



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
AUDE

Contributions et diagnostics

dans le cadre du Projet Alimentaire
Territorial du Département de l'Aude

Version n°1 - juillet 2022



Surnommé « la petite France », le département de l'Aude est composé **d'une multiplicité de paysages et de terroirs agricoles** qui sont le fruit de la juxtaposition d'un climat aux influences à la fois méditerranéennes et atlantiques, de l'amplitude de son relief et d'un bon ensoleillement. L'Aude bénéficie ainsi d'une **production agricole relativement diversifiée** : autour des productions principales que sont le vin, la viande et les céréales, le département présente un très large panel de produits alimentaires (fruits, légumes, fromages, miel...), véritable atout mis en avant notamment au travers de la **marque territoriale Pays Cathare**. Cette diversité masque une forte disparité en termes de volumes de production disponibles pour la consommation. A l'heure où les questions de résilience et d'autonomie alimentaire sont au cœur des enjeux et des politiques publiques actuelles, le travail présenté ci-après s'attache à évaluer la **balance alimentaire du département** en vue d'alimenter les réflexions du Projet Alimentaire Départemental : la production agricole départementale est-elle suffisante pour répondre aux besoins alimentaires ? Quelles différences par catégories de produits ?

La production agricole audoise

La répartition géographique des productions

A l'échelle du Département, 3 grands sous-ensembles agricoles se distinguent (Fig. 1) :

- Un secteur mixte à dominante grandes cultures à l'ouest dans le Lauragais et la Piège;
- La zone viticole, la plus vaste, qui s'étend des Massifs des Corbières et du Minervois, aux coteaux du Razès et du Limouxin, jusque dans les zones de plaines débouchant sur le littoral ;
- Les zones d'élevage, principalement allaitant, concentrées sur les contreforts des Pyrénées pour la partie Sud, avec le Pays de Sault et l'ouest des Corbières, et la Montagne Noire pour la partie Nord.

Les productions minoritaires (arboriculture, petit élevage, maraichage, PPAM, riz etc.) sont disséminées au sein de ces grands ensembles, en lien souvent avec la présence de réseaux d'irrigation, d'aptitudes agronomiques particulières, d'un historique de production traditionnelle ou de récentes installations.

Les volumes de production

En **productions végétales**, la viticulture est majoritaire avec deux exploitations sur trois et 491 000 tonnes de volumes de production. Les grandes cultures (céréales, oléagineux et protéagineux) à hauteur de 267 000 tonnes. Les fruits et légumes représentent respectivement 20 500 tonnes et 13 600 tonnes de production annuelle.

En **productions animales**, la production annuelle de viande porcine est majoritaire avec 2328 tonnes équivalent carcasse (TEC) suivie de la viande bovine (839 TEC) et de la viande ovine (653 TEC), puis dans une moindre mesure la production de viande caprine (42 TEC)*.

* viande finie

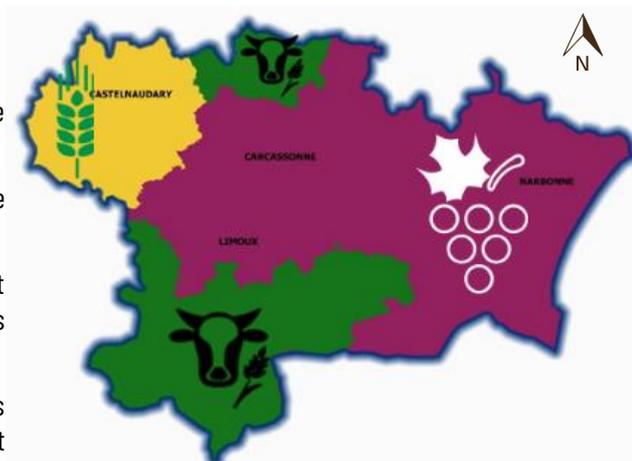
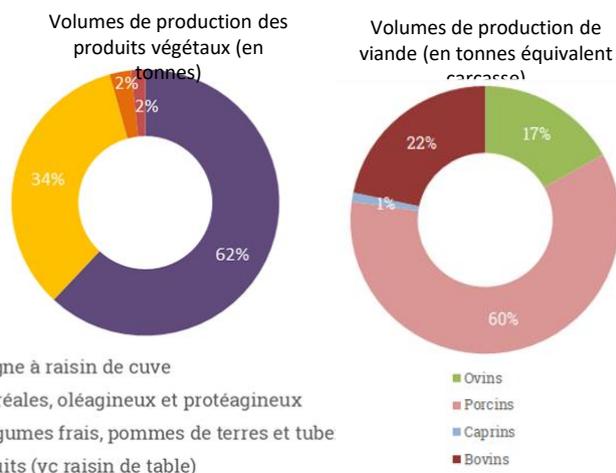


Figure 1 : Ensembles agricoles du département de l'Aude (système majoritaire en SAU par canton), RA 2010



Chiffres clés de l'agriculture audoise

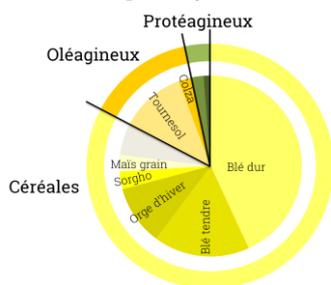
2020, Ag. Bio 2021

- En 2020, l'Aude compte **6 080** exploitations agricoles soit **16 %** de moins qu'en 2010.
- L'agriculture occupe **215 055 ha** soit **33,8%** du territoire (France = 49%)
- La taille moyenne des exploitations est de **35,4 ha**, en progression constante (France = 69 ha)
- **59%** des exploitations agricoles ont une surface agricole utile (SAU) de moins de 20 hectares

sources : RGA

Zoom sur les productions végétales (hors vin)

Céréales, oléagineux, protéagineux

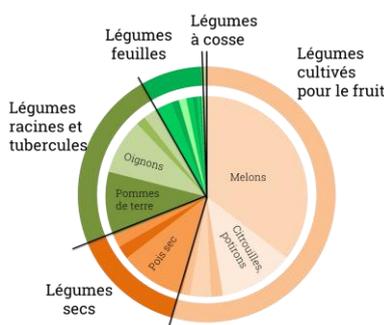


Volume total de production dans l'Aude = 267 822 tonnes

Les volumes de grandes cultures produites dans l'Aude sont dominés par les céréales entrant dans la composition des pâtes et semoules (blé dur), de farines (blé tendre) ou d'huiles alimentaires (tournesol). On estime que 30% des volumes produits sont destinés à l'alimentation animale (blé tendre en partie, orge, sorgho, maïs grain, pois protéagineux)

	Volumes (T)	Part / volumes
Céréales	221 476	83%
dont blé dur	115 544	43%
dont blé tendre et épeautre	45 733	17%
dont riz	825	0%
Oléagineux	37 482	14%
dont tournesol	31 144	12%
dont colza	5 938	2%
Protéagineux	8 865	3%
dont pois protéagineux	5 530	2%
TOTAL	267 822	100%

Cultures légumières

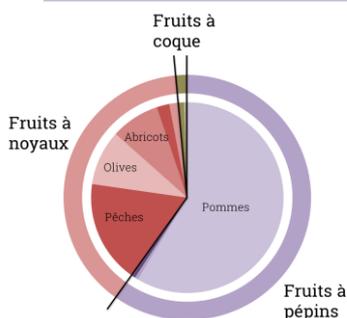


Volume total de production dans l'Aude = 20 500 tonnes

Les légumes de plein champ (melons, citrouilles, potirons et courgettes) sont majoritaires dans la production du Département avec près de 53% des volumes de légumes soit 9715 tonnes. Les légumes secs (lentilles, pois secs, haricots secs) suivent avec 14% des volumes produits soit près de 3000T. La pomme de terre représente 10% des volumes avec 2100 tonnes, suivie par les oignons et échalotes avec 1822 tonnes.

