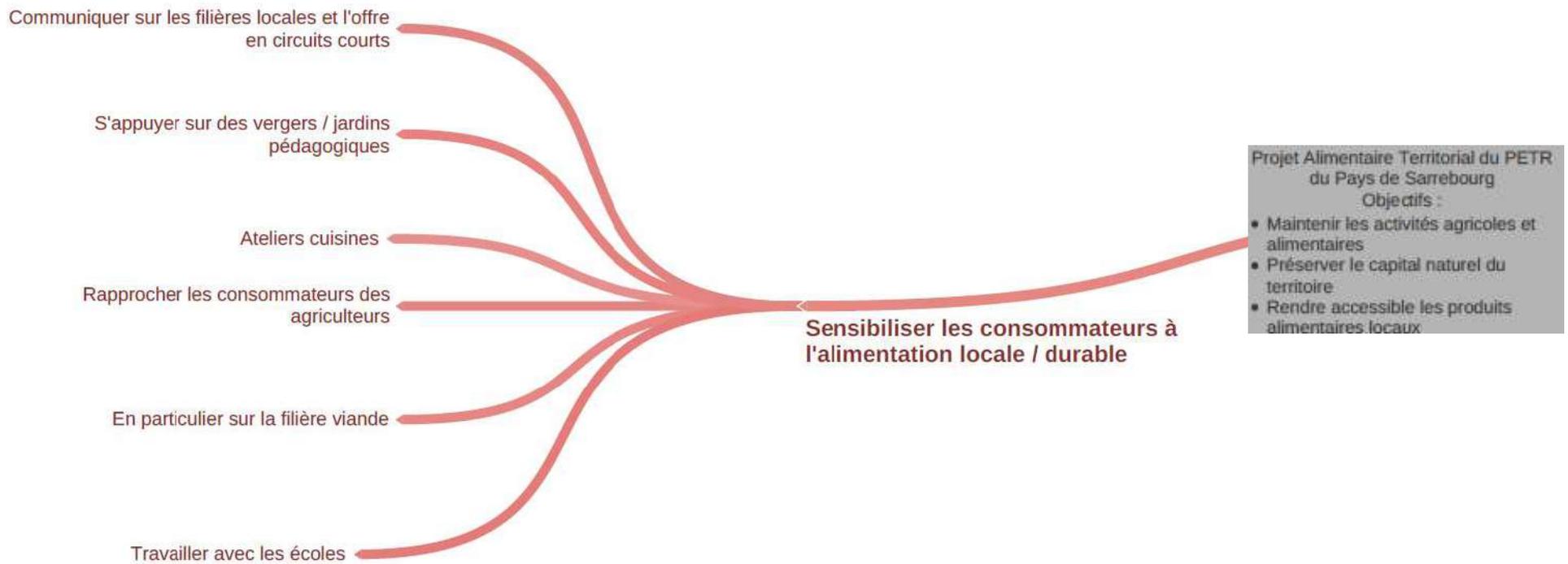
Valoriser la qualité des productions locales

Projet Alimentaire Territorial du PETR du Pays de Sarrebourg
 Objectifs :

- Maintenir les activités agricoles et alimentaires
- Préserver le capital naturel du territoire
- Rendre accessible les produits alimentaires locaux

Premières pistes d'action (5/6)

Enfin, de nombreuses pistes d'actions ont émergés au cours du travail de diagnostic, celles-ci seront approfondies et hiérarchiser au cours de la phase de concertation et de co-construction du plan d'action du PAT :



