

# MÉM

2023

## AGRICULTURE - ALIMENTATION



# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL



## Transformation

Conditionnement des récoltes  
Fabrication de produits alimentaires  
Abattage

P. 10 à 11

Culture



Transport

## Production

Intrants agricoles  
Productions végétales  
Productions animales

P. 6 à 9

Social



Transport

Environnement



## Gestion et valorisation des déchets

Disposition et revalorisation  
des déchets alimentaires

P. 20 à 21



## Distribution

Emballage  
Transport  
Entreposage  
Vente de gros  
Vente de détail  
Marketing

P. 12 à 13



Urbanisme et  
Aménagement



Économie

## Consommation

Achat  
Préparation des aliments  
Ingestion des aliments  
Tri et disposition

P. 14 à 19



Santé



# LES GRANDS CHIFFRES DE LA MÉTROPOLE EUROPÉENNE DE LILLE (MEL)



**1 182 250 habitants**  
**répartis dans 95 communes**

Source : Insee, RP 2020.



**28 950 ha de surfaces agricoles**  
**sur le territoire de la MEL**

**757 exploitations agricoles**



Principales cultures :

**céréales, pommes de terre,**  
**betteraves sucrières**

Source : La métropole lilloise et son métabolisme, POPSU, MEL 2019.

**1 772 emplois directs**

Source : RGA, 2020.



**88 établissements**  
**de transformation**  
**agroalimentaire**

Source : Hub Agro, 2023.

**2 450**  
**artisans dans**  
**l'alimentaire**

Source : CMA, 2023.



**294 000 t d'aliments**  
**végétaux et animaux produits/an**



**1 185 000 t de produits**  
**alimentaires consommés/an**  
**soit 1 t en moyenne/habitant**

Source : La métropole lilloise et son métabolisme, POPSU, MEL 2019.

