



DOSSIER DE SYNTHÈSE

L'Observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective



Septembre 2017

Sommaire

L'approvisionnement de proximité en restauration collective participe à l'ancrage territorial de l'alimentation	p 2
À propos de la restauration collective	p 3
L'Observatoire régional de l'approvisionnement de proximité en restauration collective	p 5
Synthèse des résultats obtenus	p 7
En savoir plus	p 12

Annexes

Annexe 1 : Extrait du questionnaire 2017 « Approvisionnement en denrées alimentaires des restaurants collectifs »	p 13
Annexe 2 : Tableaux comparatifs	p 14

■ Un nouveau Programme National pour l'Alimentation depuis 2014

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) définit les **politiques publiques nationales** de l'alimentation. Il a pour ambition d'encourager la mise en place d'actions territoriales concrètes, associant des partenaires issus des secteurs public, privé ou du monde associatif.

La loi d'avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt d'octobre 2014 a permis de définir les priorités du nouveau PNA (2014-2017).

Une politique publique de l'alimentation pour l'avenir

➔ Un objectif

FAIRE DE NOTRE MODÈLE ALIMENTAIRE UNE FORCE POUR L'AVENIR

➔ Quatre axes de travail

LA JUSTICE SOCIALE

L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE LA JEUNESSE

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'ANCRAGE TERRITORIAL ET LA MISE EN VALEUR DU PATRIMOINE

L'ancrage territorial vise à améliorer l'offre alimentaire des territoires et à valoriser les produits et savoir-faire locaux. Défini d'une manière générale dans le PNA, cet axe est décliné en région par l'intermédiaire des **Comités Régionaux de l'Alimentation** (CRALIM). Ces instances de concertation, pilotées par les préfets de région, regroupent de nombreux acteurs publics et privés engagés dans l'élaboration d'une stratégie régionale et la mise en place de plans d'actions en faveur d'un ancrage territorial de l'alimentation.

■ Un contexte favorable au développement de l'approvisionnement de proximité en restauration collective

Dans le contexte actuel de crise agricole et de remise en question du modèle alimentaire français, le gouvernement a réaffirmé l'importance d'un **ancrage territorial** de l'alimentation. La restauration collective regroupe plus de 73 000 structures publiques ou privées en France; ces restaurants ont distribué près de 3 milliards de repas en 2010¹. En moyenne un Français consomme 58 repas en restauration collective chaque année, soit un peu plus d'un par semaine (en fonction de son âge et de son environnement professionnel).



À l'heure où une large majorité des consommateurs français souhaite contribuer, par l'orientation de ses achats, au **soutien de l'agriculture de son territoire**², la restauration collective a un rôle majeur à jouer vis-à-vis de l'approvisionnement de proximité, garant de la diversité des produits, du respect de leur saisonnalité et du développement économique et social des territoires.

1- Source Gira foodservice 2010

2- Selon une étude de 2010, 71 % des Français préfèrent acheter des produits locaux (étude *Natural Marketing Institute*)

« D'ici à 2022, l'ensemble de la restauration collective devra proposer au moins 50% de produits biologiques, labels de qualité, ou local ». Les modalités pour atteindre cet objectif proposé par le Président de la République seront abordées dans le cadre des États Généraux de l'Alimentation.

Le Président du Conseil régional des Pays de la Loire fait du « *manger local* » l'une de ses priorités et soutient l'objectif de « **100% français, 50% régional et 20% Bio ou sous signes de qualité** » pour les lycées et les centres de formation pour adultes (CFA) au 31 décembre 2017.

➤ Zoom sur LOCALIM : la boîte à outils des acheteurs publics



À la demande des acteurs publics et pour toutes les structures qui s'engagent en faveur de l'approvisionnement de proximité, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a publié un guide « **Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective** » en 2014.

En 2016, la boîte à outils LOCALIM a été conçue avec des fiches par filières, afin de mobiliser les leviers de la commande publique en faveur de l'**ancrage territorial**.

