

Les FICHES de l'ECO DEPARTEMENT

Flins / Les Mureaux : première légumerie bio d'Ile-de-France

Les Infos clés

Maître d'ouvrage :

Xavier DUPUIS, producteur de légumes de plein champ sur la ferme de la Haye

Bilan économique :

Investissement initial : 200 000 €

Partagé entre :

Xavier DUPUIS : 100 000 €

CUMA Bio Val-de-Seine : 100 000 €

Partenaires financiers

- Agence de l'Eau Seine-Normandie : 50 000 €

- Conseil régional d'Ile-de-France : 36 000 €

- Fonds européen LEADER : 14 000 €

Total des subventions : 100 000 €
(50 % du coût d'investissement)

Bilan environnemental :

- Maintien de l'agriculture maraîchère Yvelinoise et de sa contribution à l'identité paysagère du territoire

- Réduction des pollutions liées aux produits phytosanitaires – protection des zones de champs captants

- Circuits courts : réduction des trajets de transports de marchandises et des émissions de gaz à effet de serre associées

Calendrier :

2010 : acquisition du foncier par l'Agence des Espaces Verts

Décembre 2011 : entrée en fonctionnement de la légumerie

Février 2012 : inauguration de la légumerie

Un projet innovant

Cet équipement constitue l'unique légumerie bio d'Ile-de-France.



Contexte

En Ile-de-France, malgré la demande forte et croissante des restaurations collectives pour des produits biologiques régionaux, l'offre demeure insuffisante. La majorité des cuisines centrales ne dispose plus de légumeries pour traiter les produits agricoles bruts et se fournissent donc principalement en légumes dits de 4ème gamme, c'est-à-dire prêts à être consommés (sous vide, appertisés, surgelés, etc.). Or les exploitations d'agriculture biologique franciliennes, de petite taille et dispersées sur le territoire, peuvent difficilement répondre à cette attente et aux volumes commandés. Fort de ce constat Xavier DUPUIS, producteur biologique exploitant sur la Ferme de la Haye depuis 2010, a pris l'initiative d'y aménager une légumerie dont l'exploitation est mutualisée dans le cadre d'une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA), afin de combler ce chaînon manquant à l'entrée des produits biologiques dans la restauration collective.

Présentation de la démarche

Historique du projet

Installée dans la Plaine de Flins-Aubergenville sur 140 hectares, la Ferme de la Haye abrite huit champs captants et constitue à ce titre une zone écologiquement sensible. C'est pourquoi, au départ à la retraite de son ancien exploitant en 2010, l'Agence des Espaces Verts d'Ile-de-France se porte acquéreur du site, via l'intermédiaire de la SAFER, avec l'objectif d'y maintenir une activité agricole respectueuse de l'environnement. En lien avec l'Agence de l'Eau Seine Normandie, trois producteurs biologiques (deux maraîchers et un céréalier) sont promus locataires avec pour mission d'entretenir l'espace et le paysage. Parmi eux Xavier DUPUIS, nouvellement converti à l'agriculture, exploite 113 ha en agriculture biologique dont 111 ha sont consacrés aux céréales, légumineuses et oléagineux et 2 ha à la culture de carottes. Le terrain, composé à 75 % de terres sableuses, est en effet particulièrement adapté à la production des légumes en plein champ.

Conscient des difficultés rencontrées par les maraîchers biologiques pour répondre aux demandes de la restauration collective, Xavier DUPUIS, avec l'appui de l'agence spécialisée Vivrao, projette dès 2011 d'aménager une légumerie sur la ferme de la Haye et de pouvoir ainsi proposer les produits transformés attendus par ces clients.

Du fait d'un coût d'investissement important (200 000 €) et d'un volume de production insuffisant pour rentabiliser la légumerie à lui seul, M. DUPUIS mutualise son exploitation dans le cadre d'une Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole (CUMA) créée pour l'occasion : BIO Val-de-Seine.

La légumerie est ainsi partagée par les membres de cette coopérative :

- Xavier DUPUIS, initiateur du projet et Président de la coopérative, céréalier et légumier à la ferme de la Haye (78) ;
- Olivier RANKE, polyculteur éleveur à Chaussy (95) ;
- Grégory VERET, maraîcher à Bennecourt (78) ;
- Damien BIGNON, polyculteur éleveur de poules pondeuses à Feuchrolles (78) ;
- Fermes Bio Ile-de-France, association d'agriculteurs bio d'Ile-de-France à travers laquelle 25 producteurs peuvent recourir à la légumerie pour la préparation de leurs productions.

Caractéristiques de la légumerie

Une partie des hangars de la ferme de la Haye est mise à disposition pour l'installation des modules assurant le triage, le calibrage, le lavage, l'épluchage et l'emballage des légumes. La transformation est assurée par de la main d'œuvre (environ 6 Unités de Travail Homme - UTH) embauchée directement par la coopérative.

