

ATELIER ÉCHANGE DE PRATIQUES OUTIL DE TRANSFORMATION DES LÉGUMES

28 novembre 2022



QUELQUES RÈGLES PRATIQUES 😊

- ❑ Maintenir le micro fermé pour éviter les bruits parasites
- ❑ Indiquer le nom de sa structure pour faciliter les échanges
- ❑ Utiliser les interactions en bas de l'écran pour interagir durant le webinaire
- ❑ Utiliser le chat pour pouvoir échanger et discuter



ORDRE DU JOUR



-
- Présentation du chiffrage des besoins en légumes de la restauration collective normande
 - Panorama des structures existantes
 - Temps de partage



CHIFFRAGE DES BESOINS EN LÉGUMES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE NORMANDE

Intervention de Sarah LESNARD, Chambre d'agriculture de Normandie





Les besoins en légumes pour la restauration collective normande

normandie.chambres-agriculture.fr



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NORMANDIE

Les besoins en légumes pour la RHD : méthodologie

La population RHD normande

Ce chiffrage prend en compte la restauration collective suivante :

- Crèche
- Ecole primaire (maternelle et élémentaire) publique et privée
- Collège public et privé
- Lycée général, professionnel et technique, public et privé, MFR
- Restaurant universitaire
- Etablissement d'accueil pour personne handicapée, enfant placé hors foyer
- Restaurant d'entreprise
- Camp militaire, restauration des armées
- Maison de retraite
- Centre hospitalier
- Centre pénitencier

+ estimation : centres de loisirs et des cliniques

* **RHD** : restauration Hors Domicile

Les besoins en légumes pour la RHD : méthodologie

Le calcul est basé sur :

- Les recommandations en gramme du GEMRN par population dédiée,
- Les fréquences recommandées du GEMRCN par population dédiée,
- Le plan alimentaire type validé par le CNR (Comité National de la restauration) du guide EGAlim,
- La catégorie « crudité » et « cuitité » des entrées et la catégorie légume d'accompagnement en « légume cuit » pour le plat d'accompagnement,
- *Les légumes qui pourraient être intégrés dans une préparation à base de féculents (exemple : Salade piémontaise) n'ont pas été chiffrés,*

➤ Les besoins en légumes pour la RHD : méthodologie

Le calcul est basé sur :

- Les quantités exprimées dans le GEMRCN étant données en gramme/convive/assiette prête à consommer → Ajout d'un coefficient de perte à l'épluchage pour chaque légume (donnée bibliographique),
- Application d'une production moyenne par légume par Ha (Données conseillers cultures CRAN),
- Application d'un coefficient de perte au champs par Ha de culture.

➤ Les besoins en légumes pour la RHD : méthodologie

La liste des légumes : 13 légumes locaux les plus fréquemment utilisés en RHD et cultivés en Normandie

- **Pomme de terre** : (chair tendre) soupe, potage, purée et (chair ferme) frite, vapeur, gratin, sautée)
- **Carotte** orange: râpée, soupe, potage, gratin, vapeur, vichy, poêlée
- **Oignon** jaune: soupe, potage, gratin, poêlée
- **Poireau** : hors d'œuvre, soupe, potage, gratin, poêlée
- **Courgette** : gratin, soupe, poêlée
- **Tomate** : hors d'œuvre, plat chaud
- **Chou blanc** lisse : hors d'œuvre, soupe, potage, légumes cuits
- **Salade** verte : hors d'œuvre, légume d'accompagnement
- **Betterave Rouge** : hors d'œuvre
- **Céleri rave boule**: hors d'œuvre, purée, potage, soupe
- **Radis** roses : hors d'œuvre
- **Concombre** : hors d'œuvre
- **Courges variées** : soupe, potage, gratin, poêlée