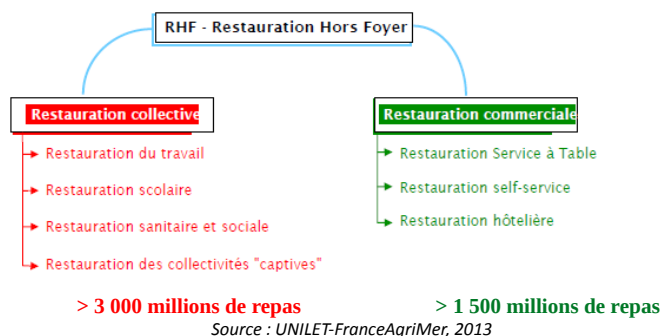
Pour en savoir plus :

<http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

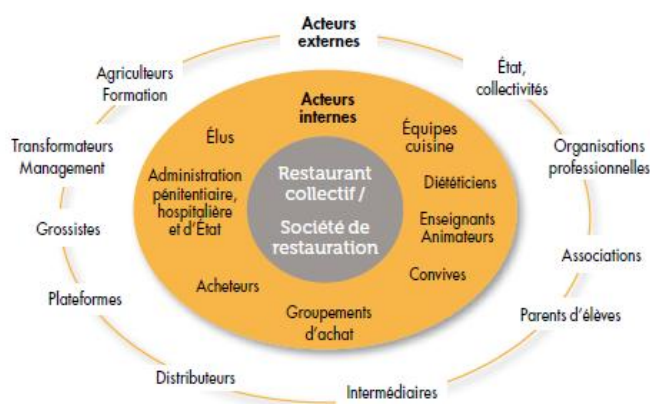
À propos de la restauration collective

■ Définition de la restauration collective

La **restauration hors foyer** (RHF) comprend la restauration **commerciale** et la restauration **collective**.



La restauration collective se caractérise par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liés par accord ou par contrat. Elle se distingue de la restauration commerciale par sa **fonction sociale**, ayant vocation à préparer et servir des repas à un prix inférieur à celui pratiqué par les restaurants commerciaux.



La restauration collective se trouve au cœur d'un **réseau d'acteurs** dense et dynamique.

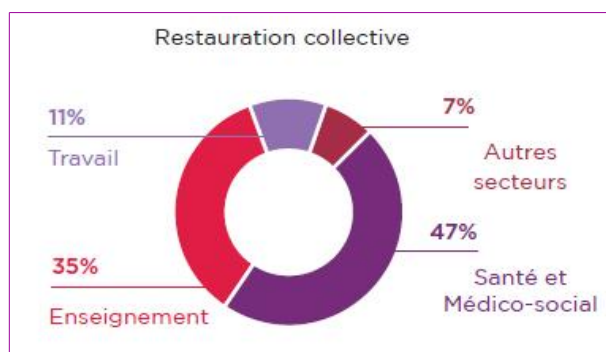
Source : Guide pratique - Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective - 2014

■ Les chiffres clés du secteur de la restauration collective

La restauration collective représente **68 % des repas servis hors domicile** chaque année en France, soit plus de **3 milliards de repas**³. Son chiffre d'affaires annuel s'élève à **17 milliards d'euros**, et le montant de ses achats alimentaires représente un marché d'environ **7 milliards d'euros**⁴.



La restauration collective couvre principalement trois grands secteurs. Environ 60 % des restaurants collectifs sont en **gestion directe**, les repas étant produits par une équipe interne à la structure. 40 % sont en **gestion concédée** ; la restauration est alors déléguée à un prestataire.⁵



3- Données 2013 – UNILET / FranceAgriMer)

4- Données Agence Bio – Rapport 2009 : Produits biologiques en restauration collective

5- Graphiques issus de Restau'co -source GIRA 2015

■ Un marché important pour le développement économique des Pays de la Loire

La diversité de l'agriculture dans les Pays de la Loire (élevage, maraîchage, arboriculture, cultures céréalières) permet de constituer un tissu agricole et agroalimentaire dense et un réseau d'approvisionnement conséquent pour la restauration collective. Avec une production estimée à 10 % du chiffre d'affaires national⁶, les Pays de la Loire se situent au quatrième rang des régions agricoles françaises.



L'approvisionnement de proximité en restauration collective est donc un véritable **enjeu pour la région**, déjà porté par plusieurs actions **locales** : l'initiative *Réseau Local*, qui réunit de nombreux partenaires dans les 5 départements ligériens autour de la valorisation des produits de proximité, ou encore le développement d'annuaires en ligne mettant en relation producteurs, transformateurs et acheteurs locaux.

L'Observatoire régional de l'approvisionnement de proximité en restauration collective

■ Création d'un observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective



Dans ce contexte de renforcement de l'ancrage territorial de l'alimentation, et face aux attentes des acteurs régionaux, **l'Observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective** a été créé en 2015, à l'initiative du préfet de la région des Pays de la Loire. Il a pour mission principale de mesurer la part des produits issus de l'approvisionnement de proximité, afin d'analyser l'évolution des pratiques d'achats en restauration collective, et de permettre l'élaboration d'une stratégie de croissance des achats de proximité et de qualité. L'Observatoire a été lancé en 2016 et reconduit en 2017.

