

CONFERENCE 2

Cultiver des légumes à proximité des convives :
des initiatives qui favorisent
le lien social, au territoire et à son assiette



Animée par

Véronique BAILLON-INTERBIO Nouvelle-Aquitaine



Avec les interventions de

- **SCIC Ceinture Verte des Terroirs de Haute-Vienne (87)**
Elodie BLANCHARD, directrice
- **Ville de Saint-Junien (87), potager municipal**
Eliane CROCI, adjointe chargée des travaux, des bâtiments et de l'aménagement durable
- **Centre hospitalier de Nontron (24), jardin intergénérationnel**
Pascal CHAMOULEAU, responsable de la cuisine
- **Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine, les légumeries en région**
Alexia MICHOUUD, chargée de mission Démarches alimentaires de territoire



SCIC Ceinture Verte des Terroirs de Haute-Vienne (87)



La Ceinture Verte des Terroirs de Haute-Vienne



Elodie BLANCHARD
Directrice



La Ceinture Verte



95% des légumes que nous consommons en Haute-Vienne sont produits en dehors de notre territoire :
qualité légumes (frais ? bio ?), coûts du transport ? ...



La Ceinture Verte

**ENJEU : FACILITER
L'INSTALLATION &
PERENNISER LES
MARAICHERS**



Le maraîchage : une filière qui attire mais 50% d'abandon dans les 5 ans qui suivent l'installation

La Ceinture Verte

UNE COOPERATIVE : UN TRAVAIL COLLECTIF



AGROBIO 87



L'OFFRE DE LA CEINTURE VERTE

des fermes maraîchères clés en main en location + un accompagnement technico-économique individuel

Un système
d'irrigation

1 500 m² de serres

Sur minimum 2 ha

Un bâtiment de
stockage/lavage

Un tunnel de stockage





La Ceinture Verte



Des producteurs coopérateurs indépendants

- *A leur compte*
- *Libre choix des productions*
Possible diversification : petits fruits, poules pondeuses, etc....

Un bail rural 20 ans et une cotisation mensuelle avec la SCIC CV
Pas d'investissement lourds au départ, liberté de changer de métier avec peu de contraintes



La Ceinture Verte

FOCUS :
un travail actif sur le débouché
“restaurants scolaires”





La Ceinture Verte



16 FERMES CRÉÉES EN FRANCE EN 3 ANS

+ RECHERCHE DE SOLUTIONS POUR LES FILIÈRES MARAICHERES LOCALES...

=> Le réseau des SCIC Ceinture Verte cherche avec les acteurs agricoles et les organismes de recherches (INRAE...) à trouver des solutions à divers problèmes (aléas climatiques, commercialisation, charges...)

Exemple : en Haute-Vienne, le principal frein à la construction de ferme CV est la ressource en eau.

=> *La SCIC 87 porte un projet sur :*

1/ les solutions alternatives au forage pour récupérer de l'eau (étangs, eaux pluviales urbaines, eaux de sortie de station d'épuration, eau pluviale sur toiture)

2/ des solutions pour limiter la quantité d'eau utilisée pour l'irrigation (limiter et/ou réduire la consommation alors que les températures augmentent)



