



**Rapport d'activité – INTER-PAT Castelnaudary – Haute Vallée de l'Aude**  
**Action 3 : Développement de la production et structuration de filières**  
Animateur : BIOCIVAM 11

Animateur : Biocivam 11

## 1. Filière Grande Cultures / Elevage

- ❖ Objectif de l'action : Accompagner la mise en place d'échanges économiques entre céréaliers du Lauragais et éleveurs de la Haute-Vallée de l'Aude, en particulier pour la filière bio, à travers la mise en relation de l'offre de fourrage du Lauragais et de la demande en fourrage pour les élevages de la HVA, dans le but de renforcer l'autonomie respective des exploitations
- ❖ Déroulé de l'action

15 mars 2021 - Envoi d'un mail aux adhérents du BioCivam de l'Aude pour évaluer l'intérêt de développer des collaborations plaine-montagne :

- aux éleveurs installés sur le territoire de la Haute-Vallée pour recenser les besoins en céréales, paille et fourrages (Annexe 1).
- aux céréaliers de la plaine de Castelnaudary pour recenser l'offre potentielle en céréales, fourrages et paille, et les besoins en fumier (Annexe 2).

Début avril 2021 – Réception des réponses et création d'un tableau de synthèse. Entretien téléphonique avec les personnes intéressées pour préciser leurs besoins, leurs attentes et identifier des premiers points de blocage (Annexe 3).

Fin avril 2021 – Préparation d'une demi-journée de rencontre entre céréaliers et éleveurs afin de réfléchir collectivement à une organisation permettant des échanges plaine-montagne avec la volonté d'amorcer de premières collaborations. Envoi du mail d'invitation pour une rencontre fixée au 27 mai 2021 à Lasserre de Prouille (Annexe 4). Relances par mail et par téléphone. Réception des réponses.

Mai 2021 – Report de la rencontre faute de participants et envoi du tableau récapitulatif des offres et besoins aux personnes intéressées (Annexe 5).

Novembre 2021 – Reprogrammation de la rencontre entre céréaliers et éleveurs à la date du 8 décembre 2021 à Limoux (Annexe 6). Préparation de l'animation. Relances par mail (Annexe 7) et par téléphone. Réception des réponses.

Décembre 2021 – Annulation de la rencontre faute de participants : envoi d'un mail et appels téléphoniques (Annexe 8).

21 décembre 2021 – Rédaction du compte-rendu d'action.

Les échanges que nous avons pu avoir en 2021 avec les personnes intéressées par la réflexion nous permettent de poser les constats suivants :

- hors pic de travail, les céréaliers se sont davantage mobilisés pour la démarche que les éleveurs, ce qui s'explique d'après nous par la nécessité d'écouler leur production, et si possible de manière locale.
- une faible mobilisation des éleveurs due à la charge de travail et à la perspective du temps à consacrer à la relocalisation de leurs achats en céréales ou à la formulation d'aliments complets performants pour l'engraissement des animaux. Il apparaîtrait nécessaire de

préciser davantage les besoins et contraintes des éleveurs afin d'avoir une image quasi- exhaustive de la logistique nécessaire à ces échanges (fréquence des livraisons et capacité destockage, quantité et qualité de matières, coût du transport...).

Ce travail nous a permis de créer une base de contact qui pourra être complétée au fur et à mesure et transmise selon les demandes pour des mises en relation individuelles. Il nous semble également intéressant de proposer l'utilisation de l'outil Agribiolien, une plateforme numérique de petites annonces réservées aux producteurs bio. Par ailleurs, La Cavale, coopérative agricole de Limoux, envisage à moyen / long terme de restituer des céréales bios locales collectées aux éleveurs du territoire.

❖ Indicateurs d'évaluation :

Nombre de personnes intéressées par la démarche (recensées au cours de l'année) : 12 céréaliers et 12 éleveurs

Nombre d'inscrits à la 1<sup>ère</sup> rencontre : 1 céréalier et 1 éleveur

Nombre d'inscrits à la 2<sup>ème</sup> personne : 6 céréaliers et 1 éleveur

Nombre de rencontres organisées : 2 (annulées faute de participants)

Quantité de produits échangés : 0

❖ Livrables : Création d'une base de contacts pour la mise en relation des éleveurs et céréaliers.

Contact	Coordonnées	Cherche				Dispose de / Vend / Echange				
		Fourrages	Céréales	Paille	Fumier	Matériel de fénaison	Fourrages	Céréales	Fumier	Paille
<b>ELEVEURS</b>										
Marie-Pascale BURRI SCEA JMBP Le Fromental	VILLARDONNEL pascal.burri@orange.fr	cherche du fourrage		paille						
Jean-Pierre CROS SCEA La Vialasse	BUGARACH 06 83 54 31 30 lavialasse@orange.fr					dispose du matériel pour faire la fénaison		Céréales à vendre : orge, blé tendre, petit épeautre		
Pierre-Louis DEGRE Ferme Las Tapios	MONTOLIEU 06 86 04 22 05 ferme.las.tapios@gmail.com		Soja local (toasté ou tourteaux)		Paille d'orge					
Christophe GABEL	PUIVERT 06 12 08 64 27 christophe.gabel@sfr.fr		céréales bio	paille bio pour alimentation paille conventionnelle pour pailler		dispose du matériel de fénaison mais pas le temps de réaliser des travaux de récolte en plaine			quelques tonnes de fumier ovins bio	
Alexandre GRENIER et Emilie THIERRY La Ferme du Grenier	COURTAULY 06 32 97 35 79 06 08 15 62 87 contact@lafermedugrenier.fr	pourrait être intéressé	pourrait être intéressé							
Thomas HOLLARD Ferme le Colombier	FONTIERS CABARDES 06 33 19 85 42 fermelecolombier@gmail.com		3 à 5 T de pois et féverole	paille 4 tonnes						
Edouard LUYCKX SCEA Las Corbos	BOUISSE 04 68 70 88 62 edouard@lascorbos.com								bokashi	
Justine et Yann MARNEZY La Ferme de Tarbes	VILLELONGUE D'AUDE 06 32 79 58 84 domainedetarbes@gmail.com		céréales (orge, blé, maïs, pois, féverole)	paille (orge, d'avoine)						
Terry MORANTIN GAEC de Calas	GAJA LA SELVE 06 25 09 40 59 terrymorantin@yahoo.fr	luzerne en bio en vente sur pied dans le secteur	Féverole ou Pois pour la ration des chèvres			matériel de fénaison				
Romain PLANEL GAEC de Rabanet	MISSEGRE 06 73 76 50 41 planel.romain@gmail.com			recherche à faire de la paille en entreprise + quelques balles rondes 1,2/1,7 sont faites mais toutes vendues et réservées par avance			excédentaire en foin et en luzerne (revendu en grandes quantités souvent à des grossistes 12 camions remorques en 2020)			
Julie RESNEAU GAEC de St Pierre	POMY ferme@gaecdesaintpierre.fr	soie	BT	paille	manque de fumier					
Valéria VASSALI GAEC De La Bastide	CAMPS-SUR-L'AGLY	luzerne	orge							
<b>CEREALIER</b>										
Eric AMIEL	MOLLEVILLE 06 77 74 71 81 ericamiel@hotmail.fr						à étudier pour les fourrages et pailles	possible, pour les céréales		

Bernard BONNIN	MONTREAL 06 64 90 71 13 bernard.bonnin11@gmail.com				échange fourrage, paille / fumier	équiper pour faire du foin et de stocker sous un tunnel	vendre des fourrages vingtaine d'hectares de luzerne vente sur pied			
Alain CHOCLAZEUR	PUIGINIER									
Jacques CRESPIY	LES CASSES				manque important de matière organique	de quoi charger et transporter des balles	luzerne sur pieds			45 ha de paille de blé tendre
Gérard DANDINE	MOLANDIER 06 03 74 83 68 gb.dandine@free.fr						4ha20 de luzerne très bonne implantation, et 7 ha de mélange herbe et luzerne vente sur pied			
Laurie DURIEUX EARL le Souleilla	SAINT JULIEN DE BRIOLA 06 89 89 78 37 lauriedurieux@gmx.fr				fumier					
Jérôme GAUBERT AgriGaubert	PAYRA SUR L'HERS 06 12 41 85 35 gaubertjerome@sfr.fr					prestation de fénaison et travail avec un transporteur pouvant amener 82 bottes par voyage	fourrage, de la luzerne et voir de l'ensilage de luzerne 1 coupe	oléales		
Adrien GREGOIRE SCEA de la Campagne de l'Ours	LUC SUR AUDE adrien.gregoire@campagnedelours.fr				paille dans le secteur	fumier dans le secteur				
Alex LASNEL	AZILLE 06 89 20 85 82 alexlasnel@yahoo.fr						fourrage petites balles et balles rondes			
Vincent MELIX EARL les Canals	SOUILHE 07 68 70 29 91 vincentmelix@gmail.com								Orge à vendre	
Jean-François SICARD	SAINT MARTIN DE VILLERAN jeanfrancois.sicard@free.fr						24 ha de luzerne sur pied			
Henri TUBERY	FONTERS DU RAZES 06 87 76 89 56 h.tubery@wanadoo.fr									

## 2. Filière viande :

- ❖ Titre de l'action : Réalisation d'une fiche de présentation et valorisation des outils d'abattage et de transformation pour la viande sur le territoire du département
- ❖ Objectifs : Il semble intéressant de disposer d'un outil de valorisation avec des données actualisées sur les différents outils existant sur le territoire. Cette fiche serait à destination des éleveurs du territoire de la Haute Vallée et du Lauragais (Castelnaudary) mais pourrait également être diffusée à d'autres territoires.
- ❖ Déroulé de l'action

Une veille a été réalisée en 2021 afin de réaliser une fiche synthèse des outils d'abattage et de découpe accessibles aux éleveurs en circuits courts et en bio dans le département de l'Aude. Les éleveurs sont ainsi capables d'identifier les outils existants à proximité pouvant répondre à ses besoins.

La fiche a été diffusée par mail en 2021, puis sera distribuée et envoyée aux éleveurs à l'occasion de journées collectives, de rencontres ou desollicitations individuelles.

