

PQ
N-A

Visite du site 

Légume Pro

> Mardi 28 février 2023 | 9 h 15 - 16 h 30

ORGANISÉE PAR
PQN-A AVEC L'APPUI DU CBE DU SEIGNANX

**DÉMARCHE ALIMENTAIRE
DE TERRITOIRE
"LA LÉGUMERIE AU COEUR D'UN
PROJET LOGISTIQUE LOCAL"**





Le souhait porté par de nombreux acteurs en Nouvelle-Aquitaine d'accroître l'approvisionnement en circuit court local, invite à repenser le fonctionnement des cuisines, et le métier même de gestionnaire et de cuisinier. Ce sont de plus en plus de produits frais, bruts et entiers qui entrent en cuisine. Plus question alors de simplement assembler, il faut laver, découper et cuisiner. Mais ces professionnels font face aux injonctions parfois contradictoires : plus de qualité, plus de frais, plus de local tout en devant suivre des normes d'hygiène strictes et un budget serré.

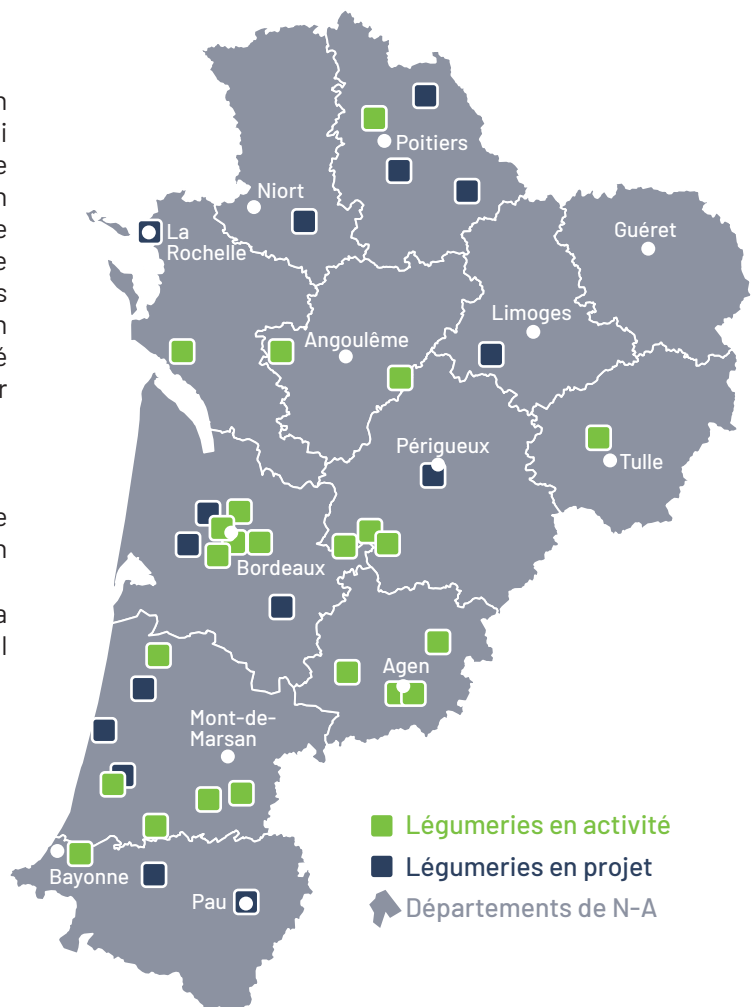
Pour toutes ces raisons, les légumeries sont vues comme la solution par de nombreux professionnels et élus du secteur de l'alimentation. Mais qu'en est-il réellement, les légumeries sont-elles la « nouvelle » solution « miracle » ?

LES LÉGUMERIES EN NOUVELLE-AQUITAINE, OÙ EN EST NOTRE TERRITOIRE ?

En réalité, les légumeries sont nées avec la restauration collective civile, soit depuis le XIX^e siècle. Alors pourquoi en parle-t-on tant aujourd'hui ? Les limites de ce modèle sont aujourd'hui largement documentées, et la question ne concerne plus le rôle de celles-ci, mais plutôt le « comment faire ? ». L'étude révèle que l'outil légumerie peut, à juste titre, être considéré comme un levier, mais que ce n'est jamais une fin en soi. Il convient dans un premier temps de bien analyser le besoin et la faisabilité du projet dont la rentabilité économique peut s'avérer délicate à assurer.

