

# BIBLIOGRAPHIE

- SELECTION DE TRAVAUX -

L'artisanat des métiers de bouche

Tour d'horizon

**Veille** *Artisanat*

Février 2022



Le service Veille Artisanat de CMA France vous propose une sélection de données clés et de travaux récents (postérieurs à 2018) sur l'artisanat des métiers de bouche, issus notamment de son fonds documentaire [InfoArtisanat](#).

Suivez l'actualité des métiers de bouche sur la plateforme [Veille Artisanat](#) de CMA France

# TABLE DES MATIERES

---

1-Données économiques.....	4
→ Données nationales et régionales .....	4
→ Données marché .....	5
→ Impact de la crise sanitaire.....	6
2-Emploi - formation .....	7
→ Apprentissage.....	7
→ Emploi et recrutement .....	8
3-Commerces alimentaires de proximité : rôle et perception dans les territoires.....	10
4-Actions du réseau des Chambres de métiers et de l'artisanat .....	11
→ Un produit phare : les Cités du Goût et des saveurs.....	11
→ Développement durable.....	12
• Guides et autodiagnostic .....	13
• Initiatives locales .....	14
→ Valorisation des artisans des métiers de bouche.....	16
→ Circuits de proximité .....	18

→ Données nationales et régionales

## Tableaux de bord 2021 de l'alimentation [CGAD]

L'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications de la CGAD publie 6 tableaux de bord de l'alimentation : boucherie, charcuterie de détail, chocolaterie-confiserie, poissonnerie, pâtisserie, boulangerie-pâtisserie artisanale. Ces baromètres visent à chiffrer le poids et l'évolution économiques de ces entreprises, à dresser un portrait des salariés des branches, à évaluer l'implication de ces entreprises en matière d'apprentissage.

Des volets régionaux des tableaux de bord des branches sont également disponibles [en ligne](#).

Sources : **Tableaux de bord 2021** / Observatoire Prospectif Des Métiers (CGAD), ISM. - Paris : Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation, 28/01/2022, 32 p. chacun - En ligne sur le site de l'Observatoire des métiers de l'alimentation en détail :

- [Boucherie](#)
- [Boulangerie-Pâtisserie artisanale](#)
- [Charcuterie de détail](#)
- [Chocolaterie-confiserie](#)
- [Pâtisserie](#)
- [Poissonnerie](#)

## Entreprises alimentaires de proximité : 415 000 entreprises et 1 005 000 emplois salariés en 2019 [Baromètre CGAD]

Les données de la 4<sup>ème</sup> édition du baromètre CGAD des entreprises et de l'emploi dans les entreprises alimentaires de proximité révèlent que le secteur compte 415 000 entreprises en 2019, soit 456 500 établissements. 34 % des entreprises sont des entreprises individuelles (-1 point par rapport à 2018), ce taux étant inférieur dans l'hôtellerie-restauration (23 %).

La hausse du nombre d'entreprises entre 2018 et 2019 est plus forte en Ile-de-France et dans la moitié sud du territoire. La fabrication de produits alimentaires et la restauration artisanale rapide sont les secteurs où la progression est la plus importante (+ 9 %).

Les actifs des entreprises alimentaires de proximité comptent 1 005 000 emplois salariés et 222 300 emplois non salariés en 2019 ; on compte en moyenne près de 4 salariés par établissement employeur. La densité du nombre d'établissements par rapport à la population est élevée pour la plupart des secteurs.

Traitements statistiques réalisés par l'Institut Supérieur des métiers.

Source : **Les chiffres des entreprises et de l'emploi - Edition 2020.** / CGAD. - in : CGAD, 14/06/2021, 4 p. - En ligne sur le site de la [CGAD](#)

## Crémeries-fromageries de détail [Panorama Fédération des Fromagers de France]

Le premier panorama économique des crémeries-fromageries de détail, mis en place par la Fédération des Fromagers de France avec l'expertise de l'Institut Supérieur des Métiers (ISM), fournit des données sur la profession, les entreprises et leur marché. Il met en lumière le renouveau du secteur, illustré notamment par la progression du tissu d'établissements depuis 2010 et plusieurs évolutions, concernant le profil des dirigeants (plus de la moitié sont en reconversion professionnelle), les modalités d'exercice (80 % d'exercice en boutique), les modèles économiques (positionnement sur d'autres marchés et modes d'organisation).

Le secteur compte 3 240 entreprises et 3 600 établissements, dont les 2/3 ont moins de 10 ans. Ils occupent 10 500 salariés et 2 000 non-salariés, et réalisent 985 millions d'euros de chiffres d'affaires (300 k€ par entreprise en moyenne).

Source : **Panorama économique des crémeries-fromageries de détail. Les entreprises en magasin et non-sédentaires, leur marché et leurs salariés** / Fédération des Fromagers de France, ISM- in : Fédération des Fromagers de France 01/07/2021, 124p. Document en vente auprès de la [Fédération des Fromagers de France](#)

### **Centre- Val de Loire : portrait des entreprises artisanales de l'alimentaire**

L'Observatoire de l'Artisanat de la Chambre régionale de métiers et de l'artisanat Centre-Val de Loire a réalisé une étude sur le portrait des entreprises artisanales alimentaires de la région.

569 entreprises artisanales alimentaires (1 600 salariés, 400 apprentis) ont répondu à l'enquête.

Celle-ci porte sur les chiffres d'affaires et la concurrence des entreprises artisanales, la satisfaction client, l'animation commerciale et la communication, l'approvisionnement produits, la labellisation et les démarches collectives, les axes de développement et les projets des artisans.

Le secteur compte 5 400 entreprises artisanales employant 11 300 salariés. 1 entreprise sur 2 génère plus de 200 000 € de CA.

Source : **Portrait des entreprises artisanales de l'alimentaire**. / CMA Centre - Val de Loire. - in : CMA Centre - Val de Loire, 01/03/2020, 18p. - En ligne sur le site de la CRMA Centre Val de Loire : [l'étude](#) et [l'infographie](#)

→ Données marché

### **Commerce en 2021 : + 8,8 % dans l'alimentaire en magasin spécialisé [INSEE]**

En 2021, l'activité des commerces connaît un rebond, notamment dans le commerce de détail (+ 9,8 %). On constate notamment une progression de + 8,8 % dans l'alimentaire en magasin spécialisé. La hausse est en effet constatée chez les poissonniers (+ 17,7 %), les bouchers-charcutiers (mais plus modérément qu'en 2020) et chez les boulangers-pâtisseries-confiseurs (+ 30 %, après la chute de 17,6 % constatée en 2020). 28,8 % des magasins de moins de 400 m<sup>2</sup> appartiennent à l'artisanat commercial ou à l'alimentation en magasin spécialisé.

Le rapport établi pour la Commission des comptes commerciaux de la Nation fournit des données statistiques sur les ventes en volume et en valeur dans le commerce (dont artisanat commercial) en 2021, l'impact de la pandémie de Covid-19 sur l'activité et la situation financière du secteur du commerce, données vente à distance, démographie d'entreprises (créations, défaillances), emploi salarié. Eclairages sectoriels. Opérations internationales, exportations.

