Restauration collective

ESTIMATION DES VOLUMES CONSOMMÉS

dans les Hauts-de-France

PAGE **2**

266 millions de repas servis par an en Hauts-de-France

PAGE **3**

Plus de 39 420 tonnes de légumes consommés par an

PAGE **6**

Productions BIO et Sous Signe d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO)

Synthèse de l'étude menée par les **Chambres d'agriculture des Hauts-de-France** en 2022, mise à jour partielle en 2023.

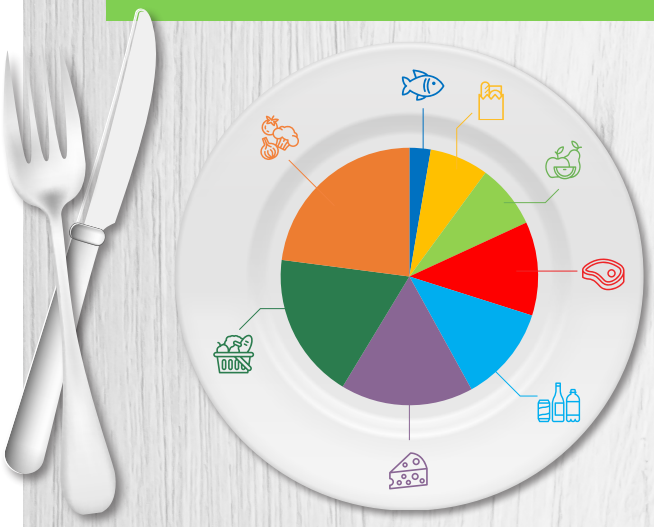
CHAMBRES D'AGRICULTURE HAUTS-DE-FRANCE

approlocal.fr
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS

266 MILLIONS

de repas servis par an
en Hauts-de-France.

CONSOMMATION ESTIMATIVE PAR FAMILLE DE PRODUITS (T/AN)



LÉGUMES	39 420 T
ÉPICERIE, AUTRES	31 606 T
PRODUITS LAITIERS, OVOPRODUITS	28 664 T
BOISSONS	20 767 T
VIANDES	20 235 T
FRUITS	13 832 T
BOULANGERIE	12 728 T
POISSONS	4 585 T

NOMBRE DE REPAS SERVIS (EN MILLIONS/AN) PAR SECTEUR

SCOLAIRE	111,79 M
MÉDICO-SOCIAL	98,50 M
AUTRE (CASERNES, UNIVERSITÉS, ENTREPRISES, ...)	50,64 M
PENITENTIAIRE	5,19 M

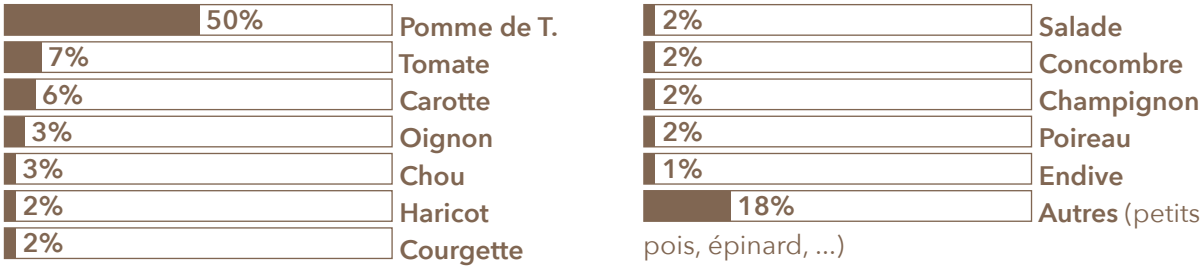
Méthodologie : Les estimations de volumes consommés par la restauration collective dans les Hauts-de-France s'appuient sur la consommation d'un échantillon de 75 lycées ajustée en fonction des différentes tranches d'âge. Ces données ont ensuite été multipliées par le nombre de repas pris dans les établissements de restauration collective régionaux.