	Volumes (T)	Part / volumes
Légumes cultivés pour le fruit	11 174	54%
dont melons	7 259	35%
dont citrouilles, potirons, courgettes	2 456	12%
dont tomates	686	3%
Légumes secs	2 962	14%
dont pois secs	2 090	10%
Racines, bulbes et tubercules	4 672	23%
dont pomme de terre	2 100	10%
dont oignon et échalote	1 822	9%
Légumes feuillus et à tige	1 594	8%
dont salades, poireaux, asperges	1 019	5%
Légumes à cosse (haricots frais et petits pois)	133	1%
Champignons et truffes	4	<1%
TOTAL	20 539	100 %

Cultures fruitières



Volume total de production dans l'Aude = 13 369 tonnes

Pour les fruits, la pomme occupe une large part des volumes de production fruitière audoise avec près de 60% soit 7835 tonnes. Les pêches et abricots arrivent en seconde position avec 26% des volumes de fruits produits dans le Département. L'oléiculture produit 9% des volumes avec 1250 tonnes d'olive. La part des volumes destinés à la transformation varie en fonction des fruits : 4% des pommes, 9% des poires et 34% des pêches.

	Volumes (T)	Part / volumes
Fruits à pépins	7 982	60%
dont pommes	7 835	59%
Fruits à noyaux	5 185	39%
dont pêches et abricots	3 450	26%
dont olives	1 250	9%
Fruits à coque	188	1%
dont noisettes	129	1%
Petits fruits	14	< 1%
TOTAL	13 369	100%

Zoom sur les productions animales

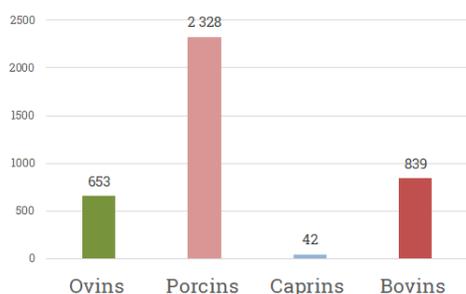
Le Département de l'Aude compte environ **730 exploitations agricoles orientées élevage** soit 14% des exploitations agricoles (données MSA 2019). L'élevage allaitant prédomine. L'effectif de vaches nourrices est constant depuis les années 2000 alors que l'élevage ovin a vu son cheptel décroître de 30% entre 2000 et 2011 avant de se stabiliser.

Pour la **production de viande finie**, le volume total est de 3860 tonnes équivalent carcasse dont 60% de viande de porc (2300 T), 22% de viande bovine (840 T), 18% de viande ovine et caprine (700 T).

La **production de lait** est de 66 340 hectolitres dont 80% de lait de vache, parmi lesquels **93% des volumes sont livrés à l'industrie** tandis que 1500hL servent à la fabrication de produits fermiers et 1550 hL sont dédiés à la vente directe.

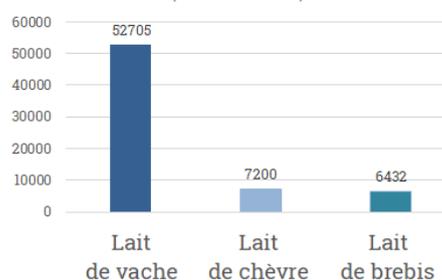
Production de viande

Volumes de production de viande (volume en tonnes équivalent carcasse)



Production de lait

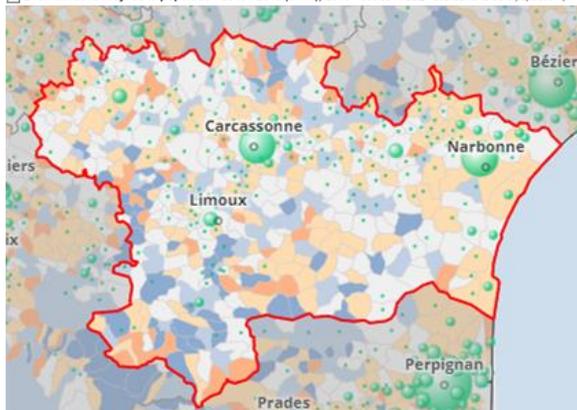
Volumes de production de lait (en hectolitres)



Les consommateurs audois et leurs besoins

La population audoise et son évolution

1 Population municipale (historique depuis 1876), 2018 - Source : Insee, séries historiques du RP, exploitation principale
 2 Évol. annuelle moy. de la population 2013 - 2019 (en %), 2019 - Source : Insee, Recensements de la population (RP)



La structuration de la population audoise par âge se distingue de la moyenne nationale par une part plus importante de personnes de + de 65 ans (+6%) et une plus faible représentation des - de 25 ans (-4%).

De plus, l'Aude se caractérise malheureusement par une **précarité** très importante de sa population :

- **20,2% de la population est en dessous du seuil de pauvreté**, ce qui place le département en 3ème position au niveau de la métropole après la Seine St Denis et les Pyrénées Orientales (INSEE 2019)
- **Le taux de chômage est de 10,5%** (6ème département métropolitain)(INSEE 2020)

La population touristique

Au delà de ses habitants, le panel des consommateurs audois est également constitué par une part significative de touristes et de population de passage, principalement pendant la période estivale.

La capacité d'accueil est de **382 000 lits touristiques**, dont 82% de résidences secondaires, soit un peu plus d'un lit touristique par habitant. 69% des lits sont situés sur le territoire de la Narbonnaise.

En 2019, l'Agence Départementale du Tourisme dénombre un total de 20,6 millions de nuitées, avec 62% de nuitées de touristes français et 37% de nuitées de touristes étrangers. De manière schématique et simplifiée, elles représentent l'équivalent de **56 000 habitants supplémentaires**.

Le département connaît depuis la fin des années 70 une **croissance continue de sa population** avec un taux annuel de **+0.43 %** d'accroissement (période 2013-2018), exclusivement liée au solde migratoire. La population atteint ainsi aujourd'hui son niveau le plus élevé avec **379 844 habitants** en 2022.

Néanmoins, le département reste ainsi un **département très rural** en comparaison de ses voisins avec une densité de 60 habitants/km² (80,9 hb/km² en Occitanie et 105 hb/km² au niveau national) et 64% de sa population qui vit hors des centres urbains de Narbonne, Carcassonne, Castelnaudary, Lézignan et Limoux. De plus, cette **dynamique démographique globale cache d'importantes disparités** avec une forte attractivité de l'agglomération de Narbonne et son littoral, celle de Castelnaudary, et certaines communes périurbaines, tandis que les secteurs de la Haute Vallée de l'Aude, de la Montagne Noire et des Corbières perdent des habitants.