Les besoins en légumes pour la RHD : méthodologie

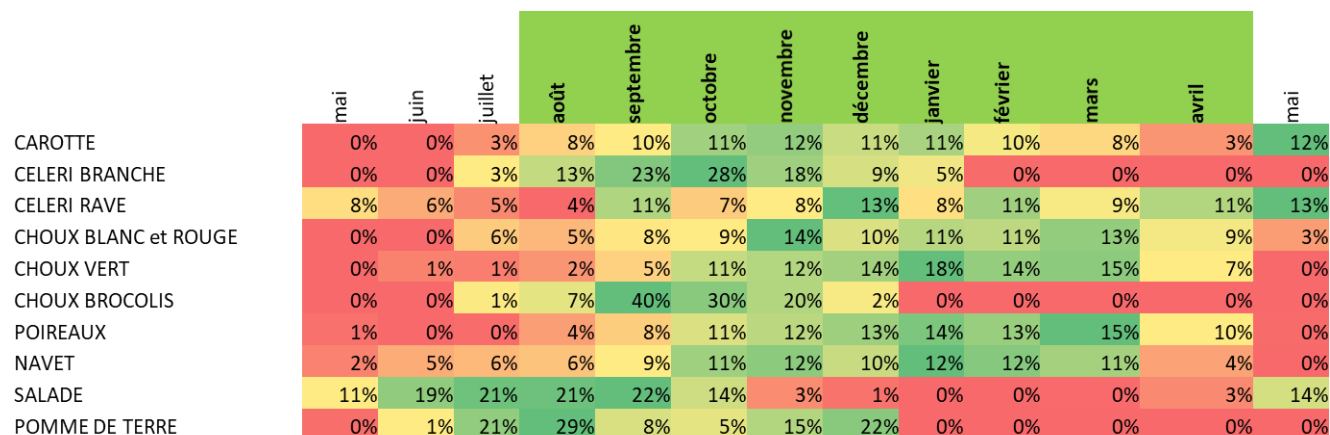
- Les autres légumes, utilisés fréquemment en hors d'œuvre, ont été pris en compte dans la fréquence des préparations culinaires, c'est-à-dire dans le plan alimentaire, mais n'ont pas été chiffrés.

Exemple : Melon, pamplemousse, avocat, ...



Les besoins en légumes pour la RHD : méthodologie

- Les légumes ont été comptabilisés qu'à la saison de leur disponibilité en Normandie et sans répétition optimisée, c'est-à-dire, selon la diversité actuellement appliquée par les services de restauration.



Résultats

162,49 ha

sont nécessaires

pour répondre au besoin de la restauration collective normande en légumes locaux de saison par an.

➤ Résultats : les besoins en Ha par type de structure

Etablissements	Crèches	Ecoles	Collèges	Lycées	Universités	RIA	Handicap/ accueil ado	Pénitenciers/hôpital	Personnes Agées	Armées	TOTAL
Hectares	1,70	7,88	54,94	64,95	4,45	1,16	1,41	6,87	9,56	9,57	162,49

➤ Résultats : les besoins en Ha par type de légume

Légumes	Betterave rouge	Carotte	Céleri rave	Choux	Con-combre	Courge	Courgette	Oignon	Poireau	Pomme de terre	Radis rouge	Salade	Tomate	TOTAL
Hectares	10,76	45,48	5,65	28,62	3,68	11,76	7,23	13,76	12,82	14,10	2,45	4,22	1,48	162,49

➤ Résultats : besoin/offre

Légumes	Betterave rouge	Carotte	Céleri rave	Choux	Con-combre	Courge	Courgette	Oignon	Poireau	Pomme de terre	Radis rouge	Salade	Tomate
Besoin en ha	10,76	45,48	5,65	28,62	3,68	11,76	7,23	13,76	12,82	14,10	2,45	4,22	1,48
Offre en ha	35,06	1 328,23	214,53	1 399,36	-	27,84	60,78	304,46	1 000,88	19 115,25	21,87	418,69	3,64

