

—  
**SYNTHÈSE**  
—

# ÉTUDE DES LÉGUMERIES EN NOUVELLE-AQUITAINE

PAR PAYS ET QUARTIERS  
DE NOUVELLE-AQUITAINE

---

**DÉMARCHES ALIMENTAIRES  
DE TERRITOIRE**

---

**PQ  
N-A**

Pays et Quartiers de  
Nouvelle-Aquitaine



# **ÉTUDE DES LÉGUMERIES EN NOUVELLE-AQUITAINE**

PAR PAYS ET QUARTIERS  
DE NOUVELLE-AQUITAINE

**DÉMARCHES ALIMENTAIRES  
DE TERRITOIRE**



# TABLE DES MATIÈRES

## **1. LA LÉGUMERIE, UNE DES RÉPONSES À LA VOLONTÉ DE RETERRITORIALISATION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE NÉO-AQUITAIN 6**

**D'un système agricole et alimentaire localisé, à une déterritorialisation au XXe siècle 6**

**L'origine de la volonté de reterritorialisation à l'aube du XXIe siècle 6**

**La reterritorialisation de l'alimentation, nouveau mot d'ordre de l'action publique 7**

**Relocaliser les approvisionnements, mission impossible ? 7**

## **2. LES LÉGUMERIES, UNE SOLUTION POUR L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET UN LEVIER POUR LA RETERRITORIALISATION DE L'ALIMENTATION ? 8**

**Le problème initial : cuisiner plus de fruits et légumes locaux est chronophage 8**

**La légumerie : la solution pour l'approvisionnement local en fruits et légumes ? 8**

**La montée en puissance des légumeries 8**

## **3. UNE ÉTUDE SUR LES LÉGUMERIES EN NOUVELLE-AQUITAINE PAR PQN-A 9**

**Quelle est la situation en Nouvelle-Aquitaine ? 9**

**Objectifs de l'étude sur les légumeries en Nouvelle-Aquitaine 9**

<b>Méthodologie de l'étude sur les légumeries en Nouvelle-Aquitaine</b>	<b>9</b>
<b>Où sont les légumeries en Nouvelle-Aquitaine ?</b>	<b>10</b>
<b>Analyse de la localisation géographique des légumeries en Nouvelle-Aquitaine</b>	<b>11</b>
<b>Qui est à l'initiative des légumeries en Nouvelle-Aquitaine ?</b>	<b>12</b>
<b>Quels besoins comblent les légumeries ?</b>	<b>13</b>
<b>Conditions de viabilité et d'efficacité des légumeries</b>	<b>13</b>
<b>Analyse de la localisation géographique des légumeries en Nouvelle-Aquitaine</b>	<b>14</b>
<b>FINALEMENT, LES LÉGUMERIES SONT-ELLES UN LEVIER POUR LA RETERRITORIALISATION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE NÉO-AQUITAIN?</b>	<b>16</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	<b>16</b>

---

# LA LÉGUMERIE, UNE DES RÉPONSES À LA VOLONTÉ DE RETERRITORIALISATION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE NÉO-AQUITAIN

---

## **D'un système agricole et alimentaire localisé, à une déterritorialisation au XXe siècle**

“Reterritorialiser” ou “relocaliser” l'alimentation. Voilà une expression qui fait couler beaucoup d'encre, et pour cause. Si les avis divergent sur comment opérer la transition agricole et alimentaire, il y a consensus sur le besoin de changer. Les circuits courts et locaux alimentaires n'ont en soi rien de nouveau. Ils s'inscrivent dans l'histoire longue de la vente à la ferme et du marché de plein vent. En milieu urbain, l'approvisionnement direct par l'agriculture de proximité (urbaine et périurbaine) a existé jusqu'à son déclin au cours du XXe siècle (Aubry et al, 2020). La croissance des transports ferrés, routiers, et frigorifiques, l'internationalisation du marché alimentaire, l'industrialisation des approvisionnements éloignent producteurs et consommateurs. Ce, même s'ils sont proches géographiquement, ce qui est souvent le cas en zone rurale. C'est bien le nombre important d'intermédiaires entre eux qui rompt ce lien.

