

**l'Agence** de développement  
et d'urbanisme de  
**Lille Métropole**

# E ALIMENTATION



2021



**MÉTROPOLE**  
EUROPÉENNE DE LILLE

# LES GRANDS CHIFFRES

## POPULATION MEL



**1.146.320** habitants

Source INSEE, 2017



## CONSOMMATION ALIMENTAIRE DE LA MEL

**1 185 000 T**

de produits alimentaires consommés / an

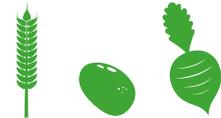


soit **1 tonne** / habitant  
en moyenne

## PRODUCTION ALIMENTAIRE DE LA MEL



**294 000 T**  
d'aliments végétaux  
et animaux / an



Principales cultures :  
céréales, pommes de terre,  
betterave sucrière

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



**835**

exploitations agricoles



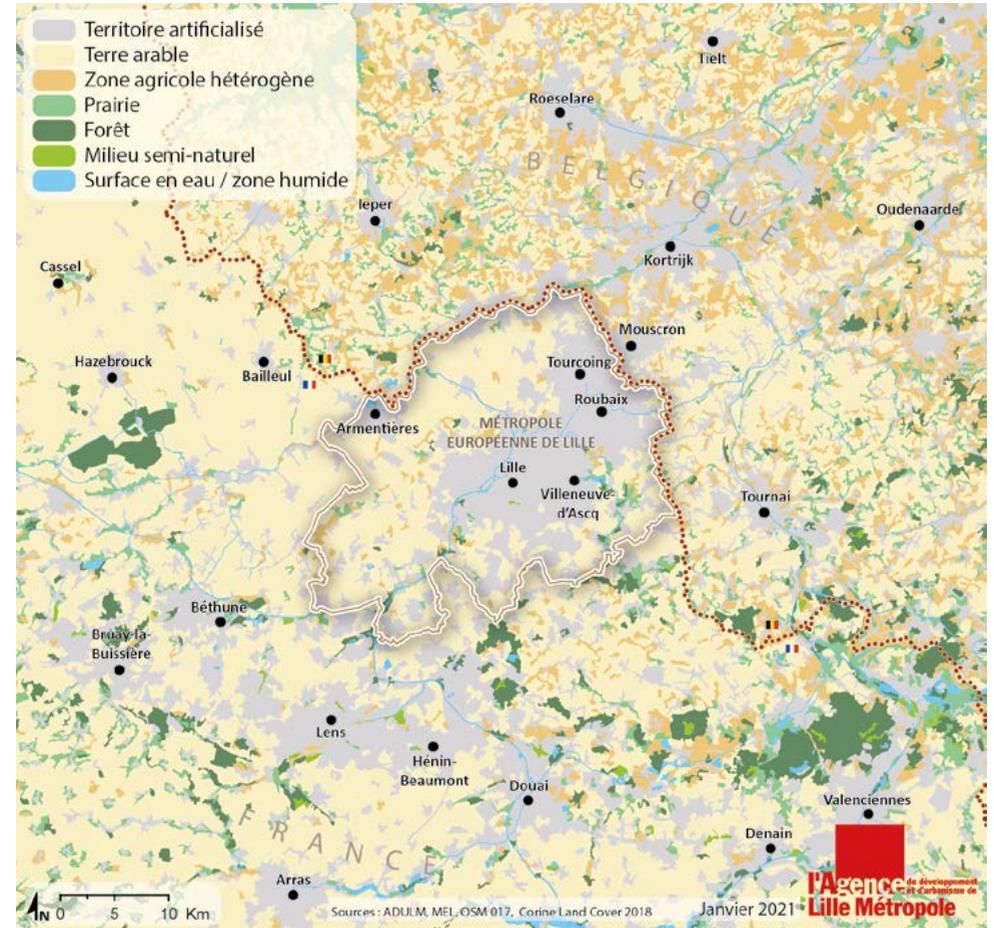
Dont **38%** pratiquant les circuits courts  
(et parmi elles, **76%** disposent  
de cultures maraîchères)

Source : Diagnostic agricole de la MEL, 2018



## L'OCCUPATION DU SOL DE LA MEL ET DES TERRITOIRES ENVIRONNANTS

Source : OCCsol, 2015



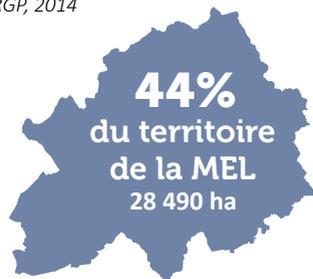
# LE SYSTEME ALIMENTAIRE TERRITORIAL ET SES IMPLICATIONS