- ❖ Livrables : Fiche synthèse des outils d'abattage et de découpe

### Les outils d'abattage et de transformation dans l'Aude - 2021

	Abattoir de Quillan	Atelier de découpe Raimbault à Couiza	CUMA de la Vallée de l'Hers à Salles-sur-l'Hers	Les Mexicots à Mireval-Lauragais
Activité	Abattage Pas de découpe (sortie en carcasses ou demi-carcasses)	Découpe et transformation	Abattage, découpe et transformation	Abattage, découpe et commercialisation
Type d'animaux abattus/transférés	Bovins Ovins Porcs Caprins Equins	Bovins Ovins Porcs Caprins	Volailles, canards (abattage, découpe, transfo), porcs, truites (transformation)	Volailles, canards, lapins
Volumes	Agréé pour 500T Tonnage réel de 450T/an	260 t/an en majorité des bovins	30 000 à 35 000 volailles / an 5 000 canards / an cadence de 120 volailles / heure	Capacité d'abattage max : 1500 à 2000 volailles/jour Actuellement : 1000 volailles et 300 pintades / semaine 170 lapins / semaines 60 canards / semaines + abattage à façon pour 1 éleveur
Certification bio ?	oui	oui	oui	Abattage à façon 1 éleveur AB
Nombre d'éleveurs	263 adhérents à l'abattoir	150 éleveurs (rayon : 100 km) dont une cinquantaine en AB	Une trentaine d'adhérents	Association des Producteurs de Volailles du Lauragais (8 éleveurs) + quelques éleveurs
Fonctionnement (prestation, jours)	7 salariés  L'éleveur appelle une semaine avant l'abattage pour programmer (dernier délais le vendredi de la semaine précédente), les animaux sont rentrés la veille et abattus le matin  Journées d'abattage : >lundi : porc, vaches et veau, >mardi : ovins, >mercredi et jeudi : bovins	8 salariés  Bovins : découpe, steak haché et saucisserie Ovins : découpe, saucisses et merguez Porcs : découpe, charcuterie cuite et sèche Caprins : découpe	Fonctionnement adossé à un Groupement d'employeurs de 7 salariés qui fournissent un appui sur l'abattage et la transformation  Atelier de découpe et de transformation dont autoclave  Abattage 2 matinées par semaine	9 salariés  >lundi et mardi : 2 matinées d'abattage par semaine à une cadence de 400 volailles / heure >mercredi et jeudi : découpe et commande >vendredi et samedi : livraisons
Projets 2021 et moyen terme	Mise aux normes de la chaîne, du frigo, de la buanderie et de la partie dédiée au personnel	Achat d'une thermoformeuse supplémentaire, 2 <sup>ème</sup> balance automatique, agrandissement séchoir	Projets d'agrandir et de moderniser la partie abattage	Du fait de leur départ à la retraite en 2022, les gérants réfléchissent à la transmission de l'outil et possibilité de développer la prestation de service
Coordonnées	Christine Poursel, directrice 04 68 20 24 20 abattoir11@gmail.com	Thierry Rimbault, gérant 04 68 74 03 11 atelier-de-decoupe@orange.fr	Thierry Leguevaques, Président 04 68 60 35 99 thierryleguevaques@orange.fr	Jean-Jacques Mounié, co-gérant 04 68 23 09 66 les.mexicots@orange.fr

### 3. Filière maraîchage plein champ :

#### ❖ Objectif général :

Augmenter la production maraîchère avec mise en réseau des producteurs pour améliorer l'approvisionnement des magasins de proximité et la restauration collective.

#### ❖ Objectifs spécifiques de l'action

- Sensibiliser, informer et orienter des producteurs spécialisés vers la diversification en production de légumes plein champs
- Faire connaître l'initiative de structuration de la filière Fruits et légumes par l'association Fruits et Légumes en Haute vallée de l'Aude : susciter la réflexion autour des débouchés, de l'organisation collective chez des agriculteurs ne produisant pas encore sur les deux territoires afin de favoriser la structuration de la filière.
- Apporter des connaissances sur la diversification en légumes plein champs à travers la rédaction et la diffusion d'une fiche technique

#### ❖ Contexte

Sur le territoire du Lauragais comme celui de la Haute Vallée de l'Aude, l'enjeu principal de la filière Fruits et Légumes est de développer l'offre disponible localement, aujourd'hui insuffisant pour répondre à la demande croissante des débouchés locaux en fruits et légumes locaux. Pour cela, l'installation de nouveaux agriculteurs en Fruits et légumes est insuffisante pour répondre à cet objectif. Au vu de la forte spécialisation de ces territoires (zone céréalière pour le Lauragais et viticole/d'élevage pour la Haute Vallée), un moyen de développer l'offre locale en fruits et légume est d'inciter les producteurs existant à se diversifier sur des productions légumières ou fruitières.

La production de légumes demi-gros, notamment, répond à une demande et un marché existant et rencontre un intérêt chez ces producteurs spécialisés qui y trouvent un moyen de diversifier leurs sources de revenu. Sur le Lauragais comme la Haute vallée, un certain nombre d'éleveurs, céréaliers ou viticulteurs se lancent dans des productions de légumes plein champs. Une partie d'entre eux se sont structurés collectivement au sein de l'association des Fruits et Légumes du terroir de la Haute Vallée de l'Aude, qui mutualise la commercialisation et la livraison des fruits et légumes. Cette association cherche aujourd'hui à intégrer de nouveaux producteurs et à augmenter les volumes de fruits et légumes commercialisés pour répondre à la demande.

## A. Rédaction et diffusion d'une fiche technique : "Comment diversifier ses productions grâce au maraîchage plein champ en production agroécologique ou bio - zoom sur quelques productions" ;

Cette fiche technique a été réalisée par Gwenaëlle Didou et Carole Calcet. Elle compte 7 pages et a été diffusée le 23/12/2021. (Voir justificatif de diffusion en annexe).

# SE DIVERSIFIER EN LÉGUMES BIO DE PLEIN CHAMP



## Contexte

La demande en légumes bio et locaux est croissante. Dans l'Aude, de nombreux clients souhaitent augmenter leur part de produits bio et locaux mais l'offre sur le territoire ne couvre pas encore tous les besoins du territoire.

La production de légumes de plein champ est une diversification intéressante pour des fermes car elle répond à différents enjeux. Elle renforce la résilience économique vis à vis des marchés mais également face aux aléas techniques et climatiques et peut aider à pérenniser son système de production.



## A qui s'adresse cette fiche ?

Cette fiche s'adresse à tous les **producteurs, céréaliers, éleveurs, vigneron**s souhaitant se diversifier en légumes de plein champ bio. Elle comporte **trois exemples de fermes diversifiées**, avec une description de leur système de production et de commercialisation et une mise en avant de leurs atouts et points de vigilances, à prendre en compte dans la mise en œuvre d'un atelier de légumes plein champ. Ces exemples peuvent alimenter des réflexions de diversification pour des fermes en fonctionnement mais également des projets d'installations.

## Une demande croissante en légumes bio et locaux

- **Une expansion importante du marché alimentaire bio** ces dernières années : depuis 2015, le chiffre d'affaires bio augmente de plus d'un milliard d'euros par an, et s'est établi en 2020 à 13 milliards d'euros
- Après l'épicerie, **les fruits et légumes sont les produits biologiques les plus consommés en France** (17 % des achats des ménages en 2020)
- Dans l'Aude la demande en produits bio et locaux est croissante, mais, pour de nombreux légumes l'offre est encore déficitaire sur le territoire (les surfaces en légumes bio représentent 9 % des surfaces en bio et en conversion en 2020). Le **potentiel de croissance de l'offre est donc important, notamment pour les légumes de plein champ**

## Pourquoi se diversifier en légumes de plein champ dans l'Aude ?

- **Des politiques publiques porteuses**
  - **La loi Egalim** : 50 % de produits de qualités, durables et 20 % de produits bio, d'ici janvier 2022 en restauration collective ;
  - **Loi Climat et Résilience** (adoptée en 2021) : mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire pour les gestionnaires publics et privés de la restauration collective et instauration d'un menu végétarien par jour dès 2023 ;
  - Des **projets d'alimentation territoriaux** (PAT) ayant pour objectifs de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires (4 PAT labellisés sur le territoire audois et un en cours d'élaboration) ;
- **Une stratégie d'adaptation face aux aléas climatiques**

Dans l'Aude les effets du changement climatique se multiplient : une **augmentation des températures** (+1.5°C de température moyenne annuelle depuis les années 1970), une **intensification des pluies extrêmes** qui touchent chaque année de plus en plus de zones, une baisse de 10 % en 50 ans des précipitations à Carcassonne, etc. Toutes les fermes du département sont exposées à ces risques climatiques et fragilisent les productions agricoles. Les cultures n'ont pas les mêmes sensibilités aux aléas climatiques, et l'étalement des cultures sur une plus longue période de l'année peut permettre de limiter les risques face aux aléas climatiques. Selon les années, en cas de mauvaise récolte et mauvais rendement, une production peut en compenser une autre.

Se diversifier en légumes de plein champ bio - **Fiche 2021**



### Des avantages économiques et agronomiques

Diversifier ses productions et ses circuits de commercialisation permet d'augmenter la résilience de sa ferme vis à vis des aléas des marchés. De plus, la diversification en légumes peut être une solution pour créer une valeur ajoutée plus forte sur quelques hectares de terres auparavant dédiés à d'autres productions.

D'autre part, la diversification peut présenter un intérêt agronomique via notamment l'allongement et la diversification des rotations, l'amélioration de la fertilité du sol et une meilleure gestion des ravageurs et/ou maladies... C'est cette diversité qui va assurer la capacité du système à rester viable, tout en tirant profit des synergies entre les différents ateliers.

### ZOOM sur des fermes diversifiées en légumes de plein champ

#### Lionel Boutie, viticulteur diversifié en légumes bio

domaine Ricardelle de Lautrec, Coursan (11)

##### Description de la ferme

**Historique**

1992 : Ferme familiale depuis 3 générations

1996 : Passage en bio et diversification en légumes

**SAU** : 250 ha

**UTA** : 8 : une dizaine de bassins (sauf arros)

**Ateliers**

- Arros : 50 ha
- Carottes : 300 ha
- Tomates marichards : 10 ha

**Commercialisation**

Tomates : pour la transformation, consociée

Carottes : à la ferme

Cerises : via la SCV, Grande Epicerie

Vins : circuit long et circuit court (vente directe et magasins de proximité)

##### Raisons de la diversification

- Sécuriser son système de production : équilibrer les revenus sur plusieurs ateliers de production (CA réparti sur les 3 ateliers de production)
- S'adapter aux aléas climatiques

##### Moyens de production adaptés

- Investissements en matériels : dérouleuse plastique, buteuse, bineuse
- Seul l'appareil de traitement est utilisé sur plusieurs ateliers

##### Témoignage

“ Avoir plusieurs ateliers de productions permet de ne pas mettre tous ses œufs dans le même plat... ”

##### Perspectives

- Continuer à se diversifier en légumes (choix des légumes cultivés réalisés selon les demandes du marché)
- Diversifier ses débouchés commerciaux sur les légumes



##### Atouts

- Transmission familiale, ferme diversifiée en légumes depuis plusieurs générations
- Une équipe salariée polyvalente qui travaille sur tous les ateliers
- Un climat adapté à la culture de tomates
- Une seule culture de légumes cultivée
- Pas de gestion de la commercialisation, un seul circuit de commercialisation

##### Points de vigilance

- Pic de travail sur les mois de Juillet et Août, qui demande une bonne organisation
- Réussir à être compétitif sur tous les ateliers de production



Se diversifier en légumes de plein champ bio - Fiche 2021

2

### José Manchêno, céréalier et viticulteur diversifié en légumes bio

Mazerolles de Razes (11)

##### Description de la ferme

**Historique**

1977 : Installation

2011 : Diversification en légumes

2017 : Passage en bio

**SAU** : 140 ha

**UTA** : 1,5 : saisonniers lors des pics d'activité

**Ateliers**

- Carottes : 110 ha
- Vignes : 20 ha
- Legumes : 60 ares

**Commercialisation**

Legumes : uniquement pour la consommation via l'association de la MPA de l'Aude, vente directe sur la ferme

Cerises : Agribusiness (circuit long) et vente directe

##### Raisons de la diversification

- Fidéliser son salarié : du travail toute l'année sur la ferme
- Garantir la sécurité financière de la ferme : des sources de revenus diversifiées, une diminution des risques liés aux aléas climatiques
- Avoir un atelier complémentaire aux autres : chevauchement des pics de travail des différents ateliers