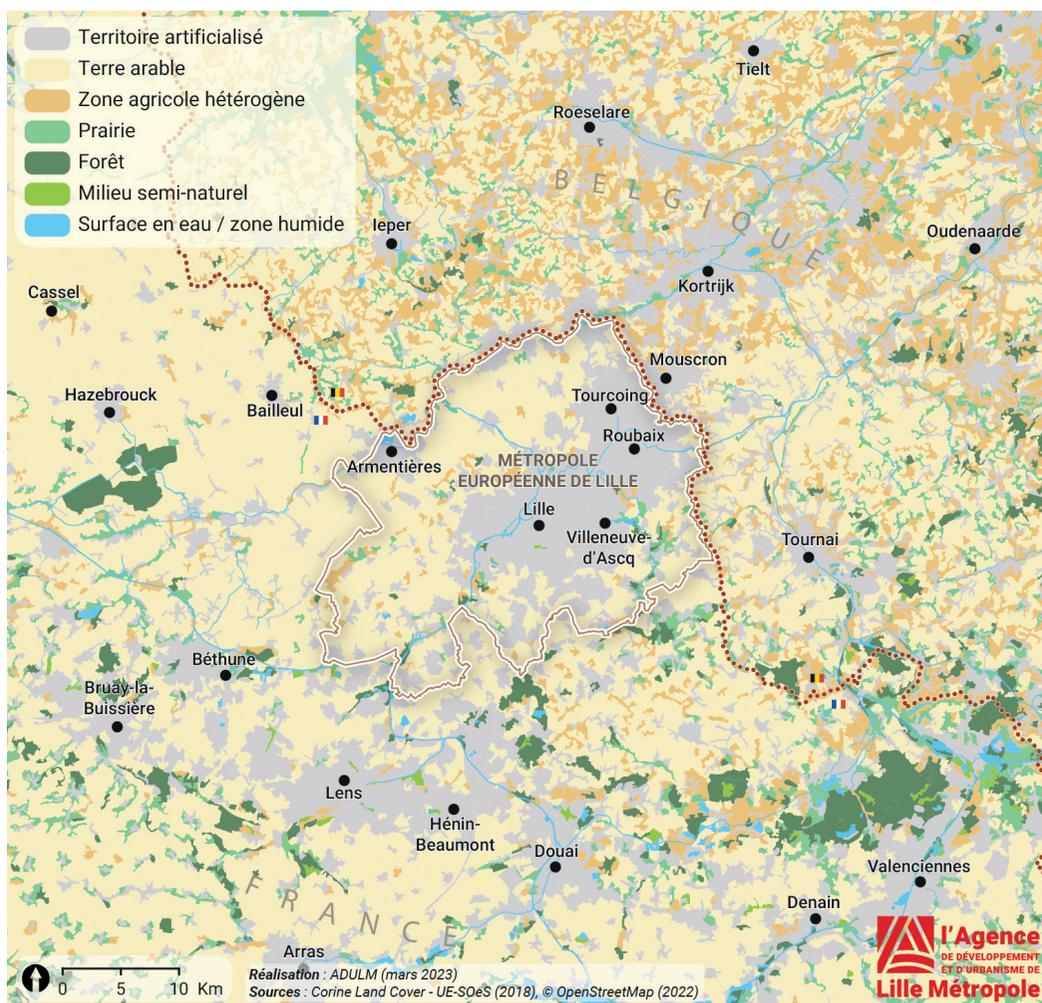


43%

# de surfaces agricoles sur le territoire de la MEL

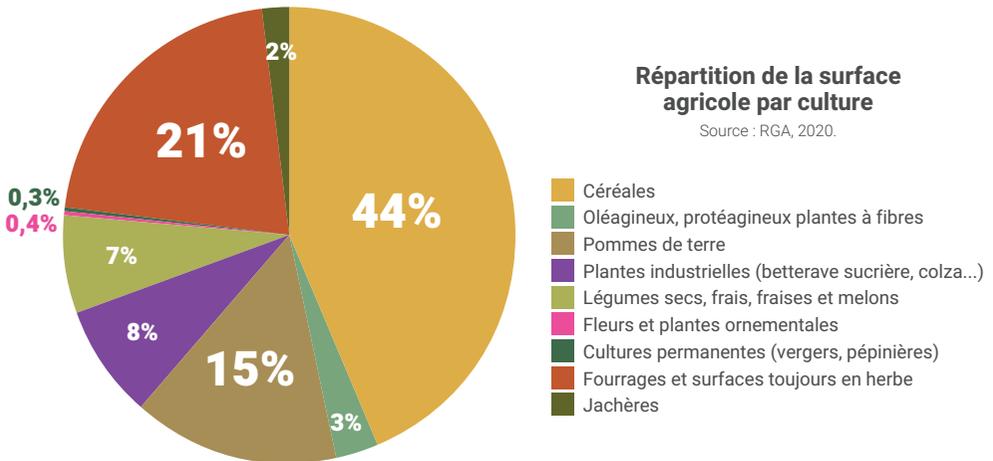
## L'OCCUPATION DU SOL DE LA MEL

Source : CLC, 2018.



# LES PRODUCTIONS : UNE MÉTROPOLE AGRICOLE

## UNE DIVERSITÉ DES PRODUCTIONS AGRICOLES SUR LA MEL...



## Des cultures bien représentées sur le territoire

(par rapport à la moyenne régionale)

**légumes de plein champ, endives,  
maraîchage, fruits, fleurs, pépinières**

Source : Diagnostic agricole, MEL, 2018.

## ... MARQUÉE PAR UN REPLI DE L'ÉLEVAGE



**29% des exploitations  
pratiquent l'élevage**  
en 2020

↘ **-7%**  
entre 2010 et 2020

**6% des exploitations  
ont pour activité  
principale l'élevage**  
en 2020 Source : RGA, 2020.

↘ **-35%**  
hors bovin lait  
entre 2010 et 2020

## LA PÉRENNITÉ DE LA FILIÈRE AGRICOLE EN QUESTION



**17**  
installations  
/an

**35**  
cessations  
d'activités  
/an

**49%**  
taux de  
renouvellement  
des exploitations

Source : Chambre d'agriculture, 2020.



**2/5 des exploitations  
ont un chef d'exploitation  
de 60 ans et +**

Source : RGA, 2020.

 **-1 832 ha**

-6% de surface agricole  
depuis 2010

 **-114 exploitations**

-6% d'exploitations  
depuis 2010



**Un prix du foncier agricole élevé**

**Un coût moyen  
d'investissement  
de 200 000 €**

dans les terres agricoles  
d'une exploitation

**Un prix variant  
de 160 000  
à 740 000 €**

selon la spécialisation de l'exploitation

Source : Chambre d'agriculture, 2020.

