

DES LÉGUMERIES ENGAGÉES DANS LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

10 études de cas



Sommaire

- 3** A propos
- 4** AB Epluche Pays Voironnais
- 7** Coopérative Bio d'île-de-France
- 10** Cuisine centrale de Lons-le-saunier
- 12** Légume Pro
- 16** Légumerie d'Anais
- 19** Légumerie du Grand Cahors
- 22** Légumerie 09 Centrale d'Ariège
- 24** Légumes du coin
- 27** Les Jardins de Solène
- 30** Terra Alter Pays d'Oc

A propos

Ce livret présente **10 initiatives locales** de légumeries. Il a été développé dans le cadre d'un projet d'étude sur les **outils de transformation** alimentaires de proximité. L'ensemble de ce projet a engagé des entretiens auprès de **30 cas d'études** sélectionnés en fonction de leur lien avec les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ou de leur implication dans une **dynamique territoriale**, entre mai et octobre 2023. Les cas d'étude sont répartis en 3 sections ayant chacune donné lieu à l'édition d'un catalogue :

- **Légumeries**
- **Abattoirs de proximité**
- **Etablissements d'enseignement**

L'objectif des catalogues est de faire la synthèse des **retours d'expérience** à destination des porteurs de PAT, dans une approche ascendante..

Il est important de noter que cette étude n'a pas la prétention d'être exhaustive, que ce soit en termes de nombre d'entretiens ou d'analyses effectuées. Les remontées de terrain nous permettent de mieux connaître les besoins des acteurs de la transformation alimentaire de proximité. Connaitre ces besoins peut faciliter la coopération entre les acteurs engagés dans la relocalisation alimentaire et la transition agroécologique.

Consultez les catalogues :

- [Projets Alimentaires Territoriaux \(PAT\)](#),
- [Légumeries](#)
- [Abattoirs de proximité](#)
- [Etablissements d'enseignement](#)



ON VOUS
ECOUTE...

30

OUTILS DE TRANSFORMATION
SE LIVRENT AUX ACTEURS DES PAT

OOOPS!

ON VOUS PARTAGE
CONCRETEMENT
NOS DIFFICULTES...

POW!

ET DES
SOLUTIONS
TESTEES !

BOOM!

C'EST
IMPORTANT
QUE CE SOIT
DIT...

ZAP!

CE SONT
DES PROJETS
COMPLEXES !

Observatoire

AB Epluche Pays Voironnais



Déjà 10 ans d'activité pour Pays Voironnais ! Cette légumerie, opérant en Isère et proposant à la fois des produits de 1ère et de 4ème gamme, est le fruit d'une collaboration entre la collectivité et les agriculteur-ices. Son engagement s'inscrit pleinement dans la démarche de relocalisation alimentaire.

□ AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY

france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

□ PROGRAMME

Démarrage: 2024

□ ORGANISME(S)

**PAYS VOIRONNAIS -
LÉGUMERIE**

Fontanil-Cornillon - 38120

Av. de la Louisiane

COMITÉ DE LECTURE

□ Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Innovant !

□ Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Isère

Bénéficiaires

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- Etude de faisabilité avec rencontre de la chambre d'agriculture, des maraîcher·es et des acheteurs potentiels
- Activité depuis 2012
- Installation dans le bâtiment construit fin 2014 mais incendie en mars 2015 donc location de locaux temporaires – projet de reconstruction à venir

OBJECTIFS

“C'est un outil indispensable pour permettre d'avoir ces aliments dans les assiettes et puis ça permettait un débouché supplémentaire pour les maraîchers du territoire, ça rejoignait plusieurs objectifs de la collectivité : accompagner les agriculteurs, accompagner les entreprises et faire en sorte que la qualité des repas, dont les scolaires, s'améliore.”

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Partenariat public/privé pour le projet de légumerie suite aux réflexions sur les filières et la restauration collective
- Investissement porté par la collectivité et le fonctionnement par une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC)
- Activité de 4ème gamme pour la restauration collective et de plateforme d'approvisionnement pour les produits bruts
- Équipe de 8 salarié·es et des adhérent·es dans la SCIC (maraîcher·es, agriculteur·ices, salarié·es)
- Rayon d'approvisionnement autour de 80 km
- Agrément Agriculture Biologique (plus de ½ des légumes transformés sont AB)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Soutien de la collectivité malgré le ralentissement de l'activité pour cause de problème de bâtiment
- Hausse des volumes de légumes transformés par la légumerie
- Activité maraîchère développée sur le territoire : *“On a des légumes sur le territoire, s'ils atterrissent pas dans l'assiette des enfants c'est quand même dommage.”*
- Construction du prix avec les agriculteur·ices assurant une rémunération juste
- Se tourne vers les légumiers de plein champs pour faciliter l'approvisionnement avec des volumes plus importants que les maraîcher·es
- Bonne qualité des produits d'après les cuisinier·es avec une diminution des pertes à la cuisson et des déchets, meilleures qualités gustatives
- Déjà une volonté des collectivités de travailler sur le biologique et le local avant la loi Egalim
- Engagement des dirigeants : *“Les dirigeants de l'entreprise c'est vraiment des gens militants et motivés parce que les premières années ont vraiment pas été simples [...] mais elles ont su se développer et montrer qu'elles ont leur place sur le territoire.”*
- Longévité de l'outil : déjà 10 ans d'activité

PARTENARIAT(S)

PAinterTerritorial (PAiT) de la Grande région grenobloise (composé de la métropole de Grenoble, 1 communauté d'agglomérations, 2 communautés de communes, 2 Parcs Naturels Régionaux, la ville de Grenoble, le réseau des conseils de développement et la chambre d'agriculture. Correspond à la ½ sud du département Isère)

Actions réalisées en lien avec le PAiT :

- Comité de pilotage avec des représentant·es de chaque structure et un comité technique
 - Conseil de l'alimentation qui réunit des acteurs de la filière : coopératives, abattoirs, structures de transformation, etc
 - Travail en cours sur :
1. la protection du foncier agricole et des outils productifs agricoles stratégiques, l'installation et la transmission des exploitations agricoles
 2. la valorisation des savoir faire et des produits dans l'offre alimentaire et touristique
 3. l'accentuation de la mise en cohérence des pratiques agricoles avec les enjeux de protection de l'environnement
 4. l'accompagnement des porteurs de projets locaux et des filières clés de la production à la commercialisation
 5. le soutien de l'évolution des comportements alimentaires
 6. la construction de la gouvernance

Pôle agroalimentaire : commercialise des produits sous la marque Is Here en grande et moyenne surface et en commerce de proximité.

Produits avec *“des valeurs qui sont : local, éthique et responsable, des produits vendus au juste prix, ça fait un ensemble de lieux, de rencontres et d'avancées dans les projets et une émulation intéressante.”*

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Espace contraint car non-adapté à la légumerie : lié aux locaux temporaires et réflexion en cours sur la reconstruction
- Difficulté de faire face à la concurrence des grands groupes vendant des produits surgelés à bas prix

Améliorations futures possibles :

Projet de conserverie de légumes à venir

Observatoire

Coopérative Bio d'Île-de-France



Suite à la création d'une coopérative de producteur-ices, la Coopérative Bio Île-de-France a initié une légumerie polyvalente. Les synergies de coordination facilitées par la structure SCIC lui permettent de s'approvisionner de manière diversifiée, avec des produits issus de l'Île-de-France et à 100% en Agriculture Biologique, garantissant ainsi son bon fonctionnement.

□ AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY

france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

□ PROGRAMME

Démarrage: 2024

□ ORGANISME(S)

COOPÉRATIVE BIO ÎLE-DE-FRANCE

Combs-la-Ville - 77380

2 rue René Dumont

COMITÉ DE LECTURE

□ Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Innovant !

