

Légume Pro, situé à Lahonce (64), est un atelier de transformation de légume créé en 2015 pour répondre aux besoins de la cuisine centrale du restaurant solidaire Éole. La force de la légumerie est de transformer les produits des maraîchers pour fournir la restauration collective du Sud des Landes et d'une partie du Pays Basque en légumes locaux et de saison.

» En bref



Légume Pro

Zone de chalandise : Jusqu'à 50 km	Gammes transformées : 4ème gamme
Structure pilote : Légume Pro	Certifications : Bio
Année d'ouverture : 2015	Autres activités : /
Statut juridique : SCIC	Personne ressource : Stéphane CARON caron.legumepro@gmail.com 06 29 21 98 60
Zone d'approvisionnement : Plus de 50km	Production : 350 T/an

» La genèse du projet

La légumerie est créée en 2015 sous l'impulsion de la Société Coopérative d'Intérêt Collectif Éole (SCIC), et du Comité de Bassin d'Emploi (CBE) du Seignanx. Pour le restaurant, il est en effet difficile de cuisiner des légumes frais dû à un manque de temps, de main d'œuvre, et de matériel ; et impossible de faire rentrer des produits terreux en cuisine. Pour répondre à ces enjeux sanitaires et à de nombreux partenariats d'acteurs du territoire, dont le besoin est l'approvisionnement en légumes transformés de quatrième gamme. Légume Pro leur offre une gamme de produits locaux et bio en s'appuyant notamment sur une vingtaine de maraîcher(e)s.

Une démarche collective rassemblant les restaurants collectifs, les maraîchers, et la légumerie est engagée en 2018. Plusieurs méthodes et variétés de légumes sont expérimentées, l'objectif est d'adapter les pratiques comme les menus, en fonction des résultats obtenus et du retour des clients. Ainsi, depuis 2020, une planification annuelle avec les maraîchers est réalisée.

La légumerie permet par ailleurs de valoriser, en les regroupant et les transformant, les productions de plusieurs maraîchers, qui n'arrivaient pas à vendre directement à la restauration collective, faute de quantité produite suffisante par maraîcher et de capacité logistique pour répondre aux appels d'offres.

Initialement, les employés de Légume Pro, issus de tous horizons, ne sont pas formés à cette activité de transformation. Ils acquièrent donc de l'expérience au fur et à mesure. Pendant les premières années, l'équipement n'est pas adapté à l'activité : les robots, trop sollicités, tombent régulièrement en panne ce qui engendre des coûts de transformation excessifs. En 2020, les co-directeurs décident d'investir dans du matériel plus performant (en productivité et en qualité de coupe) et mieux adapté aux volumes de l'activité, subventionnés pour cela à 50% par le Conseil régional. .

Légume Pro récupère également les surplus des maraîchers locaux. Par tout ces champs d'action, la légumerie apparaît aujourd'hui comme un maillon essentiel du travail de **structuration des circuits alimentaires locaux**. Elle s'inscrit dans la **démarche alimentaire de territoire Sud Landes –Pays Basque animée par le CBE** du Seignanx (labellisée PAT niveau II) et est portée par un collectif d'**acteurs de l'ESS et de collectivités locales**.

➤ Le fonctionnement



- 1 : Stockage des légumes en chambre froide
- 2 et 3 : Épluchage, lavage et découpe des légumes
- 4 : Livraison en camion frigorifique

Source : Louise CARRÉ, août 2022

L'offre de la légumerie est variée en termes de produits, de labels, et de gammes. Pour se réconcilier avec l'équilibre économique, Légume Pro se démarque, en proposant **des produits particuliers** à forte valeur ajoutée comme **le bio dont 20 à 25 % des produits transformés sont labellisés**.

Avant 2016, 240 tonnes de légumes étaient transformées annuellement par une équipe de huit personnes. Aujourd'hui, l'équipe ne compte plus que **six employés mais produit 350 tonnes de légumes par an**. Le gain de productivité est obtenu grâce à une attention particulière au confort des employés avec l'utilisation d'outils adaptés.

Grâce à un système de planification à l'année, Igor Petrov et Stéphane Caron connaissent les besoins des restaurants collectifs et les capacités de production des maraîchers. Ils s'appuient sur les volumes vendus l'année N-1 pour passer leurs commandes.

En termes d'approvisionnement, **70 % des producteurs se situent en région Nouvelle-Aquitaine, dont 30 % dans les Landes et les départements limitrophes au pays basque**. Étant proche de la frontière, la légumerie achète également à des producteurs espagnols notamment pour les poivrons.

Concernant la logistique, les cuisines centrales sont livrées avec le camion frigorifique, ce jusqu'à cinquante kilomètres. **Pour les commandes ponctuelles** comme les frites pour les restaurants l'été, c'est **un grossiste** qui est chargé de la logistique.