##### Moyens de production adaptés

Pas d'investissement en matériel -> adaptation du matériel utilisé sur les autres ateliers

**Bineuse et semoir** utilisés pour les cultures de tournesol

**Intercept** utilisé pour les vignes (adaptées pour les cultures d'artichaut)

##### Perspectives

- Investissement matériel : arrachage de pommes de terre -> gain de temps
- Réduire les surfaces en viticulture et en cannales
- Continuer la diversification : projet de plantations d'amandiers

##### Témoignage

“ J'ai mis en place des cultures qui apportent une plus value importante, elles me laissent plus de marge que sur les autres ateliers... ”

“ Le changement climatique est là et il faudra apprendre à faire avec, avoir plusieurs ateliers permet d'avoir plusieurs cordes à son arc et de diminuer les risques... ”



##### Atouts

- Ferme équipée en matériel, du matériel qui a pu être adapté pour la maraîchage
- Rotations faciles ; de nombreuses parcelles, possibilité de changer tous les ans les parcelles de légumes
- Une équipe salariée formée et de confiance sur qui il peut s'appuyer
- Accès à l'eau sur la ferme pour l'irrigation
- Gestion de la commercialisation par l'association des fruits et légumes de la Haute Vallée de l'Aude (cf page 5)

##### Points de vigilance

- Structurer sa commercialisation : quand et comment vendre sa production ?
- Privilégier les cultures qui ne demandent pas trop de main d'œuvre et d'investissements en matériels
- Planifier ses cultures pour améliorer son organisation et sa gestion du temps : pics de travail sur les légumes au moment des périodes creuses sur la vigne et les céréales
- Optimiser la conservation des légumes, nécessite la maîtrise de divers paramètres



Se diversifier en légumes de plein champ bio - Fiche 2021

1

## Jean Jacques Mathieu, éleveur diversifié en légumes bio

Mazuby (11)

### Description de la ferme

**Historique**

- 2007** : Installation de la ferme (SAU 200ha)
- 2009** : Passage en bio (SAU 200ha)
- 2015** : Changement de nom (SAU 200ha)
- 2016** : Début de la commercialisation (SAU 200ha)

**SAU 200ha**

**Ateliers**

- 100 bovins de race gasconne
- 100 ovins
- 100 porcins
- 100 volailles
- 100 canards
- 100 poules

**Commercialisation**

Légumes : via l'association des fruits et légumes de la HVA et de la coopérative d'épandage pour les pommes de terre. Vente directe : via le magasin de légumes et viande bio de Mazuby.

### Raisons de la diversification

- Répondre à une demande locale en légumes bio
- Recherche d'un système de production plus résilient, au niveau environnemental (interaction culture-élevage) mais aussi économique (notamment pour faire face aux manques de régularités des marchés sur la viande)

### Moyens de production adaptés

- Investissements matériels : tracteur pour maraîchage, matériels de récolte pour les carottes et les pommes de terre (arracheuses) et matériels de préparation des sacs
- Partage du matériel en commun : possible grâce à la création d'un groupe de maraichers au sein de la CUMA du petit plateau (cf page 5)

### Perspectives de la ferme

- Consolider la production de légumes
- Cultiver davantage de légumes racines

### Témoignage

Intégrer de la prairie dans les rotations des cultures végétales permet d'enrichir le sol. L'apport de fumier réduit les risques liés à la sécheresse et même aux maladies. On a de superbes résultats agronomiques, un meilleur rendement et des légumes de meilleurs qualités, avec plus de goûts...

### Points de vigilance

- Manque de main d'œuvre locale
- Intensité du travail sur certaines périodes de l'année
- Demande une répartition et une organisation du temps de travail entre les différents ateliers



### Atouts

- Complémentarité culture - élevage : Utilisation du fumier des bovins pour la fertilisation des sols (évite l'achat de fertilisants/engrais) -> autonomie de la ferme améliorée
- Valorisation des déchets de pomme de terre pour l'alimentation des animaux
- Des rotations longues (10 ans) -> permet une meilleure préservation des sols
- Une partie du troupeau en estive 6 mois de l'année -> diminution de la charge de travail pendant les pics d'activité de l'atelier légumes
- Utilisation du matériel maraîcher de la CUMA -> réduction des charges de mécanisation
- La commercialisation via l'association des fruits et légumes de la HVA a permis la diversification en légumes et le développement des ventes sur le marché local

Se diversifier en légumes de plein champ bio - Fiche 2021

## Les collectifs pour relever les défis de production et de commercialisation

Pour répondre à une demande d'un ou plusieurs metteurs en marchés, il peut être pertinent de s'organiser avec d'autres producteurs pour :

- proposer une **gamme diversifiée** (grâce à la planification de la production entre les producteurs)
- construire des **partenariats avec les opérateurs**
- mutualiser les **matériels de production**

### ZOOM sur des collectifs de producteurs

#### L'association des fruits et légumes de la Haute Vallée de l'Aude

Association fondée en 2019 par et pour les acteurs du territoire : producteurs, transformateurs, restauration collective et magasins. Elle vise à construire une **filière de proximité en fruits et légumes** en facilitant le lien entre l'offre et la demande. Elle permet aux producteurs de **gérer collectivement la distribution et la commercialisation** de leurs produits et **développer de nouveaux débouchés commerciaux**. Aujourd'hui l'association compte **17 producteurs adhérents** en agriculture biologique.

**Contact :**  
Sarah Jouan, salariée de l'association  
Mail : sarah.fruits.légumes@gmail.com

#### Cuma du Petit Plateau

La Cuma du petit plateau est une coopérative d'**utilisation de matériel en commun** créée en 1979. Elle compte aujourd'hui 19 adhérents dont 2 maraichers diversifiés, et une douzaine d'éleveurs diversifiés en légumes. Le partage de matériels pour le maraîchage permet aux producteurs de diminuer les charges de mécanisation, d'améliorer leurs conditions de travail mais nécessite une logistique importante. C'est aussi l'occasion pour les producteurs d'échanger sur leurs pratiques et leurs savoirs. Les maraichers diversifiés sont un lien direct avec les éleveurs, notamment pour l'échange de fumier ou pour les rotations.

**Contact :**  
Luigi Mathieu  
Mail : luigimathieu@gmail.com



Producteurs de l'association des fruits et légumes de la Haute Vallée de l'Aude

### Témoignage

L'idée de l'association c'était d'arriver à s'organiser pour répondre au marché public, par expérience je préfère travailler en collectif, ça crée aussi une dynamique sur le territoire...

Jean Jacques Mathieu

L'association ne peut fonctionner que si les producteurs s'engagent dans une logique collective et ne voit pas seulement leur intérêt personnel, il faut qu'il y est une solidarité entre les producteurs...

José Manchino

Se diversifier en légumes de plein champ bio - Fiche 2021

## Les premières années de lancement en Bio

### Les Etapes Clés



**Réglementation agriculture biologique**  
Nouvelles fiches réglementaires en vigueur à partir du 1er Janvier 2022 disponible sur le site ci-dessous : <https://www.produire-bio.fr/cest-quoi-la-bio/le-cahier-des-charges/>

### Dispositifs d'aide financière pour le passage en Bio

-> **Les aides à la conversion et au maintien en AB**

Le passage en agriculture biologique de parcelles dédiées à la culture de légumes de plein champ (-) ouvre droit à une aide appelée **CAB (Conversion à l'AB)** pour une **période de 5 ans et qui s'élève à 450 € /ha/an**. Cette aide peut être déclinée la 1ère ou la 2ème année de conversion en AB et exige que l'exploitant reste en bio durant les 5 ans de versement de l'aide. En Occitanie, cette aide est plafonnée à 15 000 €/exploitant/an. Pour bénéficier de cette aide, il faut en faire la demande dans le cadre de la déclaration annuelle de surfaces de production (la déclaration PAC) et déposer un dossier tous les ans pour confirmer son activité en bio.

Au bout des 5 ans de soutien à la conversion, il est possible d'activer l'aide **MAB (Maintien en AB)** pour une **période d'une année renouvelable**. L'aide au maintien pour les cultures légumières **s'élève à 250 € /ha /an**. Elle est plafonnée à 5 000 € / exploitant(e) / an.

(-) La culture légumière de plein champ correspond à une culture annuelle de légumes sur une surface dédiée.

-> **Les avantages apportés par la certification AB pour bénéficier des aides régionales aux Investissements**

La Région Occitanie propose un large panel d'aides financières pour soutenir les entreprises agricoles dans leurs investissements. Différentes mesures existent pour des investissements en matériels, équipements, plantations, bâtiments, diagnostics, ...

Pour la plupart de ces mesures, être engagé(e) en conversion bio ou certifié(e) en AB, permet l'obtention de points supplémentaires dans la notation des dossiers de demande ainsi que des majorations des aides perçues.

## Pour Aller plus loin : ressources et contacts utiles

- Ressources**
- > **Références technico-économiques de Sud&Bio** : <https://www.sud-et-bio.com/fruits-legumes/amont/ressources-techniques>
- > **Ressources techniques en maraîchage biologique** : <https://occitanie.chambre-agriculture.fr/productions-techniques/agriculture-biologique/espace-ressources-bio/maraichage-biologique/>
- > **Références technico économiques** et témoignages sur le site [www.lpcbio.org](http://www.lpcbio.org)
- > **Produire et vendre ses légumes biologiques en demi-gros**, Guide Sud et Bio, édition 2017 -> [https://www.sud-et-bio.com/sites/default/files/Guide\\_Produire\\_et\\_vendre\\_ses\\_légumes\\_en\\_demi\\_gros\\_Sud\\_et\\_Bio\\_2017.pdf](https://www.sud-et-bio.com/sites/default/files/Guide_Produire_et_vendre_ses_légumes_en_demi_gros_Sud_et_Bio_2017.pdf)
- > **Vidéo de la ferme de Jean Jacques Mathieu** sur la plateforme Osaé (développée par Solagro) <https://osae-agroecologie.org/corsini-vidéos>

### Contacts dans votre département

**BioCivam 11**  
Carole Calcot, animatrice filières fruits et légumes, plantes aromatiques et apiculture,  
Mail : [biocivam.carole@orange.fr](mailto:biocivam.carole@orange.fr)  
Tel : 04 68 11 79 17  
Site web : <https://www.bio-aude.com>

Gwenaëlle Didou, animatrice filières fruits et légumes  
Mail : [biocivam.gwenaelle@gmail.com](mailto:biocivam.gwenaelle@gmail.com)  
Tel : 06 70 83 87 77

**Chambre Agriculture de l'Aude**  
Eline Galy, conseillère technique maraîchage  
Mail : [eline.galy@aud.chambagri.fr](mailto:eline.galy@aud.chambagri.fr)  
Tel : 06.88.95.44.97  
Site web : <https://aude.chambre-agriculture.fr/>

**Maison Paysanne de l'Aude**  
Marine Mertz, animatrice du PAT de la Haute-Vallée de l'Aude  
Mail : [pthva@mp11.fr](mailto:pthva@mp11.fr)  
Tel : 07 50 04 50 96  
Site web : <https://www.maisonpaysanneaude.fr/>

**PAT de la ville de Castelnaudary**  
Sylvie Balestan, chargée mission programme alimentaire et de santé  
Mail : [sylvie.balestan@ville-castelnaudary.fr](mailto:sylvie.balestan@ville-castelnaudary.fr)

Fiche réalisée par le BioCivam de l'Aude dans le cadre de l'interPAT entre le territoire de Castelnaudary et la Haute Vallée de l'Aude  
Rédaction : Gwenaëlle Didou - BioCivam de l'Aude  
Relecture : Carole Calcot - BioCivam de l'Aude, Marine Mertz - Maison Paysanne de l'Aude, Eline Galy - Chambre d'Agriculture de l'Aude



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

**B. Sensibiliser et orienter des producteurs du Lauragais et de la Haute Vallée de l'Aude (viticulteurs et céréaliers) vers la diversification en légumes plein champs et faire connaître l'initiative de l'association Fruits et Légumes en Haute vallée de l'Aude à travers l'organisation d'une rencontre technique sur une ferme diversifiée.**

### Organisation de la visite

Il a été défini que l'action prendrait la forme d'une demi-journée technique sur une exploitation diversifiée en légumes plein champs afin de sensibiliser d'autres producteurs intéressés par la diversification. L'exploitation choisie est celle de José Manchéno, viticulteur en cave coopérative et céréalier, diversifié en légumes plein champs. Ces caractéristiques ont permis à la fois de s'adresser à des viticulteurs de la Haute Vallée comme à des céréaliers du Lauragais.

