



Définition du produit local et des modalités de calcul

Mode de calcul : % montant des achats en denrées locales / montant total des achats en denrées en valeur € (HT de préférence) et conformément à la méthode de calcul utilisée dans loi EGalim.

Période des achats à prendre en compte pour un label année n : sur l'année civile n-1 de préférence et conformément à la méthode de calcul utilisée dans loi EGalim, à défaut sur l'année scolaire n-2/n-1

Contrôle : réalisé par chaque chef de file, à partir d'un état récapitulatif des achats réalisés en denrées locales, par fournisseur, et par filière. Il pourrait être demandé des documents attestant de la provenance des denrées locales (les communes de production de la matière première, de transformation et de conditionnement).

Définition générale du produit local :

L'approvisionnement local concerne les aliments produits et transformés, au plus proche de l'établissement, et dans la limite des Hauts-de-France. Cet objectif de proximité et de logique territoriale au niveau du bassin d'approvisionnement doit permettre de créer davantage de débouchés et une rémunération plus juste des producteurs.

De plus, les produits ciblés sont autant que possible peu transformés et durables (de saison ou dans une démarche officielle de qualité).

Définitions par filière / famille de produit :



Définition des fruits et légumes « locaux »

Produits bruts / fruits et légumes : 100% produits et conditionnés en Hauts-de-France.

Produits transformés (4^{ème}, 5^{ème} gammes, surgelés, conserves, compotes, confitures, etc.) : 100% des matières premières principales d'origine Hauts-de-France et atelier de transformation situé dans les Hauts-de-France.

Les fruits et légumes devront respecter la saisonnalité de la région Hauts-de-France (cf. calendrier de la Chambre d'agriculture en annexe)

Exemples de fruits et légumes « locaux » & « EGalim » : Fruits et légumes bio, Pommes et Poires issus de Vergers Ecoresponsables, Endives Label rouge Pleine Terre, etc.



Définition des produits laitiers et fromages « locaux »

Produits bruts / lait : Origine et conditionnement en Hauts-de-France

Produits transformés (beurre, crème, yaourt, fromages, etc.) : 100% des matières premières principales d'origine Hauts-de-France et atelier de transformation situé dans les Hauts-de-France.



Définition des œufs et ovoproduits « locaux »

Produits bruts / œufs : issus de poules élevées dans les Hauts-de-France, et conditionnés dans les Hauts-de-France

Produits transformés / ovoproduits : 100% des matières premières principales animales correspondent à la définition ci-dessus et atelier de transformation situé dans les Hauts-de-France.



Définition de la viande et de la charcuterie « locales »

Produits bruts / Viandes: issus d'animaux nés, élevés, abattus et découpés dans les Hauts-de-France.

Produits transformés (charcuterie, saucisses, hachées, surgelées, conserves) : 100% de la matière première animale correspond à la définition ci-dessus, et transformation dans des ateliers situés dans les Hauts-de-France.



Définition du poisson et des autres produits de la mer « locaux »

Produits bruts / Poissons et crustacés : pêchés en Atlantique Nord-Est, Manche ou Mer du Nord ou issus d'élevages situés dans les Hauts-de-France ; conditionnement et découpe en Hauts-de-France.

Produits transformés (frais, surgelés, conserves) : 100% de la matière première animale correspond à la définition ci-dessus, transformation dans des ateliers situés dans les Hauts-de-France.



Définition des produits de la boulangerie et pâtisserie « locaux »

Matière première principale 100% Hauts-de-France dont les céréales composant la farine et transformation dans un atelier situé en Hauts-de-France.

Compte tenu de la situation actuelle de la filière régionale du blé panifiable, des dérogations pourraient être accordées au cas par cas, en particulier pour les artisans boulangers-pâtisseries situés dans les Hauts-de-France.



Définition de l'épicerie et des boissons « locales »

Matière première principale 100% Hauts-de-France, transformation dans un atelier situé en Hauts-de-France.

Exemple : pâtes, quinoa, lentilles, haricots, bières, jus, limonades, biscuits, etc.



Définition des produits locaux issus de l'agriculture biologique

Produits certifiés « agriculture biologique ». Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément au règlement (UE) 2018/848.

Sur l'ensemble de ces filières, en cas de carence constatée d'outils de transformation régionaux, des dérogations pourraient être accordées quant au recours à des outils de transformation situés hors de la région Hauts-de-France. En contrepartie de cette dérogation, sera exigée une attestation de traçabilité démontrant que les produits transformés proviennent exclusivement de matières premières ayant pour origine les Hauts-de-France.

Calendrier de la saisonnalité régionale des fruits et légumes dans les Hauts-de-France

Libellé	Calendrier des disponibilités en Hauts-de-France											
	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre
Fruits frais												
Fraise												
groseille/framboise/cassis												
poire												
pomme												
tomate												
rhubarbe												
Légumes frais												
aubergine												
batavia												
betterave rouge												
poivron												
butternut												
carotte												
chou blanc												
chou de bruxelles												
chou kale												
chou rouge												
chou vert												
chou fleur												
citrouille												
concombre												
courge spaghetti												
courgette												
celeri boule												
celeri branche												
endive												
epinard												
fenouil												
feuille de chêne												
haricot vert												
mâche												
navet												
oignon												
pomme de terre												
panais												
patate douce												
poireau												
potiron												
radis botte												
topinambour												

(sources : Chambre d'agriculture du Nord – Pas de Calais et Pôle Légumes Région Nord)