■ Le questionnaire, un levier pour favoriser l'achat de proximité

Le travail de l'Observatoire a abouti à l'élaboration d'un questionnaire en ligne destiné aux établissements de restauration collective. De **nombreux partenaires** ont été associés à ce projet : notamment deux associations de gestionnaires (Restau'co et Agores), le Syndicat national de la restauration collective, la Chambre régionale d'agriculture et le Conseil régional qui a souhaité s'inscrire dans la démarche de l'Observatoire en 2017.

⁶ Soit environ 6,7 milliards d'euros de biens produits en 2015, auxquels s'ajoutent 500 millions d'euros de services

Les **objectifs** de ce questionnaire sont **multiples** :

- dresser annuellement l'**état des lieux** de l'approvisionnement dans les Pays de la Loire, ce qui permettra une **évaluation** à plus long terme des pratiques d'achats de proximité,
- **sensibiliser** les structures de restauration collective à la provenance des denrées alimentaires qu'elles achètent,
- conduire les acteurs à **objectiver** leurs achats,
- constituer une **banque de données** sur l'approvisionnement de proximité.

■ Une consultation via un questionnaire en ligne

Les **3 000 établissements** privés et publics de restauration collective des Pays de la Loire relevant de tous les secteurs de la restauration collective :

- **santé/médico-social**
- **enseignement (primaire – collège – lycée – enseignement supérieur)**
- **administrations**
- **entreprises**

fonctionnant en cuisines centrales ou autonomes, en gestion directe ou concédée, ont été invités à compléter le questionnaire en ligne de mars à juin 2017.

■ Organisation du questionnaire

Le questionnaire est disponible sur le site internet de la DRAAF des Pays de la Loire. Il se compose de trois parties à compléter par le gestionnaire de l'établissement (voir extrait en annexe 1) :

- ➔ La première partie permet au gestionnaire de fournir différentes informations concernant son établissement (localisation géographique, type de gestion, secteur, autorité de rattachement, nombre de repas produits en 2016...).
- ➔ La seconde partie concerne les **achats 2016 des denrées alimentaires**. Les différents produits sont répartis en 19 catégories. Il est demandé d'inscrire le montant total des achats en euros (hors taxe) et de préciser la provenance du produit selon 3 strates géographiques (France/ Région et départements limitrophes/Proximité)
 - Pour caractériser l'origine d'un produit, on considère le lieu de production de la denrée ou de l'ingrédient principal.
 - **La proximité est définie comme le département d'implantation de la structure de restauration et les départements limitrophes.**
- ➔ La dernière partie se compose de questions ouvertes permettant au répondant de faire des suggestions et de laisser ses coordonnées s'il souhaite recevoir les résultats de l'étude.



■ Les nouveautés du questionnaire 2017

1. Un nouvel échelon géographique a été proposé en relation avec les objectifs de la Région concernant les lycées et les CFA : les 5 départements ligériens et les départements limitrophes ;
2. Les données concernant les produits classés **sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)** et les **produits biologiques** sont désormais recueillies par l'Observatoire.

■ Point préalable sur les résultats

Ce questionnaire ne constitue pas une étude statistique, ni un sondage. Il effectue une photographie à un temps t d'une population d'établissements sur leurs pratiques d'achat.

L'édition 2017 a recueilli les données de 452 établissements, dont 46 % sont des répondants 2016. La comparaison des résultats d'une année à l'autre n'est donc pas possible puisque les populations ne sont pas les mêmes.

