

CARACTÉRISATION DE LA DEMANDE



Version juin 2023

1

INTRODUCTION

Objectifs de l'enquête :

- Caractériser, à partir des données obtenues, la demande en produits alimentaires des cantines et des cuisines centrales au niveau de la Wallonie
- Estimer les volumes consommés et les flux financiers générés, afin de déterminer et quantifier les opportunités économiques par filières agricoles en Région Wallonne.

Caractéristiques de l'échantillon

Profil des enquêtés

- Cuisines centrales enquêtées : 5, pour un total de 42.446 repas chauds/jour²
- 90 cantines, pour un total de 15.906 repas chauds/jour. La plupart sont des écoles (46%) et des maisons de repos (32%), suivies ensuite par des établissements de l'enseignement supérieur (7%), hôpitaux (4%), crèches (4%), centre d'accueil (6%) et entreprise (1%).

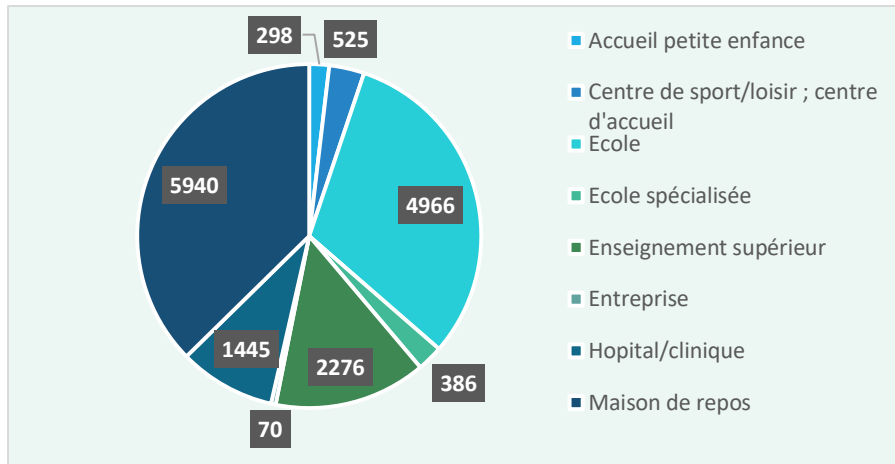
Définitions :

- *Cantine* : restaurant d'une collectivité (école, entreprise, crèche, hôpital, maison de repos, etc...).
- *Cuisine centrale* : unité de production capable de produire d'importantes quantités de repas par jour qui seront consommés dans plusieurs lieux différents.
- *Société de catering* : cuisine centrale à but lucratif, qui assure la production et livraison de repas pour les collectivités.

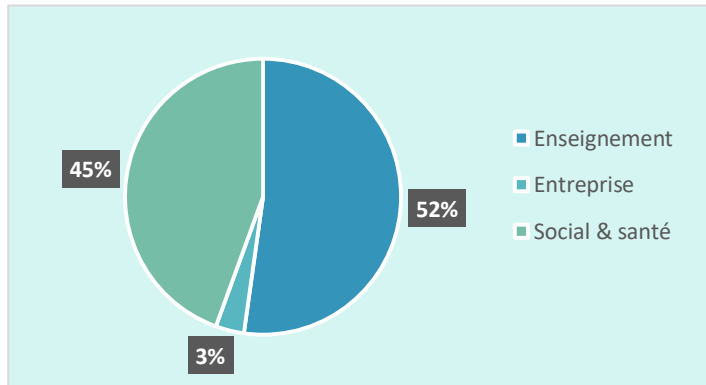
² Suite à la pandémie de COVID 19, la récolte des données de certaines cuisines centrales fut en partie biaisée dû au fonctionnement partiel de certaines cantines et cuisines centrales : le nombre de repas servis durant la crise sanitaire ne correspond pas forcément aux quantités de produits achetées en temps normal. Les données ont été réajustées au mieux pour correspondre à la réalité, et actualisées quand cela était possible. Des erreurs peuvent néanmoins subsister.

Répartition du nombre de repas selon le profil des cantines

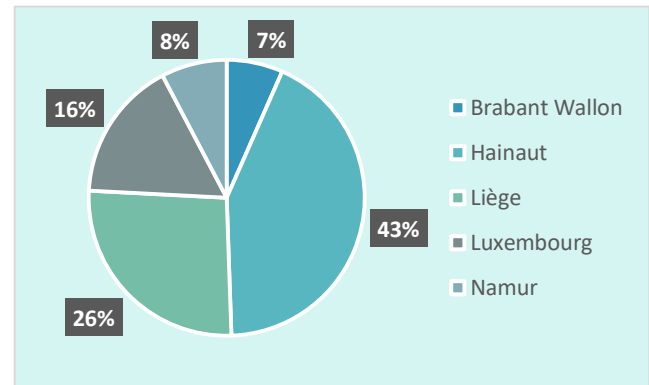
(total : 15.906 repas/j)



Profil des cantines enquêtées



& répartition géographique



Par rapport à la répartition réelle des cantines, nous observons une sur-représentativité du secteur de l'enseignement et des secteurs santé & social, au détriment des cantines d'entreprises peu représentées. Les provinces de Liège et du Hainaut sont également sur-représentées par rapport à la répartition des cantines sur le territoire wallon.

Méthodologie et biais

Selon l'étude de l'Earth and Life Institute (UCL)³, la consommation quotidienne de repas chauds de midi équivaut à 200 000. Nous nous sommes donc basés sur un échantillon total de 58.352 repas (environ ¼ des repas servis en restauration collective en Wallonie), que nous allons extrapoler au nombre de repas chauds total servi par jour afin d'estimer les quantités consommées en Wallonie.

En l'absence de données empiriques du secteur de la restauration collective, il s'agit de donner les tendances en matière de demande en produits locaux.

Voici les principaux biais identifiés :

- L'encodage de données de certains produits est non-exhaustif, en particulier pour les légumes, pour lesquels les répondant à l'enquête peuvent se limiter aux plus fréquents. Ce qui a pour conséquence de sous-estimer les volumes globaux de la filière. D'autre part, les données sur l'origine géographique du produit ou le caractère biologique étaient facultatives : l'absence de certaines réponses ne nous permettent donc pas de tirer des chiffres précises sur le caractère local et/ou bio des aliments. Pour rappel, il s'agit donc ici de tendances.
- Les produits de 2ème gamme (en conserve) sont très souvent oubliés (conserves de tomates, haricot, pois, pommes...).
- Les quantités indiquées peuvent être surévaluées par rapport au nombre de repas indiqué : la cantine reprend dans son fichier approvisionnement tous les repas (déjeuner, diner, souper), alors que l'étude ne vise que le repas du midi. C'est particulièrement le cas pour les maisons de repos et les hôpitaux.
- L'échantillon analysé est composé de cantines et cuisines centrales signataires du Green Deal « Cantines durables ». Il s'agit donc d'un profil déjà engagé ou enclin à s'engager dans une démarche de relocalisation.

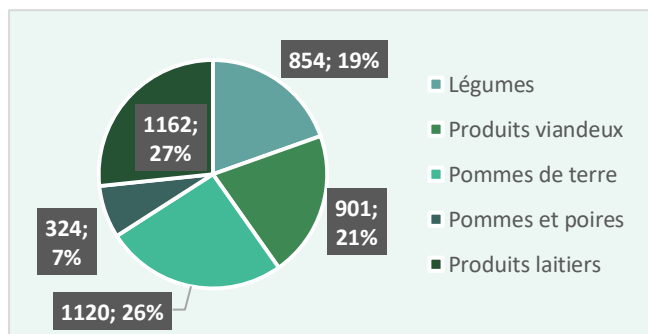
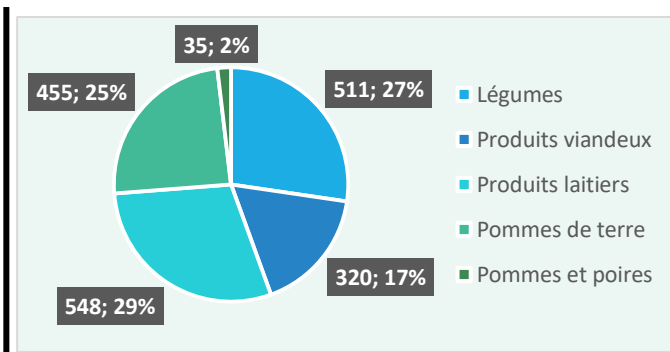
³ Antier C., Petel T., Baret P. (2018) : Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne.

2

RÉSULTATS GÉNÉRAUX

Aperçu global de la demande des collectivités en produits alimentaires :

Demande totale des cantines (t)



Demande totale des cuisines centrales (t)

Toutes proportions gardées, il existe quelques différences au niveau de l'approvisionnement des cantines et des cuisines centrales :

- Une consommation largement inférieure de pommes & poires dans les cantines. Ceci peut être expliqué par le non-recensement des fruits de 2ème gamme (conserves, compote...) et de la difficulté pour les cantines d'estimer leurs quantités annuelles dans cette filière.
- Une consommation plus importante de produits laitiers au sein des cantines.
- Une consommation sous-estimée de légumes dans les cuisines centrales : il s'agit ici d'un biais lié à l'encodage des légumes les plus utilisés par les cuisines centrales (le questionnaire sollicite à minima le top 10 des légumes les plus utilisés, ce qui élude les quantités des autres légumes moins courants).