□ Localisation

France

Île-de-France

Seine et Marne

Bénéficiaires

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- L'association Fermes Bio d'Île de France devient une SCIC La coopérative Bio d'Île de France en 2014 avec un ajout de légumerie
- Situé dans le bassin Ile-de-France, région dynamique en activités économiques

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Transforme des produits de 1ère, 3ème, 4ème, 5ème gamme permettant un équilibre, un lissage dans l'organisation selon les saisons avec 300 références de légumes (Saison forte entre septembre - avril). Mise en place progressive des 3 chaînes de production (6 mois entre chacune)

- Gouvernance avec un collège de collectivités territoriales dans la SCIC : donne une voix importante aux collectivités comme sociétaires et clients. La coopérative réunit amont et aval, pas seulement des agriculteur·ices (répartition des votes et 12 administrateur·ices élu·es : volonté de représentativité des activités agricoles)
 - Besoin de cet outil qui n'existait pas en IDF et qui évite des flux de transport qui envoient loin des aliments pour les transformer puis les faire revenir
 - Débouchés actuels :
 - la restauration collective représente 60% avec 3-4 ans de visibilité au niveau des volumes et prix garantis → hyper structurant pour l'outil
 - les magasins spécialisés dans les produits biologiques représentent 40% (ce segment de marché a été créé après et permet d'avoir un équilibre)
- ⇒ Permet d'avoir une sécurité en variant les débouchés (comme lors de pandémie où la restauration collective est fermée)
- 2022 : Chiffres d'affaires de 8.8 millions €
 - Entre 15 et 20 producteur·ices (légumes plein champ principalement) avec des volumes équilibrés et varie en fonction des moments de l'année (afin de réduire les risques sur l'approvisionnement)
 - *“La réalité c'est que c'est toujours la demande qui tient l'offre. En fait on a juste eu un appel d'air super fort de certaines collectivités [...] Si la demande est là, les agriculteurs vont très vite se mettre au niveau. Si demain la loi Egalim est appliquée, c'est sûr que l'offre elle sera là”.*
 - Prévision avec une fiche de postes : business plan nécessaire pour avoir le financement des banques, pour préparer la diversification
 - Équipe stable depuis +/- 2 ans : *“on essaye que ça soit attractif et valorisé car c'est pas un métier facile”.*
 - Équipe composée de 5 CDI : 1 responsable de site, 1 responsable de la production, 3 opérateurs polyvalents + en fonction des saisons ajout de personnes (3 ou 4 CDD)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Diversité des productions permettant de mieux gérer les Dates Limites de Consommation (4ème gamme très courte DLC ; 5ème gamme DLC jusqu'à 3-4 mois ; 3ème gamme) en occupant les effectifs sur l'année
“C'est super important je pense la polyvalence entre les lignes de production dans l'usine même si c'est pareil, c'est de la complexité aussi à gérer. Il faut en avoir conscience”
 - Engagement avec des produits exclusivement biologiques depuis le début du projet : conviction très forte des producteur·ices à la base du projet agricole et des collectivités à l'origine de la demande. La loi Egalim amplifie cette demande.
Point de vue éthique et stratégique : uniquement des produits biologiques ce qui est possible car il y a assez de demandes et d'offres Bonne situation actuelle de l'outil :
 - Progression de la transformation en légumerie et amélioration de la valeur ajoutée donc bilan positif
 - Respecte les prévisions définies par l'objectif d'atteindre en 3 ans l'équilibre économique
 - Contexte favorable avec le développement du biologique : seulement 2-3% des exploitations engagées dans de l'agriculture biologique en IDF en 2011-2014 et aujourd'hui il y en a 12-15%
 - Soutien continu des 5 ou 6 collectivités déjà très présentes au départ (malgré des changements politiques internes)
- ⇒ Outil vraiment impulsé par les collectivités et aidé par des subventions
- L'avantage d'être une coopérative est la proposition d'une plus large gamme de produits qu'une légumerie classique permettant la construction de filières (fromage, élevage, etc) ce qui répond aux besoins et permet un modèle économique viable en écrasant les frais logistiques
 - Métier de distributeur et grossiste incluant toutes les étapes de commercialisation
 - Liens avec les marchés publics permettant une force de frappe énorme
 - Si la demande est là, l'activité de la légumerie fonctionne
 - Un exemple qui fonctionne bien est d'enlever les cuisines centrales en liaison froide et de reprendre les préparations directement en restauration collective sur place
- ⇒ vrai avantage quand la nourriture est bonne (Exemple : à Romainville)
- Dimension environnementale prise en compte grâce aux produits locaux et biologiques : *“ça a des impacts super utiles plus sur l'aspect environnemental, l'aspect emploi local, l'aspect souveraineté alimentaire”*

PARTENARIAT(S)

Liens aux PAT :

- Participe à 4 ou 5 PAT avec des groupes de travail, atelier de réflexion, présentation de leur projet, discussions très intéressantes
- Par contre, il y a des vrais exemples portés par les collectivités. Exemples : la ville de Paris, de Saint-denis, de Fontenay-sous-Bois

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Contexte d'inflation qui provoque une baisse d'activité : les collectivités ont moins de budget
- Problème météorologique : les saisons sont de plus en plus courtes ce qui est difficile à gérer
- Problématique de l'eau avec les sécheresses
- Problème de stockage et/ou approvisionnement : exemple des carottes avec un problème national lié aux températures atmosphériques
- Problème d'inadéquation entre offre et demande de produits biologiques : actuellement, il y a plus d'offres que de demandes en produits biologiques locaux français.
 - Exemple : obligé de brader les pommes de terre à l'exportation (5 fois moins cher que d'habitude) en conventionnel alors qu'ils ont le label AB
- *Concurrence avec les produits biologiques des pays du Sud pour le prix alors que le cahier des charges est différent*

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Solution face aux difficultés d'approvisionnement : partenariat à l'extérieur de l'IDF pour 5% du chiffre d'affaires permettant d'élargir la zone d'approvisionnement. La légumerie prévient le client car le produit n'est pas local (exemple : carotte du Val de Loire ou de Picardie)

Améliorations futures possibles :

- Essayer de se tourner vers la restauration collective entreprise (car moins ralentie pendant l'été)
- Volonté de se rapprocher du milieu médico-social même si leur budget est très serré et le biologique ne représente que 1-2% de l'approvisionnement
- Prestation de service envisageable si des demandes apparaissent
- Changement de définition de local : transformer le critère en fonction de la région pour celui du nombre de kilomètres

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Conseils :

- Commencer avec des produits simples où on a une garantie d'avoir du volume et de la qualité : produits basiques de plein champs ayant une longue durée de conservation (pomme de terre, carotte, oignon...)
- Diversification de l'outil (plusieurs gammes de produits)
- Connaître les projets autour pour s'assurer d'avoir assez de demande : c'est la demande qui fait que l'outil va fonctionner
- Repenser les menus : même si c'est 30% plus cher, avec une baisse de la consommation de la viande et une bonne cuisine, c'est possible : c'est le cas ici

Observatoire

Légumerie de Lons-le-Saunier



La légumerie de Lons le Saunier représente le maillon d'échange avec les cuisines centrales et a permis la création d'une SCIC d'agriculteur-ices sur le territoire. Le travail sur la valorisation des produits locaux et la qualité des produits sont au cœur de leur activité.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

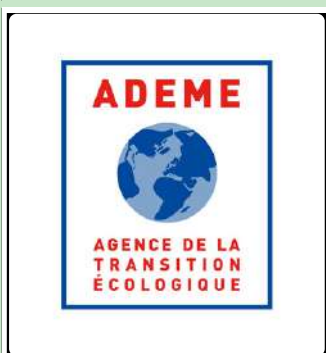
PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

LÉGUMERIE DE LONS-LE-SAUNIER

Lons-le-Saunier - 39000



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Impacts élevés !

Localisation

France

Bourgogne-Franche-Comté

Jura

Bénéficiaires

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- Activité de légumerie depuis les années 2000
- Construction d'une légumerie de 400 m² en 2016

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Activité d'approvisionnement et gestion des produits ultra frais pour des cuisines centrales de restauration collective
- Planification grâce à un calendrier annuel de consommation avec un tonnage mensuel permettant de prévoir la production puis d'organiser les commandes avec l'approvisionnement
- Travail en groupement d'achats pour répondre aux commandes

- Équipe de 5 ETP
- Volume de 200 tonnes de légumes par année et préparation entre 5 000 et 7 000 repas par jour
- Approvisionnement en légumes réalisé en majorité par 5 agriculteur·ices en Agriculture Biologique (AB) dans un rayon de 15 à 30 km de l'outil

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Situation d'équilibre économique avec une anticipation d'un taux de rentabilité moindre par rapport à l'estimation de départ (le désengagement de certain·es client·es avait été imaginé)
- Les agriculteur·ices qui répondent à l'approvisionnement de la cuisine centrale sont réuni·es dans une SCIC et sont partenaires de la cuisine centrale
- La légumerie participe à la création d'activités agricoles orientées vers les débouchés de la restauration collective (en assurant une pluralité de client·es pour les producteur·ices)
- Pas de pause estivale grâce au fonctionnement en continu des restaurations collectives des entreprises, des maisons de retraite, des personnes âgées à domicile, des hôpitaux, etc et une congélation de certains produits
- La loi Egalim a permis un coup d'accélérateur dans la dynamique de relocalisation des produits pour la restauration collective qui avait débuté ici dès les années 2000
- Amélioration de la qualité des produits grâce à l'approvisionnement frais et donne du sens à la restauration collective : les prix restent cohérents et accessibles même avec un approvisionnement local grâce à une optimisation des coûts de fonctionnement
- Adaptation lorsque les aléas climatiques modifient les récoltes et possibilité d'inclure des surplus agricoles dans les volumes transformés

PARTENARIAT(S)

Liens avec le PAT :

- permet l'émergence de la SCIC regroupant les producteur·ices : le statut associatif qui précédait la SCIC rendait plus complexe la facturation et le statut coopératif a permis de créer un groupe avec des intérêts collectifs pour les maraîcher·es, facilitant ainsi l'entraide
- des projets en cours avec l'objectif de développement du territoire et d'amélioration de l'accès aux produits locaux en restauration collective