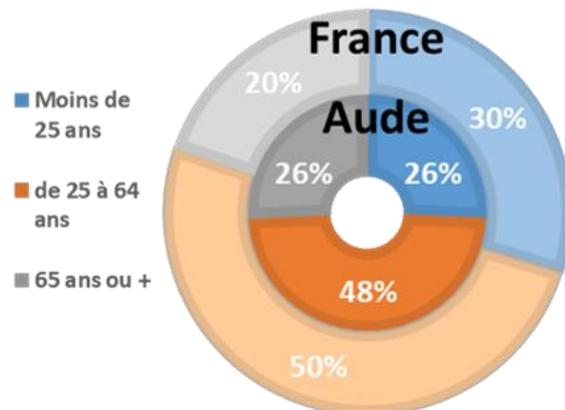
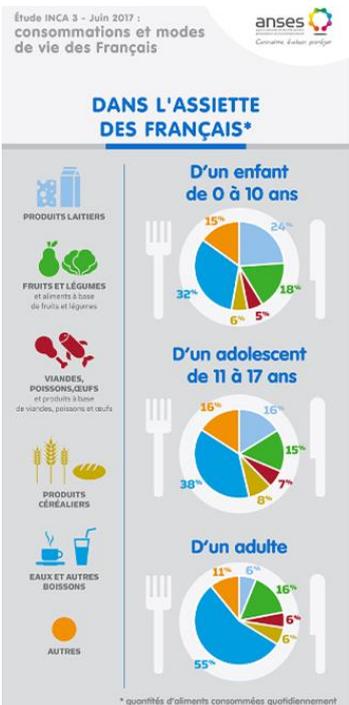


Figure 2 : Structure de la population audoise et française par âge (INSEE 2018)



L'assiette moyenne des audois et les habitudes de consommation

Il n'existe pas de données spécifiques sur les habitudes alimentaires des audois. Les volumes de consommation peuvent-être approchés par les habitudes moyennes de consommation alimentaire des français relevées par l'étude nationale INCA 3. Cette étude est représentative de l'ensemble des individus résident en France Métropolitaine et vivant dans un ménage ordinaire (hors habitations mobiles ou en collectivités)

Elle permet de manière simplifiée de caractériser les habitudes alimentaires d'un habitant et d'en estimer les consommations détaillées d'aliments, de boissons et de compléments alimentaires.

Chiffres clés

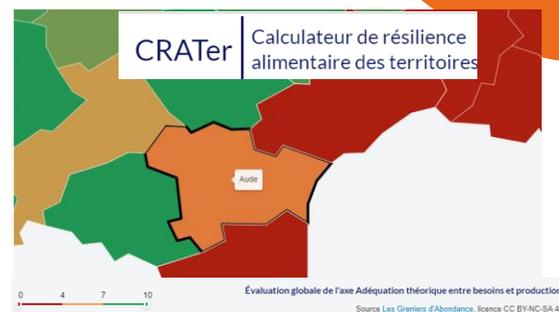
source INSEE 2019

- 379 844 habitants
- 174 224 ménages
- 36% de la population dans les centres urbains
- 20% de la population en dessous du seuil de pauvreté
- 1 agriculteur pour 29 ménages

Pourrait-on nourrir les audois avec les productions agricoles de l'Aude ? Pour répondre à cette question et évaluer de manière théorique la balance alimentaire du département **deux approches sont mobilisées** : l'outil [CRATER](#) et la comparaison des volumes de production avec les volumes moyens de consommation par habitant.

1. Outil CRATER - les greniers d'abondance

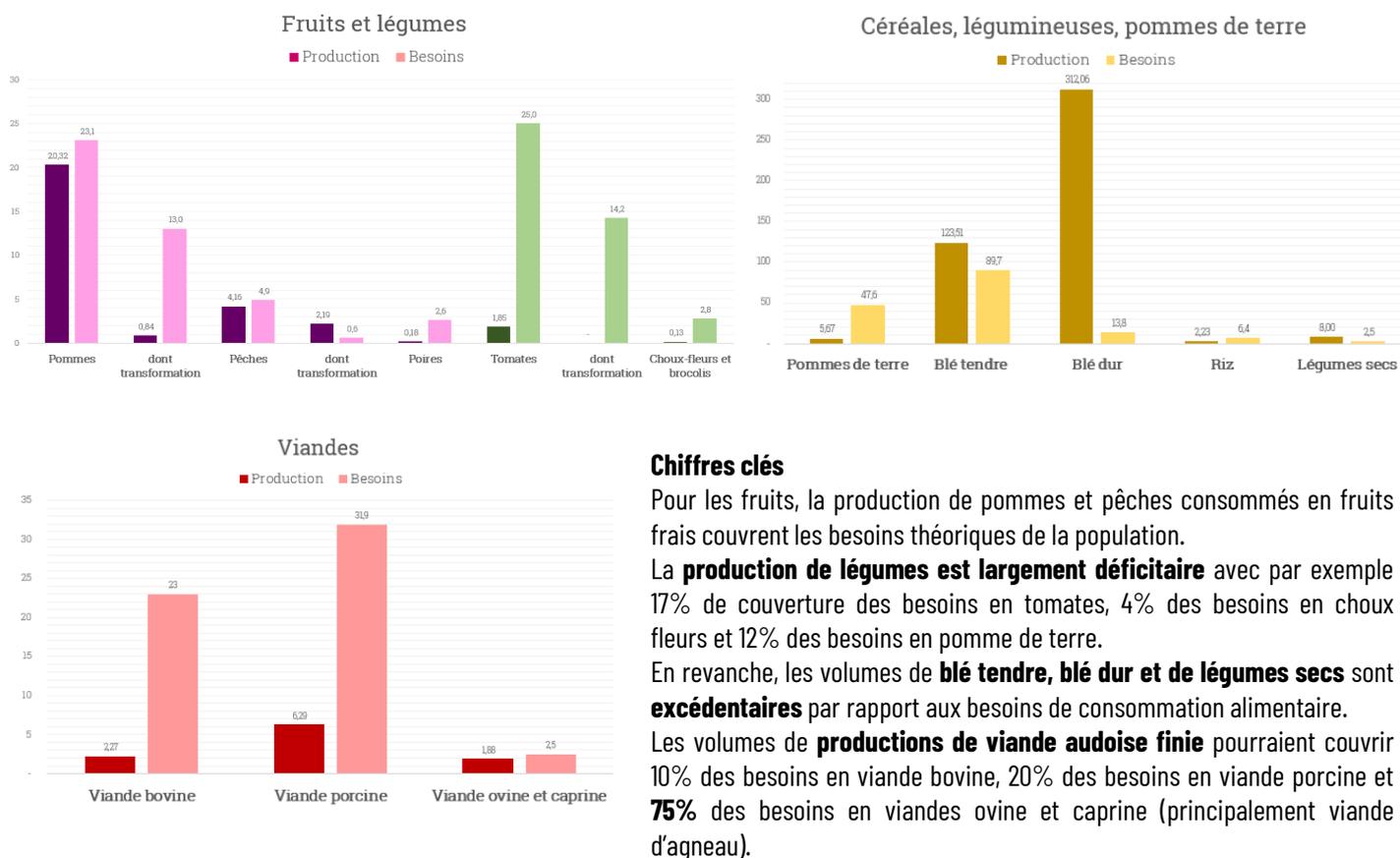
Le Calculateur CRATER, mis en place par l'association les greniers d'abondance, propose une évaluation de la résilience alimentaire des territoires. Avec cette approche, l'Aude présente un **taux de couverture théorique de ses besoins alimentaires de 69%**. Cela correspond à une note de **4/10**, certes plus élevée que ses voisins méditerranéens (1/10), mais plus faible que l'Ariège (10/10), le Tarn (10/10) et la Haute Garonne (6/10)