Merci de votre attention



Elodie BLANCHARD

Directrice Générale

Ceinture Verte des
terroirs de Haute-Vienne

07 63 13 25 76

elodie.blanchard@laceintureverte.fr

19 rue Bernard Palissy - 87000
Limoges

www.laceintureverte.fr



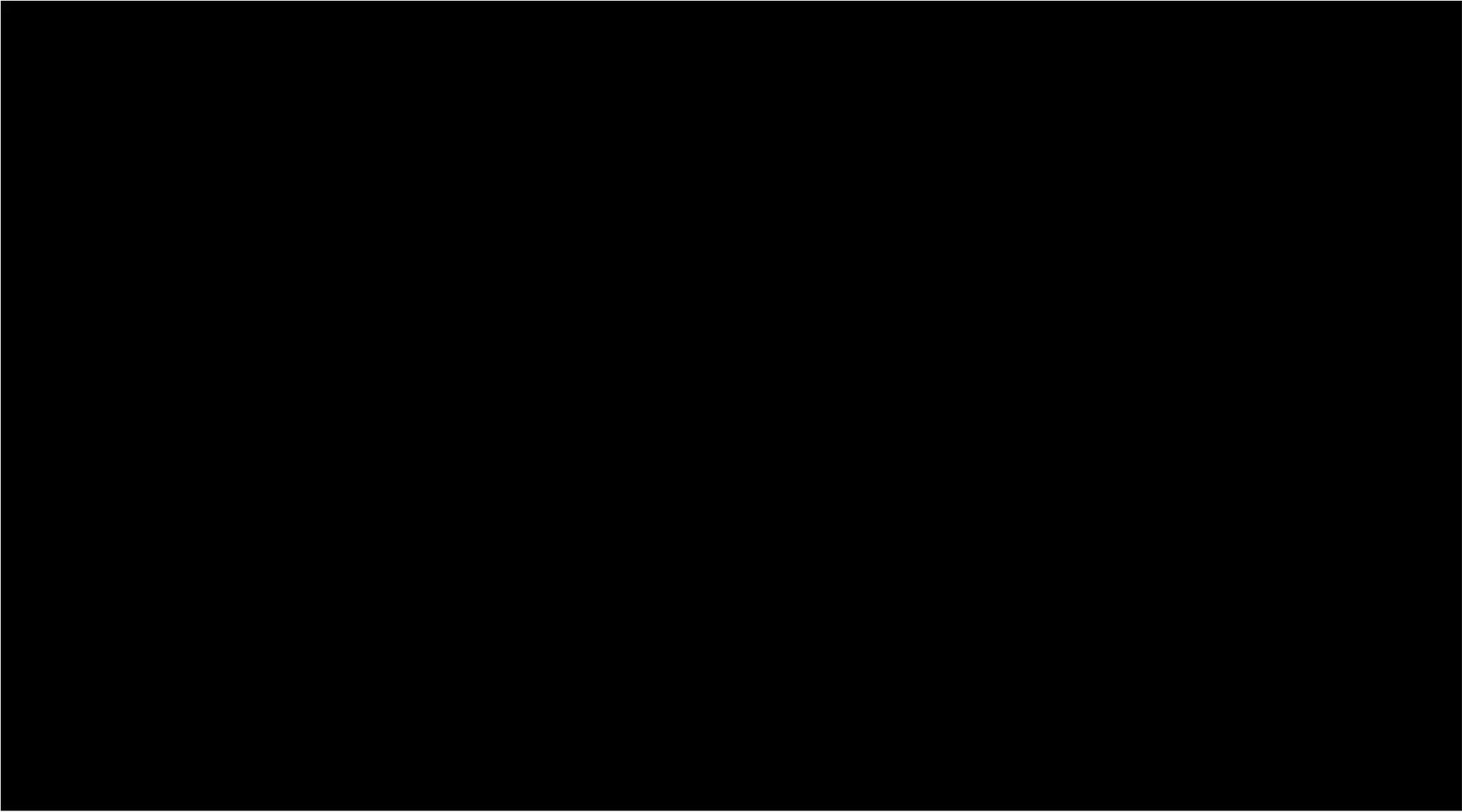
La Ceinture Verte

Le potager municipal de la Ville de Saint-Junien (87)



Eliane CROCI
***Adjointe chargée des travaux, des bâtiments
et de l'aménagement durable***





TOILE REGIONALE DE COMPETENCES SUR LA
**RESTAURATION
COLLECTIVE**
BIO, LOCALE & DE QUALITE
en Nouvelle-Aquitaine



Le jardin intergénérationnel du centre hospitalier de Nontron (24)



Pascal CHAMOULEAU
Responsable de la cuisine



Un jardin intergénérationnel

Présentation de la structure:



Située dans le nord Dordogne la cuisine centrale de l'établissement produit 1200 repas par jour en moyenne en liaison froide pour l'Hôpital, ehpad, école, centres de loisirs, IME et portage de repas à domicile.