Légume Pro vend majoritairement à **la restauration collective qui représente 85% du chiffre d'affaires (CA)**. Ses principaux clients sont la SCIC Éole (5000 repas/jours, et 60% du CA) et la Cuisine centrale de Tarnos (1200 repas/jours). L'entreprise compte également **une vingtaine de clients publics et privés** sur le territoire comme des traiteurs ou des restaurants. Pour combler les creux de la demande de la restauration collective pendant l'été et les vacances scolaires, Légume Pro a **d'autres débouchés comme les grossistes (10% du CA)**.

Sur la question de la relation client, la tarification **est adaptée en fonction de la structure**. Par exemple, lorsqu'il s'agit d'un nouveau maraîcher qui s'installe, la légumerie achète au prix fort, y compris des produits dont le calibre est imparfait afin de soutenir le début de l'activité. Ensuite avec les fermes plus anciennes un prix est trouvé entre les parties qui peut varier suivant les cultures, l'année et l'offre de chaque ferme (dépend du volume, du nombre de produits...).

En plus d'un approvisionnement continu par des fermes, **une démarche de planification des cultures avec une dizaine de producteurs en concertation permet d'organiser l'année**. Pour cela, une réunion est organisée avec chacun d'entre eux avec **un engagement de volumes /prix/ livraison par produit**, confirmé par écrit. Légume Pro a décidé que chaque maraîcher fixerait son prix de vente de manière à ce que le prix reflète les coûts de production, même si des ajustements sont parfois nécessaires. Certains produits direct producteur restent donc inaccessibles pour la restauration collective.

En pratiquant cette politique, les co-directeurs ont conscience **qu'ils ne sont pas les plus compétitifs**. En effet, la stratégie et les valeurs de l'entreprise qui relève de l'Économie Sociale et Solidaire (via le statut de SCIC) **ne visent pas à une attractivité par des prix bas**. Les clients savent que par Légume Pro paie équitablement ses fournisseurs.

Légume Pro a aujourd'hui **retrouvé un équilibre économique** atteint grâce à un recentrage de la production sur les produits à plus forte valeur ajoutée, notamment le bio, à la réorganisation de l'activité et à des changements de process.

La gouvernance

Légume Pro est **une Société Coopérative d'Intérêt Collectif**, elle est par ailleurs **membre du Pôle territorial de Coopération Économique Sud Aquitain**. Il s'agit d'une entreprise privée, mais d'intérêt général.

Pour se constituer, une SCIC doit obligatoirement associer des salariés, des bénéficiaires, et un troisième type d'associé selon les ambitions (collectivités, entreprises privées, associations, financeurs...), autour d'un **projet économique commun qui concilie efficacité, développement local et utilité sociale**.

Les collectivités territoriales, leurs groupements et les établissements publics territoriaux peuvent détenir jusqu'à 50% du capital. Ainsi, **la Communauté d'Agglomération du Pays Basque** a des parts dans la SCIC. **Le CBE du Seignanx** est associé et accompagne la SCIC.

Tous les membres du Conseil d'Administration de Légume Pro se rassemblent lors d'une AG annuelle où sont présentés et votés les grandes orientations, telles que le projet d'extension de la légumerie, ou encore l'évolution vers de la surgélation et de la conserverie. Une personne est égale à une voix lors de l'AG, il n'y a pas de pondération des votes en fonction des parts sociales.

» Les freins et leviers de réussite

Légume Pro a besoin d'un espace plus adapté pour le développement de son activité. Il n'y a plus assez de place pour le stockage et les espaces de transformations ne sont plus appropriés aux volumes transformés.

De plus, en réponse aux besoins des maraichers et de la filière sur le territoire, une activité de conserverie (travail possible « à façon » pour les maraichers) sera adossée à une légumerie augmentée, ainsi qu'un service de surgélation et une petite murisserie (Kiwi...). La création de ce nouvel outil est prévu pour 2024, une étude de faisabilité vient d'être réalisée qui confirme le projet et un site est identifié pour la construction. Le plan de financement est actuellement à l'étude en lien avec les partenaires.

Malgré la difficulté connue lors de la reprise de la direction de la légumerie en 2020, l'entreprise a atteint aujourd'hui un léger excédent dans l'activité. La relation établie entre les producteurs et l'établissement et l'engagement de chacune des parties prenantes dans une dynamique collective (PAT) est un vrai facteur de réussite.

Pour en savoir plus ...

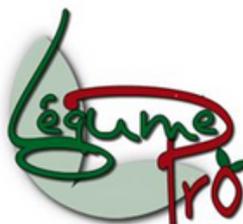


Pays et Quartiers de
Nouvelle-Aquitaine

Site web :
www.pqn-a.fr

Personne ressource :
Alexia Michoud
alexia.michoud@pqn-a.fr
07 56 38 26 89

Maiwen Hoden
maiwen.hoden@pqn-a.fr
06 31 21 56 09



Site web :
https://legumepro.business.site/?utm_source=gmb&utm_medium=referral

Personne ressource :
Stéphane CARON
caron.legumepro@gmail.com
06 29 21 98 60

Merci !

