

LES LÉGUMERIES

Définition, repères technico-économiques, facteurs clés de réussite et points de vigilance



Un travail de compilation de données pour produire des « Repères »

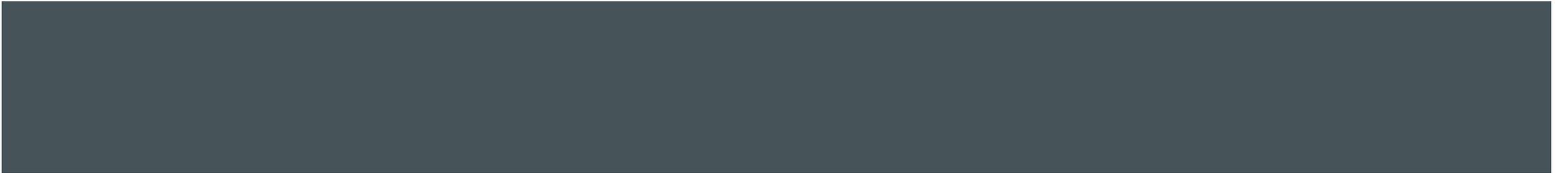
Les éléments que nous allons vous présenter aujourd'hui sont issus d'un travail de compilation de données issues de :

- ✓ **Une analyse bibliographique** : Banque des territoires, Guide Reloc, ...
- ✓ **Entretiens d'experts** : CERFRANCE, ...
- ✓ **Etudes de cas auprès de légumeries en activité** : 17 légumeries étudiées
- ✓ **Expertise de l'équipe Ecozept**

Pour répondre aux questionnements actuels sur le sujet

- ✓ **Relocalisation des systèmes alimentaires** → Une préoccupation croissante des acteurs des territoires
- ✓ **Des signaux et enjeux forts en faveur d'une augmentation de la part de fruits et légumes locaux et bio en restauration collective et en faveur du soutien de la production locale** : projets Alimentaires Territoriaux, Loi Egalim, le Plan National Nutrition Santé 4 , la diminution du nombre d'exploitations agricoles, ...
 - Réflexions pour la mise en place d'outils de transformation des fruits et légumes

LES LÉGUMERIES DE QUOI PARLE-T-ON ?



Les légumeries, de quoi parle-t-on ?

Vocabulaire commun

**On entend par légumerie :
un atelier équipé pour transformer des fruits et légumes bruts**

Les produits finis issus des légumeries

Différentes gammes de produits

Les légumes bruts subissent **plusieurs étapes de transformation** (simple lavage, à la désinfection, l'épluchage, la découpe, le conditionnement avec parfois des étapes de cuisson, de surgélation, voire de déshydratation)

Différentes gammes de produits finis sont obtenues.

1ère gamme

Produits agricoles frais bruts, conservation à température ambiante ou réfrigération.



2ème gamme

Produits agricoles et préparations cuisinées, pasteurisées ou appertisées en conserve, conservation à température ambiante.
DDM*



3ème gamme

Produits agricoles et préparations cuisinées, surgelées, conservation à -18°C minimum.
DDM*



4ème gamme

Produits agricoles et préparations crues prêtes à l'emploi, conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée, conservation au frais (15 °C maximum).
DLC**



5ème gamme

Produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi, conservation au réfrigérateur.
DLC**



6ème gamme

Produits agricoles déshydratés et ionisés, conservation à température ambiante.
DDM*



DDM * : Date de Durabilité Minimale
DLC ** : Date Limite de Consommation
Source : banque des territoires

Les produits finis issus des légumeries

Différentes gammes de produits

Les légumeries ayant comme débouché principal la restauration collective produisent majoritairement des fruits et légumes de 4^{ème} gamme et certains produits en 5^{ème} gamme

4^{ème} gamme

Frais crus, lavés, préparés et prêts à l'emploi



Source: AMELI Provence – Produits de 4^{ème} gamme

Différentes découpes
Émincé : 1,5 mm/3mm/5mm/8mm
Râpé : 1,5 mm/3mm/5mm
Cube (avec ou sans peau pour les aubergine) 10x10/14x14/20x20
Julienne
Bâtonnet
Quartier
Ondulé
Entier / Épluché/ Ébouté/ Equetté/ Épépiné
Lavée et effeuillée pour la salade

5^{ème} gamme

Cuits sous vide et prêts à l'emploi

LOIS de 4

BETTERAVE CUBE BTG
Sachet de 2 kg Colis de 6 J + 56 A pour B

BETTERAVE BTG
Sachet de 500 g Colis de 14 J + 60 A pour B

CAROTTE CUITE RONDELLE ROSÉE DES CHAMPS
Sachet de 2,5 kg Colis de 4 J + 60 A pour C

Source: Produits proposés en 5^{ème} gamme par Transgourmet

LES LÉGUMERIES, DIFFÉRENTS MODÈLES

TYPLOGIE DES LÉGUMERIES



Typologie des légumeries

Légumeries intégrées et non-intégrées à un site de restauration collective

**On entend par légumerie :
un atelier équipé pour transformer des fruits et légumes bruts**

Type 1 : Les légumeries intégrées à un site de restauration collective (en interne)