# LES PRODUCTIONS : LES PRATIQUES DU TERRITOIRE

## LES MODES DE VALORISATION

**2 100 ha**  
**engagés dans**  
**la labellisation**  
**Haute Valeur**  
**Environnementale**  
**(HVE)**

dont 500 ha déjà labellisés  
(niveau 3 HVE)



**280 ha**  
**en agriculture**  
**biologique**

= 3% des exploitations



**x3 le nombre**  
**d'exploitations bio**

depuis 2010

Source : RGA, 2020.



**26 exploitations produisent**  
**sous signe et indicateurs officiels**  
**de qualité et d'origine** (SIQO hors bio)

4 produits reconnus en Indication géographique protégée (IGP)  
ou Indication géographique (IG) :

- Genièvre des Flandres Artois (IG)
- Pommes de terre de Merville (IGP)
- Lingots du Nord (IGP)
- Volaille de Champagne (IGP)

Source : INAO, 2022.



**35% des exploitations produisent**  
**sous contrat avec un industriel**

Source : Diagnostic agricole, MEL, 2018.



**149 ha de jardins**  
**ouvriers et familiaux** (> 300 m<sup>2</sup>)  
**dédiés à l'autoconsommation**

Source : OCCsol, 2020.

## L'USAGE DE L'EAU



**1 073 ha de SAU\*** irriguée dans la MEL  
4% du total de la SAU de la MEL / 7% de la SAU irriguée française

**+47% d'ha de SAU irriguée**  
dans la MEL entre 2010 et 2020 soit +345 ha / +15% en France



**+187%**  
d'ha de SAU irriguée  
dans la culture  
de la pomme de terre

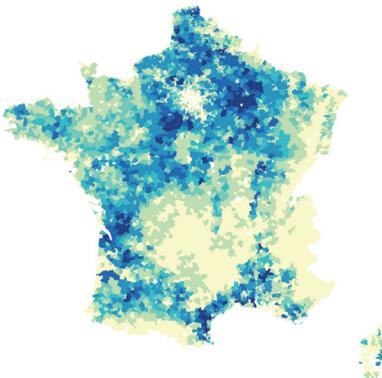


**+67%**  
d'ha de SAU irriguée  
pour les plantes  
à fibres et industrielles

Source : RGA, 2020. \*superficie agricole utilisée.

## L'USAGE DES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES

Quantité de pesticides achetés  
en France en 2017



0 kg 199 027 kg

Source : Médiapart, Agence française pour la biodiversité, 2019.

Les produits phytopharmaceutiques achetés  
dans la MEL entre 2013 et 2021 (en kg/an)



Source : Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires, 2021.

# LA TRANSFORMATION : UN TISSU DIVERSIFIÉ DE L'ARTISAN AU LEADER INDUSTRIEL MONDIAL



**88 établissements de transformation agroalimentaire**



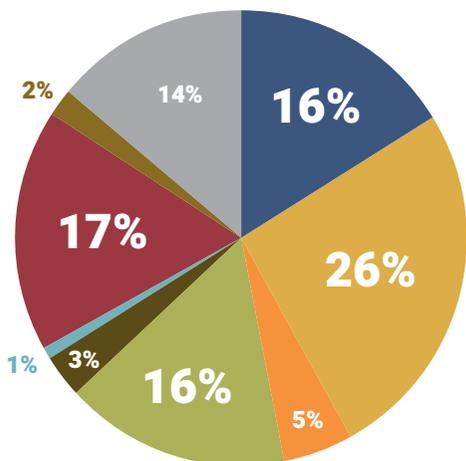
**5 400 salariés**

Source : Hub Agro, 2023.

Des besoins de main-d'œuvre importants :

**1 110 projets de recrutements + d'1 sur 2 jugé difficile**

Source : Pôle Emploi, enquête BMO 2023.



**Les secteurs d'activité des établissements de transformation de l'agroalimentaire (% du nombre d'établissements en 2022)**

Source : Recensement général agricole Agreste, 2020.

- Boissons
- Céréales, oléagineux
- Condiments, épices et plats préparés
- Légumes, fruits et fleurs
- Produits animaux
- Produits laitiers
- Sucre et confiserie
- Alimentation animale
- Autres

## 2 450 établissements artisanaux

dans l'alimentaire dont :

11% de boucheries-charcuteries-traiteurs ;

20% de boulangeries-pâtisseries ;

56% d'entreprises de vente de plats préparés et traiteurs.

Source : CMA Hauts-de-France, 2023.



**35 lieux de production dont 16 labellisés Héritage Bière**

11 brewpubs, 1 festival annuel Bière à Lille

Source : Observatoire du tourisme métropolitain, MEL, 2023.