La visite technique a eu lieu le Lundi 26 Juillet 2021, de 14h à 17h30 sur la ferme de José Manchéno, viticulteur céréalier diversifié en légumes bio (lieu-dit Faris, 11240 Mazerolles-du-Razès)

Participants : 13 participants dont 6 producteurs : un viticulteur en réflexion pour un passage en bio, un céréalier souhaitant se diversifier en maraîchage (en préparation d'une reprise d'exploitation familiale et projet de développer un atelier maraîchage et PPAM), un viticulteur diversifié en maraîchage.

La visite a été organisée et animée par Carole Calcet et Gwenaëlle Didou du BioCivam 11.

### Programme de la demi-journée :

- 14h : Accueil des participants : tour de table, présentation des participants, de leurs projets respectifs et de leurs attentes.
- 14h30 : Intervention de José Manchéno, viticulteur céréalier diversifié en légumes bio - échange en présence de Carole Calcet, Animatrice fruits et légumes bio au BioCivam 11 et Elina Galy, Conseillère spécialisée maraîchage de la Chambre d'agriculture de l'Aude.
  - ➔ Motivations de la diversification en légumes, débouchés commerciaux
  - ➔ Moyens de production mis en place ou adaptés
  - ➔ Eléments clés de réussite et freins à lever
- 15h30 : Visite de la ferme
- 17h : Temps d'échange autour d'un café



Visite de l'exploitation avec les participants

## Déroulé de la visite

### ❖ Présentation et historique de la ferme de José Mancheno

La ferme de José Mancheno est en agriculture biologique et couvre 140ha : 35ha de vignes, 110 ha de céréales (blé, tournesol, etc. et légumineuses : pois chiches, luzerne, etc.) et légumes de plein champ (butternut et potimarron) sur environ 6000 m<sup>2</sup>.

Trois salariés travaillent sur l'exploitation : deux à temps plein et un à mi-temps, ainsi que des saisonniers pour les périodes de récolte des butternuts (1 à 2 jours au mois de février/mars) ou pendant la période de la taille des vignes (3 et 4 personnes supplémentaires).

### ❖ Raisons de la diversification en légumes de plein champ

Au départ, l'exploitation est uniquement céréalière, suivie par une diversification en légumes de plein champ il y a 10 ans. L'objectif de la diversification était d'avoir une activité complémentaire aux autres ateliers de productions (notamment pendant les périodes plus creuses) mais aussi fidéliser son salarié en lui donnant l'opportunité de travailler tout l'année sur la ferme.

Au départ en agriculture conventionnelle, l'exploitation passe en bio en 2017 sur toutes les productions. La production de légumes de plein champ s'est petit à petit diversifiée : en 2010 il avait uniquement des butternuts (sur 7ha) qu'il vendait en circuit long via l'entreprise Terr'agro (fournisseur de légumes notamment pour les soupes de légumes Bledina).

Depuis son passage en bio, il s'est diversifié davantage et produit aujourd'hui des butternuts, des potimarrons, des courges, des pommes de terre et des artichauts. Il privilégie des cultures qui ne demandent pas trop de main d'œuvre (ex : cultures pérennes comme les artichauts).

Auparavant en agriculture raisonnée, c'est un épisode de grêles qui lui a fait perdre la totalité de sa production, qui le pousse à passer en bio afin de valoriser davantage ces productions. Il est aujourd'hui satisfait de cette conversion en bio et trouve qu'il a repris la main sur ses cultures, il est « beaucoup plus dans l'observation et moins dans du protocolaire ».

### ❖ Une implication dans différents collectifs

José Mancheno est investi dans différents collectifs, il est particulièrement motivé par les relations humaines. Il commercialise ses légumes via l'association des F&L de la Haute Vallée de l'Aude (depuis sa création en 2020). Il travaillait auparavant avec l'association En Direct mais a arrêté car l'organisation logistique qu'ils avaient ne lui convenait pas. Il est également adhérent à la Cuma du Lauragais, vice-président de la coopérative Les Vignobles de Vendéole à Routier et président du GDA de Montréal. Depuis 2016, il porte aussi une ASA (association syndicale autorisée) qui porte un projet d'irrigation de 800ha de céréales et vignes.

### ❖ Culture de légumes de plein champ bio – sujets abordés :



Visite de l'exploitation - parcelle de légumes bio de plein champ

- Rotations

Il a l'avantage d'avoir plusieurs parcelles sur sa ferme. Chaque année, il change donc de parcelle à ses cultures de butternut, potimarrons et pommes de terres et ne cultive pas les mêmes légumes sur la même parcelle pendant au moins 4 ou 5 ans (sauf les artichauts qui restent plusieurs années sur la même parcelle) .

- Fertilisation

Il utilise seulement de l'engrais organique (avec un épandeur, en plein non localisé). Cette année du compost bio de chez Arterris (8 tonnes/ha à 20€/t) a été mis sur une partie de la parcelle et sur l'autre partie il a fait des essais avec du compost 11300 de la Cavale (3,5t, 90€/t). Une seule fois dans l'année avant de faire un petit labour (pas très profond à 20 cm), le mélange à la terre et passe des disques/chômeur pour mélanger la structure. Pour les pommes de terre et les artichauts, il ajoute de la potasse (300kg/ha), en février/mars pour les pommes de terres et avant préparation du sol. Des analyse de sol sont faites régulièrement sur les différentes parcelles de l'exploitation.

- Désherbage

Désherbage en mécanique pour les courges : herse étrille dès que ça pousse ( 3 à 4 feuilles) , puis bineuse (2 fois à une semaine d'intervalle quand le plant s'est déjà développé un peu) plein champ

Artichaut : passe des disques 2 fois et un coup de rotavator très près.

Pommes de terres : pas de désherbage mécanique cette année contrairement aux autres années.

- Irrigation

Il a l'avantage d'avoir un accès à l'eau sur l'exploitation, qui dispose d'une irrigation intégrale avec un asperseur. Il irrigue une fois par semaine en période très chaude.

Il s'appuie sur les avertissements donnés par la chambre d'agriculture ou des SICA d'irrigation pour avoir les tendances hygrométriques des parcelles aux alentours de sa ferme.

- Stockage et conservation

Les butternuts peuvent être stockés jusqu'au mois de février. Une conservation à l'air libre, au sec, dans un endroit ventilé est suffisante. Les courges ne se stockent pas en frigos; un lieu de stockage (au sec dans un endroit ventilé) est donc nécessaire pour ces cultures. Durant l'hiver, cela nécessite de trier régulièrement les courges afin de s'assurer qu'il n'y ait pas de moisissures qui se développent. Les courges peuvent également être récoltées plus tôt et laissées dans le champ (si pas de problèmes de campagnols, quelques jours seulement).

- Autres sujets abordés

Il ne réalise pas de paillage sur les cultures de courges. La récolte des courges se fait le plus tard possible (si pas de périodes de froid annoncées).

- Difficultés rencontrées

Le rendement est plus faible que les autres années sur les courges, il n'a pas encore identifié la raison de cette baisse de rendement. Cela pourrait être dû à plusieurs facteurs : des coups de froids plus importants cette année, un changement de semences (pas adaptées avec une hétérogénéité à la levée et en densité...), une fertilisation organique en plein (à cibler sur le rang et au moment des besoins de la culture).

- ❖ Outils de production nécessaires pour la diversification en légumes

La diversification n'a pas nécessité d'investissement en matériel agricole pour l'atelier maraîchage car il a pu adapter une partie de son matériel utilisé pour les autres productions pour le maraichage.

Matériel utilisés:

- ❖ Outils de semis : semoir à céréales (utilisé pour le tournesol) -> l'a adapté pour pouvoir l'utiliser pour le maraîchage (disques adaptés)



- ❖ Outils de désherbage/travail du sol : Il se sert de son semoir à tournesol pour les plantations de butternut. La largeur des rangs correspond exactement à celles des tournesols lui permettant de biner comme si il binait un rang de tournesol. Il utilise la Herse étrille au départ sans disques puis ajoute les disques dans un second temps. L'intercept utilisé pour les vignes est également utilisé pour le binage entre les plantations (a enlevé les dents du milieu pour pouvoir l'utiliser). Il utilise également un buttoir pour les pommes de terre
- ❖ Les débouchés commerciaux des différentes productions
- ❖ Légumes

Commercialisation en vente directe (commandes faites à l'avance, ventes avec l'aide de son épouse) mais également en circuits courts via l'association des F&L de la HVA.

Besoin en main d'œuvre plus important que lorsqu'il passait par l'entreprise Terr'agro car il doit trier ses légumes, les stocker et organiser les livraisons jusqu'à l'association. Auparavant, ils étaient récupérés directement après récolte par l'entreprise (sans tri ni stockage).

- ❖ Céréales

Une partie de la production vendue en circuit long (à AgriBiunion dans le Tarn) et une autre en vente directe. Vente directe des céréales en augmentation (10 à 15 tonnes de blé tendre, 2 à 3 tonnes de tournesol, 1t de pois chiches). Ne faisant pas beaucoup de communication, les ventes se font beaucoup par bouche à oreille. Pour la luzerne : convention avec un éleveur qui lui achète des balles.

- ❖ Perspectives d'évolution de l'exploitation

Il aimerait continuer sa diversification en légumes de plein champ mais aussi se diversifier en arboriculture (il prévoit notamment une plantation d'amandiers).

### Réunion de Bilan de l'action

Suite à la visite, une réunion de bilan a été organisée le 21 septembre 2021 en visioconférence avec les partenaires pour tirer les enseignements de cette journée technique, avec l'objectif de réaliser de nouvelles journées de sensibilisation ultérieurement et s'appuyer sur cette journée pour ajuster la communication/ le format/ la cible de ce type de journées.

- ❖ Personnes présentes :

Christophe Bonnemort, La Cavale  
 Elina Galy, CA 11  
 Thomas Galland, Maison Paysanne de l'Aude  
 Sarah Jouan, Association des Fruits et Légumes en HVA  
 Gwenaëlle Didou, Biocivam 11  
 Yumi Biagini, Biocivam 11

- ❖ Objectif de la réunion :
  - Faire un bilan de l'action InterPAT sur la diversification en légumes (journée d'échanges technique organisée chez José Manchéno le 26 Juillet 2021 - 12 participants dont 6 agriculteurs).
  - Identifier ce qui a fonctionné ainsi que les points à améliorer/ajuster.
  - Échanger sur les stratégies à avoir pour mobiliser davantage de producteurs.