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre : Difficulté du contexte économique

actuel : la hausse du prix de l'énergie (multiplication par 3) provoque des questionnements plus larges sur le fonctionnement de l'outil

Observatoire Légume Pro



Depuis 2020, la reprise de Légume Pro a impliqué des changements de gestion montrant comment la polyvalence de l'outil, les choix adaptés aux contraintes de la restauration collective et le soutien du PAT sont de réels atouts dans le fonctionnement de la légumerie.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

LEGUME PRO

Lahonce - 64990

ZAC III du CEF, 168 rue Berge

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Localisation

France

Nouvelle Aquitaine

Pyrénées Atlantiques

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Bénéficiaires

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- Départ : Eole fait face à la demande de transformation de légumes mais les produits terreux ne pouvaient pas être admis dans les cuisines centrales donc volonté de créer une légumerie
- Au départ : statut de société anonyme (privé) puis en 2016 : devient une SCIC
- Au départ, 2-3 maraîcher·es intéressé·es puis de grosses difficultés financières créent une méfiance des maraîcher·es à cause de défaut de paiement vis-à-vis des fournisseurs
- En 2020, reprise de la légumerie :
 - changement de l'ancien directeur avec une situation de dettes (entre 30 000 et 40 000 € déficit /an) et mauvais fonctionnement

- début d'une co-direction de la légumerie avec l'objectif de mettre fin aux dettes puis faire tourner l'outil

La co-direction choisit de suite de :

- Diminuer le temps de travail en changeant les 2 petites équipes qui travaillaient 6h-19h pour 1 équipe faisant 8h-16h
 - L'erreur de l'ancienne organisation a été de se diriger vers des grossistes pour alimenter les cuisines centrales alors qu'ils cherchent les prix les plus bas :
- ⇒ pour revenir à un équilibre financier : la légumerie s'est tournée vers des maraîcher·es et a re-développé les produits locaux (plus forte valeur ajoutée)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Distinction de 3 postes pour la fabrication : épluche - désinfection / découpe / mise en poche
- Équipe de 5 personnes actuellement mais besoin d'être au moins 6 : 1 responsable de site, 1 responsable d'exploitation, 1 poste de livreur, 3 employés
- Volumes et production :
 - Exemple : transformation de 30 tonnes de carottes biologiques et 60 tonnes de carottes conventionnelles en 2022 = environ 100 tonnes de carottes
 - 90% des maraîcher·es qui approvisionnent font du biologique
 - Augmenter le biologique est aussi le souhait des cuisines centrales
- Débouchés : vente directe et restauration collective dont 80% pour la cuisine centrale
- Livraison : petit camion de location allant au maximum à 40 km
- Quantité de matière première achetée en 2022 :
 - 360 tonnes dont beaucoup de carottes et pommes de terres
 - dont 55 tonnes en direct des maraîcher·es, pour un chiffre d'affaires de 90 000 €
 - parmi le reste : une large part d'achat local/régional
- Investissement difficile à chiffrer dont pour le matériel :
- au moins 70 000 € de machines pour se ré-équiper et 20 000 € de petits matériels du quotidien
- au total, environ 300 000 € pour une ligne de pluche, une machine sous vide, une parmentière/patateuse, des robots-coupes, des balances, un chariot-élévateur...

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Bonnes relations restaurées avec les producteur·ices :
 - engagement moral de la légumerie leur assurant un débouché, tout en pouvant utiliser des produits moins "jolies"
 - soutien lors d'installations maraîchères :

Exemple : achat de volumes sans commandes des cuisines centrales à un nouveau maraîcher en reconversion professionnelle à un prix plus élevé que les autres approvisionnements et pour des quantités réduites : *"un soutien qui fait partie du rôle de la légumerie aussi"*

- orientation des cultures face aux besoins de la légumerie pour les maraîcher·es récemment installé·es
- surplus de production peuvent être valorisés et demandes d'ajouts de produits lors des commandes ⇒ arrangements et confiances réciproques
- Développe l'activité économique du territoire
- Amélioration gustative grâce à la qualité des produits :
 - cuisines centrales contentes de ce travail avec des meilleurs produits
 - amélioration de la qualité des aliments pour les enfants dans les restaurations scolaires
 - création d'une habitude de produits avec plus de goût pour les enfants : il serait dommage de revenir aux surgelés sans cette légumerie
- Système de rotation des postes dans la main d'oeuvre permettant la polyvalence, la cohésion d'équipe, l'autonomie et diminuant la répétition du travail
- Mise de l'outil à l'équilibre économique
- Diversité des activités :
 - 4ème gamme
 - revente de fruits et légumes (1ère gamme) pour la cuisine centrale Eole ce qui améliore le chiffre d'affaires et facilite la gestion de Eole
- Rémunération juste pour les producteur·ices : deux cuisines centrales jouent le jeu et prennent presque tous les légumes ici

PARTENARIAT(S)

PAT portant une démarche alimentaire depuis 2016 avec pour projet :

- une relocalisation alimentaire par le biais des maraîcher·es ce qui rend indispensable la présence d'une légumerie
- la mise en place d'une planification des cultures avec les maraîcher·es en augmentant progressivement la part de produits locaux
- ne pas se tourner vers des légumiers mais favoriser les petites exploitations maraîchères existantes ou faciliter leur installation

Points forts du PAT :

- acteur central de l'Economie Sociale et Solidaire avec comme axes de travail :
 - le développement économique du territoire (bassin d'emploi, d'activités)
 - les réponses aux enjeux de transition du territoire
- travail en partenariat avec les collectivités avec une solidarité financière ayant sauvé la légumerie :
 - collectivités locales impliquées depuis le début du projet
 - Ville de Tarnos engagée en tant que sociétaire depuis le départ avec sa cuisine centrale de 1 200 repas par jour
 - la région a aidé la légumerie
 - la ville de Bayonne est actuellement sociétaire
 - la communauté d'agglomération du Pays Basque est aussi en lien
- Des outils structurants, associant de nombreux partenariats peuvent dynamiser les collectivités (en dehors des agendas électoraux)
- Il est important d'avoir des gouvernances partagées présentant des formes variées d'ingénierie de projet allant au delà du monopole des collectivités en tant que chef de file

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Conjoncture difficile : hausse du coût des matières premières et le coût de l'énergie a doublé rendant plus difficile le maintien à l'équilibre économique :
"On était sur une très bonne dynamique mais on a eu des aléas : il y a eu le Covid, les grèves, l'inflation, le coût de l'énergie, la guerre en Ukraine, là on va être confronté à la sécheresse. Tout ça c'est que des aléas qui font qu'on pense qu'on est bien et y a toujours un grain de sable qui vient se mettre dans les rouages"
- Fonctionnement avec des cuisines centrales donc pause estivale pour les légumes de 4ème gamme
- Produits non calibrés impliquant beaucoup de travail artisanal car les machines sont inadaptées
 - Exemple : 100 kg d'oignons par jour : épluchés à la main : activité chronophage
- Diversité de produits et enjeux de l'approvisionnement : les produits sont parfois difficile à trouver par le biais des producteur·ices locaux en fonction des récoltes et régions
- Difficultés pour engager du personnel car c'est un travail physique, peu gratifiant, répétitif, l'ergonomie des postes n'est pas efficiente, les hommes n'y voient pas beaucoup de gratification...
 - *"Avec mon collègue, on prend beaucoup de choses sur nos épaules, on est employé polyvalent, on est acheteur, magasinier, on essaye de pallier tous les manques qu'on peut avoir, c'est comme ça que ça marche actuellement, c'est comme ça que ça tient."*
- Local loué trop petit : manque de place, manque de capacité de stockage et pas conçu pour la légumerie
- Outil avec une importante consommation d'eau, difficile à améliorer avec du recyclage d'eau à cause de normes alimentaires
- Problème des marchés publics où les prix proposés sont toujours plus limités :
"Il y a des cuisines qui jouent le jeu de mettre 1€50 pour un produit local qui sera redistribué en localité plutôt que des euros redistribués dans les multinationales mais c'est pas tout le monde."

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution face au contexte économique actuel : s'adapter au maximum et réviser les marges en incluant les coûts de fabrications, les pertes de matières premières (comme les épluches)
- Solution face à la pause estivale de la restauration collective : frites pendant l'été distribuée par des grossistes
- Solution pour améliorer la prise en compte des produits non-calibrés : en 2020-2021 : achat d'une machine "plus industrielle" même s'il y a toujours l'étape du chargement à la main (investissement de 70 000 €) qui permet de faire cube, frite, rondelle
- Solution face aux difficultés liées à l'approvisionnement : contact avec des grossistes pour les gros volumes de pommes de terre et carottes
- Solution face au manque d'espace dans le local loué : projet d'agrandissement

Améliorations futures possibles :

Volonté d'agrandissement pour :

- augmenter la production,
- faire une conserverie (contexte : une conserverie a fermé et la conserverie de Bayonne se limite aux fruits donc il y a un réel besoin)
- répondre aux demandes des maraîcher·es pour les excédents
- avec le soutien de la région Nouvelle Aquitaine et de l'agglomération de Bayonne
- répondre aux besoins du territoire local (suite à une étude)

Observatoire

Légumerie d'Anaïs



La légumerie Anaïs propose des produits de 4ème gamme pour la restauration collective et les structures privées. Cet outil de transformation allie travail adapté, engagement pour la relocalisation et pour la diminution des déchets.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

LÉGUMERIE ANAÏS

Cerisé - 61000

Rue de l'Expansion - Z.A.T.
du Londeau

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Viabilité économique à renforcer

Localisation

France

Normandie

Orne

Bénéficiaires

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- Création en 2013 de la légumerie sous forme d'ESAT pour proposer des solutions à la "malbouffe en institution" en partenariat avec Sodexo
- 2018 : transforme le modèle en Entreprise Adaptée (EA) et se sépare du groupe Sodexo

OBJECTIFS

"L'idée première c'est vraiment le maintien de l'agriculture locale et l'amélioration de la qualité alimentaire pour nos résidents notamment qui sont en institution 365 jours par an [...] puis les milieux scolaires sont venus nous chercher."

