

RESTAURATION COLLECTIVE

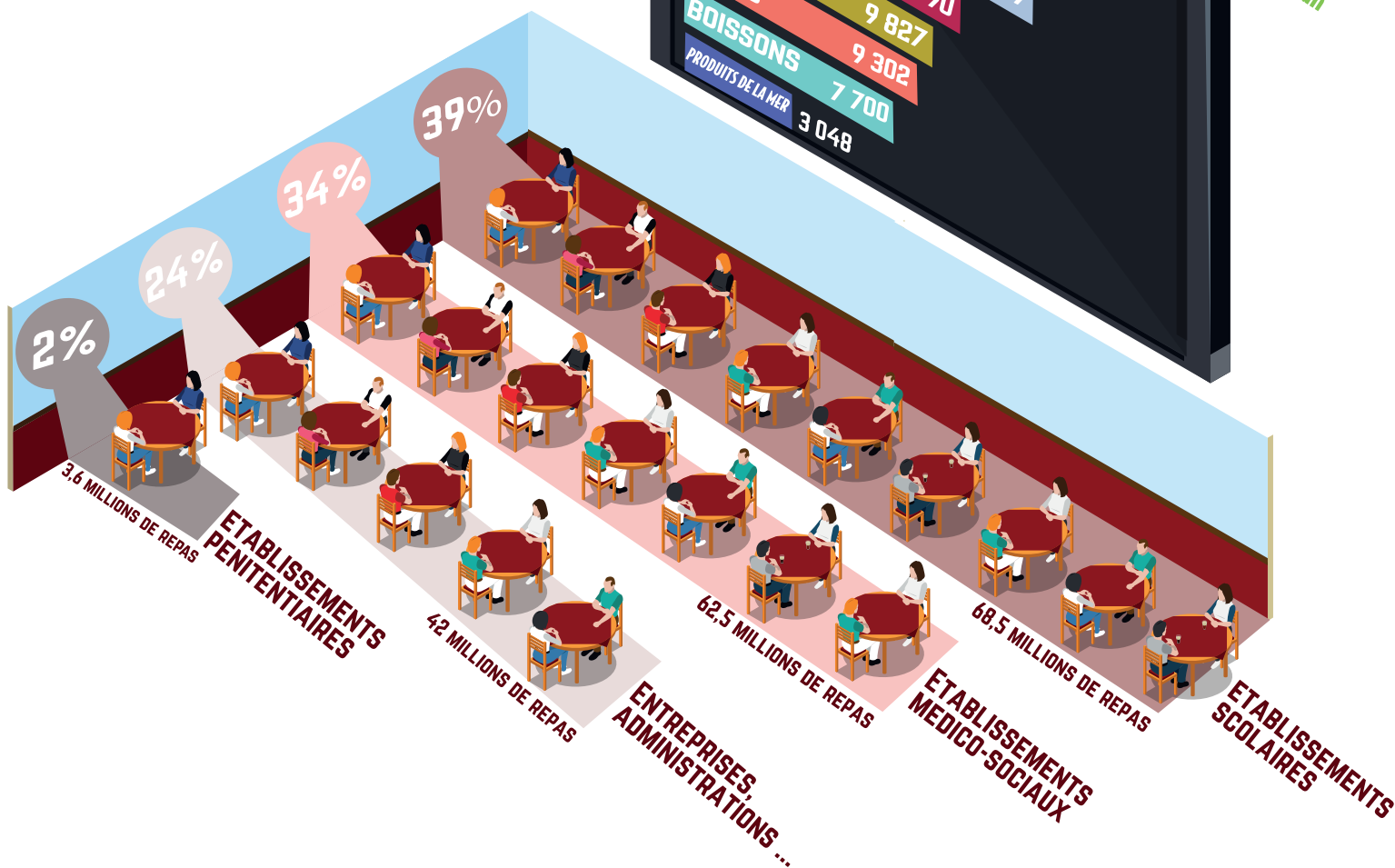
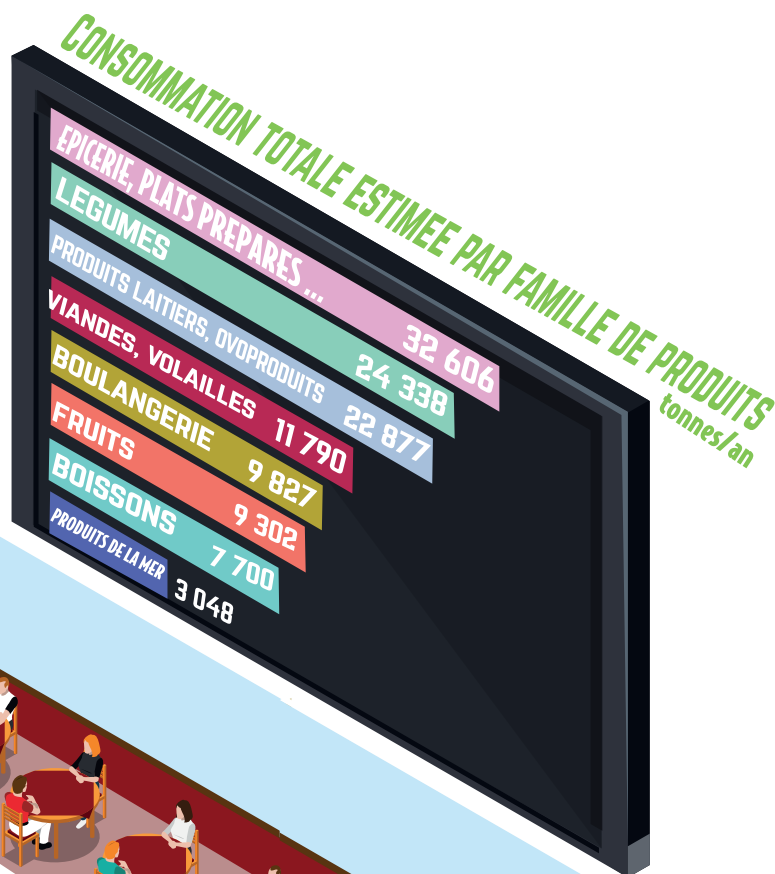
septembre 2019

