

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Cotentin est porté par la Communauté d'Agglomération Le Cotentin et la Communauté de Communes de la Baie du Cotentin.

Son objectif : en 2040, tous les habitants, quels que soient leurs revenus, ont accès à une alimentation de qualité, produite dans un environnement préservé, où les producteurs exercent leur métier sereinement. Le plan d'actions du PAT propose la réalisation de 45 actions permettant d'atteindre cet objectif.

La logistique est le principal frein au développement des circuits alimentaires de proximité

Contexte de l'étude logistique :

Le développement des circuits-courts alimentaires et de proximité est urgent pour répondre aux problématiques de :

- l'alimentation carbonée
- la mauvaise rémunération des producteurs
- la complexité de l'approvisionnement du consommateur (offre éparse)
- la production locale non consommée à proximité

Action portée par : Communauté d'Agglomération Le Cotentin & Communauté de Communes Baie du Cotentin

Etude réalisée par : Agriflux & Chambre régionale d'agriculture de Normandie

Objectifs :

- Etablir un recensement et une analyse des besoins et capacités logistiques du territoire autour des circuits alimentaires de proximité (plus de 120 personnes interrogées)
- Proposer et simuler des modèles logistiques économiques et écologiques, opérationnels, accompagnés d'un plan d'expérimentation.



CALENDRIER 2023-2024	06	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06	07	08	09
COFIL - Lancement de l'étude														
Phase 1 - Enquête producteurs														
Phase 1 - Enquête autres acteurs														
COFIL - Restitution enquêtes														
Phase 2 - Consultation transporteurs														
Phase 2 - Atelier producteurs														
COFIL - Proposition des modèles														
Phase 3 - Modélisation logistique														
COFIL - Restitution publique														

PROFIL DES RÉPONDANTS à l'enquête producteurs*

La Chambre d'agriculture a contacté **300 producteurs de la Manche en circuits courts** et 150 producteurs en circuits longs. L'échelle départementale a été privilégiée étant la plus pertinente d'un point de vue logistique.

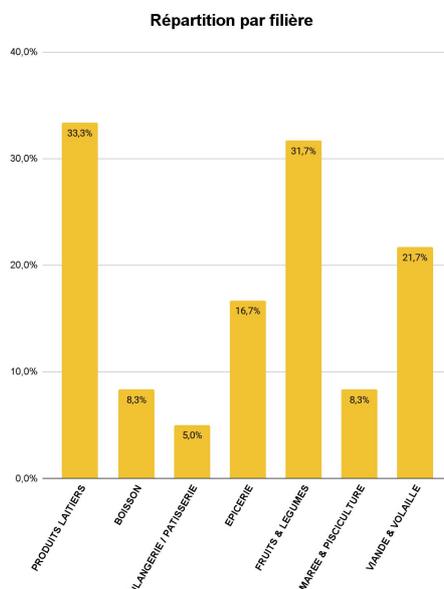
60 producteurs ont répondu à cette première enquête

100% vendent en circuits courts

Toutes les productions du territoire sont représentées parmi les répondants.

Près de **70%** des producteurs sont implantés dans Le Cotentin et la Baie du Cotentin.

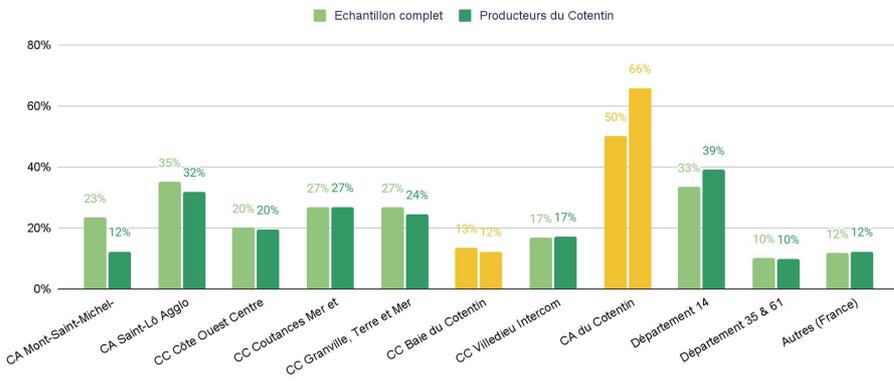
25% des producteurs ayant répondu vendent aussi en circuits longs.



* Enquête réalisée par la Chambre d'Agriculture entre octobre et décembre 2023

RÉSULTATS de l'enquête producteurs

Répartition des localités livrées (en nombre de livraisons)



QUI ?

en moyenne, **30 destinataires**

- **41%** d'entre eux travaillent avec la **restauration collective**
- **36%** avec des magasins bio
- **25%** avec la **GMS**

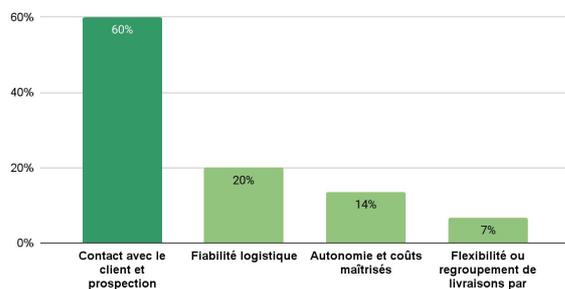
COMMENT ?