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Équipe de 9 salarié-es en situation de handicap et 1 ETP : moniteur chef d'équipe
⇒ Travail avec des personnes en situation de handicap donc au-delà de la production, il y a 3 dimensions dans le travail : pédagogique, éducatif et productif
- Transformation en 4ème gamme principalement : mélanges de légumes prêts à l'emploi pour potage, ratatouille, couscous,...
- Conditionnement sous-vide en DLC (J+6, J+10 ou J+15) en colisages de 1 à 5 kg ou colisage en vrac entre 10 et 20 kg
- 600 tonnes de légumes net transformés par an, provenant du Grand ouest en majorité (quelques produits en saison de Provence : courges, tomates, poivrons ...)
- Réseaux clients d'environ 40 structures :
- la fondation Anaïs
- la restauration scolaire
- la restauration hospitalière
- les traiteurs
- les centrales de distributions comme Rungis
- etc
- Liens de partenariats avec les maraîcher-es dans un contexte d'échanges réciproques (prospection et proposition spontanée)
- Environ 15 variétés transformées dans la légumerie
- Délais logistique avec un roulement de 5-6 jours
- Taille de l'outil : 500 m²
- La restauration collective représente 30 à 35% de leurs débouchés (cuisine centrale pour 7 700 repas par jour en légumes) et les 65 à 70% restant sont composés de la plateforme de distribution, des traiteurs, etc
- Baisse de 20% des volumes pendant la période estivale mais ne met pas à mal l'équilibre économique
- Coût d'investissement proche de 1.8 million € dont beaucoup de fonds propres de la fondation et un apport de la région
- Chiffre d'affaires annuel de 550 000 €
- Sous-traitance de la partie transport suite à une étude d'optimisation des coûts
-

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Hausse forte des volumes traités : passant de 80 tonnes annuelles il y a 10 ans à 600 tonnes aujourd'hui
- Amélioration de l'approvisionnement en réduisant largement les produits surgelés et les conserves : 92% des légumes sont frais dans les menus aujourd'hui
- Approvisionnement local et en circuit court en priorité : 80% des productions sont dans le bas Normand dont une majorité dans la Manche (exemple : 15 kilomètres pour les pommes de terre) : élargissement de la zone d'approvisionnement depuis que le volume s'est accru jusqu'à 800 tonnes de produits bruts
- Rapport de confiance avec les producteur-ices
- Facilite l'installation et garantit un complément de revenu agricole :

“Recherche d'équilibre entre qualité, provenance et le prix bien évidemment pour que chacun puisse vivre de son travail”

- Coopération accrue dans le contexte de la loi Egalim :
- “Difficulté de mettre tous les acteurs de la filière ensemble au même moment mais je sens depuis quelques mois, il y a plus que de la volonté”*

- Bénéfice pour le bien manger en particulier dans les Ehpad avec la recette potage
- Répondre de façon qualitative aux demandes du territoire sur l'enjeu de l'alimentation
- Partenariat avec les lycées et collèges *“la mayonnaise a pris un petit peu dans différents secteurs et tant mieux [...] [même si on est] parfois encore en train de convaincre”*
- Prise en compte de la problématique de la gestion des déchets : entre 4 et 6 tonnes de déchets verts par semaine donc mise en place d'un compacteur qui alimente en biogaz
⇒ avant quelques producteur-ices récupéraient des déchets pour les animaux mais le volume a grandi et face au besoin de traçabilité des déchets, ce compacteur s'est avéré efficace (passage tous les 5 jours pour le vider)
- Prise en compte des questions énergétiques : projet d'installation de panneaux solaires pour avoir une partie en autonomie d'énergie

ORIGINALITÉ

Nos valeurs :

- engagement économique et social,
- préservation de l'environnement par des pratiques agricoles respectueuses,
- maintien d'un cadre de vie,
- valorisation des déchets.

PARTENARIAT(S)

Pas de lien avec un PAT : *"Peu de communication, peu de lien avec le territoire."*

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Des aléas climatiques qui peuvent nécessiter d'élargir la zone d'approvisionnement (au-delà de la France parfois)
- Contexte économique avec l'inflation, la hausse du coût des denrées/ de l'énergie/ du transport : vraiment difficile depuis 6 mois ce qui freine l'élan des 3 dernières années avec une réduction des commandes et un retour au surgelé pour certaines structures
- Inadéquation offre et demande du côté maraîchage : broyage de légumes lorsque le prix ne permet pas de couvrir les coûts de production. Ajoutée aux difficultés de concurrence avec des produits étrangers moins chers transportés en avion.

⇒ *"La plupart de mes clients achètent avant tout un produit avant d'acheter un prix."*

- Besoin de changer des habitudes en donnant la priorité aux produits de saison et de France souvent moins coûteux que lorsqu'on importe des produits
- Utilisation presque maximale de l'outil : un projet d'agrandissement était en cours mais l'inflation est pour l'instant un obstacle

⇒ il faudrait multiplier par 3 la taille pour s'assurer de pouvoir répondre aux futurs marchés potentiels

- La rentabilité dans le budget financier des légumeries est généralement difficile à réaliser car les coûts de maintenance sont importants, le matériel en inox est cher...
- Besoin de ces outils sur toute la France mais sans que les produits fassent 6h de transport en camion sinon le sens de l'outil est amoindri

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Conseils :

- Bien penser l'outil et faire une étude de marché complète pour s'assurer au maximum du fonctionnement futur de l'outil
- Attention à ne pas sous-dimensionner l'outil (faire en progressif est difficile)

Observatoire Légumerie du Grand Cahors



La légumerie de Cahors, avec son statut public, est entièrement tournée vers la restauration collective. L'alimentation est un enjeu politique dans le chef-lieu du Lot, proposant d'encourager les dynamiques d'emploi et d'installations agricoles.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

LÉGUMERIE DE CAHORS

Pradines - 46090

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Viabilité économique à renforcer

Innovant !

Localisation

France

Occitanie

Lot

Bénéficiaires

Population rurale

Elèves, étudiants

ORIGINE ET CONTEXTE

- Après un désintéressement pour l'activité de légumerie, une volonté politique de la remettre au centre de la cuisine centrale se dessine dans les années 2010
- 2013 : idée du projet de légumerie
- Janvier 2017 : ouverture des portes de la légumerie et début de calculs de vieillissement des produits, de pourcentage de pertes lors des transformations
- 2018 : création du PAT du Grand Cahors
- 2023 : ajout grâce à un financement de France Relance de la préparation de potage pour l'hôpital

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Transformer des légumes bruts en légumes prêts à l'emploi de 4ème gamme pour la cuisine centrale et les hôpitaux : *“Il faut imaginer la légumerie comme une pièce à part entière de la cuisine centrale mais pas collée à la cuisine.”*
- Equipe de 3 ETP qui sont des agents des collectivités
- Subventions à l'ouverture grâce à la Draaf, investissement de 140 000 € dont France Relance a payé 80% pour la remise en état du bâtiment de l'ancienne cuisine centrale
- Fermeture en août : congés annuels, pas de mise en difficulté pour les producteur·ices qui profitent d'une période touristique avec les ventes à la ferme, etc
- Au total 7 producteur·ices régulier·es (dépend de la saisonnalité et de leur produit) sont dans le Lot et représentent 70% de l'approvisionnement
- Marché public pour les achats aux producteur·ices
- But de l'outil n'est pas d'être bénéficiaire mais de transformer au maximum en local (et si possible en produits biologiques)
- Facturation selon le volume : le coût de fonctionnement par kilogramme de produit brut est de 0.55€ → c'est la seule recette de la légumerie
- Planification :
 - pour l'hôpital : 1 mois avec 2 cycles menus de 8 semaines par an
 - pour le lycée : 15 jours avant et s'adapte bien
 - pour la cuisine centrale : +/- 10 jours avec une attention forte sur les allergènes pour les parents car les enfants ne savent pas lire
 - crèches : sur 5-6 jours, sans cycle menus
- Volume : 8 tonnes bruts mensuelles de légumes transformés sur 10 mois principalement (car ralentissement pendant les vacances scolaires d'été)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Un gros producteur leur a fait confiance dès le départ et a augmenté sa production grâce à la légumerie
- Moindre coût d'investissement au départ pour la légumerie car le bâtiment appartenait déjà à la collectivité
- Plus d'1/4 de l'activité de transformation concerne des produits issus de l'Agriculture Biologique (respect des séparations des espaces)
- Récente mise en place de potage (utilisant aussi des produits non calibrés)
- Soutien des politiques actuelles qui veulent relancer l'économie du Lot par le biais de la légumerie
- Quelques fruits sont aussi transformés (melon, pastèque et ananas) : ananas frais pour 2 300 enfants (permet une meilleure qualité pour les repas malgré une baisse du taux de produits en local passant par la légumerie)
- Forte adaptation du maillon légumerie avec une prise en compte des attentes de l'amont et l'aval
- Amélioration de la qualité des aliments et adaptation rapide des cuisinier·es

ORIGINALITÉ

“Le point fort là pour nous c'est la volonté politique et le soutien de l'outil. [...] L'alimentation est une priorité pour l'agglomération du Grand Cahors”.