## PRODUCTIONS AGRICOLES

### UNE IMPORTANTE SURFACE AGRICOLE UTILE (SAU)

Source : RGP, 2014



**17,8%**  
du territoire de la  
métropole de Lyon



**8%** de la SAU occupée  
par des cultures spécialisées  
(légumes de plein champ, endives,  
maraîchage, fruits, fleurs, pépinières)

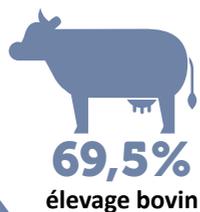
**1/3** des exploitations  
produisent sous contrat  
avec un industriel



### L'ÉLEVAGE, SPÉCIFICITÉ DES EXPLOITATIONS MÉTROPOLITAINES

**46%** des exploitations pratiquent l'élevage

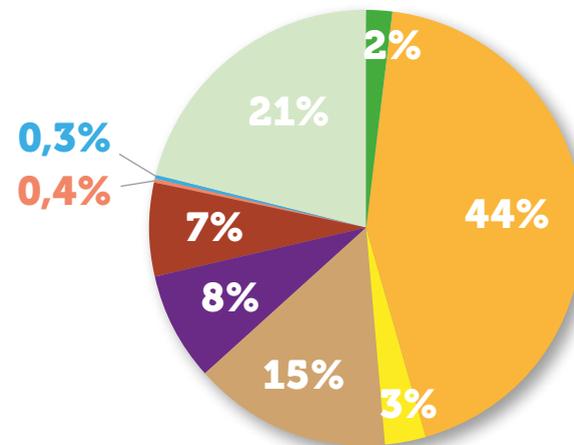
dont



### UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUCTIONS AGRICOLES

Répartition des cultures, Recensement agricole MEL, 2020

Source : recensement agricole, MEL, 2020



- Céréales
- Oléagineux, protéagineux plantes à fibres
- Pomme de terre
- Plantes industrielles (betterave sucrière, colza...)
- Légumes secs, frais, fraises et melon
- Fleurs et plantes ornementales
- Cultures permanentes (Vergers, pépinières)
- Fourrage et surfaces toujours en herbe
- Jachères

### UNE CAPACITÉ D'AUTOPRODUCTION PEU CONNUE

165 ha de jardins ouvriers (de plus de 300m<sup>2</sup>)