- ❖ Ordre du jour :

- Retours sur la journée organisée
- Diffusion/ Mobilisation : Comment diffuser au mieux l'information ? Comment faire pour toucher davantage de coopérateurs ou de vignerons indépendants?
- Format et période adaptée pour ce type de journée ?
- Quel contenu, quels points à aborder ?

1. Point financement :



L'action autour de la diversification des productions ne sera pas financée par les PAT, un retour négatif par rapport à cette action dans la demande au volet B.

Les retours de la DRAAF : les mesures 1.1 et 1.2 du PDR sont mobilisables pour faire financer ces actions.

## 2. Communication & Mobilisation

Beaucoup de producteurs qui étaient présents sont déjà diversifiés ou eux même bien avancés dans leurs réflexions Comment faire pour en mobiliser plus, notamment des producteurs qui ne sont pas encore engagés dans des démarches de diversification ?

- Afficher des partenariats/collaborations lors de ces journées (CDA, assoc...) : Cela apporte plus de crédibilité, les agriculteurs comprennent de moins en moins qu'on leur propose des offres peu structurées et éparpillées.
- Développer des supports de communication vidéo : il s'agit d'un média de plus en plus utilisé chez les agriculteurs, et un moyen de rendre plus attractif ces journées (La Cavale serait prêt à financer des vidéos).
- Diffuser l'info dans des groupes sur les réseaux sociaux
- Réaliser des communiqués de presse lorsqu'on organise ce type de journées
- Comment mobiliser les caves coopératives, et s'appuyer sur l'outil coopératif pour créer de la confiance ? Il serait nécessaire de construire un discours sur la diversification qui prenne en compte les besoins/stratégies des coopératives (plus facile quand ça rentre dans leurs intérêts économiques), gros travail de sensibilisation à faire auprès des directeurs. Les 3 caves sur le centre de l'Aude (triangle d'or...) ont mutualisé certaines choses (une approche au niveau du foncier Cavannac), il serait intéressant de les mobiliser. La difficulté réside dans le fait que pour nombre de caves dont celles du territoire, leur intérêt économique les pousse à l'agrandissement et donc la sécurisation des cultures de vignes, et paraît donc contraire aux démarches de diversification : pour cette raison, les caves coopératives semblent ne pas être les bons interlocuteurs, alors même qu'elles sont déjà en difficultés pour trouver de la production ?

## 3. Retour sur la journée chez José Manchéno :

### Le contenu de la visite :

Les points positifs de la journée :

- Un bon travail de préfiguration, bon exemple pour initier une réflexion.
- La ferme de José Manchéno est un bon exemple car elle est très diversifiée, sur de grandes surfaces de production et sa démarche commerciale est intéressante (mixité cc et cl). Cette visite permet de donner des idées, de rassurer ceux qui se posent des questions sur la diversification.
- Les Points techniques abordés étaient intéressants, notamment sur le parc matériel (il serait intéressant d'avoir une synthèse de son parc matériel car il est très équipé).
- Le Contenu de la demi journée était attractif, donnait envie.

Les points à améliorer ?

- Apporter plus de supports techniques (visuels et documents papiers, fiches techniques par culture et par circuit (long/court)) et prendre le temps dans la journée pour les expliquer (ne pas seulement les laisser en libre-service).
- Prévoir un temps d'échanges et de questionnements à la fin (manquant car la visite a pris beaucoup de temps)
- Revenir sur les projets individuels de chacun en fin de journée (cf visites ADEAR, retour sur la visite avec les clés d'analyse et retour sur les projets professionnels des participants)

### Le Format de la visite

- Une rencontre technique de 2 ou 3 heures est adaptée, cela paraît compliqué de les solliciter plus de temps (mais une journée entière pourrait aussi être réfléchi)
- Favoriser plusieurs temps d'échanges sur l'année (c'est ce que prévoit de faire la CDA)
- Période adaptée : à partir de Novembre jusqu'à Février



4. Quelle(s) stratégie(s) pour amener les producteurs à se diversifier (associer les dispositifs financiers)?

- Faire remonter certaines actions dans Anim Bio 2022 et structurer le reste en compléments de ces actions collectives.
- Créer un programme de formation sur la Diversification en s'appuyant sur les financement Vivea (Les avantages d'un programme de formations : émergence d'une dynamique de groupe, les producteurs peuvent s'organiser et sont mobilisés sur la durée, possibilité de mobiliser des fonds Vivea.
- Proposer un cadre clair d'accompagnement pour fidéliser les agriculteurs au fil des formations. Créer des "groupes de travail" sur une thématique qui les rejoint.
- Comment accompagner individuellement les agriculteurs ? L'accompagnement collectif n'est pas suffisant, pour passer de l'idée au projet les agriculteurs ont besoin d'un accompagnement individuel, qui est difficilement finançable par les appel à projets. Quelques pistes :
  - Contrats d'Agriculture Durable (projet de la région pour future programmation PAC) qui permettrait d'accompagner individuellement des producteurs.
  - Prestations rattachables du Fond de formations Vivéa : possibilité de faire financer des temps d'accompagnements individuels (à creuser avec Jérôme Carrier)
- Cibler le moment de la transmission : L'intégration d'un nouveau sociétaire peut permettre d'aller vers la diversification, moment de développer de nouveaux ateliers
- Développer des outils techniques : important de capitaliser sur la technique en attendant que les producteurs soient prêt à se diversifier (La Fiche technique sur la diversification en cours d'élaboration par le Biocivam avec des zoom sur des exemples de fermes diversifiées permettra aux producteurs de s'identifier et de s'inspirer)

❖ Indicateurs d'évaluation :

Nombre de rencontres organisées : 1

Nombre de participants à la visite : 13 participants dont 6 producteurs

Nombres d'institutions associées à la rencontre : 5 (Biocivam de l'Aude, Chambre d'agriculture de l'Aude, La Cavale, Association des Fruits et Légumes en Haute Vallée de l'Aude, Maison Paysanne de l'Aude)

❖ Livrables : Feuille d'émargement de la visite



# Inter-PAT HVA - Castelnaudary



PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

PREFET DE LA REGION

Prénom et Nom	Structure	Téléphone	Mail	Signature
GUIRAUD Julien	SCEA Guiraud-Donkela	06 7 90 35 78	chateau.angas@gmail.com	
Jean CASSIGNOL	-	04.68.31.25.37	jean-pierre.cassignol@laposte.net	
HUGO SALGADO	Coopérative de Production Ecologique	07 81 47 60 19	h.salgado@maile.com	
Robert CALVET	EARL LES AYRIVIERS	06 47 93 30 7	robert.calvet@smail.com	
Delphine CALVET	-	06.88.65.65.56	delphine_calvet@hotmail.com	
Cécile Rousseau	SCIC Paysenbio	06 07 14 88 84	scic@paysenbio.coop	
SOLERE JEROME	CAVALT	06 8688 65 65	jsolere@orange.fr	
Olivier TARDY	Coop. Jardins HVA	04 68 74 14 74	olivier.tardy@orange.fr	
Elina GAY	CAM	04 67 17 35 64	elina.gay@chambagri.fr	
Gildas NICOL	SBS Grain de Grain, Prolab et d'ailleurs	06 80 23 52 23	gildas.nicol@orange.fr	
Nicolas ASENSIO	FD WMA 11	06.80.13.29.86	nicolas.asensio@orange.fr	

# Inter-PAT HVA Castelnaudary



PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

PREFET DE LA REGION

Date : 26 Juillet 2021

Objet : Demi-journée d'échanges sur la diversification en légumes

Prénom et Nom	Structure	Téléphone	Mail	Signature
Thomas Guilford	PAT HVA - MP11	07 55 62 41 75	tgilford@mp11.fr	
MAURICIO JOE	GDA/Vindicote	06 84 19 27 36	joel.mauricio.joe@orange.fr	



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

#### 4. Filière Légumes secs :

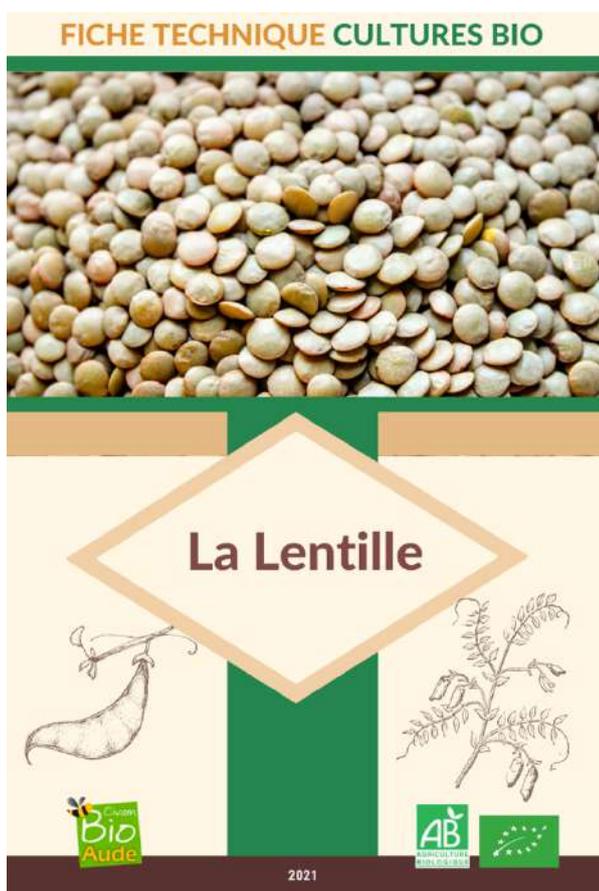
Cette action visait à appuyer le développement de la filière légumes secs à travers 2 actions :

- A. La rédaction, mise en forme et diffusion de 3 fiches techniques sur la culture en bio de la lentille, du pois chiche et du haricot.
- B. L'organisation d'une réunion sur l'introduction des légumineuses en restauration collective.

##### A. Rédaction, mise en forme et diffusion de 3 fiches techniques sur la culture de légumineuses

Ces fiches techniques ont été réalisées par Dylan Clair, chargé de mission grande culture au Biocivam de l'Aude, et mise en page par Yumi Biagini.

- ❖ Fiche Technique Lentilles Bio (4 pages, voir livrable)



**FICHE TECHNIQUE CULTURES BIO**



# Le Haricot Lingot



2021






### Choix de la parcelle

Le haricot préfère les sols légers et ne supporte pas le tassement. Quasiment toutes les parcelles sont utilisables sauf les parcelles acides, trop calcaires ou trop caillouteuses. Éviter des parcelles à forte pression d'adventices estivales (notamment morelles). Choisir des parcelles planes et bien exposées.

### Place dans la rotation

Les cultures d'hiver sont des précédents recommandés (rupture du cycle des adventices). Les haricots sont un bon précédent pour une céréale à paille ou pour le maïs. Ses reliquats azotés sont comparables à un précédent lentilles et supérieurs à un précédent pois chiches ou soja.

### Préparation du sol

Le labour est recommandé s'il y a un risque de forte concurrence d'adventices. Un labour d'hiver permet aussi d'avoir une structure de sol plus légère, notamment en sols argileux. Sans labour, il faut prévoir des passages d'outils à dents profonds (25 - 30 cm) : décompacteur ou chisel. Ensuite préparation classique d'un lit de semis assez fin : vibroculteur, herse rotative si nécessaire. Travailler uniquement en sols bien ressuyés pour éviter tout tassement.