A noter que les surfaces pastorales ne sont pas prises en compte dans CRATER, ce qui pénalise le département sur le volet production animale

2. Comparaison des volumes de production avec les volumes moyens de consommation par habitant

Le ministère de l'agriculture publie chaque année les données de consommation alimentaire des Français : il s'agit des volumes moyens consommés par habitant par type d'aliment. Le calcul du volume de consommation de la population audoise permet de comparer les besoins aux volumes de production afin d'évaluer la couverture théorique des besoins alimentaires.



Chiffres clés

Pour les fruits, la production de pommes et pêches consommés en fruits frais couvrent les besoins théoriques de la population.

La **production de légumes est largement déficitaire** avec par exemple 17% de couverture des besoins en tomates, 4% des besoins en choux fleurs et 12% des besoins en pomme de terre.

En revanche, les volumes de **blé tendre, blé dur et de légumes secs** sont **excédentaires** par rapport aux besoins de consommation alimentaire.

Les volumes de **productions de viande audoise finie** pourraient couvrir 10% des besoins en viande bovine, 20% des besoins en viande porcine et **75%** des besoins en viandes ovine et caprine (principalement viande d'agneau).

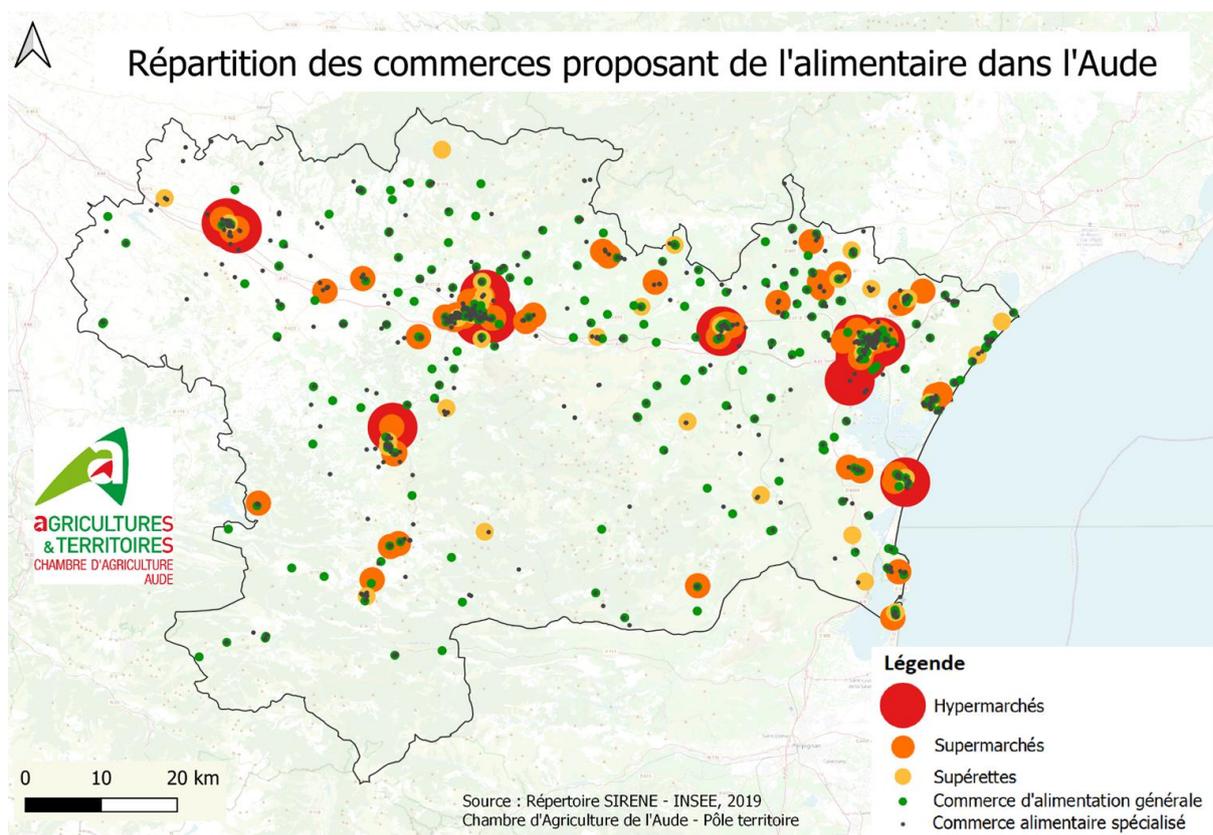
Conclusion : Bien que théoriques et perfectibles, les deux approches montrent que le département pourrait être autonome sur certaines productions (pommes, pêches, blé dur, légumes secs) et est dans tous les cas déficitaire sur d'autres (tomates, pommes de terre, riz, viande bovine et porcine). Cette balance alimentaire permet de donner des ordres de grandeur et bien entendu la réalité est bien plus complexe. Une partie des productions s'intègre dans des filières spécialisées et est exportée hors du département (blé dur, pommes, fruits à noyaux). Les leviers d'actions pour tendre vers une plus forte autonomie alimentaires sont de structurer des filières locales créatrices de valeur ajoutée, et d'augmenter la part de productions alimentaires via la reconquête de foncier non utilisé, l'installation et la diversification des exploitations spécialisées.

Dans l'objectif de faciliter l'accès aux produits locaux pour les consommateurs audois et d'en améliorer leur logistique, il est nécessaire de comprendre et d'identifier les circuits de distribution alimentaires existants sur le département. Une **première approche cartographique** est proposée dans cette fiche permettant de cerner les zones de concentration des lieux de distribution, d'entreprises et d'acteurs, et en miroir les zones dites blanches. A noter que les données mobilisées sont principalement issues du Répertoire des entreprises SIRENE 2019, parfois imparfaites, mais qui permettent de réaliser une première approche macro à l'échelle du département.

Les lieux d'achat et points de distribution

Les commerces alimentaires et Grandes et Moyennes Surfaces

D'après les tendances nationales observées par l'INSEE, les achats alimentaires des français se font principalement en Grandes et Moyennes Surfaces (64,5% de parts de marché en 2018). Les commerces alimentaires spécialisés et les petites surfaces d'alimentation générale représentent respectivement 18,5% et 6,5% des parts de marché. Ces circuits de distribution prennent donc au global une place importante dans les habitudes des consommateurs (89,5% de parts de marché).



