

Le Grand Bergeracois conforte son Projet Alimentaire Territorial (PAT) depuis 2015. Le diagnostic territorial sur lequel se base le projet le renforce. Celui-ci a permis de montrer l'existence de nombreux acteurs tout en soulignant un manque de la production agricole locale. C'est pour coordonner ces acteurs et de créer de la valeur ajoutée sur le territoire, que la légumerie a été coconstruite. L'ESCAT (Établissement spécialisé du commissariat de l'armée de terre) de Bergerac est un ancien site militaire qui accueille des entreprises issues du domaine de l'agroalimentaire. C'est cet espace qui a été choisi par la communauté d'agglomération de Bergerac (la CAB) pour installer sa légumerie.

## » En bref



### L'ESCAT

**Structure pilote :**  
Communauté  
d'Agglomération  
du Grand Bergeracois

**Année d'ouverture :**  
2022

**Statut juridique :**  
Prochainement une SEM

**Zone de chalandise :**  
Dordogne, Bordeaux Métropole  
et CA du libournais

**Certifications :**  
Bio, HVE

**Zone d'approvisionnement :**  
Plus de 50 km en Dordogne et  
départements limitrophes

**Production :**  
Objectif entre 200 et 400 T/an

**Gamme(s) transformée(s) :**  
1ère gamme élaborée, 2ème,  
3ème et 4ème gammes

**Autres activités :**  
Conserverie ; Plateforme de  
stockage  
SIQO ou autres

**Personne ressource :**  
Céline JARDIN  
c.jardin@la-cab.fr  
06 15 89 52 25

## » La genèse du projet

Un diagnostic agroalimentaire réalisé en 2019 a permis de mettre en évidence les points forts et points faibles du territoire, c'est sur ces observations que les axes de travail se sont construits. L'étude a notamment mis en évidence **un besoin de repenser l'approvisionnement de la restauration collective (RCO), un manque de production locale et d'outil de transformation**. Les élus de la CAB ont alors décidé de s'emparer de ce sujet et de développer une **légumerie**.

L'objectif de cette légumerie est de fournir à la RCO des produits de 4ème gamme frais et locaux en facilitant le travail de sourcing des fournisseurs avec notamment la création d'un interlocuteur unique. Aussi, c'est l'occasion de créer de l'activité économique pour permettre de développer une plateforme de stockage et de massification. La préparation des légumes en amont permet aussi de gagner du temps en cuisine pour les agents de restauration. Sur le même site, il est prévu que d'autres entreprises agroalimentaires s'installent. La CAB souhaiterait notamment élargir son activité à la transformation de produits carnés et de poissons de la Dordogne.

Aujourd'hui, la légumerie fonctionne en partenariat avec l' « Atelier des Maraîchers » et la plateforme « Manger Bio Périgord ». L'intérêt du rassemblement de ces structures est de **mutualiser les outils et les espaces** (vestiaires, salles communes, matériel de transformation, locaux de stockage et chambres froides).

D'ici la fin de l'année 2023, l'établissement sera dirigé par une Société d'économie mixte (SEM) afin de permettre une gestion par un conseil d'administration composé de toutes les parties prenantes du projet.

Pour mettre en place cet outil, la CAB a bénéficié d'une **aide à l'investissement de l'Etat, de la Région Nouvelle-Aquitaine, du département de la Dordogne et de l'Agence de l'eau à hauteur de 80 %, sur un budget de 1,6 millions HT.**

## ➤ Le fonctionnement

L'idée directrice du projet est **le développement de l'agriculture maraîchère et légumière de proximité en offrant aux producteurs un débouché avec des prix et des volumes garantis par un système de contractualisation.** Les principaux légumes préparés sont la pomme de terre, la carotte, l'oignon, et le poireau. Le but étant d'offrir une certaine gamme de légumes classiques qui correspond aux principales demandes de la restauration collective. **Les capacités de la légumerie permettent toutefois de répondre à des demandes spécifiques ponctuelles.** La gamme de produits s'étoffera au fur et à mesure.



**1 : Stockage des légumes en chambre froide**  
**2 : Épluchage, découpe, conditionnement pour la 4ème gamme**



**3 : Transformation pour la 2ème gamme par l'Atelier des Maraîchers**  
**4 : Cellule de surgélation pour la 3ème gamme**



Source : Louise CARRÉ, août 2022

La légumerie est dotée d'une **cellule de surgélation** qui permet d'absorber les pics de production estivaux et d'offrir à la restauration collective des produits surgelés, bio et locaux à la rentrée. La légumerie est également **utilisée par l' « Atelier des Maraîchers », qui ont une unité de transformation au sein des locaux.** L'Atelier, dans une démarche « anti gaspi », transforme 60 tonnes de produits frais par an, leur pic d'activité de production étant de juin à septembre cela permet un fonctionnement en continu de l'outil légumerie.

**Concernant la logistique, ce sont les maraîchers qui viennent apporter leurs légumes.** Il y a deux quais de chargement-déchargement à hauteur de camion et un troisième adapté aux véhicules légers.