PARTENARIAT(S)

Liens avec le PAT : **Les 5 axes majeurs du PAT du Grand Cahors**

Axe 1 : la légumerie

Axe 2 : le potentiel agricole du territoire

Axe 3 : la valorisation des compétences et accompagnement des acteurs

Axe 4 : les espaces tests

Axe 5 : la mise en réseau Les actions du PAT en lien avec la légumerie :

développer l'activité maraîchère sur le territoire par l'insertion : mise à disposition de terres pour cultiver : arrêt en janvier 2023 (fin de subvention étatique)

⇒ facilitait l'approvisionnement, la proximité maximale (2 km), les prévisions en avance des cultures, etc

- en cours : mise en place des espaces tests
⇒ atout sur le plan de l'approvisionnement

- en cours : diagnostic pour une plateforme d'approvisionnement
- en projet : partenariat avec la Banque Alimentaire : emprunter la légumerie le week end (1 fois par mois) : pour valoriser des dons alimentaires

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Ne trouve pas l'intégralité des produits en producteur·ices à l'échelle locale : le Lot n'est pas une grande terre maraîchère
- Coût en temps pour comprendre les besoins des producteur·ices, vérifier les définitions de chaque transformation et les démarcher
- Difficultés des gros volumes et de la saisonnalité :
 - Exemple : une ratatouille pour un collègue qui demande 80 kg de poivrons en tout début de saison passera par les grossistes
 - Exemple : à partir du 15 mars, l'hôpital veut des produits d'été or ils ne sont pas encore prêts
- Dépendance envers les élu·es (risque de changements de priorités politiques)
- Recrutement difficile mais stabilité de l'équipe depuis 1 an : les conditions de travail sont rudes (froid, pieds dans l'eau, sans lumière du jour, bruit des machines, répétitions des gestes, problèmes musculo-squelettiques car chaque légume est déplacé 10 fois entre son entrée et sa sortie de la légumerie...)
- Dérèglement climatique entraînant des manques d'approvisionnement : se tourne vers les départements 47, 82, 12. On reste en région Occitanie avec des départements limitrophes (parfois moins de kilomètres de distance parcourus qu'au sein du Lot)
- Mauvaise adaptation des équipements au départ et des choix de produits
- Mauvais calcul de la charge administrative au départ : quasiment 1 ETP y est dédié
- Baisse de la qualité des services de l'approvisionnement depuis la hausse des prix des matières premières : les kiwis (locaux) et bananes ne sont plus gardés dans des chambres froides jusqu'au jour de livraison et optimisation des livraisons de l'approvisionnement en réduisant la fréquence (Exemple : livraison des produits AB une fois par semaine au lieu de deux)
- Surface du bâtiment petite : les employés se gênent rapidement mais obligation de s'adapter au bâtiment existant sans la marche en avant

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution face aux difficultés de recrutement : miser sur une bonne cohésion d'équipe, le responsable a un rôle central pour cela
- Solution à la mauvaise préparation du projet en amont :
 - dépense de 90 000€ dans du matériel adéquat (parmentière, robot-coupe avec le pourvoyeur)
 - re-penser les produits (épinards frais ou petits pois frais sont impossibles à préparer pour un grand nombre de repas) avec un montage réaliste et contacter la diététicienne pour connaître les besoins nutritifs
- Solution face à un calcul inadapté de la charge administrative de départ : prendre contact avec d'autres légumeries ou avec les acteurs de l'amont et l'aval afin de se rendre compte du besoin de faire ce lien, adapter chaque commande en fonction du prix, etc

Améliorations futures possibles :

- Adaptation des recettes comme pour les potages avec les surplus de productions : d'autres usages sont possibles à imaginer
- Ajouter du volume au-delà de ce qui est absorbable pour les employés actuels : une deuxième équipe qui enchaînerait jusqu'à 19h plutôt que la légumerie ferme à 14h

Observatoire

Légumerie 09 Centrale d'Ariège



La légumerie 09 centrale d'Ariège, offre un service d'approvisionnement en produits de 4ème gamme spécialement conçu pour les restaurations collectives des collèges. Cette structure publique emploie également des personnes en insertion et travaille sur la relocalisation alimentaire.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY

france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

**LÉGUMERIE 09
CENTRALE D'ARIÈGE**

Laroque-d'Olmes - 09600

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Localisation

France

Occitanie

Ariège

Bénéficiaires

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- 2017 : étude lancée par le département pour penser le projet de légumerie afin de répondre aux objectifs d'approvisionnement de restauration scolaire des collèges
- Choix d'une friche industrielle remise en état pour développer de l'emploi sur ce bassin économique
- Mai 2018 : mise en service pour expérimentation
- Septembre 2018 : fonctionnement complet
- Septembre 2023 : certification avec le label Agriculture Biologique

OBJECTIFS

- Soutenir la qualité des repas servis dans les collèges
- Œuvrer au maintien de l'agriculture locale en créant des débouchés de circuits courts pour la restauration collective
- Structurer la filière agricole locale afin d'augmenter les volumes produits
- Promouvoir une alimentation saine et durable

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Partenariat avec la Chambre d'Agriculture de l'Ariège pour penser le schéma d'approvisionnement passant par la plateforme Terroirs Ariège Pyrénées pour centraliser les offres de productions
- Budget investi : 844 000 € pour une surface de 450 m² (dont 60 m² pour une extension éventuelle)
- 2 ETP employé·es du département et +/- 20h par semaine pour 2 personnes en insertion
- Arrêt de la production pendant les vacances scolaires avec fermeture de l'outil
- Possibilité d'utiliser la capacité de l'outil pour augmenter les volumes (pourrait aller jusqu'à 200 tonnes transformées par année)
- Approvisionnement en priorité en Ariège puis dans les départements limitrophes (Occitanie)
- Planning de commandes prévus sur 2 mois pour que la plateforme puisse répondre aux demandes d'approvisionnement
- Structure publique qui s'inscrit dans le cadre d'engagements politiques pour l'activité agricole, l'amélioration de l'alimentation, le développement de l'emploi et du territoire donc moins d'attention sur l'objectif de rentabilité que les structures privées
- Volumes de production :
- Restauration en collèges de 5 000 repas par jour
- Panel de 4 à 9 légumes ciblés par période et selon la saisonnalité :
 - Base fixe de trois légumes : pommes de terre, carottes, oignons,
 - Ajout variable : courgettes, aubergines, potimarron, chou fleur, navets, panais
- 50 tonnes de légumes transformés par an

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Recrutement d'une équipe de maîtrise d'œuvre pour la création d'une légumerie centrale
- Sollicitation des chefs de cuisine de l'ensemble des collèges afin d'anticiper les menus et de :
- privilégier la coordination et la massification des légumes pour l'ensemble des services de restauration
- en respectant les principes de l'équilibre alimentaire et les fréquences, fixés par la réglementation
- en conservant une liberté et une autonomie dans le choix des préparations pour les chefs de cuisine
- Engouement pour l'épluchage et la préparation des oignons, facilitant le travail dans les cuisines, supprimant les surgelés et permettant de remettre en place des recettes faites maison
- Grande satisfaction des cuisines pour la qualité des produits et le gain de temps
- Aide financière départementale permet une marge financière supplémentaire : réorientée vers l'économie agricole et artisanale locale, sans impacter le tarif de la restauration collective
- Biodéchets valorisés pour nourrir des animaux d'élevage des alentours
- Hausse de l'activité maraîchère et des installations agricoles
 - Exemple d'une production de pommes de terres locales lancée grâce au lien avec le PETR
- Relation de confiance avec les producteur·ices permettant d'expliquer les contraintes des métiers de production maraîchère et de transformation dans la légumerie avec un cahier des charges explicatif pour les calibrages, forte compréhension pour le temps d'adaptation des producteur·ices aux caractéristiques demandées

PARTENARIAT(S)

Légumerie impliquée dans le PETR de l'Ariège :

- Engagement qui a permis de développer une plateforme qui approvisionne la légumerie en lien avec le maraîchage du département : délégation totale de la partie approvisionnement dans cette légumerie
- Lien avec le PAT d'Ariège se développant actuellement sur l'axe du maraîchage : permet de faire connaître ce débouché pour les légumes qui seront produits dans les activités agricoles en cours d'installation

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Développement du volume de production sur le territoire ariégeois en cours par le biais de la hausse d'activité agricole en maraîchage
- Aléas climatiques ayant des conséquences sur les récoltes

Observatoire Légumes du Coin



Légumes du Coin incarne à la fois un projet à vocation sociale, favorisant l'insertion professionnelle, et un engagement en faveur de la transition agricole et alimentaire à travers son activité de légumerie. En élargissant son offre avec l'introduction de produits de première gamme et en proposant de la prestation de service, elle aspire à attirer une clientèle plus large.

□ AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY

france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

□ PROGRAMME

Démarrage: 2024

□ ORGANISME(S)

LÉGUMES DU COIN

Xertigny - 88220

1110 rue Jules Bougel

COMITÉ DE LECTURE

□ Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Expérience récente, en attente de résultats

□ Localisation

France

Grand Est

Vosges

Bénéficiaires

Personnes en situation de handicap

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- Idée de faire un projet collectif en chantier d'insertion avec un lien entre Les Jardins de Cocagne et la Chambre d'Agriculture dès 2016 pour favoriser les liens du "Champ à l'assiette"
- Etude de marché pour la mise en place d'une légumerie jusqu'à la création du pôle Eco Ter Vosges Alimentation en novembre 2018
- Démarrage de la légumerie en septembre 2019 avec 6 membres fondateurs :
 - Les Jardins de Cocagne (insertion)
 - La chambre d'agriculture
 - 1 autre chantier d'insertion
 - 1 centre de vacances
 - 1 association d'entreprise du secteur
 - 1 député portant une association de développement de projet

OBJETIFS

Plusieurs missions de l'outil :

- travail en insertion en premier lieu
- mieux manger dans l'assiette
- développer le maraîchage sur le territoire

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Local anciennement utilisé pour une champignonnière
- Equipe de 2 encadrantes d'équipes : 1 pour la conserverie (80% d'un ETP) et 1 pour la légumerie (1 ETP), 1 alternant commercial et pour la rentrée : recherche de 2 alternant·es (pour la prospection)
- Contrat pour 4 mois maximum et reconductible maximum jusqu'à 2 ans pour les personnes en insertion
- Volume de 80 tonnes de légumes transformés en 2022
- 12 producteur·ices permettent l'approvisionnement
- Superficie (total de 600 m²) :
- champignonnière : 120 m²
- légumerie 180 m² + la cave
- conserverie grande avec 2 locaux de stockage de 120 m² et 150m² répondant au grand besoin d'espace de stockage (pour les bocal vides puis remplis, les matières premières, etc)

⇒ avec 1 chambre froide pour les produits biologiques et 1 pour le conventionnel pour séparer les aliments

⇒ ½ de l'utilisation à la disposition des producteur·ices et ½ pour la légumerie

- Chiffre d'affaires de la légumerie se décompose en : 45% pour les collèges, 15% pour les lycées, 40% pour les privés
- Chiffre d'affaires de l'outil se décompose en 25% pour la conserverie, 25% de prestation et 50% pour la légumerie. Avec un total de 130 clients.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Contractualisation avec une partie des maraîcher·es en fixant un prix et une quantité pour l'année (6 personnes) avec une bonne rémunération des producteur·ices
- Travail avec une vingtaine de collèges et lycées dont les cuisinier·es ou gestionnaires ont décidé de faire leur achat par la légumerie grâce à la motivation du chantier d'insertion et des produits locaux
- Pour la restauration collective scolaire : pas de répercussion sur les coûts et favorise une plus forte attention aux achats et aux déchets
- Le Conseil départemental avait mis en place un bonus pour les clients passés par la légumerie/conserverie afin de motiver : système plus mis en place actuellement mais a permis de favoriser leur activité
- Pluralité de produits indispensable car la légumerie avec une activité de 4ème gamme ne permettrait pas de maintenir l'outil :
- champignons pour lancer l'activité avec des entrées d'argent
- conserverie pour pallier la saisonnalité et proposer une mise à disposition pour les producteur·ices
- développer des frites depuis début 2023 (compliqué car ce ne sont pas les bonnes pommes de terre sur le territoire donc beaucoup de pertes et choix de s'approvisionner chez les départements limitrophes)
- *"Toutes les légumeries cherchent des pendants à la légumerie, souvent c'est le brut."*
- Ouverture du lundi au samedi midi et pas de fermeture en été
- Permet une activité économique avec 31 CDDI (insertion) et 5 personnes et demi comme travail salarié par an
- Nouvelles transformations pour écouler des surplus, des produits non calibrés et des demandes précises (soupes, conserves de haricots, sauce tomate pour un pizzaiolo)
- Encourager le développement durable au maximum : se préoccuper d'être écologique, en favorisant les producteur·ices dans un rayon de 50 km livrant en local
 - *"Donner du sens au travail, du sens pour les employés, du sens pour nos producteurs, du sens au territoire"*

PARTENARIAT(S)

Engagé en collaboration avec 3 PAT et PETR développant :

- un projet de plateforme : ils se sont associés pour intégrer les produits bruts car beaucoup des offres
- d'AgriLocal de produits bruts étaient non honorées (à cause de la charge logistique que cela implique pour les agriculteur·ices)
- en parallèle avec l'ODCVL, un travail pédagogique pour développer le bien manger des réunions de réseaux
- un projet de Tiers lieu avec un projet agri-alimentaire prévu dans 5 ans.

Remarques :

- Cette collaboration avec les PAT est valorisée et favorise les interactions avec la génération engagée de 25 à 35 ans. Cependant, il est essentiel de ne pas perdre de vue les besoins urgents liés à la gestion et au maintien de l'infrastructure.
- Sentiment d'être sur des "sables mouvants" avec l'obligation de devoir s'adapter et d'être réactif en permanence

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Problématique de la saisonnalité connue dès le départ : reprise de l'activité de champignonnière (shiitake et pleurotes biologiques) afin d'étaler les productions sur toute l'année
- Période de Covid au lancement de l'activité donc deux années très compliquées avec du chômage partiel, etc
- Abandon d'Elior alors qu'il était pensé pendant l'étude de faisabilité comme le client majoritaire avec 70% du chiffre d'affaires : donc la stratégie commerciale fut tout de suite impossible à réaliser
- Difficulté liée à la gouvernance puisque une partie des personnalités politiques impliquées au départ ont changé leurs engagements (changement de maire, etc)
- Difficultés pour trouver de nouveaux clients car les Ehpad et hôpitaux ont des budgets très serrés
- Enjeu de justifier la démarche auprès de personnes et créer de la visibilité pour augmenter les clients potentiels
- Décalage entre les projets long terme des collectivités et l'urgence de soutien économique pour la survie de l'outil tous les 6 mois
- Contexte géographique peu favorable : dans les Vosges, il y a peu de maraîchage d'où la définition dans le cahier des charges de 120 km d'approvisionnement ce qui permettait d'aller en Haute Somme, Alsace
- Difficultés financières : le déficit ne baisse pas alors qu'il y a une hausse de 25% du chiffre d'affaires calculé mi-mai 2023 (à cause de la hausse du coût de l'énergie, des salaires, du loyer, il y a 60 000 € de déficit par an)
- Difficultés de récoltes liées au manque d'eau, à la grêle, aux maladies sur les cultures sont accrues : du jour au lendemain, il est possible que l'approvisionnement soit annulé
- Incertitude sur les clients : dès qu'il y a un risque de grêle, de Covid, etc impliquant qu'il y ait moins d'élèves dans les cantines scolaires : réflexe de se tourner à nouveau vers les produits congelés

"Si les politiques ne signent pas des engagements avec les clients, c'est trop difficile ou alors il faut une légumerie où l'activité de légumerie serait secondaire."

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Solution face aux difficultés de saisonnalité : ajout de la conserverie (juin 2019) et légumerie (septembre 2019) afin d'utiliser l'outil toute l'année

Améliorations futures possibles :

- Elior va être auditionné par la ville d'Epinal pour augmenter l'approvisionnement biologique des cantines, grâce à l'aide de la région Grand Est : Elior pourrait entrer dans les clients
- La ville d'Epinal souhaite une autonomie de maraîchage à 100% sur 1 500 repas donc elle veut créer une surface de maraîchage dans ce but
- A partir de septembre 2023, ajout de livraison de produits bruts : *"On est en train de développer le côté plateforme à destination des clients"*
 - Remarque : Même processus que les légumeries du Tarn, de Grenoble, etc : la tendance est d'augmenter la partie 1ère gamme et de moins utiliser les outils de transformation qui sont coûteux en investissement et nécessaires mais cela permet de maintenir la légumerie
- Récupération de la légumerie d'une partie du fond de compensation suite à la destruction de terres agricoles pour agrandir une papeterie
- Possible futur élargissement du rôle de plateforme en distribuant plus de produits alimentaires proches comme des légumes secs, farines, pâtes fraîches sans les fabriquer,...

