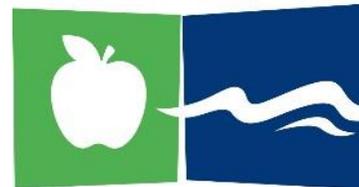


Calvados



LE DÉPARTEMENT



UNION EUROPÉENNE

Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



RETOUR D'EXPÉRIENCE SUR LE PROJET DE LÉGUMERIE DU CD CALVADOS

19/03/2021

Contacts

Antoine JAN – antoine.jan@ceresco.fr – 06 63 92 93 79

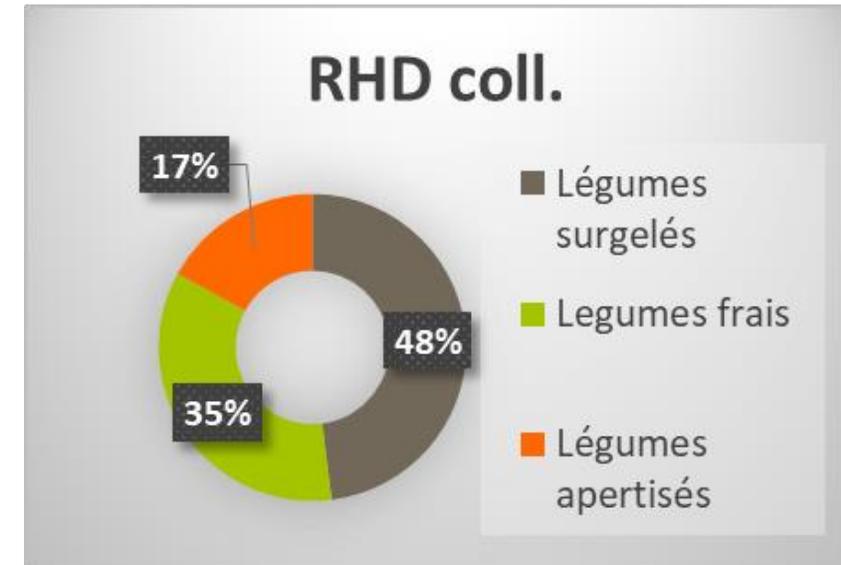
Bérengère GLORIE - berengere.GLORIE@calvados.fr

ceresco.

Alimentation, filières & territoires

De quoi parle t'on ?

- ▶ 2 types d'outils pour 2 marchés différents :
- ▶ **Légumerie et RHD :** légumes lavés, épluchés, tranchés, conditionnés → permet de consommer des produits frais « prêts à l'emploi » dans des cuisines n'ayant pas / plus la capacité de travailler le frais
- ▶ **Conserverie et VD :** autoclave pour préparer des conserves (coulis, soupes, produits élaborées...)
- ▶ **La IVe gamme**
 - Fruits et légumes crus, prêts à l'emploi → lavés, épluchés, découpés / tranchés / râpés (sous vide ou sous plastique, conservation courte)
 - Permet de consommer des produits frais (= pas surgelés, pas en conserve) :
 - Sans obligé à avoir un sas d'entrée dans la cuisine pour les produits « terreux »
 - Sans avoir de personnel dédié à la préparation brut / élaboré → main d'œuvre = coût + orga



Typologie des outils légumeries

PORTAGE	EXEMPLES	SEUIL DE RENTABILITÉ EN TONNES FINIES
Lycée agricole	Lycée de St Maximin – lié à un PAT <i>300 à 400 k€</i>	50 tonnes à 100 tonnes ? → pas de main d'œuvre + investissement « public »
« in house » porté par une cuisine centrale gérée en Syndicat Mixte	Cuisine de Lons Le Saunier Inclus dans la cuisine	Variable, car intégration dans le système de la cuisine (mutualisation du personnel)
« in house » hébergé sur une ancienne cuisine, lié à un groupement d'achat	Grand Cahors – issu d'un PAT <i>150 à 300 k€</i>	
Porté par un EPCI et gestion par un groupement de producteurs AB	AB'Pluche à Grenoble <i>1 M €</i>	200 à 300 tonnes selon les investissements initiaux
Privé, lié à une SRC (SODEXO)	ESAT d'Alençon <i>nc</i>	> à 300 tonnes selon les investissements initiaux