# LA DISTRIBUTION : UNE MULTIPLICITÉ D'ACTEURS



## Le pôle d'excellence Euralimentaire/MIN\* de Lomme

### 2<sup>e</sup> marché de Gros de France

pour les fruits et les légumes

Source : Marché de Gros de Lomme, 2019. \* Marché d'intérêt national.

**189 000 t/an**

**600 salariés**

**3 000 acheteurs**



**16%**

**de la consommation alimentaire**

de la MEL est issue du MIN



**38% des légumes commercialisés viennent du Nord et du Pas-de-Calais**

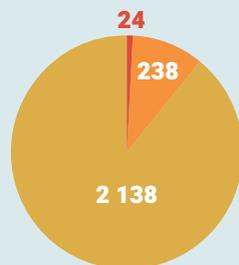


**2 400 magasins alimentaires**

15% des commerces

Source : REE, 2020.

Commerces alimentaires (en nombre)



**20 600 emplois salariés privés**

dans le commerce alimentaire

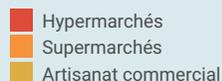
↗ +6% entre 2010 et 2021

**dont 4 600 emplois**

dans les 2 430 cafés et restaurants

↗ +39% d'emplois dans les cafés et restaurants entre 2010 et 2021

Source : Acooss, 2022 ; REE, 2020.



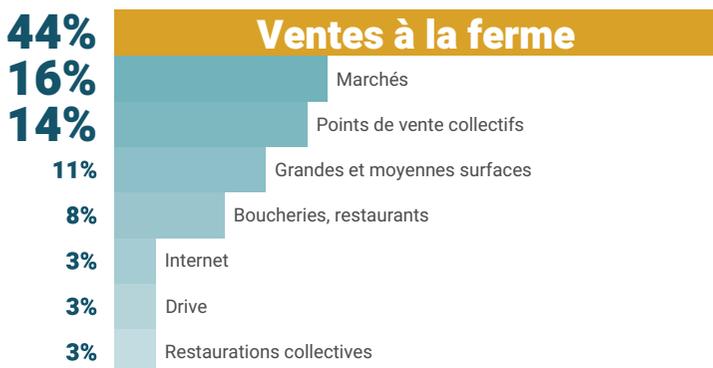


## 2/5 exploitations agricoles pratiquent les circuits courts

Source : RGA, 2020.

### Modes de commercialisation des exploitations vendant en circuits courts

Source : Diagnostic agricole, MEL, 2018.



**125**  
**marchés**  
hebdomadaires  
dans 56 communes

**17**  
**AMAP\***

**4** points de vente  
collectifs d'agriculteurs

près de  
**50** points  
de retrait  
de e-commerce alimentaire

Source : Carnet de producteurs 2022, MEL. \* Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne.



**5 communes ont - de 10**  
**commerces alimentaires**  
**1 sans aucun commerce**  
**alimentaire**

Source : REE, Insee, 2020.

# LES CONSOMMATIONS : BESOINS ALIMENTAIRES



**900 millions de repas  
consommés/an** dans le territoire MEL

Source : BEGES, 2023.



**11 700 000 t/an  
d'importations  
alimentaires** dans la MEL  
dont 8 100 000 t/an issues de France



**9 500 000 t/an  
d'exportations  
alimentaires** de la MEL  
dont 4 000 000 t/an vers la France



**50% des produits alimentaires  
consommés dans la MEL  
ont fait + de 1 000 km**

Source : La métropole lilloise et son métabolisme, Diagnostic des flux d'énergie et de matière. POPSU, MEL, 2019.



**Un potentiel nourricier  
du territoire de 9%**

Source : PARCEL - calcul sur la base des consommations et des régimes alimentaires actuels. Calcul de la capacité du territoire à couvrir les besoins alimentaires de la population sur la base des consommations et des régimes actuels.