Sur le département de l'Aude, on dénombre à partir du répertoire SIRENE 2019 :

- **468 commerces alimentaires diversifiés** dont : 14 hypermarchés, 70 supermarchés, 41 supérettes et 343 commerces d'alimentation générale.
- **984 commerces alimentaires spécialisés** avec 412 boulangeries-pâtisseries (dont points chauds), 203 commerces de viande et produits dérivés, 131 commerces de boissons, 84 commerces de fruits et légumes, 43 commerces de produits de la mer et 111 autres.

Cela représente 1 commerce alimentaire pour 261 habitants et pour 119 ménages.

Le maillage du territoire est largement inégal. Les enseignes de Grandes et Moyennes surfaces se concentrent dans les villes et leurs agglomérations et le maillage des supérettes et petits commerces, véritables services en zone rural, laissent des zones quasi blanches (Corbières, Piège, Chalabrais, Pyrénées).

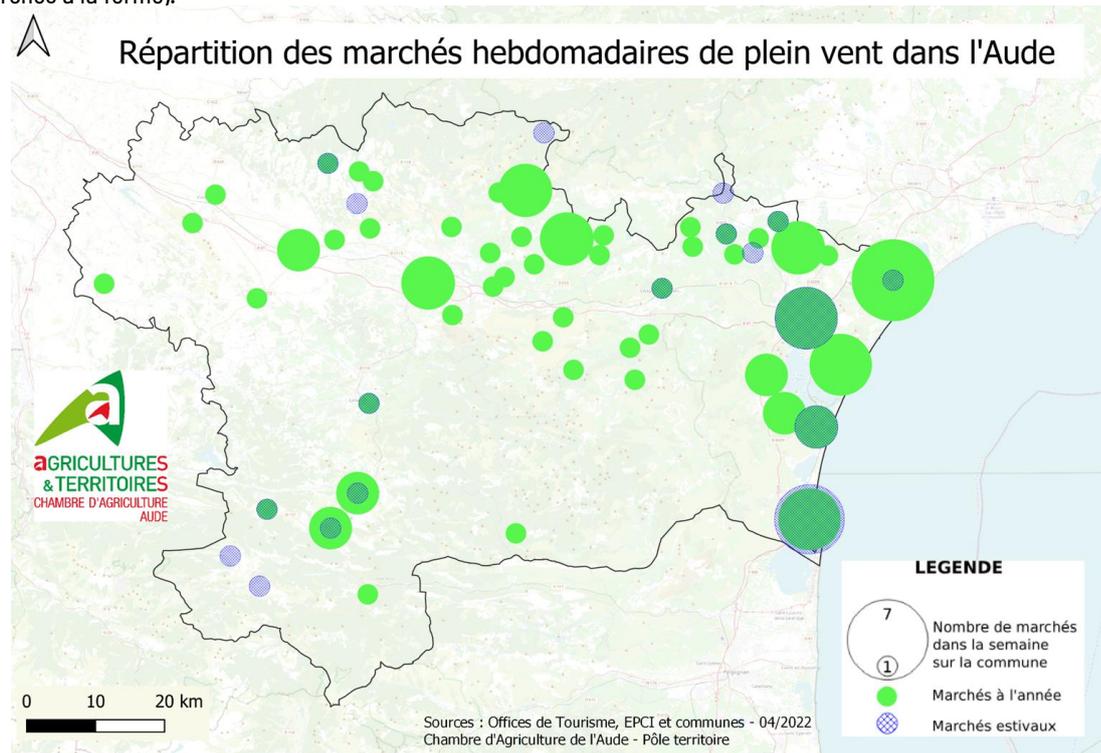
Les marchés de plein vent

L'Aude est doté d'un grand nombre de marchés de plein vent, très appréciés de la population locale et touristique.

Leur envergure et leur fonctionnement varie fortement en fonction de leur localisation et de la saison. On recense :

- **les marchés de plein vent**, qui regroupent des producteurs, des commerçants et des artisans, ils sont gérés par les communes, le plus représentatif dans l'Aude. D'après le travail de recensement réalisé, l'Aude compte à minima **60 communes** proposant au moins un marché de plein vent, et certaines avec plusieurs marchés ou jours de marchés.
- **les marchés bio ou de producteurs**, souvent à l'initiative des producteurs ou consommateurs et gérés par des associations communes sur un espace public ou privé.
- **les marchés estivaux**,
- **les marchés à la ferme** gérés par des producteurs (non représentés sur la carte ci-dessous) mais sont estimés à 4,

On comptabilise à ce stade de nos connaissances 106 marchés sur le département représentés sur la carte ci dessous (hors marchés à la ferme).



Les marchés correspondent au lieu d'achat en circuit court le plus représenté et dont la fréquentation est globalement stable. Toutefois, ils sont confrontés à une difficile fidélisation de leur clientèle. Pour attirer une clientèle nouvelle, une adaptation des jours, horaires, périodes d'ouverture qui correspondent aux pratiques actuelles des consommateurs est nécessaire (par exemple : certains marchés s'organisent en fin de journée 17h à 19h). Certains marchés audois ont été créés après la crise sanitaire de 2020 faisant apparaître sur certains territoires des concurrences entre marchés (manque de clients, manque d'offre de produits, ...).

L'Aude compte également un grand nombre de foires et marchés événementiels (non affichés sur cette carte), qui sont la vitrine des produits audois. C'est un calendrier de 35 foires à thèmes dont certaines ont plus de 30 ans d'existence et une fréquentation pouvant atteindre 50 000 visiteurs en 2 jours.

Deux associations de producteurs organisent également des marchés de producteurs en saison estivale :

- marchés de producteurs de pays animé depuis plus de 10 ans par la chambre d'agriculture de l'Aude (environ 20 marchés par an d'avril à fin août).
- village des producteurs de l'Aude

Chiffres clés

1 commerce alimentaire pour 119 ménages

80 marchés hebdomadaires de plein vent recensés et 60 communes organisatrices de marchés

29 boutiques de terroir Pays Cathare

dont 5 boutiques collectives de producteurs, approvisionnées par plus de 120 producteurs

Source : Chambre d'agriculture de l'Aude

Les intermédiaires de logistique (commerce de gros et entreprises) :