Tableau des quantités annuelles par usager de la cantine, réparties selon les filières et le profil de la cantine :

Le tableau ci-dessous nous donne une première estimation des quantités annuelles qui sont demandées par utilisateur, selon le type d'établissement qui propose ces repas. Nous pouvons ainsi constater que :

- les fruits sont principalement consommés par les publics mineurs,
- les structures d'accueil de la petite enfance consomment trop de pommes de terre par rapport aux grammages recommandés, ce qui peut générer un important gaspillage alimentaire,
- les produits laitiers sont plus consommés dans les maisons de repos et les hôpitaux (car présence de petits-déjeuners et de goûters) que les écoles et les structures d'accueil de la petite enfance (qui sont peut-être compensé par l'utilisation de lait en poudre),
- la consommation de produits viandeux est plus élevée dans les centres de loisir et accueil (19 kg par personne par an), dans les écoles (14,5 kg) et dans les maisons de repos (14 kg), tandis que les crèches n'en demandent que très peu (4 kg).

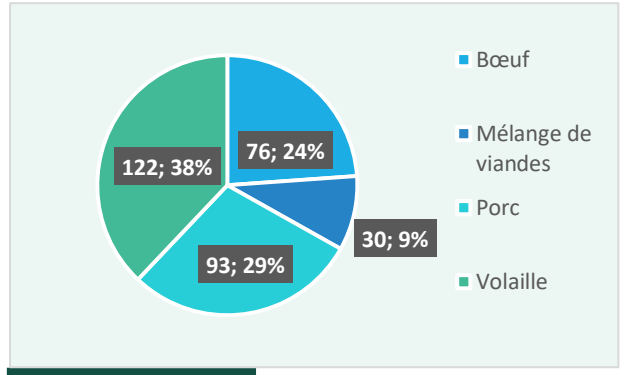
Quantités annuelles consommées par un utilisateur de la cantine pour le repas du midi (kg)							
	ACCUEIL PETITE ENFANCE	CENTRE DE SPORT, LOISIR ; D'ACCUEIL	ECOLE	ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR	ENTREPRISE	HÔPITAL /CLINIQUE	MAISON DE REPOS
AUTRES LÉGUMES	21,5	25,7	19,8	23,6	23,8	30,7	19,7
BŒUF	1,0	2,6	4,2	2,8	2,9	3,5	3,3
MÉLANGE DE VIANDES	0,0	0,0	1,3	1,9	3,7	0,1	1,4
POMMES DE TERRE	31,1	23,0	23,0	16,6	20,6	24,0	20,4
POMMES ET POIRES	12,1	3,0	2,7	2,0	1,7	0,6	1,9
PORC	1,4	4,5	4,2	3,8	1,8	4,5	4,1
PRODUITS LAITIERS	13,2	4,4	8,0	13,0	24,5	34,0	22,3
VOLAILLE	2,0	11,8	4,8	3,9	4,4	4,4	5,5

En Wallonie

Sur les 200 000 repas chauds servis quotidiennement en Wallonie, 90 000 sont fournis quotidiennement par les cuisines centrales et 110 000 par les cantines (Baret, 2018). Sur base de cette répartition, nous pouvons extrapoler la demande annuelle en produits alimentaire de la restauration collective, à l'échelle de la Wallonie. En multipliant ces quantités par le prix moyen de chaque filière, nous pouvons estimer le potentiel économique des filières si l'approvisionnement des cantines était exclusivement wallon.

FILIÈRES	QTOT CUISINE CENTRALE (t)	QTOT CANTINE (t)	TOTAL (t)	ESTIMATION DES OPPORTUNITÉS ÉCONOMIQUES ⁴ SI L'APPROVISIONNEMENT ÉTAIT 100% WALLON
LÉGUMES	1810	3531	5341	8 919 937 € (prix moyen/kg = 1,67€)
POMMES DE TERRE	2376	3147	5522	5 963 760 € (prix moyen/kg = 1,08€)
POMMES & POIRES	688	243	931	1 657 180 € (prix moyen/kg = 1,78€)
PRODUITS LAITIERS	2465	3789	6253	- <i>Manque de données</i> -
PRODUITS VIANDEUX	1910	2216	4127	30 178 835 € (voir détail ci-dessous)

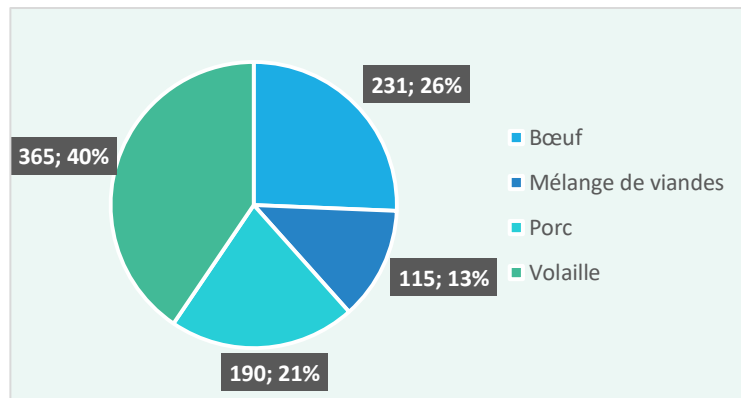
Focus sur les filières viandeuses



Demande totale des cantines en produits viandeux (t)

⁴ Calcul basé sur le prix moyen de l'ensemble des produits achetés par les cantines dans les filières mentionnées. Ne fait donc pas la distinction entre les variétés, les différentes qualités, et autres facteurs pouvant influencer le prix.

Demande totale des cuisines centrales en produits viandoux



Les volumes des filières viandeuses, proviennent d'abord des volailles, puis du porc, du bœuf, et des mélanges de viandes. Il existe des disparités dans la consommation de produits viandoux selon le profil d'acheteur : à proportions égales, les cantines ont une demande plus élevée dans la filière porc que les cuisines centrales, tandis que les cuisines centrales privilégieront d'abord les produits bovins.

En Wallonie

FILIÈRES	QTOT CUISINE CENTRALE (T)	QTOT CANTINE (T)	TOTAL (T)	ESTIMATION DES OPPORTUNITÉS ÉCONOMIQUES ⁵ SI L'APPROVISIONNEMENT ÉTAIT 100% WALLON
BŒUF	490	529	1019	9 639 655 € (prix moyen/kg = 9,46€)
MÉLANGE DE VIANDES	244	205	449	2 550 320 € (prix moyen/kg = 5,68€)
PORC	403	641	1044	7 297 560 € (prix moyen/kg = 6,99€)
VOLAILLE	774	840	1615	10 691 300 € (prix moyen/kg = 6,62€)

⁵ Calcul basé sur le prix moyen de l'ensemble des produits achetés par les cantines dans les filières mentionnées. Ne fait donc pas la distinction entre les variétés, les qualités différenciées, et autres facteurs pouvant influencer le prix.

Perspectives de la filière viandeuse :

Selon l'analyse des engagements des cantines de la première mouture du Green Deal (2019-2021) :

- 8% des engagements de l'axe 1 (des produits locaux et de saison) concernent des produits de type viandeux qui devraient être achetés plus localement. Les produits les plus souvent cités sont la charcuterie, la volaille, et la viande bovine. Cela concerne principalement les cantines accueillant un public mineur. Les 6 sociétés de catering signataires du Green Deal ont également pris des engagements dans ce sens.
- Presque 10% des engagements pris sur l'axe 2 (des produits respectueux de l'environnement) portent sur un approvisionnement en viande locale (porc, volaille, bœuf) ainsi qu'en viande bio pour faire baisser l'empreinte écologique des viandes industrielles et importées. D'autres engagements concernent la réduction des grammages des produits viandeux.
- Enfin, 93 des engagements pris sur l'axe 4 (des repas sains, équilibrés et savoureux) promeuvent des repas végétariens, principalement par des cantines ayant un public mineur. Il ne s'agit pas de supprimer la viande des menus, mais bien de renforcer l'offre d'alternatives végétales aux protéines animales, et de proposer au moins repas/sandwich végétarien.

Depuis 2022, et le lancement de la 2^{ème} version du Green Deal qui accompagne les cantines vers le label Cantines durables, les cantines sont obligées de proposer un repas végétarien par semaine au minimum, en remplaçant les protéines d'origine animale par des protéines d'origine végétales (légumineuses, oléagineuses, céréales complètes...). L'idée est de pouvoir alterner les sources de protéines tout en consommant moins de viande, de manière à privilégier des viandes de meilleure qualité et portant les valeurs de nos éleveurs wallons.