FILIERE LEGUMES SECS BIO D'OCCITANIE - FICHE TECHNIQUE - LE HARICOT LINGOT

### Choix variétal

Variété suggérée : Hidalgo, pour son développement végétatif plus important que Linux, son port érigé, sa résistance à la verse et sa productivité.

### Semis

Semer début à fin mai dans des sols bien réchauffés (température minimale 14°C) avec un semoir mono-grain à 220-250 000 graines/ha (120-130 kg/ha). Enlever les sélecteurs et les éjecteurs de graines. Régler l'écartement inter-rang sur 40-60 cm, profondeur régulière à environ 4 cm. Utiliser une vitesse de semis réduite (3 km/h). Attention aux limaces : protéger si nécessaire avec 3-5 kg/ha de SluXX HP (orthophosphate de fer)

### Fertilisation

P/K : En fonction des disponibilités dans les sols (analyses) ou à défaut 50-60 kg/ha pour chaque élément.

N : 50-80 kg/ha sont recommandés au semis pour pallier le manque d'efficacité des bactéries rhizobiennes fixatrices d'azote en début de cycle.

### Désherbage mécanique :

- Herse étrille : À l'aveugle 2-3 jours après le semis, ensuite à partir du stade 2 feuilles unifoliées.
- Houe rotative (écroûteuse) : Dès la sortie des cotylédons. Ensuite combiner avec la herse étrille.
- Bineuse : Dès 2 feuilles trifoliées. Buttage précoce car le binage peut endommager les racines et entraîner un ralentissement de la croissance.
- Parfois des désherbages manuels sont nécessaires notamment en présence de morelles qui tâchent les grains.

### Irrigation

Obligatoire pour cette culture. Les phases les plus sensibles sont la levée et la période entre début floraison et maturité des gousses. Prévoir un apport de 30 mm toutes les semaines, correspondant en année sèche à 2000-3000 m<sup>3</sup>/ha.

### Ravageurs et maladies

Peu de ravageurs connus. Peu de maladies sauf l'antracnose en (année 2021).

### Récolte

Arrachage/fauche et andainage puis séchage en andain au champ (2 et 7 jours). Battage avec une machine spéciale (à la limite avec une moissonneuse axiale). Attention au fort risque de micro-fêlures ou casse de grains.

### Normes

Humidité 14%, impuretés 2%. Les grains ne doivent pas être tachés ni cassés.

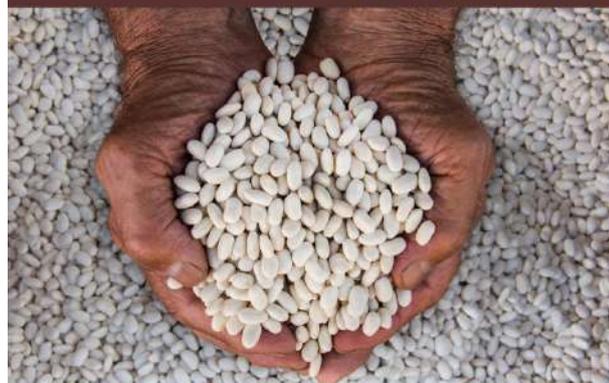
### Débouchés

Pour les haricots blancs Lingot, la demande est importante pour une production biologique anecdotique mais les prix sont plutôt baissiers car les écarts entre origine import et origine France sont très importants.

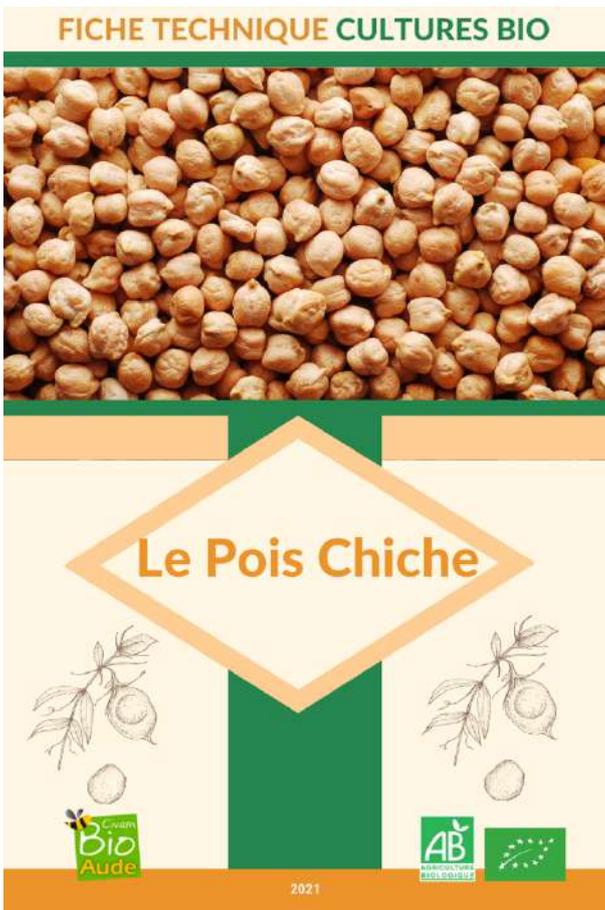
**AUTEUR :** Dylan CLAIR - Chargé de mission Grandes Cultures Bio - Biocivam de l'Aude

04.68.11.79.38 - biocivam.technique@orange.fr - www.bio-aude.com

Cette fiche technique a été réalisée dans le cadre de l'InterPAT Castelnaudary - Haute Vallée de l'Aude.



FILIERE LEGUMES SECS BIO D'OCCITANIE - FICHE TECHNIQUE - LE HARICOT LINGOT



### La culture du Pois Chiche

Le pois chiche est une culture délicate adaptée aux rotations dans les zones sèches non irriguées. Ces conditions permettent d'avoir une bonne qualité de récolte (pas de graines tachées ni verts). Il s'agit d'une plante à croissance indéterminée : dans les zones humides ou avec des orages fréquents au mois d'août, elle risque de faire de nouveaux étages de fleurs et rendre la récolte impossible.

#### Choix de la parcelle

Sélectionner des sols sans excès d'eau, au pH compris entre 6 et 9. Les cailloux sont peu gênants pour la culture du pois chiche. Attention aux excès de végétation en sols profonds, ainsi qu'aux parcelles qui ont récemment porté du tournesol : les repousses doivent être éliminées.

#### Place dans la rotation

Le pois chiche est un bon précédent pour une céréale. Il est nécessaire d'attendre 4 ans avant de revenir sur la même parcelle.

#### Préparation du sol

Labour recommandé. Éviter le tassement : ne pas travailler les sols humides

FILIERE LEGUMES SECS BIO D'OCCITANIE - FICHE TECHNIQUE - LE POIS CHICHE

#### Choix variétal

Variété recommandée : TWIST, pour sa productivité, sa tolérance à l'antracnose, ainsi que sa résistance à la verse et à l'égrenage.

#### Semis

Semer du 10 janvier à début mars en Languedoc-Roussillon, du 15 février au 15 mars en Midi-Pyrénées. On peut utiliser un semoir à céréales à 200-220 kg/ha (55-70 grains/m<sup>2</sup>) à 4-5 cm de profondeur. L'utilisation d'un semoir monograine à 35-50 grains/m<sup>2</sup> (160-180 kg/ha) permet une meilleure implantation, binage possible.

#### Fertilisation

L'apport d'azote n'est pas nécessaire. Si les sols sont peu pourvus en P apporter 30 kg/ha, en K 50 kg/ha.

#### Désherbage mécanique :

- Utiliser une herse-étrille à l'aveugle et à partir du stade 3 vraies feuilles.
- Le binage bien adapté à cette culture peu couvrante qui se salit tardivement au printemps

#### Ravageurs et maladies

- L'antracnose est favorisée par des semis précoces et l'excès d'eau, peu de risques si la rotation est respectée et si utilisation de semences saines.
- Risques d'Héliotis (Noctuelle)

#### Récolte

Récolter entre le 20 juillet et le 10 août. Procéder à un nettoyage soigneux de la machine, puis « tourner à vide ». En cas de risque (moisson après céréales) mettre de côté les premiers quintaux récoltés. Réduire la vitesse du batteur et régler le contre-batteur pour éviter la casse des grosses graines

#### Normes

Humidité maxi 14%, impuretés 0%  
Absence de graines de céréales et de tournesol.

#### Rendement

Le pois chiche se caractérise par une forte variabilité des rendements selon les années et les situations de 8 à 20 q/ha avec une moyenne autour de 12 q/ha.

#### Débouchés

Le marché du pois chiche était rémunérateur et stable en demande depuis plusieurs saisons culturales quoi qu'en léger tassement au niveau des prix. Malheureusement, la récolte 2021 s'est avérée médiocre dans le sud de la France avec des quantités collectées très fortement en deçà des prévisions des organismes stockeurs et une qualité qui n'est pas au rendez vous. Cette mauvaise récolte a déstructuré les marchés qui vont nécessiter plusieurs années pour se restructurer. Il est donc plus prudent d'implanter des surfaces en concertation ou contractualisation avec son organisme stockeur.

AUTEUR : Dylan CLAIR - Chargé de mission Grandes Cultures Bio - Biochim de l'Aude  
04.68.11.79.38 – biochim.technique@orange.fr – www.bio-aude.com  
Cette fiche technique a été réalisée dans le cadre de l'InterPAT Castelnaudary - Haute Vallée de l'Aude.



FILIERE LEGUMES SECS BIO D'OCCITANIE - FICHE TECHNIQUE - LE POIS CHICHE



## B. Introduction légumes secs en Restauration collective : Journée d'échange entre cuisiniers

- ❖ Objectif de l'action : Promouvoir l'introduction des légumineuses bio et locales en restauration scolaire à travers l'échange de pratiques entre cuisiniers.
- ❖ Déroulé de l'action

### Préparation de la journée

Cette action a pris la forme d'une demi-journée d'échange organisée à destination des cuisiniers de la Haute vallée de l'Aude et de Castelnaudary/du Lauragais avec l'objectif de valoriser les légumineuses en restauration collective, sur la base de l'expérience Légumicant à laquelle a participé activement le cuisinier du Lycée Agricole de Castelnaudary, Jean-Jacques Paraire.

De premiers contacts ont été établis avec Geoffrey Albertus, cuisinier du Collège Delteil à Limoux afin d'organiser la rencontre dans son établissement, ainsi qu'avec Jean-Jacques Paraire pour définir le contenu de la rencontre. Il a été déterminé que l'expérience Légumicant serait présentée mais que la rencontre prendrait la forme d'échanges entre les cuisiniers pour valoriser les recettes réalisées par chacun et la construction collective.

Un second échange téléphonique a eu lieu avec le service Education du Département (M. Eric Blanc), en charge des Collèges de l'Aude, afin de préparer la rencontre : la demande a été faite d'éditer des ordres de mission à l'intention des cuisiniers pour qu'ils puissent facilement participer. Par ailleurs, la réunion avec le service Education a permis d'élargir l'invitation à la rencontre plus largement aux cuisiniers participants de l'Association des Chefs cuisiniers de l'Aude, rassemblant des chefs de collège et de lycées audois.

L'invitation a été adressée directement aux 23 cuisiniers de collèges de l'Aude, ainsi qu'aux cuisiniers de Lycées via l'accueil de leur établissement.