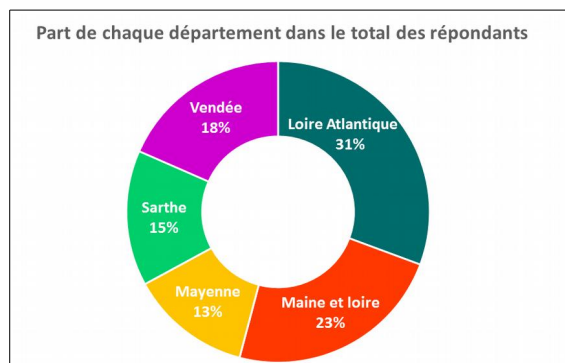
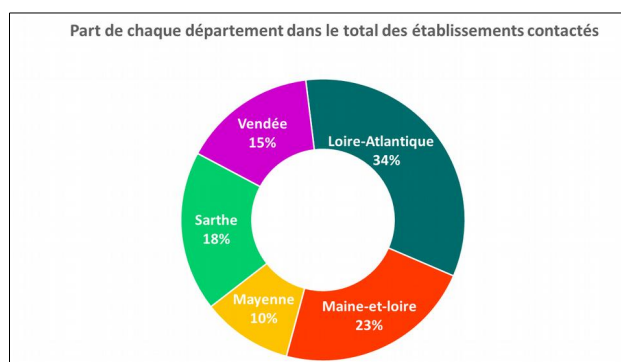
■ Une participation des structures proche de 2016

Les données collectées concernent 452 établissements, ce qui correspond à un taux de réponse de 17,4 %. Elles couvrent 55 millions de repas, soit presque le **tiers des 174 millions de repas préparés** en restauration collective dans les Pays de la Loire en 2016, pour une **valeur d'achats de denrées alimentaires de près de 89 millions d'euros**.

Pour les répondants :

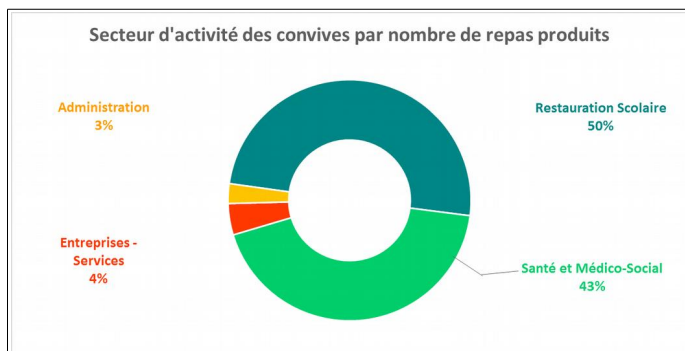
- les achats français s'élèvent à 55 millions d'euros, soit 62 % des achats totaux ;
- les achats régionaux sont de 29 millions d'euros, soit près de 33 % des achats totaux ;
- les achats de proximité représentent 18 % des achats totaux, pour un montant total de plus de 16 millions d'euros.

■ Typologie des établissements



Les établissements des départements de la Mayenne et de la Vendée se sont plus fortement mobilisés pour répondre au questionnaire, avec des taux de participation respectifs de 22 % et 21 %.

Taux de participation des établissements par département	
Mayenne	22%
Vendée	21%
Maine-et-Loire	17%
Loire-Atlantique	16%
Sarthe	14%



La moitié des repas produits par les répondants sont destinés à des convives de l'enseignement. De même, le secteur médico-social représente un poids important puisque 43 % des repas sont destinés à des convives de ce secteur.

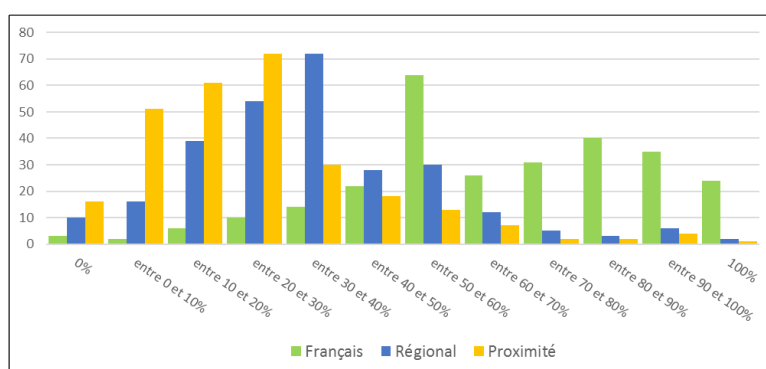
Plus de 2/3 des répondants sont des établissements publics, et 71 % d'entre eux fonctionnent en gestion directe.

L'analyse de la distribution des taux globaux (ensembles des 19 familles de produits) des structures répondantes selon les 3 strates géographiques permet de constater que de nombreuses structures s'approvisionnent en produits **français** à un taux supérieur à 50 %.

Concernant l'approvisionnement **régional**, les établissements sont majoritairement à des taux compris entre 10 et 40 %.

