

RENCONTRES FILIÈRES

Entre producteurs - transformateurs - distributeurs

Comment renforcer les outils de transformation
des produits agricoles du territoire ?



FILIÈRE LEGUMES

Mardi 19 janvier 2021



PARTICIPATION



Inscriptions : 35 inscrits

- 12 producteurs
- 4 transformateurs
- 3 distributeurs
- 9 structures d'accompagnement

Présents : 25 participants

- 10 producteurs
- 3 transformateurs
- 3 distributeurs
- 6 structures d'accompagnement
- AUVABIO

Liste des participants :

Nom	Prénom	Structure
ANGLADE	Julien	CLAC
AYMARD	Xavier	SCEA La Perche
AYMARD	Julien	Ferme des Volcans
BARITAUX	Virginie	VetAgro Sup
BRIOUDE	Solenn	BIO 63
CAUTIER	Julien	Gaec du Domaine de Chalons
CHABANET	Gilles	
CHAGNOT	Caroline	CFPPA Marmilhat
DEBRUNE	Orane	Chambre d'agriculture 63
DELSUC	Claire	Gaec des Grottes
DEPLAT	Dominique	EARL DEPLAT
GAGNADRE	Joël	Les Jardins de Fontenille
GREGORIS	Florient	SAS CLERDIS LECLERC CLERMONT FERRAND
GUY	Michel	BIAU JARDIN
HARVET	Yves	Cantine scolaire de Saint Remy sur Durolle
JACOB	Stéphane	Centre E.LECLERC THIERS

Nom	Prénom	Structure
LE BEC	Annie	Cerfrance Puy de Dôme Avenir
LISZE	Pierre	ESAT Escolore
MULON	Nicolas	EPLEFPA de Marmilhat
MURAT	Jeanne	ESAT Escolore
PENEL	Victoria	Conseil départemental du Puy de Dôme
PICHOT	Stephane	GAEC jardins d'Ys/Auvabio/Auvergne Bio distribution
PILON	Rémi	
PIREYRE	Coralie	AUVABIO
ROUCHON	Nicolas	Marmilhat
SAUVAT	Pierre	Earl le verger de l'étoile
TEYSSIER	Estelle	Chambre d'agriculture 63
LAVOTA	Carole	Traiteur
RIBEIRO	Catherine	Leclerc Thiers

PROGRAMME DE LA RENCONTRE

14h – Accueil

14h15 – Introduction par le PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez

14h30 – Présentation des résultats de l'enquête 2020

15h – Analyse partagé des enjeux de la filière légumes

15h30 – Echange entre acteurs en groupe de travail

16h30 – Synthèse des pistes d'actions ressorties

17h – Clôture

PRESENTATION DE L'ETUDE

Depuis 2017, le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional Livradois-Forez, vise à développer une production locale de qualité, accessible pour tous les habitants, issue d'une agriculture locale, rémunératrice pour les producteurs et vertueuse pour l'environnement.

Pour répondre à ces enjeux et accompagner les différents acteurs des filières locales, Bio 63 et la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, ont été missionnées pour réaliser une analyse des outils de transformations locaux.

L'étude, démarrée en juin 2020, a permis de recenser les pratiques et flux entre les producteurs, transformateurs et distributeurs de chaque filière agricole du territoire. Elle a également mis en avant les besoins et les attentes pour la transformation des produits issus des filières animales et végétales du territoire



La filière sur le territoire du PAT

PRODUCTION



203 producteurs en culture végétales spécialisées

50% en maraichage

41% en bio ou conversion

13% des besoins des consommateurs couverts sur le PAT



TRANSFORMATION



Plus de 80% de la production de légumes n'est pas transformée

4 transformateurs majeurs :

- CLAC (AB)

- ESAT Escolore (AB)

- Atelier de Papa (AB)

- CFPPA Marmilhat

COMMERCIALISATION



Commercialisation sur le département via les circuits courts

Regroupement producteurs bio avec Auvabio

3 outils de transformation

17 GMS

10 Magasins bio

21 producteurs

4 acteurs de la RHD

Dont 12 en AB



Dont 12 sur des petites surfaces(4ha), **maraichage spécialisé** (essentiellement en AB)