### Déroulé de la journée

La rencontre a eu lieu le Mercredi 1<sup>er</sup> décembre 2021 au Collège Delteil de Limoux, entre 9h et 13h, et a rassemblé 13 chefs cuisiniers issus de collèges et lycées audois.



Les établissements participants étaient :

- Pour la Haute vallée de l'Aude :
  - Le collège de Quillan
  - Le collège de Limoux
- Pour Castelnaudary/ le Lauragais :



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

- Le Lycée agricole de Castelnaudary
- Le collège Les Fontanilles à Castelnaudary
- Pour le reste du département :
  - Le Collège de Varsovie à Carcassonne
  - Le Collège Montesquieu à Narbonne
  - Le Collège de Cuxac Cabardès
  - Le Collège de Trèbes
  - Le Collège Jules Ferry à Narbonne
  - Le Collège Joseph Anglade
  - Lycée Charlemagne à Carcassonne
  - Le Collège de l'Alaric à Capendu
  - Le Collège de Sigean

### Présentation et attentes des cuisiniers

La rencontre a débuté par un tour de table de présentation, lors duquel les cuisiniers ont pu exprimer leurs attentes et la place donnée aux légumineuses dans leurs repas.

Les retours des cuisiniers ont largement concerné les aspects suivants :

- Le manque de moyen lié au coût matière alloué aux repas dans leur établissement. Ce coût va de 1,90€ à 2,30€ selon les établissements. Plusieurs évoquent qu'ils souhaiteraient une aide du Département sur le prix journalier des repas. Dans ce contexte, le maximum est fait pour introduire des produits locaux et bio, mais le coût représente un frein de taille.
- Agrilocal
- Certains décrivent une réticence des élèves à consommer des légumineuses (notamment les élèves citadins) , tandis que d'autre y font une place régulière dans leurs menus et évoquent plutôt une (surprenante) bonne acceptation de la part des convives.
- Tous évoque un intérêt pour la journée d'échange pour découvrir de nouvelles recettes et façons de consommer les légumineuses, créer de l'échange avec leurs collègues des autres établissements.
- Certain évoque la difficulté de faire de l'éducation au goût pour des élèves dont les familles ne cuisinent pas à la maison ( La génération « pates/nuggets/hamburger »)

### Echanges autour des freins pour s'approvisionner en produits locaux

De nombreux freins pour s'approvisionner auprès des producteurs locaux sont évoqués par les cuisiniers:

- La difficulté des producteurs pour assurer de grandes quantités d'un coup.
- La barrière logistique : La dispersion des producteurs sur le territoire et l'absence de plateforme logistique qui pourrait aider à centraliser à la fois l'offre et la demande. Plusieurs cuisiniers évoquent le besoin de disposer d'une telle plateforme sur le département, comme elles existent sur des territoires voisins, qui serait nécessaire pour qu'ils se fournissent significativement chez les producteurs locaux.
- Le manque de temps des cuisiniers, associé parfois au fait qu'ils dépendent de la volonté du Gestionnaire sur la gestion du budget et des fournisseurs. Cette difficulté s'ajoute à la complexité d'une double hiérarchie (Ministère de l'éducation pour le gestionnaire/ Conseil Départemental ou Régional pour le cuisinier et son équipe) qui alourdit parfois les décisions sur l'approvisionnement.
- La peu d'accessibilité des marchés publics pour les producteurs locaux
- Les plateforme comme Agrilocal ou Occitalim sont intéressantes mais pas du tout suffisantes : ces outils permettent de rassurer les gestionnaires sur les marchés publics mais cela ne permet pas de mettre en relation producteurs et chefs cuisiniers.
- La demande est faite par les cuisiniers d'être intégrés aux réflexions du PAT départemental afin de faire remonter leurs besoins et les traduire en actions.

Des propositions sont faites pour améliorer l'approvisionnement :

- La revalorisation du métier de cuisinier en restauration collective, et une meilleure reconnaissance de l'ensemble des responsabilités assumées par les cuisiniers : son rôle à la fois de gestionnaire d'équipe et de



garant du respect des protocoles sanitaires, de gestion des fournisseurs (avec la multiplication de ces fournisseurs lié à un approvisionnement local), d'éducateur au goût et enfin de son savoir-faire en cuisine.

- La création d'une plateforme logistique audoise qui redistribue les produits locaux et agilise la prise de commande
- L'accès à un catalogue des prix et des produits des producteurs locaux.
- Un accompagnement sur les menus végétariens

### Echanges de recettes de légumineuses

Les échanges se sont ensuite concentrés sur un échange entre les cuisiniers sur différentes recettes et expériences autour de l'utilisation des légumineuses en restauration collective :

- Jean-Jacques Paraire du Lycée agricole de Castelnaudary a présenté le Projet Légumicant, qui a permis de travailler des recettes avec les élèves dans le cadre de leurs formations. Dans ce cadre, ils se sont rendus compte que les élèves appréciaient les légumineuses panées, ce qui a permis de créer plusieurs recettes. L'implication des élèves dans le processus a aussi contribué à les sensibiliser. Il évoque la situation particulière dans un Lycée agricole, où les élèves sont plus proches du milieu agricole et donc plus sensibilisé et ouvert à ce type de démarches.
- Geoffrey Albertus du Collège Delteil évoque qu'il a remis les légumineuses au goût du jour suite à la demande de la loi Egalim. Ils en mettaient un peu avant dans certains repas mais en complément de la viande. Aujourd'hui, lui est plutôt favorable à une introduction en complément de plats carnés avec des portions moins importantes que pour le « plat végétarien » à 100%. En associant les légumineuses avec des céréales, les élèves les acceptent bien. Le travail sur le visuel de l'assiette est aussi très important pour mettre en valeur le plat.
- Il est évoqué qu'il est important de rééquilibrer l'apport de protéines entre protéines végétales et animales. Les protéines végétales peuvent apporter suffisamment de protéines hormis, l'acide aminé de la glycine. Les protéines végétales ont un coût inférieur qui permet ensuite d'acheter de la viande de meilleure qualité. On peut faire des menus végétariens, mais les légumineuses peuvent aussi venir compléter des repas avec de la viande en diminuant sa part. Cette combinaison permet aussi d'aider les élèves à aller vers plus de légumineuses.
- Le collège Delteil évoque également que travailler les légumineuses permet d'acheter de la viande de meilleure qualité, et évoque l'expérience avec l'association des éleveurs bio de l'Aude. L'établissement a acheté 2 trains arrière de jeune bovin bio, un boucher est venu pour découper la viande et accompagner les cuisiniers dans la découpe, ce qui a permis d'accéder à une viande de grande qualité, en réduisant le prix lié à la découpe : « C'était de la viande délicieuse » Cela représente du travail mais c'est satisfaisant et cela peut s'organiser ponctuellement, 2 fois par an par exemple. L'éleveur et le Biocivam étaient présents pour discuter avec les élèves lors du service, et il y a eu une vraie explication du travail qui est fait avec les cuisiniers.

### Quels sont les plats qui fonctionnent auprès des convives ?

Différentes recettes sont évoquées par les cuisiniers comme recevant une bonne acceptation des convives.

Le visuel est très important selon les cuisiniers pour améliorer l'acceptation de ces plats :

- Des plats mixtes :
  - Les spaghettis bolognaises intégrant des lentilles, avec portion de viande réduite : Avec des spaghettis bolognaise, au lieu de 50 kg de viande, en mettant des légumineuses, on peut mettre seulement 10kg, et a fait un plat complet.
- Des plats végétariens ou accompagnements :
  - Les légumineuses panées ou en verrines
  - Mayonnaise ou crème à partir du jus de haricots rouge/ pois chiche monté en neige.
  - Le mélange semoule/légumes/légumineuses marche bien aussi, plusieurs légumineuses fonctionnent bien (lentilles, pois chiches).
  - Les soupes qui incluent des légumineuses (Soupe de lentilles par exemple)
  - Le houmous en verrine marche bien auprès des élèves.

- On peut faire des meringues avec le jus de trempage des pois chiches (pas le jus de boîte) qui contient également des protéines.
- Les galettes de pois chiches fonctionnent bien avec julienne de légumes, liés avec fécule de maïs et de l'œuf. Il faut faire une purée puis cuire en sauteuse
- Les gratins de légumineuses fonctionnent bien : gratin de lentilles/tomates / parmentier de lentilles.
- Les houmous aux haricots lingots aussi, présentés en tortilla.
- Le hachis parmentier de pois cassés
- La purée de pois cassés (purée saint germain)
- Des plats sucrés :
  - Canelé aux haricots rouges dans du jus de pommes



#### Des fournisseurs locaux de légumineuses bio :

Certains des cuisiniers arrivent à se fournir en légumineuses locales (lentilles, pois chiche et pois cassé principalement) :

- Auprès du producteur de légumes secs « Au petit Grain », Laurent et Nathalie Paul à Montclar-Lauragais (<http://www.aupetitgrainbio.fr/> / 06.13.01.08.50 / 06.13.01.08.57 / [apgb@aupetitgrainbio.fr](mailto:apgb@aupetitgrainbio.fr) )
- Auprès de la coopérative agricole Arterris

#### Clôture de la journée

La rencontre a pris fin en présence de Marie Ange Larruy, conseillère départementale pour le canton de Limoux, qui s'est engagée à transmettre ces demandes aux vices présidents de l'éducation Sébastien Gasparini et de l'alimentation Jean Luc Durand.

La rencontre s'est achevée sur le partage de deux plats réalisés à base de légumineuses locales et bio par l'équipe de cuisine du Collège Deltail, réalisées à partir des lentilles du Domaine de Sou à Lauraguel (11) et des légumes de l'association des fruits et légumes du terroir en Haute vallée de l'Aude (cf recettes ci-dessous) :

- Des spaghettis Lentillaise (Bolognaise végétale)
- Un Curry de Butternut Lentille

## CURRY DE BUTTERNUT ET LENTILLES

Composante du repas **Plat complet** Date de création **Novembre 2019**

### CURRY DE BUTTERNUT ET LENTILLES

Quantités nécessaires pour 100 portions

Produit	Étiquette (à insérer dans l'outil)	Unité	Type d'opération	Quantité / 100 Menu	Quantité / 100 Menu	Quantité / 100 Ados	Quantité / 100 Adultes
Riz de Carthagène cru		kg	Épandre			3,000 kg	
Lentilles vertes du Pays d'Ouche		kg	Épandre			3,000 kg	
Couage butternut AB		kg	Fraiche			7,000 kg	
Jus de citron		l	Épandre			8,225 l	
Carottes de tomates		kg	Épandre			1,500 kg	
Carottes, carottes, carottes, chili		kg	Épandre			9,000 kg	
Yaourt nature		kg	REP			1,375 kg	
Graines de tournesol		kg	Épandre			3,075 kg	
Cassis de greffe		kg	Épandre			0,030 kg	
Beurre de carottes		kg	Épandre			0,030 kg	
Faïte de beurre		kg	Épandre			0,020 kg	
Huile d'olive		l	Épandre			1,675 l	
Arômes épicés		kg	Épandre			5,700 kg	
Sel fin gris		kg	Épandre			0,100 kg	

#### POIDS DE LA PORTION (avant cuisson)

Unité : kg, litre, litre 50, jus 200, etc.