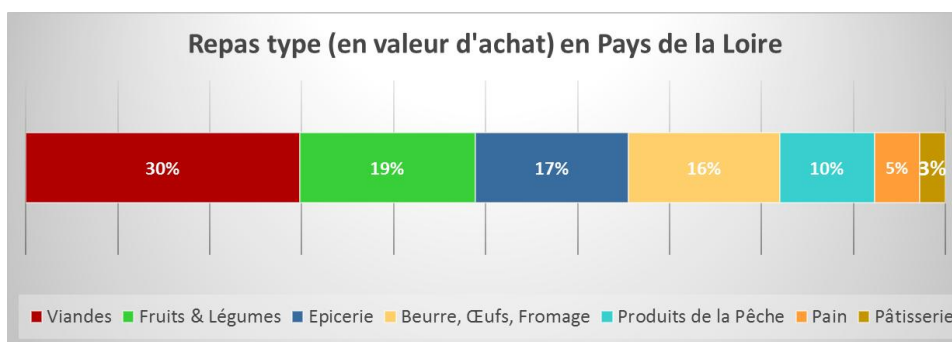
Pour l'approvisionnement de **proximité**, il est souvent inférieur à 30 % mais plusieurs établissements atteignent un taux supérieur à 50 %.

Distribution des taux d'approvisionnement (regroupement des 19 familles de produits)



■ Analyse des réponses au questionnaire

Le **coût moyen des denrées** nécessaires à la production d'un repas est de **1,60 €**, ce qui est dans la moyenne nationale. On estime en effet qu'en France, le coût matière première moyen par repas produit en restauration collective est compris entre 1 € et 4,5 €.⁷



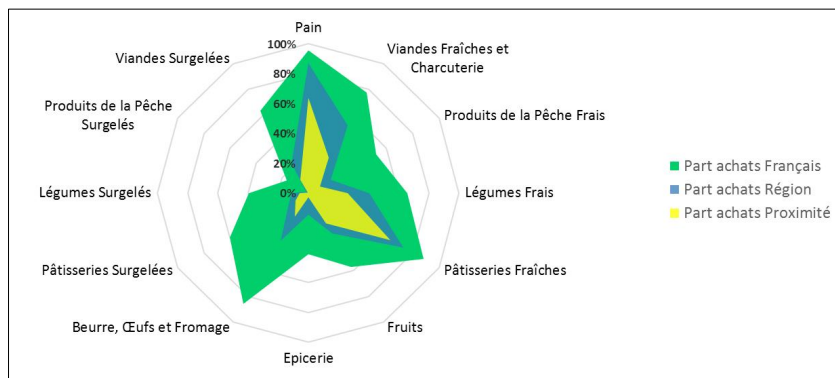
Le **poste de dépense alimentaire** le plus important est représenté par la **viande** (30 % de la valeur des achats totaux), suivi par celui des **fruits et légumes** (19 %), puis de l'épicerie (17%) et des **produits laitiers et œufs** (16 %).

7- Données issues de REALISAB, restauration et approvisionnement local, identifier des systèmes adaptés aux besoins

On note⁸ un fort approvisionnement **français** pour des produits tels que les viandes fraîches et la charcuterie (78 %) et les produits beurre, œufs et fromage (86%); et dans une moindre mesure, les légumes (65 %) et poissons frais (52%).

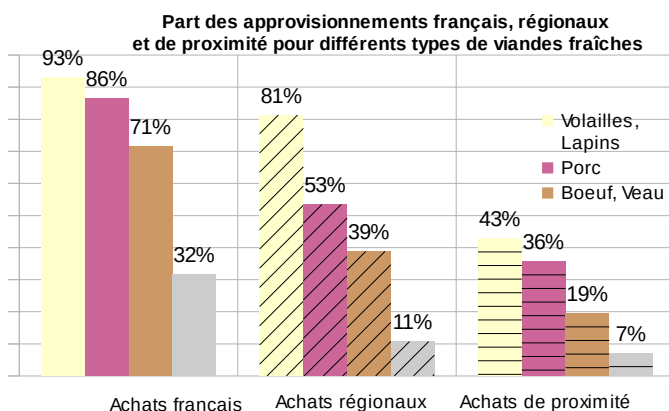
Les viandes fraîches et charcuterie sont issues à 52 % de l'approvisionnement **régional**, ainsi que 40 % des légumes frais.

Taux d'approvisionnement par familles (regroupement viandes fraîches et charcuterie)



Les achats de **proximité** pour les viandes fraîches et les légumes frais sont assez satisfaisants (25 % et 26 %). Les résultats sont aussi encourageants pour les achats de fruits (23%) et de beurre, œuf et fromage (18%).