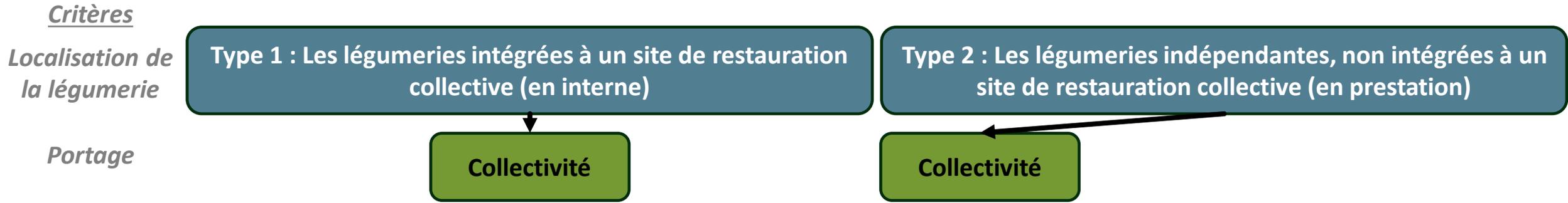
Type 2 : Les légumeries indépendantes, non intégrées à un site de restauration collective (en prestation)

Nota : notre parti-pris a été de s'intéresser aux légumeries ayant comme débouché principal la restauration collective

Typologie des légumeries / Différents modèles

Différents modèles en fonction des « porteurs de projets », du mode de gestion et du dimensionnement

Au-delà des 2 grands types de légumeries, **on distingue des sous types en fonction du « porteur de projet » et du mode de gestion.** Par ailleurs on pourra **distinguer les légumeries en fonction de leur dimensionnement** dépendant des volumes à traiter

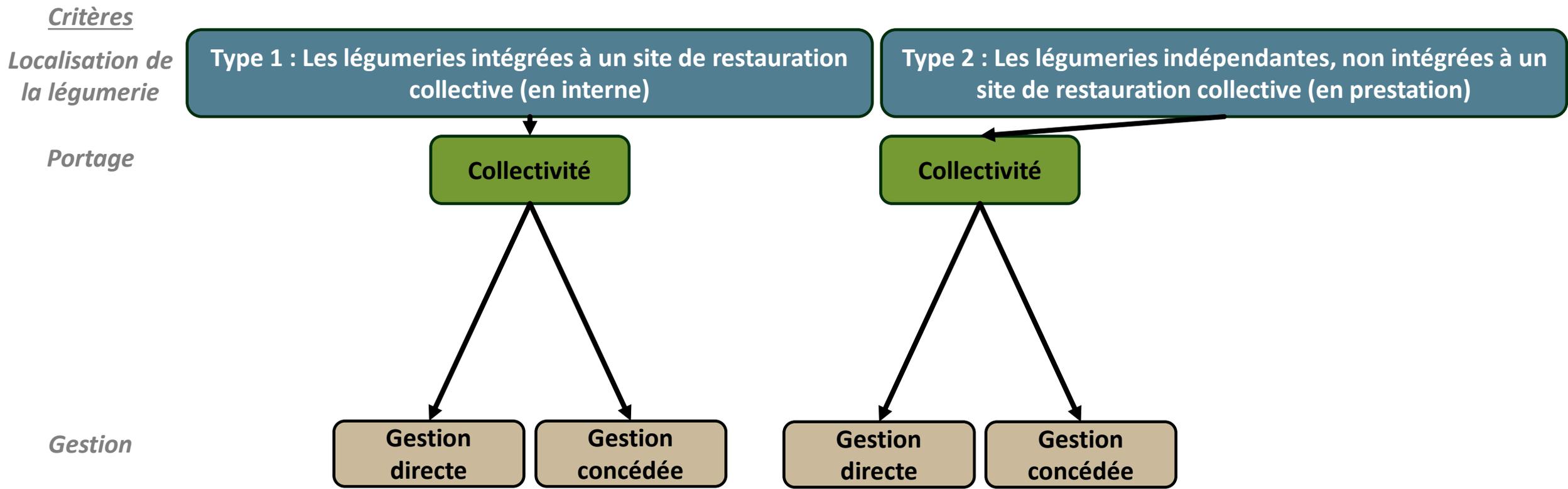


- ✓ Portage par une **commune, une intercommunalité, un Département, une Région, ...**
- ✓ Parfois mise en place dans le cadre d'un **Projet Alimentaire Territorial**
- ✓ Permettant aux collectivités d'avoir **la main sur l'approvisionnement** en fruits et légumes des sites de restauration collective
- ✓ **La collectivité se place en facilitateur** : structuration des filières, juste rémunération des producteurs, rencontre offre / demande, ...

Typologie des légumeries / Différents modèles

Différents modèles en fonction des « porteurs de projets », du mode de gestion et du dimensionnement

Au-delà des 2 grands types de légumeries, on distingue des sous types en fonction du « porteur de projet » et du mode de gestion. Par ailleurs on pourra distinguer les légumeries en fonction de leur dimensionnement dépendant des volumes à traiter



Typologie des légumeries / Différents modèles

Différents modèles en fonction des « porteurs de projets », du mode de gestion et du dimensionnement

Au-delà des 2 grands types de légumeries, **on distingue des sous types en fonction du « porteur de projet » et du mode de gestion.** Par ailleurs on pourra **distinguer les légumeries en fonction de leur dimensionnement** dépendant des volumes à traiter

Critères

Localisation de la légumerie

Type 1 : Les légumeries intégrées à un site de restauration collective (en interne)

Type 2 : Les légumeries indépendantes, non intégrées à un site de restauration collective (en prestation)