**Autonomie alimentaire :  
1<sup>ère</sup> des aires urbaines  
de plus d'1 million d'habitants**

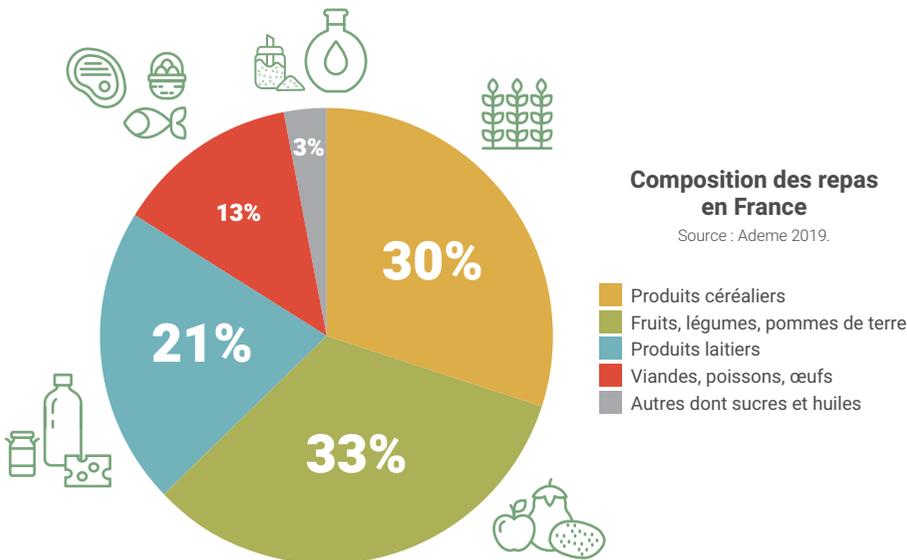
Source : Cabinet Utopies 2017, autonomie alimentaire des villes, état des lieux et enjeux pour la filière agroalimentaire française.



**Surface nécessaire  
pour la consommation de fruits et légumes d'un ménage de 4 pers./an  
200 m<sup>2</sup> soit 20 places de parking**

Source : Parcel-app.org.

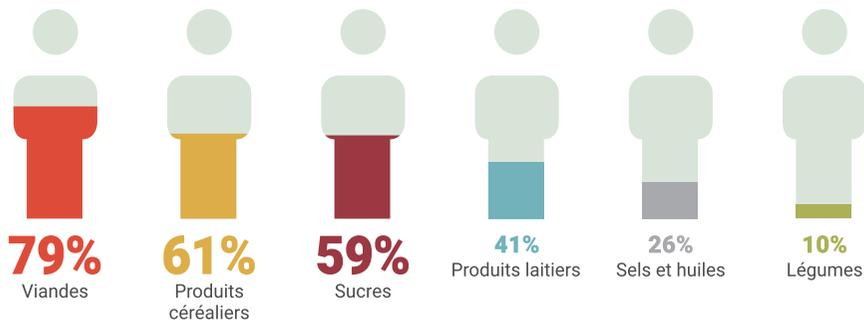
# 1/3 des produits consommés en France sont d'origine animale



# Viandes, produits céréaliers et sucres au menu des métropolitains

Part des habitants du territoire Métropole-Flandres consommant au moins une fois/jour

Source : Nutrition santé 2017 - ARS HDF, OR2S.



# LES CONSOMMATIONS : ALIMENTATION ET REVENU



**L'alimentation =  
2<sup>e</sup> poste de dépenses** en France

↳ Dépenses de consommation dans l'alimentaire en :  
**1960 = 35% / 2014 = 20%**

Source : Étude Budget des familles, Insee, 2017.



**3 600€/an/ménage**

hors tabac et alcool

**25% dans les restaurants,  
cantines, cafés**

Source : Étude Budget des familles, Insee, 2017.

## L'APPUI DE L'AIDE ALIMENTAIRE

**19,2% des personnes vivent  
sous le seuil de pauvreté**

dans la MEL / 14,6% en France

Source : ADULM, Précarité alimentaire et crise sanitaire, 2022.

**85 700 personnes aidées**

par la Banque alimentaire du Nord en 2020

↳ **+20% de familles bénéficiaires  
des Restos du Cœur**

dans la région lilloise entre 2019 et 2020

**18 associations agréées**

pour la distribution de l'aide alimentaire



## DES LIEUX D'ACHATS ALIMENTAIRES DIVERSIFIÉS (moyenne France)

Source : Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3), avis de l'ANSES, juin 2017.

### fruits/légumes      pains & viennoiseries

**51%**

sont achetés en grande surface  
(y compris hard-discount)

**31%**

sont achetés au marché  
ou en circuits-courts  
(cueillette, vente directe)

**13%**

sont achetés  
en commerce  
de proximité



**78%**

du pain et

**66%**

des viennoiseries sont  
achetés en boulangerie

### viandes

**50%**

des achats réalisés  
en grande surface

**36%**

des achats réalisés  
en commerce de proximité

## L'IMPORTANCE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE



**80 000 repas/jour en restauration  
scolaire primaire publique**

**= 11,5 millions/an** dans la MEL

Source : Étude Auxilia, 2017.



