

Compte-rendu atelier échange de pratiques outil de transformation des légumes – Réseau normand des PAT - 28 novembre 2022

Objectifs de cet atelier :

- ➔ Un partage de connaissances sur les projets existants aujourd'hui et questionnements au sein des territoires (adéquation offre et demande)
- ➔ Savoir ce qui est engagé, ce qui est en perspective => avoir le même niveau d'informations
- ➔ Identifier des sujets pouvant être creusés collectivement

CHIFFRAGE DES BESOINS – EN LEGUMES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE NORMANDE

Intervention de Sarah Lesnard – Chambre régionale d'agriculture de Normandie (cf. diaporama)

Méthodologie :

- Saisonnalité des légumes : prise en compte uniquement lorsque les légumes sont disponibles, il n'a pas été pris en compte l'optimisation pouvant être effectuée dans la répétition de ce légume ➔ maintien de la fréquence habituelle en lien avec les recommandations nutritionnelles

Remarques :

- Chiffrage de départ et disponibilité en ha, il y a le potentiel de légumes en Normandie
- Possibilité d'optimiser les menus et ses différentes composantes
- Approche globale régionale : pas de prise en compte des disparités de production et d'habitants

ETAT DES LIEUX DES STRUCTURES EXISTANTES

NB : Etat des lieux évolutif qui peut être alimenté pour avoir la donnée la plus complète possible et donner une vue générale permettant d'avancer les projets sur un territoire en connaissance des initiatives dans les territoires voisins.

Quelques compléments apportés :

- ESAT APAJH - Caen : 100% de la production vendue vers un grossiste RHD de la collectivité
- ESAT Portes Océane – Le Havre : atelier plus en activité ? tous types de légumes ➔ à recontacter
- Top Peluche – Vire : multicanaux débouchés (structure privée non-agricole)
- Bretonne Environnement : ouverture au printemps 2022 de la légumerie. La conserverie est portée par La Source, une tierce association, qui récupère des légumes de Bretonne environnement mais aussi lors de la fin de marchés et auprès de producteurs
 - Activités freinées pour la légumerie : intentions d'achat exprimées lors de l'étude de marché mais les engagements réels ne suffisent pas pour faire tourner la légumerie => pas de marché signé, difficulté d'approvisionnement
 - Besoin de démarchage porte à porte et multiplicité des clients

- Légumerie conserverie solidaire – Saint-Lô – Coutances : financement du CD50 (lien avec la banque alimentaire)

Echanges :

- Question du dimensionnement et de l'échelle d'un outil de transformation : l'échelle départementale la plus appropriée ? réflexion dans l'Orne
- Important de ne pas être trop éloigné des bassins de vie et des bassins de production
- Atelier ESAT et plus largement lien avec insertion : peut apporter des points supplémentaires dans l'attribution des marchés publics
- Points de vigilance :
 - o Etude de pré faisabilité avec un certain nombre de contact et d'intentions exprimées (acheteurs et/ou fournisseurs) ne présagent pas de contrats formalisés
 - o Attention à la superposition des périmètres d'étude

PANORAMA DES PROJETS EMERGENTS

Echanges entre les participants sur les différents projets émergents

- CC Yvetot Normandie : une réflexion en cours avec l'ESAT Arcaux de Bois-Himont
- Le Havre Seine Métropole : projet d'hôtel d'entreprises agroalimentaires qui pourrait abriter une légumerie. Un projet a été déposé dans le cadre d'un AMI. Localisation intéressante car à proximité de la future cuisine centrale du département (échéance à 2025). Un projet avait déjà été identifié dans le cadre de la fabrique à initiatives (dispositif de l'ADRESS) avec un collectif de producteurs mais difficulté à concrétiser la démarche.
- CA Seine Eure & Métropole Rouen Normandie : volonté historique de faire émerger une légumerie. Travail actuel autour des besoins : identifier les volumes nécessaires pour pouvoir calibrer le dimensionnement de l'outil et approche des collectivités (les communes en gestion directe peuvent travailler avec des légumes bruts et peuvent disposer d'équipements déjà présents)
- Caen La Mer : début de réflexion d'un projet. Réunion avec les producteurs en lien avec la CRAN pour mesurer leur intérêt
- PAT du Cotentin : lancement prochain d'une étude d'opportunité pour la création d'une légumerie et d'une conserverie à l'échelle de 2 collectivités. Réflexion sur des échanges possibles avec IPE (légumerie-conserverie sur Coutances) sur la question du périmètre d'action. Premiers résultats au printemps 2023
- Argentan Intercom : volonté politique d'avoir une légumerie sur le territoire mais l'échelle de l'intercom est insuffisante et pas assez de producteurs pouvant fournir l'outil. Volonté de rencontrer le Conseil Départemental pour porter un projet de légumerie départemental. En parallèle, l'Intercom travaille sur un projet de faisabilité d'une régie maraîchère pour approvisionner la cuisine centrale
- Terroir de Caux : réflexion autour d'une conserverie validée dans le plan d'action (mais n'est pas une action prioritaire)

Echanges autour de la nouvelle programmation FEADER régionale :

- Des financements Région - FAEDER sont possibles pour l'ingénierie de projet et les coûts de personnel une fois que l'outil est opérationnel

- Ils concernent la nouvelle mesure « Partenariat agricole, innovation, valorisation » (fusion des mesures 16.4 et 16.2 et 3.2 de la précédente programmation) :
 - o Coopération obligatoire : 2 porteurs minimum engagés en partenaires dans le projet
 - o Eligibilité des collectivités et entreprises
 - o Si volet innovation : taux de subvention 80%
 - o Autres : subvention de 70%
 - o AAP au fil de l'eau et plus de plafond – relai au 1^{er} janvier 2023
- Réunions de présentation du dispositif à venir dans les différents territoires

NB : la Banque des territoires peut être sollicitée aussi pour le financement d'outils de transformation (au cas/cas selon l'intérêt du projet)

Autres points de vigilances évoqués :

- Quel périmètre de commercialisation pour éviter le chevauchement et la concurrence entre ateliers ?
- Projets avec d'autres régions : illustration avec l'Île-de-France qui cherche à s'approvisionner dans un rayon de 200 km et fuite possible vers la région francilienne pour des territoires limitrophes
- Bien penser en amont aux contraintes logistiques et de livraison pour les acheteurs

A creuser par le réseau dans les prochaines rencontres sur la thématique :

- Compléter régulièrement et partager l'avancement des projets
- Affiner les exemples, les différents modes de portage et les facteurs de réussite (outil privé, public...)

En complément des éléments présentés ce jour, Guillaume Bon de la Région précise que les exemples présentés lors de la réunion légumerie/ conserverie organisée par la région sont accessibles : au lien suivant : <https://cloud.normandie.fr/s/CT7pbzM3ipQDJw>

Participants :

Léa BELLONCLE	Guillaume LEBON
Amel BERNIER	Nathalie HEURTEVENT
Charlotte DE SOYRES	Pauline FRANCOIS
Charlotte GUICHARD	Sabine JULIEN
Fanny BRECHIGNAC	Sabine PEPIN
Félix CORROYER	Sandrine LAVAL
Fiona DEHAIS	Sandrine LESIEUR
François BERNARDIN	Solène FRIANT
Guillaume BENOIST	