"On cherche toutes les solutions, toutes les idées puisqu'on n'arrive pas à développer les clients, à moins que d'ici là Elior parte avec nous et là on aura une deuxième base de clients supplémentaire"

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage : Conseil : ne pas avoir un client dominant à 70% du chiffre d'affaires car cela crée une forte dépendance envers ce client. En cas de désengagement, l'équilibre de l'outil est en danger.

Observatoire

Les jardins de Solène



Les Jardins de Solène se distinguent en tant que légumerie axée sur la restauration collective et engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Leur collaboration préexistante avec le monde agricole constitue un avantage indéniable, renforcé par leur engagement à intégrer des personnes en situation de handicap dans leur fonctionnement.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr
Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

LES JARDINS DE SOLÈNE
Pernes-les-Fontaines - 84210
27 Allée de Prato 1

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Viabilité économique à renforcer

Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Vaucluse

Bénéficiaires

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- Association Solid'Agri existe depuis 2008 : prestation agricole avec des personnes en situation de handicap
- Prise de conscience d'un énorme gaspillage lors d'une aide au recyclage pour les agriculteur·ices 2014-2015 : des bennes de produits jetées car impossible à vendre en magasins
- Création d'une légumerie en 2017 pour lutter contre ce gaspillage sous forme d'une entreprise SAS nommée Les jardins de solène

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Activité de 4ème gamme : cru emballé sous vide avec une DLC de 7 jours et négoce de produits bruts en achat/revente (1ère gamme)

Exemple : la fraise ne peut pas être transformée mais il y a de grandes quantités dans le secteur pour la revente directe

- Commandes de transformation des clients et ce qu'il reste aux agriculteur·ices locaux qui ne peut pas être vendu dans les magasins : planification normale sur 7 jours
- Commandes par mail (75% des cas) ou par téléphone puis appel des fournisseurs rassemblés dans une liste pour voir leurs produits du moment
- Nombre de producteur·ices entre 25 et 50
- Contractualisation avec les fournisseurs en cours : objectif à atteindre pour sécuriser les relations des deux côtés (production et transformation)

⇒ il est possible d'adapter les cultures en fonction des commandes : garantie du prix et volume

- 8 employé·es dans la production et prestation agricole
- Mise en place de 2 équipes par jour : 6h30 et 8h chacune (jonction d'1h30 au milieu)
- Surface 450m² : chambre froide pour les matières premières, 3 salles de traitements, vestiaires et la salle de produits finis, + quais de livraison et approvisionnement
- Volume : en moyenne entre 1 ou 2 tonnes / semaine en temps scolaire
- Label AB (certifié par écocert)
- Les débouchés sont des clients entre 20 et 50 km :
- Milieux scolaires et hospitaliers
- La ville d'Avignon avec 5 500 repas par jour est le plus gros client : représente 60-75% du chiffre d'affaires : marché indispensable pour la légumerie
- Quinzaine de clients réguliers (commande chaque semaine)
- Le biologique représente 20-25% et les autres transformations sont en conventionnel local
- Paradoxe qu'il n'y ait pas assez de demande parce que des tonnes de fruits et légumes sont jetées par les agriculteur·ices ne pouvant les vendre
- Mode de transport : livraison eux même avec un camion frigorifique
- Niveau financier :
- 500 000€ d'investissement pour la création du laboratoire (matériel, mise aux normes, égouts, hygiène, plan CCP...) sans compter la location du lieu (pas propriétaire)
- un peu d'aide mais en grande majorité financé par emprunt : subvention que pour les emplois d'insertion

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Privilégier le local avec un approvisionnement situé à moins de 20 km : *“Dans ma façon de m'approvisionner, je travaille de façon circulaire, sur une carte, on trace un petit rayon et on élargit au fur et à mesure.”*
- Direct producteur·ice (95%) : légumes plein champs et maraîchage. Cas exceptionnel avec un grossiste ou négociant (5%)
- Garder un lien avec les producteur·ices : soutien pour les agriculteur·ices en difficultés dans le quotidien et encourage les installations car réel besoin de nouvelles activités agricoles
- Réseau de producteur·ices déjà débuté avant la création de la légumerie lors de l'association faisant de la prestation de service donc grande relation de confiance
- Offre locale assez développée
- Bon dimensionnement de l'outil : pas de problème de stockage et tout a été construit aux normes
- Qualité alimentaire améliorée : retours très positifs des cuisinier·es
- Sensibilisation au gaspillage par des visites du laboratoire et vraie diminution du gaspillage par la relocalisation
- Rémunération juste pour les producteur·ices

PARTENARIAT(S)

Liens avec les PAT du Vaucluse : présence aux réunions

- En avril 2023 : journée de rencontre Grand Avignon avec toutes les communes : sur la question du repas local
- Légumerie située à 500 mètres de Carpentras qui n'est pas un client, continue de sous traiter avec des grands noms de restaurations collectives (Salade de fruit, Transgourmet ..)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- La légumerie ne peut pas acheter tous les produits des agriculteur·ices pour cause de manque de commandes

- Par exemple, appel d'un agriculteur pour 3 tonnes d'aubergines ou 700 kg de poivrons verts sans solution de vente
 - Problème : le cloisonnement des budgets empêche de penser un bénéfice de temps en cuisine ou une réduction des déchets comme justification d'une légère hausse du prix d'achat du produit préparé à la légumerie
 - **Contraintes des collectivités face aux budgets des repas de restauration collective et il est difficile de faire concurrence aux grands noms de la restauration collective qui ont de gros volumes et des prix plus bas**
 - Problèmes d'approvisionnement nationaux et refus de s'approvisionner à l'étranger
 - carottes (rupture depuis mi-avril or d'habitude ils en ont toute l'année),
 - oignon (problème de sécheresse et plus rentable de vendre à l'export donc pas de produits pour la restauration collective)
- ⇒ Ces difficultés d'approvisionnement sont liées aux changements climatiques, à l'amenuisement des ressources ayant des conséquences sur les récoltes

- Malgré le contexte économique complexe (inflation) : choix de ne pas augmenter les prix à la vente en misant sur les volumes et une hausse du chiffre d'affaires
- Situation difficile pour les agriculteur·ices se traduit par des arrêts d'activité agricole : départ à la retraite sans repreneur·se, abandon de projet agricole par des jeunes...
- Arrêt de l'utilisation de l'outil pendant l'été avec un ralentissement des commandes liée aux vacances scolaires
 - Démarche en cours d'ajout d'autres activités (surgélation, appertisation) et nouveaux contrats
- Difficultés dans le personnel : fort turn over dans l'équipe au niveau administratif car idée que le travail est tourné vers de l'insertion donc moins de rigueur or c'est une entreprise qui a aussi un besoin d'être rentable pour fonctionner
 - Aides du fait d'être en insertion
- Utilisation de l'outil très loin de sa capacité maximale : la légumerie pourrait embaucher 4 personnes en plus s'il y avait des commandes supplémentaires

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution pour utiliser les surplus des agriculteur·ices : utiliser la surgélation pour avoir une DLC plus longue (6 mois voire 1 an) et pouvoir transformer les produits même sans avoir de commandes déjà prévues : ajout de l'activité de surgélation en projet
- Solution proposée face aux difficultés d'approvisionnement : un remplacement des produits manquant sur le territoire local par ceux de saison serait une solution

Améliorations futures possibles :

Evolution possible : un projet de surgélation permettra de :

- allonger la DLC donc diminuer les gaspillages
- augmenter le volume produit par la légumerie
- occuper le temps plein de la dernière personne recrutée en CDI (pas assez de demande pour le moment)
- couplé à l'engagement d'un·e stagiaire pour recenser le potentiel des restaurations d'entreprises (l'essai avec la restauration privée n'a pas fonctionné jusqu'ici car trop strict sur les budgets et pas de conscience du travail économisé pour les cuisinier·es)

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Conseils issus de l'initiative :

- bien dimensionner le projet avec une étude de marché solide en amont
- créer un réseau de producteur·ices avec des contacts fréquents permettant une confiance, un soutien moral et des prix intéressants par rapport aux filières longues
- avoir minimum un marché public comme client de la légumerie avant de se lancer
- dans le recrutement : choisir des personnes ayant une forte compétence de planification et d'anticipation

Observatoire

Terra Alter Pays D'Oc



Terra Alter Pays d'Oc propose une activité de légumerie 100% en produits biologiques, valorisant les productions d'Occitanie avec une coopération forte des producteur·ices. Le réseau de légumerie Terra Alter souhaite s'étendre afin de multiplier les partenaires.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

TERRA ALTER PAYS D'OC

Montans - 81600

Plaine de Vindrac

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Viabilité économique à renforcer

Localisation

France

Occitanie

Tarn

Bénéficiaires

Population rurale

ORIGINE ET CONTEXTE

- étude de marché lancée en 2015 par une association avec pour but de :
 - se rapprocher des chambres d'agriculture pour voir les producteur·ices intéressé·es pour faire du demi gros
 - se rapprocher des cuisinier·es intéressé·es par les produits biologiques et locaux pour vérifier s'il y avait des attentes
- création du réseau de légumerie Terra Alter en 2017
- début de l'activité en décembre 2018

Réseau Terra Alter

Réseau de plusieurs sociétés coopératives (SCOP ou SCIC) avec des chantiers d'insertion et des produits uniquement issus de l'agriculture biologique.