FILIÈRES LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

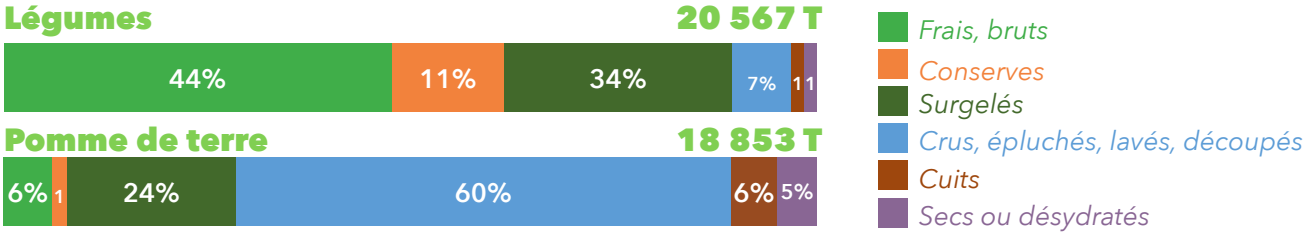
39 420 TONNES

de légumes et de pommes de terre consommés à l'année.

Besoins annuels en légumes et pommes de terre (en t/an)



Besoins en légumes et pommes de terre par gamme (en %)



POMMES DE TERRE

18 853 tonnes/an consommées.
445 hectares nécessaires.

Soit 0,43% des surfaces cultivées en région.

CAROTTES

2 121 tonnes/an consommées.
46 hectares nécessaires.

Soit 2% des surfaces cultivées en région.

CHOUX

1 036 tonnes/an consommées.
48 hectares nécessaires.

Soit 2% des surfaces cultivées en région.

OIGNONS

1 239 tonnes/an consommées.
32 hectares nécessaires.

Soit 0,7% des surfaces cultivées en région.

HARICOTS

926 tonnes/an consommées.
82 hectares nécessaires.

Soit 0,5% des surfaces cultivées en région.

ENDIVES

367 tonnes/an consommées.
12 hectares nécessaires.

Soit 0,15% des surfaces cultivées en région.

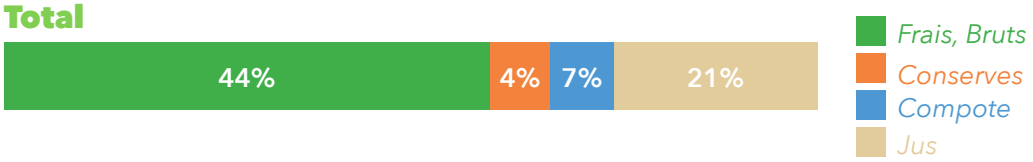
FILIÈRE FRUITS

13 832 TONNES

de fruits consommés à l'année.

Besoins annuels en fruits (en t/an)

Besoins en fruits selon le niveau de transformation (en %)



POMMES

3 818 tonnes/an consommées.
113 hectares nécessaires.

Soit 11% des surfaces cultivées en région.

POIRES

531 tonnes/an consommées.
23 hectares nécessaires.

Soit 9% des surfaces cultivées en région.

FRAISES

140 tonnes/an consommées.
7 hectares nécessaires.

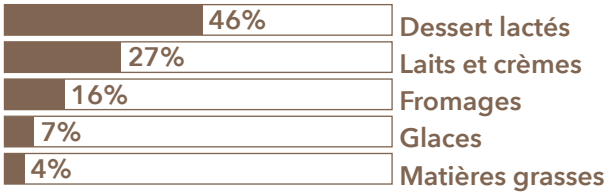
Soit 3% des surfaces cultivées en région.

FILIÈRES LAIT ET OVOPRODUITS

24 777 TONNES

de produits laitiers consommés à l'année.

Besoins annuels en produits laitiers (en t/an)



La consommation en produits laitiers de la restauration collective dans les Hauts-de-France équivaut à :
3% du lait produit dans la région (soit **63 millions** de litres de lait)

Ovoproduits
La consommation annuelle d'œufs par la restauration collective équivaut à **65 millions** d'œufs produits à l'année soit : **4%** des œufs produits en Hauts-de-France.