Portage

Société privée

- ✓ Portage par une entreprise privée : SA, SAS, ...
- ✓ Des transformateurs agroalimentaires, artisanaux ou industriels
- ✓ Les process sont souvent optimisés
- ✓ Logiques « privées » potentiellement éloignées des dynamiques territoriales, « lois du marché »

Typologie des légumeries / Différents modèles

Différents modèles en fonction des « porteurs de projets », du mode de gestion et du dimensionnement

Au-delà des 2 grands types de légumeries, **on distingue des sous types en fonction du « porteur de projet » et du mode de gestion.** Par ailleurs on pourra **distinguer les légumeries en fonction de leur dimensionnement** dépendant des volumes à traiter

Critères

Localisation de la légumerie

Type 1 : Les légumeries intégrées à un site de restauration collective (en interne)

Type 2 : Les légumeries indépendantes, non intégrées à un site de restauration collective (en prestation)

Portage

Social ou coopératif

Collectif d'agriculteurs (SCIC, CUMA, ...) :

- ✓ Les producteurs sont à l'initiative du projet, majoritaires au capital et prennent les décisions → Volonté de valoriser leur production & démarche de diversification
- ✓ Accompagnement par les Organisations Professionnelles Agricoles

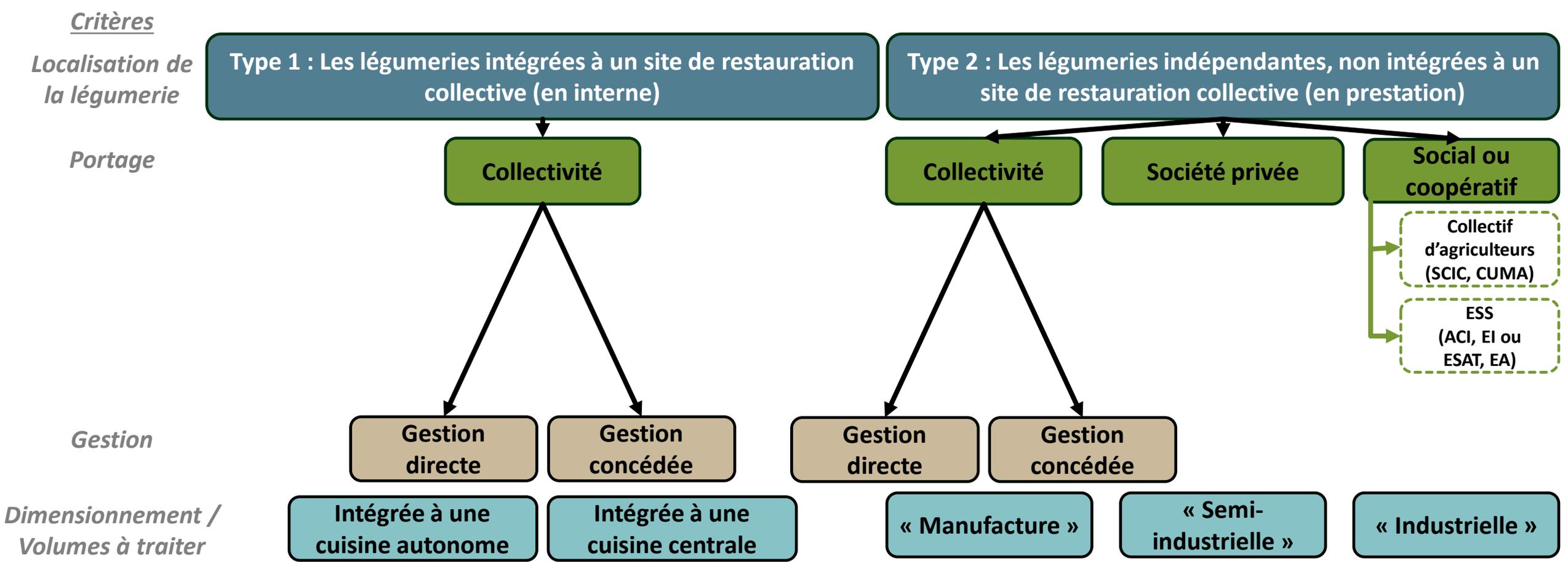
Structure de l'Economie sociale et solidaire :

- ✓ Le projet peut être porté par un Atelier Chantier d'Insertion (ACI), une Entreprise d'Insertion (EI) → accompagnent des personnes éloignées de l'emploi
- ✓ Ou par un Etablissement ou Service d'Aide par le Travail (ESAT) ou une Entreprise Adaptée (EA) → accompagnent des personnes en situation de handicap
- ✓ L'objectif est avant tout social plus qu'économique – productivité moindre en général

Typologie des légumeries / Différents modèles

Différents modèles en fonction des « porteurs de projets », du mode de gestion et du dimensionnement

Au-delà des 2 grands types de légumeries, on distingue des sous types en fonction du « porteur de projet » et du mode de gestion. Par ailleurs on pourra distinguer les légumeries en fonction de leur dimensionnement dépendant des volumes à traiter



Les légumeries intégrées à un site de restauration collective

Avantages et inconvénients

AVANTAGES

- Moins de prise de risque qu'une légumerie indépendante en gestion communale : la perte est compensée par des prix d'achats plus adaptés à la restauration collective.
- Coût d'installation plus confortable qu'une légumerie indépendante : ajout de la fonction légumerie à une structure où tout est mutualisé (bureaux, vestiaires, locaux techniques, réfrigérateurs...). Il n'y a donc que le coût d'équipement et de la pièce à l'installation.
- Synergie du coût de la main d'œuvre entre la légumerie et les cuisines et optimisation des tâches du personnel qui peut changer de poste une fois la transformation des légumes bruts terminée.
- Sensibilisation des convives au travail du produit brut.