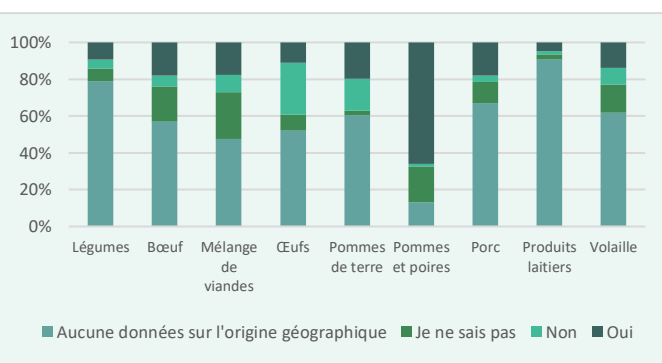
Un critère du label Cantine durable incite également à ne pas dépasser les recommandations officielles au niveau du grammage de la viande-volaille-œuf-poisson, qui varient selon l'âge du public.

3

ORIGINE WALLONNE ET CARACTÈRE BIO DES PRODUITS

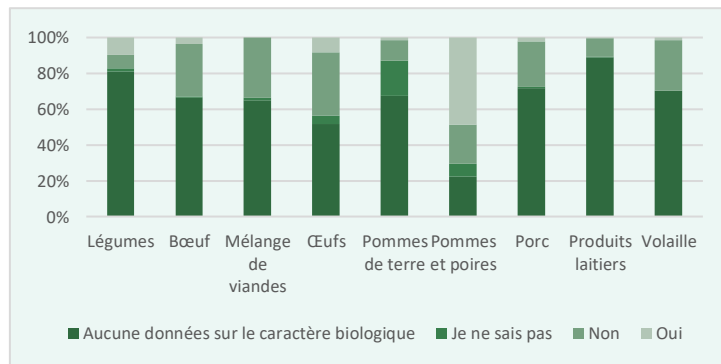
Tout d'abord, seulement 1/4 des répondants ont pu fournir une information sur la provenance wallonne ou non des produits qu'ils achètent, ainsi que sur leur caractère biologique ou non. Cela signifie qu'il y a un travail de sensibilisation des acheteurs à mener sur ces points bien précis. Des cantines mettent parfois en avant des fournisseurs qui présentent dans leur catalogue une série de produits locaux, mais dans les faits, la traçabilité des produits manque de transparence pour l'acheteur. Une culture de la traçabilité est à recréer, en impliquant toute la chaîne d'acteurs (de l'économiste à la personne qui sert les plats, en passant par la direction et le cuisinier).

La Cellule Manger Demain, à travers son accompagnement des cantines en route vers le [Label Cantines Durables](#), tente de les conscientiser en mettant l'accent sur la traçabilité des produits alimentaires (notamment via un des critères du label portant sur l'origine géographique des produits, ou via son « [Coup de Pouce du local dans l'assiette](#) »).



Information sur l'origine géographique des produits

Information sur le caractère bio des produits (%)



Quels sont les produits les plus « wallons » ?

Nous estimons que le taux de pénétration des produits wallons est de 56 %⁶ dans les cantines de collectivités signataires du Green Deal. D'après ces données, **les produits les plus « wallons » sont : les pommes et poires, les viandes bovines et porcines et les pommes de terre**. A contrario, les produits les moins souvent achetés en Wallonie sont les légumes et les produits laitiers.

Quels sont les produits les plus « bio » ?

Nous estimons un taux de pénétration de 19 %⁷ de produits bio dans l'approvisionnement des cantines de collectivités signataires du Green Deal. D'après ces données, les produits **les plus souvent achetés en bio sont les pommes & poires, les œufs et les légumes**. A contrario, les produits les moins souvent achetés en bio sont les produits viandoux (à l'exception de la viande bovine qui est de plus en plus vendue en bio), les pommes de terre et les produits laitiers.

Bio et local ?

Selon un échantillon de 23% de produits dotés à la fois d'une information sur leur caractère wallon et bio, on peut estimer un taux de pénétration de 13,5 % de produits qui sont à la fois bio et locaux. C'est davantage qu'en 2021 où nous étions alors à 10 % !

⁶ Sur base d'un échantillon de 30 % des produits mentionnant une information sur l'origine géographique. Si l'on prend en compte les biais énoncés dans l'introduction, ce pourcentage est certainement au-delà de la réalité.

⁷ Sur base d'un échantillon de 26 % des produits mentionnant une information sur le caractère biologique du produit. Une fois encore, ce chiffre est certainement surévalué compte tenu des biais lors de la collecte des données.

Perspectives

En vue de l'obtention de leur label Cantines durables, les cantines signataires sont invitées à sélectionner 5 produits bio dans leur approvisionnement parmi les fruits/légumes, produits laitiers et féculents. Une fois ces produits sélectionnés, il n'est plus possible de retourner vers des produits conventionnels.

En 2019-2020, trois quarts des cantines signataires du Green Deal Cantines Durables (soit environ 80 000 repas/jour) avaient pris l'engagement d'introduire au moins 1 produit bio en plus dans leur offre de repas : on retrouve principalement les légumes, la viande (volaille), les fruits et les œufs.

Nous notons un intérêt fort et grandissant des cantines signataires à vouloir relocaliser leur approvisionnement de certains produits. En effet, une cantine sur deux a pris l'engagement de relocaliser son approvisionnement en fruits et/ou légumes et de mieux respecter leur saisonnalité. Dans la pratique, la relocalisation de son approvisionnement peut s'avérer toutefois compliqué pour un certain nombre d'entre eux. Parmi les freins identifiés, nous pouvons citer : des marchés publics pas ou peu adaptés à une alimentation durable, la (non-)disponibilité des produits sur les marchés locaux, une logistique pas suffisamment robuste pour les volumes demandés, le prix d'achat. La Cellule Manger Demain a notamment travaillé avec les coopératives constituant le Collectif 5C afin de mieux comprendre ces freins et trouver des solutions pour les surmonter : professionnalisation des coopératives dans l'approvisionnement de la restauration collective, sensibilisation des cantines au fonctionnement d'une coopérative et inversement, accompagnement des acteurs lors des « premiers pas », etc.

Toujours dans cette volonté de soutenir la relocalisation de l'approvisionnement des cantines, la cellule Manger Demain a mis en place un [Coup de pouce « du local dans l'assiette »](#) qui permet de bénéficier d'un financement à hauteur de 50% des dépenses pour des produits locaux et à hauteur de 70% des dépenses pour des produits locaux et biologiques.

En 2022, ce subsidie est venu en aide à 82 cantines signataires pour environ 105.000 €. Cela a permis à 101 fournisseurs locaux (groupements de producteurs et coopératives inclus) d'écouler leurs produits vers les collectivités wallonnes et de participer à la confection de pas moins de 330.000 repas !



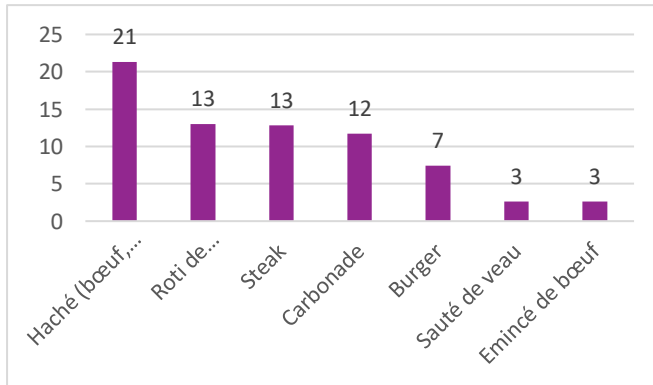
FILIÈRE BOVINE

Caractéristiques générales :

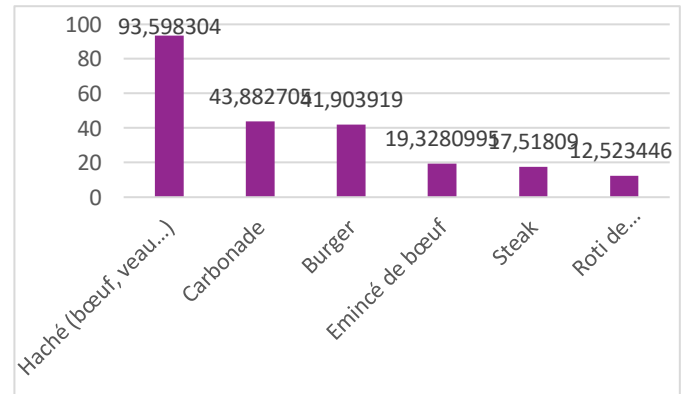
- Dans notre échantillon, les quantités totales demandées annuellement pour la filière bovine sont de 307 t (76 t pour les cantines et 231 t pour les cuisines centrales).
- Les produits issus de la filière bovine sont majoritairement achetés frais (90% pour les cantines et 93% pour les cuisines centrales), suivis de la 6ème gamme (produits cuits) à hauteur de 7,5%. Notons que les cuisines centrales n'achètent presque jamais leurs produits en 3ème gamme (surgelé) tandis que les cantines achètent 3 % des produits bovins en surgelé (principalement les burgers).