Dont 5 en **diversification** (essentiellement
céréaliers, 97ha)

75 %
transforment



53% atelier à la ferme (atelier récent)

Dont 28% qui font de la prestation

Limites de l'enquête :

Questionnaire en ligne

Faible représentativité des producteurs ne transformant pas leurs productions

Peu de réponses des acteurs de la restauration collective

Analyse des outils transformation de la filière pour une alimentation locale sur le territoire du PAT



FORCES

- Quelques outils sur le territoire
- Majoritairement en bio, outils récents, en croissance, non saturés
- Commercialisation localement des conserveries
- Un outil collectif sur le territoire, location possible par les producteurs

FAIBLESSES

- Volume transformé trop faible pour répondre à la demande de la RHD ou GMS
- Peu de producteurs travaillent avec les intermédiaires
- Faible équipement en outils de transfo
- Pas d'outils permettant les transfo de produits de 4^{ème} ou de 5^{ème} gamme

OPPORTUNITÉS

- Forte demande de la RHD pour 4^{ème} et 5^{ème} gamme
- Engouement produits locaux et bio locaux
- Volonté partagée par les responsables politiques pour développer cette filière
- Auvabio : outil de structuration de la filière légumes bio
- Développement de la diversification en légumes bio

MENACES

- Seulement 13% des besoins en légumes des habitants sont couverts
- Ferme diversifiées, produit moyenne-haut de gamme en volumes restreints
- Investissements importants pour la création d'une légumerie
- Nécessite un tarif de vente à la fois viable pour le producteur et à la fois abordable pour les acheteurs

LES FICHES FILIERES

LEGUMES 2020



Fiche filière du PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez



Production

203 producteurs de cultures végétales spécialisés (légumes, fruits, PPAM, bulbes, safran, fleurs et pépinières) sont présents sur le territoire du PAT.

84 fermes bio ou en conversion en 2020 (41%)

100 fermes sont spécialisées en maraîchage (dont 38% en bio)

203 producteurs commercialisent tout ou une partie de leur production via les circuits de proximité

Les exploitations maraîchères sont majoritairement des structures diversifiées. Ces producteurs ont au moins deux ateliers de production voire plus dans 72% des cas.

Transformation

Plus de 80% de la production de légumes du territoire n'est pas transformée. Sur le PAT, la production de fruits et légumes couvre aujourd'hui environ 13% des besoins alimentaires des habitants (source : CRATER, 2020). De ce fait, les producteurs valorisent facilement les légumes non transformés. Ils n'ont ainsi pas besoin de consacrer du temps à la transformation.

Commercialisation

Les légumes produits sur le territoire sont commercialisés localement par les producteurs. Beaucoup de producteurs privilégient la vente directe via les AMAPs, paniers, marchés ou la vente à la ferme... Aussi, ils couplent souvent la vente directe avec la vente à des intermédiaires locaux, tels que les magasins de proximité, les magasins bio ou plus rarement les grandes et moyennes surfaces (GMS).

[Télécharger la fiche filière Légumes](#)
[>> Cliquez ici](#)



Diagnostic outils de transformation – Réunions filières légumes

QUESTIONS/REMARQUES SUR L'ENQUÊTE



Seulement 13% des besoins en légumes des habitants sont couverts par la production locale. Les participants ont tous été très étonnés de ce chiffre et ne penser pas que la production locale en légumes couvraient aussi peu les besoin des habitants.



ANALYSE PARTAGÉE DES ENJEUX DE LA FILIÈRE LÉGUMES



Quelles pistes d'actions pour le maintien ou le développement des outils de transformation sur le territoire ?



UN CARTON UNE IDÉE

Thématique prioritaire
pour les groupes de travail

LES GROUPES DE TRAVAIL RETENUS

Légumes : quels outils de tri et de stockage ?

Comment approvisionner la RHF en légumes transformés ?

L'offre en conserverie est-elle suffisante sur le territoire ?

Comment mutualiser les outils entre producteurs ?