Suite à deux années de travail en tant que salarié-e, le statut d'associé-e est ajouté pour chaque personne.

“L'idée est d'avoir des entreprises vertueuses qui promeuvent une agriculture saine, qui sont dans une logique de commerce équitable avec des producteurs et qui appartiennent aux salariés”

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Produits tous biologiques et locaux, principalement des pommes de terre, carottes, oignons, salades et des fruits
- Situé dans le Tarn : une région d'élevage, de cultures céréalières avec peu de maraîchage
- Le comité de développement de Gaillac voulait créer une association qui rassemble les producteur·ices : nommée Le petit légume d'Autan (rencontres 2 ou 3 fois par an) suite à une grille tarifaire, ils optimisent les coûts de production et la légumerie s'engage à acheter en priorité chez eux (quasiment tous les légumes de plein de champs passent par cet approvisionnement)
- Surface de 60 m² (comprenant l'espace pour la plonge, l'étiqueteuse, la mise sous vide) et deux chambres froides de 30m² pour faire 120 tonnes par année
- Investissement de 40 000 € (dont une aide de l'Agence Bio à 40%)
- Volume du 1er semestre de 2023 de 67 tonnes représentant 246 000 € de chiffres d'affaires (mais incluant plus de la moitié de l'année à cause des vacances scolaires)
- Une dizaine de producteur·ices régulier·es (moins de 50 km) et des légumes des Pyrénées Orientales (via un grossiste)
- 5,3 ETP (35h par semaine annualisé, répartis en 6 personnes dont 1 en insertion)
- Clients :
 - 1 restauration d'entreprise
 - des restaurants (des produits de variétés anciennes, sans interruptions pour les vacances scolaires, 15% du Chiffre d'Affaires avec 6 restaurants chaque semaine et environ 50 restaurants une fois par mois)
 - restauration hors-domicile (allant d'une école à 150 couverts à une cuisine centrale de 3 500 repas par jour) :

“si tout le monde respectait Egalim et passait par nous, on aurait un rayon d'action de 30 km et on aurait du mal à fournir”

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Engagement immédiat des cuisinier·es pour utiliser ces produits malgré la contrainte des budgets ce qui a permis des liens forts avec la restauration collective qui représente 80% des débouchés dont 60% pour les scolaires : cible principale de la légumerie
- Bonne qualité des produits (aucun intrant) et le choix de 100% biologique et local comme engagement militant pour l'avenir :
 - *“On veut promouvoir une alimentation saine donc la bio c'est quand même un cahier des charges plutôt bien fait, c'est une certification bien contrôlée et qui est connue et reconnue donc ça nous semblait plutôt bien parce que raisonné ça veut tout dire et rien dire.” “Pour l'instant le bio est le meilleur compromis même si en conventionnel ça serait plus facile.”*
- Bonne rémunération des producteur·ices situé·es en majorité à moins de 50 km et propose quelques contractualisations
- Regrouper des productions locales et les livrer, possible de stocker un peu
- Vente locale aussi : 55% du chiffre d'affaires est réalisé sur Toulouse et ses environs, 45% dans le Tarn ⇒ tout à moins de 50 km
- Livraison et collecte des produits grâce à 2 camions frigorifiques
- Partage d'expériences et entraide grâce au réseau Terra Alter

PARTENARIAT(S)

Des liens aux PAT, état des lieux :

- PAT au stade d'étude, donc sont invités aux réunions de préparation
- Demande du soutien dans le fonctionnement immédiat
- Demande de la légumerie et des producteur·ices de créer une plateforme de stockage qui aiderait les installations, proposerait une activité de conserverie et organiserait collectivement la livraison
- Le frein de vouloir relocaliser l'approvisionnement de la cantine sans changer le coût denrée est important

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Mise en place commerciale plus difficile que prévue par l'étude de marché avec des tarifs qui ne correspondaient pas et un mauvais calcul de productivité
- Aucun engagement dans les ventes alors même que la légumerie comptait sur ces contrats réciproques pour s'engager vis à vis des producteur·ices
- Après une année de démarrage, deux années de Covid ont rendu difficile la mise en route de l'outil (fermeture des cantines) donc la répartition initiale a été modifiée jusqu'à devenir : 70% de produits bruts et 30% transformés (contre 60% de produits transformés prévus au départ), modification à cause du :
 - peu de visibilité des cantines sur le nombre de couverts : la DLC de 6 à 8 jours est compliquée à gérer alors que les produits bruts ont une meilleure conservation
 - la première année, volonté de faire que du local sur les fruits donc limité aux pommes et kiwis sur la région mais les cuisinier·es ont voulu varier : se sont tournés vers des fruits exotiques avec un système achat/revente (sans transformation donc hausse de la part de produits bruts)
- Approvisionnement compliqué car les commandes aux producteur·ices sont faites avant de connaître les clients de la légumerie et leurs besoins : fait des paris sur ce qu'on va arriver à vendre mais *"ça fonctionne assez bien, on est toujours en construction du partenariat"*
- Problème du décalage entre les demandes de légumes d'été des cantines (autour du 1er mai) alors que ces productions ne sont pas prêtes en local
- Difficultés économiques puisqu'il faut gagner de l'argent sur les 3 mois complets sans vacances scolaires :
 - malgré un coût salarial important
 - malgré les 2h de ménage et de désinfection tous les jours d'utilisation
- Dépasser l'équilibre économique est l'objectif pour ensuite trouver des locaux plus adaptés
- Manque d'incitation avec la Loi Egalim car commander 3 fois des gros volumes en viande biologique permet déjà de dépasser les quotas, sans créer de partenariat et en cas de non-respect des quotas, aucune sanction n'est prévue.
- Peu d'installation en maraîchage mais *"L'idée est qu'on continue de monter en puissance et quand même l'objectif de ce qu'on fait c'est d'inciter les producteurs à s'installer. Je pense qu'on a permis au moins de pérenniser une activité et d'en développer une partie, j'espère qu'on continuera à l'avenir."*
- Problème pour recruter car travail avec des conditions difficiles (espace humide, répétition des mouvements...), les recrutements de personnes en insertion sont aussi complexes (souvent des mères isolées non-adaptées aux horaires)
- Le dimensionnement de la chambre froide ne permet qu'à 3 ou 4 personnes de travailler en même temps, ce qui limite le volume produit pendant les périodes chargées mais la variabilité des besoins rend impossible l'investissement dans un plus grand outil qui serait peu utilisé à sa capacité maximale
- Manque d'engagement des collectivités sur des volumes d'achats (frein de délégation de marchés publics, demande des compétences, etc) or, il est difficile pour la légumerie de répondre à des marchés publics prévus sur un an puisque les légumes sont garantis d'une semaine sur l'autre seulement

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution en place face à la difficulté de ne pas avoir d'engagements de commandes : grâce à l'expérience, une visibilité sur les besoins se développe et donc la légumerie arrive progressivement à s'engager envers les producteur·ices (connaissance des quantités nécessaires)
- Solution face à la limite d'espace lors de périodes chargées : besoin d'engagement pour s'adapter et rationaliser l'organisation des productions

Améliorations futures possibles :

- Une fois l'équilibre atteint, investir dans un atelier de conserverie
- Futur levier de réussite : le marché médico-social malgré leur budget très serré
- Agrandissement du réseau (une structure à Lyon a déjà rejoint Terra Alter et une à Liège devrait bientôt être intégrée)

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Conseil : il faut des fonds de roulement pour le bon fonctionnement de l'outil.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.terraalter.org/>

Publication avril 2024

Réalisation : Fédération Nationale des Cuma
en partenariat avec la Fédération des Parcs naturels régionaux
dans le cadre du projet PAT'AT' lauréat du PNA 2021 et financé par
l'ADEME

Cheffe de projet : Agnès LE FOULGOC
Réalisation de l'enquête de terrain
et rédaction des synthèses : Fanny NANCLAREZ

Nous remercions vivement les initiatives locales ayant pris le temps de
participer à cette enquête, le réseau Cuma ainsi que les membres du
COFIL ayant contribué à l'amélioration des livrables de ce projet en
apportant leur regard extérieur et leurs expertises

www.cuma.fr ↻

www.parcs-naturels-regionaux.fr ↻

www.resolis.org ↻

www.agirpoulatransition.ademe.fr ↻

Fédération Nationale des Cuma

43 rue Sedaine 75011 Paris

Tél. : 01 44 17 58 00

france@cuma.fr

www.cuma.fr

