

OPTILEGUMES

Réduire les phytos en structurant la filière légumes bio

Ce projet vise à structurer l'approvisionnement en légumes bio et local en Dordogne pour la restauration collective par l'optimisation de la logistique, la mise en place de lieu de stockage et de conservation adapté mais aussi par la diversification des fermes impliquées, via la création d'ateliers dédiés. L'objectif sera aussi d'assurer un revenu rémunérateur pour les producteurs impliqués via un accompagnement et une mise en commun sur les coûts de revient.

Porteur de projet

Agrobio Périgord

Partenaires

Localisation

Dordogne

Durée

36 mois

Coût du projet

61 099,50 € dont 45 824,63 € de subvention Ecophyto

Axe et action Ecophyto

Axe 5, action 22

Thématiques du projet :

Légumes – Filière - Stockage-
Diversification –Agriculture
biologique

Contexte

L'agriculture biologique et son développement par la structuration de filière sont un des leviers pour la réduction de produits phytopharmaceutique sur un territoire. Les producteurs 100% légumiers sont assez rares sur le territoire. Agrobio Périgord travaille depuis plusieurs années, à la mise en place d'ateliers légumiers chez des producteurs à orientations plutôt maraichage diversifié. Cette animation d'un groupe de producteur a notamment permis la création de la plateforme Manger 24 puis après sa fermeture de l'ouverture d'une plateforme spécialisée en AB, Manger Bio Périgord. 4 années après sa création, la plateforme, association de producteurs, a dépassé le million d'euros de chiffre d'affaire. Son modèle économique reste cependant toujours fragile, dans un environnement concurrentiel très fort, où la certification AB n'est plus assez différenciante. Les approvisionnements de la plateforme sont aussi une faiblesse car ils ne sont pas assez contractualisés et les erreurs de culture ainsi que les volumes engagés ne suffisent pas pour couvrir une demande grandissante de bio ET local. Dans le même temps, la stratégie initiale du groupe d'agriculteurs et d'Agrobio Périgord, « travailler avec de nombreux maraichers diversifiés pour consolider l'offre » s'est heurté à la réalité économique et technique des fermes.

Ce projet vise donc à dépasser les limites de ce premier projet pour aller plus loin en matière de surfaces implantées et converties à la bio. Il vise aussi à mieux intégrer les collectivités territoriales, désireuses de répondre aux enjeux de la loi Egalim dans la structuration d'une filière territorialisée. Une des premières pistes de développement concerne les producteurs céréaliers du territoire qu'ils soient en bio ou en conventionnel.

Objectifs

L'objectif principal est de structurer la filière légumes, notamment sur les 4 productions phares de la restauration collective : Poireau, Pomme de Terre, Carotte et Salade. Les sous-objectifs sont :

- Favoriser la création d'atelier légume bio dans des fermes cérésières notamment en conventionnel ;

- ▶ Schématiser un circuit de collecte et distribution permettant de mailler le territoire, spécialement les deux territoires cibles du projet (Parc naturel régional Périgord Limousin et Grand Bergeracois);
- ▶ Construire la méthodologie de concertation autour du prix afin d'assurer la rémunération juste des producteurs par rapport à leurs systèmes de production ;
- ▶ Accompagner techniquement et économiquement les producteurs pour assurer la production planifiée pour la restauration collective.

Résultats attendus

Ce projet vise à encourager la conversion et le maintien des zones en légumes bio sur le territoire (60 hectares contre 15 hectares en 2021). Après 3 ans de projet, l'idée est que les membres apporteurs à la restauration collective en bio aient aussi bien un circuit de collecte et de massification qu'une méthodologie dans le calcul de leur prix. Ces deux points ne sont réalisables que si les productions sont sécurisées et respectent le cahier des charges de la restauration collective en termes d'agrégage et calibrage. Ce projet vise aussi à rendre le maillage du territoire plus efficace sur la question de la logistique pour le marché de la restauration collective.

Principales actions et productions prévues

Pour atteindre les objectifs spécifiques, les principales actions sont déclinées comme suit.

- ▶ Favoriser la création d'atelier légumes bio dans des fermes céréalières notamment en conventionnel : identification de nouveaux producteurs, organisation de journées techniques, planification des besoins de mise en marché et recherche de débouchés ;
- ▶ Schématiser un circuit de collecte et distribution permettant de mailler le territoire, spécialement les deux territoires cibles du projet (Parc naturel régional Périgord Limousin et Grand Bergeracois) : capitaliser sur les différentes modalités logistiques existantes, identifier des partenaires pour la création d'un point de massification, expérimentation de livraison pour les petites cantines ;
- ▶ Construire la méthodologie de concertation autour du prix afin d'assurer la rémunération juste des producteurs par rapport à leurs systèmes de production : formation, réunion prix ... ;
- ▶ Accompagner techniquement et économiquement les producteurs pour assurer la production planifiée pour la restauration collective : organisation de tournées pour favoriser l'interconnaissance, accompagnement technique et collectif, estimation des volumes prévus par producteur.