en Nord-Pas de Calais



Synthèse de l'étude menée par la Chambre d'agriculture Nord-Pas de Calais en 2018

176,5 MILLIONS
DE REPAS SERVIS PAR AN
en Nord-Pas de Calais



Méthodologie : les estimations de volumes consommés par la restauration collective en Nord-Pas de Calais sont basées sur les besoins types des convives par tranche d'âge. Ces données ont ensuite été multipliées par le nombre de repas dans les établissements du territoire.

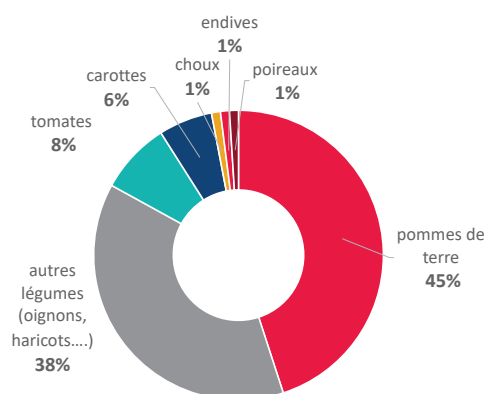
Sources : Conseil Régional Hauts-de-France, Conseil Départemental du Nord, Conseil Départemental du Pas-de-Calais, A PRO BIO, Agence BIO, Recensement Agricole 2010, GEMRCN, Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, Ministère de l'Éducation, Ministère de la Justice, DRESS, INSEE

Traitement et analyse : Chambre d'Agriculture Nord Pas de Calais

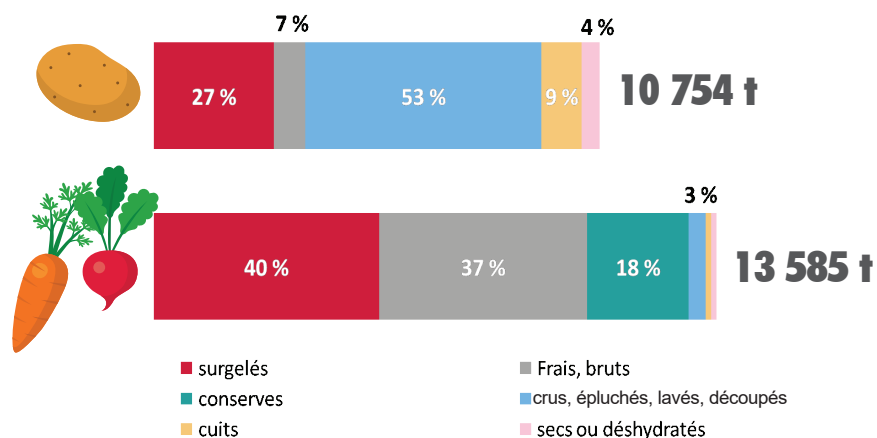
FILIERE LEGUMES ET POMMES DE TERRE

Plus de 25 000 tonnes de légumes et pommes de terre consommés par an

Besoins annuels en légumes et pommes de terre



Besoins selon le niveau de transformation



10 750 tonnes de pommes de terre
266 hectares nécessaires
 soit **0,5%** des ha cultivés en NPDC