**Sur 13 légumes de base, l'offre est supérieure à la demande.
Une optimisation est possible.**

Les légumes normands

Superficies légumes / Normandie : 8 260 ha

- Manche : 6 000 ha (dont 72% le long du littoral de la côte Ouest)
- Calvados : 700 ha (autour de Caen)
- Orne : 60 ha
- Seine-Maritime : 1 000 ha
- Eure : 500 ha



Les légumes normands

Tonnages annuels légumes en Normandie : **200 000 tonnes**

- Carottes : 70 000 tonnes
- Poireaux : 40 000 tonnes
- Navets : 15 000 tonnes
- Salades : 25 000 tonnes
- Autres légumes : 30 000 tonnes qui complètent la gamme choux fleurs, choux verts, blancs, rouges, céleris raves, branches, persil, pommes de terre, oignons, légumes anciens, radis,....

→ Une optimisation est possible ?... notamment si les légumes sont transformés



PANORAMA DES STRUCTURES EXISTANTES ET ÉCHANGE





Les outils de transformation en légumes en Normandie

normandie.chambres-agriculture.fr



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NORMANDIE

➤ Légumerie/Conserverie

▪ Légumerie :

Une légumerie est un site de préparation des fruits et légumes **utilisés dans les menus** confectionnés par les entreprises de restauration collective.

Les équipes lavent, épluchent, découpent et conditionnent les produits utilisés ensuite en cuisine. Les produits restent crus et sont à consommer dans les 6 jours.

L'activité de la légumerie participe à la qualité des repas, puisqu'elle assure l'utilisation de produits frais et locaux.

Cette activité peut être interne ou externalisée.



▪ Conserverie :

Une conserverie est un site de préparation des fruits et légumes **pour allonger la durée d'utilisation du produit.**

La technique de conserverie dans l'alimentaire consiste chauffer des denrées (ou préparations alimentaires) à une température moyenne de 121°C (varie selon les produits) pendant un temps donné. Le couple temps/température ainsi formé constitue le barème de stérilisation.



Etat des ateliers de transformation présents en Normandie

Outils déjà existants:

ESAT Apajh – Caen (14)

- Lancement : 2013
- Type de projet : Spécialisation pommes de terre sous vide
- Capacité max estimée : 500 T/an
- 100 % des volumes vendus via grossiste pour RHD de collectivité

ESAT Anaïs – Alençon (61)

- Lancement : 2018
- Capacité max : 600 T/an (1 millions d'E) – outil déjà arrivé à saturation - Un plan d'agrandissement des locaux est prévu pour passer de 480m² au sol à 1700m² soit en volume fabriqué : de 600t/an à 2500t/an, quatrième gamme. Valorisation des déchets, transformation en biogaz par méthaniseur. 11 collaborateurs dont 82% en situation de handicap.
- La légumerie assure les livraisons via un transporteur partout en Normandie.

Etat des ateliers de transformation présents en Normandie

Outils déjà existants:

ESAT Portes Océane – Le Havre (76)

- Type de projet : Atelier de transfo Pommes de terre, Plusieurs découpes, Sachets de 2.5 à 5 kg, certification Globalgap. Approvisionnement de la RHD.

Top Peluche – Vire (14)

- Type de projet : transfo pommes de terre et oignons. Restaurateurs, cantines, événementiels.

Manche pommes de terre – Créances (50)

- Date de création : 2011
- Type de projet : transfo pommes de terre épluchées, carottes, poireaux, choux, navets, panais, céleris, oignons, et mélanges de légumes...
- Livraisons dans la Manche, le Calvados et l'Orne.

Etat des ateliers de transformation présents en Normandie

Outils déjà existants:

Bretonne Environnement – Port-Jérôme-sur-Seine (76)

- Espace d'entreprises solidaires et écologiques de Caux Seine agglo
- Ouverture en Mars 2022
- Ces préparations sont effectuées à l'aide d'équipements spécifiques : chambres froides, essoreuse, parmentière pour éplucher, robot-coupe, sous-videuse, balances.
- La légumerie prépare les légumes bio du maraîchage qui ont poussé à 1km de distance. Cela permet aux légumes d'être prêts à cuisiner et facilement utilisables pour les collectivités (scolaires, seniors, restaurants...) où ils sont livrés.