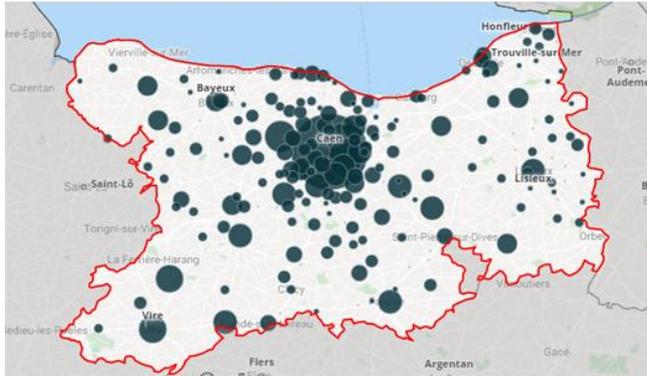
⦿ Des enjeux forts sur le commercial selon le portage retenu

- ▶ Le « in-house » évite les MP et sécurise, mais n'apporte pas des garanties à 100% et limite le marché
- ▶ La location d'un bâtiment public (investissement EPCI, co-financement CD/CR possibles), géré par un groupement de producteurs ou autre, nécessite une dynamique locale et un travail amont sur la commande publique

Nombre de repas et répartition sur le territoire

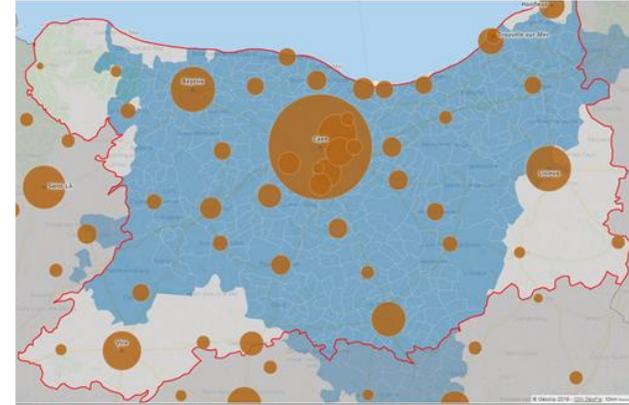
ECOLES

Environ 4,6 millions de repas



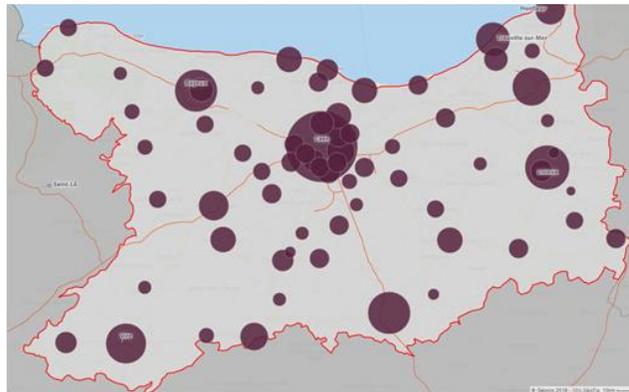
COLLEGES

Environ 3 millions de repas



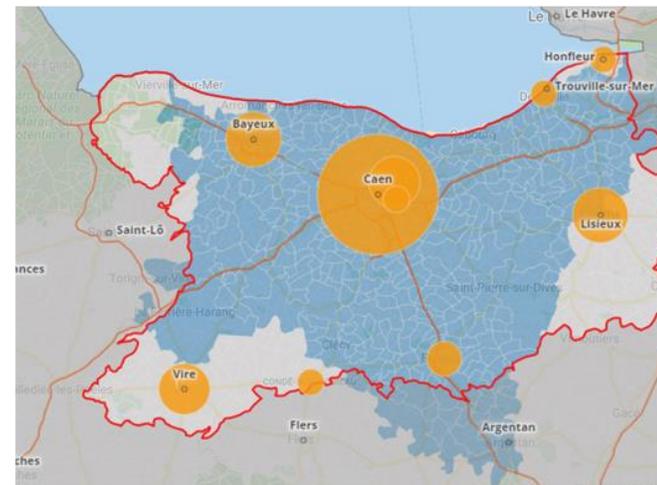
EPHAD

Environ 5,8 millions de repas (base 2 repas pendant 365 jours)