Deux grands avantages :

- **C'est un gain de temps pour les cuisiniers.** En ce sens la légumerie pallie à un manque de personnel en cuisine pour réaliser ces tâches essentielles
- **C'est un atout logistique pour les circuits courts :** la légumerie peut prendre en charge la logistique aval notamment



CE QU'IL FAUT RETENIR : LES CONDITIONS DE VIABILITÉ ET D'EFFICACITÉ DES LÉGUMERIES

- Etudier l'offre disponible localement
- Connaître la demande en fruits et légumes frais, locaux, et de qualité
- Structurer un modèle économique adapté
- Dimensionner la légumerie en fonction des objectifs de départ, et laisser la porte ouverte aux évolutions futures
- Identifier les modalités logistiques
- Coopérer avec les acteurs du territoire

BOÎTE À OUTILS

Retrouvez sur le site www.pqn-a.fr dans l'article "*Article ressource : les légumeries en Nouvelle-Aquitaine*" :

- La synthèse de l'étude de recensement des légumeries en Nouvelle-Aquitaine
- 9 fiches d'identités de légumeries
- La liste des légumeries de Nouvelle-Aquitaine





Programme

9h15

Accueil café à Tarnos

Adresse : Restaurant solidaire EOLE - Pôle Technologique
Jean Bertin, Av. du 1er Mai, 40220 Tarnos

9h50 - 10h05

Mot d'accueil,

avec Camille Mortreux animatrice
du PAT Sud des Landes - Pays Basque

10h05-10h15

Présentation de la démarche alimentaire du territoire Sud Landes Pays Basque

10h15 - 10h30

Partage des travaux sur les légumeries

Présentation de l'étude de recensement des légumeries
de Nouvelle Aquitaine, réalisée par PQN-A.

10h45

Départ vers la légumerie

Adresse : Légume Pro - ZAC III du CEF, 168 RUE BERGE,
64990 Lahonce

Environ 30 min de voiture, attention il existe deux
itinéraires l'un avec et l'autre sans péage.

**Nous vous invitons à organiser entre vous du
covoiturage afin de limiter le nombre de voiture sur le
lieu de visite qui ne comporte pas de stationnement
suffisant ainsi que pour limiter notre impact carbone.**

Merci !

11h20

Légumerie et bureaux de Légume Pro

3 ateliers :

- Présentation de la structure légumerie
- Présentation du fonctionnement d'approvisionnement
et logistique de la légumerie
- Visite de la l'atelier de production légumerie



12h30

Direction le lieu de restauration

Adresse : Restaurant d'entreprise EOLE - Pôle
Technologique Jean Bertin, Av. du 1er Mai, 40220 Tarnos
Environ 30 min de voiture, attention il existe deux
itinéraires l'un avec et l'autre sans péage.

13h-14h15

Déjeuner au restaurant Eole

L'après-midi se poursuit dans les salles d'animation se
trouvant à côté du restaurant.

14h30-14h40

Partage des travaux sur la logistique en circuit locaux

Retour sur les grandes idées du cycle logistique réalisé
par PQN-A de 2022 à aujourd'hui.

14h40 - 14h50

Présentation d'une initiative inspirante

Le projet IPARLAB est un exemple unique de la
structuration d'une filière d'approvisionnement local à
l'initiative d'un collectif d'agriculteurs. Sylvie Laborde
vient nous en témoigner.

14h50

Ateliers de co-développement

16h30

Fin et clôture par l'Etat et la Région Nouvelle-Aquitaine



Photo Eole



Photo Légume Pro

PRÉSENTATION DE LÉGUME PRO

Carte d'identité

- Portage : Comité de Bassin d'Emploi du Seignanx (CBE)
- Année de création : 2015
- Statut juridique : Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC)
- Zone de chalandise : de Saint-Geours de Marennes à Bidart (environ 50 km)
- Surface : 250 m²
- Gamme transformée : 4ème gamme
- Production : 350 T/an
- Certification : Bio

Une histoire d'engagement territorial pour le local

Le CBE du Seignanx coordonne un projet alimentaire territorial (PAT labellisé de niveau 2) pour développer l'approvisionnement en circuits de proximité, associant différentes structures de l'ESS et de collectivités locales.

Des besoins se sont exprimés au niveau du restaurant solidaire Eole. Effectivement, le stockage commençait à être problématique, et avec l'évolution des normes d'hygiène, le restaurant s'est vu interdire l'utilisation de produits bruts "terreux" en cuisine. Une légumerie a été créée en 2015 comme solution au problème. Elle s'inscrit dans le projet territorial en favorisant directement le lien entre producteurs et restauration collective, et en contribuant à organiser la filière par la concertation entre les partenaires.

