

La légumerie Girondin Primeur 4ème Gamme à Saint-Loubès, en Gironde a été fondée en 2018 pour répondre à la demande grandissante en légumes de 4ème gamme au Marché d'intérêt national (MIN) de Brienne à Bordeaux. Ainsi a été créée la première légumerie de la métropole.

## » En bref



### GP4G

**Structure pilote :**  
Girondin Primeur 4ème  
Gamme

**Année d'ouverture :**  
2018

**Statut juridique :**  
SAS

**Zone de chalandise :**  
Le bergeracois et Bordeaux

**Certifications :**  
Bio, AOP/AOC, IGP, HVE

**Zone d'approvisionnement :**  
Nouvelle-Aquitaine et autres  
régions de France

**Production :**  
330 T/an

**Gammes transformées :**  
1ère gamme élaborée, 4ème et  
5ème gamme

**Autres activités :**  
/

**Personne ressource :**  
Cédric BERNARD  
cedricbernard.gp4g@gmail.com  
05 56 87 50 71

## » La genèse du projet

Avant 2018, Christophe Viu, gérant de Girondin Primeur décèle une augmentation de la demande en 4ème gamme. Il s'associe alors à Cédric Bernard pour créer GP4G. Cette augmentation est la conséquence directe de la baisse de main d'œuvre dans les établissements de restauration suite à la crise sanitaire du covid-19. Les restaurateurs souhaitent se consacrer à d'autres tâches que celles de la découpe et épluchage des légumes.

GP4G est une entreprise familiale, les deux associés sont des amis d'enfance, le fils de M. Viu et l'épouse de M. Bernard font partis des employés. Ils ont pour objectif de développer leur activité tout en restant une entreprise à taille humaine.

L'activité démarre dans un conteneur à Latresne, puis s'installe en 2019, dans un entrepôt à Saint-Loubès.

## Le fonctionnement

La légumerie s'approvisionne auprès de plus de dix fournisseurs et **90% des légumes proviennent de la région Nouvelle-Aquitaine**. Les fournisseurs sont majoritairement des **grossistes**. Grâce à un accompagnement du CIVAM PPML (Centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural produire, partager, manger local) GP4G travaille avec cinq **producteurs locaux**.

Pour le bon fonctionnement de l'entreprise, GP4P travaille avec des légumes calibrés et essayent d'avoir **plusieurs fournisseurs afin de garantir la sûreté de l'approvisionnement**.

L'entreprise transforme des **légumes bio** (20%) et des **légumes conventionnels** (80 %). Plusieurs découpes sont proposées : cubes, rondelles, émincés, frites et entiers pelés. La légumerie possède une ligne automatisée pour la confection des frites. Pour le reste des légumes cela dépend du type de transformation voulu.

De manière générale, les commandes sont passées deux jours en avance par les grossistes. Pour la restauration collective qui privilégie les produits des producteurs locaux, les commandes sont passées quinze jours voir un mois à l'avance.

Concernant la logistique aval, GP4G **ne possède pas de camions de livraisons**. Ce sont **les clients qui viennent chercher les commandes**. Par exemple, pour Girondin Primeur, l'un des camions de l'entreprise apporte les légumes à Saint-Loubès et repart avec les légumes transformés.