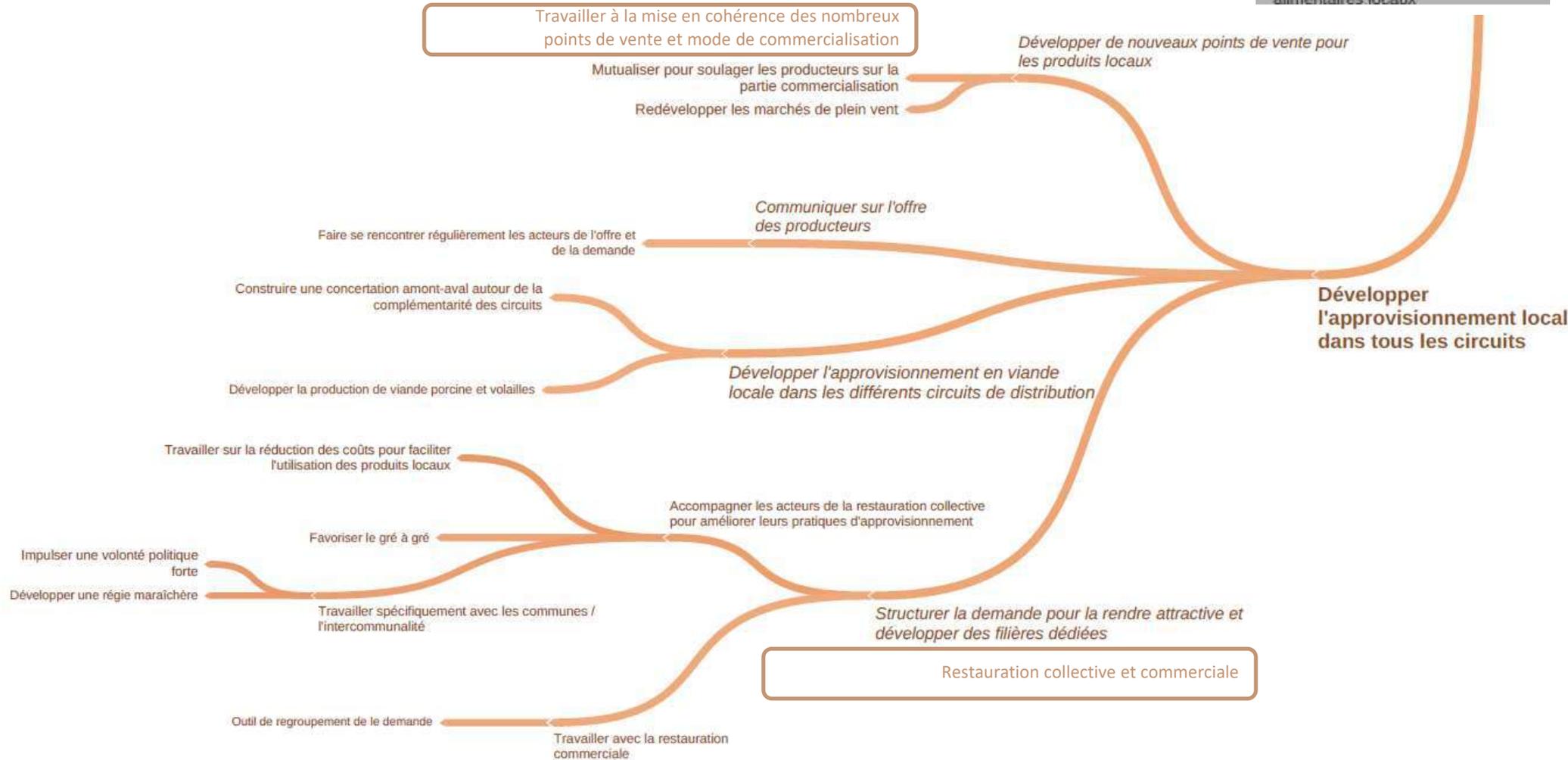
Premières pistes d'action (6/6)

Enfin, de nombreuses pistes d'actions ont émergés au cours du travail de diagnostic, celles-ci seront approfondies et hiérarchiser au cours de la phase de concertation et de co-construction du plan d'action du PAT :

En encadré, les apports suite au diagnostic complémentaire mené sur le Saulnois

Projet Alimentaire Territorial du PETR du Pays de Sarrebourg
Objectifs :