Source : OccSol, 2015



## D'IMPORTANTES INDUSTRIES DE TRANSFORMATION



### De grandes entreprises comme

#### **Bonduelle**

à Villeneuve d'Ascq

#### **Industrielle Lesaffre** (levurerie)

à Marcq-en-Baroeul

#### **Holder** (boulangerie)

à Marcq-en-Baroeul

#### **Ferme de la Gontière** (champignonneries)

à Wervicq-sud

#### **Lutti** à Bondues **ou Cemoi** (confiseries)

à Villeneuve d'Ascq

#### **Cargill Haubourdin SAS** (produits amylacés)

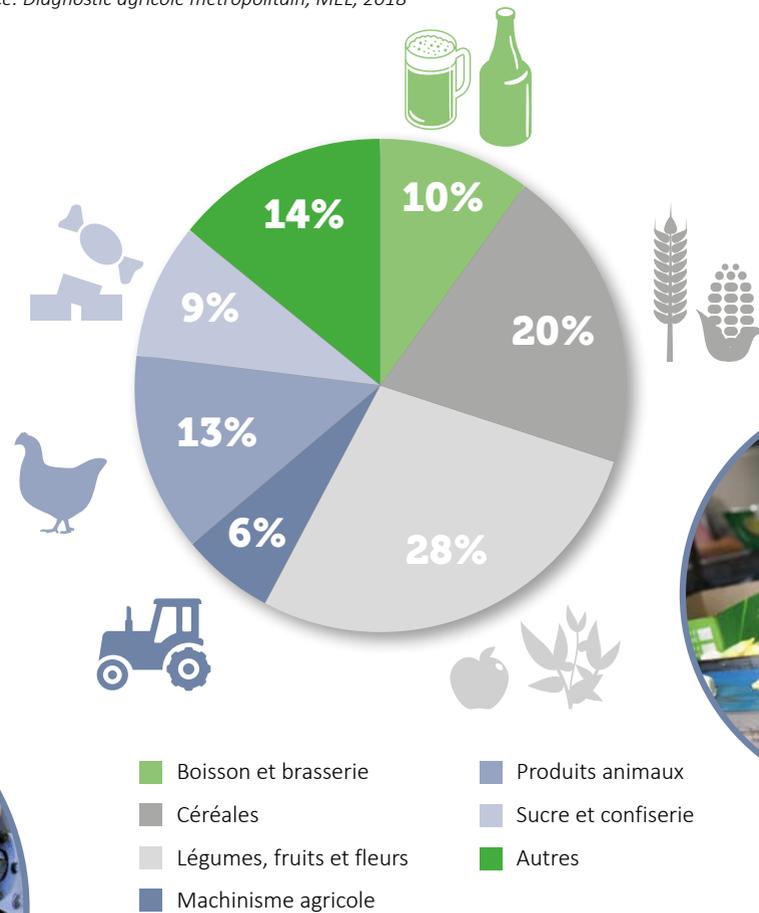
à Haubourdin



## UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUCTIONS

Les secteurs d'activités des établissements impliqués dans l'agro-alimentaire  
(% du nombre d'établissements)

Source: Diagnostic agricole métropolitain, MEL, 2018



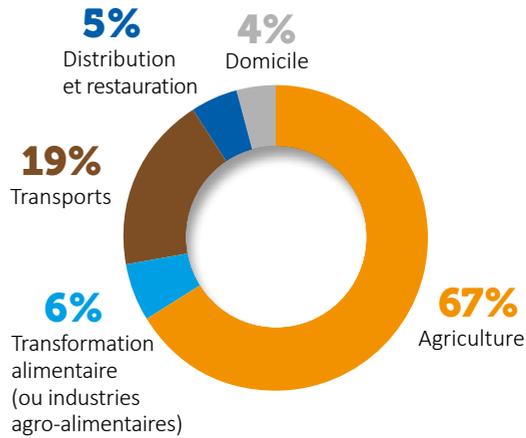
# IMPACT CLIMATIQUE ET ENERGETIQUE

## L'IMPACT SUR LES EMISSIONS CARBONE ET SUR LES CONSOMMATIONS ENERGETIQUES

Source : ADEME, 2019

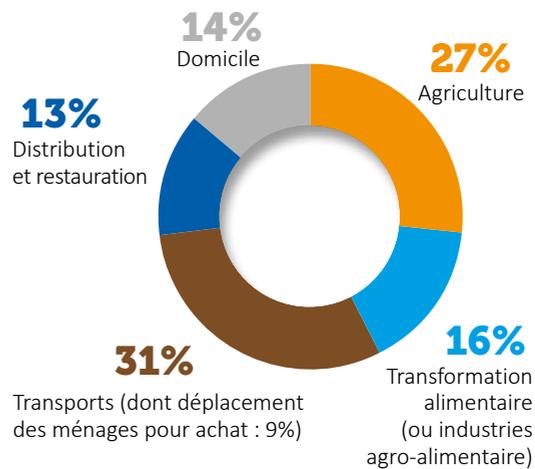
### Empreinte carbone

Les émissions de gaz à effet de serre issues de l'alimentation des ménages en France s'élevaient à **163 MT équivalent CO<sup>2</sup>** soit 1/4 de l'empreinte carbone des ménages en France (en 2012).