➔ Zoom sur les viandes fraîches



Les taux d'approvisionnement **français** des différentes viandes fraîches sont importants : près de 93 % des volailles et lapins, 86 % du porc et 71 % des bœufs et veaux.

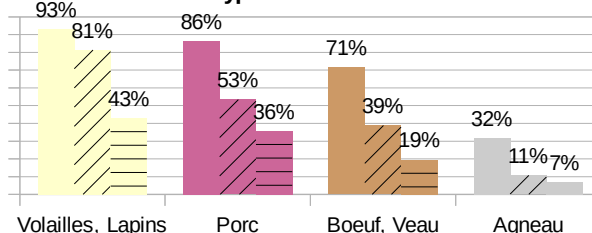
Les achats **régionaux** s'élèvent à près de 81 % pour les volailles et les lapins, 53 % pour le porc et 39 % pour le bœuf et le veau.

Les taux de **proximité** sont satisfaisants : pour les volailles et lapins avec 43 %, ; le porc se situe en dessous avec 36 % tandis

qu'on observe un résultat inférieur à 20 % pour la viande de bœuf et veau.

Les taux d'approvisionnement **français**, **régionaux** et de **proximité** en agneau, sont relativement faibles (respectivement 32 %, 11 % et 7%) en lien avec la faiblesse relative de l'offre.

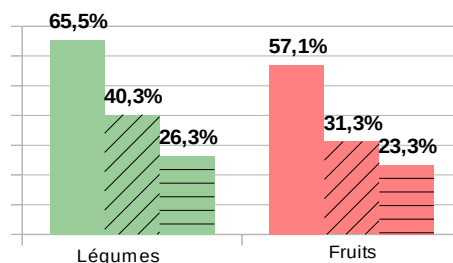
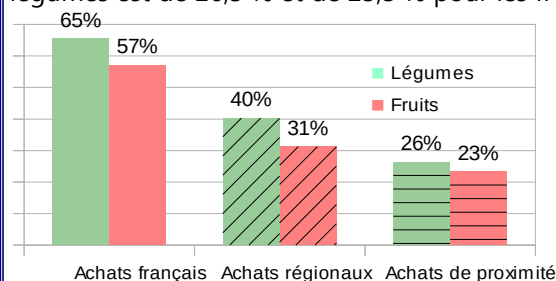
Part des achats français, régionaux et de proximité selon les types de viandes fraîches



8- Voir annexe données utilisées pour la création du radar

→ Zoom sur les fruits et les légumes

Les achats **français** de légumes et de fruits sont respectivement de 65,5 % et 57,1 %. Les approvisionnements **régionaux** s'élèvent à 40,3 % et 31,3 %. L'approvisionnement de **proximité** en légumes est de 26,3 % et de 23,3 % pour les fruits.



→ Zoom sur les produits sous signes d'identification de la qualité de l'origine (SIQO) et les produits biologiques

En 2016, dans la restauration collective la part des produits bio a augmenté de 4,6 % par rapport à 2015. Les Français sont 89 % à demander plus de bio dans les restaurants scolaires et 77 % dans les hôpitaux⁹.

Les Pays de la Loire sont l'une des principales régions pour la production **sous signes officiels de qualité** : on y dénombre plus d'une trentaine AOC et d'AOP¹⁰ pour l'essentiel viticoles, auxquelles s'ajoutent une vingtaine d'IGP¹¹ dont plus d'une douzaine concernent les produits animaux, essentiellement avicoles. Pour le Label Rouge, la région concentre à elle seule un quart des cahiers des charges répertoriés à l'échelle nationale.

En matière **d'agriculture biologique**, la région se place au quatrième rang pour la surface exploitée. Elle occupe la première surface pour les poulets de chair et les vaches laitières tandis que 14,1 % des hectares des exploitations de légumes relèvent de l'agriculture biologique et 11,3 % pour les exploitations de fruits¹².

Les chiffres issus de l'Observatoire permettent d'avoir des premières données en matière de produits **SIQO** (voir tableaux 1 et 2 annexe).

Parmi les achats de légumes d'origine France, 12 % sont des produits sous SIQO. Ce sont très majoritairement des produits issus de l'agriculture biologique (91 % du volume des achats des SIQO). Les fruits d'origine France sous SIQO représentent 11 % des achats de fruits français. Ces fruits sont principalement issus de l'agriculture biologique (91 % du volume des achats des produits français sous SIQO). Pour les viandes fraîches d'origine France sous SIQO, elles représentent 9 % des achats en viandes françaises. Près de 20 % de ces viandes françaises sous SIQO sont issues de l'agriculture biologique..