LYCEE

Environ 1,7 millions de repas



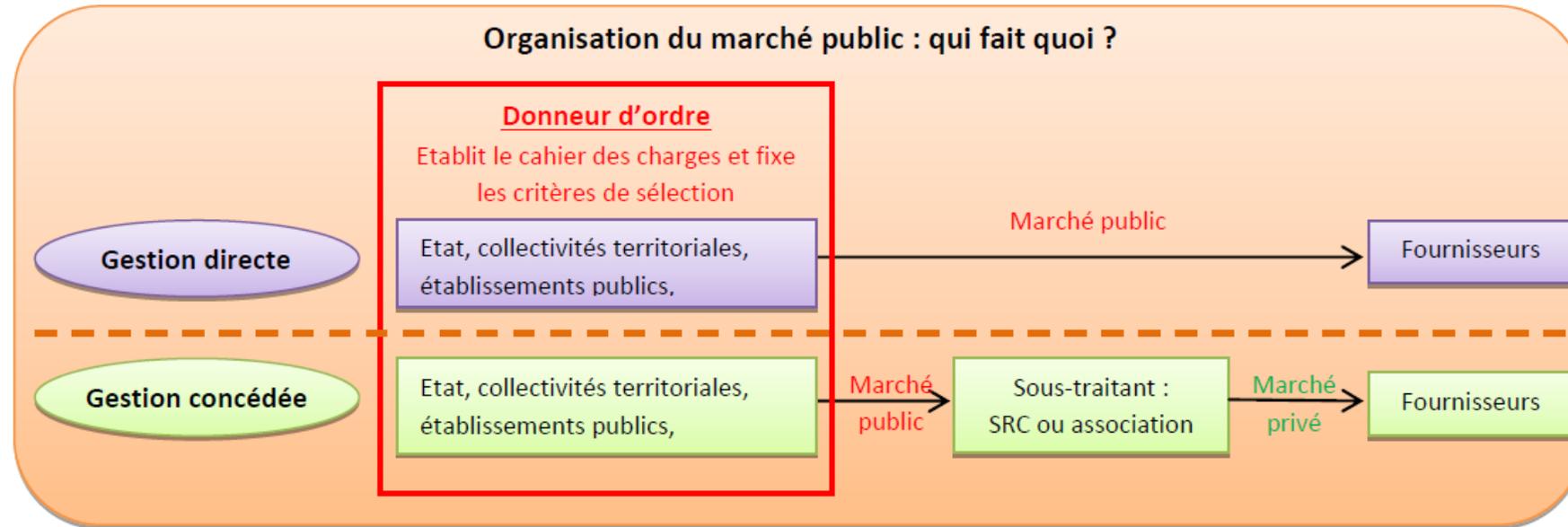
Volume maximum du marché légumes frais

- ▶ Sur la base d'entretiens préliminaires avec des SRC et des cuisines centrales
- ▶ Hypothèse de maîtrise de 100% des marchés (écoles / collèges / lycées), dans les zones formulées
- ▶ **Rappel : seuil de rentabilité estimé à 100 à 300 tonnes selon les études de cas**

	DP ECOLES	DP COLLEGES	DP LYCEES	Tonnage maximum estimé
Calvados	40 000	22 000	15 000	1000 T de légumes
	100 %	100 %	100 %	

Si l'ensemble des collèges, lycées et écoles du Calvados commandent des légumes frais → tonnage maximum de **1 000 T**