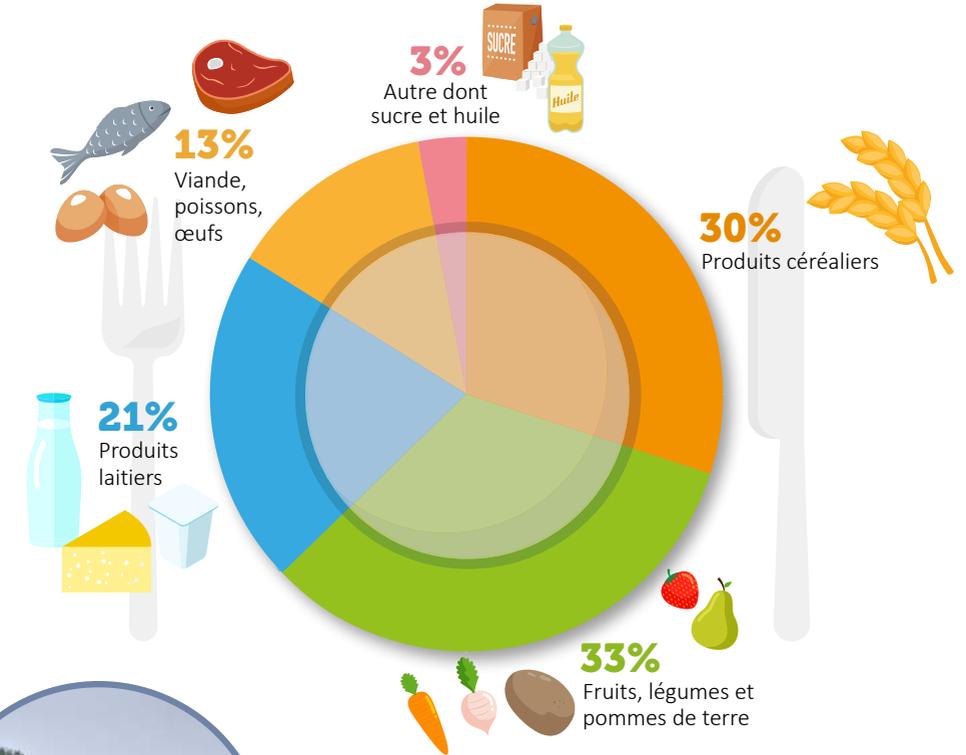
### Empreinte énergétique

La consommation globale d'énergie liée à l'alimentation est de **367 TWh** soit l'équivalent de 23% de l'énergie finale consommée par les français.



## 1/3 DES PRODUITS CONSOMMÉS SONT D'ORIGINE ANIMALE

Composition moyenne des repas en France (%)



## L'ALIMENTATION A UN IMPACT CARBONE QUI VARIE FORTEMENT SELON LES RÉGIMES ALIMENTAIRES

Source : BioNutriNet-Dialecte

### Les émissions de gaz à effet de serre (GES) de 2 régimes alimentaires

#### Type de consommateurs

Conventionnels

Bio-flexitariens\*



Emissions en kilo équivalent CO<sub>2</sub> / an / habitant

\*Définition : un flexitarien diminue sa consommation de viande ou poisson, sans être exclusivement végétarien.

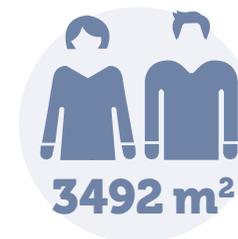
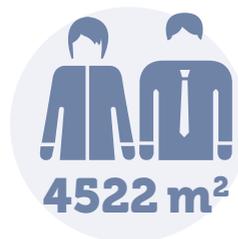


### Les besoins en terres agricoles et en énergie de 2 régimes alimentaires

#### Type de consommateurs

Conventionnels

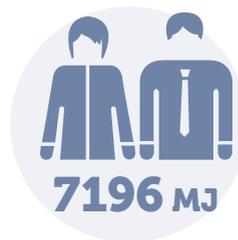
Bio-flexitariens



Surface agricole nécessaire (en m<sup>2</sup>/an/hab)

Conventionnels

Bio-flexitariens



Energie consommée (en MJ/an/hab)

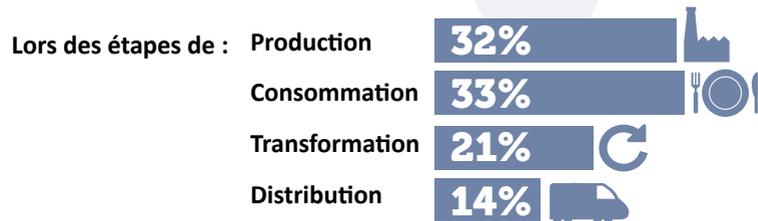


## GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### DES DÉCHETS PRODUITS À TOUTES LES ÉTAPES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Source : ADEME, lutte contre le gaspillage alimentaire, 2020

Produits alimentaires perdus : **10 MT/an** en France



Soit des pertes de :

**150 kg/hab/an**  
sur l'ensemble de la chaîne alimentaire

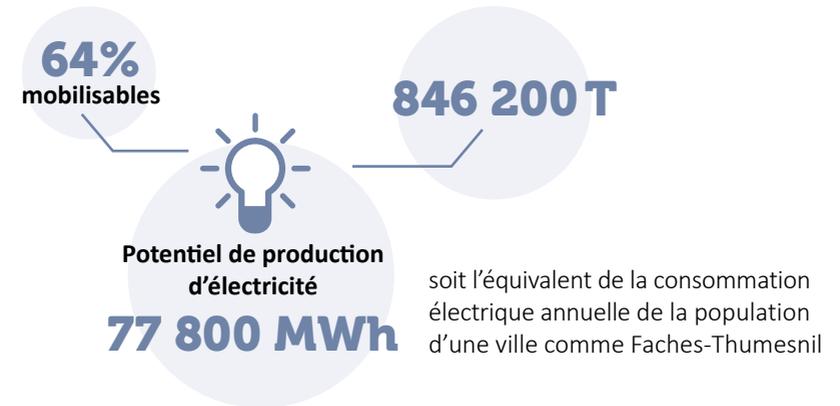
**30 kg/hab/an**  
uniquement à domicile