Les produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)



Les produits biologiques



9 - Agra Alimentation 15/06/17

10- Appellation d'origine contrôlée / Appellation d'origine protégée

11- Indication géographique protégée

12- Données issues de l'Observatoire de l'agriculture biologique des Pays de la Loire 2015

■ Une mobilisation autour du questionnaire à poursuivre

Le groupe de travail a repris ses travaux fin octobre 2016 et a recherché de nouveaux partenariats.

- ➔ Un courrier conjoint de la DRAAF et de la Région des Pays de la Loire, comportant les logos de la Chambre régionale d'Agriculture et de la délégation régionale de la Fédération Hospitalière de France a été envoyé à près de 2 800 établissements de restauration collective.
- ➔ Un courrier de la Préfète de Région et de la Directrice générale de l'ARS aux établissements de santé et médico-sociaux, informant sur l'approvisionnement de proximité, incitait également ceux-ci à participer à l'Observatoire.

Ces résultats sont encourageants et montrent pour la seconde fois, l'implication des établissements de restauration collective des Pays de la Loire dans la démarche de valorisation des produits de proximité. Toutefois, les moyens de mobilisation sont à renforcer afin de sensibiliser davantage de structures mais aussi en vue de bénéficier d'indicateurs précis et de mesures sur la situation de l'approvisionnement de la restauration collective en Pays de la Loire.

■ Les acteurs de la restauration collective, des partenaires à associer aux PAT

Les acteurs de la restauration collective, les producteurs et transformateurs, les grossistes comme les cuisiniers, acheteurs et gestionnaires des établissements de restauration collective, des secteurs public comme privé ainsi que les sociétés de restauration sont particulièrement concernés par les projets alimentaires territoriaux (PAT) qui se déploient depuis 2015 sur les territoires en relation avec l'attente des citoyens et en particulier des convives de la restauration collective. Ils doivent être représentés lors des travaux menés dans le développement de ces projets.

Il faut souligner l'ouverture en 2017 d'un dispositif de reconnaissance officielle des PAT, cette démarche permettant de mobiliser l'ensemble des acteurs d'un territoire en intégrant les enjeux de l'approvisionnement local en restauration collective.

→ **Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**

➤ **Programme national pour l'alimentation**

<http://agriculture.gouv.fr/un-nouveau-souffle-pour-le-programme-national-pour-l'alimentation>

➤ **Approvisionnement local en restauration collective**

<http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-lapprovisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective>

→ **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt des Pays de la Loire**

➤ **Observatoire régional de l'approvisionnement de proximité en restauration collective**

<http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Observatoire-regional-de-l>

➤ **Questionnaire achats 2016 « Approvisionnement en denrées alimentaires des restaurants collectifs »**

<http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Observatoire-regional-2017-de-l>

Annexe 1 :

Extrait du questionnaire « Approvisionnement en denrées alimentaires des restaurants collectifs »

G1 - Votre numéro SIRET- ne pas mettre d'espaces *

G2 - Quel est votre département (lieu d'implantation de la cuisine) *

- ☐ 44
☐ 49
☐ 53
☐ 72
☐ 85

G3 - Quelle est votre commune ? *

G4 - Vous répondez en tant que *

- ☐ cuisine centrale
☐ cuisine autonome

G5 - La gestion de la restauration est *

- ☐ directe
☐ concédée
☐ autre

G6 - Votre structure relève du secteur *

- ☐ privé
☐ public

G7 - Le secteur d'activité principal de vos convives est *

G8 - Autorité de rattachement du gestionnaire *

G9 - Nombre de repas produits pour l'année 2016 *

G10 - Disposez-vous d'une légumerie sur site vous permettant de laver et nettoyer les légumes bruts.