1 : Ligne de lavage

2 : Peleur concombre, carotte, asperge

3 : Endives sous-vide

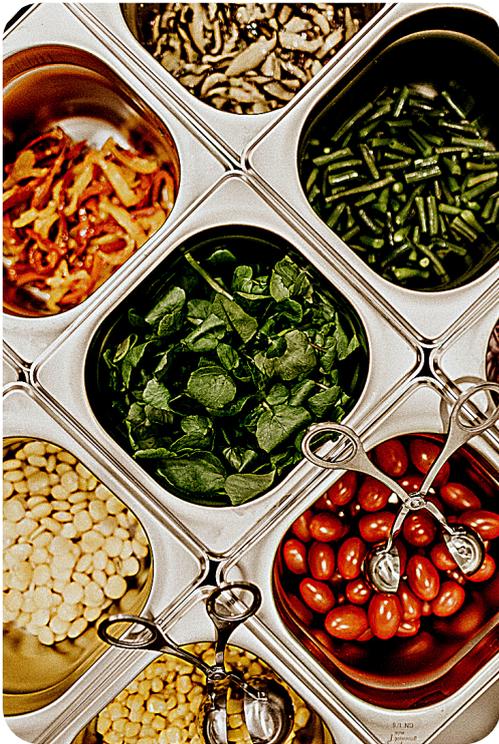
4 : Zone de stockage après transformation et conditionnement

Source : Cédric BERNARD, novembre 2022

## La gouvernance

Au sein de l'entreprise, les décisions sont prises par Christophe Viu, président de l'entreprise et Cédric Bernard, directeur général des services.

## ➤ Les engagements de la structure



La volonté première de GP4G est de **travailler le local**. C'est plus simple, plus proche pour la logistique, plus frais.

Par ailleurs, Cédric fait une aparté en mentionnant que les grossistes qui menaient des stratégies économique d'achat des produits les moins cher pour augmenter leurs bénéfices sont la cause de la délocalisation de l'approvisionnement. Pourtant aujourd'hui pour conserver leurs parts de marchés ils ont besoin de s'appuyer sur les producteurs locaux en essayant de respecter les contraintes de logistique et économiques liées. Concernant le bio, la demande vient de la clientèle.

D'ailleurs, GP4G achète aujourd'hui ses produits à une pépinière bio qui débute son activité, ainsi **ils souhaitent favoriser le développement économique local**.

## ➤ Les freins et leviers de réussite

**Le principal frein** identifié pour le développement de l'activité est la difficulté que GP4G a pour **recruter du personnel**. Avec le développement de l'activité une augmentation de la main d'œuvre s'avère nécessaire or les candidats sont peu nombreux sur le marché de l'emploi.

La période **Covid-19 en 2020 a causé une forte perte économique**, une situation qui se trouve aujourd'hui sur **une phase d'évolution positive**. Cette période a notamment été l'occasion de revoir l'organisation de l'entreprise en diversifiant ses orientations commerciales, c'est-à-dire en se connectant avec des cuisines collectives privées ou publiques comme le SIVU (Syndicat à vocation unique) de Bordeaux Mérignac. Cette **multiplication des acteurs permet de planifier l'activité sur toute l'année** et d'éviter les périodes creuses des vacances scolaires, par exemple. Une autre solution est la réponse aux appels d'offres.

L'un des avantages de GP4G, est d'être implanté près de Bordeaux où les débouchés commerciaux sont nombreux.

Une autre force est **la capacité d'adaptation de l'activité en fonction des opportunités et de la demande de la clientèle**. Par exemple : si le partenariat avec le SIVU Bordeaux Mérignac voit le jour, GP4G envisage déjà d'acheter un camion réfrigérant pour les livraisons et donc de changer les modalités logistiques de l'entreprise. Aujourd'hui le projet n'attend plus que les financements pour obtenir ce camion.

# Pour en savoir plus ...

---



Pays et Quartiers de  
Nouvelle-Aquitaine

---

Site web :  
[www.pqn-a.fr](http://www.pqn-a.fr)

Personne ressource :  
**Alexia Michoud**  
[alexia.michoud@pqn-a.fr](mailto:alexia.michoud@pqn-a.fr)  
07 56 38 26 89

**Maiwen Hoden**  
[maiwen.hoden@pqn-a.fr](mailto:maiwen.hoden@pqn-a.fr)  
06 31 21 56 09



Personne ressource :  
**Cédric BERNARD**  
[cedricbernard.gp4g@gmail.com](mailto:cedricbernard.gp4g@gmail.com)  
05 56 87 50 71

# Merci !

---