Depuis 2017, la cuisine centrale du Centre Hospitalier de Nontron est engagé dans la démarche de garantie Mon Restau Responsable.



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



Lauréat 2021 du trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Catégorie établissement hospitalier

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine

Fabrique citoyenne de biens communs



Nouvelle - Aquitaine



Ce trophée a pour objectif de distinguer les meilleures initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.



TOILE REGIONALE DE COMPÉTENCES SUR LA
RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine



Création d'un jardin intergénérationnel



Suite à la création d'une plateforme de compostage **ALIMENTERRE** sur site valorisant les déchets inévitables de notre établissement mais aussi du collège de la ville, un jardin intergénérationnel alimenté par le compost normé a vu le jour.





Entretenu et cultivé dans la bonne humeur par les résidents de l'EHPAD, ce qui contribue largement à leur bien-être, de l'aveu même du corps médical. Le jardin est aussi un lieu de rencontre, d'échange et de partage avec les enfants des écoles locales.





Les légumes produits sont utilisés dans le cadre d'ateliers cuisine ou distribués au personnel de l'établissement par les résidents lors d'un marché très valorisant créant du lien social. Les fleurs du jardin elles, participent à fleurir la salle à manger des résidents.





Etude de recensement des légumeries en Nouvelle-Aquitaine

réalisée par Louise Carré



Alexia MICHOU

Chargée de mission Démarches alimentaires de territoire



Un centre de ressources sur le développement territorial co-piloté et co-financé par l'Etat et la Région depuis 2002



Pays et Quartiers de
Nouvelle-Aquitaine



5 missions principales

1. Aider à la compréhension et à l'appropriation des politiques publiques
2. Structurer et animer les réseaux
3. Repérer, qualifier et diffuser les expériences, pratiques et initiatives
4. Animer et accompagner l'ingénierie des territoires
5. Consolider les interactions entre la recherche scientifique et les pratiques territoriales



Deux piliers historiques

- La politique de la Ville
- La politique contractuelle territoriale



5 thématiques prioritaires

- Les démarches alimentaires
- La revitalisation
- L'emploi
- L'inclusion numérique
- Les transitions



Un public composé de

- L'ingénierie territoriale
- Décideurs locaux
- Opérateurs
- Partenaires



Equipe

- 7 agents "Pôle animation"
- 2 agents "Pôle communication"
- 2 agents "Pôle administratif"