### UN IMPORTANT POTENTIEL DE VALORISATION

Source : PCAET, MEL

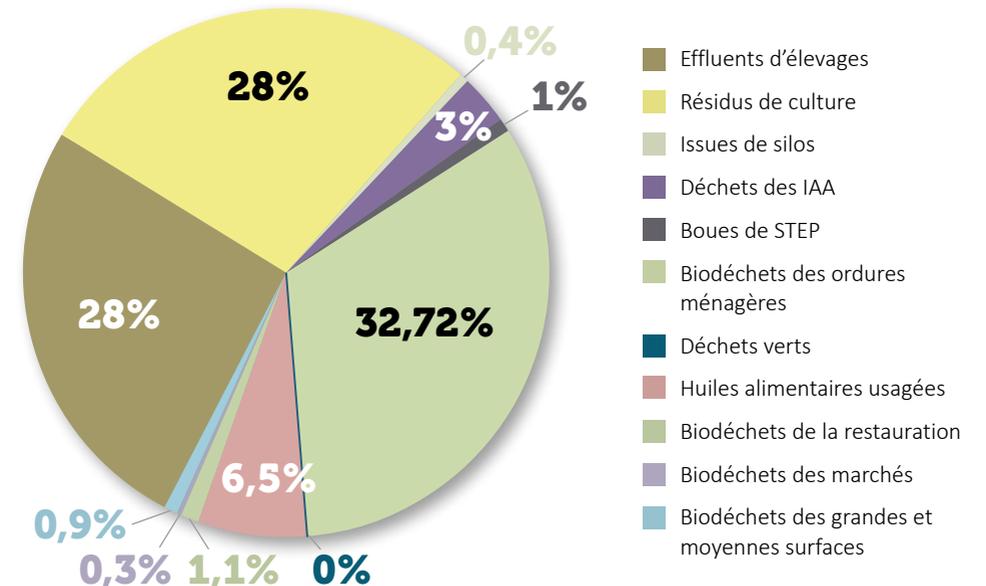
Déchets issus de la production alimentaire au sein de la MEL :



### UN IMPORTANT POTENTIEL DE MÉTHANISATION

Répartition des gisements (en production d'énergie primaire)

Source : Diagnostic territorial, PCAET, MEL, 2018



## D'IMPORTANTES FLUX ALIMENTAIRES

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

Importations alimentaires dans la MEL

**11 700 000 T/an**

dont 8 100 000 T/an issues de France



Exportations alimentaires de la MEL  
**9 500 000 T/an**

dont 4 000 000 T/an vers la France



**50%**



des produits alimentaires consommés dans la MEL ont fait plus de 1000 km



## 1<sup>ère</sup> TENDANCE : UN FAIBLE TAUX D'AUTONOMIE, MAIS LE MEILLEUR DES GRANDES AIRES URBAINES

Source : Cabinet Utopies, note de position#12, mai 2017, Autonomie alimentaire des villes, état des lieux et enjeux pour la filière agro-alimentaire française

Lille est la  
**17<sup>ème</sup> sur 100** AU  
pour son niveau d'autonomie alimentaire

**1<sup>ère</sup>**  
des AU de plus  
d'1 million  
d'habitants

## SURFACE NÉCESSAIRE POUR LA CONSOMMATION DE FRUITS ET LÉGUMES D'UN MÉNAGE DE 4 PERSONNES / AN :

Source : Parcel-app.org



**200 m<sup>2</sup>** (0,02 ha)

Soit **20** places de parking  
(0,001 ha/place)



## ACCÈS A L'ALIMENTATION

### LE MARCHÉ D'INTERET NATIONAL (MIN) DE LOMME, 2<sup>e</sup> MIN DE FRANCE POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Source : MIN, 2017