Source : **La situation du commerce en 2021. (éd. décembre). Rapport établi pour la Commission des comptes commerciaux de la Nation**. / INSEE. - Paris : INSEE, 16/12/2021, 72 p. (Document de travail (INSEE)).- En ligne sur le site de [l'INSEE](#).

### **Caractéristiques comptables et financières des entreprises en 2019 [Esane]**

L'INSEE publie des données issues de Esane (Élaboration des Statistiques Annuelles d'Entreprises), sur les caractéristiques comptables, financières et d'emploi des entreprises en 2019.

Y figurent des données relatives au bilan des entreprises en 2019 (actif brut, amortissement, passif) et le compte de résultat des entreprises par secteur (avec des données par catégorie d'entreprises), les investissements.

Voir notamment dans le secteur Artisanat commercial les données relatives aux sous-classes 10.13B Charcuterie, 10.71B Cuisson de produits de boulangerie, 10.71C Boulangerie et boulangerie-pâtisserie, 10.71D Pâtisserie, 10.13B Charcuterie.

Données 2018 pour comparaison.

Source : **Caractéristiques comptables, financières et d'emploi des entreprises en 2019.** / INSEE. - in : INSEE Résultats, 07/10/2021, mult. p.- En ligne sur le site de l'[INSEE](https://www.insee.fr)

### **Commerce de détail alimentaire : + 3,4 % de croissance en 2020 [FCGA]**

L'étude présente l'évolution du chiffre d'affaires en 2020 de 26 professions du commerce et de l'artisanat en France, dont le commerce de détail alimentaire, en comparaison avec celui de l'année 2019. L'indice global des toutes petites entreprises est en baisse de - 9 %, l'année 2020 étant marquée par la crise sanitaire du Covid-19.

Le secteur du commerce de détail alimentaire, étant considéré comme essentiel pendant les confinements, a été le plus dynamique avec une croissance de + 3,4 %. Tous les secteurs ne sont cependant pas en croissance, la boulangerie-pâtisserie, la pâtisserie et la charcuterie affichant des activités en baisse respectivement de - 2,8 %, - 5,6 % et - 1,6 %, tandis que la boucherie affiche une progression de + 9,7 %.

Source : **Activité et tendances - 2020, l'année de tous les dangers.** / FCGA. - Paris : FCGA, 01/04/2021, 20 p. (France des TPE (La) (FCGA)). Document à commander auprès de la [FCGA](https://www.fcga.fr)

→ Impact de la crise sanitaire

### **[Covid-19] Alimentation : impact de la crise sanitaire sur l'emploi et les compétences**

Dans le cadre de l'appel à projet à destination des branches professionnelles « Soutien aux démarches prospectives compétences » du plan d'investissement dans les compétences (PIC), l'Observatoire prospectif des métiers et qualifications des métiers de l'alimentation en détail (de la CGAD), en partenariat avec l'OPCO EP et la DGEFP a réalisé en 2021 un diagnostic de l'impact de la crise sanitaire dans les 6 branches alimentaires (poissonnerie, pâtisserie, chocolaterie, charcuterie-traiteur, boulangerie, boucherie).

Il s'appuie sur une analyse documentaire (données et entretiens avec des experts de la branche), une enquête en ligne auprès des entreprises de la branche (594 répondants entre le 6 et le 31 mai 2021) et des entretiens complémentaires auprès de chefs d'entreprise et de salariés, pour aboutir à un plan d'action branche et transverse.

La synthèse des 6 diagnostics de branche fournit, comme chaque diagnostic, un état des lieux de la situation économique et sociale et des évolutions liées à la crise (évolutions sociétales et de consommation, concurrence, évolutions technologiques, contexte économique, politiques d'aménagement du territoire, évolutions réglementaires et fiscales) et évalue leurs impacts sur le commerce alimentaire de proximité. Elle mesure l'impact quantitatif de la crise (chiffre d'affaires, effectifs, créations et radiations d'entreprises).

Elle détaille ensuite les stratégies mises en œuvre face à la crise (réorientations stratégiques, stratégies économiques et financières, les mesures sociales utilisées) et mesure les impacts sur les métiers et les compétences : évolution des priorités accordées à certaines compétences depuis le début de la crise, focus sur l'apprentissage.

Source : **Impact de la crise sanitaire sur 6 branches de l'alimentation de détail.** / Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation. - in : Observatoire prospectif des métiers et des

qualifications dans les métiers de l'alimentation, 01/09/2021, 40 p. [Synthèse] + 30 p. par branche - En ligne sur le site de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation :

- la [synthèse](#)
- le [diagnostic Boulangerie](#)
- le [diagnostic Boucherie](#)
- le [diagnostic Charcuterie-Traiteur](#)
- le [diagnostic Chocolaterie](#)
- le [diagnostic Pâtisserie](#)
- le [diagnostic Poissonnerie](#)

### **[Covid-19] Impact variable de la crise sanitaire sur les entreprises alimentaires de proximité [Baromètre CGAD]**

Les données du baromètre CGAD des entreprises alimentaires de proximité dressant un bilan de l'année 2020 et de la crise sanitaire révèlent que l'impact de la crise du Covid-19 a été variable selon les secteurs. En effet, si l'hôtellerie-restauration et les services des traiteurs affichent un recul sévère de leur chiffre d'affaires (et dans une moindre mesure les pâtisseries notamment), les primeurs et l'épicerie voient le leur progresser significativement (respectivement + 15 % et + 16 %). La boucherie-charcuterie progresse de + 11 %.

Le nombre d'établissements employeurs est resté stable, mais l'emploi salarié a reculé de 9 % (soit près de 90 000 postes supprimés), principalement dans les secteurs touchés par les fermetures administratives. Toutes les régions sont concernées par la baisse, la moitié Est du territoire étant davantage touchée (surtout Auvergne-Rhône-Alpes).

On constate un recul de 11 % des créations d'entreprises (avec cependant une hausse dans les secteurs des cavistes, bio, épiceries, fromagers et primeurs). Les radiations diminuent de 9 % et les défaillances de 39 %.

Les dispositifs d'accompagnement déployés par l'Etat (fonds de solidarité, activité partielle, PGE) ont été largement mobilisés par le secteur.

Environ 15 milliards d'euros ont été mobilisés au titre des dispositifs publics d'accompagnement.

Source : **Bilan de l'année 2020 et de la crise sanitaire.** / CGAD , ISM. - in : CGAD, 21/09/2021, 4 p. En ligne sur le site de la [CGAD](#)

## 2 - E M P L O I - F O R M A T I O N

---

→ Apprentissage

### **Les entreprises alimentaires de proximité ont formé 71 000 apprentis en 2019-2020 [Baromètre CGAD]**

Selon les données du baromètre CGAD sur l'apprentissage, les entreprises alimentaires de proximité ont formé 71 000 apprentis en 2019-2020 (- 2 % par rapport à l'année précédente), soit 15 % du total des apprentis. La boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glacerie est le secteur où l'apprentissage est le plus développé : 1 apprenti pour 1,3 entreprises.

L'Auvergne-Rhône-Alpes, l'Île-de-France, le Grand Est et la Nouvelle-Aquitaine sont les régions qui comptabilisent le plus grand nombre d'apprentis. La progression est variable suivant les territoires :

hausse dans les régions Hauts-de-France, Normandie, Auvergne-Rhône-Alpes et PACA, stabilité en Bretagne et baisse dans les DOM, en Île-de-France et en Corse.