L'équipement est dimensionné pour une production annuelle de 200 tonnes de produits finis, qui correspondent à la transformation de 350 tonnes de légumes bruts, soit l'exploitation annuelle de 15 ha de légumes en plein champ (100 ha en tenant compte de la rotation complète des cultures sur une année). En termes d'offre pour la restauration collective, cette production correspond par exemple à 2,5 millions de rations individuelles de carottes râpées. Ont essentiellement été traitées au cours de la première année d'exploitation les carottes produites sur la ferme de la Haye et les pommes de terre provenant de l'exploitation d'Olivier RANKE, à Chaussy (94). L'activité de transformation s'est depuis ouverte aux productions d'autres agriculteurs franciliens de la CUMA : choux blancs et verts (produits à Cergy, 95), betteraves (produites à Dourdan, 91) et choux rouges (produits à Chatenoy, 77).

Clientèle

L'activité a initialement pu être impulsée par une commande d'Elior, entreprise de la restauration collective qui s'est engagée à acheter et écouler l'intégralité des 35 tonnes de carottes biologiques produites sur la ferme de la Haye en 2012. Celles-ci sont livrées entières et épluchées, à consommer dans les 6 jours et conditionnées dans des sacs sous vide. Cet équipement, qui peut traiter de gros volumes, permet de s'engager dans des contrats pluriannuels d'approvisionnement et de s'adapter aux exigences de la restauration collective.

La légumerie approvisionne par exemple l'Institut Notre Dame de Saint Germain en Laye, ainsi que la cuisine centrale de Bagneux (92) qui sert 3 400 repas quotidiennement et s'est engagée dès 2012 à introduire ponctuellement des produits issus de l'agriculture biologique francilienne dans ses menus. Les membres de la coopérative peuvent vendre directement leur production ou passer par structures intermédiaires comme ACADE & BIO (80% du CA de la production légumière de Xavier DUPUIS) ou le groupement Fermes Bio Ile-de-France, qui se chargent du transport et de la commercialisation. La montée en puissance de ces services de commercialisation et la diversification des productions devraient entraîner un développement de la clientèle en restauration collective au cours des prochaines années.

Témoignages

Xavier DUPUIS, Président de la coopérative BIO Val-de-Seine

Quel bilan tirez-vous à ce jour du projet ?

« Les nouveaux débouchés que la coopérative m'a ouverts m'ont permis de lancer mon activité agricole depuis 3 ans et de développer un chiffre d'affaires complémentaire à mon activité céréalière, améliorant ainsi la rentabilité de ma ferme. Les équilibres financiers restent cependant fragiles, l'activité de transformation de légumes pèse en terme d'investissements et en coût de main d'œuvre. Il s'agit d'une petite unité de transformation qui rentre en concurrence avec des outils industriels qui n'ont pas les mêmes problèmes d'économies d'échelles. Nous modifions sans cesse nos process de transformation et investissons dans de nouveaux matériels afin de répondre aux attentes de nos clients en termes de services et de praticité de nos produits. »

Gilles CHAPUIS, Gérant de la société « ACADE ET BIO »

Quels conseil donneriez-vous à un gestionnaire de restauration collective souhaitant s'orienter dans cette voie ?

« Pour s'approvisionner en produit locaux, il faut prévoir, anticiper environ 1 an à l'avance. Les produits sont saisonniers et pour être disponibles il faut que le producteur est eu connaissance longtemps à l'avance de ces nouveaux besoins. C'est au début une nouvelle ou plutôt une ancienne façon de travailler, il faut la première année prévoir et réserver les volumes qui seront consommés l'année suivante. Cela est plus facile qu'il n'y parait et cela fonctionne très bien, chez ACADE ET BIO avec nos clients nous avons mis en place depuis 3 ans ces engagements et ces périodes de réservations et nous volumes ont progressés chaque année pour distribué cette année environ 70 tonnes de légumes de 4ème gamme sur tout l'Ile de France. Le potentiel production et transformation existe, il faut juste se lancer, l'organisation, la distribution suivra ! ».

Grégory VERET, membre de la coopérative Bio Val-de-Seine

Quelles ont été vos motivations à vous engager dans ce projet ?

« Lorsque je me suis installé, j'avais pour projet de travailler avec les cantines scolaires. Mais je me suis aperçu que beaucoup d'entre elles n'avaient pas les moyens de transformer les légumes sur place et qu'il fallait leur livrer des produits transformés. La création de la coopérative me permet de livrer mes produits transformés aux établissements scolaires et de mieux valoriser ma production en circuit court ».



Comment percevez-vous les attentes de la restauration collective en matière d'approvisionnement bio et en circuits courts ?

« Le retour à des produits pratiques prêts à l'emploi mais ultra-frais et produits localement reste une attente forte de la restauration. Nous travaillons principalement avec les cantines scolaires, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire y sont primordiales afin de pérenniser nos marchés ».

Pour aller plus loin :

Contacts :

CUMA Bio Val de Seine : Xavier DUPUIS

rvxdps@hotmail.com

01 76 50 66 91

Fermes bio Ile-de-France : Nathalie ZANATO

n.zanato@fermes-bio-idf.fr

01 60 24 71 84

ACADE & BIO : Gilles CHAPUIS

acade-bio@bbox.fr

09 83 02 42 70

Sites Internet :

Fermes bio Ile-de-France

<http://www.fermes-bio-idf.fr/>



Retrouvez toutes les fiches de l'Eco Département en ligne :
<http://www.yvelines.fr/projets/>