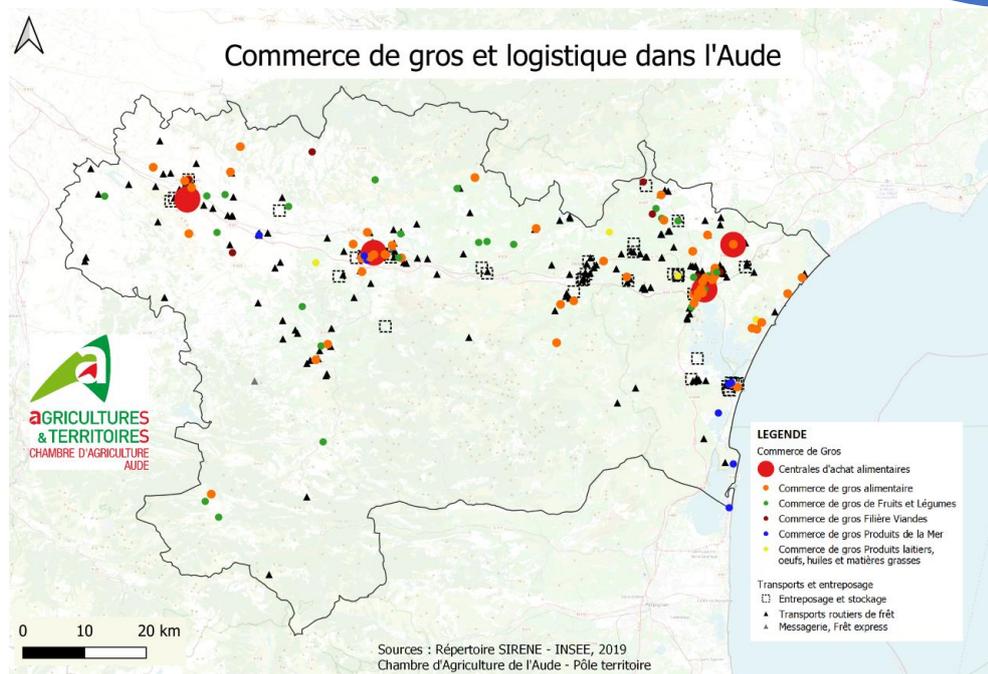
Ces intermédiaires sont des logisticiens et fournissent différents commerces de proximité : de la GMS aux épiceries de proximité à la restauration collective.

Dans l'Aude depuis plusieurs années les chambres consulaires travaillent avec les intermédiaires locaux notamment dans les filières de la viande et de fruits et légumes en lien étroit avec la marque Pays Cathare. Ils sont situés principalement dans les 2 agglomérations départementales Narbonne et Carcassonne.

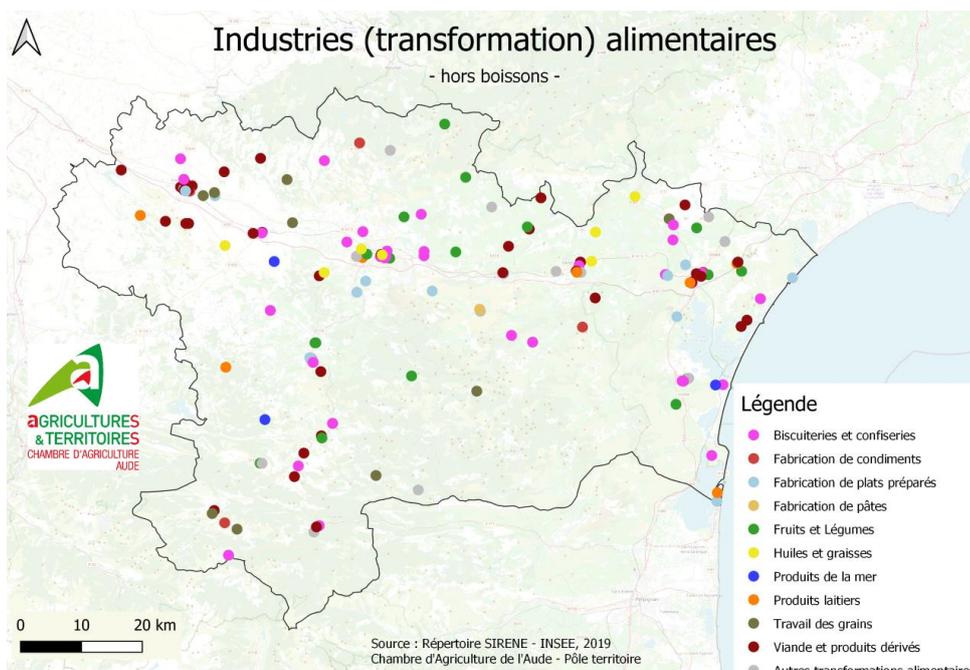
Certains acteurs sont fortement impliqués dans la logistique des produits locaux et travaillent en lien étroit avec les producteurs.

Exemple de la marque « Plaisir local » déposée par un grossiste en fruits et légumes pour valoriser la filière locale.

Ces intermédiaires sont des acteurs importants sur le territoire, notamment pour la structuration des filières car il sont en capacité de valoriser du volume en assurant la commercialisation et la logistique.



Outils de transformation



Beaucoup de produits nécessitent la transformation avant la commercialisation, d'où la nécessité d'avoir à proximité des lieux de production des ateliers de transformation. La filière viticole reste la plus structurée dans le département de l'Aude à travers les nombreuses caves coopératives et caves particulières.

La carte ci-contre représente l'ensemble des entreprises de transformation recensées par le Répertoire Sirene hors vins et boissons. Elle est au nombre de 166 (+ 110 en vins et boissons, non représentées sur la carte).

Pour les filières animales, le département dispose d'un abattoir à Quillan (toutes viandes hors volailles), une cuma à Salles sur l'Hers (filiales volaille, porc et petits animaux), la CAMVA à Carcassonne, de plusieurs volaillers privés dans le Lauragais et d'ateliers individuels sur les fermes.

Les filières végétales sont également dotées de plusieurs outils de transformation ayant permis la diversification de certaines exploitations fruitières (jus de pomme) : Coopérative des Jardins de la Haute Vallée, l'atelier des saveurs en Montagne Noire, meuneries (Narbonnais et Lauragais), ...

Dans le cadre du PAT départemental, un travail plus fin de recensement des outils de transformation ouverts aux producteurs va être engagé.

Zoom sur les points de vente de produits locaux

Depuis plus de 10 ans de nouvelles formes de vente de produits locaux se sont structurées permettant d'offrir aux consommateurs un accès plus facile aux produits audois : vente directe à la ferme / caveaux, initiatives collectives de consommateurs (AMAP, groupement d'achat) et de producteurs (drive fermier), distributeurs automatiques. Les produits locaux sont donc accessibles aux consommateurs via ces nouvelles formes de vente dédiées, ou s'insèrent, avec plus ou moins de facilité, dans les circuits de distribution traditionnels identifiés précédemment (marchés, GMS, supérette).

La cartographie ci-dessous représente une partie de ces points de vente, à partir des données disponibles : ces démarches sont développées sur l'axe principal Castelnaudary, Carcassonne, Narbonne en lien avec la population locale et également sur le littoral en lien avec la fréquentation touristique.

On remarque également le grand nombre de caveaux qui représentent l'identité viticole du département.

Les données de la cartographie sont issues principalement des réseaux collectifs (Bienvenue à la ferme et Pays Cathare) permettant d'avoir des informations sur les lieux de vente et notamment les accueils sur les exploitations agricole.