73 % préparent un diplôme de niveau 3 (CAP). Les diplômes formant le plus grand nombre d'apprentis sont le CAP Cuisine, le CAP Pâtissier et le CAP Boulanger. Les inscriptions sont en baisse dans la plupart des CAP tandis que des hausses sont constatées en CAP Chocolatier-confiseur (+ 25 %) et en MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées (+ 13 %).

33 % des apprentis sont des femmes et la moitié sont mineurs. "Si certains sont en poursuite d'études (par exemple en préparant une spécialité connexe au diplôme précédemment préparé), une part importante des apprentis est donc en réorientation."

Le niveau d'insertion dans l'emploi progresse avec le niveau d'études : 6 mois après leur sortie d'apprentissage, 54 % des formés en CAP, 68 % des formés en MC et 73 % des formés en niveau 4 sont en emploi.

Traitements statistiques réalisés par l'Institut Supérieur des Métiers à partir des données du tableau de bord de l'apprentissage.

Source : **Les chiffres de l'apprentissage. Edition 2021.** / CGAD. - in : CGAD, 04/01/2022, 4 p.- En ligne sur le site de la [CGAD](#)

### **Alimentation : portrait des apprentis [Enquête CGAD]**

L'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications de la CGAD dresse un portrait des apprentis de l'alimentation à partir des résultats d'une enquête menée auprès des apprentis (3613 apprentis issus de 68 CFA).

Les résultats présentent leur profil, leur vie quotidienne, leur parcours, leur choix du métier, la recherche de l'entreprise d'accueil, leur vie au CFA, leur satisfaction concernant l'apprentissage, leur projet professionnel.

79 % des apprentis préparent un CAP. 72 % vivent encore dans un cadre familial, et plus d'un sur deux se déplace en voiture pour aller au CFA ou au sein de l'entreprise d'accueil. La moitié des apprentis est entrée directement en apprentissage après le collège. Le principal vecteur de découverte du métier est la réalisation d'un stage. La moitié des apprentis ont réalisé eux-mêmes les démarches pour trouver leur entreprise d'accueil. 93 % en sont satisfaits.

96 % recommandent la formation en apprentissage, les principaux problèmes quotidiens rencontrés concernant le coût de la vie, les transports et le manque de temps libre. Plus de la moitié des apprentis envisagent une poursuite d'études à l'issue de leur diplôme.

Source : **Portrait des apprentis de l'alimentation. Boucherie | Boulangerie | Charcuterie | Chocolaterie-confiserie | Pâtisserie | Poissonnerie. Résultats de l'enquête 2019** / Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation.- in : Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation, 01/12/2019, 4p. - En ligne sur le site de l'[Observatoire des métiers de l'alimentation en détail](#)

→ Emploi et recrutement

### **Alimentation : emploi et difficultés de recrutement [Enquête CGAD]**

Du 20 juillet au 7 septembre 2021, la CGAD et ses confédérations ont mené auprès des entreprises adhérentes (1 130 répondants) une enquête sur l'emploi et les difficultés de recrutement. Les résultats de l'enquête ont été présentés lors du congrès de la CGAD le 15 septembre 2021.

Ils dressent tout d'abord le profil des entreprises enquêtées et des emplois salariés occupés. 28 % des entreprises emploient plus de la moitié de leurs salariés depuis plus de 5 ans. Les artisans, commerçants et restaurateurs embauchent majoritairement leurs salariés en contrat à durée indéterminée (CDI). Les salariés en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation représentent



moins de 30 % des effectifs pour 80 % des entreprises. Le temps partiel est très peu utilisé. Un peu plus d'un tiers des entreprises comptent entre 25 et 50 % de femmes salariées. Les salariés sont plutôt jeunes : 34 % des entreprises ont une majorité de salariés de moins de 30 ans.

Les difficultés de recrutement concernent 83 % des entreprises et sont plus marquées en restauration (95 %), puis en boulangerie (89 %), en charcuterie (81 %) et chez les primeurs (76 %), que ce soit en vente ou service, en fabrication ou en cuisine.

71 % des entreprises ont recruté en 2020 et 74 % sur le premier semestre 2021. Le bouche-à-oreille reste la voie privilégiée (27 %), devant les candidatures spontanées (17 %) et le recours à Pôle Emploi (14 %). Les entreprises sont globalement satisfaites de leurs nouveaux employés. Ils disposent en majorité d'un CAP, d'un CTM ou une qualification dans le métier.

Les dirigeants estiment que les difficultés de recrutement sont essentiellement dues au manque de motivation du salarié, aux horaires de travail, au travail du dimanche et au manque de qualification du personnel. Le recours à l'intérim est très faible.

51 % des entreprises ont une activité en hausse sur le premier semestre 2021 (mais 5 % seulement en restauration), et 23 % constatent une baisse (dont 75 % dans la restauration).

Source : Enquête "Emploi(s) et difficulté(s) de recrutement" - Tendances. / - in : CGAD, 15/09/2021, 16 p. Plus d'informations en contactant la [CGAD](#)

### **Artisanat alimentaire : hausse des emplois en 2020 [Baromètre ISM/MAAF]**

Le baromètre de l'artisanat ISM/MAAF évalue l'impact de la crise sanitaire sur les emplois salariés et non salariés.

Il révèle que l'emploi salarié a mieux résisté dans l'artisanat (+ 1,7 % par rapport à 2019) que dans l'ensemble du secteur privé (- 2 %). Cette dynamique est notamment portée par l'artisanat de l'alimentation (+ 3 %).

Comme dans tous les secteurs de l'artisanat, les embauches ont reculé en 2020 dans l'alimentation, avec des reculs plus marqués aux 2ème et 4ème trimestres.

La dynamique entrepreneuriale, qui s'est maintenue au global (+ 1 %), est en recul dans l'alimentaire (- 2%). On constate une baisse d'activité des micro-entrepreneurs des métiers de bouche au premier semestre 2020 (- 4 % au 1er trimestre et - 5 % au 2ème trimestre). Leur niveau de revenu est nettement plus faible que celui des indépendants classiques, et en recul par rapport à 2019.

Source : L'emploi dans l'artisanat en chiffres. Des emplois salariés et non salariés en hausse en 2020, malgré la crise sanitaire. / ISM, MAAF. - in : ISM, 01/06/2021, 4 p. - (Baromètre de l'artisanat (ISM)) - En ligne sur le site de l'[ISM](#)

### **Emploi des jeunes à la sortie de leurs études : des métiers variés en fonction des diplômes [DARES]**

En 2018, les métiers qui emploient le plus de jeunes à la sortie de leurs études varient en fonction du niveau de diplôme. Pour les sortants de CAP-BEP, il s'agit des bouchers, charcutiers, boulangers (5 %).

Source : Quels sont les métiers qui emploient le plus de jeunes à la sortie de leurs études ? / DARES, Desjonquères Aurore. - in : Dares Analyses, 10/11/2021, n°64, 4 p. - En ligne sur le site de la [DARES](#)

### **Horaires atypiques de travail et départs précoces chez les pâtisseries salariés de l'artisanat**

Un travail de recherche a été réalisé sur les horaires atypiques de travail des pâtisseries salariés de l'artisanat et les liens qu'ils pourraient avoir avec les départs précoces observés chez ces salariés.