## **L'origine de la volonté de reterritorialisation à l'aube du XXIe siècle**

Depuis les années 1990 cependant, les circuits courts sous la forme d'Associations de Maintien à l'Agriculture Paysanne deviennent le support d'une contestation militante contre le système agro-industriel dominant (Chiffolleau et al, 2017). Bientôt, les circuits courts sortent de la marge pour devenir un objet de l'action publique. A la faveur de crises sanitaires entre 1990 et les années 2010, ils sont présentés comme la voie du “mieux manger et mieux produire” (Prévost, 2014). L'idée de reconnecter l'agriculture et l'alimentation fait son chemin. Dès les années 2010, sous l'impulsion du Réseau Rural français, chercheurs et acteurs du développement rural font le lien entre valorisation des ressources locales, et circuits courts. En 2009, les circuits courts sont définis officiellement par l'Etat qui leur consacre un plan de développement. Un circuit court désigne un mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires mais ne prévoit pas de notion de proximité physique (DGCCRF, 2022). Les collectivités territoriales s'y intéressent elles aussi davantage, surtout dans une optique d'approvisionnement en circuits courts et locaux, de la restauration collective publique. La transition vers un modèle agricole et alimentaire local répond aussi aux exigences de durabilités. Économique pour la profession agricole et les territoires, sociale face à une situation préoccupante de sous et malnutrition, écologique, face au déclin des écosystèmes et au dérèglement climatique

## **La reterritorialisation de l'alimentation, nouveau mot d'ordre de l'action publique.**

Ce qui est au départ une tendance, d'abord portée par des professionnels et citoyens relativement à la marge, est désormais une volonté politique, qui a sa traduction légale. Ainsi, les circuits courts alimentaires et l'ancrage territorial sont inscrits dans le Code rural (Grimonprez, 2021). Plusieurs lois entérinent l'objectif de reterritorialisation, et indiquent les circuits courts comme levier, à l'instar d'EGalim I et II.

En 2022, suite au conflit russo-ukrainien, la souveraineté alimentaire nationale est appelée de ses vœux par le président de la République. En Nouvelle-Aquitaine, à la suite des Etats généraux de l'alimentation de 2017, l'Etat, la Région, et nombre d'acteurs de l'agriculture et de l'alimentation se rassemblent. Ils signent une Feuille de route en 2019 puis un Pacte alimentaire pour une alimentation locale et durable. L'ensemble des actions prévues concourent à la reterritorialisation de l'alimentation et de l'agriculture.

## **Relocaliser les approvisionnements, mission impossible ?**

Si tous les voyants politiques sont au vert en Nouvelle-Aquitaine, s'approvisionner en circuit court local, lorsque l'on est gestionnaire de restauration collective, n'est pas une mince affaire. Cela implique de réduire les intermédiaires, et donc de travailler plus directement avec les producteurs locaux. Alors que dans le système hérité du siècle dernier, une large diversité de produits sont disponibles rapidement et à bas coût, consommer local implique de nombreux changements. En effet, il ne s'agit pas que d'une question de kilométrage et d'intermédiaires. Cela invite à repenser le fonctionnement des cuisines, et le métier même de gestionnaire et cuisinier. Les gestionnaires font leurs courses différemment. Ils doivent désormais se renseigner sur l'offre locale, traiter plus directement avec les producteurs. Le personnel de cuisine doit désormais cuisiner plus au lieu d'assembler, car ce sont de plus en plus de produits frais, bruts et entiers qui entrent en cuisine. Mais ces deux catégories professionnelles font face aux injonctions parfois contradictoires : plus de qualité, plus de frais, plus de local tout en devant suivre des préconisations nutritionnelles rigides et avec un budget serré.

---

# LES LÉGUMERIES, UNE SOLUTION POUR L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET UN LEVIER POUR LA RETERRITORIALISATION DE L'ALIMENTATION ?

---

## **Le problème initial : cuisiner plus de fruits et légumes locaux est chronophage**

Une légumerie est un atelier de transformation des fruits et légumes bruts. On y prépare les légumes destinés à la cuisine : lavage, épluchage, découpage, conditionnement, surgélation etc. Ces ateliers prennent en charge cette étape de préparation pour le compte de clients de la restauration. L'intérêt pour les clients est de se libérer du temps, de la main d'œuvre, et de l'espace pour cuisiner directement les légumes préparés. Cette offre est notamment intéressante pour les cuisines des restaurations collectives publique (cantines scolaires, administratives, médico-sociales, etc) et privée (restaurants d'entreprises), qui souhaitent, et sont tenues par la réglementation (Loi EGalim) de s'approvisionner notamment en produits locaux.