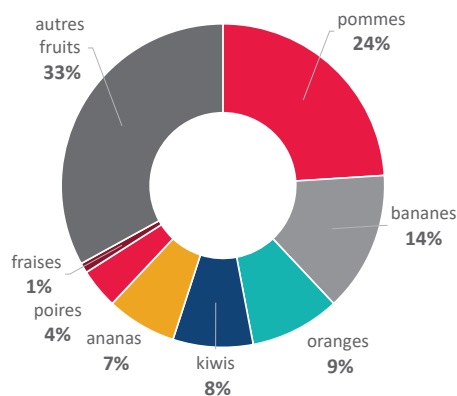
1 430 tonnes de carottes
26 hectares nécessaires
 soit **4%** des ha cultivés en NPDC

640 tonnes de choux
38 hectares nécessaires
 soit **2%** des ha cultivés en NPDC

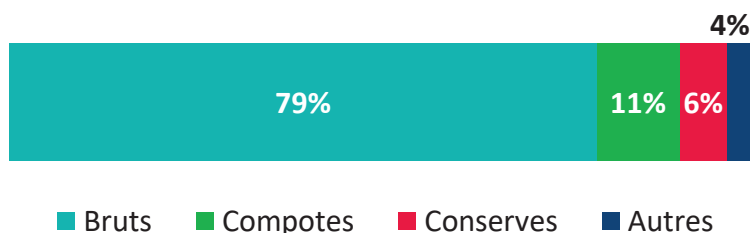
FILIERE FRUITS

9 300 tonnes de fruits consommés par an

Besoins annuels en fruits



Besoins selon le niveau de transformation



2 238 tonnes de pommes
62 hectares nécessaires
 soit **21%** des ha cultivés en NPDC

353 tonnes de poires
15 hectares nécessaires
 soit **43%** des ha cultivés en NPDC

170 tonnes de fraises
6 hectares nécessaires
 soit **5%** des ha cultivés en NPDC

En ne prenant en considération que les productions présentes dans le Nord-Pas de Calais, un approvisionnement local de la restauration collective en fruits et légumes représenterait :

950 hectares

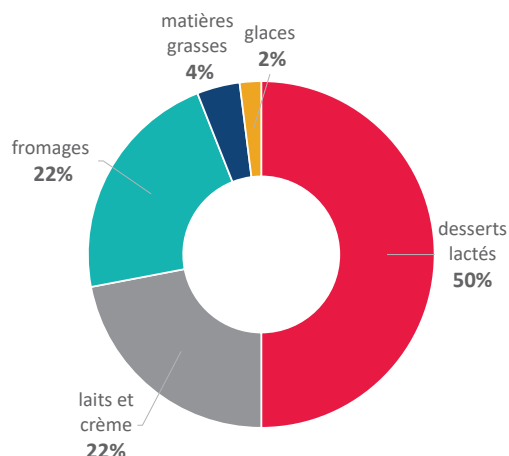
8,6 M€ de chiffre d'affaires

107 ETP de l'amont à l'aval

FILIERE LAIT

Près de 22 400 tonnes de produits laitiers consommés par an

Besoins annuels en produits laitiers



L'approvisionnement de la restauration collective en produits laitiers représente :



3% du lait produit dans le NPDC
40,8 millions de litres de lait



14,2 M€ de chiffre d'affaires



400 ETP de l'amont à l'aval

FILIERE VIANDES

Plus de 9 500 tonnes de viande consommée par an

L'approvisionnement annuel de la restauration collective en viandes représente :



DINDES

3,6 M€ de chiffre d'affaires/an

139 ETP de l'amont à l'aval

15% des dindes abattues en NPDC

129% des dindes élevées en NPDC

2 624 TONNES



PORCS

3,5 M€ de chiffre d'affaires/an

133 ETP de l'amont à l'aval

3% des porcs abattus en NPDC

7% des porcs élevés en NPDC

2 512 TONNES



BOEUFs

8,8 M€ de chiffre d'affaires/an

285 ETP de l'amont à l'aval

4% des bœufs abattus en NPDC

3% des bœufs élevés en NPDC

2 503 TONNES



POULETS

2,7 M€ de chiffre d'affaires/an

103 ETP de l'amont à l'aval

3% des poulets abattus en NPDC

16% des poulets élevés en NPDC

1 945 TONNES

Les besoins en produits animaux (viandes et produits laitiers) peuvent être satisfaits par la production locale (excepté pour la dinde et l'agneau).