Concrètement, l'offre et la demande sont organisées de manière à ce que la planification agricole des maraîcher.e.s du réseau soit coordonnée avec la création des menus de l'Eole.

Aujourd'hui la légumerie compte près de 25 clients et emploie 5 personnes : une à la direction, un chef de production, un livreur, et des employés en production. Des investissements ont été nécessaires en 2020 avec l'aide de la région pour obtenir une machine plus performante. Aujourd'hui à saturation, la légumerie "doit" changer de locaux pour augmenter et diversifier ses capacités de production.

Eole, une restauration sous le signe de la qualité et du local



La SCIC Eole est une cuisine centrale créée en 2005 au niveau local (Sud Landes Pays Basque) par le CBE du Seignanx. Elle sert quotidiennement 5000 repas : 3500 repas pour des écoliers, 25 crèches, 1000 repas à domicile et un restaurant inter-entreprise. Elle accueille des salariés en insertion sur les métiers de la restauration et de la logistique.

Le choix d'un approvisionnement local vise à générer un impact économique positif en complétant les débouchés des agriculteurs du Pays Basque et Sud des Landes. Les objectifs induits sont de renforcer les circuits de proximité, de rapprocher les habitants des producteurs de ce territoire, et de favoriser la reconnaissance mutuelle. C'est sous l'impulsion du restaurant d'insertion que Légume Pro a vu le jour.



Photo : EOLE / Gaëtan Porténiart, via Courte Echelle

La légumerie, un projet engagé pour les acteurs locaux

- **Pour les consommateurs**, fournir une alimentation de qualité, renforcer la transparence et la traçabilité des aliments.
- **Pour les maraîchers**, apporter une meilleure visibilité dans le temps et diversifier les débouchés.
- **Pour les cuisiniers**, favoriser la possibilité de travailler avec du frais, de prendre du plaisir et de valoriser le travail réalisé en cuisine.
- **Pour les collectivités publiques**, soutenir le tissu agricole et l'économie locale.

2005
Création du
restaurant d'insertion
l'Eole

2015
Création de
la légumerie Légume Pro

2016
Lancement de la
démarche alimentaire
du territoire Sud Landes
Pays Basque, portée par
le CBE Seignanx

VISITE DE L'OUTIL LÉGUME PRO

Légume Pro ce n'est pas seulement un outil de transformation, les raisons qui font que ce projet fonctionne résident également dans la manière dont il a été intégré dans un projet de territoire. Sous la forme de 3 ateliers découvrez : l'histoire et les choix qui ont fait naître ce projet, l'organisation logistique d'approvisionnement de la légumerie, et l'atelier avec les outils de transformation.

NOTE D'ÉTONNEMENT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

QUE PENSEZ-VOUS DU CHOIX DU STATUT JURIDIQUE EN SCIC ? LES AVANTAGES, LES INCONVÉNIENTS, SELON VOUS EXISTE-T-IL UN AUTRE MODÈLE PLUS ADAPTÉ ?

.....

.....

.....

.....

CE TYPE DE PROJET EST-IL ADAPTÉ À VOTRE TERRITOIRE ?
SI OUI/ SINON, QUELS SERAIENT LES FREINS À LEVER / LES LEVIERS À ENCLANCHER ?

.....

.....

.....

.....

CONCERNANT LE PROJET DE LÉGUMERIE QUE VOUS IMAGINERIEZ SUR VOTRE TERRITOIRE, COMMENT ARTICULERIEZ- VOUS LES RELATIONS ENTRE LES DIFFÉRENTS ACTEURS ? LA LOGISTIQUE, LES RELATIONS PRODUCTEURS ET CLIENTS, DE L'AVANT ET L'AMONT ETC.

.....

.....

.....

.....

SE SAISIR DE LA LOGISTIQUE COMME LEVIER DE STRUCTURATION DE NOS FILIÈRES LOCALES

Qu'est ce que la logistique ?

La logistique est définie comme la coordination entre les acteurs pour acheminer un produit d'un point A à un point B. Elle implique l'organisation maîtrisée des flux de matières, des flux d'informations et des flux financiers.

Les tâches logistiques prennent du temps, elles sont chronophages et coûteuses. Les acteurs qui souhaitent s'en saisir doivent être informés des enjeux, notamment les agriculteurs et les agents de cuisine qui débutent en filière locale, et les collectivités qui s'intéressent au développement de projets alimentaires.

La logistique de circuit alimentaire court et de proximité (CACP)

La maîtrise des flux représente un enjeu important dans les CACP dont les modèles logistiques dépendent des territoires sur lesquels ils souhaitent se construire.