Caractéristiques des produits les plus consommés :

TOP des produits les plus consommés par les cantines (t)



TOP des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)

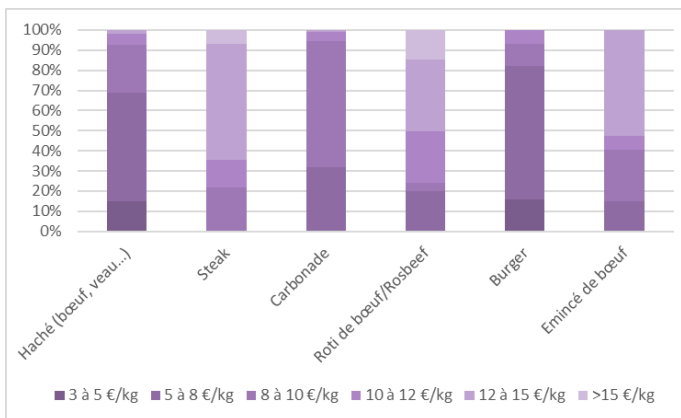




Les produits les plus consommés sont le haché (bœuf, veau...) > carbonade > burger > steak > rôti de bœuf. Les morceaux les moins noble de la filière bovine (haché dont les burger, carbonade) restent les produits les plus consommés dans la restauration collective, leur bas prix étant plus attractif pour les cantines aux budgets souvent serrés.

Prix des produits les plus consommés de la filière bovine (% quantités)

- Prix moyen haché : 7,16€/kg
- Prix moyen rôti de bœuf : 11.18€/kg
- Prix moyen carbonade : 8,60€/kg
- Prix moyen steak : 11,93€/kg
- Prix moyen burger : 9,89€/kg



Perspectives

Selon l'analyse de l'axe 1 (des produits locaux et de saison) et de l'axe 2 (des produits respectueux de l'environnement) des engagements des signataires du Green Deal, 10% des engagements pris sur la viande visent spécifiquement la viande bovine qui sera plus locale.



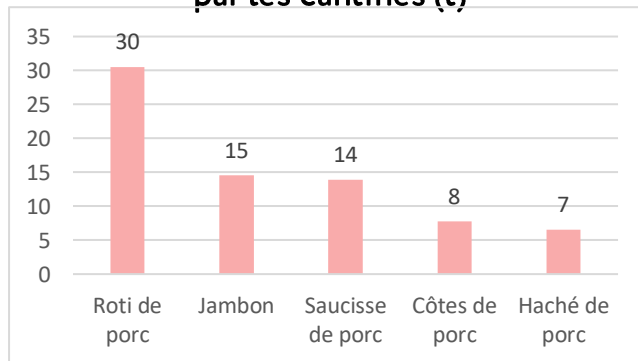
FILIÈRE PORCINE

Caractéristiques générales :

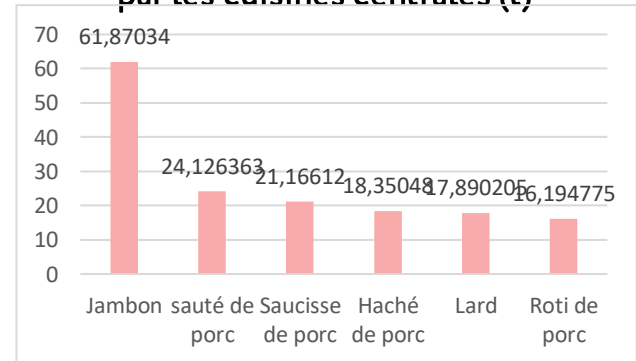
- Les quantités totales demandées annuellement pour la filière porcine sont de 270 t (dont 80 t pour les cantines et 190 t pour les cuisines centrales).
- La gamme du frais est largement dominante, que ce soit pour les cantines (97%) ou les cuisines centrales (98%). Les cantines vont également s'approvisionner en surgelé à hauteur de 2,4% surtout pour les côtes de porc et les viandes préparées de porc, tandis que les cuisines privilégieront la gamme du cuit pour 2% de leur approvisionnement, en particulier pour le jambon cuit.
- Prix moyen dans la filière : 6,69€/kg. Les prix en bio y sont les plus élevés (10 à 12€ du kilo pour des produits comme le jambon et les viandes préparées).

Caractéristiques des produits les plus consommés :

TOP des produits les plus consommés par les cantines (t)



TOP des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)

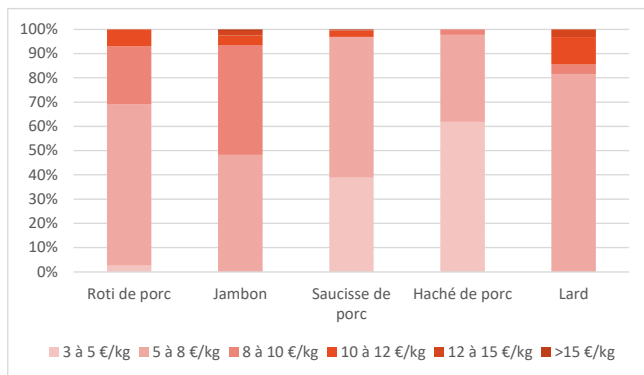




Les produits les plus consommés sont : le jambon, le rôti du porc, les saucisses de porc, le haché de porc et le lard⁸.

Prix moyens des produits les plus courants :

JAMBON	RÔTI DE PORC	HACHÉ DE PORC	SAUCISSES DE PORC	LARD
8 €/kg	7,35 €/kg	5,01 €/kg	5,70 €/kg	7,33 €/kg



Prix des produits de la filière porcine (% des quantités)

Perspectives :

20% des engagements pris sur les produits viandeux concernent du porc local.

⁸ Attention, il existe probablement des erreurs d'interprétation dans la qualification du haché de porc et des saucisses, ceux-ci étant généralement mélangé à des vaches de réformes.



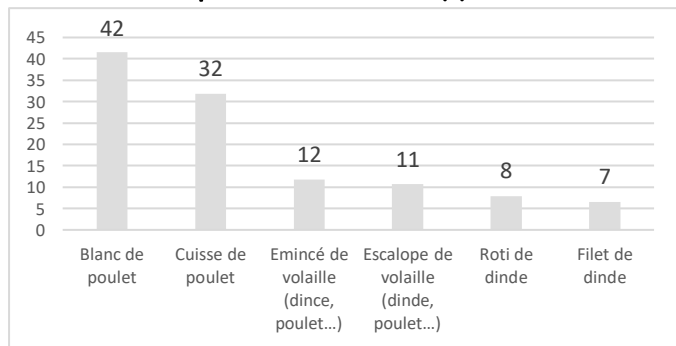
FILIÈRE AVICOLE

Caractéristiques générales :

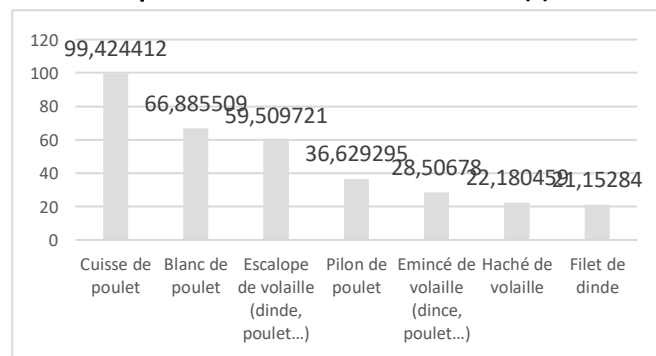
- Les quantités totales consommées annuellement pour la filière sont de 470 t (dont 105 t pour les cantines et 365 t pour les cuisines centrales).
- La gamme du frais domine à 89% la filière ovine, mais des disparités sont observées selon le profil des enquêtés. Les cantines s'approvisionneront en grande majorité dans la gamme du frais (83 %), suivi par les produits surgelés (13%, surtout les cuisses de poulet et les escalopes et émincés de volaille) et les produits cuits (4%). Les cuisines centrales privilégieront davantage les produits frais (91%), puis les produits surgelés (7%, surtout les cuisses de poulet et les escalopes de volaille) et cuits (2%).
- Prix moyen dans la filière : 6,46 €/kg (+0,17 €/kg par rapport à l'analyse précédente). Les produits d'origine wallonne sont vendus plus chers : en moyenne 7,21 €/kg.

Caractéristiques des produits les plus consommés :

TOP des produits les plus consommés par les cantines (t)



TOP des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)

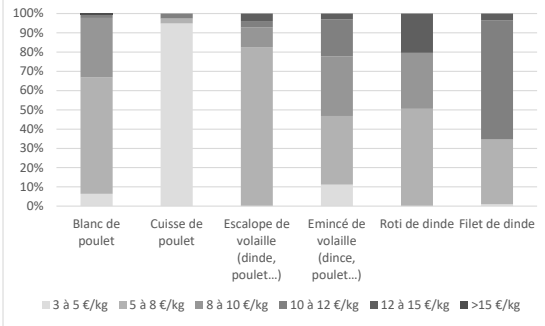




Les blancs de poulet, cuisses de poulet, escalopes et émincé de volaille sont les produits de la filière les plus fréquents dans la restauration collective.