## **La légumerie : la solution pour l'approvisionnement local en fruits et légumes ?**

Pour toutes les raisons précitées, les légumeries sont vues par beaucoup des professionnels et élus du secteur de l'alimentation comme la solution pour permettre l'approvisionnement local avec des produits de saison et de qualité. Mais qu'en est-il réellement, les légumeries sont-elles la "nouvelle" solution « miracle » ? En réalité, les légumeries existent depuis longtemps. Pour comprendre comment les légumeries sont aujourd'hui plébiscitées, revenons en arrière sur l'apparition de ces outils de transformation.

## **La montée en puissance des légumeries**

Les légumeries existent depuis un certain nombre d'années en France : en réalité depuis qu'est née la restauration collective civile (elle existait avant pour l'armée) au XIXe siècle (Gacon, 2014). Toutefois depuis quelques temps, une multiplication importante des projets s'opère. Au départ, chaque cuisine de la restauration collective possédait sa propre légumerie. L'équipe réalisait la transformation, la cuisine et la distribution des repas. Cette organisation est relativement chronophage. À la faveur de l'ouverture des industries agroalimentaires de transformation de légumes en France, les cuisiniers leurs achètent rapidement les produits et économisent sur la masse salariale. Aujourd'hui, les attentes sociétales et les ambitions politiques et réglementaires changent la donne. Le besoin de transformation est d'autant plus prégnant que davantage de produits frais entiers doivent rentrer dans les cuisines.



La légumerie répond à ce besoin, mais aussi à celui de réduire les intermédiaires et les kilomètres entre le producteur et le consommateur. C'est pourquoi les légumeries font couler beaucoup d'encre dans le secteur de la transition alimentaire.

---

## **UNE ÉTUDE SUR LES LÉGUMERIES EN NOUVELLE-AQUITAINE PAR PQN-A**

---

### **Quelle est la situation en Nouvelle-Aquitaine ?**

Coordinateurs du Pacte Alimentaire pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine, l'État et la Région soutiennent les projets concourant aux circuits alimentaires locaux. C'est pourquoi en 2022, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), et la Direction de l'Agriculture, Agroalimentaire et Pêche de la Région notamment ont souhaité en savoir davantage sur les légumeries. Où sont les légumeries en Nouvelle-Aquitaine ? Comment fonctionnent-elles ? Quel est leur modèle économique, leur gouvernance ? L'État et la Région ont confié à PQN-A le soin de répondre à ces interrogations. Un travail de recensement des outils présents (ou en projet) dans la région avait déjà été amorcé. Cet article synthétise les résultats de l'étude sur les légumeries réalisée par Louise Carré (chargée d'études en stage) qui a poursuivi et enrichi ce recensement.

### **Objectifs de l'étude sur les légumeries en Nouvelle-Aquitaine**

L'État et la Région ont défini deux objectifs principaux :

- 1- Recenser les légumeries existantes ou en projet en Nouvelle-Aquitaine, qu'elles soient gérées par des collectivités, des entreprises ou autres organismes.
- 2 - Construire une analyse transversale permettant d'identifier la diversité des modalités de fonctionnement, la création de valeur et d'emploi, leur rayonnement et les opportunités de mutualisation.

### **Méthodologie de l'étude sur les légumeries en Nouvelle-Aquitaine**

Pour réaliser l'étude de recensement, Louise Carré a adopté la mixed-methods, c'est-à-dire l'utilisation de données quantitatives et qualitatives, et leur croisement dans l'analyse.

Louise a commencé par rassembler toutes les données existantes sur le sujet (INTERBIO, DRAAF, Direction Agriculture, Agroalimentaire et Pêche de la Région, DATAR, INAE, CRESSN-A, SRISET ...). Après vérification, elle a constitué une base de données des légumeries en activité et en projet.

Trente-huit légumeries sont identifiées : vingt-trois en activité, et 15 en projet.

À la suite de ce recensement, une analyse spatiale permettant de visualiser la répartition des légumeries sur la région Nouvelle-Aquitaine a été réalisée.

Puis une seconde phase de l'étude a visé à récolter l'ensemble des informations sur chacune des légumeries recensées via un questionnaire (type d'activité, surface, main-d'œuvre, volume, signes de qualité,...). Vingt-trois légumeries ont répondu à ce premier questionnaire.