Les spécificités logistiques des CACP :

- Formes multiples (vente directe, CC, circuit à plusieurs intermédiaires), territoires urbain et/ou rural
- Flux fragmentés : petits volumes, points de départ multiples, points d'arrivée tout aussi nombreux et souvent proches
- Diversité des produits et des contenants
- Capacités d'investissement limitées des producteurs
- Contraintes de nombreuses normes d'hygiène (cf Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène, site du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire)
- Les enjeux du 1er et dernier kilomètre sur lesquels les leviers classiques de performance des circuits longs ne sont pas répliquables : massification, standardisation et optimisation

Les grands points

Les points de rupture de charges : Les émissions de CO² par kilogramme porté et par kilomètre parcourus sont élevées sur le premier et dernier kilomètre. La notion de "rupture de charges" propose de (re)penser le circuit de façon intelligente en mobilisant des véhicules adaptés à la portion de trajet réalisée.

Par exemple : l'utilisation de moyens de transports doux en milieu urbain

La mutualisation : C'est l'un des plus gros leviers de la logistique sur le dernier kilomètre. Elle permet de faire face aux enjeux de massification en ouvrant notamment l'accès aux marchés publics comme la restauration scolaire ou les établissements de santé. C'est aussi le moyen de répartir les coûts de transport tout en créant un lien d'interaction entre les acteurs de l'agriculture et de la logistique.

La création de liens : La voie du circuit court est l'opportunité de valoriser les acteurs du transport en humanisant ces métiers. Les producteurs recherchent la confiance, du relationnel et notamment un partenaire fixe.

Le rôle des collectivités : Ayant le rôle principal de facilitatrices dans le développement de services logistiques, elles permettent d'identifier les types de services existants (diagnostic territorial), elles ont pour rôle la coordination des projets et des différents acteurs impliqués, et activent des financements.



IPARLAB, l'exemple d'une initiative inspirante

IPARLAB Distribution est une plateforme de produits fermiers basques sous signe de qualité appartenant à un collectif d'une quarantaine de paysans autour de 5 filières. Ils proposent environ 200 références de produits fermiers labellisés (plus de 85% en bio).

Depuis fin 2022, le rythme s'organise à deux livraisons par semaine à destination des crèches, des restaurants scolaires et récemment des restaurants gastronomiques.

La particularité d'IPARLAB :

"Au Pays Basque, nous sommes la seule plateforme fermière dédiée à la restauration professionnelle sous gouvernance paysanne."

Sylvie Laborde Bresse, coordinatrice et chargée relation client chez IPARLAB Distribution

L'association est née d'un projet collectif paysan porté par la fédération Arrapitz et ses partenaires, avec le soutien de la communauté d'agglomération du Pays Basque et de la Région Nouvelle-Aquitaine.

BOÎTE À OUTILS



Par PQN-A, retrouvez les ressources produites sur le site www.pqn-a.fr dans l'article *"Cycle sur la logistique des circuits courts : retrouvez l'ensemble des ressources"*.



Par le RMT Alimentation Locale, sur le site www.rmt-alimentation-locale.org/groupe-logistique, le travail de recherche sur la logistique de circuit court et de proximité, : *"Logistique : État des lieux des chaînes courtes de proximité"*.

D'autres démarches inspirantes

Le Kiosque Paysan, une association qui fait le lien entre paysans bio nantais et les acteurs des métiers de bouche de moins de 100km à travers la mutualisation des approvisionnements.

Coclicaux, une plateforme de co-livraison et de co-stockage mettant en relation les professionnels de l'alimentation souhaitant développer l'approvisionnement local de qualité.

Un outil de calcul des coûts de livraison : www.logicout.fr

ATELIER DE CO-DÉVELOPPEMENT

FAISONS FONCTIONNER NOTRE INTELLIGENCE COLLECTIVE !

Comme vu précédemment, la logistique est le point clé permettant de répondre aux objectifs d'approvisionnement de nos territoires en produits locaux. Toutefois, les enjeux sont multiples dans la mise en place d'un réseau logistique et nombreux sont les acteurs de l'alimentation qui se questionnent sur la manière de s'en saisir. Nous allons aujourd'hui travailler collectivement sur l'une de ses problématiques et construire des préconisations d'action. A nos expériences !

Fiche client

PRÉNOM FONCTION

NOM STRUCTURE

EXPOSÉ DE LA PROBLÉMATIQUE :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ETAPE 2 : CLARIFICATION

ÉLÉMENTS DE CLARIFICATION AJOUTÉS PAR LE CLIENT SUITE AUX QUESTIONS DES CONSULTANTS.

.....

.....