Prix moyens des produits les plus courants :

BLANC DE POULET	CUISSÉ DE POULET	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	ESCALOPE DE VOLAILLE	PILON DE POULET	ROTI DE DINDE
7,24 €/kg	4,25 €/kg	8,07€/kg	7,18 €/kg	5,11 €/kg	8,65 €/kg



Prix des produits de la filière volaille (% des quantités)

La majorité des produits (90% de la quantité totale) sont achetés à moins de 10€ du kg. Le produit « cuisse de poulet » est le produit que l'on consomme au prix le plus bas. L'émincé de volaille et le rôti de dinde sont des produits qui peuvent se vendre à des prix plus élevés.

Perspectives :

Selon l'analyse de l'axe 1 (des produits locaux et de saison) et l'axe 2 (des produits respectueux de l'environnement) des engagements des cantines signataires du Green Deal, 16% des engagements pris sur des produits viandeux visent spécifiquement la volaille locale.

¹¹ Remarque : le prix est mentionné sur 74% des produits de la filière



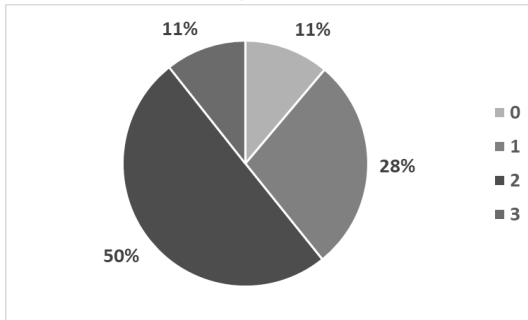
FILIÈRE POULES PONDEUSES

Caractéristiques générales :

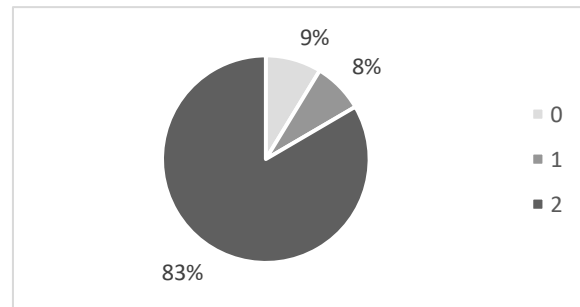
- En termes de quantités agrégées¹², la consommation annuelle en œufs est de 116.021 litres (équivalent à 2 477 527 unités d'œufs), dont 70 726 litres pour les cuisines centrales (= 1 515 352 unités) et 45 295 litres pour les cantines (= 962 175 œufs).
- Les œufs consommés sont souvent d'origine wallonne, avec une estimation du taux de pénétration de 72% (basé sur un échantillon de 19% des produits qui ont spécifié cette information).

Répartition par gammes :

Code des œufs frais et décoquillés
consommés par les cantines



Code des œufs frais et décoquillés
consommés par les cuisines centrales



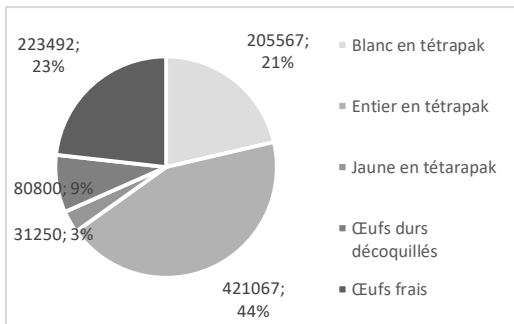
¹² Considérant un œuf moyen équivalent à 60g dont 30g de blanc, 20g de jaune et 10g de coquille.



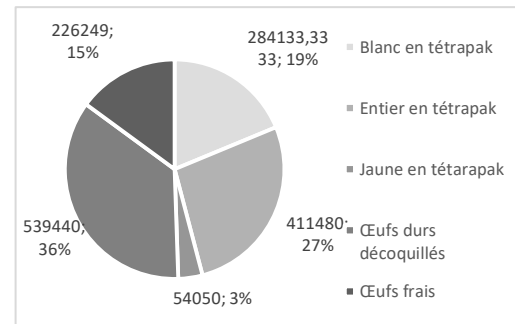
Les cuisines centrales vont d'abord privilégier les œufs en code 2 (œufs de poules élevées au sol) avec 83% de leur demande, pour ensuite se tourner vers les œufs en code 0 (œufs de poules élevées en plein air et nourries avec une alimentation biologique) et en code 1 (œufs de poules élevées en plein air) pour respectivement 9% et 8% de leur approvisionnement. Les œufs en code 3 (œufs de poules élevées en cage ou en batterie) ont été totalement bannis. Les cantines vont d'abord opter pour des œufs en code 2 (50%), puis en code 1 (28%), et en code 0 et 3 à hauteur de 11% chacun.

→ Le contexte inflationniste et la grippe aviaire de 2022 a durement touché le secteur, ce qui s'est répercuté sur les prix des œufs.

Caractéristiques des produits les plus consommés :



Produits utilisés par les cantines (en équivalent unités d'œuf)



Produits utilisés par les cuisines centrales (en équivalent unités d'œuf)

Les œufs en tétrapack sont plus demandés par les cantines (ils représentent 68% de la demande totale en œufs) que par les cuisines centrales (49% de la demande). Les œufs durs décoquillés sont plus demandés par les cuisines centrales (36%) que par les cantines (9%). Au niveau des œufs frais, les cantines en utilisent plus (23%) que les cuisines centrales (15%).

Perspectives :

→ Peu de cantines ont pris l'engagement de rendre leurs œufs plus locaux.

→ 11% des engagements pris sur l'axe 2 (des produits respectueux de l'environnement et des animaux) concernent les œufs : 71% désirent désormais s'approvisionner en œufs code 1 (œufs de poule en plein air) et 29% en œufs bio (code 0). Cela confirme une tendance des cantines qui semblent être de plus en plus sensibilisées aux conditions d'élevage des poules pondeuses et qui désirent agir sur le bien-être animal.



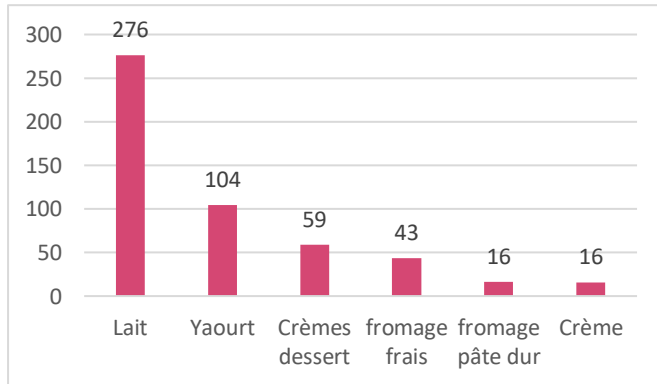
FILIÈRE LAIT

Caractéristiques générales :

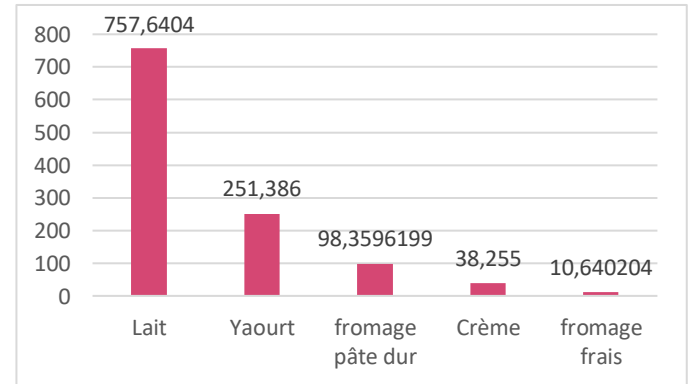
- Les quantités totales demandées annuellement dans la filière sont de 2210 t (dont 548 t pour les cantines et 1662 t pour les cuisines centrales). En termes de quantités, il s'agit de la filière la plus importante. Le lait (souvent demi-écrémé) représente 61% de la demande, et 21% pour le yaourt.
- La filière lait est celle dont la traçabilité des produits est la plus compliquée pour les enquêtés, puisque 96% des produits de la filière n'ont aucune information sur le caractère wallon ou non.

Caractéristiques des produits les plus consommés :

TOP des produits laitiers les plus consommés par les cantines (t)



TOP des produits laitiers les plus consommés par les cuisines centrales (t)





A proportions égales, les cantines consomment davantage de yaourt et de fromage frais et à pâte molle (fromage tartinable) que les cuisines centrales. Ces fromages sont souvent moins chers que les fromages à pâte dur, davantage utilisés par les cuisines centrales qui misent a priori sur des produits plus onéreux et de meilleure qualité.