F - Produits frais

F1- Boeuf, veau,

F1_T - Total de vos achats HT €

F1_F - dont français

F1_R -dont Région Pays de la Loire et ses départements limitrophes

F1_P - dont votre département et départements limitrophes

F1_Q - dont français, sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (y compris AB)

F1_AB - dont français, issus de l'agriculture biologique AB

Annexe 2 : Tableaux comparatifs

Tableau 1 : Montants des achats totaux, français, régionaux et de proximité, pour les différentes catégories de produits (en euros)

	Achats Totaux	Achats Français	Achats Régionaux	Achats de Proximité	Achats Français sous SIQO	Achats Français AB
Frais	50 971 408	38 537 956	21 993 371	12 337 501	3 050 770	1 574 539
Boeuf, Veau	6 380 841	4 561 817	2 475 212	1 242 770	365 755	96 541
Agneau	785 733	247 785	84 135	55 500	34 833	5 427
Porc	3 224 924	2 786 808	1 722 315	1 150 267	233 263	46 844
Volailles, Lapins	6 423 303	5 981 278	5 222 594	2 751 688	599 392	91 335
Charcuteries, salaisons, traiteur	5 666 986	3 863 555	2 193 363	1 111 658	54 542	14 559
Produits de la Pêche	1 913 917	998 762	330 899	167 578	7 844	578
BOF	14 650 719	12 590 672	5 436 781	2 668 337	867 604	549 927
Légumes	6 261 722	4 101 089	2 525 028	1 647 657	490 452	448 579
Fruits	5 103 969	2 912 236	1 595 969	1 189 587	312 796	284 581
Pâtisseries, Viennoiseries	559 294	493 954	407 075	352 459	84 199	36 168
Surgelés	18 833 839	6 504 168	1 937 537	966 651	263 393	176 200
Boeuf, Veau	2 255 498	1 424 828	455 294	219 956	64 427	55 291
Agneau	239 643	35 515	3 623	2 164	469	0
Porc	345 407	226 861	87 304	28 790	1 363	114
Volailles, Lapins	1 201 322	883 909	364 918	159 955	15 335	3 285
Produits de la Pêche	7 260 373	561 309	109 097	46 057	33 161	459
Légumes	5 570 883	2 194 846	625 721	315 367	136 540	115 809
Pâtisseries, Viennoiseries	1 960 713	1 176 900	291 580	194 362	12 098	1 242
Epicerie	14 795 464	6 078 845	2 176 488	398 714	445 411	331 178
Pain	4 309 467	4 121 606	3 742 732	2 751 893	268 491	175 833
TOTAL	88 910 178	55 242 575	29 850 128	16 454 759	4 028 065	2 257 750

Tableau 2 : Taux des achats français, régionaux et de proximité pour les différentes catégories de produits
Taux des produits SIQO et Bio (produits d'origine France°)

	Achats Français	Achats Régionaux	Achats de Proximité	Achats Français sous SIQO	Achats Français AB
Frais	76%	43%	24%	8%	4%
Boeuf, Veau	71%	39%	19%	8%	2%
Agneau	32%	11%	7%	14%	2%
Porc	86%	53%	36%	8%	2%
Volailles, Lapins	93%	81%	43%	10%	2%
Charcuteries, salaisons, traiteur	68%	39%	20%	1%	0%
Produits de la Pêche	52%	17%	9%	1%	0%
BOF	86%	37%	18%	7%	4%
Légumes	65%	40%	26%	12%	11%
Fruits	57%	31%	23%	11%	10%
Pâtisseries, Viennoiseries	88%	73%	63%	17%	7%
Surgelés	35%	10%	5%	4%	3%
Boeuf, Veau	63%	20%	10%	5%	4%
Agneau	15%	2%	1%	1%	0%
Porc	66%	25%	8%	1%	0%
Volailles, Lapins	74%	30%	13%	2%	0%
Produits de la Pêche	8%	2%	1%	6%	0%
Légumes	39%	11%	6%	6%	5%
Pâtisseries, Viennoiseries	60%	15%	10%	1%	0%
Epicerie	41%	15%	3%	7%	5%
Pain	96%	87%	64%	7%	4%
TOTAL	62%	34%	19%	7%	4%

Tableau 3 : Données utilisées pour la création du radar

	Achats Français	Achats Régionaux	Achats de Proximité
Pain	95,64%	86,85%	63,86%
Viandes Fraîches et Charcuterie	77,58%	52,03%	27,40%
Produits de la Pêche Frais	52,18%	17,29%	8,76%
Légumes Frais	65,49%	40,32%	26,31%
Pâtisseries Fraîches	88,32%	72,78%	63,02%
Fruits	57,06%	31,27%	23,31%
Epicerie	41,09%	14,71%	2,69%
Beurre, Œufs et Fromage	85,94%	37,11%	18,21%
Pâtisseries Surgelées	60,02%	14,87%	9,91%
Légumes Surgelés	39,40%	11,23%	5,66%
Produits de la Pêche Surgelé	16,76%	1,50%	0,63%
Viandes Surgelées	63,61%	22,54%	10,17%