L'analyse s'interroge sur "Comment participer à la construction de leur santé au travail au fil de leur parcours professionnel, pour prévenir ces départs précoces ?" et étudie notamment les contraintes

psychosociales, physiques et temporelles auxquelles sont confrontés les ouvriers boulangers-pâtisseries.

La contribution est extraite du rapport "Des heures et des années : les horaires de travail au fil du parcours professionnel" qui reprend les actes du séminaire "Age et travail", mai 2017.

Source : **Les horaires atypiques de travail, moteur d'un départ précoce ? Analyse pluridisciplinaire des parcours des pâtisseries salariés de l'artisanat** / Lapoire-Chasset Mireille, Pichené-Houard Anne .- in : CEET, CNAM, n° 107, 01/03/2019, 20p., (Rapport de recherche CEET) - En ligne sur le site du [CEET](#)

## 3 - COMMERCES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ : RÔLE ET PERCEPTION DANS LES TERRITOIRES

---

### **L'artisanat dans l'animation des villes et des centres-bourgs [Baromètre ISM/MAAF]**

Le baromètre ISM- MAAF sur l'artisanat dans l'animation des villes et des centres-bourgs souligne le rôle moteur du secteur dans l'animation commerciale des communes. Les secteurs de l'alimentation (boulangeries, pâtisseries, boucheries, charcuteries, poissonneries), et certaines activités des services (coiffure, soin de beauté, cordonnerie...) en animent l'offre commerciale. Entre 2017 et 2019 (avant la crise sanitaire de la Covid-19), le commerce de quotidien affichait un développement contrasté : croissance des secteurs de l'alimentation, fragilisation des emplois de l'artisanat des services et du commerce non alimentaire, liée à la concurrence du e-commerce ou au développement des services à domicile. Sur cette même période, la boulangerie artisanale a créé plus d'emplois salariés que les hypermarchés et supermarchés. Le taux d'équipement des communes en services de coiffure ou d'instituts de beauté progresse entre 2014 et 2019, en raison du déploiement d'activités à domicile. En revanche, le nombre de communes équipées d'une boulangerie-pâtisserie ou d'une boucherie-charcuterie continue de s'étioler. L'emploi salarié artisanal est en recul dans de nombreux départements notamment dans les zones en perte de population (Bourgogne Franche-Comté, Centre Val de Loire, sud du Massif Central). Des disparités entre les villes concernant l'équipement en artisanat du quotidien sont constatées. Les villes les moins bien dotées sont souvent des petites villes de banlieue d'agglomération, dont certains quartiers prioritaires (QPV) sont éligibles à la politique de la ville.

Source : **L'artisanat dans l'animation des villes et des centres-bourgs**. / ISM, MAAF. - in : ISM, 01/01/2021, 4 p. - (Baromètre de l'artisanat (ISM))- En ligne sur le site de l'[ISM](#)

### **Les commerces alimentaires de proximité spécialisés, essentiels pour les Français [Etude CSA/CGAD]**

Selon les résultats d'une étude menée en octobre 2020 par l'Institut CSA pour la CGAD - Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, l'image des commerces alimentaires de proximité spécialisés (\*) est excellente (91 %, contre 89 % lors de la première édition de l'enquête en 2018).

La boulangerie est toujours le commerce le plus attendu à proximité du domicile (89 %), devant le primeur (78 %), l'épicier (74 %), le boucher (71 %), le pâtissier (67 %), le café-restaurant, le poissonnier (66 %), le charcutier (65 %) et le fromager (62 %).

Les Français apprécient ces commerces qui ont pour principaux atouts de dynamiser les centres-villes (89 %), de créer du lien social (88 %), d'assurer des débouchés aux producteurs locaux (85 %) et de participer à l'aménagement du territoire (82 %).

Avec la crise sanitaire, l'image et le rôle des commerces alimentaires de proximité ont été valorisés auprès des Français, surtout en zone rurale. La sécurité sanitaire dans leurs magasins, l'origine des produits achetés, le maintien du lien social sont autant de facteurs qui ont été appréciés.

78 % des Français appellent donc au développement de ces commerces près de chez eux.

\*boulangier, boucher, brasseur indépendant, caviste, café/restaurant, charcutier/traiteur, chocolatier/confiseur, épicier, foodtruck/camion pizza, fromager, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur.

Source : **Les commerces alimentaires spécialisés, des commerces plus qu'essentiels pour les Français.** / CGAD, CSA Research. - in : CGAD, 09/12/2020, 3 p. - En ligne sur le site de la [CGAD](#)

## 4 - ACTIONS DU RESEAU DES CHAMBRES DE METIERS ET DE L'ARTISANAT

---

→ Un produit phare : les Cités du Goût et des saveurs

Créés en 2005 par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor, les « Cités du Goût et des Saveurs » ont été positionnées comme produit phare du réseau des Chambres de métiers et de l'artisanat en 2018, au service des artisans des métiers de bouche et plus globalement des opérateurs du secteur alimentaire, de la stratégie des territoires et du tout public.



Avec son partenaire MAAF, plus de 25 chambres de métiers et de l'artisanat sont déjà engagées dans le réseau des Cités du goût et proposent différentes initiatives.

Ci-dessous une sélection (non exhaustive) des actions menées dans ce cadre :

### **Savoie : Les Ateliers culinaires**

Ces ateliers sont destinés au grand public et animés par un artisan ou un restaurateur local autour de thèmes variés.

Source : **Ateliers culinaires pour le grand public** – in : site Cité du Goût Savoie, 2022. - En ligne sur le site de la [Cité du Goût Savoie](#)

### **Manche : Rendez-vous PROALIM [Rendez-vous B2B]**

Le 22 novembre 2021, la Chambre de métiers et de l'artisanat et la Chambre d'agriculture de la Manche, avec Coutances Mer et Bocage (dans le cadre de son PAT) ont organisé avec le soutien du Département les rendez-vous PROALIM, pour mettre en relation les acteurs alimentaires de la Manche pour développer les échanges commerciaux et promouvoir les savoir-faire locaux dans un esprit de développement durable. Acheteurs et producteurs locaux se rencontraient sous le format de speed meetings de 10 minutes.

Source : **Les Rendez-vous ProAlim** .- in : site des Rendez-vous ProAlim, 15/09/2021 - En ligne sur le site des [Rendez-vous ProAlim](#)

## Loire Atlantique : accompagnement à l'innovation

La Cité du Goût et des Saveurs 44 a développé une activité d'accompagnement à l'innovation avec différents accompagnements possibles. Par exemple :

- Accompagnement à la création d'un produit emblématique d'un territoire,
- Participation au [projet Flegme](#) (un projet de science collaborative, financé par les régions Pays de la Loire et Bretagne, porté par VEGEPOLYS VALLEY autour du légume fermenté). La cité du goût est porteur du projet autour de la valorisation des usages du légume fermenté auprès des consommateurs et des professionnels en mobilisant des artisans et chefs pour créer des recettes et valoriser cette transformation peu connue en France.
- Collaboration avec le [technocampus alimentaire Pays de la Loire](#)

## Saint-Martin : Christmas Food Festival

Organisé par la Waterfront Occupants Association en partenariat avec la CCISM, membre du réseau Cité du Goût et des Saveurs, le Christmas Food Festival a eu lieu du 19 au 24 décembre 2021, avec le soutien de l'Office du Tourisme et la Collectivité de Saint-Martin.