- Maintenir les activités agricoles et alimentaires
- Préserver le capital naturel du territoire
- Rendre accessible les produits alimentaires locaux



06

Annexes

Structure	Type d'entretien
PETR Pays de Sarrebourg - Entretien collectif avec les élus	Cadrage
Bio Grand-Est	Cadrage
Chambre des métiers et de l'Artisanat - Antenne Moselle Sud	Cadrage
Chambre des métiers et de l'Artisanat - Moselle	Cadrage
Conseil Départemental - Département de la Moselle - Service Agriculture	Cadrage
Conseil Départemental - Département de la Moselle - Service Restauration scolaire	Cadrage
Conseil Régional - Grand Est - Service Agriculture	Cadrage
Conseil Régional - Grand Est - Service Agriculture	Cadrage
PETR Du Pays de Sarrebourg - Service Aménagement du territoire	Cadrage
PETR Du Pays de Sarrebourg - Service Aménagement du territoire	Cadrage
PETR Pays de Sarrebourg - Entretien collectif avec les élus	Cadrage
Bio en Grand-Est	Cadrage
Chambre d'Agriculture de la Moselle	Cadrage
Chambre d'Agriculture de la Moselle	Cadrage
Chambre d'Agriculture de la Moselle	Cadrage
Direction Départementale des Territoires 57	Cadrage
Chambre de commerce et d'industrie (CCI)	Cadrage
AMEM 57	Cadrage
SAFER	Cadrage
Terre de Liens	Cadrage
Moselle Attractivité	Cadrage
PAI	Cadrage
PNR de Lorraine	Cadrage
Chambre d'Agriculture de la Moselle	Cadrage
Communauté de communes du Saulnois	Cadrage
Région Grand Est	Cadrage

Structure	Type d'entretien
Conservatoire des espaces naturels	Acteur associatif amont
GPB	Acteur économique amont
Probiolor	Acteur économique amont
Coopérative des fruits et légumes d'Alsace	Acteur économique amont
Apal	Acteur économique amont
Entreprise UNICOOLAIT	Acteur économique amont
Cheville Est	Acteur économique amont
Abattoir de Sarrebourg	Acteur économique amont
Moulin Gangloff	Acteur économique amont
A la source	Acteur économique amont
Crudimo	Acteur économique amont
Paysan Bio Lorrain	Acteur économique amont
Les fermiers lorrains	Acteur économique amont
Lorraine Qualité Viandes (Interbev)	Acteur économique amont
EARL La Gissière	Acteur économique amont
Le Champ du Ver Luisant	Acteur économique amont
Maraîchage Bio Dieudonné Frères et Terre	Acteur économique amont
UNEBIO	Acteur économique amont
Elevage Jacquemin Martine	Acteur économique amont
Ferme de la Gissière	Acteur économique amont
La Grenouille Assoiffée	Acteur économique amont
Maraîchage Marie-Anne Brécourt	Acteur économique amont
Ferme Toussaint	Acteur économique amont
Jérôme END / filière vini-viticole	Acteur économique amont

Structure	Type d'entretien
Fédération des Boulangers-Pâtisseries	Acteur économique aval
Leclerc de Sarrebourg	Acteur économique aval
De la Terre au Panier (boutique bio)	Acteur économique aval
De mes terres	Acteur économique aval
1001 repas	Acteur économique aval
Association des restaurateurs de Sarrebourg	Acteur économique aval
Frog's burger	Acteur économique aval
Boucherie Bohn	Acteur économique aval
Boucherie Kimeneau	Acteur économique aval
GDV - Grand Frais	Acteur économique aval
Boucherie Watzy	Acteur économique aval
Boucherie Charcuterie Faigle	Acteur économique aval
Boucheire - Ruffenach Paul	Acteur économique aval
Proxi Vic-sur-Seille	Acteur économique aval
Match à Château Salins	Acteur économique aval
Vertugo (filiale de LORCA) : Magasin Point Vert	Acteur économique aval
Alma Longa	Acteur économique aval
UMIH Moselle	Acteur économique aval
API Restauration	Acteur économique aval
EPSMS Alberstorf	Acteur public aval
LEP Dieuze	Acteur public aval
ESAT de l'éventail	Acteur public aval
Cité scolaire Saint-Antoine privée (école, collège, lycée)	Acteur public aval
LEP Labroise	Acteur public aval
Hôpital St Nicolas de Sarrebourg	Acteur public aval
Centre socioculturel de Sarrebourg	Acteur public aval
Moselle Attractivité	Acteur public aval
Office de tourisme de Phalsbourg	Acteur public aval
CCAS Sarrebourg	Acteur public aval
Jeunesse en action	Acteur public aval