INCONVENIENTS

- Enjeu de représentativité des différents modes de production (outils mixte) et capacité de stockage des produits
- Échelon administratif différent du bassin de production et de consommation : définition de « local »

Les légumeries non intégrées à un site de restauration collective

Avantages et inconvénients

AVANTAGES

- Absence de prise de risque de la collectivité (sauf dans le cas où la gestion est communale).
- Une spécialisation de l'outil / des process optimisés



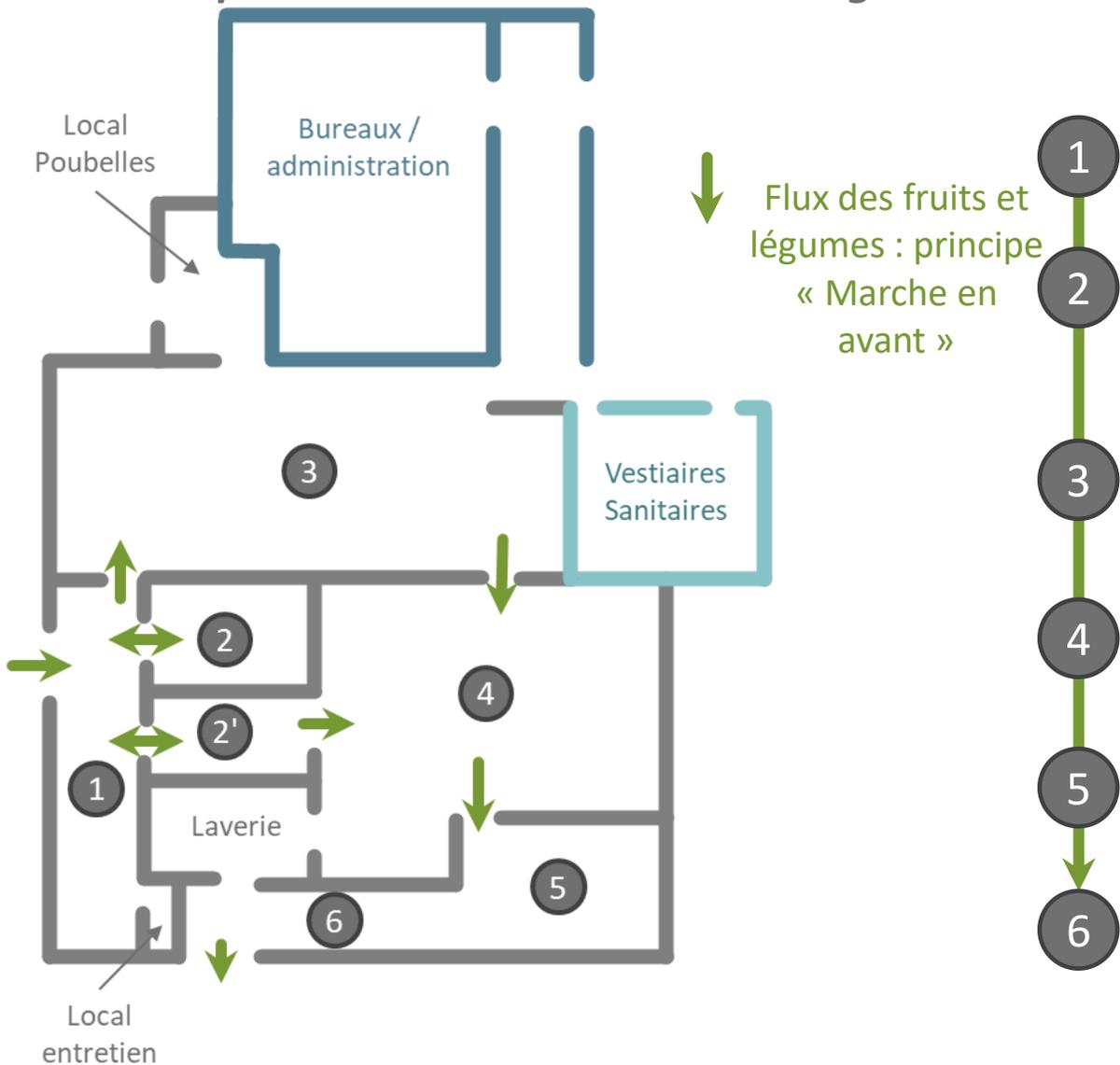
INCONVENIENTS

- La mise sous-vide de la 4ème et 5ème gamme nécessite l'utilisation de plastique.
- Le coût d'investissement initial est élevé.
- Obligation de répondre à des marchés publics pour pouvoir vendre à la restauration collective, ce qui rend plus complexe les démarches administratives (excepté dans le cadre d'une gestion communale).
- La saisonnalité : la restauration collective dans les établissements d'enseignements ne sert que 140 jours par an. Il est important pour une légumerie de diversifier sa clientèle.