Source : Noël. Christmas Village sur le Front de mer de Marigot – in : site St.Martin's Week, 17/12/2021 – En ligne sur le site de [St.Martin's Week](#)

## Nièvre : booster l'activité des artisans de l'alimentaire [Speed meeting]

La Chambre de métiers et de l'artisanat de Bourgogne-Franche-Comté, avec la Cité du Goût et des Saveurs et la Chambre d'agriculture de la Nièvre, a organisé le 22 novembre 2021 un temps de rencontre et d'échange (speed-meeting) entre artisans de l'alimentaire, producteurs et agriculteurs, afin de dynamiser leur activité et contribuer à la création de partenariats.

Une présentation des nouvelles tendances de l'alimentaire et de la plateforme J'veux du local 58 était également prévue.

Source : Vous êtes artisans, producteurs ou agriculteurs ? BOOSTEZ VOTRE ACTIVITE ! - in : Page Facebook CMA Bourgogne-Franche-Comté, 16/11/2021, 1p. - En ligne sur le site de la [CMA Bourgogne Franche-Comté \(Page Facebook\)](#)

→ Développement durable

## La RSE pour les entreprises alimentaires de proximité [Guide CGAD]

La CGAD - Confédération Générale de l'Alimentation en Détail a réalisé un guide à destination des entreprises alimentaires de proximité, visant à "mettre en avant des bonnes pratiques pour aider les professionnels [...] à mettre en œuvre une démarche RSE". Après avoir défini le concept de "Responsabilité Sociétale des Entreprises", les enjeux et intérêts pour l'entreprise, le guide détaille pour chaque question centrale de la RSE (la gouvernance, les droits de l'Homme, les relations et conditions de travail, l'environnement, la loyauté des pratiques, les questions relatives aux consommateurs, la communauté et le développement local) sa définition, et les axes à prendre en compte pour mettre en œuvre la démarche. En annexe figure une liste non exhaustive d'exemples concrets pour aider les entreprises à mettre en place une démarche RSE.

Source : La RSE et les entreprises alimentaires de proximité. / CGAD. - Paris : CGAD, 01/07/2018, 63 p. - En ligne sur le site de la [CGAD](#)

- Guides et autodiagnostic

### **Rhône : sensibilisation aux emballages alimentaires [Guide et autodiagnostic]**

La Chambre de métiers et de l'artisanat du Rhône, avec la métropole du Grand Lyon, a élaboré un guide de sensibilisation aux emballages alimentaires, afin de "guider les artisans sur le recours aux alternatives aux emballages jetables et sur la mise en place de démarches pour réduire la distribution d'emballages au sein de leur établissement".

Après avoir fait un point sur l'impact environnemental des emballages, il souligne leurs enjeux pour l'activité artisanale, et propose des solutions pour les réduire ou emballer "autrement" avant de faire un focus sur les matériaux de substitution aux plastiques et les éco-labels.

La Chambre de métiers et de l'artisanat aide les artisans à communiquer sur leurs pratiques via un kit de communication composé d'affiches concernant la réduction du nombre de produits jetables distribués, la récompense des bons gestes et la mise en place d'un système de consigne.

Dans le prolongement de son guide, un autodiagnostic sur les emballages est proposé aux artisans afin de les aider à identifier les emballages associés à leur activité, faire le point sur les actions pour diminuer ou valoriser les emballages lors de l'approvisionnement ou la fabrication, ou pour diminuer la quantité d'emballages distribués.

Sources :

**Guide de sensibilisation aux emballages alimentaires** / CMA Rhône, Grand Lyon Métropole.- in : CMA Rhône, 01/09/2021, 24p. - En ligne sur le site de la [CMA du Rhône](#)

**Autodiagnostic sur les emballages.**- in : site CMA du Rhône, 01/02/2022, 2p. - En ligne sur le site de la [CMA du Rhône](#)

### **Vendée : fin des plastiques à usage unique, collecte de biodéchets des professionnels [Guides]**

Trivalis (le syndicat mixte départemental d'études et de traitement des déchets ménagers et assimilés de la Vendée), la Chambre de métiers et de l'artisanat et la CCI de Vendée, ont publié deux plaquettes d'information à destination des professionnels de l'alimentaire :

- concernant les alternatives au plastique à usage unique, dans le cadre de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire du 10 février 2020, qui interdira ces plastiques d'ici 2040. Le guide présente les alternatives durables, les échéances, des astuces, les contacts vers qui se tourner, ainsi qu'une carte des recycleries de Vendée
- avec la Communauté de communes du Pays de Saint-Gilles-Croix de vie, un guide d'informations sur la collecte des biodéchets des professionnels (restaurateurs, traiteurs, magasins de vente au détail, unités de transformation de denrées alimentaires...) en 2021. Le guide détaille les consignes de collecte, les raisons du tri, et détaille le circuit des biodéchets.

Contact : developpementdurable85@artisanatpaysdelaloire.fr

Sources :

**Guide d'informations. Vers la fin du plastique à usage unique.** / CMA Vendée , Trivalis , CCI Vendée. - in : CMA Vendée, 01/01/2021, 2 p.

**La collecte de biodéchets des professionnels en 2021.** / Trivalis , CMA Vendée , CCI Vendée. - in : CMA Vendée, 01/01/2021, 2 p.

### **Nouvelle-Aquitaine : réduction du gaspillage alimentaire dans l'artisanat des métiers de bouche [Guide pratique]**

La Chambre de métiers et de l'artisanat de Région Nouvelle-Aquitaine a réalisé un guide pratique pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'artisanat des métiers de bouche. Ce guide a pour vocation d'aider les artisans de l'alimentaire à identifier les origines et évaluer leurs pertes alimentaires (biodéchets), et à "mettre en place des actions pour faire des économies en réduisant leurs pertes alimentaires et en valorisant leurs biodéchets". Il comporte également des fiches métiers (boulangerie-

pâtisserie-chocolaterie, boucherie-charcuterie-traiteur, poissonnerie, restauration / plats à emporter, fabrication de boisson) pour lesquelles sont identifiées les sources de gaspillage au laboratoire et au magasin, et les solutions pour éviter les pertes que ce soit lors de l'approvisionnement, de la fabrication, du magasin et chez les consommateurs. Le guide est complété par un [autodiagnostic en ligne](#)

Annexes : contacts, tableau de bord de gestion des pertes alimentaires.

Source : **Réduire le gaspillage alimentaire dans l'artisanat des métiers de bouche. Comment identifier vos pertes alimentaires et réduire vos biodéchets ?**. / CRMA Nouvelle-Aquitaine , ADEME , Région Nouvelle-Aquitaine. - in : CRMA Nouvelle-Aquitaine, 30/08/2019, 32 p. - En ligne sur le site [Dechets-nouvelle-aquitaine.fr](http://Dechets-nouvelle-aquitaine.fr)

- Initiatives locales

### **Allier : accompagnement des artisans des métiers de bouche dans leur transition écologique [Convention de partenariat]**

La Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Allier a signé une convention de partenariat avec la communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne et Pays Vichy d'Auvergne, afin d'accompagner les entreprises artisanales des métiers de bouche dans leur transition écologique.