ECHANGE EN GROUPE MULTI-ACTEURS



**UNE TABLE
UNE THEMATIQUE
DES ACTEURS DIFFERENTS**

SYNTHESE ATELIER 1

Légumes : quels outils de tri et de stockage ?

PROBLEMATIQUES / CONTEXTE

- Pour le tri, l'investissement en matériel et en main d'oeuvre est important
- Les aides disponibles du Conseil départemental et Région sont destinées essentiellement à des projets individuels et pas à du collectif
- L'ex région-Auvergne et Rhône alpes n'ont pas le même état d'avancement et il y a une disparité entre les deux territoires sur ce sujet
- Il n'y a pas de mutualisation de stockage
- Des filières se développent dans le Puy de Dôme avec un fort besoin de stockage : Ail, Oignon, Echalotte, Pomme de terre
- Des initiatives sur le territoire : CETA Limagne, Auvabio, Entreprise Rochias
- Des interrogations, manque de connaissance sur le mode de conservation

Légumes : quels outils de tri et de stockage ?

PISTES D' ACTIONS

- Développer les subventions dédiées pour les projets collectifs, sur du matériel neuf et d'occasion
- Réaliser une étude auprès des producteurs et des acheteurs pour évaluer leur intérêt pour une mutualisation du tri voir un planification des productions
- Sensibiliser les nouveaux producteurs installés sur la conduite de leur étude de marché
- Rassembler les producteurs pour mutualiser et avoir un seul interlocuteur face aux acheteurs, et éviter la concurrence entre les producteurs
- Mutualiser le matériel de récolte (créer des CUMA en petits groupes par production)
- Avoir de meilleures connaissances sur les modes de conservation de chaque légume
- Ne pas dissocier la production en agriculture conventionnelle et en agriculture biologique
- Pour le tri, mettre en place des regroupements d'employeurs

SYNTHESE ATELIER 1 :



Légumes : quels outils de tri et de stockage ?

MOYENS POUR REALISER LES PISTES D' ACTIONS

- Les structures d'accompagnement du territoire (Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, Bio 63, etc...)
- Les aides départementales
- Plan de relance

Comment approvisionner la RHF en légumes transformés ?

PROBLEMATIQUES / CONTEXTE

- Forte demande de légumes prêt à l'emploi (4ème et 5ème gamme)
- Les producteurs ont des difficultés à répondre à la demande en légumes transformés et pour avoir une juste rémunération sur ces produits
- Travailler sur le menu des cuisines : la demande et l'offre doivent être en adéquation
- Les producteurs ne sont pas assez informés sur les outils existants sur le territoire

SYNTHESE ATELIER 2 :



Comment approvisionner la RHF en légumes transformés ?

AVANTAGES / INTERETS POUR LES ACTEURS

- Faire avec l'existant :
 - Mieux faire connaître les petits outils existants sur le territoire auprès des producteurs : ESAT Escolore, CFPPA Marmilhat, petits laboratoires chez les producteurs
 - Dimensionner ces outils pour mieux connaître leurs capacités
- Créer un atelier mobile de transfo mutualisable qui passerait de ferme en ferme sous forme d'une CUMA (demande financement de la Région)
- Sensibiliser les cuisiniers sur la transformation des produits brutes dans leur menu
- S'appuyer sur le plan de relance pour équiper les petites cuisines qui manquent d'équipement

SYNTHESE ATELIER 2 :



Comment approvisionner la RHF en légumes transformés ?

MOYENS POUR REALISER LES PISTES D' ACTIONS

- Les structures d'accompagnement du territoire (Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, Bio 63, etc...)
- Les aides de la région
- Plan de relance pour équiper les cuisines

L'offre en conserverie est-elle suffisante sur le territoire ?

PROBLEMATIQUES/ CONTEXTE

- Plusieurs techniques à maîtriser : appertisation, fermentation, lacto-fermentation, déshydrations, etc.
- Soit elles font de la prestation de service, soit elles développent leur propre marque commerciale
- Il existe un marché pour les conserves locales en légumes mais a contrario, la filière légume n'est pas assez développée pour répondre à cette demande (priorité à la vente de matières premières brutes : seulement 13% des besoins en légumes des habitants sont couverts)
- Les conserveries existantes ne sont pas saturées
- Les ventes des produits transformés sortant des conserveries se font de manière irrégulière sur l'année
- Il n'y a pas de dialogue instauré entre les conserveries existantes

L'offre en conserverie est-elle suffisante sur le territoire ?