**25% des enfants déjeunent  
le midi à la cantine** en France

Source : Étude budget des familles, Insee, 2017.

# LES CONSOMMATIONS : ALIMENTATION ET SANTÉ

## DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ENCORE ÉLOIGNÉS DES RECOMMANDATIONS NATIONALES

Données concernant le territoire de santé Métropole-Flandres :

### L'enjeu de santé influence **65%** des habitants

dans la composition de leurs menus



### **97%** pensent que l'alimentation a un rôle important pour la santé

Source : Nutrition Santé, 2017, ARS Hauts-de-France OR2S.



### **83%** de la nourriture consommée est emballée et/ou transformée

Source : MEL, Vers un bien-être alimentaire, France urbaine 2019.



© Yuri Arcurs / Adobe Stock



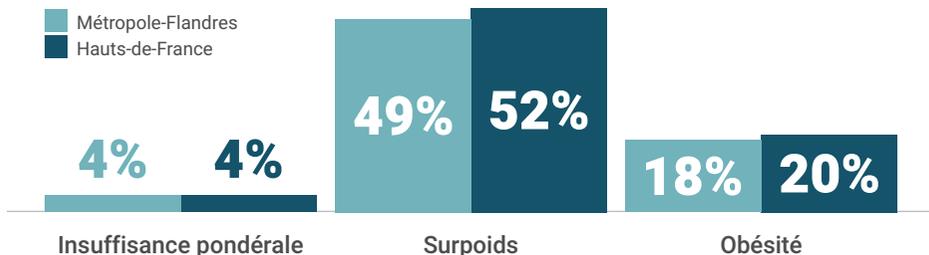
### Pour **35%** des habitants, l'acte culinaire est un plaisir gustatif

Source : Nutrition Santé, 2017, ARS Hauts-de-France OR2S.

## D'IMPORTANTES FACTEURS DE RISQUE POUR LA SANTÉ

### Pathologies associées à des facteurs nutritionnels

Source : Nutrition santé 2017 - ARS HDF, OR2S.



**11,5% des 18-75 ans  
consomment quotidiennement  
de l'alcool** dans la région Hauts-de-France

10% en France



**2 800 décès annuels**

en lien avec les principales pathologies pour lesquelles  
la consommation d'alcool est un facteur de risque

**Taux de mortalité régional > de 68%**

à celui de la France

Source : diagnostic du PRS, ARS, OR25, 2017, santé publique France 2020.

**7% de diabétiques** dans la région Hauts-de-France

5% en France



**Taux de mortalité régional > de 35%**

à celui de la France

Source : diagnostic du PRS, ARS, OR25, 2017 PreciDIAB.

# LES DÉCHETS : DU GASPILLAGE À LA VALORISATION

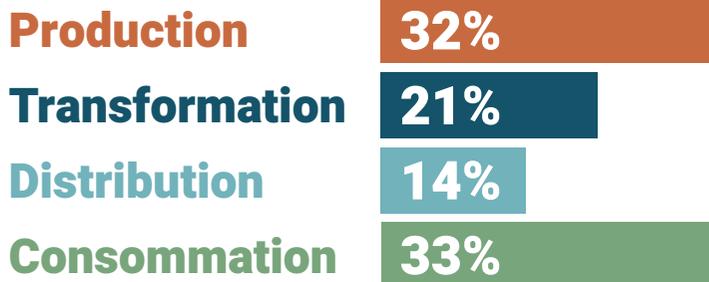
UNE PRODUCTION DE DÉCHETS À TOUTES LES ÉTAPES  
DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE



**10 Mt/an de produits  
alimentaires perdus** en France

Source : Ademe, lutte contre le gaspillage, 2020.

Lors des étapes de :



**92 kg/habitant/an  
de déchets compostables**

dont 16kg/habitant/an de gaspillage alimentaire

Source : campagne de caractérisation, MEL, 2021



**7 270 composteurs individuels  
ou collectifs distribués**

entre 2019 et 2022

**65 000 t de biodéchets traités**

par le Centre de valorisation organique



**1<sup>er</sup> janvier 2024 = une obligation  
de tri à la source des biodéchets**

## LA VALORISATION DES DÉCHETS ISSUS DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE AU SEIN DE LA MEL



**en compost**  
= **26 000 t** produites

Source : MEL, 2022.