L'opération mise en œuvre, répondant aux "stratégies locales (CRTE / PCAET), départementales (SDE03), Régionale (Stratégie Régionale environnement/énergie) et étatique (Grenelle 2 – Agenda 21...)", repose sur 6 axes et missions :

- "Axe 1 – identification des enjeux : cibler les secteurs les plus stratégiques et réaliser une cartographie des artisans du territoire, estimer la consommation par secteur d'activité.
- Axe 2 – Communiquer auprès des entreprises sur les enjeux énergétiques.
- Axe 3 – Prospector et animer le réseau afin d'assurer la promotion des dispositifs de diagnostics qui seront mis en œuvre.
- Axe 4 – Réaliser des diagnostics environnement. Etudes énergie et diagnostic des flux. Objectifs : réduire la consommation et la facture énergétique et réduire l'impact environnemental et les charges en optimisant les flux (18 diagnostics dont 12 visites énergies et 6 diagnostics flux).
- Axe 5 – Sensibiliser les entreprises ayant un projet de construction / extension / réhabilitation, au volet environnemental et économie d'énergie.
- Axe 6 – Monter les dossiers d'aides et accompagner les bénéficiaires".

Source : **Transition énergétique de l'artisanat à l'échelle du territoire Saint-Pourçain Sioule Limagne** .- in : site Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne, 01/02/2022, 1p. - En ligne sur le site de la [Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne](#)

### **Orléans Métropole : opération Éco-défis auprès des commerçants et artisans spécialisés dans les métiers de bouche**

En partenariat avec la Chambre de métiers et de l'artisanat Centre-Val de Loire, Orléans Métropole a lancé l'opération Éco-défis auprès des commerçants et artisans spécialisés dans les métiers de bouche. 3 défis sont à relever : la prévention des déchets ou les moyens pour éviter de les produire ; l'utilisation d'éco-produits ou la réduction de produits toxiques ; l'économie circulaire.

Source : **Réduction des déchets : les professionnels des métiers de bouche relèvent l'éco-défi** .- in : Orléans Métropole, 25/01/2022, 1p. - En ligne sur le site d'[Orléans Métropole](#)

## **Bretagne : Artisan zéro gaspi, une action régionale ouverte aux artisans de l'alimentaire**

L'action [Artisan zéro gaspi](#) s'inscrit dans le cadre du programme régional environnemental Envir'A. Expérimentée en 2020-2021 auprès de 3 métiers (boucher-charcutier-traiteur, pâtissier et chocolatier), elle est désormais ouverte à l'ensemble des artisans bretons de l'alimentaire.

Source : **Artisans Zéro Gaspi : nouvelle action expérimentale !** - in : CMA Bretagne, 27/07/2021 - En ligne sur le site de la [CMA Bretagne](#)

## **Rhône : tester la consigne alimentaire sans engagement**

La Chambre de métiers et de l'artisanat du Rhône expérimente sur le 9ème arrondissement de Lyon, en partenariat avec Dabba Consigne, une offre groupée de mise en place de contenants réutilisables et consignés.

La démarche est proposée aux artisans de l'alimentaire (traiteur, boulanger-pâtissier, boucher, fromager, glacier, restaurateur...) qui pratiquent la vente à emporter et souhaitent mettre en œuvre des alternatives aux emballages à usage unique.

Source : **Les artisans-commerçants de l'alimentaire s'emballent à Lyon 9 : testez la consigne sans engagement** - in : site CMA Rhône, 06/07/2021, 1p. - En ligne sur le site de la [CMA du Rhône](#)

## **Rhône : Rendez-vous de la cuisine écoresponsable**

Le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes et l'Ardab a organisé le 8 novembre 2021 à Lyon les 3èmes Rendez-vous de la cuisine écoresponsable, en partenariat notamment avec la Chambre de métiers et de l'artisanat du Rhône.

Cet évènement était ouvert aux restaurateurs, traiteurs, professionnels de la restauration (snacks, ...). Ils pouvaient y rencontrer des fournisseurs éco-responsables et bio et les structures d'accompagnement et assister à des conférences, tables rondes et ateliers "pour échanger autour de la restauration éco-responsable : approvisionnement bio et local, emballages éco-responsables,...".

Source : **3ème édition des Rendez-vous de la cuisine écoresponsable** - in : site Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes, 19/05/2021, 1p. - En ligne sur le site du [Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes](#)

## **Rhône : expérimentation de la collecte mutualisée des biodéchets des professionnels**

La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC) abaisse à 5 tonnes/an au 1er janvier 2023 le seuil d'obligation de tri et de valorisation des biodéchets (déchets verts, déchets de cuisine et de table).

La Chambre de métiers et de l'artisanat du Rhône et la CCI Lyon Saint-Etienne Roanne expérimentent donc sur les territoires du Grand Lyon, avec le soutien de la métropole, la collecte mutualisée et séparée des déchets alimentaires et verts des professionnels. Les tests sont initiés sur les territoires-pilotes d'Oullins et du quartier Gratte-Ciel à Villeurbanne avant un déploiement à plus grande échelle.

Source : **BIODE-BARRAS ! La collecte mutualisée des déchets alimentaires et verts des professionnels expérimentée sur la Métropole** - in : site CMA Rhône, 19/07/2021, 1p. - En ligne sur le site de la [CMA du Rhône](#)

## **Vienne : opération "Mon commerçant m'emballé durablement"**

Le Syndicat départemental mixte pour l'équipement rural (SIMER) de la Vienne, associé à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Vienne, a lancé l'opération "Mon commerçant m'emballé durablement", dans le but de démocratiser l'utilisation de contenants réutilisables chez les commerçants, afin de limiter les emballages à usage unique.



Initié en 2012 dans le 11e arrondissement de Paris, ce projet "vise à développer l'utilisation d'emballages réutilisables et la réintroduction de la consigne dans le commerce alimentaire de proximité".

Sources :

**Mon commerçant m'emballé durablement** .- in : site SIMER86, 01/10/2019, 1p. - En ligne sur le site du [SIMER 86](#)  
En savoir plus sur l'opération "Mon commerçant m'emballé durablement" sur le site de [Zero Waste France](#)

→ Valorisation des artisans des métiers de bouche

### **Prix Goût et Santé 2022**

La MAAF organise la 20ème édition du Prix Goût et Santé des Artisans, avec le soutien de CMA France. Ce concours récompense des artisans des métiers de bouche (bouchers, charcutiers, traiteurs, tripiers, poissonniers, boulangers, fromagers, pâtisseries, confiseurs, chocolatiers, glaciers, crêpiers ou encore restaurateurs) qui s'engagent au quotidien dans une démarche de "bien manger", en créant des recettes originales au service de la prévention de la santé.



4 lauréats retenus parmi les 12 finalistes seront récompensés, dans 4 catégories : recette salée, recette sucrée, recette à emporter, recette à conserver.

Chacun des 4 lauréats se verra attribuer une récompense d'un montant de 5 000 €.