Enfin, une dizaine d'établissements « qui sortent du lot » ont été retenus, à la suite de l'analyse des réponses du questionnaire. Louise Carré est allée rencontrer chaque gérant(e), et les acteurs impliqués dans le projet (collectivités, etc). Ces entretiens ont permis d'établir des fiches d'identité de chacune des légumeries rencontrées.

## Où sont les légumeries en Nouvelle-Aquitaine ?

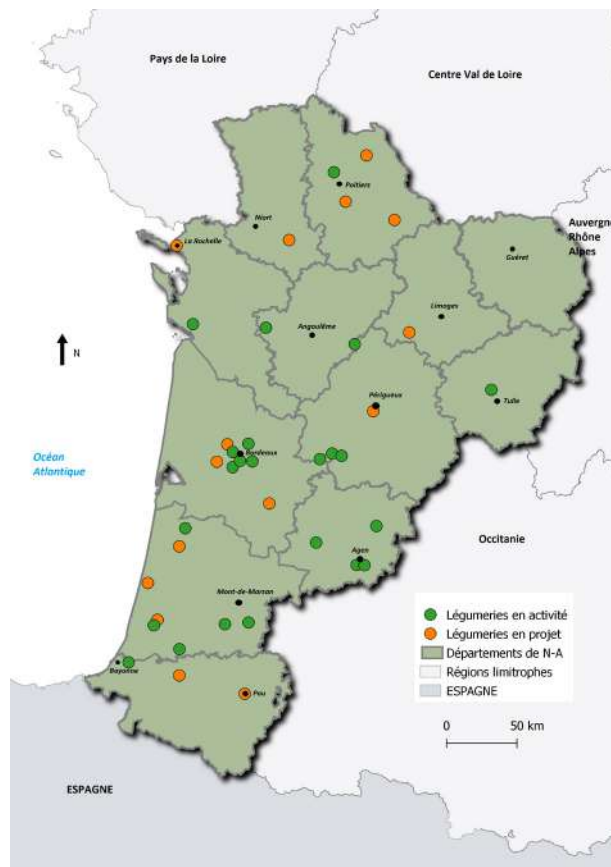
Le recensement ci-dessous (Figure 1) liste les légumeries de Nouvelle-Aquitaine identifiées par l'étude. A noter que les légumeries internes aux cuisines centrales et aux exploitations agricoles n'ont pas été prises en compte. Sont répertoriées uniquement les légumeries avec budget autonome en projet et en activité dans la région. Celles-ci sont localisées sur la Figure 2.

Département	Légumeries en activité	Légumeries en projet	TOTAL
Charente (16)	2	0	2
Charente-Maritime (17)	1	1	2
Corrèze (19)	1	0	1
Creuse (23)	0	0	0
Dordogne (24)	3	1	4
Gironde (33)	5	3	8
Landes (40)	5	3	8
Lot-et-Garonne (47)	4	0	4
Pyrénées-Atlantiques (64)	1	2	3
Deux-Sèvres (79)	0	1	1
Vienne (86)	1	3	4
Haute-Vienne (87)	0	1	1
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>15</b>	<b>38</b>

Réalisation : Louise CARRÉ, 2022

Source : Inventaire des légumeries, 2022

**Figure 1. Recensement des légumeries de Nouvelle-Aquitaine**



**Figure 2: Carte des légumeries en Nouvelle-Aquitaine**

## Analyse de la localisation géographique des légumeries en Nouvelle-Aquitaine

L'analyse des localisations apporte trois informations principales. Tout d'abord, elle témoigne d'une concentration de légumeries autour de la métropole bordelaise. Cette polarisation s'explique très certainement par la proximité de nombreux débouchés pour les légumeries : restauration collective publique et privée, restauration commerciale, etc.

Ensuite, la carte illustre une seconde concentration de légumeries, cette fois-ci à l'échelle départementale, dans les Landes. Celle-ci s'explique sans doute par la présence d'un bassin de production maraîchère.

