

Légumeries/conserveries en Normandie : perspectives et modèles économiques ?

Compte rendu réunion du vendredi 19 mars 2021

De nombreux projets de légumeries/conserveries sont en phase d'émergence sur le territoire normand. 66 personnes (porteurs de projets, associations, collectivités, partenaires agricoles, entreprises) ont participé à cette rencontre dont l'objectif était de partager les expériences au travers de témoignages, de créer de la transversalité, de tisser des liens avec les acteurs clés du territoire et d'avoir une visibilité sur les accompagnements possibles par les acteurs régionaux.

L'ensemble des supports de présentation est annexé à ce compte-rendu, ainsi que la liste des participants.

Témoignages

Une nouvelle offre d'insertion professionnelle en restauration collective au travers du projet de légumerie/conservérie solidaire

Sébastien Belhaire, Directeur, IPE environnement

IPE Environnement est une structure d'insertion par l'activité économique (SIAE) basée à Agneaux (50) qui emploie une cinquantaine de personnes en insertion.

Le projet de légumerie/conservérie solidaire a été instigué par 3 acteurs principaux :

- IPE Environnement, qui souhaitait développer une insertion professionnelle plus orientée vers les femmes
- Banque alimentaire de la Manche, qui avait une problématique sur la durée des légumes frais (1 t / semaine jetée), et cherchait une solution pour pouvoir continuer à intégrer ses légumes dans l'alimentation des bénéficiaires
- GIP restauration centre manche, qui souhaitait lutter contre le gaspillage alimentaire et proposer des légumes frais prêts à cuisiner pour les hôpitaux de St-Lô et Coutances et pour les écoles du territoire de Saint-Lô.

Les partenaires se sont également associés à Biopousses, qui aide à l'installation de jeunes agriculteurs, afin de trouver des producteurs locaux pour répondre à la demande.

Le projet a été lauréat de l'Appel à Manifestation d'Intérêt de la Région Normandie sur l'économie circulaire et, en 2019, l'association Légumerie Conservérie Solidaire a été créée pour porter le projet.

Le Cabinet Actalia Innovation a réalisé l'étude technique (40k€, financé par la Région Normandie, le CD 50 et Saint Lô Agglo)

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

Volume visé : 4 tonnes /semaine

La légumerie/conserverie des Petites louches : un moteur pour développer la résilience alimentaire des territoires

Delphine Vandermeersch, Fondatrice et coordinatrice de projet, Association Les petites l'Ouches

Les petites l'Ouches est une association ayant pour but de développer la résilience alimentaire d'un territoire : l'ouest de l'Eure ! Comment ? En créant une légumerie conserverie ainsi qu'une plateforme logistique des produits locaux. Les petites l'Ouches est également une association avec un support d'insertion pour des personnes qui sont éloignées de l'emploi.

Ce projet s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire porté par l'Intercom Bernay Terres de Normandie.

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 autour de Serquigny.

Pour travailler sur son projet, l'association a déjà rencontré de nombreux agriculteurs, des restaurateurs de cuisine collective et a réalisé une enquête auprès des consommateurs. Les attentes sont différentes : pour les agriculteurs c'est la valorisation des produits ; pour les consommateurs, c'est bénéficier de produits locaux ; pour les restaurateurs, c'est cuisiner des produits frais localement.

Elle a également établi de nombreux partenariats avec des structures institutionnelles, sociales ou agricoles.

Les étapes clés de la construction d'une légumerie : un outil industriel à destination de la restauration collective

Charlotte Preuss, Stagiaire, Coopérative Nat'up

La société coopérative agricole Nat'up regroupe près de 7 500 agriculteurs adhérents sur 4 régions, 8 départements et comprend 220 implantations.

Elle a un projet en réflexion, en partenariat avec l'Agglo Seine Eure et la Métropole de Rouen, pour alimenter la restauration collective dans un rayon de 50km.

Hypothèse : s'installer sur le site des Hauts Prés. Dans un premier temps, seraient concernés les carottes, les pommes de terre et les céleris puis, dans un second temps, d'autres légumes.

Le 100% bio paraît difficile aujourd'hui, il serait donc prévu deux lignes de production séparées Bio/ conventionnel.

La réflexion est en cours sur l'outil industriel de transformation à mettre en place : utiliser le centre de transformation dont dispose Nat'Up, prévoir la construction d'un centre avec, éventuellement, un apport en capital de collectivités ou pourquoi ne pas utiliser la légumerie de Luneray.

La production envisagée est de 2 000 t/an.

Retour d'expérience à l'échelle nationale sur les projets de légumeries/conserveries et focus sur les modèles économiques

Antoine JAN, Consultant, CERESCO

Ceresco est un bureau d'études basé à Lyon qui a réalisé une dizaine d'études de faisabilité sur l'outil légumerie/conserverie, dont une pour le département du Calvados.

Les outils concernent des marchés assez différents :

- Conserverie : plutôt pour la vente directe
- Légumerie : plutôt pour la restauration collective

La plupart des études conduites par le bureau d'étude ont amenées à recommander aux porteurs de ne pas se lancer dans de tels projets (risque financier important).

Un conseil : il est essentiel de faire très attention au dimensionnement des outils. Il faut mieux démarrer petit et travailler les débouchés bien en amont (commande publique).

L'étude sur le Calvados démontre que les collègues ont déjà une capacité de transformation. Par contre, il y aurait un intérêt pour une légumerie en externe, permettant de réduire du temps de travail.

3 scénarios possibles, avec une coordination et coopération essentielles :

- Garder les outils existants et se concentrer sur le sourcing - coopération
- Maîtriser le marché : outil en régie adossé aux collègues ou lycées
- Investissement via un EPCI puis délégation à un groupement de producteurs, tout en travaillant le plus possible sur sa commande publique. Groupement d'achat ?

L'échelle départementale est intéressante pour se coordonner.

L'accompagnement aux projets par les acteurs régionaux

➤ Le [soutien aux Projets Alimentaires Territoriaux \(PAT\)](#) dans le cadre du [plan de relance](#)
Contact : Sabine Julien, Chargée de projet politique de l'alimentation à la DRAAF Normandie - sabine.julien@agriculture.gouv.fr

Afin de connaître les outils déjà existants, une [cartographie des outils de transformation](#) est disponible le site de la DRAAF. Si vous souhaitez être référencés, vous pouvez contacter : sarah.lesnard@chambagri.fr

- Les dispositifs de financements de la Région Normandie pour les structures ESS :

[Emergence ESS](#)

[Emergence ESS Coopérative](#)

Contacts : Jacqueline Baurry ou Astrid Maline, chargées de projets ESS à la Région Normandie : jacqueline.baurry@normandie.fr ; astrid.maline@normandie.fr

- [Les aides pour les investissements pour la transformation à la ferme et la commercialisation en circuits courts](#)

Contact : emilie.pincon@normandie.fr ; nicolas.masse@normandie.fr

- [Les aides à l'investissement physique en transformation-commercialisation dans le secteur agro-alimentaire et agro-industriel](#)

Contact : aurelie.pierre@normandie.fr

- [Les aides pour la création, le développement et la promotion des circuits courts et des marchés locaux](#)

Contact : guillaume.lebon@normandie.fr ; edwige.boullier@normandie.fr

- [Les aides dans le cadre du programme LEADER](#)

Contact : voir liste des GAL LEADER