



**La Restauration collective en gestion directe, 4 % de la demande potentielle en circuits courts en Nouvelle Aquitaine : agir sur tous les autres leviers du développement des circuits courts pour réussir la mutation de notre agriculture**

Sources : France Agrimer 2012, CODIA, enquêtes quantitatives sur la consommation des ménages

- Sur la base du marché national de la RHD (16 milliards)
- De la part de la restauration collective (36 %) et de la restauration commerciale (64%)
- De la part en restauration collective de la gestion directe (70 %) et de la gestion concédée(30%)
- De la part des produits frais (58 %) et des produits surgelés ou élaborés
- Des objectifs politiques d'introduction de 20 % de produits locaux dans la restauration collective
- D'un potentiel de 10% d'achat en circuits courts des ménages

La **consommation potentielle des ménages en circuits courts en Nouvelle Aquitaine** représente un marché de **1 011 millions € : 94 %** de la demande en circuits courts

Le marché de la **restauration collective en gestion directe** pour des produits non surgelés représente **42 millions : 4 %** de la demande en circuits courts

Le reste du marché en circuits courts (27 millions, 2%) correspond aux achats de la restauration commerciale et de la restauration collective concédée

Sans nier l'intérêt d'une action politique volontariste dans ce domaine, pour son intérêt éducatif notamment et l'éducation à la santé par l'alimentation des jeunes générations, les moyens publics à la relocalisation de l'alimentation ne peuvent se satisfaire de ne peser économiquement que via ce segment représentant 4 % du marché

Rappelons ici l'intégralité de la proposition de Marc Dufumier, de réorienter la PAC par les achats de la RHD, il s'agit de supprimer les aides européennes pour financer l'approvisionnement de la RHD en produits exclusivement bio. « Avec 1,5 milliard par an [contre 9 milliards d'aides européennes versées aux agriculteurs français], toute la restauration collective nationale dans les écoles, les collèges, les lycées, mais aussi les cantines d'entreprise pourrait proposer exclusivement du bio dès 2020 »

**Les circuits courts sont denses en emploi. Réussir la mutation d'une agriculture moderne, nourricière, respectueuse des ressources rares, réintégrant les savoirs faire artisanaux à la production de notre alimentation demande d'agir conjointement sur :**

- **Le développement de tous les autres circuits de distribution locaux (vente directe et indirecte)**
- **Le soutien technique, organisationnelle, financier au développement de l'offre**
- **La structuration d'un appareil de développement concerté capable d'accompagner cette mutation**