Enfin, aucune légumerie existante ou en projet n'est recensée dans le département de la Creuse. Trois hypothèses peuvent être mobilisées. D'abord, la Creuse étant limitrophe aux régions Centre Val-de-Loire et Auvergne Rhône-Alpes, il y existe peut-être des légumeries qui desserviraient un bassin de vie dont le périmètre atteindrait la Creuse. Ensuite, la Creuse est un département peu dense, avec de longues distances à effectuer pour s'approvisionner et livrer les clients. Ainsi, le modèle économique d'une légumerie serait probablement extrêmement fragile, le coût logistique pénalisant l'équilibre financier. Enfin, la Creuse s'étant spécialisée dans l'élevage bovin, la production maraîchère y est faible, diminuant les possibilités d'approvisionnement local.

## Qui est à l'initiative des légumeries en Nouvelle-Aquitaine ?

En s'intéressant à la genèse de ces structures, il apparaît qu'elles proviennent de trois types d'initiatives : celle des producteurs, des entrepreneurs, et des collectivités territoriales.

### Initiatives des producteurs

Les maraîchers et arboriculteurs, dans une optique de création de valeur ajoutée, peuvent coopérer pour créer un outil de transformation. Les légumeries gérées par les Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole (CUMA) correspondent souvent à ce modèle. Cet outil permet de valoriser les invendus et surplus. L'atelier est d'ailleurs souvent couplé avec un atelier de conserverie.

### Initiatives entrepreneuriales

Les légumeries peuvent aussi être des entreprises privées, et en constituer l'activité principale, ou secondaire. La CAPAC, près de Cognac en Charente, a par exemple décidé de développer une activité de légumerie pour valoriser un local existant non utilisé. L'entreprise souhaitait développer une activité alimentaire, mais ne souhaitait pas faire de cuisine. Suite à une étude de marché sur le territoire, la légumerie est apparue comme le choix le plus judicieux.

Les légumeries sous forme d'entreprise privées peuvent poursuivre des objectifs distincts. Certaines sont créées pour développer les circuits courts et de proximité. D'autres le sont car elles sont perçues vues comme une opportunité commerciale.

### Initiatives des collectivités territoriales

Les collectivités territoriales peuvent également être à l'initiative d'une légumerie. C'est le cas des communautés d'agglomération de La Rochelle et du Bergeracois. Parfois, ces légumeries sont créées à de plus grandes échelles territoriales, à l'image du projet du Conseil Départemental des Landes. Aujourd'hui, les collectivités choisissent ou non d'intégrer ce projet dans la structuration d'une filière locale. À Bergerac par exemple, la légumerie s'inscrit dans le projet du pôle alimentaire. Ainsi sur le site de la légumerie, d'autres projets ou structures en lien avec le développement de différentes filières agroalimentaires sont envisagés.

## Quels besoins comblent les légumeries ?

Dans certains cas, la légumerie peut, en plus de la diminution de la main-d'œuvre nécessaire dans chaque cuisine, servir d'interlocuteur unique. Elle simplifie ainsi le lien entre les clients et les producteurs. En effet, pour les gestionnaires de restauration collective, le travail de sourcing local est chronophage. Outre l'avantage de débouchés facile, pour les producteurs, la légumerie représente une simplification de la logistique. Cela leur permet en effet d'avoir un point de livraison unique.

C'est justement en faisant ce constat, que l'entreprise Clémence et Antonin, dans la Vienne, a lancé son activité de légumerie. Le gérant avait remarqué que la plateforme départementale Agrilocal 86 était appréciée de la restauration collective. Mais Agrilocal, qui met en relation producteurs et acheteurs publics, ne propose pas de solution logistique. L'entreprise Clémence et Antonin s'est donc positionnée sur ce segment. Elle est aujourd'hui l'unique interlocutrice des producteurs, comme des gestionnaires de la restauration collective, pour les approvisionnements de légumes frais et locaux.

## Conditions de viabilité et d'efficacité des légumeries

L'étude apporte des préconisations afin de permettre aux porteurs de projet ainsi qu'aux gestionnaires de légumeries déjà en activité de faire de leur structure un outil efficace et viable.

### Etudier l'offre disponible localement

Si l'un des objectifs de la légumerie est de s'approvisionner en local et en circuit court, alors les porteurs de projet doivent vérifier que la production maraîchère locale est suffisante. Il faut également que le nombre de producteurs soit assez important afin de diversifier la source d'approvisionnement. Enfin il faut s'assurer que les producteurs soient intéressés de vendre à la légumerie. Sur ce point, il peut être intéressant de s'engager avec des producteurs avant l'ouverture afin de garantir le démarrage de l'activité. Point important dans la discussion : déterminer qui livre. Il s'agira soit des producteurs eux-mêmes en circuit court / direct, soit des grossistes.