.....

.....

.....

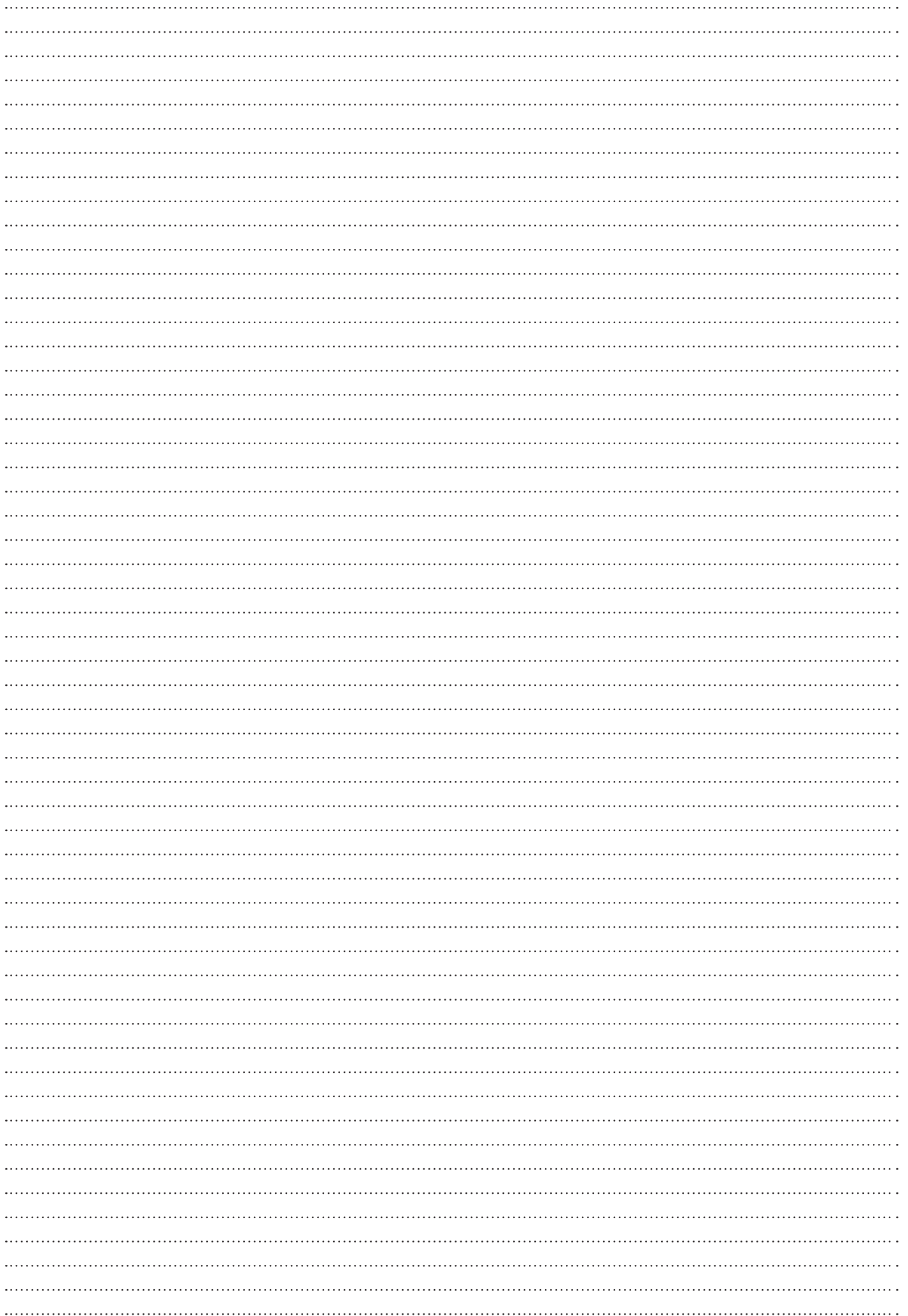
.....

.....

.....

.....

.....





Merci

Merci de votre participation et
rendez-vous pour la prochaine visite sur site !



Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine

Ecosystème Darwin

87 quai de Queyries 33 100 Bordeaux

05 56 90 81 00 / contact@pqn-a.fr

Créé en 2002, PQN-A (Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine) est un Groupement d'Intérêt Public. Il s'inscrit dans le Réseau National des Centres de Ressources Politique de la Ville (RNCRPV).

Pour en savoir plus sur nos actions en cours,
les ressources de PQN-A, rendez-vous sur :

www.pqn-a.fr

Suivez PQN-A sur
les réseaux sociaux :