**en production énergétique**  
= **846 200 t** produites

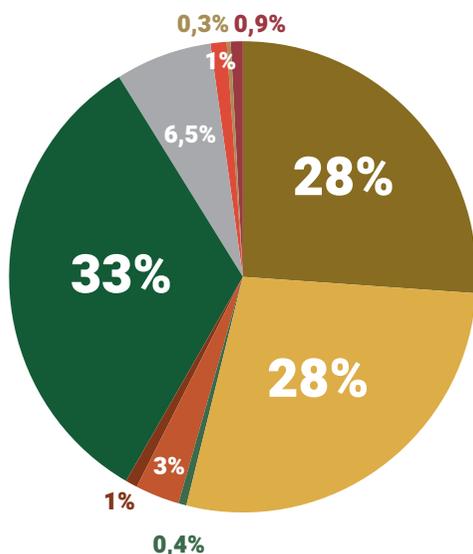


**soit un potentiel de production d'électricité de 77 800 MWh**

équivalent à la consommation électrique annuelle de la population d'une ville comme Faches-Thumesnil

Source : PCAET, MEL, 2018.

## LA PRODUCTION DE BIOGAZ



### Répartition des gisements de méthanisation (en production d'énergie primaire)

Source : PCAET, MEL, 2018.

- Effluents d'élevages
- Résidus de culture
- Issues de silos
- Déchets des industries agroalimentaires
- Boues de stations d'épuration
- Biodéchets des ordures ménagères
- Huiles alimentaires usagées
- Biodéchets de la restauration
- Biodéchets des marchés
- Biodéchets des grandes et moyennes surfaces

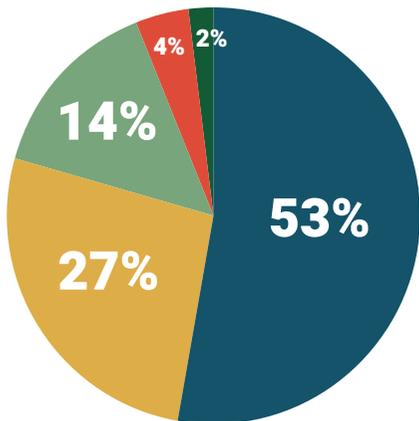
# L'IMPACT CLIMATIQUE ET ÉNERGÉTIQUE

## IMPACT CARBONE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE



### 1/4 de l'empreinte carbone des ménages

Source : ADEME, 2019.



### Empreinte carbone de l'alimentation d'un Français

Source : CGDD/SCES, 2022, Bertrand Gaillet.

- Produits transformés issus de l'industrie agroalimentaire
- Produits agricoles
- Restauration hors domicile
- Cuisson au gaz et à l'électricité
- Traitement des déchets et de l'eau



### 10 900 ktCO<sub>2</sub> de GES\* dans la MEL



### 16% provenant des 900 millions de repas consommés/an



### 1,3% provenant de l'agriculture

Source : BEGES, MEL, 2023.  
\*Gaz à effet de serre.

## UN OUTIL IMPORTANT DE STOCKAGE DE CARBONE



### Les sols agricoles et les haies = 62% du stock de carbone territorial de la MEL

Source : BEGES 2023, données 2021.

## UN IMPACT DIFFÉRENT SELON LES RÉGIMES ALIMENTAIRES

Régime alimentaire	<b>classique</b>	<b>bio/ flexitarien</b>
 <p>Émissions de gaz à effet de serre (GES) en kilo équivalent CO<sup>2</sup>/an/hab.</p>	<b>1 856 kg CO<sup>2</sup></b>	<b>1 160 kg CO<sup>2</sup></b>
 <p>Surface agricole nécessaire en m<sup>2</sup>/an/hab.</p>	<b>4 522 m<sup>2</sup></b>	<b>3 492 m<sup>2</sup></b>
 <p>Énergie consommée en MJ/an/hab.</p>	<b>7 196 MJ</b>	<b>5 361 MJ</b>

### Note :

Un régime classique correspond à la moyenne observée des consommations alimentaires des Français, marquée par une part importante de protéines animales.

Un régime flexitarien est un régime où la consommation de viande ou de poisson est diminuée, sans être exclusivement végétarien.

Source : Bionutrinet - dialecte.