A noter que même si la tendance tend à s'améliorer, la région Nouvelle-Aquitaine n'est pas dotée d'une importante production maraîchère.

### Connaître la demande en fruits et légumes frais, locaux, et de qualité

Il faut d'abord répertorier ses clients potentiels. Grâce à la loi EGalim notamment, la restauration collective se tourne de plus en plus vers ce type d'achats. Il existe néanmoins des établissements qui préfèrent travailler eux-mêmes les produits bruts en investissant directement dans la masse salariale et l'équipement. Pour s'assurer des débouchés, il peut être utile de signer des contrats, grâce auxquels il sera plus facile de planifier l'approvisionnement et l'utilisation de la légumerie.

Ensuite il faut arriver à s'assurer que les commandes auront bien lieu toute l'année. Si la restauration collective scolaire est un bon client des légumeries, elle ne commande pas sur la période estivale et lors des vacances scolaires. Travailler avec des structures comme les établissements médicaux et médico-sociaux est une bonne idée car la production de repas est ininterrompue.

### **Structurer un modèle économique adapté**

Le choix du modèle économique est très important dans la structuration de la légumerie. En effet, la constitution de ce modèle est ce qui va permettre à l'établissement de se développer sereinement et d'assurer la viabilité de l'activité. Dans une perspective de durabilité, la performance économique n'est pas la seule chose à prendre en compte, il faut aussi intégrer le volet social et environnemental pour assurer la pérennité du projet.

Dans ce travail, il sera décidé de l'hybridation ou non de l'outil, quels types de gammes seront proposés, le type d'emplois, la manière dont les prises de décisions stratégiques seront décidées, etc.

### **Dimensionner la légumerie en fonction des objectifs de départ, et laisser la porte ouverte aux évolutions futures**

Dans l'intérêt du bon fonctionnement de la légumerie, il est nécessaire de ne pas sur-dimensionner l'outil ni de le sous-dimensionner. En effet, la sur-dimension de l'outil engendre une faible utilisation des capacités de production. À l'inverse, sous-dimensionner la légumerie ne permet pas de faire évoluer en continu la légumerie. C'est-à-dire, produire davantage de volumes, diversifier les types de légumes transformés etc. Dans ce travail du dimensionnement de l'outil, il faudra également tenir compte de la volonté ou non de mutualisation de l'outil.

### **Identifier les modalités logistiques**

La logistique posant souvent des problèmes aux gestionnaires de légumeries, il est très important d'identifier les modalités logistiques en amont et en aval de la transformation. Les légumeries n'ont généralement pas la logistique amont à gérer, puisqu'elle est souvent à la charge des fournisseurs. Cependant la logistique aval est très souvent gérée par les légumeries et pose problème. Très souvent, les légumeries possèdent des camions réfrigérant pour livrer les clients. Cependant ce système est coûteux et chronophage. Il est donc nécessaire pour les porteurs de projet, de réfléchir à la façon dont les clients récupèrent leurs commandes.

### **Coopération avec les acteurs du territoire**

Celle-ci est cruciale. Travailler avec les collectivités, les producteurs, les établissements de la restauration collective publique et privée, ainsi que les entreprises permet d'élargir le point de vue sur le projet, identifier d'éventuels problèmes et solutions. Par ailleurs, la coopération est souvent un critère nécessaire à l'obtention de soutien financier, comme c'est le cas de l'appel à projet Circuits Alimentaires Locaux.

De plus, prendre en considération l'existant peut permettre d'éviter la concurrence et les conflits qui peuvent être liés. La légumerie est un outil à l'équilibre économique fragile, dû à une faible valeur ajoutée sur des produits eux-mêmes peu rémunérateurs.

Afin d'assurer la pérennité de l'activité il faut donc absolument éviter de multiplier ce type d'établissements dans les mêmes bassins de consommation. Il faut plutôt mutualiser les actions pour les développer au maximum et rentabiliser leur existence. Le cas échéant, que l'on soit un acteur public ou privé, il s'agira d'opter pour la complémentarité ou la mutualisation : conserverie, abattoir, solution logistique, investissement dans le personnel et les équipements des cuisines centrales etc...