Etat des ateliers de transformation présents en Normandie

Outils déjà existants :

Légumerie/conserverie solidaire - Manche /St Lô- Coutances

- Structure porteuse du projet : IPE Environnement - structure d'insertion par l'activité économique (SIAE) basée à Agneaux (50)
- Type de projet : légumerie/conserverie solidaire avec 3 acteurs principaux : IPE Environnement, Banque alimentaire de la Manche, GIP restauration centre Manche (hôpitaux de St-Lô et Coutances et pour les écoles du territoire de Saint-Lô).
- Projet en deux phases :
 - La légumerie est lancée en premier, dans des locaux temporaires à l'hôpital de Coutances
 - La légumerie/conserverie sera ensuite installée définitivement sur le territoire de Saint-Lô Agglo, les locaux restent à trouver
- Partenaire associé : Biopousses
- Volume visé : 4 tonnes /semaine

Etat des ateliers de transformation présents en Normandie

Outils déjà existants :

La légumerie/conserverie des Petites l'Ouches - Bernay (27)

- Structure porteuse du projet : Association Les petites l'Ouches
- Type de projet : légumerie/conserverie support d'insertion + plateforme logistique des produits locaux. L'association a également l'objectif d'être zéro déchet. Elle prévoit une zone de chalandise de 50 km pour la légumerie et de 80 km pour la conserverie. 20 producteurs impliqués
- 9 légumes (sauf pommes de terre, avec des produits comme pommes, champignons, légumineuses) – différents type de découpe pour la légumerie.
- Gamme de 11 produits en conserverie pour commencer
- Prestation de service pour les agriculteurs.
- Volume visé : objectif 100 t de légumes /an

Les projets normands



Projets repérés : d'autres projets ?

Carte en cours de finalisation suite à l'atelier

Ateliers ouverts ou en projet au sein d'exploitations agricoles (avec prestation de service)



Carte en cours de finalisation suite à l'atelier



ACTUALITÉS



PROCHAINES DATES

1^{er} décembre – Assises du REGAL Normandie

[programme Assises](#)

8 décembre 2022 – Rencontres du réseau national des PAT

[programme rencontres RnPAT](#)

Réseau régional :

Prochaine newsletter : décembre

28 Février 2023: assemblée générale du réseau normand

proposition de thème « accessibilité de l'alimentation en particulier publics fragiles »



FINANCEMENTS : LANCEMENT AAP PNA

Ce nouvel appel à projets national doté d'une enveloppe globale de 3 millions d'euros, ciblera spécifiquement **deux types de projets** :

- **L'émergence de nouveaux Projets Alimentaires Territoriaux**

- => répondant aux critères de labellisation niveau 1
- => projets sur 36 mois – enveloppe maxi de subvention 100 000 €

- Des **projets structurants d'envergure régionale ou infrarégionale** visant à accompagner de façon collective les PAT à investir les différents axes du PNAN, en cohérence avec les dynamiques des réseaux existants

- => projets d'animation ou d'actions inter PAT

(ex projets visant la coopération des acteurs sociaux, de la santé, de l'éducation, l'intégration des acteurs économiques, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'approvisionnement de la restauration collective, l'évaluation et mesure de l'impact des projets....

- => projets sur 24 mois – enveloppe maxi de subvention 70 000 €

CALENDRIER PRÉVISIONNEL DE L'APPEL À PROJETS 2022-2023

Ouverture du dépôt des candidatures : **21 novembre 2022**

Clôture des candidatures : **9 janvier 2023** *dépôt électronique*

Annonce publique des résultats : **printemps 2023**

[HTTPS://AGRICULTURE.GOUV.FR/TELECHARGER/133310](https://agriculture.gouv.fr/telecharger/133310)





MERCI DE VOTRE PARTICIPATION !