Les dossiers de candidature doivent être déposés avant le 30 avril 2022.

Source : **Règlement du Prix Goût & Santé 2022**.- in : site Prix Gout & Santé, 01/02/2022, 7p. - En ligne sur le site [du Prix Goût & Santé](#)

### **Bourgogne-Franche-Comté : marque collective Silver Gastronomie**



La marque collective Silver Gastronomie, développée par la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bourgogne-Franche-Comté, permet aux artisans des métiers de bouche de mettre en valeur leur offre senior en alimentaire, et fait l'objet d'une campagne de communication régulière auprès du grand public et des Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS).

L'adhésion à la charte se fait suite à un pré-diagnostic, les artisans adhérents bénéficiant d'un accompagnement individualisé par un conseiller de la Chambre de métiers et de l'artisanat sur les aspects de gestion administrative et financière, commercial et marketing, l'avenir de l'entreprise et le plan de maîtrise sanitaire.

Les entreprises de Côte d'or bénéficient en outre du soutien financier du Conseil Départemental de Côte-d'Or.

Source : **La Silver Gastronomie** .- in : site CMA Bourgogne Franche-Comté, 03/01/2022, 1p. - En ligne sur le site de la [CMA Bourgogne Franche-Comté](#)

### **Lozère : édition 2022-2023 du Lozère gourmande [Concours]**

La Chambre de métiers et de l'artisanat Occitanie-Lozère, avec le soutien du Conseil Départemental de la Lozère, organise tous les 2 ans depuis 1993 le concours Lozère Gourmande, qui récompense les produits des entreprises agroalimentaires lozériennes (artisans, mais aussi producteurs ressortissants de la Chambre de Commerce et d'Industrie et de la Chambre d'Agriculture du département).





Le concours est ouvert à tous les produits agro-alimentaires ayant capacité de conservation, accessibles à la vente par les entreprises lozériennes, dans le respect des normes de production et d'étiquetage en vigueur. Une limite de 5 produits valorisés par entreprise est fixée.

Le nouveau palmarès sera mis en ligne sur le [site du concours](#), édité sous format d'un livret couleur à plus de 6 000 exemplaires, disponible dans les offices de tourisme, entreprises primées et sites touristiques, promu à l'aide d'une vitrophonie à coller sur vitrine, et d'étiquettes "Lozère Gourmande" pour les produits primés.

Avec la crise sanitaire de la Covid-19, l'édition 2020 du concours avait été annulée, malgré l'inscription de 64 participants. La Chambre de métiers et de l'artisanat a cependant souhaité mettre en avant les produits qui auraient dû être présentés lors de la dixième édition. Elle a ainsi édité un livret spécial 2020-2022 comprenant le palmarès de l'édition précédente (2018-2019), et incluant les participants de l'édition inachevée (2020-2021) avec les produits qu'ils souhaitaient présenter au jury de dégustation. Ce livret est disponible en ligne ainsi que dans les offices de tourisme, sites touristiques, et chez les entreprises primées et participantes.

Sources :

**Lozère Gourmande : Edition 2022-2023** - in : site CMA Lozère, 26/01/2022, 1p. - En ligne sur le site de [la CMA Lozère](#)  
**Lozère gourmande - Livret édition spéciale 2020-2022** - in : site CMA Lozère, 23/07/2021, 80p. - En ligne sur le site de la [CMA Lozère](#)

### Essonne : Papilles d'Or 2023 [Concours]



Organisé par la CCI Essonne et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Essonne, la 22ème édition du challenge des Papilles d'Or valorise les commerces alimentaires du département, et plus particulièrement les artisans des métiers de bouche, autour de 16 catégories : boucherie, boulangerie, caviste, charcuterie, fromagerie, pâtisserie, poissonnerie, primeur, torréfacteur, traiteur, Bons plans gourmands (activités culinaires ne relevant pas d'une des catégories ci-contre, par exemple food truck, street food, etc.), crêperie, cuisine familiale/brasserie, cuisine du monde, restauration traditionnelle et restauration gastronomique. Les labellisés se voient attribuer de 1 à 4 papilles à l'issue de la visite de leur commerce ou restaurant, et feront l'objet d'un référencement sur le site et l'application des Papilles d'Or.

Source : **Commerçants, artisans, restaurateurs : décrochez votre label Papilles d'Or 2023 et gagnez en visibilité !** - in : site CMA Essonne, 28/01/2022, 1p. - En ligne sur le site de la CMA de l'Essonne : <https://www.cma-essonne.fr/fr/presse-et-communication/actualites.html?op=detail&ref=135&refModule=123>  
En savoir plus : Consulter le site dédié aux Papilles d'Or : <https://www.lespapillesdor.fr/>

### Nouvelle-Aquitaine : Artisans Gourmands

Créée en 2015, la marque « Artisans Gourmands » s'étend sur l'ensemble de la Région Nouvelle-Aquitaine et fédère plus de 400 professionnels autour de 4 grandes valeurs de l'Artisanat : le fait-maison, l'innovation, la transmission et la proximité.



La certification qu'ils reçoivent pour 2 ans est attribuée par la Chambre de métiers et de l'artisanat de Nouvelle-Aquitaine et les organisations professionnelles des métiers de bouche, qui contrôlent via un audit de plus de 30 critères.

Source : **Artisans Gourmands Nouvelle-Aquitaine** - in : site Artisans Gourmands Nouvelle-Aquitaine, 2022 - En ligne sur le [site dédié](#)

## Hauts-de-Seine : label Artisan du Tourisme 2022 [Appel à candidature]



Le Département et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-Seine ont lancé en 2018 le label Artisan du Tourisme. Valable un an renouvelable, il a pour objectif de valoriser et promouvoir le savoir-faire d'exception des Artisans et des Maîtres Artisans des Hauts-de-Seine dans les secteurs Métiers d'art et de création et Métiers de Bouche. Il prend en considération 4 axes : la représentativité du savoir-faire, l'entreprise et son offre, la production locale, et les modalités et la qualité de l'accueil du client.

Source : **Découvrir le Label Artisan du Tourisme.** - in : Site Label Artisan du Tourisme, 31/08/2021, 1p. - En ligne sur le site du [label Artisan du Tourisme](#)

## Gironde : Route des savoir-faire et du patrimoine artisanal

La Chambre de métiers et de l'artisanat de la Gironde a mis en place dès 2012 la Route des savoir-faire et du patrimoine artisanal, pour permettre aux artisans du Goût et des Métiers d'art et du Patrimoine de mettre en avant leur savoir-faire auprès du grand public.

Source : **La Route des savoir-faire et du patrimoine Artisanal de Gironde** - in : site Savoir-faire Gironde, 2022 - En ligne sur le site [Savoirfaire Gironde](#)



## Moselle : qualité MOSL



L'agrément Qualité MOSL (Moselle Sans Limite), du Conseil Départemental de la Moselle, garantit l'origine locale des matières premières entrant dans la composition des produits et des savoir-faire proposés par les producteurs, artisans et restaurateurs du département.

La Chambre de métiers et de l'artisanat de Moselle participe à cette action.

100 artisans mosellans détiennent désormais l'agrément qui valorise leur savoir-faire.