Ceci représenterait, pour l'économie locale, plus de :



32,8 M€ de chiffre d'affaires

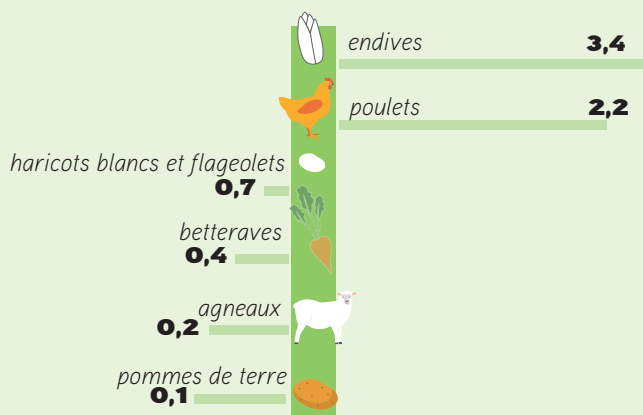


1 060 ETP de l'amont à l'aval

Ratio d'auto-apvisionnement de la restauration collective en produits sous SIQO*

Déficit : production sous SIQO < consommation de la restauration collective

Excédent : production sous SIQO > consommation de la restauration collective



Note de lecture : La valeur 1 correspond à production = consommation. La production d'endives sous SIQO dans les Hauts-de-France est 3,4 fois supérieure à la consommation de la restauration collective du Nord-Pas de Calais. A l'inverse, la production régionale en pommes de terre sous SIQO ne couvre que 10 % de la consommation.

*Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine hors agriculture biologique
Source : Observatoire économique des SIQO en Hauts-de-France

Besoins en produits locaux bio

En prenant en considération les productions présentes dans le Nord-Pas de Calais, un approvisionnement local de la restauration collective en fruits et légumes bio représenterait :



2 050 hectares en BIO



20% de produits bio locaux en restauration collective représenteraient :



300 ha de légumes frais bio
Soit 24% des surfaces cultivées en NPDC



50 ha de fruits bio
Soit 30% des surfaces cultivées en NPDC



118 ha de pommes de terre bio
Soit 80% des surfaces cultivées en NPDC

DE BONNES RAISONS DE DÉVELOPPER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

- **PARTICIPER À L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE** et favoriser la promotion d'une alimentation à base de produits frais, de saison et de qualité
- **FAIRE CONNAÎTRE** le savoir-faire des fournisseurs régionaux
- **CONTRIBUER À L'ÉCONOMIE LOCALE** et à l'emploi non délocalisable
- **GARANTIR LA TRAÇABILITÉ** du produit et son origine
- **ASSURER UN DÉBOUCHÉ** complémentaire pour le fournisseur et conforter les outils existants
- **PROPOSER UN MARCHÉ SÉCURISÉ** en termes de paiements avec une contractualisation possible dans le temps lorsqu'un marché public a été conclu

LA LOI EGALIM : UNE OPPORTUNITÉ ?

A partir du 1^{er} janvier 2022, les restaurants collectifs devront intégrer dans les repas 50% de produits durables et de qualité dont 20% de Bio. Les signes ou mentions pris en compte sont :

- Agriculture Biologique (AB)
- Signes Officiels de Qualité (SIQO) : Label Rouge, AOC, AOP, IGP, ...
- Mention «fermier» ou «produit de la ferme» ou «produit à la ferme» (pour les oeufs, fromages et volailles)
- Issus d'une exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Ecolabel pêche durable
- Produits prenant en compte le coût des externalités environnementales

DES COLLECTIVITÉS DÉJÀ ENGAGÉES dans des démarches d'approvisionnement local :

Conseil Régional des Hauts de France et Conseils Départementaux pour les lycées, collèges et établissements médico-sociaux ; collectivités (ex : Métropole Européenne de Lille, Communauté d'Agglomération du Douaisis, Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay Artois Lys Romane, Communauté de Communes du Pays Solesmois, Communauté d'Agglomération Valenciennes Métropole, PNR de l'Avesnois, PNR Scarpe-Escaut, PNR Caps et Marais d'Opale ...)

Envie d'aller plus loin ?

Les Conseillers du service Approlocal de la Chambre d'agriculture vous accompagnent :
03 21 60 48 89 - approlocal@npdc.chambagri.fr

approlocal.fr
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS



en partenariat avec :