POLE REGIONAL DE COMPETENCES SUR LA
**RESTAURATION
COLLECTIVE**
BIO, LOCALE & DE QUALITE
en Nouvelle-Aquitaine



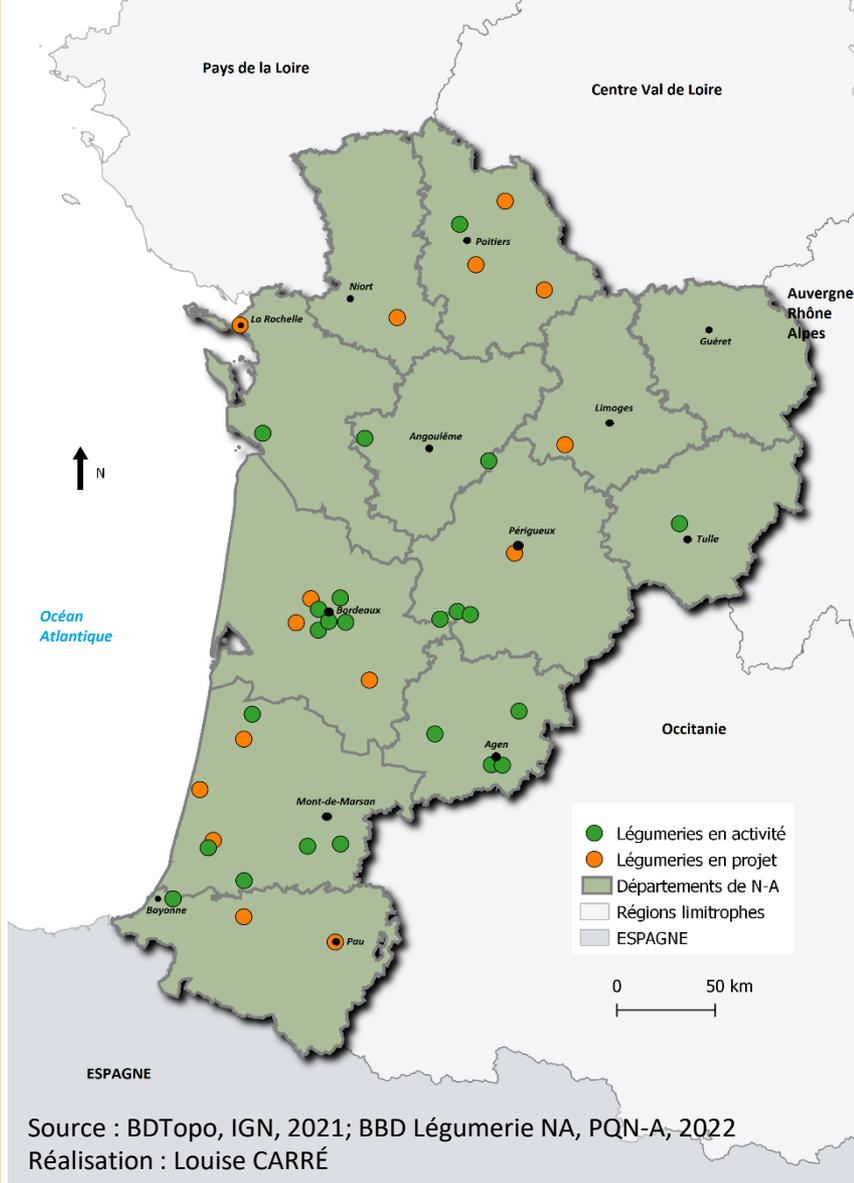
Les légumeries, un levier pour l'approvisionnement local en fruits et légumes ?

Contexte sociopolitique et environnemental → plus de fruits et légumes frais locaux en restauration collective

De cantinier(e) à cuisinier(e) : travailler des produits bruts : en interne, ou en externe

Interlocuteur unique pour les producteurs, et pour les gestionnaires de restauration : pour la logistique, et pour le sourcing





Cartographie des légumeries recensées en Nouvelle-Aquitaine (données 2022) :

- 38 légumeries, 23 en activité, 15 en projet
- Un nombre important de légumeries autour de la métropole de Bordeaux et dans les Landes
- Aucune existante ou en projet de dans la Creuse
- Légumerie (en projet) en Haute-Vienne : Légumerie de Pageas par le PNR Périgord Limousin
- Légumerie en Corrèze : SAS Paysans Cœur de Corrèze à Naves



Nom	Département	Année d'ouverture	Statut	Production	Activité	ETP	Particularité
CAPAC	Charente	2014	SARL	200 T/an	Hybride mixte	8 à 10	Entreprise adaptée
Clémence et Antonin	Vienne	2022	SAS	400 T/an	Hybride alimentaire	4	
COSI	Vienne	2023 / 2024	Association	Prévision de 17 T/an	Hybride mixte	9	MJC, insertion
GP4G	Gironde	2018	SAS	330 T/an	Activité unique	6	Pas de prise en charge logistique aval
Légume Pro	Pyrénées Atlantiques	2015	SCIC	350 T/an	Activité unique	6	Planification agricole, collectivité dans capital et gouvernance
Légumerie de la CAB	Dordogne	2022	SEM (fin 2023)	Prévision entre 200 et 400 T/an	Hybride alimentaire	?	Porté par collectivité, mutualisation espace stockage et massification avec Manger Bio et conserverie. MB fait logistique aval
Légumerie de Magellan	Gironde	2017	Association	60 T/an	Hybride mixte	?	ESAT
Question de Culture	Dordogne	2001	Association	40 T/an	Activité mixte	?	IAE maraîchage