LES LÉGUMERIES : REPÈRES SUR LE COÛT D'INVESTISSEMENT ET DE FONCTIONNEMENT SELON LE MODÈLE

Organisation d'une légumerie

Principe de marche en avant et zonage



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

- Zone de réception**
Les produits bruts sont réceptionnés et déconditionnés
- Zone noire - Stockage produits bruts**
Les produits bruts sont stockés en chambre froide ou non
- Zone grise – Lavage & Epluchage / Parage**
Les produits sont lavés, désinfectés et épluchés + essorés dans certains cas
- Zone blanche – Découpe & Conditionnement**
Les produits sont découpés, pesés puis conditionnés
- Stockage produits finis**
Les produits transformés sont stockés, en chambre froide
- Distribution**
Les produits sortent de l'enceinte de la légumerie pour être livrés

Repères technico-économiques

Investissement ?

Légumerie	Capacité de l'outil en tonnes (T) de fruits et légumes par an	Surface moyenne (m ²)	Investissement moyen / m ²
			<ul style="list-style-type: none"> Bâtiment + équipement Adaptation bâtiment préexistant + équipement
Intégrée à un site de restauration collective	Dans cuisine autonome : 28t/an Dans une cuisine centrale : 38 t/an	2 – 20 m ²	35 € / m ²
Indépendante « manufacture »	400 – 450 T/an	200 – 300 m ²	900 – 4000 € / m ² moyenne [n=2] : 2450 € / m ²
Indépendante « semi-industrielle »	150 – 600 T/an	> 300 – < 600 m ²	1000 – 2500 € / m ² moyenne [n=5] : 2150 € / m ²
Indépendante « industrielle »	275 – 4000 T/an T	600 – 4000 m ²	1590 - 2900 € / m ² - moyenne [n=2] : 2245 € / m ² 1150 – 1200 € / m ² - moyenne [n=2] : 1175 € / m ²

Sources : Etudes de cas Ecozept et avis d'expert (CERFRANCE)

Fonctionnement d'une légumerie

Que met-on dans le coût de fonctionnement ?

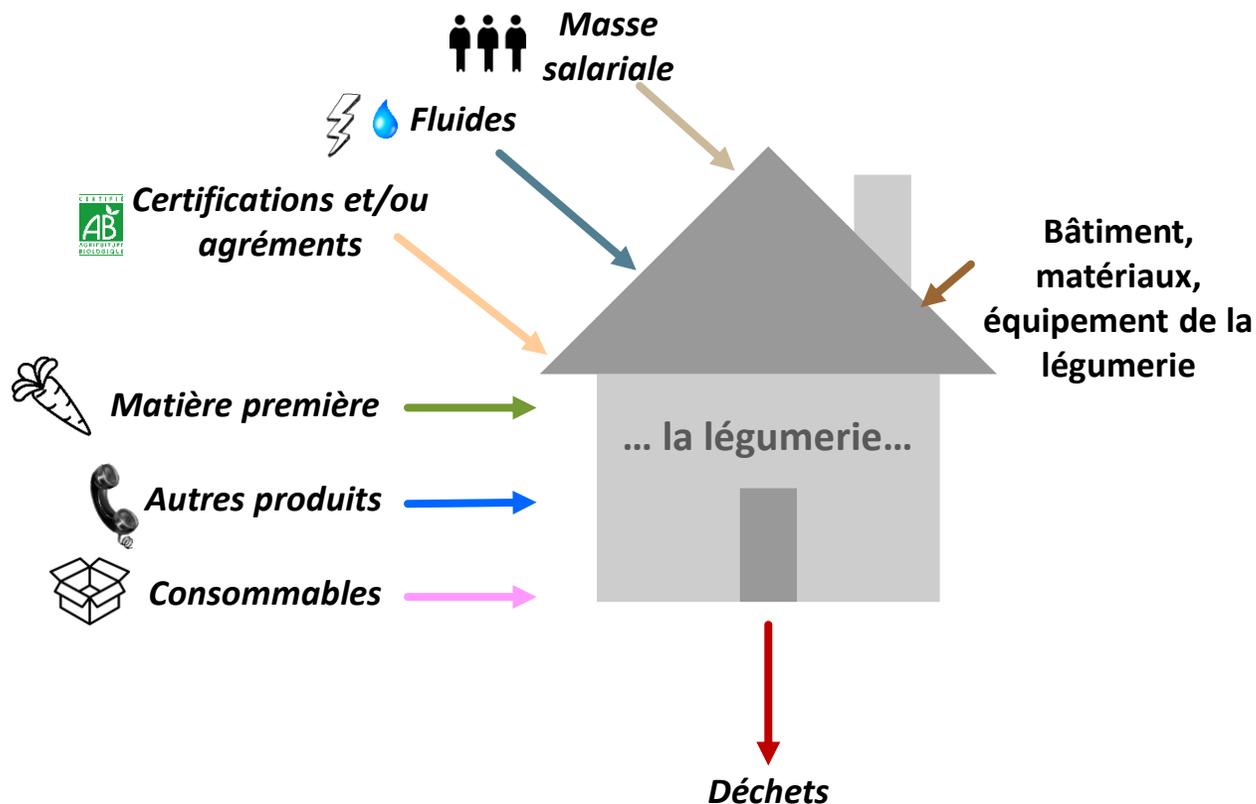


Schéma des coûts de fonctionnements d'une légumerie, Ecozept

Le coût de fonctionnement comprend:

- Les **charges de structures**:
 - ✓ Les « autres produits » ou services extérieurs : téléphone, assurance, ...
 - ✓ Le « bâtiment et les matériaux »: amortissement
- Les **charges opérationnelles liées à l'activité**:
 - ✓ La « masse salariale »
 - ✓ Les « fluides » : eau et électricité (ce volume varie en fonction du dimensionnement),
 - ✓ Les « consommables » : conditionnement
 - ✓ La « matière première »
 - ✓ Les certifications ou agréments
 - ✓ Les « déchets »

Repères technico-économiques

Fonctionnement ? Comparaison économique entre deux légumeries indépendantes

L'une en gestion communale et l'autre en chantier d'insertion, toutes les deux sont à moins de 30 % de leur capacité maximale de production

Légumerie	Surface (m ²)	Volume de production actuel / an (kg)	Coût de fonctionnement	Masse salariale	Nb de salariés
Portage collectivité (gestion directe)	250 m ²	115 Tonnes	500 000 € / an	350 000 € / an	7 ETP
Portage structure ESS – Atelier et Chantier Insertion	600 m ²	55 Tonnes	373 500 € / an (avec aides) 954 000 € / an (sans aides)	268 000 € / an (avec aides) 848 000 € / an (sans aides)	45 salariés (7 permanents et 38 « polyvalents ») soit 33,14 ETP

Le coût de fonctionnement est très dépendant du choix de dimensionnement de la légumerie, de la taille et du nombre des équipements, de la main d'œuvre, de l'approvisionnement.

Il peut passer du simple au double → importance de bien réfléchir au modèle économique de la légumerie.

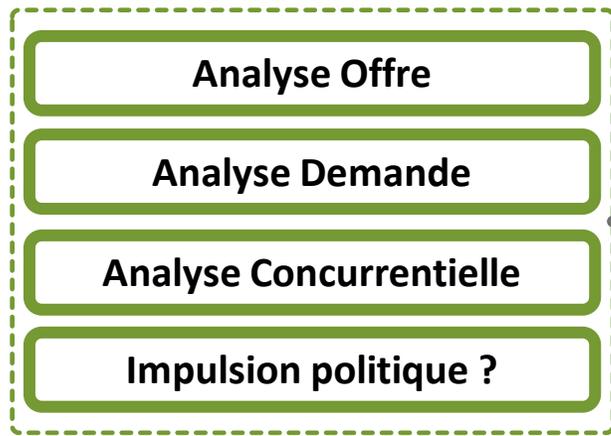
METTRE EN PLACE UNE LÉGUMERIE : LES QUESTIONS À SE POSER, FACTEURS DE RÉUSSITE, POINTS DE VIGILANCE ET PRÉCONISATIONS

Un projet de légumerie ?

Les questions à se poser avant de se lancer

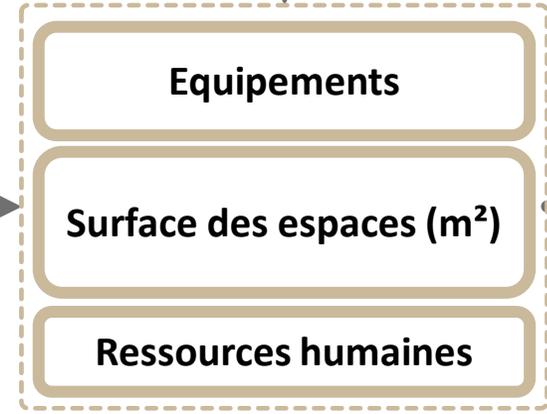
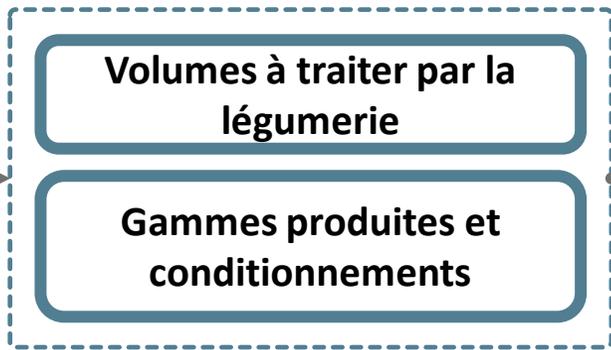
Etude de marché / d'opportunité :

Analyse qualitative (calibre, gammes, volonté individus, ...) et quantitative (volume)



Etude de faisabilité

- Financements mobilisables
- Terrain / Bâtiment existant
- Modèle économique et portage



Dimensionnement



Un projet de légumerie ?

Les questions à se poser avant de se lancer

Choisir les « petits » équipements :

L'offre locale en fruits et légumes est-elle disponible sur le territoire?

La demande en fruits et légumes locaux est-elle suffisante sur le territoire?

Quels financements sont disponibles?

Quelle gamme de produits sera travaillée dans la légumerie? Est-il envisagé de se diversifier dans les années à venir en proposant de **nouvelles gammes**? Par exemple, pour de la 3ème gamme un surgélateur sera nécessaire et pour de la 5ème gamme ce serait des outils de pasteurisation et de stérilisation.

Quels produits seront transformés? Une diversité de produits ou un produit unique ? Dans ce cas, le matériel peut être polyvalent (éplucheuse à légumes) ou spécifique (coupe frite de pommes de terre).

Combien de personnes travailleront dans la légumerie? Si la légumerie souhaite augmenter le nombre d'employés dans les années à venir, un espace suffisamment grand doit être pensé en amont.