PISTES D' ACTIONS

- Connaître les volumes disponibles en matières premières pour faire des conserves de légumes
- Amorcer un dialogue entre les conserveries pour instaurer une logique de coopération entre elles et de non concurrence
- La priorité est de développer la production locale de légumes frais sur le territoire, pour des raisons économiques mais aussi de nutrition humaine, la transformation en conserve n'est pas prioritaire.
- Faire connaître l'offre de prestation des conserveries auprès des producteurs
- Privilégier un maillage du territoire en petites unités de conserveries (en suivant la croissance des volumes de production de légumes) plutôt que d'envisager de grosses unités de conserverie.

L'offre en conserverie est-elle suffisante sur le territoire ?

MOYENS POUR REALISER LES PISTES D' ACTIONS

- Les structures d'accompagnement du territoire (Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, Bio 63, etc...)
- Plan de relance

Comment mutualiser les outils entre producteurs ?

PROBLEMATIQUES/ CONTEXTE

- La filière légume est peu développée sur le territoire et peu structurée: seulement 13% des besoins en légumes des habitants sont couverts par la production locale
- Pour structurer la filière, il n'y a pas d'outil de mutualisation logistique entre producteurs existant sur le territoire
- Peu de valorisation des légumes moches ou abimés par les producteurs

Comment mutualiser les outils entre producteurs ?

PISTES D' ACTIONS

- Connaître les volumes potentiels de production par producteur
- Recenser les besoins potentiels des clients. Etudier l'offre non pourvue.
- Planification de la production et répartition des volumes
- Fédérer les producteurs qui souhaitent travailler ensemble et créer un collectif autour d'une structure
- Accompagner les producteurs dans la transition et les orienter entre les différents marchés existants
- Apporter des connaissances sur le matériel, le savoir faire, l'irrigation, la main d'œuvre, traçabilité, calibre...
- Pour un équilibre économique sur tout le département, éviter la concurrence entre les labels
- Etudier un potentiel assouplissement des contraintes imposées par la RHD, les GMS
- Sensibiliser le consommateur à consommer local
- Transformer les légumes invendus (moches ou abimés) : Quels outils ?
- Créer des partenariats entre distributeurs/transformateurs/producteurs : les producteurs doivent se réunir pour négocier
- que d'envisager de grosses unités de conserverie.

Comment mutualiser les outils entre producteurs ?

MOYENS POUR REALISER LES PISTES D' ACTIONS

- Les structures d'accompagnement du territoire (Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, Bio 63, etc...)
- Plan de relance
- Les aides départementales

Les principales pistes d'actions retenues pour la filière Légumes :

1. **Développer la production** de légumes sur le territoire
2. **Mieux connaître les outils** existants pour conseiller
3. **Communiquer** sur les outils et mettre en relation transformateurs et producteurs
4. **Optimiser la logistique de distribution** de légumes bruts pour l'agriculture conventionnelle



Suite de l'étude

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional Livradois-Foréz est un projet de territoire, mené par l'ensemble des acteurs de ce territoire.

Les actions animées par le PAT vise à favoriser la rencontre, l'interconnaissance et les échanges projet entre les multiples acteurs du territoire, pour qu'ils fassent émerger ensemble de nouveaux projets.

Les enjeux et pistes d'actions qui sont ressorties pendant les réunions filières du PAT doivent permettre aux acteurs du territoire (producteurs, transformateurs, distributeurs, structures d'accompagnement, collectivités...), de les prendre en mains pour faire éclore de nouveaux projets et nouvelles initiatives favorisant une système alimentaire locale et durable.



MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION



CONTACTS



Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

Solenn BRIOUDE

Animatrice à **Bio 63**

07 89 41 88 75

solenn.bio63@aurabio.org



Estelle TEYSSIER

Animatrice à la **CA 63**

04 73 44 45 57

e.teyssier@puy-de-dome.chambagri.fr