Ce qu'il faut retenir

- **3 types d'initiatives** : producteurs, entrepreneurs, collectivités territoriales
- **Différentes formes juridiques** : entreprises dites classiques et des formes de coopération → a priori, peu d'influence sur les performances économiques, environnementales. Impact sur la gouvernance.
- **Plusieurs types d'activité** : activité unique, autres activités alimentaires, autres activités mixtes. L'hybridation du modèle économique peut renforcer le modèle économique, mais des légumeries en mono activité peuvent aussi avoir de bons résultats économiques...
- **Diversité des gammes** au-delà de la 4^e (frais & brut, conserve, surgélation, cuit et prêt à l'emploi) : augmente les opportunités de vente
- **Prestations de services et mise à disposition de l'outil** : revenus supplémentaires, mais la mise à disposition requiert un agrément du client
- Utilisation de la capacité maximale de l'outil peu atteinte. Ce qui compte est l'efficacité par rapport au temps passé qui détermine le tonnage et donc la rentabilité.



Ce qu'il faut retenir

- Une légumerie est un outil au modèle économique potentiellement **fragile** !
- La stratégie d'approvisionnement : quelles sont les priorités ?
- Contrats pluriannuels fournisseurs, mais peu avec les clients. Mais c'est un objectif pour pouvoir viser la planification
- Les principaux clients : la RC scolaire → attention aux débouchés l'été, penser à la restauration commerciale, l'événementiel... Les commandes des hôpitaux/EHPAD couvrent l'année entière
- La majorité s'approvisionnent en circuit court et direct, parfois >50km, le plus souvent au-delà. NB : le type de circuit n'impacte pas le coût car logistique à charge des producteurs...
- Débouchés : 50-50 entre >50km et <50km
- Volet environnemental : légumes bio, saisonnalité, périmètres, contrôle de l'eau et de l'électricité, chambres froides à impact écologique limité, produits d'entretiens non chimiques...



Préconisations

Il n'y a pas UN modèle idéal pour une légumerie !

- **Faire une étude de marché** pour évaluer la disponibilité de l'offre, les débouchés et la concurrence afin de s'assurer de ne pas multiplier les outils dans un même secteur. Repérer les besoins des producteurs et clients
- **Favoriser la complémentarité** et la mutualisation avec d'autres outils/acteurs existants
- Choisir un **modèle économique adapté** à l'activité voulue
- Choisir le **modèle juridique et la gouvernance** correspondants aux idées et valeur du porteur de projet
- **Identifier les modalités logistiques**, amont et aval, qui pèsent lourd sur le budget
- **Bien calibrer le dimensionnement**, et si possible, permettre l'évolution
- S'assurer du **soutien politique local**



Pour aller plus loin : rendez-vous sur le site www.pqn-a.fr

Analyse



Article ressource : les légumeries en Nouvelle-Aquitaine

Démarches alimentaires de territoire

En 2022, PQN-A décide d'accompagner les acteurs des démarches alimentaires de territoire sur des démarches plus opérationnelles. L'enjeu est de passer de la stratégie à l'action. Retrouvez ... [Lire la suite](#)

AM Publié le 23/11/2022 11 min de lecture

Analyse



(Re)vivez la visite sur site à la légumerie de l'ESAT Pessac Magellan (33)

Démarches alimentaires de territoire

La Mission Démarches Alimentaires de Territoire a mené en 2022 un travail sur les légumeries en Nouvelle-Aquitaine. La visite de la légumerie de l'Établissement et Service d'Aide par le Tra... [Lire la...](#)