Les produits bio sont très peu présents dans la filière lait : seuls 3% des produits achetés sont issus d'une agriculture biologique. Les produits les plus souvent achetés en bio sont les yaourt (8%¹³) et le lait (4%). Notons qu'à proportions égales, les cantines consomment 50% de yaourt bio en plus que les cuisines centrales.

Perspectives :

- 12% des engagements de l'axe 1 (des produits locaux et de saison) concernent des produits laitiers locaux, en particulier l'achat de fromage local.
- Sur l'axe 3 (des produits équitables), des engagements sont pris pour rendre leur approvisionnement en lait et en beurre plus équitable pour les producteurs.

¹³ Pour les cantines.



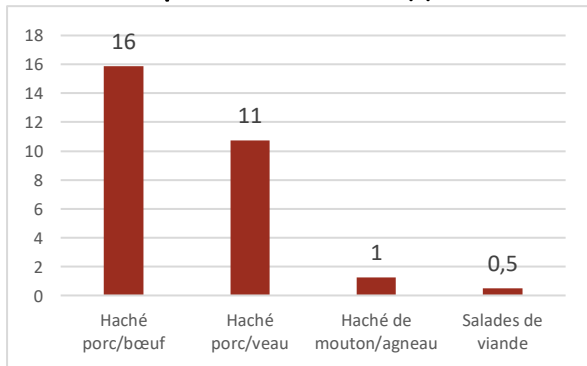
FILIÈRE « MÉLANGES DE VIANDE »

Caractéristiques générales :

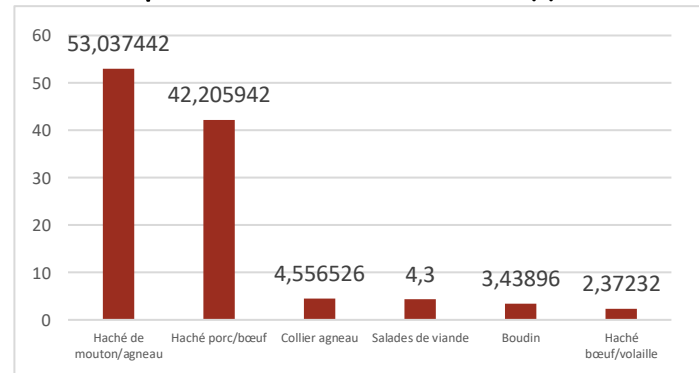
- Les quantités totales demandées annuellement pour la filière sont de 145 t (dont 30 t pour les cantines et 115 t pour les cuisines centrales).
- Le prix moyen de la filière est de 5,68 €/kg.
- 99% de l'approvisionnement se fait en frais.
- On n'achète quasiment jamais de mélange de viande en bio. Une hypothèse retenue est qu'il y a peu de porcs bio vendus en Wallonie, et que beaucoup de ces mélanges se font avec du porc, mais nous n'avons pas suffisamment de données pour confirmer cette hypothèse.

Caractéristiques des produits les plus consommés :

TOP des produits les plus consommés par les cantines (t)



TOP des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)



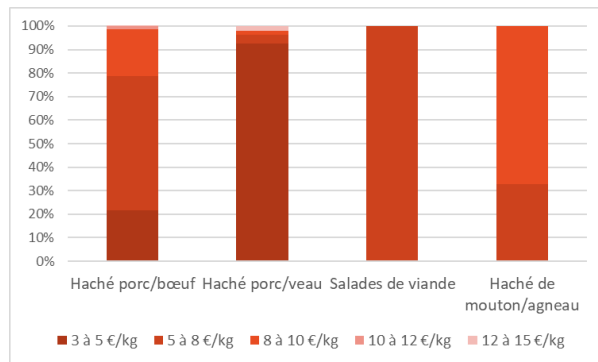


Les cuisines centrales consomment principalement du haché de mouton/agneau et du haché porc/bœuf, tandis que les cantines des collectivités privilégient d'abord du haché porc/veau et du haché porc/bœuf qui sont moins onéreux. Les produits achetés par les cuisines centrales semblent, a priori, être plus chers et peut-être de meilleure qualité.

Des questions demeurent quant aux quantités avancées : la notion de haché semble être interprétée de manière différente en fonction de la collectivité.

Prix moyens des produits les plus courants¹⁴ :

HACHE MOUTON/AGNEAU	HACHE PORC/BŒUF	HACHE PORC/VEAU	SALADES DE VIANDES
8,18 €/kg	6,52 €/kg	4,37 €/kg	6,5 €/kg



Prix des produits les plus consommés de la filière (% quantités)

¹⁴ Par rapport à la dernière analyse, les prix du haché porc/bœuf sont en hausse de 0,87€/kg, tandis que les prix du haché porc/veau baisse légèrement (-0,13€/kg).



FILIÈRE POMMES DE TERRE

Caractéristiques générales :

- Les quantités totales demandées annuellement pour la filière pommes de terre sont de 1471 t (dont 350 t pour les cantines et 1120 t pour les cuisines centrales). A proportions égales, les cuisines centrales utilisent les mêmes quantités de pommes de terre. En termes de quantités, il s'agit de la deuxième filière la plus importante, après la filière lait.
- 72 % des pommes de terre proviennent de Wallonie¹⁵. Parmi ces produits wallons, 74% sont des pommes de terre fraîches épluchées sous vide, généralement achetées 0,91 €/kg par les collectivités, et 21% sont des pommes de terre fraîches achetées 0,98 €/kg en moyenne.
- 32% des pommes de terre sont d'origine biologique¹⁶. Ce pourcentage assez élevé pour la filière est dû au fait qu'une société de catering qui a répondu à l'enquête se fournit en grandes quantités en pommes de terre bio déjà épluchées et cuites sous vide. Pour les cantines, la part de bio dans la filière ne s'élève qu'à 8% : cela peut s'expliquer par la difficulté des cantines de manipuler et de conserver ce type de produits. Pour y remédier, il existe des recherches (notamment menées par le CRAW¹⁷) afin d'identifier les variétés qui s'adaptent au mieux à un contexte de cuisine collective.
- Il s'agit d'une des filières qui progresse le plus en matière de local et de bio.

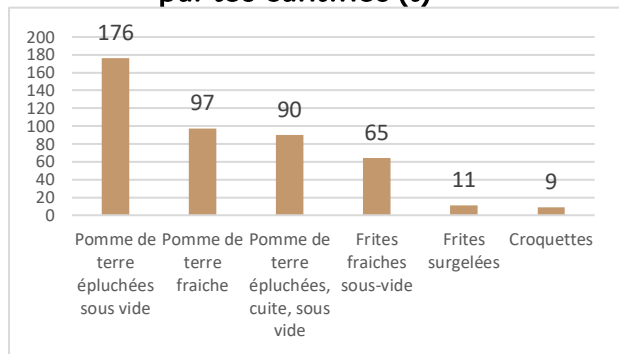
¹⁵ Sur base d'un échantillon de 32 % des produits pour lesquels l'origine géographique du produit est indiquée.

¹⁶ Sur base d'un échantillon de 25% des produits pour lesquels le caractère biologique est indiqué.

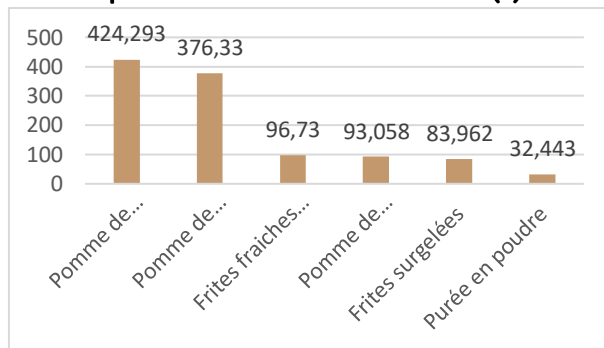
¹⁷ Plus d'information sur la recherche de variétés robuste en agriculture biologique : <https://www.cra.wallonie.be/fr/pdt-robustes-bio>

Caractéristiques des produits les plus consommés :

TOP des produits les plus consommés par les cantines (t)

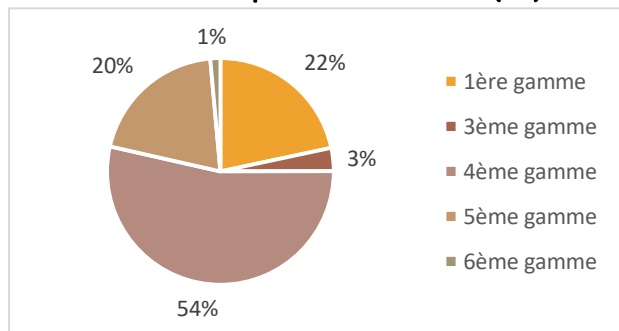


TOP des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)

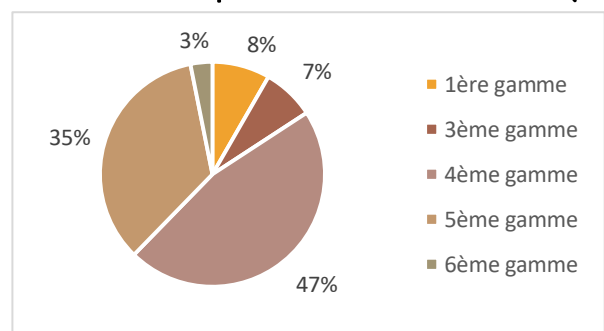


Les produits les plus populaires sont les pommes de terre épluchées sous vide et les pommes de terre épluchées cuites sous vide (4^{ème} gamme), suivi par les frites fraîches et les pommes de terre fraîches.