Source : **Qualité MOSL : 98, 99...100 !** - in : CMA Moselle, 17/05/2021 - En ligne sur le site de la [CMA Moselle](#)

## Hauts-de-France : Grain de plaisir

La Chambre de métiers et de l'artisanat des Hauts-de-France est pilote du projet Interreg V FWVL "Avenirs" dans lequel a été conçue une gamme de pains, viennoiseries, pâtisseries artisanales baptisée "Un grain de plaisir", dans une orientation bien-être et santé. Le projet associe six partenaires (boulangers, pâtisseries, scientifiques en alimentation, experts en marketing, en cuisson...) qui ont mis leurs compétences en recherche et développement au service de la fabrication artisanale.



Source : **Un Grain de Plaisir. L'innovation au service de l'artisanat !** - in : Coup de main, n° 10, 01/06/2020, 1p. - En ligne sur le site de la [CMA Hauts-de-France](#)

→ Circuits de proximité

## Nièvre : intégration des artisans dans la plateforme J'veux du local ! Le goût de ma Nièvre

Le 26 juillet 2021, Didier Ramet, président de la Chambre d'Agriculture de la Nièvre et Sébastien Thomas, président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, ont signé une convention afin de permettre aux artisans d'être référencés sur la plateforme [J'veux du local?! Le goût de ma Nièvre](#)

Mise en place à l'initiative de la Chambre d'Agriculture avec le soutien financier du Conseil Départemental, cette plateforme est une déclinaison du portail régional "J'veux du local" et "met en lumière l'alimentation de proximité accessible à tous, pour promouvoir les circuits de proximité et la consommation de produits locaux".

Source : **Convention intégrant les Artisans dans la plateforme "J'veux du local 58"**. - in : Page Facebook CMA Bourgogne-Franche-Comté, 28/07/2021 - En ligne sur le site de la [CMA Bourgogne Franche-Comté \(Page Facebook\)](#)

### **Loire : Rendez-vous professionnels de l'alimentation de proximité des Monts du Pilat**

La Communauté de Communes des Monts du Pilat, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Loire, la CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne et la Chambre d'Agriculture de La Loire, a organisé le 15 mars 2021 à Bourg-Argental, les Rendez-vous professionnels de l'alimentation de proximité des Monts du Pilat, dans le cadre du programme FISAC (Fonds d'Intervention pour les Services, l'Artisanat et le Commerce).

Cet évènement a permis aux producteurs, artisans, restaurateurs, vigneron, collectivités locales, restaurants collectifs, porteurs de projet, de rechercher de nouveaux débouchés de proximité pour leurs produits, ou de nouveaux produits ou fournisseurs, grâce à l'organisation de rencontre entre des fournisseurs et de potentiels acheteurs via des rendez-vous individuels de 15 minutes.

Source : **Rendez-vous professionnels de l'alimentation de proximité des Monts du Pilat**. - in : site Alimentation-proximite42, 01/01/2021, mulp. - En ligne sur le site [Alimentation-proximite42.fr](#)

### **Loire-Atlantique : Mon Panier de Retz**

La Chambre de métiers et de l'artisanat de Loire-Atlantique est partenaire de la plateforme Mon Panier de Retz créée par l'association Produit en Pays de Retz. Elle rassemble des producteurs qui proposent leurs produits agricoles ou artisanaux produits ou transformés en Pays de Retz. L'objectif est de faciliter l'accès aux produits locaux et de proximité aux habitants de ce territoire et d'offrir de nouveaux débouchés pour les producteurs qui ont été impactés par la crise du Covid-19. 2 points de retrait sont disponibles : à Saint Pazanne et à Pornic.

Source : **Mon Panier de Retz**. - in : Association Produit en Pays de Retz, 21/12/2020 - En ligne sur le site [Mon Panier de Retz](#)

### **Loire-Atlantique : Réseau Local 44**

La Chambre de métiers et de l'artisanat de Loire-Atlantique a rejoint début 2020 le Réseau Local 44, qui fédérait déjà l'association des maires, le conseil départemental et la Chambre d'agriculture Pays de la Loire, afin d'"aider à diversifier et structurer l'offre de produits", et "accompagner le développement de la demande".

L'idée est de "travailler avec les partenaires locaux pour permettre aux professionnels alimentaires de l'artisanat de se saisir des marchés publics locaux, en circuits courts", notamment pour la restauration collective (restauration scolaire, secteur de la santé et en entreprise).

Sources :

**Loi Egalim : une opportunité !**. - in : Monde des artisans (Le) - éd. Pays-de-la-Loire - Loire-Atlantique, n° 136-137, 01/05/2020, 1p. - En ligne sur le site de la [CMA Pays-de-la-Loire](#)

**COVID-19 | Restauration scolaire : s'approvisionner localement en Loire-Atlantique**. - in : site Approximite.fr, 07/05/2020, 1p. - En ligne sur le site [d'Approximite.fr](#)

# BIBLIOGRAPHIE

## - SELECTION DE TRAVAUX -

Le service Veille Artisanat de CMA France assure, au plan national et territorial, une activité de veille, capitalisation, recherche et diffusion d'information qui couvre l'ensemble des enjeux et métiers de l'artisanat et de l'économie de proximité. Ouvert à tous ceux qui s'intéressent à la petite entreprise et à son environnement, il met à disposition un ensemble d'outils et services qui s'adressent en priorité aux agents des réseaux d'accompagnement et administrations, aux entreprises, ainsi qu'aux élus, afin de faciliter l'accès à l'information stratégique.

### SUIVRE LES GRANDS ENJEUX AU QUOTIDIEN

La plateforme **Veille Artisanat** permet de suivre au quotidien les grands enjeux de l'artisanat et de l'économie de proximité à travers 23 dossiers sectoriels et thématiques <https://veille.artisanat.fr/>

### UNE VEILLE ADAPTEE A VOS BESOINS

Un service « sur mesure » d'alertes mail ou flux RSS, permet de recevoir les informations d'actualité en fonction de vos centres d'intérêt - thématiques ou sectoriels – sur le plan national ou pour une région.

Ce service est également proposé pour smartphones et tablettes, à travers l'application mobile « Veille Artisanat », téléchargeable gratuitement sur l'Apple Store et Google Play

### RETROUVER LES INFORMATIONS CLES

La base documentaire **InfoArtisanat** référence plus de 5 300 documents sur les grands enjeux des entreprises de proximité. La recherche sur la base documentaire est possible à distance :

<https://infoartisanat.artisanat.fr>

Les documents sont majoritairement accessibles en ligne.

### UN SERVICE D'ASSISTANCE INFORMATIONNELLE

Vous souhaitez obtenir une aide pour votre recherche ? Veille Artisanat peut vous communiquer une sélection de ressources, mener une veille ponctuelle spécifique ou vous orienter vers la structure adéquate.

### RELAYER/DIFFUSER L'INFORMATION

Les différents outils mis en place par le service Veille Artisanat peuvent être relayés sur vos supports d'information (site, blog, intranet, newsletter...)

Un service de fourniture de contenus d'actualité thématiques, sectoriels ou régionaux, exportables sous forme de flux RSS, ou d'encarts Facebook ou Twitter peut également être assuré.

Contact : [veille@cma-france.fr](mailto:veille@cma-france.fr)