AM Publié le 15/12/2022 5 min de lecture

Recensement des légumeries de Nouvelle-Aquitaine

Restitution finale
Méthodologie - BDD finale -
Présentation des résultats de l'analyse -
Préconisations

Restitution finale
8 septembre 2022



Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine

SYNTHÈSE

ÉTUDE DES LÉGUMERIES EN NOUVELLE-AQUITAINE

PAR PAYS ET QUARTIERS DE NOUVELLE-AQUITAINE

DÉMARCHES ALIMENTAIRES DE TERRITOIRE



PQN-A

LA LÉGUMERIE Clémence et Antonin



L'entreprise de portage de repas à domicile Clémence et Antonin est née en 2013 dans la Vienne. En créant cette franchise, Monsieur Omer pose comme maître mot la « qualité ». Pour cela rien de plus logique que d'être indépendant de la production à la distribution. Cela avec d'abord l'équipement en cuisine puis en 2022, la mise en place d'une ligne de légumerie. L'activité tourne à l'équilibre, la clientèle est établie et déjà deux autres agences sont ouvertes à Nantes et à La Rochelle. Pourtant, la mise en place d'une ligne de légumerie ne se fait pas en un claquement de doigt. Stéphane Omer nous raconte ici le développement de son projet.

En bref

Nouvelle de Poitou (86)

Clémence et Antonin

Production : 400 Trair

Structure pilote : Entreprise Clémence et Antonin

Zone de chalandise : Département de la Vienne

Autres activités : Cuisine et portage de repas à domicile

Certifications : AOC, AOP, IGP, Label Rouge

Année d'ouverture : 2013

Personne ressource : Stéphane OMER stephane.omer@clémence-antonin.com

Statut juridique : SAS

Zone d'approvisionnement : 25 km autour de l'entreprise

05 49 01 95 53



La genèse du projet

Avant d'être autonome sur l'ensemble de sa chaîne de production, l'entreprise a débuté en faisant appel à des partenaires. C'est suite à la crise sanitaire de 2020 que s'est manifestée leur volonté d'être autonome sur l'ensemble de la ligne de fabrication. A cette période, le nombre de clients a fortement augmenté et le volume de repas à produire aussi. En franchisant sa structure, Monsieur Omer s'est donc lancé dans le projet d'installation d'une cuisine et d'une légumerie à Neuville-de-Poitou. Des financements d'une hauteur de 450 000€ ont été apportés par la Région pour l'achat des machines et l'installation des chambres froides.

Afin de limiter le nombre d'actions manuelles, le choix s'est porté vers l'installation d'une ligne très automatisée. C'est le résultat de plusieurs visites d'autres légumeries durant lesquelles Monsieur Omer a été surpris de découvrir qu'une vingtaine de personnes était nécessaire au fonctionnement de la légumerie. L'automatisation lui a permis de trouver un équilibre dans son organisation.

Il existe sur le département, une plateforme internet « Agrilocal86 » dont le rôle est de mettre en relation les producteurs locaux et les acheteurs publics notamment de la restauration collective (RCO).





Pays et Quartiers de
Nouvelle-Aquitaine

Merci pour votre attention !

Les 14 et 15 novembre,
participez au Forum des
acteurs du Pacte alimentaire de
Nouvelle-Aquitaine !

Ne tardez pas à
vous inscrire !
200 places
disponibles max

FORUM

DES ACTEURS DU PACTE ALIMENTAIRE

de Nouvelle-Aquitaine

14 - 15 NOVEMBRE 2023
Campus Atlantica, Artigues-près-Bordeaux (33)

Logo of the French Republic, Nouvelle-Aquitaine, PQN-A, and Pacte Alimentaire.



Merci de votre attention

Rendez-vous à l'automne 2024
pour la prochaine édition en Gironde!