FILIÈRE VIANDES

20 235 TONNES

de viandes consommées à l'année dont :

11 433 TONNES de viandes rouges et **8 807 TONNES** de viandes blanches

PORCS — **5 899 T**

Soit **6%** des porcs élevés en Hauts-de-France, **14%** des porcs abattus en Hauts-de-France.

BŒUFS — **4 396 T**

Soit **2%** des bœufs élevés en Hauts-de-France, **4%** des bœufs abattus en Hauts-de-France.

POULETS — **3 782 T**

Soit **37%** des poulets élevés en Hauts-de-France, **5%** des poulets abattus en Hauts-en-France.

AGNEAUX / MOUTONS — **633 T**

Soit **26%** des ovins élevés en Hauts-de-France, **32%** des ovins abattus en Hauts-de-France.

La consommation de viandes de veau, dinde, canard et lapin en restauration collective dépasse les capacités de production de la région.

PRODUCTIONS BIO ET SOUS SIGNE D'IDENTIFICATION DE QUALITÉ ET D'ORIGINE (SIQO)

La loi EGAlim de 2018, renforcée par la loi Climat & Résilience de 2021 prévoient des objectifs d'approvisionnement ambitieux pour la restauration collective à savoir :

- **50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1er janvier 2022.**
- **60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1er janvier 2024.**

Parmi les produits durables et de qualité (hors BIO), on retrouve notamment : les SIQO, la Haute Valeur Environnementale et la certification environnementale niveau 2 jusqu'en 2026, les produits issus du commerce équitable, l'écolabel pêche durable, les produits fermiers pour ceux bénéficiant d'une définition réglementaire (volailles, œufs, fromages) et les produits des régions ultrapériphériques (RUP).

LES PRODUITS BIO

Dans quelle mesure la production bio régionale est-elle en mesure de répondre aux besoins de la restauration collective (hypothèses : approvisionnement à hauteur de 20% et 50% des besoins) ?

	Œufs	Lait	Poulets	Porcs
Hypothèse à **20%**	777 tonnes/an soit : **6% de la production BIO régionale**	12 millions de litres/an soit : **18% de la production BIO régionale**	756 tonnes/an soit : **487% de la production BIO régionale**	1 180 tonnes/an soit : **284% de la production BIO régionale**
Hypothèse à **50%**	1 944 tonnes/an soit : **15% de la production BIO régionale**	30 millions de litres/an soit : **45% de la production BIO régionale**	1 890 tonnes/an soit : **1 219% de la production BIO régionale**	2 949 tonnes/an soit : **710% de la production BIO régionale**

	Betteraves rouges	Pommes de terre	Choux	Poireaux
Hypothèse à **20%**	48 tonnes/an soit : **1,4% de la production BIO Régionale**	3 771 tonnes/an soit : **13% de la production BIO régionale**	207 tonnes/an soit : **15% de la production BIO régionale**	146 tonnes/an soit : **22% de la production BIO régionale**
Hypothèse à **50%**	118 tonnes/an soit : **3,4% de la production BIO régionale**	9 427 tonnes/an soit : **31% de la production BIO régionale**	518 tonnes/an soit : **37% de la production BIO régionale**	366 tonnes/an soit : **39% de la production BIO régionale**

**Les objectifs d'approvisionnement de la loi EGAlim sont calculés en chiffre d'affaires HT. Notre analyse porte uniquement sur des volumes consommés ou produits en région. Les résultats sont donc à analyser avec précaution.*

LES PRODUITS SIQO

Dans quelle mesure les productions régionales sous SIQO, hors bio, sont-elles en mesure de répondre aux besoins de la restauration collective (hypothèse : approvisionnement à hauteur de 30% des besoins) ?