**185.000 T/an**

**12%** de la consommation alimentaire de la MEL



**500**  
salariés



**3000**  
acheteurs



**35%** des légumes qui y sont commercialisés viennent du Nord-Pas de Calais



**2457** magasins alimentaires, soit **7,5%** des magasins existants

Dont >

Hypermarchés 24  
Supermarchés 238

Artisanat commercial 2185 magasins

Artisanat commercial 4 700 salariés

Grandes surfaces alimentaires 13 500 emplois salariés



### DES CIRCUITS COURTS QUI SE DÉVELOPPENT

Source : carnet de producteurs, 2018, MEL ; diagnostic agricole de la MEL, 2018

**121** marchés hebdomadaires dans 56 communes

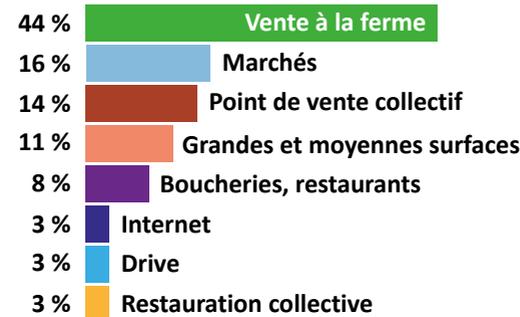
**18** AMAP

**20** de points de retrait de vente en ligne du *Le Circuit court*

**87** producteurs vendant à la ferme ou dans l'un des 3 points de vente collectifs

**16** points de retrait de *La Ruche qui oui !*

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



### UNE OFFRE DE PROXIMITÉ A RENFORCER

Source : Base permanente des équipements, INSEE, 2019 - Echelle MEL

**19** communes ayant de 1 à 3 commerces



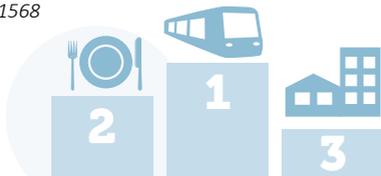
**2** communes sans aucun commerce



## BUDGET & MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRES

### L'ALIMENTATION, 2<sup>e</sup> POSTE DE DÉPENSES

Source : INSEE Première, 2015, n°1568



Source : Etude Budget des familles, Insee, 2017

ALIMENTAIRE : **20%** des dépenses de consommation en 2014

**35%** des dépenses de consommation en 1960

**3600 euros/an/ménage**  
(hors tabac et alcool)



En 1960



**86%** du budget alimentaire consommé à domicile

DES LIEUX DE CONSOMMATION QUI ONT PROFONDÉMENT ÉVOLUÉ

En 2014



**1/4** du budget alimentaire dépensé dans les restaurants, cantines, cafés, etc.

### L'IMPORTANCE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE POUR LES ENFANTS (0-18ANS)



**80.000 repas /jour** en restauration scolaire primaire (secteur public)



**11,5 millions /an**

Source : Etude Auxilia, 2017



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

Source : Etude Budget des familles, Insee, 2017



### DES LIEUX D'ACHATS ALIMENTAIRES DIVERSIFIÉS

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

MOYENNE FRANCE

Fruits et légumes

**51%** sont achetés en grande surface (y compris hard discount)

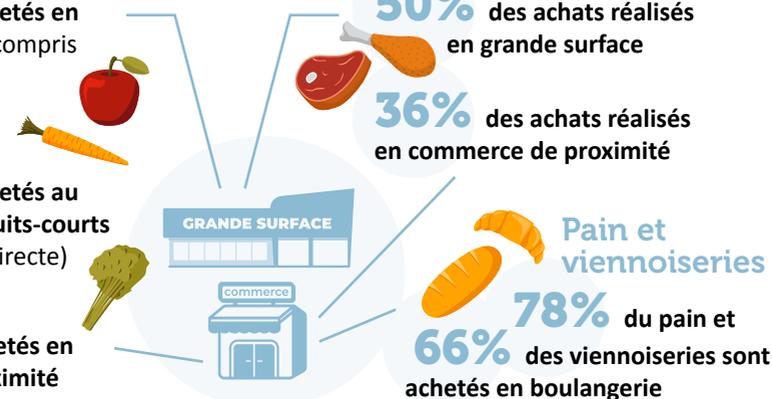
Viande

**50%** des achats réalisés en grande surface

**36%** des achats réalisés en commerce de proximité

**31%** sont achetés au marché ou en circuits-courts (cueillette, vente directe)

**13%** sont achetés en commerce de proximité



Pain et viennoiseries

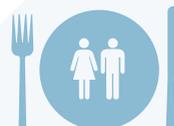
**78%** du pain et **66%** des viennoiseries sont achetés en boulangerie

### L'APPUI DE L'AIDE ALIMENTAIRE

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

Plus de **50 500** bénéficiaires de l'aide alimentaire (donnée MEL hors CC Haute Deûle) en 2018

Près de **10 millions** de repas distribués / mois



## DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ENCORE ÉLOIGNÉS DES RECOMMANDATIONS NATIONALES

Les données sur la santé sont disponibles à l'échelle des « territoires de démocratie sanitaire ». La MEL appartient au territoire « Métropole - Flandres »

Pour **35%** des habitants du territoire de santé Métropole-Flandres, l'acte culinaire représente un plaisir gustatif



L'enjeu de santé influence **65,3%** des habitants du territoire Métropole-Flandres dans la composition de leurs menus