Quel volume de fruits et légumes la légumerie a-t-elle besoin de transformer en fonction des **marchés cibles**? Ce volume est-il **voué à augmenter**? Si tel est le cas, il est donc conseillé de réserver des espaces pour les futurs équipements.

Choisir le « gros matériel »:

Le coût d'investissement dans une légumerie peut varier considérablement selon la taille envisagée et le niveau d'équipement choisi. S'ajoute aux frais d'investissements des équipements, des frais d'investissements sur le gros matériel.

La légumerie **est-elle aménagée sur un site existant** et si oui, quelle est l'ampleur des travaux à réaliser? L'isolation, la mise aux normes du bâtiments et la gestion des eaux usées sont des dépenses non négligeables à prendre en considération avant le lancement du projet.

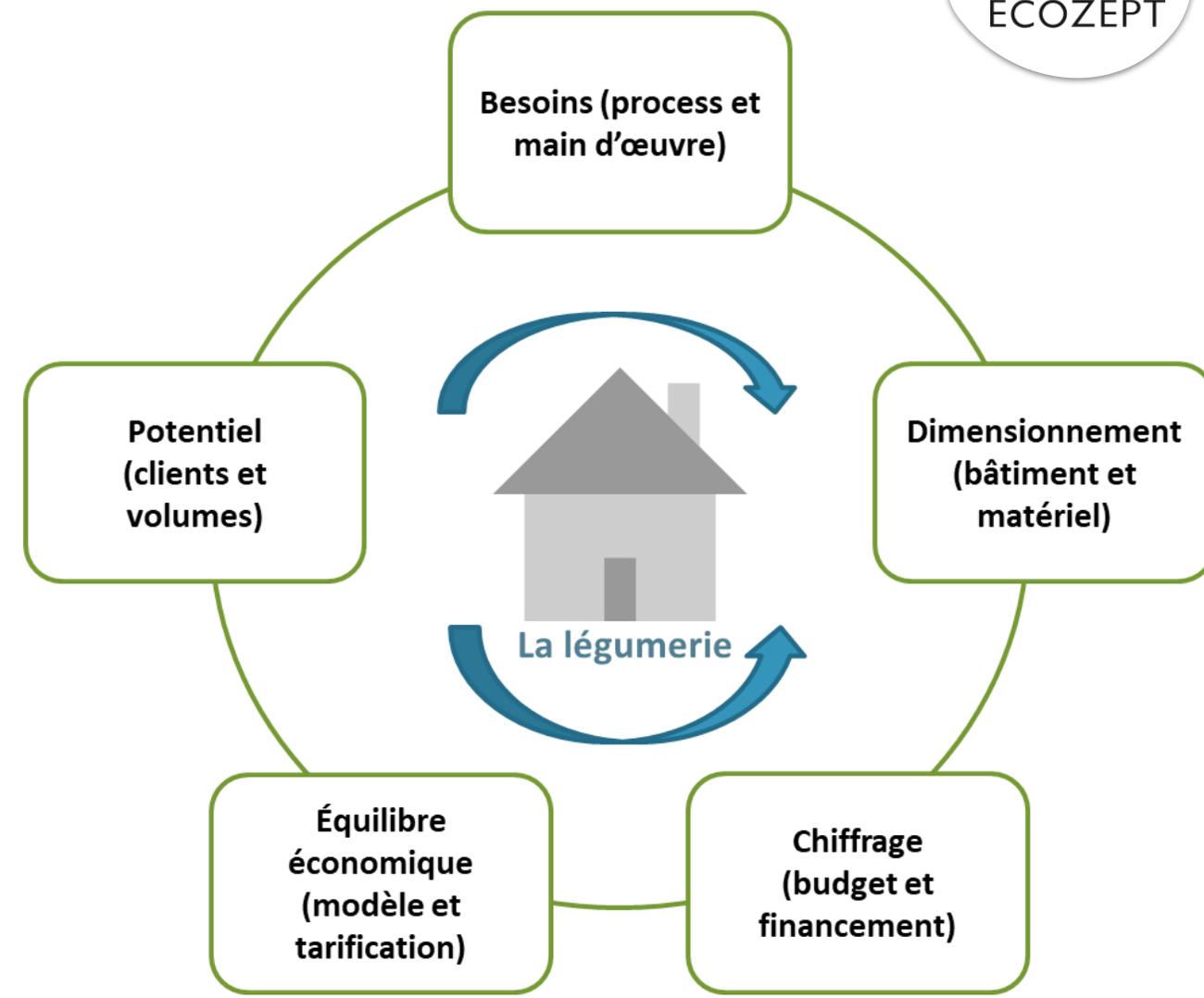
La légumerie **souhaite-t-elle livrer elle-même ses produits**? L'achat d'un camion frigorifique sera alors indispensable. Si la légumerie collecte directement la marchandise chez le producteur, un camion non frigorifique sera aussi utilisé.

La légumerie souhaite-t-elle fonctionner en **flux tendu ou non** ? Souhaite-t-elle être **labellisée BIO dans le futur**? Dans ces cas-là, l'espace de stockage sera pensé plus ou moins grand. Suite à une labellisation, deux espaces de stockage peuvent devenir nécessaires pour éviter la contamination.