Nom de l'exploitation	Produits commercialisés	Ville	Localisé sur le PETR du Pays de Sarrebourg ou la CC du Saulnois
Adam Philippe	Œufs / Légumes	Petersbach	Non
Bequet	maraichage	Reding	Oui
Bertschy	Miel	Fénétrange	Oui
Chèvrerie De Niderviller / Ferme de Niderviller	Produits laitiers	Niderviller	Oui
Collin Antoine	Fromage / viande d'agneau	Walscheid	Oui
Coopérative de la Ferme Saint André		Friedolsheim	Non
Earl De La Gissière	Œufs / Volailles / Pâtes / Légumes	Maizières-Lès-Vic	Oui
EARL de la Libération	: lait, yaourt	Langatte	Oui
EARL de l'Albe	Viande bovine	Val-De-Guéblange	Non
EARL des Saules	Viande bovine, porc	Belles-Forêts	Oui
EARL du Geisshoff	Produits laitiers	Ottwiller	Non
EARL Ferme de la forêt	Produits laitiers / Viande ovine	Voyer	Oui
EARL Ferme des friches	Produits laitiers	Langatte	Oui
EARL Trottmann - L'œuf de Gelucourt	Œufs / Pâtes	Gélu-court	Oui
Ferme de l'Eden	Viande	Langatte	Oui
Ferme des 3 Petits Colibris	Viande porcine / Légumes / Fruits	Saint-Medard	Oui
Ferme du Geroldseck	Légumes	Niederstinzel	Oui
Ferme du Limon	Viande bovine / Produits laitiers	Bust	Non
Ferme du Steiberg	Viande bovine (limousine) / Veau / Escargots	Hirschland	Non

Nom de l'exploitation	Produits commercialisés	Ville	Localisé sur le PETR du Pays de Sarrebourg ou la CC du Saulnois
Ferme Monier	Canard	Fraquelfing	Oui
Ferme Sainte Sauvage	Légumes / Fruits / Miel	Trois-Fontaines	Oui
Ferme Will	Produits laitiers	Zilling	Oui
Froeliger Nicolas	miel	Buhl-Lorraine	Oui
GAEC de la Bruche	Œufs / Produits laitiers	Hellering-Lès-Fénétrange	Oui
GAEC des Oiseaux - Ferme Saint Hubert	Produits laitiers	Sarrebourg	Oui
GAEC d'Obervillier	Viande bovine	Brouderdorff	Oui
GAEC du Gué	Produits laitiers	Nonhigny	Non
GAEC Famille Limon	Miel	Dabo	Oui
GAEC Ferme d'Alteville	Viande bovine / Volailles / Farine / Gibier / Poissons / Lentilles	Tarquimpol	Oui
GAEC Ferme des 3 Chênes	Viande bovine, caprine, porcine / Produits laitiers / Œufs et lapins	Wintersbourg	Oui
GAEC Ferme du Ritterwald	Produits laitiers	Schneckenbusch	Oui
GAEC Harlé		Hilbesheim	Oui
GAEC Maison Davrainville	Viande bovine / Viande porcine / Volailles	Marsal	Oui
GAEC Saint-Désiré / Ferme de Niderviller	Produits laitiers / Viande bovine	Niderviller	Oui
Haffemeyer Fabrice	miel	Voyer	Oui
Hunckler Dominique	Miel	Trois-Fontaines	Oui
Jordan Thomas Apiculture	Miel	Donnelay	Oui
Kany Sébastien	Lait / Miel	Metting	Oui