Une organisation du marché qui réduit les volumes potentiels

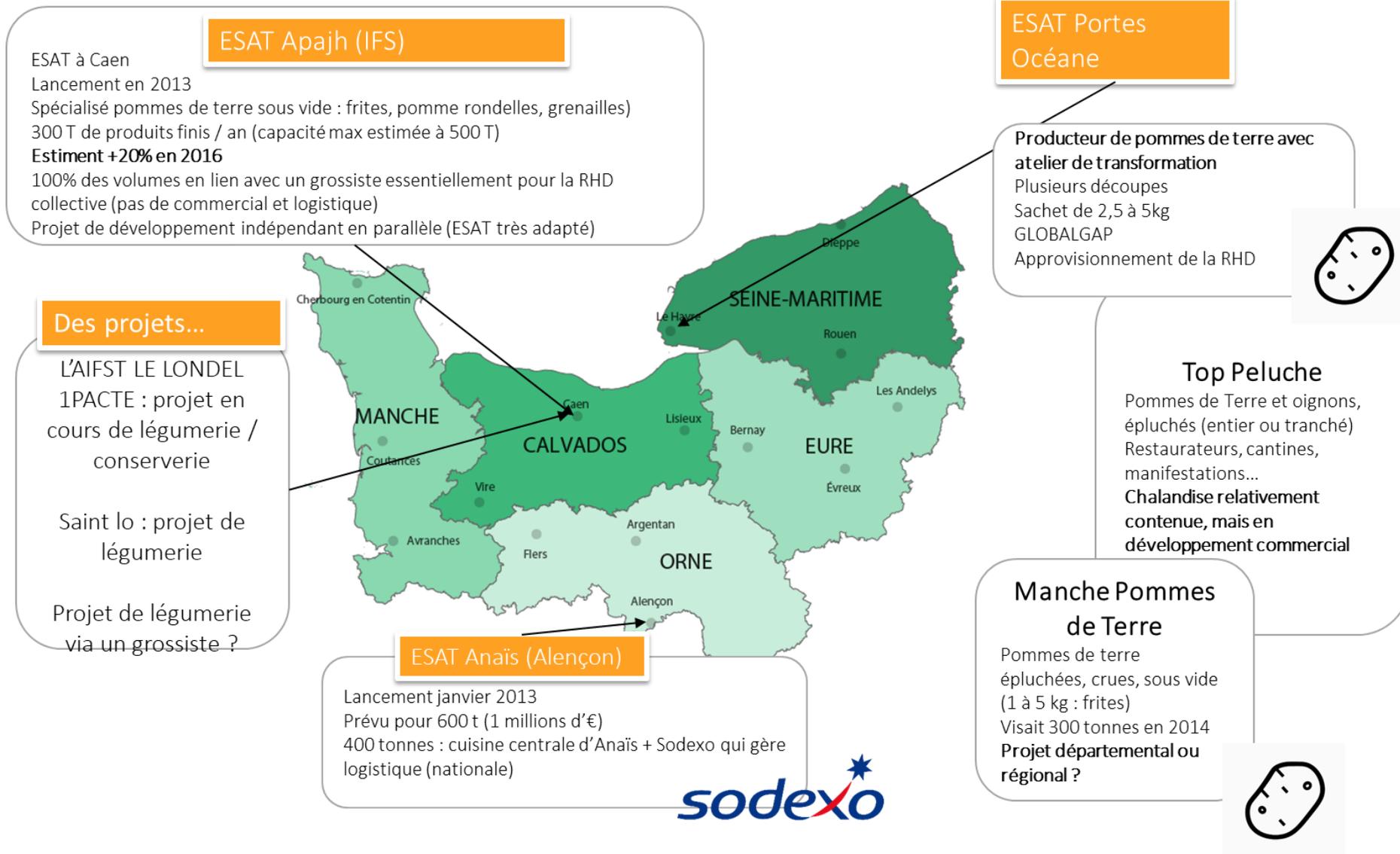


Source : DRIAAF

Les établissements publics sont parfois organisés en **groupement d'achats**, départementaux (collèges et lycées), régionaux et nationaux (hôpitaux, armée, CROUS...) >> massification des volumes par mutualisation, mais commandes et livraisons qui reste à l'échelle des établissements avec cuisines

Rappel : allotissement possible, avec clause possible des MP sur les aspects « sociaux »

Des outils déjà existant et opérationnels



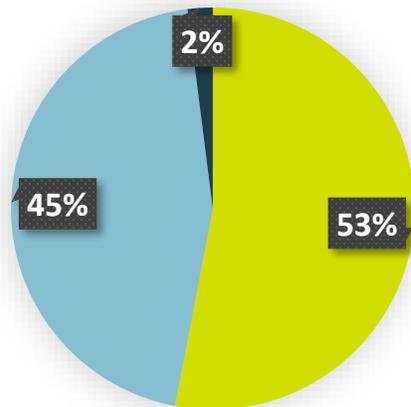
Une réponse à un déficit de MO plus que d'équipement