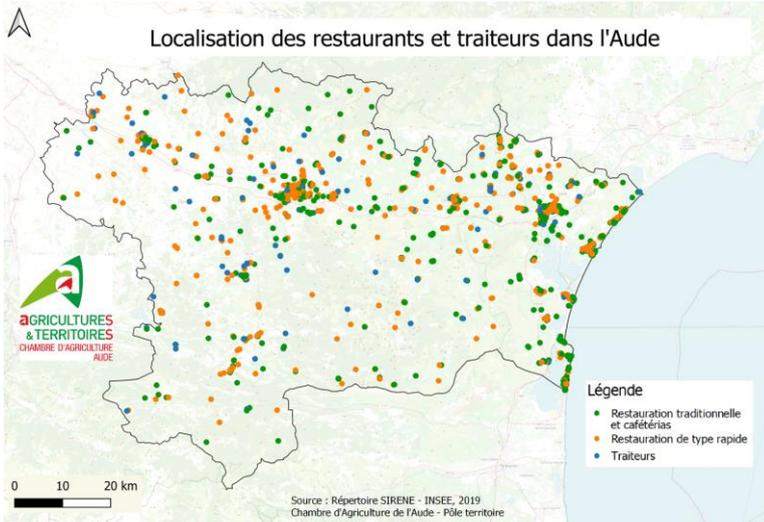


Conclusion : Les analyses cartographiques montrent la diversité et la multiplicité des réseaux et des acteurs de distribution. La mise en place d'un projet départemental de structuration de la distribution des produits locaux, devra tenir compte, s'appuyer et rechercher des synergies avec ces acteurs. Il sera nécessaire de trouver des solutions à la carence de réseaux de distribution sur certains territoires, où sont présents des producteurs, et des consommateurs.

La Restauration alimentaire Hors Domicile, appelée RHD, représente **20 % des consommations alimentaires** en France* et **1/4 du budget** consacré à l'alimentation par foyer (Insee 2018). Elle regroupe deux catégories de service :

- **la restauration commerciale** avec les restaurants, les selfs-services, les cafés, la restauration rapide ;
- **la restauration collective** avec les cantines scolaires, les restaurants universitaires, les restaurants d'entreprises, de l'administration et du secteur médico-social.

La restauration commerciale



Le secteur de la restauration commerciale est un acteur-clé pour l'économie française avec un chiffre d'affaires de 54 milliards d'euros.

Les différents segments de la restauration commerciale sont la **restauration traditionnelle, la restauration rapide, les débits de boissons, les cafétérias et les traiteurs.**

On distingue deux grands type de repas :

- **Le repas nutrition** qui correspond à la pause déjeuner du midi, le consommateur cherche avant tout à couvrir ses besoins physiologiques.
- **Le repas loisir**, sont les repas pris pendant des sorties privées, entre amis ou en famille.

Dans l'Aude, on recense au total **2 207 établissements en 2019**, soit 1 pour 172 habitants. On observe certes leur concentration dans les sites touristiques audois (Carcassonne, Narbonne, frange littoral), mais également un maillage assez régulier du territoire, notamment dans les zones rurales. **44% correspondent à de la restauration rapide.**

Chiffres de l'Aude :

- **1083** restaurants traditionnels (dont 11 cafétérias et autres buffets)
- **975** établissements de type restauration rapide
- **149** activités traiteur

Répertoire SIRENE 2019

La restauration collective

La restauration collective se distingue par son **caractère social** qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée à un prix modéré. Elle regroupe **4 catégories** qui selon la gestion peut être publique ou privée :

1. **la restauration scolaire** (crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université)
2. **la restauration médico-sociale** (hôpitaux, maisons de retraite)
3. **la restauration d'entreprise** (restaurants administratifs et d'entreprise)
4. **les autres lieux de restauration** (centre de vacances, armée, ...).

On distingue **deux types de gestion** de la restauration collective :

- **la gestion directe** : c'est l'établissement ou la collectivité qui gère la restauration, les équipes, les achats et l'élaboration des repas. Elle concerne environ 70% de la restauration collective, majoritairement dans le scolaire. Dans l'Aude la majorité des cuisines sont en gestion directe, ce qui est un réel avantage pour l'approvisionnement.
- **la gestion déléguée ou concédée à un prestataire** : Le prestataire assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement. Il peut être public ou privé, la cuisine peut être localisée dans le département ou dans les départements limitrophes.

Trois modalités de fonctionnement sont possibles : les cuisines sur place, les cuisines centrales et les restaurants satellites. La restauration peut être en liaison chaude (maintien de la température) ou en liaison froide (refroidissement des repas permettant la préparation plusieurs jours avant la consommation)

40 % des adultes et 75 % des enfants et adolescents fréquentent les restaurants d'entreprise et les restaurants scolaires au moins une fois par semaine (Source: ANSES)

La Loi EGALIM, quelques précisions

Cette loi précise qu'à partir de janvier 2022 tous les établissements publics (2024 pour les établissements privés) de la restauration collective devront s'approvisionner **avec AU MOINS, 50% du budget dédié à l'achat de produits et de qualité durables (dont 20 % en AB) et 60% pour les produits carnés** (viandes bovine, ovine, porcine, volaille) et de la pêche.



Cette loi vise d'autres actions comme l'obligation :

- d'informer les convives,
- de diversifier les sources de protéines,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

La loi ne **priorise en aucun cas l'approvisionnement en circuits de proximité** et la provenance locale des denrées en raison de la réglementation des marchés publics.

Zoom sur la restauration scolaire

La restauration scolaire présente un fort enjeu de santé, d'éducation alimentaire et de justice sociale. C'est bien souvent la cible prioritaire pour la mise en place d'actions vertueuses en faveur de l'introduction de produits de qualité, dont bio, et d'approvisionnement local.

Les établissements scolaires dans l'Aude

En 2021 le département de l'Aude compte **427 établissements scolaires** représentant **78 549 élèves** de la maternelle au lycée (public et privé) soit 20.68 % de la population audoise.

Les écoles maternelles et élémentaires sont réparties sur l'ensemble du territoire et certaines zones des territoires ruraux sont organisées en regroupement pédagogique intercommunal. Les collèges et lycées sont eux situés dans les principales villes du département.

Un service de restauration est quasi systématiquement mis en place pour les scolaires, soit sur site, soit sur un site voisin.
scolaire 2021

	Nombre d'établissements publics	Nombre d'établissements privés	Nombre d'élève - public (2021)	Nombre d'élèves - privé (sous contrat et sans contrat)
Ecoles maternelles	81	0	9 905	1022
Ecoles élémentaires	263	25	18 781	1831
Collèges	28	11	14 667	1958
Lycées généraux	7	5	24 253	2981
Lycées professionnels	2	5	2 783	368
TOTAL	381	46	70 389	8160

Source : INSEE - Effectifs rentrée

D'après les chiffres de l'ANSES, **75 % des enfants et adolescents fréquentent les restaurants scolaires au moins une fois par semaine**. Pour l'Aude on évalue un potentiel de 58 911 repas / jour. Il faut noter que la restauration scolaire est comptabilisée sur 36 semaines par an avec 4 repas par semaine pour la majorité des établissements

Des outils pour faciliter la commande publique en restauration scolaire :



AgriLocal11 : Cette plateforme « virtuelle » a été ancée en 2016 par le Conseil Départemental de l'Aude en partenariat avec la Chambre d'Agriculture. Elle permet de rapprocher les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs/producteurs tout en respectant le code des marchés publics. Elle génère près d'1 millions d'eurs de transaction, dont plus de la moitié concerne des produits d'origine audoise. La plateforme a permis aux acheteurs et particulièrement aux 21 collèges du département en gestion directe d'atteindre 40% d'approvisionnement local.

www.agrilocal11.fr



Occitalim est la plateforme virtuelle mise en place depuis 2020 par la région Occitanie pour développer l'approvisionnement local et durable des Lycées.

