

Dans le contexte des lois d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (2014) et EGalim (2018), la Communauté d'Agglomération du Cotentin et la Communauté de Communes de la Baie du Cotentin se sont engagées dans l'élaboration d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**. Celui-ci a pour ambition de **développer les circuits de proximité alimentaires et de favoriser une alimentation locale, saine et durable pour tous les habitants** de la Presqu'île du Cotentin. A l'issue d'une large concertation, un plan d'actions a été voté en septembre 2022. L'une des 45 actions concerne le lancement d'une **étude d'opportunité et de faisabilité pour la création d'une ou de plusieurs légumerie(s)-conserverie(s)**, afin de structurer une filière locale et de répondre aux enjeux de la Loi Egalim.



Action portée par : CA Le Cotentin et CC de La Baie du Cotentin

Etude réalisée par : Nouvelles Marges

Budget : 37 440 €

Objectifs :

- Réaliser un état des lieux des outils existants en transformation de légumes, ainsi que de la production maraîchère et fruitière et des besoins de la restauration collective ;
- Conseiller la maîtrise d'œuvre sur le portage, la gouvernance, le mode d'exploitation, la localisation et les coûts estimatifs d'un tel outil.

CALENDRIER 2023	Ja	Fe	Ma	Av	Ma	Ju	Ju	Ao	Se	Oc
Etat des lieux des outils existants										
Etude de gisement (production)										
Comité de pilotage (1 <sup>ère</sup> restitution)										
Analyse des besoins de la restauration collective										
Atelier de design de services (les futurs usagers imaginent la légumerie-conserverie idéale)										
Comité de pilotage (Restitution étude d'opportunité et validation du passage à l'étape de la faisabilité)										
Rencontre porteurs potentiels du projet de légumerie										
Visites d'équipements normands (Légumerie Solidaire de Coutances, conserverie Les Petites L'Ouches à Bernay)										
Atelier producteurs										
Comité de pilotage (Restitution étude de faisabilité)										
Identification d'un lieu (Cuisine centrale de La Hague)										

Une **légumerie-conserverie** est un outil permettant la transformation et la préparation des légumes.

La **légumerie** accueille les légumes bruts et frais, ils peuvent être simplement lavés ou même épluchés, découpés puis conditionnés (en bocaux, sous vide, surgelés) avant d'être expédiés dans des établissements de restauration collective pour être préparés.

La **conserverie** permet la préparation des légumes qui sont ensuite expédiés en restauration collective ou en commerce pour être directement consommés (soupes, poêlées de légumes, coulis de tomates...).

Outre la valorisation des produits locaux, ces outils permettent la **recentralisation de la production territoriale alimentaire**, répondent aux attentes sociétales, environnementales, mais également aux évolutions réglementaires, notamment à la **Loi Egalim qui impose depuis 2022 une part de 50% de produits de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique** en restauration collective.



## ETAT DES LIEUX DE LA PRODUCTION :

- Production du Val de Saire : 68 000 tonnes par an ;
- Production de la Côte Ouest : 45 000 tonnes par an ;
- Ces données font du territoire le premier bassin de production de légumes de Normandie. Les poireaux, carottes et choux sont particulièrement représentés et exportés quasiment exclusivement vers l'Île de France.
- Une filière longue est structurée autour d'Agrial et du GPLM (370 producteurs autour de 2 coopératives) ;
- Une production maraîchère en circuit-court plus faible mais bien diversifiée ;
- Une production disponible une grande partie de l'année.
- Une production biologique présente mais à renforcer pour satisfaire les attentes de la restauration collective.
- Des filières de niche : cidre, pommes de table, petits fruits.
- En répondant à une demande de 5 000 à 20 000 repas par jour, la production de légumes est 400 fois à 100 fois supérieure au besoin.

## ETAT DES LIEUX DE LA DEMANDE :

- 203 000 habitants sur le territoire du PAT avec un besoin de 15 000 tonnes de légumes par an ;
- Les 7 premiers restaurants collectifs rencontrés et intéressés par l'offre d'une légumerie-conserverie concentrent un besoin de 13 000 repas par jour.
- D'autres cibles sont identifiées comme porteuses de débouchés : les restaurants privés, la GMS et les traiteurs.

## BENCHMARK :

Il existe 5 légumeries adossées à des cuisines centrales dans le Cotentin. Ces établissements demeurent intéressés par une légumerie-conserverie, qui leur permettrait un gain de temps, de productivité et de qualité. Des privés transforment essentiellement des pommes de terre.



## Volumes et activités envisagés

Le besoin théorique est de **3,7 tonnes de légumes par semaine, pour environ 11 620 repas par jour**. Les deux EPCI étant tout à fait en mesure de couvrir ces besoins (23 hectares sont nécessaires pour l'approvisionnement de 15 000 repas) et la part de légumes à extraire des filières longues, faible. La ramasse et la livraison des légumes sont envisagés via **l'expérimentation logistique parallèle**. L'activité de conserverie reste à valider, toutefois, le lavage, l'épluchage, la découpe, le conditionnement et la préparation de jus et soupe sont prévus.

## PRECONISATIONS ISSUES DE L'ETUDE

Contractualiser avec des **producteurs** engagés dans une démarche de circuits-courts, engagés dans une labellisation en agriculture biologique (AB), sous représentés localement par rapport à ce qui est attendu en restauration collective (Loi Egalim) et à même de diversifier leur production, en dehors des variétés déjà très représentées, pour enrichir l'offre de la légumerie.

Optimiser la **productivité de la restauration collective**, offrir de meilleurs services avec un gain de temps pour la préparation et la diversification des repas.

Éventuellement, servir de **structure d'insertion** à des personnes éloignées de l'emploi.

Dans le cas de la location d'un bâtiment, la rénovation et l'équipement pourraient représenter un **coût de 100 000 €**.

Identifier un **bâtiment d'environ 300 m<sup>2</sup>**. Un seul bâtiment est nécessaire pour répondre au besoin d'un projet pour le traitement de 5 tonnes de légumes par semaine. Ce bâtiment se situe idéalement dans un rayon d'approvisionnement et de livraison de 20 à 100 kilomètres.

Le **modèle économique** repose sur le ratio suivant : achat de matières premières : 15% ; achat de marchandises (emballages, etc.) : 5%, charges externes (fluides, loyer, etc.) : 20%, charges de personnel : 50%, dotation aux amortissements : 10%.

## LA SUITE DES TRAVAUX

Un lieu a été identifié pour mener une expérimentation : la **cuisine centrale de la commune de La Hague**, qui sera délocalisée en mai 2025. **Selon la réussite de l'expérimentation, l'implantation d'une légumerie-conserverie définitive sera envisagée au sud du Cotentin** pour une meilleure cohérence géographique étant donné l'implication de la communauté de communes de la Baie du Cotentin, ainsi que l'emplacement des principales zones de production. Un **statut juridique adéquat** est en cours de définition pour l'exploitation de la légumerie-conserverie.

### Assistance à maîtrise d'ouvrage pour un accompagnement à la mise en place d'une expérimentation :

- Définition de l'**aménagement** du site et de son **équipement** ;
- Définition du **modèle économique** selon les volumes traités et dimensionnement des ressources humaines nécessaires en fonction des phases de montée en puissance de l'outil de légumerie-conserverie ;
- Réalisation des **cahiers des charges** et préparation de la **contractualisation amont et aval** ;
- Recommandations **sanitaires et de maintenance**.
- Recrutement d'un **porteur de projet** : pour la gestion de la légumerie-conserverie.

**Calendrier** : Lancement de la production de la légumerie-conserverie avant la fin de l'année 2025.