Toutes ces préconisations ne garantissent naturellement pas la réussite de la légumerie. Elles sont par ailleurs non exhaustives n'étant issues que des dires d'acteurs des différentes légumeries recensées en Nouvelle-Aquitaine. Ce qui fonctionne pour l'une ne sera pas forcément adapté pour l'autre. Il faut surtout que le modèle soit bien réfléchi en amont de sa mise en place et que des évolutions soient possibles pour l'adaptation du projet.



---

## FINALEMENT, LES LÉGUMERIES SONT-ELLES UN LEVIER POUR LA RETERRITORIALISATION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE NÉO-AQUITAIN ?

---

Après les différentes analyses réalisées au cours l'étude, une première réponse à la problématique peut être exprimée. Les légumeries, selon leurs modes de fonctionnements sont l'outil adéquat pour une reterritorialisation de la production et de la consommation de fruits et légumes en Nouvelle-Aquitaine. En effet, les légumeries qui s'approvisionnent et vendent localement participent à la structuration d'une filière fruits et légumes locale. Aussi, la mise en place de tels outils encourage l'installation de nouveaux producteurs de légumes et/ou de fruits, car elle est pour eux gage de débouchés. Les légumeries participent ainsi à la diversification agricole de la Nouvelle-Aquitaine. Cependant, elles ne constituent aucunement une solution « miracle ». Il faut veiller aux objectifs qui sont portés par ces légumeries, et à leur modèle économique particulièrement fragile. Il est donc primordial de ne pas démultiplier ces outils, et de les mettre dans une concurrence excessive, au risque de desservir les objectifs de départ.

Des limites, inhérentes à toute recherche, requièrent toutefois de prendre du recul avec l'étude. L'analyse ne saurait être exhaustive, dû à un nombre de réponses au questionnaire quantitatif limité. L'approfondissement de ce travail nécessiterait l'obtention de l'ensemble des réponses des légumeries recensées, et l'actualisation de ce recensement à moyen terme.





# BIBLIOGRAPHIE

- Carré, L. (2022). Etat des lieux et analyse des légumeries dans la Région Nouvelle-Aquitaine. Mémoire de master [non publié], Université Caen Normandie, UMR Espaces et Sociétés, Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine.
- Chiffolleau, Y., Akermann, G. & Canard, A. (2017). Les circuits courts alimentaires, un levier pour une consommation plus durable : Le cas d'un marché de plein vent. *Terrains & travaux*, 31, 157-177. <https://doi.org/10.3917/tt.031.0157>
- Economie.gouv.fr, DGCCRF, "Produits alimentaires commercialisés en circuits courts" [en ligne, publié le 09/09/2022, consulté le 08/11/2022]. URL : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/produits-alimentaires-commercialises-en-circuits-courts-0>
- Gacon, S. (2014). Cantines et alimentation au travail : une approche comparée, du milieu du XIXe siècle à nos jours. *Le Mouvement Social*, 247, 3-25. <https://doi.org/10.3917/lms.247.0003>
- Grimonprez, "Relocaliser les systèmes alimentaires : le levier du droit de l'entreprise agricole" in, *La relocalisation des systèmes alimentaires : un défi pour le droit*, 2021. hal-02902484v3)
- Prévost, B. (2014). Des circuits courts à la reterritorialisation de l'agriculture et de l'alimentation. *Revue internationale de l'économie sociale*, (331), 30-44. <https://doi.org/10.7202/1023483ar>
- Williot, J. & Fumey, G. (2021). Chapitre V. Se restaurer hors du foyer. Dans : Jean-Pierre Williot éd., *Histoire de l'alimentation* (pp. 64-80). Paris cedex 14: Presses Universitaires de France.

**VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS ?  
CONTACTEZ-NOUS !**

**Alexia MICHOUUD, chargée de missions Démarches alimentaires de territoire**

[alexia.michoud@pqn-a.fr](mailto:alexia.michoud@pqn-a.fr)

**07 56 38 26 89**





Pays et Quartiers de  
Nouvelle-Aquitaine

Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine  
Ecosystème Darwin - 87 Quai de Queyries  
- 33 100 Bordeaux  
05 56 90 81 00 / [contact@pqn-a.fr](mailto:contact@pqn-a.fr)

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



Avec le soutien de :

