

## Type de produits fabriqués

Dénomination	Matière	Volume	%	Total	%		
Confiture	Abricot	968	6%	5076	34%		
	Figue	917	6%				
	Pêche	665	4%				
	Pastèque	428	3%				
	Poire	291	2%				
	raisin	268	2%				
	Mûre	203	1%				
	Cynorhodon	185	1%				
	Cerise	173	1%				
	Potiron	166	1%				
	Kiwi	145	1%				
	Tomate	105	1%				
	framboise	89	1%				
	Arbouse	88	1%				
	fraise	82	1%				
	Azerole	77	1%				
	Néfle	49	0%				
	3 fruits rouges	43	0%				
	Sureau	43	0%				
Prune	40	0%					
Cornouiller	32	0%					
groseille	17	0%					
Purée	Pomme	2 244	15%	5 195	35%		
Crème/dessert	Châtaigne	1 866	12%				
Compote	Pomme	238	2%				
Confit	Figue	206	1%				
Compote	Pêche	146	1%				
Gelée	Coing	141	1%				
Dessert	Pruneau	96	1%				
dessert	multifruit	83	1%				
Sirop	Menthe	78	1%				
Coulis	Cassis	59	0%				
pate	pomme	38	0%				
conserve	spiruline	1 319	9%			4 784	32%
Tartinade	Olive	798	5%				
Pesto	Ail de ours	568	4%				
Sauce	Tomate	544	4%				
Tartinade	Ortie	294	2%				
Coulis	Tomate	225	1%				
Confit	Oignon	136	1%				
Pâté Végétal	Châtaigne	119	1%				
Paté végétal	courgette	106	1%				
Moutarde	Figue	104	1%				
Conserve	Champignon	100	1%				
Pâté Végétal	Pois chiche	94	1%				
Conserve	Moutarde	88	1%				
Paté végétal	Lentille	63	0%				
boisson	Tomate	51	0%				
Conserve	Tomate	47	0%				
tapenade	Tomate	30	0%				
Taviar	Algues	30	0%				
conserve	ratatouille	28	0%				
Pâté Végétal	Potimaron	26	0%				
creme	ail	12	0%				
pesto	D OC	2	0%				
<b>TOTAL :</b>		<b>15 055</b>	<b>100%</b>				

## Matières transformées (tri)

	PRODUIT	TOTAL	%
Purée/compote/pâte	Pomme	2 520	17%
Crème/dessert/Pâté Végétal	Châtaigne	1 985	13%
conserve	spiruline	1 319	9%
Confit/Confiture/Moutarde	Figue	1 227	8%
Conserve/sauce/coulis/confiture	Tomate	1 001	7%
Confiture	Abricot	968	6%
Confiture/Compote	Pêche	811	5%
Tartinade	Olive	798	5%
Pesto	Ail de ours	568	4%
Confiture	Pastèque	428	3%
Tartinade	Ortie	294	2%
Confiture	Poire	291	2%
Confiture	raisin	268	2%
Confiture	Mûre	203	1%
Confiture	Cynorhodon	185	1%
Confiture	Cerise	173	1%
Confiture	Potiron	166	1%
Confiture	Kiwi	145	1%
Gelée	Coing	141	1%
Confit	Oignon	136	1%
Paté végétal	courgette	106	1%
Conserve	Champignon	100	1%
Dessert	Pruneau	96	1%
Pâté Végétal	Pois chiche	94	1%
Confiture	framboise	89	1%
Confiture	Arbouse	88	1%
Conserve	Moutarde	88	1%
dessert	multifruit	83	1%
Confiture	fraise	82	1%
Sirop	Menthe	78	1%
Confiture	Azerole	77	1%
Paté végétal	Lentille	63	0%
Coulis	Cassis	59	0%
Confiture	Nèfle	49	0%
Confiture	3 fruits rouges	43	0%
Confiture	Sureau	43	0%
Confiture	Prune	40	0%
Confiture	Cornouiller	32	0%
Taviar	Algues	30	0%
conserve	ratatouille	28	0%
Pâté Végétal	Potimaron	26	0%
Confiture	groseille	17	0%
creme	ail	12	0%
pesto	d'oc	2	0%
	<b>TOTAL</b>	<b>15 055</b>	<b>100%</b>

**2015****Atelier conserve****jhv**

Planification et suivi de la production : CONSERVES

VOLUMES DE PRODUITS TRANSFORMÉS ÉLABORÉS (EN KG) 2015													
PRODUIT	JAN	FÉV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL
<b>TOTAL</b>	1 215	459	1 632	853	793	778	870	1 381	1 633	2 388	1 502	1 552	15 056
cumul /mois	1 215	1 674	3 306	4 159	4 952	5 730	6 601	7 981	9 614	12 002	13 504	15 056	↓
Volume total élaboré au cours de l'année :													<b>15 056</b>