Gammes des pommes de terre consommées par les cantines (%)



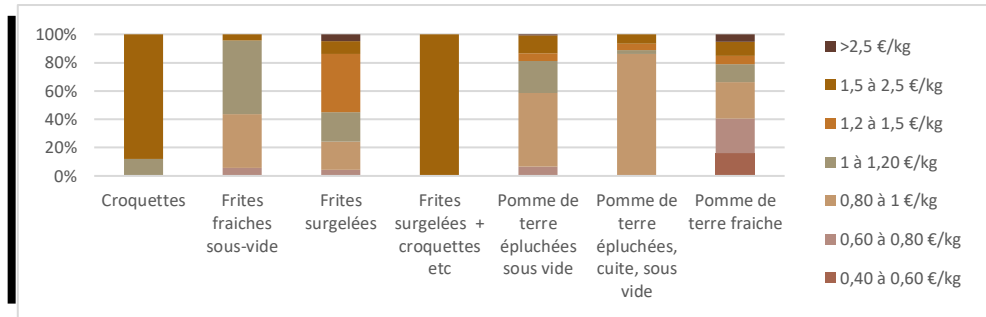
Gammes des pommes de terre consommées par les cuisine centrale (%)





La 4ème gamme (épluché/découpé) est largement dominante : 66% de l'approvisionnement des cantines et 47% de celui des cuisines centrales. Ces dernières vont ensuite se tourner vers la 5ème gamme (cuit) pour 35% de leurs pommes de terre, tandis que les cantines choisiront la gamme du frais pour 24% de leurs produits. On remarque que les cantines ont tendance à utiliser plus de pommes de terre fraîches que les cuisines centrales, qui semblent se tourner davantage vers des produits transformés.

Prix des produits "pommes de terre" (% quantités)



Les prix¹⁸ sont très fluctuants, en particulier pour les pommes de terre fraîches. Ces fluctuations peuvent être dues à la variété, au circuit d'approvisionnement, à la qualité, au calibrage.

Prix moyens des produits les plus courants¹⁹ :

FRITES FRAICHES SOUS VIDE	FRITES SURGEELES	POMME DE TERRE EPLUCHEE SOUS VIDE	POMME DE TERRE EPLUCHEE, CUITE, SOUS VIDE	POMME DE TERRE FRAICHE
1,04 €/kg	1,31 €/kg	1,11 €/kg	1 €/kg	1,05 €/kg

Perspectives :

Selon l'analyse de l'axe 1 (des produits locaux et de saison) des engagements des cantines signataires du Green Deal, un certain nombre d'entre elles ont pris l'engagement de rendre leurs pommes de terre plus locales.

¹⁸ Remarque : prix mentionné pour 34% des produits.

¹⁹ La mise à jour de cette analyse montre une légère tendance à la baisse des prix, sauf pour les pommes de terre épluchées cuites sous vide qui augmente (+ 0,51€/kg).



FILIÈRE POMMES ET POIRES

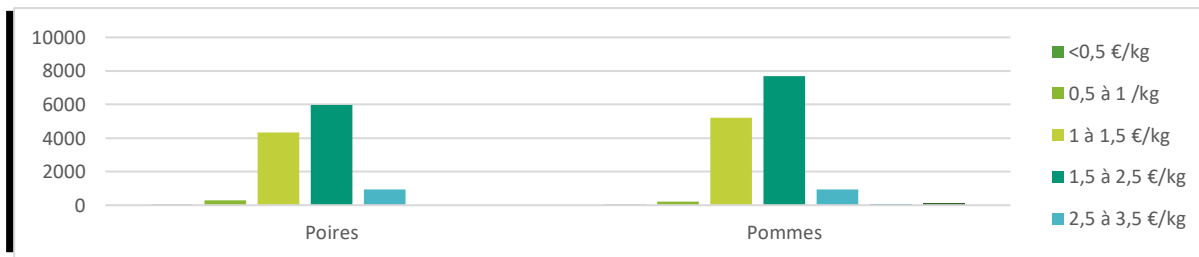
Caractéristiques générales :

- Les quantités totales demandées annuellement dans la filière pommes et poires sont de 343 t (dont 19 t pour les cantines et 324 t pour les cuisines centrales). Les cuisines centrales sont plus demandeuses des produits de ces filières que les cantines.
- Les cantines et cuisines centrales utilisent 1,5 fois plus de pommes que de poires dans leurs préparations.
- Selon les données récoltées, 96% des produits sont achetés en frais et 4% en conserves²⁰.
- Les poires ont plus de succès en 2ème gamme : 9% des poires et 0,7% des pommes achetées par les cuisines centrales sont en conserve.
- La filière est celle pour laquelle les enquêtés ont eu le plus de facilité à déterminer l'origine géographique et le caractère biologique des produits.
- Il s'agit d'une filière qui rencontre du succès avec le bio : au moins 18% des quantités de fruits consommés par les cantines et 29% de l'approvisionnement des cuisines centrales sont bio, dont une majorité de pommes.
- Les pommes et poires sont les produits les plus consommés localement. 57% des pommes & poires achetées par les cantines sont wallonnes, et au moins 28% pour les cuisines centrales. Il s'agit en effet d'une filière plus accessible pour le circuit court.

²⁰ Attention, il semblerait que les cantines ne pensent pas directement à la 2ème gamme (conserves), car les fruits consommés sous forme de compotes sont pourtant bel et bien présents dans les cantines.



Prix des pommes et poires



Prix moyens :

- Pommes : 1,76 €/kg
- Poires : 1,80 €/kg

Perspectives :

- 15% des engagements des signataires Green Deal concernent des fruits locaux et de saisons, dont certains mentionnant spécifiquement les pommes et les poires.
- Des engagements pris sur l'axe 2 (produits respectueux de l'environnement) concernent un approvisionnement en fruits issus de l'agriculture biologique.



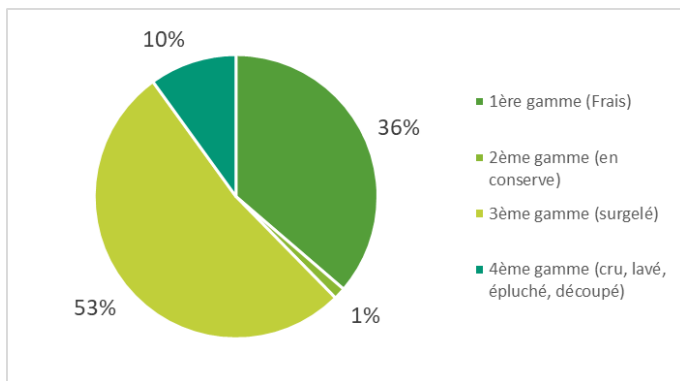
FILIÈRE LÉGUMES

Caractéristiques générales :

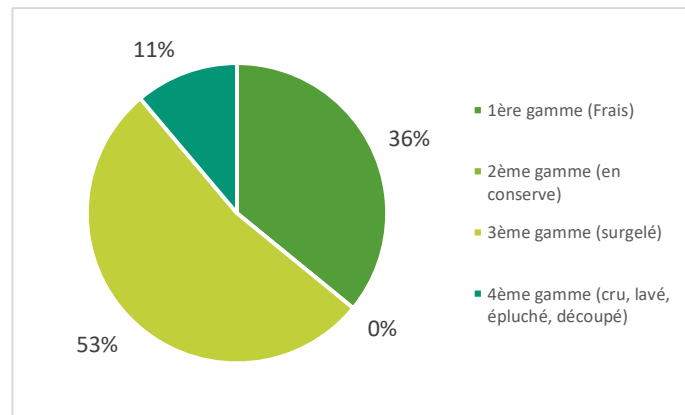
La demande totale annuelle en légumes est de 1322 t (dont 469 t pour les cantines et de 854 t pour les cuisines centrales). Proportionnellement, les cantines semblent consommer beaucoup plus de légumes que les cuisines centrales. Ces disparités sont dues au fait que les cantines sont plus exhaustives dans l'encodage de leurs données, tandis que les cuisines centrales ont tendance à se limiter au top 10 des légumes les plus utilisés.