45 jours de travail par an

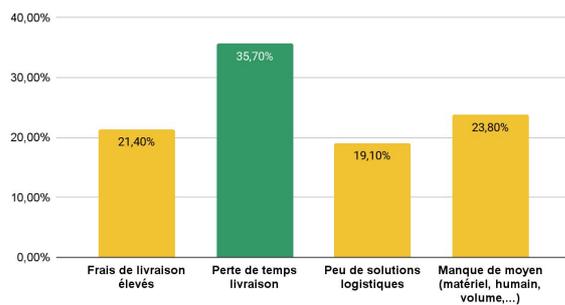
- **72%** livrent en **moyens propres**
- **52%** gèrent de la consigne de caisses ou d'emballages
- **51%** en température dirigée

25% ne savent pas estimer leurs **coûts de livraison**

Avantages à faire soi-même



Inconvénients à faire soi-même



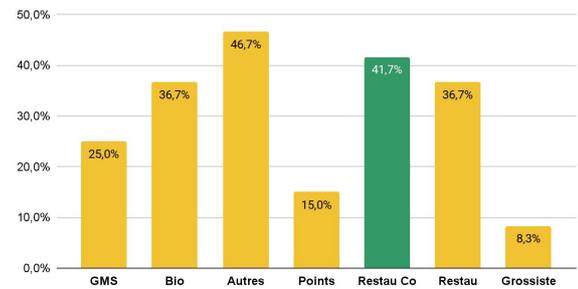
OÙ ?

Les producteurs interrogés livrent principalement leurs produits dans le territoire.

50% de leurs livraisons dans le Cotentin et Baie du Cotentin.

Mais ils livrent également le **reste de la Manche, ainsi que le Calvados** et un peu l'Orne et l'Ille et Vilaine.

Type de destinataires livrés (en nombre)



Les producteurs ont besoin de **solutions logistiques flexibles** permettant de livrer tous leurs clients dans un **périmètre géographique suffisamment large**.

Profil type du producteur qui livre en propre

"Je livre en moyenne 8 clients, une à deux fois par semaine dans un rayon de 100 km (Manche et Calvados) avec un véhicule léger pour un poids total inférieur à 1 tonne, en gérant les retours d'emballages. J'ai un portefeuille de clients diversifié. Je valorise le temps passé à livrer pour faire du développement commercial. Lorsque j'utilise des transporteurs, je suis souvent insatisfait du coût et parfois du service. Si j'avais une solution alternative, j'y réfléchirais sérieusement !"

COMMERCE ET LIVRAISON : MÊME COMBAT ?

Le principal argument mis en avant pour livrer soi-même est **commercial**. La notion de fiabilité et de flexibilité grâce à l'autonomie vient loin derrière.

Le spectre des inconvénients (**perte de temps, coûts, manque de moyens**) est plus diffus et partagé.

➔ **Réinventer la relation commerciale est un enjeu clé !**

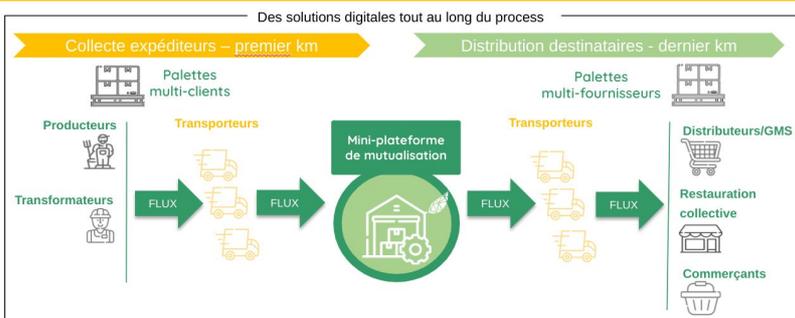
RÉSULTATS de l'enquête auprès des autres acteurs du territoire

Les acteurs économiques qui s'approvisionnent en produits locaux sont nombreux et diversifiés : restauration collective, restauration privée, magasins spécialisés (dont bio), grande distribution, épicerie, commerces de proximité... Leur avis :

- la notion de local s'entend en général à l'échelle du **département de la Manche, voire de l'ex-Basse Normandie**,
- la **restauration collective** est demandeuse de volumes, mais reste **freinée par la complexité des marchés publics**
- pour les **distributeurs, détaillants et restaurateurs**, les principaux freins avec les producteurs locaux sont la **fréquence de livraison et les francos élevés**.

Tous sont conscients des enjeux et demandeurs de solutions pour faire plus et mieux.

LA SUITE : Construire un système logistique adapté et performant



Il n'existe, à l'heure actuelle, **aucun prestataire logistique capable de répondre à tous les besoins des producteurs** (petits flux fragmentés) à **des coûts raisonnables**. Toutefois, certains transporteurs seraient prêts à s'engager dans la démarche, si :

- on leur confie des flux massifiés en livraison
- on reste flexible sur les collectes chez les producteurs
- on s'imbrique dans leurs processus existants

Pour offrir cette flexibilité nécessaire, aux producteurs, comme aux transporteurs, il faut opérer une **"mini plateforme locale" mutualisée** dédiée à ces flux.