

Depuis 2011 à Pessac (33), l'Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) « Pessac Magellan », permet à 130 personnes orientées par la Maison Départementale pour les Personnes Handicapées (MDPH) d'exercer un métier et de bénéficier d'un accompagnement médico-social. En complément des activités originelles de l'établissement, la légumerie, envisagée par les gestionnaires de l'ESAT depuis une dizaine d'années, a ouvert en 2017.

## » En bref



### L'ESAT Magellan

**Structure pilote :**  
Etablissement et service  
d'aide par le travail (ESAT)  
Magellan

**Année d'ouverture :**  
2017

**Statut juridique :**  
Association

**Zone de chalandise :**  
Bordeaux Métropole

**Certifications :**  
Bio

**Zone d'approvisionnement :**  
Plus de 50 km

**Production :**  
60 T/an

**Gammes transformées :**  
4ème gamme

**Autres activités :**  
Restauration, service traiteur,  
blanchisserie, création et entretien  
espaces verts, conditionnement –  
Sous-traitance, prestations  
extérieures

**Personne ressource :**  
Isabelle BARDE  
isabelle.barde@adapei33.com  
06 84 42 79 35

## » La genèse du projet

Dès 2011, l'ESAT ouvre son restaurant d'entreprise. Les repas, très appréciés des convives contiennent déjà des produits bio, et la **volonté des gestionnaires est de s'approvisionner en local, frais, et bio**. Néanmoins, le restaurant peine à se faire livrer les produits bio par les producteurs. C'est pour remédier à cette problématique logistique, que le projet de légumerie prend forme en 2015. Projet alors prometteur pour la Région et Bordeaux Métropole, qui décident d'investir. Pour la Région, à hauteur de 25% du budget d'environ 400 000 € (soit 100 000 €). Ceci afin de permettre l'approvisionnement en légume frais du territoire bordelais.

Avant de lancer l'activité, Isabelle Barde, cheffe de projet, **visite des légumeries en activité**, comme celles de la Roche-sur-Yon qui est une Entreprise Adaptée (E.A.) soit une entreprise ordinaire qui à la spécificité d'employer au moins 55% de travailleurs reconnus handicapés. Elle visite aussi la légumerie de l'ESAT Azereix entre Tarbes et Lourdes, liée à la production maraîchère de la marque « Handibio 65 ».

Parallèlement, elle suit une **formation** qualité, hygiène, sécurité et environnement avec Bordeaux Science Agro afin de mieux connaître le secteur de la transformation alimentaire. Un **bureau d'étude** accompagne également l'ESAT sur le dimensionnement des outils. Des travaux sont alors réalisés comme la pose de panneaux réfrigérants aux murs et la création de chambres froides, dans l'espace de 180m<sup>2</sup> existant dans les locaux de l'ESAT.

## ➤ Le fonctionnement

La légumerie Pessac Magellan effectue des transformations de 4<sup>ème</sup> gamme et sous vide, en sachet, et de différentes découpes : entiers, émincés, râpés, cubes, rondelles.

Pendant la phase d'**étude de faisabilité**, un producteur de pomme de terre bio « ALLIX » à Saint-Jean-d'Ilac (33) est identifié ainsi qu'un producteur de carottes bio aux « Les Fermes Larrère » à Lipostey (40). En tant que produits phares des menus de la restauration collective publique, il était important pour la légumerie de les acheter directement à des producteurs de proximité.

Par ailleurs, **l'approvisionnement se fait par un distributeur** car ni la légumerie ni les producteurs n'ont la capacité de transport suffisante. 80 % des légumes proviennent de la région Nouvelle-Aquitaine et pour les 20 % restants sont des produits d'origine France.



**1 : Épluchage et découpe des légumes**

**2 : Conditionnement**

**3 : Stockage en chambre froide**

**4 : Livraison en camion réfrigérant**

Source : Louise CARRÉ, août 2022

Concernant les commandes, elles se font en général deux semaines à l'avance. Certains même les planifient 3 mois en amont. Pour y répondre, la légumerie Pessac Magellan s'appuie sur **une équipe de dix-huit personnes** qui travaillent par groupe de quinze avec un moniteur selon les besoins. D'ordinaire, les ouvriers travaillent en légumerie cinq jours sur cinq, du lundi au vendredi, de 9h à 17h. Deux d'entre eux travaillent de 8h à 16h. **Les jours où la légumerie ne fonctionne pas, les salariés travaillent à la blanchisserie** afin de garder des temps de travail complets.

C'est avec le camion réfrigérant de l'ESAT conduit par un chauffeur entre 8h et 16h que les commandes sont livrées auprès des clients, **la majorité étant des établissements de la restauration collective scolaire de Bordeaux Métropole**. La cuisine centrale de Pessac achète à elle seule 50 % du volume produit par la légumerie de Magellan, soit trente tonnes par an.