Nom de l'exploitation	Produits commercialisés	Ville	Localisé sur le PETR du Pays de Sarrebourg ou la CC du Saulnois
La ferme de la rose	Produits laitiers / Viande porcine	Albestroff	Oui
La Ferme Gérard	Œufs / Viande bovine	Guntzwiller	Oui
La Grenouille Assoiffée	Bière	Vahl-Lès-Bénéstroff	Oui
La Ferme du Vieux Poirier	Viande porcine / Volailles	Schopperten	Non
Lang Anthony	Viande bovine	Harskirchen	Non
Le Champ du Ver Luisant	Légumes / Fruits	Haut-Clocher	Oui
Le Jardin d'Agnès	Légumes / Fruits / Œufs	Ittlenheim	Non
Le Wéré	Viande porcine	Assenoncourt	Oui
Les Glaces de la Promesse	Produits laitiers / Viande bovine	Bourdonnay	Oui
Les Ruchers de Wendy	Miel	Rodalbe	Oui
Les Ruchers des Vosges du Nord	Miel	Struth	Non
Les Vergers Dettling	Fruits	Westhoffen	Non
L'Escargot Buhlois	Escargots	Buhl-Lorraine	Oui
Maraîchage Bio Dieudonné Frères et Terre	Légumes / Fruits / Viande bovine	Brouviller	Oui
Messang Salmoniculture	Poissons	Abreschviller	Oui
Patrick Muller	Miel	Cosswiller	Non
Pierre-Louis Peltre	viande de porc	Assenoncourt	Oui

Nom de l'exploitation	Produits commercialisés	Ville	Localisé sur le PETR du Pays de Sarrebourg ou la CC du Saulnois
Pisciculture Heymann	Poissons	Nitting	Oui
Raymond Montanari	miel	Buhl-Lorraine	Oui
Reichelf Marine & Harlé Kevin	viande	Saint Louis	Oui
Rohmer Muriel	Miel	Vasperviller	Oui
Rohmer Pascal	miel	Vasperviller	Oui
Scher Thomas	viande	Buhl-Lorraine	Oui
Schott Pierre	maraichage	Metting	Oui
Thierry RICHARD	Apiculteur vente direct et vente dans de nombreux commerces régionaux	Hilbesheim	Oui
Trithardt Pierre	Miel	Vasperviller	Oui
Waltersperger Jean-Marie	Mouton / Chèvre	Nitting	Oui
Brasserie Malacuria	Bière artisanale bio	Malaucourt-sur-Seille	Oui
Domaine Dietrich Girardot	Vins	Vic-sur-Seille	Oui
Le Jardin d'Abby	Maraîchage	Craincourt	Oui
Maraîchage M-Anne Brécourt	Maraîchage	Craincourt	Oui
L'Inventerre du Pré Vert	Légumes, viande, laitages, œufs, pâtes, huiles, jus	Dieuze	Oui
Ferme de la Gissière	Marapichage, pâtes, œufs	Maizières-lès-Vic	Oui

Nom de l'exploitation	Produits commercialisés	Ville	Localisé sur le PETR du Pays de Sarrebourg ou la CC du Saulnois
Élevage Jacquemin Martine	Viandes	Fremery	Oui
Ferme Toussaint	Œufs et volailles fermières	Lubécourt	Oui
EARL de Récourt	Œufs	Lezey	Oui
L'œuf de Gélucourt	Œufs et pâtes aux œufs	Gélucourt	Oui
Fromagerie de Vergaville	Fromages	Vergaville	Oui
Les Glaces de la Promesse	Glaces fermières et viande bovine	Bourdonnay	Oui
Rûcher du Pévange	Miel	Dahlain	Oui
Le Grimoire des Essentiels	Tisanes, sirops, plantes sèches	Fossieux	Oui
Serres Vergance	Replants de fleurs et légumes	Xanrey	Oui