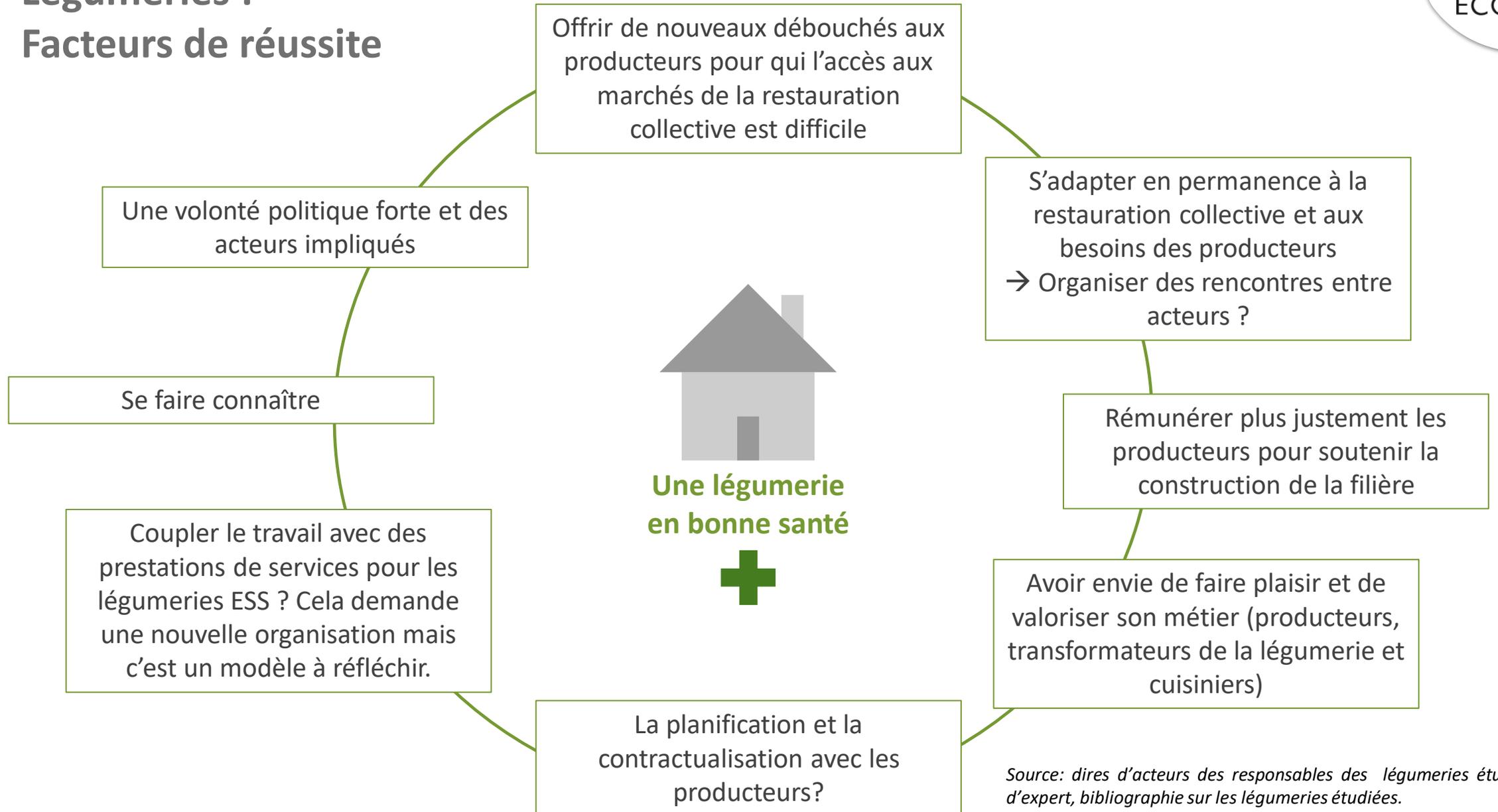
Un projet de légumerie ?

Les questions à se poser avant de se lancer

La création d'une légumerie repose sur **des raisonnements qui seront répétés plusieurs fois au cours de la réflexion**, l'objectif est de **trouver le juste équilibre** entre les paramètres du schéma ci-contre pour imaginer un modèle de légumerie le plus viable possible.



Légumeries : Facteurs de réussite



Légumeries : Freins et points de vigilance

Difficultés à recruter

La concurrence entre légumeries, avec les grossistes revendeurs de 4^{ème} gamme ou avec les grands groupes de la RHD

La légumerie n'est pas un facteur d'ajustement, c'est un outil. Elle ne doit absorber la surproduction des producteurs uniquement si cela est prévu dans son modèle économique.



**Une légumerie
en bonne santé**

?



Pour les légumeries intercommunales : concurrence avec les communes et poids plus important sur les marchés publics

Trouver des débouchés autres que la restauration collective pour s'assurer d'avoir une production homogène sur l'année.
Les cantines ferment pendant les vacances scolaires et les commandes en fonction de la saisonnalité ne sont pas toujours respectées.

La concurrence entre agriculteurs : travailler avec un nombre plus restreint de producteurs fiables pour leur assurer un marché.

Anticiper le coût et l'entretien du matériel.

Source: d'ires d'acteurs des responsables des légumeries étudiées, d'ires d'expert, bibliographie sur les légumeries étudiées.





Pour toute question complémentaire :

Camille Lacour – Consultante Ecozept – lacour@ecozept.com

Burkhard SCHAER – Gérant Ecozept – schaer@ecozept.com