Gammes les plus demandées :

Gammes les plus consommées par les cantines (%)



Gammes les plus consommées par les cuisine centrale (%)

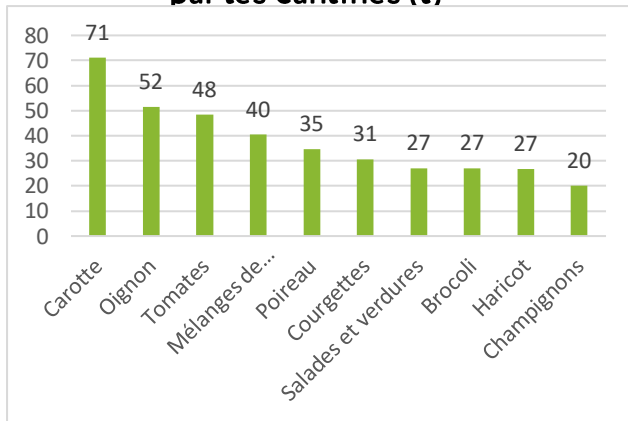




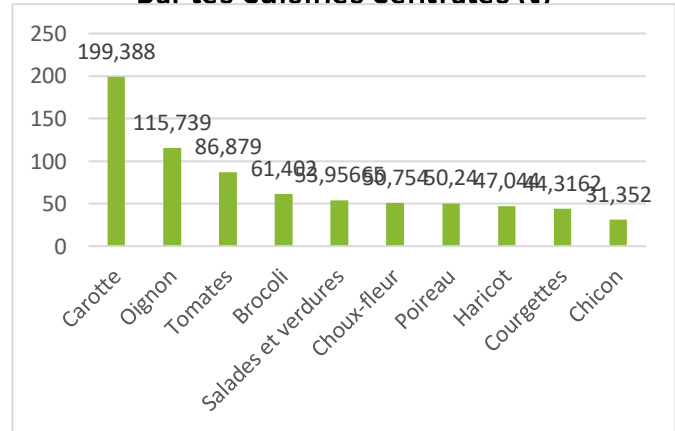
La proportion des gammes est pratiquement identique entre les cantines et les cuisines centrales. C'est d'abord la gamme du surgelé qui est la plus courante, pour un peu plus de la moitié de leur approvisionnement. Ensuite, un tiers des légumes sont achetés frais. Enfin, 11% de la demande des collectivités et cuisines centrales se fait avec des légumes de 4ème gamme (lavés, épluchés, coupés). Les cantines semblent sous-estimer leur consommation de légumes en 2ème gamme, car l'utilisation de conserves de tomates, petits pois, carottes, haricot... est pourtant répandue.

Caractéristiques des produits les plus consommés :

TOP 10 des légumes les plus consommés par les cantines (t)



TOP 10 des légumes les plus consommés par les cuisines centrales (t)

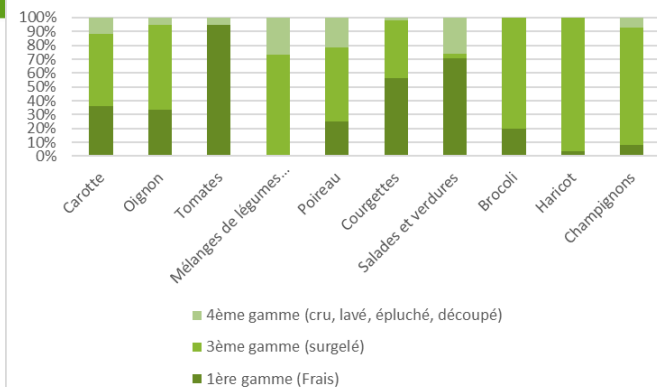


Les légumes les plus utilisés par les cantines sont : carotte > oignon > tomates > mélanges de légumes > poireau > courgette > salades & légumes > brocolis > haricot > champignons.

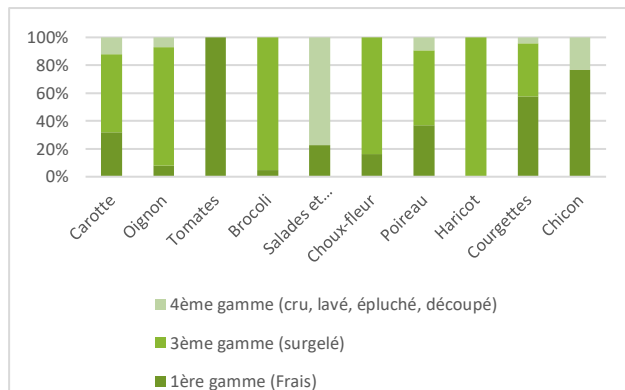
Les légumes les plus utilisés par les cuisines centrales sont légèrement différents, notamment en intégrant davantage de choux-fleurs et de chicons dans leurs menus.



Gammes du TOP 10 des légumes (cantines)



Gammes du TOP 10 des légumes (cuisines centrales)



On peut observer que des légumes sont presque toujours achetés en 3ème gamme (surgelé) : c'est notamment le cas des mélanges de légumes, haricot, brocoli, chou-fleur, champignons, et des oignons (en particulier les cuisines centrales). Les légumes achetés frais ou déjà lavés, épluchés, découpés sont les tomates, les salades et verdure, les chicons.

Prix moyen du TOP 10 :

LÉGUMES DU TOP 10	PRIX MOYEN/KILO (€/KG)
Carotte	0,94
Oignon	1,26
Mélanges de légumes (soupe, macédoine, julienne...)	1,33
Poireau	1,41



LÉGUMES DU TOP 10	PRIX MOYEN/KILO (€/KG)
Tomates	2,42
Haricot	1,61
Courgettes	1,62
Brocoli	1,78
Salades et légumes	3,22
Choux-fleurs	1,60

Perspectives :

Selon l'analyse des engagements des cantines signataires du Green Deal,

- Un quart des engagements de l'axe 1 concernent des légumes locaux et de saison.
- 19,3% des engagements pris par les cantines concernant l'axe 4 (repas sains, équilibrés, et savoureux) et concernent une augmentation de la part des légumes dans les menus, au travers de potages frais, de davantage de crudités & légumes, ainsi que de buffet de légume.
- La proportion de légumes achetés en 3ème gamme devrait diminuer au profit de davantage de légumes frais (potages frais, buffets légumes, légumes frais, crudités, ...). Il faut cependant y prêter attention, car même si les intentions sont particulièrement louables, la différence de prix entre la 3ème et 4ème gamme peut être un frein pour les cantines.

CONCLUSION

Grâce aux données actualisées des cuisines centrales, ainsi qu'aux données des cantines qui ont récemment rejoint le [Green Deal Cantines Durables](#), cette mise à jour de la caractérisation de la demande se veut encore plus fine et plus précise.

Cette analyse nous permet de tirer certains enseignements, notamment en matière de consommation locale et/ou bio :

- 10% de l'approvisionnement de la restauration collective wallonne serait bio et local (nonobstant les biais et les importantes lacunes de l'analyse au niveau de la traçabilité des produits) ;
- Les produits les plus souvent « wallons » sont les pommes & poires, les produits viandeux, les pommes de terre et les œufs, ce qui est cohérent avec nos particularités de production agricole en Wallonie ;
- Les produits les plus souvent achetés en bio sont les pommes & poires, les œufs et les légumes. Notons que la filière des pommes & poires est celle qui possède le plus haut taux de pénétration en matière de produits bio et de produits wallons.

La plupart des filières ont observé une hausse des prix. Cependant, ces augmentations sont à prendre avec des pincettes, car il ne s'agit ici que d'estimation sur base d'échantillons réduits. Néanmoins, selon [l'Observatoire des filières agricoles](#), nous pouvons nous attendre à des augmentations de prix dans les prochains mois en raison des surcoûts de production et de logistique dans la plupart des filières depuis la relance post-COVID et les répercussions des crises énergétiques et du conflit en Ukraine.

Face aux crises présentes et futures, il est urgent de relocaliser notre alimentation. La Wallonie ambitionne un approvisionnement de 50% en produits locaux ou issus de circuits-courts en restauration collective. Cette relocalisation génère des surcoûts parfois difficiles à absorber pour les cantines. C'est notamment pour faire face à ce frein que la Cellule Manger Demain a initié, depuis février 2022, un « [Coup de Pouce du local dans l'assiette](#) », qui octroie une aide financière à hauteur de 50% des dépenses en produits locaux et à hauteur de 70% pour des produits locaux et biologiques. Ce levier devrait progressivement renforcer la demande en produits locaux. C'est une façon efficace de soutenir nos agriculteurs et de leur assurer un revenu juste. Cette relocalisation passera également par des mesures de soutien à la production dans la nouvelle PAC (Politique Agricole Commune) en Wallonie mais aussi par des mesures de soutien à la consommation.

Enfin, pour faciliter cette relocalisation, les chargés de mission de Manger Demain mettent tout en œuvre pour faire se rencontrer l'offre et la demande. En plus de la diffusion de notre [catalogue des acteurs de l'approvisionnement et de la logistique signataires](#), des mallettes-outils sont disponibles pour présenter le [monde des coopératives en économie sociale](#) et le [monde de la restauration collective](#), pour une meilleure compréhension réciproque. Un appui juridique concernant les marchés publics alimentaires durables est également fourni aux cantines, mais aussi aux producteurs/coopératives désireux de répondre à ce genre d'offres. Vous êtes intéressés par notre accompagnement ? N'hésitez pas à nous contacter : info@mangerdemain.be.