ANNEXE 3

Produits principal	Autres produits	Type de lieu	Nom structure	Nom propriétaire	Adresse	Label
Diversité		Réseau de vente	La Ruche Qui Dit Oui	HOFFMANN Muriel et THOMASSIN Séverine	Rue du Moulin, ALAINCOURT-LA-CÔTE	
Diversité		Réseau de vente	AMAP La Salicorned'Abondance	MJC Jacques Prévert	DIEUZE	
Diversité		Réseau de vente	AMAP La Belle Verte		LUCY	
Diversité		Réseau de vente	Le marché de Perrette		MAIZIÈRES-LES-VIC	
Diversité		Réseau de vente	L'Inventerre du pré vert		DIEUZE	
Diversité		Marché hebdomadaire			Vic-sur-seille	
Diversité		Marché hebdomadaire			Delme	
Diversité		Marché hebdomadaire			Morhange	
Diversité		Marché hebdomadaire			Château-Salins	
Diversité		Marché hebdomadaire			Dieuze	
Diversité		Marché mensuel			Château-Salins	
Fruits et légumes		Point de vente	Le Jardin D'ABBY		21, rue du Bourguignon, CRAINCOURT	BIO
Fruits et légumes		Point de vente	BRECOURT Marie-Anne		13 rue du Faubourg, CRAINCOURT	
Fruits et légumes		Point de vente	EARL de la Gissièrè		8 Grand'rue, MAIZIÈRES-LÈS-VIC	BIO
Fruits et légumes		Point de vente	CONRARD Thierryet NEIHOUSER Claude		7 rue de la plaisance, MARSAL	
Fruits et légumes		Point de vente	BOURGUIGNON Sylvie		1 route de viviers, TINCRY	BIO
Fruits et légumes		Point de vente	VAUTRIN Julien		22 Rue du Château, SAINT-MÉDARD	BIO
Arboriculture		Point de vente	GUERIN Patrick		66 Grand Rue, MAIZIÈRES-LÈS-VIC	
Arboriculture		Point de vente	TOUSSAINT André		Rue principale, LUBÉCOURT	
Arboriculture		Point de vente	Bruno ANSCHLING		5 Rue du Chemin creux, LOUDREFING	
Arboriculture		Point de vente	FILLINGER Bernard		3 Rue de la Fontaine, FRANCAITROFF	
Arboriculture		Point de vente	HINSCHBERGER Guy		3 Grand'Rue, VIVIERS	
Horticulture et plants de légumes		Point de vente	GAEC Vergance	Dominique et Francis VERGANCE	23 Rue Principale, XANREY	
Horticulture et plants de légumes		Point de vente	EPSMS Saint-Anne		ALBESTROFF	
Boissons	Boissons - Vins de Moselle	Point de vente	WALTER Gilles		11 rue des Quartiers, MARSAL	
Boissons	Boissons - Vins de Moselle	Point de vente	GAUTHIER Rémi		3 rue du palais, VIC-SUR-SEILLE	BIO
Boissons	Boissons - Vins de Moselle	Point de vente	Domaine Dietrich-Girardot	DIETRICH Véronique	32 rue Meynier, VIC-SUR-SEILLE	
Boissons	Boissons - eaux de vie	Point de vente	CONRARD Thierry		7 rue de la plaisance, MARSAL	
Boissons	Boissons - limonde	Point de vente	Limonade Lorina		Route de Sarre Union, MUNSTER	
Boissons	Boissons - bières	Point de vente	La grenouille assoiffée		26 Grand'rue, VAHL-LÈS-BÉNESTROFF	
Boissons	Boissons - bières	Point de vente	SARL Brasserie Malacuria	JACQUEMIN Alexis	8 rue Principale, MALAUCOURT SUR SEIL	BIO
Boissons	Boissons - bières	Point de vente	Brasserie St Livier		1 rue des Maurillons , DIEUZE	
Boissons	Boissons - bières	Point de vente	CONRARD Thierry		7 rue de la plaisance, MARSAL	
Boissons	Boissons - bières	Point de vente	Association l'Ame Harelle		18 Rue Principale, GERBECOURT	
Poissons		Point de vente	Domaine d'Alteville	BARTHÉLEMY Ghislainet Tristan SCHMITT	TARQUIMPOL	BIO
Poissons		Point de vente	GAEC Piscicole du Saulnois	L'HUILIER Alain	GELUCOURT	
Poissons		Point de vente	LUCAS Perche		Le moulin de Cany, HAMPONT	
Poissons		Point de vente	Étang du Moulin	NIPPERT Dominique	INSVILLER	BIO
Poissons		Point de vente	GFA Pisciculture de Kuhweg	NIPPERT Dominique	AHL-LÈS-BENESTROFF	
Poissons		Point de vente	Étang de Guessing	STEF Patrick	MAIZIÈRES-LÈS-VIC	BIO
Poissons		Point de vente	Domaine départemental de Lindre		67 rue principale, LINDRE-BASSE	BIO
Viande	Viande - porc	Point de vente	Fromagerie de la Rose	LUKATSCHEWITSCH Frédérique	2 Bis Route de Givrycourt, ALBESTROFF	BIO
Viande	Viande - ovin	Point de vente	REMILLON Joseph		9 Rue de l'Eglise, GUÉBLING	BIO
Viande	Viande - ovin	Point de vente	CANTENEUR François		15 Rue Principale, OBRECK	
Viande	Viande - bovin	Point de vente	GAEC NANOTTI		1 Rue de Salm, MARTHILLE	
Viande	Viande - bovin, porc, volaille	Point de vente	Maison Davrainville		Rue des Quartiers, MARSAL	