Maroilles	Pommes de terre	Lingots du Nord + Flageolets verts	Endives de pleine terre	Ail fumé d'Arleux
42 % de la production de Maroilles est nécessaire pour couvrir 30% des besoins en fromages de la resto co.	**393 %** de la production SIQO régionale est nécessaire pour couvrir 30% des besoins de la resto co.	**39 %** de la production SIQO régionale est nécessaire pour couvrir 30% des besoins de la resto co.	**9 %** de la production d'endives label rouge régionale est nécessaire pour couvrir 30% des besoins de la resto co.	**88 %** de la production d'ail fumé d'Arleux est nécessaire pour couvrir 30% des besoins de la resto co.

Œufs	Bœufs	Volailles (Licques + Champagne)	Ovins	Moule de bouchot
42 % de la production SIQO régionale est nécessaire pour couvrir 30% des besoins de la resto co.	**240 %** de la production SIQO régionale est nécessaire pour couvrir 30% des besoins de la resto co.	**37 %** de la production SIQO régionale est nécessaire pour couvrir 30% des besoins de la resto co.	**286 %** de la production SIQO régionale est nécessaire pour couvrir 30% des besoins de la resto co.	**3 %** de la production de moule IGP régionale est nécessaire pour couvrir 30% des besoins de la resto co.

Si l'on prend en compte les produits disponibles en Hauts-de-France, l'agriculture régionale peut répondre, en volume, aux principaux besoins de la restauration collective.

Néanmoins, ce n'est pas une condition suffisante pour garantir l'adéquation entre offre et demande. L'organisation des acteurs, la logistique, les conditionnements, etc. sont autant de freins à prendre en compte.

A elle seule, la restauration collective peut difficilement structurer les filières régionales, mais elle contribue, entre-autres, à :

- diversifier les débouchés des agriculteurs et favoriser leur résilience, atteindre des volumes suffisants pour sécuriser des outils de transformation
- contribuer à structurer localement certaines organisations et inciter des structures à s'engager dans des démarches certifiantes.

L'atteinte des objectifs de la loi EGAlim avec des produits régionaux sera plus complexe sur certaines filières et en particulier sur l'offre SIQO.

En effet, la production biologique régionale est en mesure de répondre aux besoins de la restauration collective sur la majorité des filières étudiées. Cependant, certaines filières notamment animales ne peuvent fournir l'ensemble des besoins de la restauration collective.

Du côté des produits régionaux sous SIQO hors BIO, en dehors des endives de pleine terre et des moules de bouchot, la production régionale peut difficilement répondre aux besoins de la restauration collective. Les filières pourraient être en tension au regard des autres débouchés (GMS, transformateurs, ...).

**Les objectifs d'approvisionnement de la loi EGAlim sont calculés en chiffre d'affaires HT. Notre analyse porte uniquement sur des volumes consommés ou produits en région. Les résultats sont donc à analyser avec précaution.*

approlocal.fr
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS

AISNE
Lucie DEMANCHE
07 85 90 81 45
approlocal.aisne@hautsdefrance.chambagri.fr

OISE
Caroline MARTIN
03 44 11 45 08
approlocal@oise.chambagri.fr

NORD - PAS-DE-CALAIS
Caroline MARTIN
03 21 60 48 89
approlocal@npdc.chambagri.fr

SOMME
Céline RIVET
03 22 33 69 74 - 06 86 57 05 88
approlocal@somme.chambagri.fr

Sources : DRAAF / Conseil régional Hauts-de-France / Conseils Départementaux du Nord, Pas-de-Calais, Oise, Aisne, Somme /GEMRCN / DRESS / Ministère de l'Education / Ministère de la Justice.
Traitement et analyse : Chambre d'agriculture du Nord - Pas de Calais.

CHAMBRES D'AGRICULTURE HAUTS-DE-FRANCE

Avec le soutien de :
Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Région Hauts-de-France
Nord le Département est là
62 Pas-de-Calais Mon Département
somme LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL
oise LE DÉPARTEMENT
L'AISNE CONSEIL DÉPARTEMENTAL