Equipé d'une
légumerie mais
intéressé
→ 53%

Equipé d'une
légumerie et non
intéressé
→ 45%

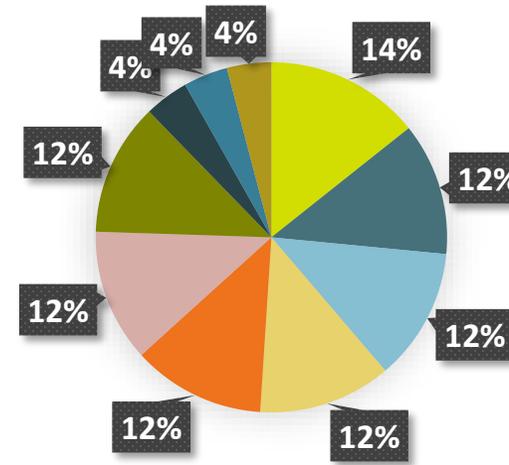
Non équipé d'une
légumerie mais
intéressé
→ 2%

Repartition des profils des collègues



- A1 - Equipé légumerie mais intéressé
- A2 - Equipé légumerie et non intéressé
- A3 - Pas équipé et intéressé

Légumes ciblés en IV ème



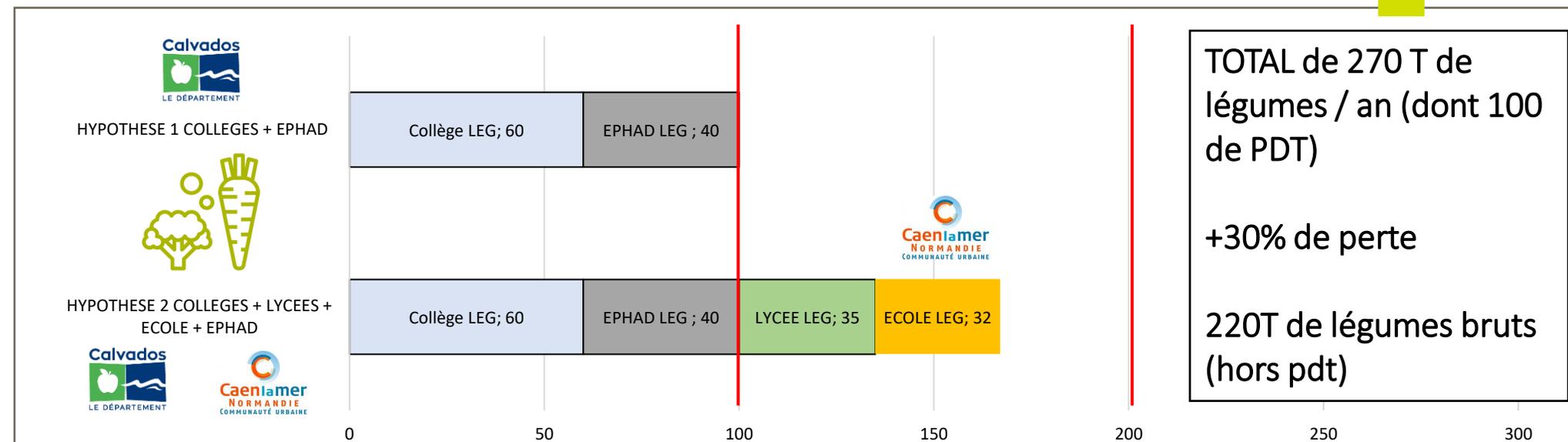
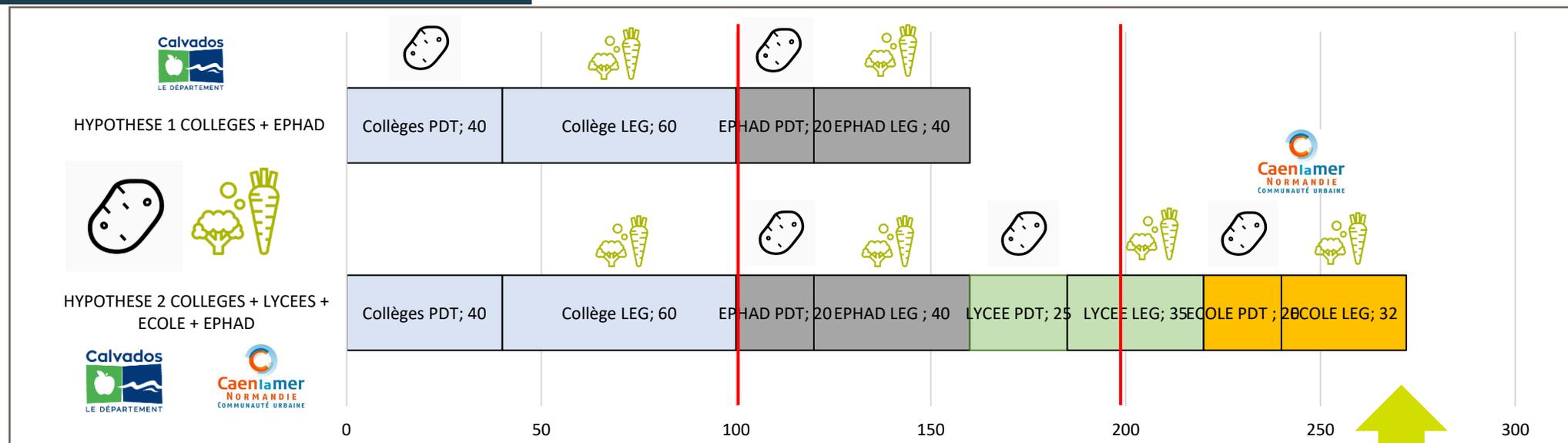
- Salade
- Carotte
- Celeri
- Choux
- Courgette
- Oignon
- Poireaux
- Navet
- Radis
- Tomate
- AIL
- Aubergine
- Betterave
- Champi
- Courge