ANNEXE 3

Produit	Spécification	Type de vente	Producteur	Responsable	Adresse	Label
Viande	Viande - bovin	Point de vente	Ferme de Basse Récourt	Bernard et Emmanuel GAILLOT	LEZEY	
Viande	Viande - volaille, canard, pintade	Point de vente	Domaine d'Alteville	BARTHELEMY Ghislainet SCHMITT Tristan	TARQUIMPOL	BIO
Viande	Viande - porc, bovin	Point de vente	GAEC de Bathelémont	VAUTRIN Claude	SAINT-MÉDARD	BIO
Viande	Viande - porc	Point de vente	Ferme des 3 petits colibris	VAUTRIN Julien	22 Rue du Château, SAINT-MÉDARD	BIO
Viande	Viande - bovin, porc, volaille	Point de vente	GAEC des Quatre Vents	Famille TOUSSAINT	31 Rue Principale, LUBECOURT	
Viande	Viande - bovin	Point de vente	VINCENT Alain		6 Lotissement les Moulins, MAIZIÈRES-L	BIO
Viande	Viande - ovin, porc, bovin	Point de vente	JACQUEMIN Martineet PERRIN Jean-Luc		36 Rue de la Nied, FREMERY	
Viande	Viande - bovin	Point de vente	EARL Sauveterre	MASSEY Damien	44 Rue les Moulins, LAGARDE	BIO
Viande	Viande - bovin	Point de vente	PERRIN Rémy		Ferme de Merlinsol, CHAMBREY	
Viande	Viande - bovin	Point de vente	EARL DE LA PROMESSE	ROUSSELOT Mikaël	68B Rue Principale, BOURDONNAY	
Viande	Viande - volaille	Point de vente	CANTENEUR Christel		LIDREQUIN	
Viande	Viande - poule de réforme	Point de vente	EARL Trottmann		45 A route de Maizières, GELUCOURT	
Viande	Viande - poule de réforme	Point de vente	EARL de la Gissière	STEF Patrick	8 Grand'rue, MAIZIÈRES-LÈS-VIC	BIO
Œufs		Point de vente	EARL Trottmann		45 A Route de Maizières, GELUCOURT	
Œufs		Point de vente	Ferme de Basse Récourt	Bernard et Emmanuel GAILLOT	LEZEY	
Œufs		Point de vente	GAEC des Quatre Vents	Famille TOUSSAINT	31 Rue Principale, LUBECOURT	
Œufs		Point de vente	EARL de la Gissière	Patrick STEF	8 Grand'rue, MAIZIÈRES-LÈS-VIC	BIO
Œufs		Point de vente	Domaine d'Alteville	Ghislain BARTHELEMY et Tristan SCHMITT	TARQUIMPOL	BIO
Fromage	Fromage - vache	Point de vente	Fromagerie de la Rose	LUKATSCHEWITSCH Frédérique	2 Bis Route de Givrycourt, ALBESTROFF	
Fromage	Fromage - chèvre	Point de vente	FLORENTIN Antony		ABONCOURT SUR SEILLE	
Fromage	Fromage - lait et vache	Point de vente	GAEC des Bigoudis		BACOURT	
Fromage	Fromage - vache	Point de vente	De la ferme au fromage	GAEC Georges CapsGEORGES Virginie	Rue des Vignes, BENESTROFF	