**97%** des habitants du territoire Métropole-Flandres pensent que l'alimentation a un rôle important pour la santé

**5,7%** des habitants du territoire Métropole-Flandres trouvent que l'acte alimentaire est cher

contre **10,4%** pour les habitants du Pas-de-Calais

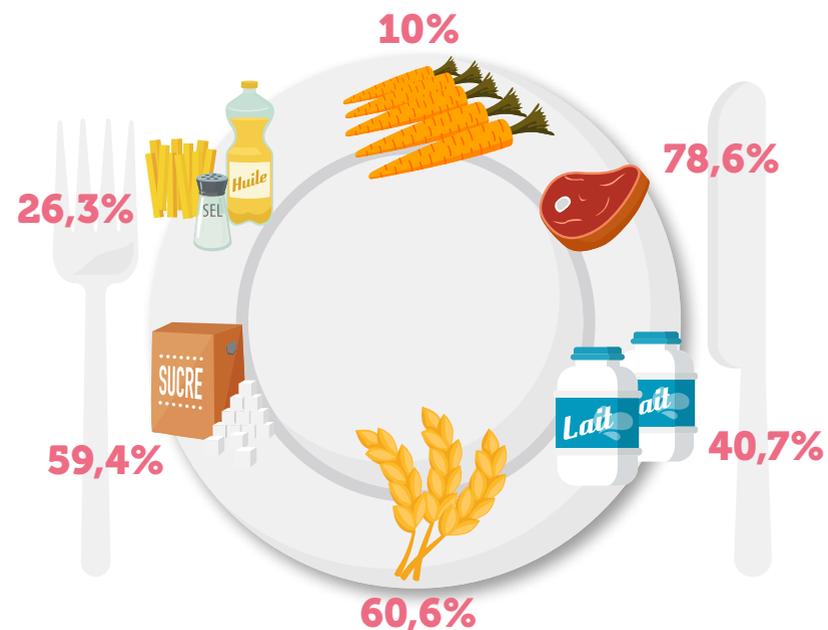
Source : Nutrition santé 2017 – ARS Hauts-de-France, OR2S



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

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

## Part des habitants du territoire Métropole - Flandres consommant au moins 1 fois par jour :



Source : Nutrition santé 2017 – ARS Hauts-de-France, OR2S

## RECOMMANDATIONS



5 fruits et légumes par jour  
 2 produits laitiers par jour  
 Produits céréaliers au moins une fois par jour en privilégiant les produits complets ou peu raffinés  
 Légumineuses : au moins 2 fois par semaine  
 Poisson : 2 fois par semaine  
 Favoriser l'eau aux boissons alcoolisées, sucrées ou édulcorées

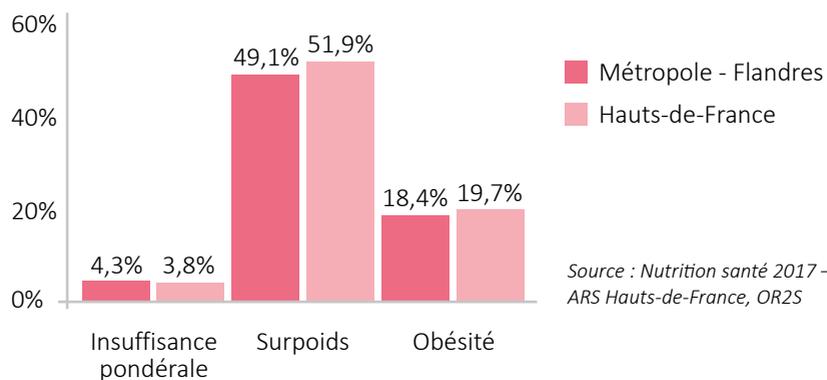


Réduire les aliments gras, sucrés, salés, ultra-transformés  
 Limiter la consommation de viande à 500g par semaine et 150g de charcuterie

Source : Santé publique France, 2019

## D'IMPORTANTES FACTEURS DE RISQUE POUR LA SANTÉ

### Pathologies associées à des facteurs nutritionnels



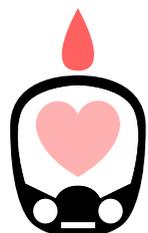
**11,5%**  
**des 18-75 ans**  
consomment **quotidiennement**  
de l'alcool dans la région  
(10% en France)