Nécessité d'avoir des produits à prix compétitifs au regard de « l'existant »

Des produits qui pourront être perçus comme plus chers au regard de l'autoproduction, mais à relativiser avec le temps de transformation en moins à la cuisine → pédagogie

Projection : une coordination départementale indispensable



TOTAL de 270 T de légumes / an (dont 100 de PDT)

+30% de perte

220T de légumes bruts (hors pdt)

3 scénarios possibles

Scénario 1 : coopération / mutualisation avec les outils en place ou en projet

Des projets déjà présents sur le territoire, investir ou créer des partenariats pour s'approvisionner dans ces légumeries en lien direct avec le PAT

Manger AB, Les Fermes d'Ici, CDA, MG, ESAT Alençon, Grpt achat, Légumerie de lfs (pomme de terre), légumerie en projet de l'AIFST Le Londel...

Scénario 2 : un outil « in house » pour les Collèges et EPHAD, voir plus via un SM ou un grpt achat

Incorporation d'une légumerie dans une cuisine centrale publique (collège, école, lycées ?)

- Gestion par CD ou un Syndicat Mixte (restreint à un territoire - ex : CU Caen)
- Lié à un grpt achat (restreint aux adhérents)

*Collectivités / cuisines moteurs
Asso de producteurs pour livraison avec implication possible en cas de SCIC - SEM*

Scénario 3 : investissement via un EPCI et location / gestion via un tiers privé

Investissement par un EPCI (co-financement CD) et délégation de la gestion (bail sec ou DSP) à un groupement

- Privé : producteurs ou grossiste
- Mixte : SCIC / SEM

*Collectivités / cuisines moteurs
Asso de producteurs pour livraison avec implication possible en cas de SCIC – SEM*

Une échelle départementale pertinente pour animer / coordonner / massifier / relayer :

- Phase de test >> avec des collèges moteur pour permettre une croissance progressive (ex : test dans une cuisine ?)
- Quel « schéma départemental » des outils ? Quid des marchés périphériques au-delà de l'admin ?
- Organisation de la commande publique et sourcing des exploitations
- Soutien à la diversification >> HVE ou AB pour respecter EGALIM ?





ceresco.

Alimentation, filières & territoires

CERESCO | 18 rue Pasteur 69007 Lyon France

Tél : 04 78 69 84 69 | Fax : 04 78 72 28 65

contact@ceresco.fr | ceresco.fr