Fromage	Fromage - vache	Point de vente	Fromagerie de l'Abbaye		Clos de l'Abbaye, VERGAVILLE	
Fromage	Fromage - vache	Point de vente	Les Tormentilles	RECHENMANN Sonia	15 Rue Principale, DOMNOM-LÈS-DIEU	BIO
Epicierie sèche salée	Lentilles, farines	Point de vente	Domaine d'Alteville	BARTHÉLEMY Ghislain etSCHMITT Tristan	TARQUIMPOL	BIO
Epicierie sèche salée	Pâtes aux oeufs	Point de vente	EARL Trottmann		45 A route de Maizières, GELUCOURT	
Epicierie sèche salée	Pâtes aux oeufs	Point de vente	EARL de la Gissière	STEF Patrick	8 Grand'rue, MAIZIÈRES-LÈS-VIC	BIO
Epicierie sèche salée	Pains	Point de vente	Ferme du Néring	STEINEUR Jean-Denis et HOSATTENathalie	3 Rue Principale, PEVANGE	BIO
Epicierie sèche sucrée	Confiture	Point de vente	La Corbeille Lorraine	KRIEGEL Régis	15 Bis Rue Principale, MONTDIDER	
Epicierie sèche sucrée	Confiture	Point de vente	Le Jardin D'ABBY		21, rue du Bourguignon, CRAINCOURT	BIO
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	BRULFER Eric		75 Route de Bellange, DALHAIN	
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	RICATTE François		20 Route de Dalhain, BURLIONCOURT	
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	Rucher de la Colline	QUARI Jean-Claude	60 Rue du Coin, BURLIONCOURT	
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	HOCQUEL Michel		15 Avenue de Nancy, DIEUZE	
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	CORRE Joël		2 Impasse des Cordiers, FRANCALTROFF	
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	KLOTZ Dominique		94 Rue des Sapins, HONSKIRCH	
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	PIQUARD François		1 Rue de la Fontaine, LEMONCOURT	
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	MATHIS Dominique		Rue du Puits, MOYENVIC	
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	Famille THOMAS		DONNELAY	
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	Les ruchers de Wendy		10, rue de la Gare 57340 RODALBE	
Epicierie sèche sucrée	Miel	Point de vente	Le rucher du Claude	Claude et Odille DOULARD	VIC SUR SEILLE	
Epicierie sèche sucrée	Glaces	Point de vente	EARL DE LA PROMESSE	ROUSSELOT Mikaël	68B Rue Principale, BOURDONNAY	
Epicierie sèche sucrée	Plantes bien être	Point de vente	Le Grimoire des Essentielles		1 bis rue des Templiers, FOSSIEUX	