Source : Diagnostic du PRS, ARS, OR2S, 2017  
Santé Publique France, 2020



**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, OR2S, 2017 PreciDIAB

**7% de personnes**  
**diabétiques**  
dans la région (5% en France)

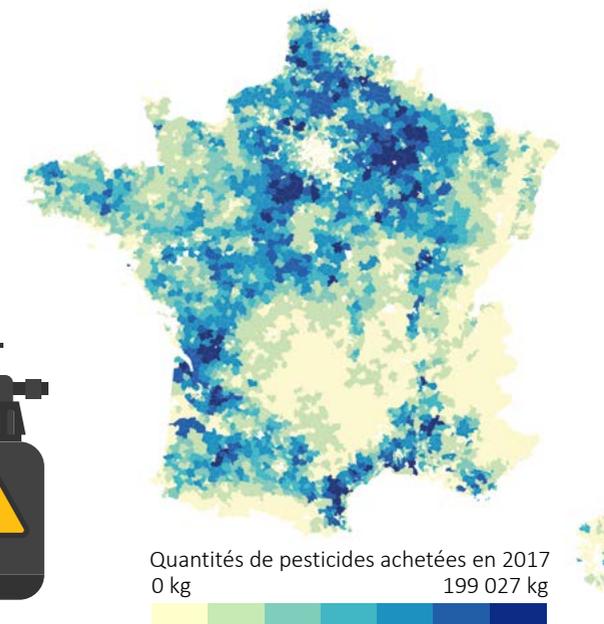
Taux de mortalité régional  
**> de 35%**  
à celui de la France



## 8 475 tonnes de pesticide

achetées en 2019 dans les  
Hauts-de-France

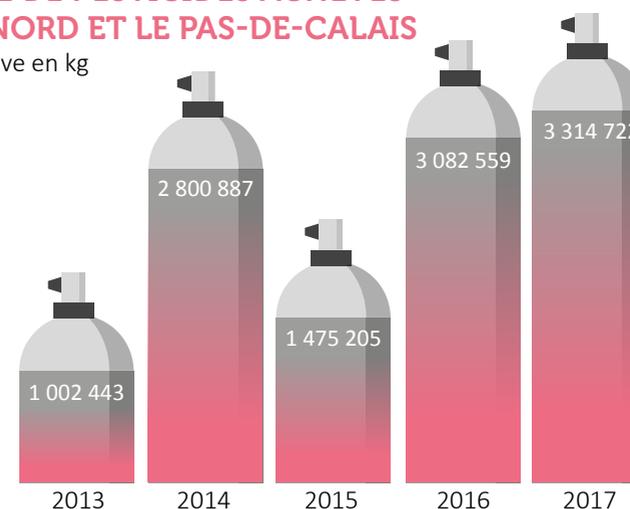
**2<sup>ème</sup> région**  
après la Nouvelle-Aquitaine



Source : Médiapart, Agence française pour la biodiversité, 2019

## QUANTITÉ DE PESTICIDES ACHETÉS DANS LE NORD ET LE PAS-DE-CALAIS

Substance active en kg



Source : Voix du Nord, Agence française pour la biodiversité, 2019

### LA VALORISATION D'UN « TERROIR »

Source : INOQ (Institut National de l'Origine et de la Qualité)

### 3 produits reconnus en IGP

(indication d'origine protégée)

pouvant être cultivés au sein de la MEL :



Genièvre des Flandres Artois  
(IG spiritueux)



Pommes de terre de  
Merville



Lingots  
du Nord



près de **35** brasseries

**2,5 Ml** de bière artisanale

et **5** brewpubs

(bars où on brasse la bière)



### DE NOMBREUSES MANIFESTATIONS FESTIVES

Grande  
Braderie  
de Lille

Mange  
Lille

Festival  
international  
de la Soupe

Bière  
à Lille

Friche  
gourmande

La Halle  
gourmande

### UNE CUISINE ÉTOILÉE

**5 restaurants étoilés** (1 étoile)  
au Guide Michelin en 2020

**54 restaurants classés** au Gault  
et Millau



### UN TERRITOIRE ENGAGÉ POUR LE BIEN-ÊTRE ALIMENTAIRE

Un pôle d'excellence dédié

### Euralimentaire

Avec **32** projets incubés  
**70** emplois générés



Des recherches avec le monde académique

Université de Lille, JUNIA (démonstrateur 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  
Hauts-de-France (projet MIAM)

Lycée Hôtelier International de Lille

Lesaffre - Fermentis Academy



**L'Agence** de développement  
et d'urbanisme de  
**Lille Métropole**

Centre Europe Azur  
323 Avenue du Président Hoover  
59000 LILLE

+33 (0)3 20 63 33 50  
agence@adu-lille-metropole.org  
www.adu-lille-metropole.org

 adulm59

 ADULM59

 adulm

## LE PAT'MEL

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL  
DE LA MÉTROPOLE EUROPÉENNE DE LILLE



**MÉTROPOLE**  
EUROPÉENNE DE LILLE