© Vincent Lecigne / MEL

# UN TERRITOIRE ENGAGÉ POUR L'ALIMENTATION DE DEMAIN

## UNE DYNAMIQUE D'INCUBATION

### 1 pôle d'excellence dédié, Euralimentaire

80 projets depuis sa création / +200 emplois générés

### 1 communauté de l'Innovation de la Fourche à la Fourchette

65 projets en 2023

### 1 incubateur pour les métiers de bouche, Baluchon

12 projets/an



## Des recherches avec le monde académique

- Université de Lille
- JUNIA (démonstrateur du Palais Rameau à Lille)
- Polytech

**6 laboratoires**      **5 serres**



## Des liens avec le monde économique et de la formation

- Chambre de Métiers et de l'Artisanat HdF (projet MIAM)
- Lycée Hôtelier International de Lille
- Lesaffre - Fermentis Academy
- Lycée horticole de Lomme
- Observatoire des tendances alimentaires Eurasanté/Clubster NSL, Certia Interface, Junia ISA



## UNE GASTRONOMIE LOCALE EN DÉVELOPPEMENT

**31 restaurants  
dans le guide  
Michelin 2022**

soit 33% des restaurants  
des Hauts-de-France

**89 dans le guide  
Gault&Millau  
2022**

 +35 restaurants depuis 2019



Source : Observatoire du tourisme métropolitain, MEL, 2023 ; Mémo Alimentation 2021.



## DOCUMENTS STRATÉGIQUES NATIONAUX...

### **Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt 2014**



Création des Projets alimentaires territoriaux (PAT)  
visant à renforcer l'ancrage territorial de l'alimentation  
en favorisant la structuration de filières locales.

### **Nouvelle loi d'avenir pour 2023**

### **Loi EGALim 2017**



Plusieurs axes :

- améliorer les conditions de revenus des agriculteurs ;
- transformer les modèles de production ;
- favoriser une alimentation saine, sûre, durable, accessible à tous ;
- décloisonner la gouvernance de la politique de l'alimentation.

### **Loi Climat et Résilience 2021**



Axe Se nourrir :

- 20% de produits en vrac dans les grandes et moyennes surfaces (> 400 m<sup>2</sup>) ;
- plus de repas végétariens dans la restauration scolaire ;
- création d'un chèque alimentation durable.



## ... ET TERRITORIAUX



### **Stratégie agricole et alimentaire de la MEL depuis 2016**



### **Projet alimentaire territorial (PAT) MEL 2019**

4 orientations stratégiques :

- contribuer au bien-être alimentaire des habitants et visiteurs ;
- développer une économie agricole et alimentaire ancrée sur le territoire métropolitain et respectueuse de son écosystème ;
- co-construire une Métropole alimentaire durable, conviviale et solidaire ;
- faire de chacun l'acteur du PAT.





## Souveraineté alimentaire et résilience agricole

### Développer des outils de transformation sur le territoire

- Légumerie
- Transformation du lait
- Atelier de découpe

### Adapter les modes de production au changement climatique

- Lutter contre la dégradation des sols
- Préserver la ressource en eau
- Préserver la biodiversité

### Assurer le devenir de la profession agricole

- Installation-transmission
- Accès au foncier
- Formation
- Juste rémunération

Transformation



Transport

Production



Transport

Gestion et valorisation des déchets



## Transition des modèles économiques



## Accès à une alimentation suffisante et saine

### Accompagner l'évolution des régimes alimentaires et des modes de consommation

- Qualité et labels
- Nutrition santé

### Garantir la solidarité

- Chèque alimentation
- Restauration scolaire et collective
- Réseaux et circuits de proximité

### Soutenir l'émergence des modèles économiques circulaires

- Valorisation locale (compost-énergie)
- Lutte contre le gaspillage
- Recyclage

### Créer des filières durables, locales et de qualité

- Emplois non délocalisables
- Production/Transformation/Distribution



Transport

Distribution



Transport

Consommation



Transport





Retrouvez tous  
les Mémos sur  
le site de l'Agence



**L'Agence de développement et d'urbanisme de Lille Métropole**  
+33 (0)3 20 63 33 50 / [agence@adu-lille-metropole.org](mailto:agence@adu-lille-metropole.org)  
Centre Europe Azur / 323 Avenue du Président Hoover / 59000 Lille

 [adu-lille-metropole.org](http://adu-lille-metropole.org)

Contact : **Emma RAUDIN** [eraudin@adu-lille-metropole.org](mailto:eraudin@adu-lille-metropole.org)