Une fois les légumes préparés, c'est Manger Bio Périgord qui gère la logistique et fait livrer les commandes avec ses propres camions ou via un transporteur.

Manger Bio Périgord travaille avec une quarantaine de producteurs aux productions variées (légumes, fruits, œufs, fromage, miel, etc.). **L'intérêt d'un partenariat avec Manger Bio Périgord** est leur attachement au réseau national. Cela permet de pallier les éventuelles intempéries subies par les producteurs et d'assurer **l'approvisionnement toute l'année**.

**Les prix d'achat des légumes sont fixés par Manger Bio Périgord** qui réalise deux fois par an une commission fruits/légumes avec les producteurs pour fixer et harmoniser les prix des légumes bruts. **Les prix après transformation incluent le coût de la transformation ainsi que la marge nécessaire pour le fonctionnement**.

## ➤ La gouvernance

Aujourd'hui, **la légumerie fonctionne sous conventionnement avec Manger Bio Périgord et l'Atelier des Maraîchers**. Ceux-ci utilisent les locaux, les outils pour leurs activités.

La SEM sera créée d'ici la fin de l'année 2023, gérée par un directeur ainsi qu'une équipe technique pour en assurer le fonctionnement. Des partenaires publics et privés (des collectivités, des producteurs, des logisticiens, etc.) feront partie de la SEM. Celle-ci travaillera avec une entreprise d'insertion professionnelle. Ces acteurs occuperont un rôle proactif dans la mise en place et le développement de l'activité.

Ce nouveau projet ne résilie pas le partenariat avec Manger Bio, au contraire, étant un acteur majeur du territoire soutenu par le département de la Dordogne, il fera aussi partie de la société. **La SEM pourra fournir des produits conventionnels achetés auprès des producteurs locaux**. Effectivement, les restaurants collectifs ne veulent pas tous travailler exclusivement en bio. Ils souhaitent d'abord être dans le respect de la loi EGalim, c'est-à-dire, proposer **20 % de bio** dans les cantines (ce pourcentage s'applique en valeur hors taxes des achats sur une année civile) et **favoriser le local à haute valeur environnementale (HVE) pour le reste de l'approvisionnement**.

## ➤ Les engagements de la structure

Grâce à ce nouvel outil, la CAB garanti un approvisionnement en produits de 4ème gamme frais et locaux dans l'ensemble des cantines scolaires et de la restauration hors domicile. Sans empiéter sur les acteurs œuvrant déjà sur le territoire, elle permet de compléter l'offre.

De plus, elle garanti un nouveau débouché pour les acteurs économiques du bergeracois et **la juste rémunération de ses producteurs**.

Cet outil est un levier choisi par le Projet Alimentaire Territorial du Grand Bergeracois (PAT) pour **créer de la valeur ajoutée** sur son territoire **par la transformation des produits de producteurs locaux** ainsi que par **la création de liens entre les acteurs autour d'un outil qu'ils mutualisent**.

## » Les freins et leviers de réussite

Le travail restant à mener est avec les gestionnaires d'établissement de restauration pour rédiger des marchés publics avec un allotissement fin. L'objectif étant de permettre aux petites structures ou producteurs d les gestionn

Le conseil départemental de Dordogne s'est fixé comme objectif de passer l'ensemble des collèges en 100% bio, ce qui représente une opportunité de débouchés importante pour le projet.

Par ailleurs, la force de la légumerie repose sur ses partenaires que sont : Manger Bio Périgord pour son expertise en logistique, l'Ateliers des Maraîchers pour la transformation de légumes, AgroBio Périgord pour la technique et les démarches volontaires des agriculteurs locaux.

Un défi reste à relever, celui de l'amélioration de la qualité des eaux servant à l'alimentation en eau potable. Plusieurs pompes en nappes alluviales ont été abandonnées sur le territoire de la CAB pour des raisons qualitatives. La reconquête de ces puits par la mise en place de cultures plus vertueuses pour l'environnement sur les zones de captage, permettrait de relancer ces bassins d'alimentation en eau potable en offrant aux producteurs un débouché garanti avec la légumerie.

## Pour en savoir plus ...



Pays et Quartiers de  
Nouvelle-Aquitaine

Site web :  
[www.pqn-a.fr](http://www.pqn-a.fr)

Personne ressource :  
Alexia Michoud  
[alexia.michoud@pqn-a.fr](mailto:alexia.michoud@pqn-a.fr)  
07 56 38 26 89

Maiwen Hoden  
[maiwen.hoden@pqn-a.fr](mailto:maiwen.hoden@pqn-a.fr)  
06 31 21 56 09



Site web :  
[www.la-cab.fr/programme-dexcellence-alimentaire](http://www.la-cab.fr/programme-dexcellence-alimentaire)

Personne ressource :  
Céline JARDIN  
[c.jardin@la-cab.fr](mailto:c.jardin@la-cab.fr)  
06 15 89 52 25

## Merci !