<https://occitalim.laregion.fr/occitalim>

Les sites de préparation de repas pour la restauration collective

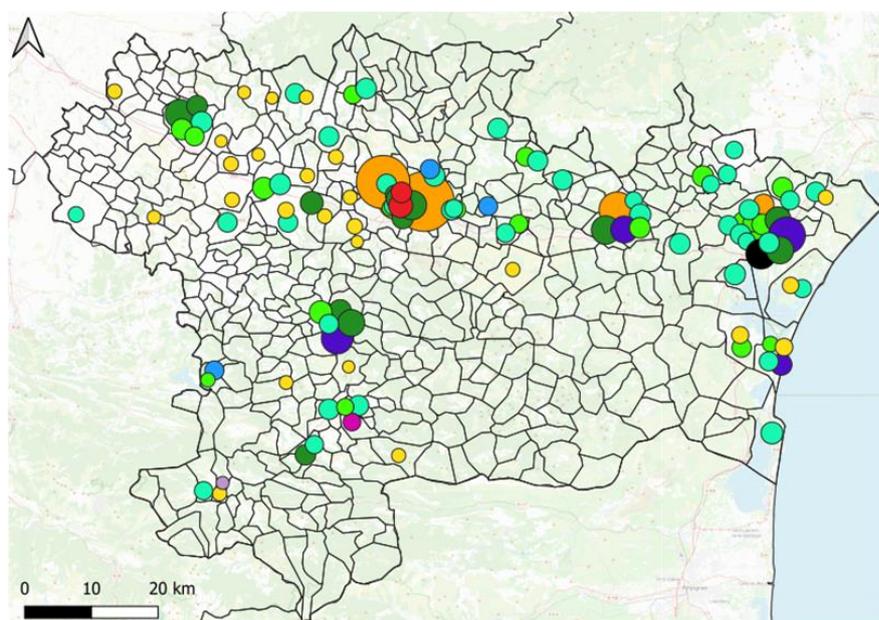
Localisation et typologie des sites

A partir d'un travail de recensement mené en 2021 par la Chambre d'Agriculture de l'Aude, **les principaux sites de préparation de repas** pour la restauration collective ont été identifiés et cartographiés (cf. ci-dessous). Il s'agit :

- **Des cuisines centrales** destinées à approvisionner plusieurs sites de restauration. Au nombre de 6, elles sont situées principalement à Carcassonne, Lézignan et Narbonne. Cette donnée est exhaustive.
- **Des établissements équipés de cuisines**, où les repas sont consommés généralement sur place. Les 114 établissements identifiés se concentrent un axe Ouest-Est, très clairement dessiné le long de l'AG1, puis sur l'axe descendant de la Haute Vallée de l'Aude à Carcassonne et dans une moindre mesure, sur le littoral. La partie Corbières est dépourvue en sites de production, ce qui s'explique par la faible densité du réseau routier, engendrant des difficultés d'approvisionnement et l'absence de sites de consommation importants.
- **Des sites de préparation mixtes**, avec à la fois une consommation sur place des repas et la préparation de repas pour d'autres établissements. On estime à une dizaine d'établissement concernés dans l'Aude (ex : collège Emile Alain qui produit les repas pour les collèges Bastion et Chénier, collège de Couiza qui prépare des repas pour plusieurs communes du territoire, ...)

A noter que ce repérage n'identifie pas les sites gérés par l'armée, les établissements pénitentiaires et le portage à domicile et qu'il est partiel pour les cantines scolaires. Il a vocation à être complété grâce aux actions menées dans le cadre des différents PAT audois.

Sites de préparation des repas en restauration collective du département de l'Aude et les types d'établissements



Nb : Ces données sont renseignées à titre indicatif, la cartographie peut être complétée par d'autres recherches

Source : Stage sur la Logistique - Chambre d'Agriculture de l'Aude, 2021

Réalisation : Elisa CARNEIRO DE SOUSA

Mode de gestion

La gestion des restaurants scolaires est différente selon l'établissement, les écoles primaires sont sous la responsabilité de la commune ou de l'établissement public de coopération intercommunale (EPCI), les collèges et les lycées relèvent respectivement du département et de la région.

Sur les 120 sites de préparation de repas identifiés (non exhaustifs) en 2021 par la Chambre d'Agriculture, 114 sont en gestion directe, 4 en gestion concédée et une cuisine centrale privée. Ce maillage dense de site de préparation de repas répartis constitue un atout important du département, dans une perspective de relocalisation de l'approvisionnement en denrées alimentaires.

Au niveau des cuisines centrales, l'une d'elle est gérée par un prestataire de fabrication de repas (API Restauration à Pennautier). Pour les autres, la gestion est souvent déléguée à des prestataires comme Sodexo, Elixor, Ansamble (ex : Communauté de communes Région Lézignanaise, Ville de Castelnaudary, ...). 2 cuisines centrales sont gérées directement par des collectivités (ex: cuisine centrale des crèches de la ville de Narbonne).

Chiffres clés

- Nombre de repas / an identifiés dans l'Aude : 10 979 418 en gestion directe et 1 876 196 en gestion déléguée
- 114 sites de de préparation de repas identifiés (non exhaustif) et 6 cuisines centrales

source : département (collèges, Ephad), enquête chambre d'agriculture de l'Aude

Catégorie	Type d'établissements	Nbre de sites de préparation de repas identifiés	Nbre de repas préparés dans l'Aude/ an
Restauration scolaire publique et privées	Collèges	21	1 252 800
	Lycées*	14	1 833 480
	Crèches, école**	25	297 650
	Université	pas de données	pas de données
	Cuisines centrales (carcassonne, Narbonne, Lezignan)	3	949 600
Restauration médico-sociale	Hôpitaux publics	4	990 080
	Cliniques**	3	154 960
	EPAD/ Maisons de retraite	44	2 541 448
	Cuisine centrale (PML/ ESAT)	2	1 656 200
Restauration d'entreprises	Restaurant administratif	2	197 200
	Entreprises privées	pas de données	pas de données
Autres	Cuisine centrale privée (Api restauration)	1	1 070 000
	Centre de vacances, etc.	1	36 000
total		120	10 979 418

A partir des données du département et d'enquêtes complémentaires menées auprès des sites de préparation de repas, une première évaluation du nombre de repas produits dans l'Aude à destination de la restauration collective a pu être établie par la Chambre d'Agriculture en 2021.

Ont pu être recensés un total de **10 979 418 repas réalisés dans le département de l'Aude** (cuisine en gestion directe, cuisine centrale et cuisines sur place déléguées à un prestataire) soit 30 080 repas par jour (sur une année civile).

Le détail des données est présenté dans le tableau ci-contre.

Source : Département de l'Aude (données des collèges et , Chambre d'Agriculture de l'Aude, 2021

* Données exhaustives à + de 50% ** Données très partielles



Estimation des besoins en volume de denrées

(uniquement pour les repas préparés dans le département)

	Pain	Crudité	viande	Légume cuit	Poulet	fromage	Laitage	Fruit
Tonnage pour 2 353 250 repas d'enfants (élémentaire)	94	165	165	235	400	47	212	235
Tonnage pour 8 626 168 adultes (dont collège et lycée)	604	863	949	1294	1941	345	992	1078
Total	698	1028	1114	1529	2341	392	1204	1313