Aujourd'hui, la légumerie **produit entre 50 et 60 T, soit 50 % de la capacité maximale de production**. Cette année, les gestionnaires visaient 70 – 80 T de légumes mais pour des raisons de saisonnalité (cf partie *Les freins et leviers de réussite*) **la légumerie subit un fort déficit**. Pour le combler, il faudrait que l'outil atteigne 100 % de sa capacité de production c'est-à-dire 100 T par an.

## » La gouvernance

La légumerie fonctionne avec l'appui technique d'Isabelle Barde en collaboration avec la direction de l'ESAT de Pessac Magellan.

## » Les engagements de la structure

Concernant son fonctionnement, la structure s'engage à respecter la saisonnalité des légumes tout au long de l'année.

Sur le plan social, l'ESAT est un établissement médico-social subventionné par l'Agence Régionale de Santé (ARS). **Son objectif est donc d'accompagner et de proposer du travail à des personnes en situation de handicap** qui ont pour certains (15%) des capacités à s'insérer sur le marché de l'emploi classique. La légumerie permet de former les personnes à la préparation de commandes, à la restauration ainsi qu'aux normes d'hygiène.

## » Les freins et leviers de réussite

L'activité de **la légumerie de Magellan n'est pas rentable économiquement**. Cela s'explique d'abord par une **marge faible** sur les légumes transformés, et **une sous-production** qui ne permet pas rentabiliser les équipements et le coût humain. Malgré une hausse de la production et du chiffre d'affaires en 2021 grâce à la loi EGalim, la légumerie reste déficitaire en 2022. Malheureusement avec la hausse des prix, **des clients retournent vers les grossistes qui proposent des prix plus compétitifs**.

De plus **l'activité de la légumerie est très saisonnière**, ce pour deux raisons. La première est que **les établissements scolaires sont fermés l'été** et sur plusieurs semaines de vacances scolaires annuelles. La seconde raison est que la production agricole est elle aussi saisonnière, et qu'**en avril et mai il y a donc peu de légumes à transformer**. Ces deux facteurs ne permettent à la légumerie d'être en activité que **seulement huit mois dans l'année**.

D'autres points ralentissent le développement de la légumerie. D'abord, **la difficulté à répondre aux appels d'offres des marchés publics**, car la légumerie ne propose que de la 4ème gamme avec une diversité de produits limitée, et ne fait ni assemblage ni mélange.

Ensuite, à cause de **manque de moyens logistiques** (manque de camions, activité chronophage) ce qui limite la zone de chalandise à la métropole bordelaise. L'ESAT dispose d'un unique chauffeur, qui conduit un camion réfrigérant loué depuis 2017 pour 1100€ par mois, ce qui représente une charge importante à l'année. Si le périmètre de livraison devait être élargit, **il faudrait passer par des grossistes** tels que Pomona et ou Saint-fruit. Une piste qui est étudiée aujourd'hui.

Malgré le déficit économique la légumerie présente **des signes de réussite**. Tout d'abord, **la commune de Pessac représente 50 % des débouchés de la légumerie**, ce qui indique un engagement fort de la part de la commune, et la contribution de la légumerie à relocaliser les approvisionnements de la restauration collective locale.

Par ailleurs, la légumerie dispose d'**une bonne performance sociale** : faire cette activité dans un ESAT permet à des personnes en situation de handicap d'exercer un métier. En outre sur le plan de **la performance environnementale**, la légumerie s'approvisionne et livre au maximum en local, de produits bios, et utilise des produits de nettoyage respectueux de l'environnement et de la santé.

Enfin, **l'amélioration continue** : Isabelle Barde est consciente des fragilités de l'activité et est constamment à la recherche de solutions. Elle pense aujourd'hui que **la mutualisation de l'activité avec un autre établissement** pour produire plus pourrait être une réponse à la sous-production. Dans ce sens, le partenariat avec INTERBIO N-A et Manger Bio Sud-Ouest permet à la légumerie de se faire connaître et de trouver de nouveaux clients. Il est également prévu que la légumerie approvisionne l'hôpital Charles Perrons à Bordeaux. Pour trouver ces nouveaux débouchés, Isabelle Barde réalise un démarchage auprès des acteurs locaux.

## 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 :  
<https://www.adapei33.com/etablissement/esat-site-pessac-magellan/>

Personne ressource :  
**Isabelle BARDE**  
[isabelle.barde@adapei33.com](mailto:isabelle.barde@adapei33.com)  
06 84 42 79 35

## Merci !

---