Type d'opération: épandre, couvrir, mélanger, servir

#### Détail de la recette

Faire tremper les épis quelques secondes dans l'eau chaude, ajouter les lentilles crues. Pocher selon les consignes du fabricant. Laisser cuire, le temps de cuisson dépend de la variété des lentilles, on compte de 15mn à 1 heure.

Couvrir et laisser mijoter.

Façonner le courage de tomates et le beurre. Cuire quelques minutes.

Façonner le courage épicé coupé et des... mélanger, couvrir et cuire 15 minutes.

Façonner le yaourt, cuire quelques minutes.

Façonner le jus de citron et les amandes en fin de cuisson.

Trouver le temps, cuire le riz selon les indications relatives au fabricant.

Servir de riz avec le curry de butternut.

PRÉCISION: plat complet à base de céréales et légumes secs.



## PATES À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE

Composante du repas **Plat complet** Date de création **Novembre 2019**

### Quantités nécessaires pour 100 portions

Produit	Étiquette (à insérer dans l'outil)	Unité	Type d'opération	Quantité / 100 Menu	Quantité / 100 Menu	Quantité / 100 Ados	Quantité / 100 Adultes
All		kg	Épandre			8,007 kg	
Carottes coupées en cubes		kg	F et L			1,245 kg	
Chou de Chine		kg	Épandre			2,000 kg	
Huile d'olive		l	Épandre			8,130 l	
Lentilles vertes du Pays d'Ouche		kg	Épandre			2,000 kg	
Oignons entiers cubes		kg	F et L			1,125 kg	
Poivre blanc haché		kg	F et L			8,007 kg	
Poivre noir		kg	Épandre			8,007 kg	
Sel de Guérande		kg	Épandre			8,130 kg	
Pâtes semi-courtes les		kg	Épandre			5,2 kg	

#### POIDS DE LA PORTION (avant cuisson)

Unité : kg, litre, litre 50, jus 200, etc.

Type d'opération: épandre, couvrir, mélanger, servir

Faire chauffer l'huile d'olive, faire suer, éplucher et carottes.

Poêler dans une sauteuse les lentilles et le curry 15mn.

Laisser mijoter.

En fin de cuisson ajouter le chou de Chine, le poivre et l'ail haché.

Laisser mijoter.

Servir accompagné de pâtes semi-courtes (selon les consignes du fabricant).

Au moment de servir, passer de persil frais haché.

PRÉCISION: plat complet à base de légumes secs et de céréales.

Temps de préparation 20

Temps de cuisson 35

Saison Automne

Ingédients locaux Le fil de...

Coût moyen portion Pour 100 portions 8,01 €

Valeurs nutritionnelles par portion (valeur d'information)

Protéines (g)	26,3
Matières grasses (g)	3,6
Glucides (g)	51,2
Rapport P/L	4,36
Fibres >70%	Non



❖ Livrables

- Invitation aux chefs cuisiniers :



**Objet : Journée d'échanges et de pratique sur  
l'introduction de légumineuses bio et locales en  
Restauration scolaire**

Madame, Monsieur,

Le Biocivam de l'Aude, en partenariat avec le Département de l'Aude, les Projets Alimentaires Territoriaux de Castelnaudary et de la Haute Vallée de l'Aude, vous convient à la journée :

**Introduction de légumineuses bio et locales en Restauration Collective :  
Partage d'expériences et Mis en Pratique  
Le Mercredi 1<sup>er</sup> décembre de 9h à 14h  
Au Collège Delteil à Limoux**

Au programme :

8h45 : Accueil des participants

9h : Début de la matinée

9h à 12h30 :

- Retour d'expérience et échanges sur l'introduction de légumineuses bio et locales en restauration collective
- Réalisation de recettes à base de légumineuses bio et locales

12h30 à 14h : Fin de l'atelier et Repas partagé à partir des recettes préparées.

La demi-journée sera nourrie des expériences des cuisiniers participants et fera en présence de Jean-Jacques Paraire, cuisinier du Lycée Agricole de Castelnaudary, qui pourra témoigner du Projet Légumicant sur les légumineuses locales.

Cette demi-journée se déroule dans le cadre du programme de coopération entre le **Projet Alimentaire Territorial de la Haute Vallée de l'Aude** et le **Projet Alimentaire Territorial de la Castelnaudary**.

En vous remerciant d'avance pour votre participation, veuillez recevoir nos salutations respectueuses,

Rémi Tardieu, Président du Biocivam de l'Aude

**Pour plus d'informations en amont et le jour J :**

Yumi Biagini – Animatrice Alimentation & Restauration Collective au Biocivam 11

Bureau : 04 68 11 79 38 – Portable : 06 51 25 81 90 (Ne pas laisser de message vocal, seulement des sms)

[biocivam.alimentation@orange.fr](mailto:biocivam.alimentation@orange.fr)



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

- Communiqué de presse sur la journée :



## Communiqué de Presse

### Promouvoir les légumineuses bio et locales en restauration collective

Quand les chefs cuisiniers de l'Aude se rassemblent et s'engagent pour un approvisionnement local et de qualité !

**Mercredi 2 décembre 8h à 12h - Collège Delteil - Limoux**

**Plusieurs cuisiniers passionnés et engagés se retrouveront pour tester ensemble des recettes à base de légumineuses bio et locales. Cette demi-journée, organisée par le Biocivam de l'Aude en partenariat avec le Département de l'Aude et l'Association des chefs cuisiniers des collèges audois, vise à promouvoir les protéines végétales locales en bio en restauration collective. Au programme : échanges d'idées et de pratiques, partage de connaissance et créativité !**

**Une association existante, des cuisiniers déjà engagés sur l'approvisionnement en bio et local**  
L'association des chefs cuisiniers de l'Aude existe depuis plusieurs années et regroupe des cuisiniers de collèges audois, mais également quelques cuisiniers de Lycées audois. Accompagnée par le Conseil Départemental, cette association permet aux cuisiniers de se rassembler régulièrement, d'assister à des formations. Nombreux d'entre eux sont déjà engagés dans le bio et local et cherche au maximum à s'approvisionner auprès des producteurs locaux.



**Biocivam de l'Aude**  
**Association des Producteurs Bio de l'Aude**  
[biocivam.alimentation@orange.fr](mailto:biocivam.alimentation@orange.fr) / 06.51.25.81.90



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales



**Diversifier les protéines avec les légumineuses , un levier pour développer l'approvisionnement bio et local de la restauration collective :** La Loi Egalim, promulguée en 2018, prévoit un minimum de 50% de produits locaux ou sous signes de qualité, dont **20% en agriculture biologique**, dans les menus de la restauration collective d'ici 2022. Si l'intégration de produits bios et locaux, souvent plus chers, nécessite des adaptations pour maîtriser les coûts, des leviers existent pour lever les freins. **Diversifier les sources de protéines est un levier important pour faciliter l'introduction de produits bio et de qualité.** Même en bio et local, les légumineuses comme les lentilles, les pois chiches ou haricots, très riches en protéines végétales, sont moins coûteuses que les protéines animales. Introduire plus de légumineuses en restauration collective permet de réduire les portions de viande tout en maintenant l'équilibre alimentaire des menus, et ainsi de retrouver une marge financière pour acheter de la viande locale et de meilleure qualité !



**Les légumineuses en Occitanie : une production de proximité!** Cela tombe bien puisqu'en Occitanie, et dans l'Aude particulièrement, nos agriculteurs produisent des légumineuses en bio : lentilles, pois chiche, pois cassés ou encore le fameux haricot (de Castelnaudary !), il y en a pour tous les goûts ! Malheureusement, une grande partie de ces productions sont commercialisées hors de notre territoire : les consommer en restauration collective contribue donc à relocaliser ces filières emblématiques!

**Favoriser les échanges entre cuisiniers...** Les cuisiniers l'ont bien compris, et sont aujourd'hui nombreux à réaliser des plats à base de légumineuses : la demi-journée visera donc à créer des **échanges de recettes et de techniques** pour rendre ces légumineuses les plus savoureuses pour les convives.



**...Et faciliter l'approvisionnement auprès des producteurs bio.** La journée est aussi l'occasion de **mettre en lien les cuisiniers avec des producteurs bio audois.** Le repas sera réalisé à partir de lentilles de Pierre Esteban (Domaine du Sou à Lauraguel) et des légumes de l'Association des Fruits et légumes du Terroir en Haute Vallée de l'Aude. Le **Biocivam de l'Aude**, qui organise cette journée, **accompagne individuellement des établissements qui souhaitent s'approvisionner en produits bio et locaux.** N'hésitez pas à nous solliciter!

**Cette action est financée par les Programmes LEADER des GALs du Lauragais et de la Haute Vallée de l'Aude, dans le cadre d'un programme de coopération entre les PATs de la Haute Vallée de l'Aude et de la ville de Castelnaudary.**

Informations : Yumi Biagini  
biocivam.alimentation@orange.fr  
06.51.25.81.90



- Feuille d'émargement

# Inter-PAT HVA Castelnaudary



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural L'Europe investit dans les zones rurales

Date : 01.12.2021

Objet : Journée d'Echanges sur les légumes locaux et Bio en Restauration Collective - Collège Delta L'Houx

Prénom et Nom	Structure	Téléphone	Mail	Signature
Marine Bertz	Nelson Paysanne PHT	07 50 04 50 96	pathva@mp11.fr	
Albertus Geoffroy	Collège Delta L		Cuisinedelta@gmail.com	
Laurence Patrice	Collège de Sigean	06 07 45 42 37	laurencepatrice@phd.com.fr	
GONZALES Ludovic	collège L'Occitanie	06 90 64 46 61	ludovic.gonzales@ocide.fr	
Jean Jacques PARAIRE	lycée Agricole Castelnaudary	06.51.31.08.21	jean-jacques-paraire@ocide.fr	
VINCENZO BATAFARANO	Lycée Chardonnay	07 86 68 32 89	Vincenzo.Batafarano@ocide.fr	
SIGURAC GILLES	COLLEGE AVILLAN	06 49 94 28 44	sigurac.gilles@orange.fr	
ROMUALDE VENTURA	Collège J. PARAIRE	06 86 65 49 89	romualdeventura@gmail.com	
LORENTE Jao' -	collège Jules Ferry	Narbonne	jao.lorente@ocide.fr	
FOUGERES JEAN FRANCOIS	COLLEGE THOMAS	04 68 78 71 33	jean-f.fougeret@ocide.fr	
BOUYSSIERE SERGE	COLLEGE CUXAC CABARDES	06 59 19 30 81	cuisine.coussiere@laposte.net	
ARIMAND Joel	collège Montedouze	06 66 97 75 24	joel.arimand@ocide.fr	

# Inter-PAT HVA - Castelnaudary



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural L'Europe investit dans les zones rurales

Prénom et Nom	Structure	Téléphone	Mail	Signature
BOUYSSÉ-SEBASTIEN	Collège Joubert	06 26 92 54 43	chefcuisineboysse@laposte.net	
WILGOS David	Collège Fontanille	06 59 01 33 47	Cuisinefontanille@gmail.com	



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural L'Europe investit dans les zones rurales

## 5. Promouvoir et soutenir les outils de transformation collectifs locaux :

Cette action a pris la forme suivante et s'est déroulée en 2 temps :

- Un premier temps qui a visé à compléter l'état des lieux des besoins et initiatives existantes en outils de transformation sur le secteur de Castelnaudary (concernant la filière Fruits et légumes) à travers la réalisation d'une synthèse sur les outils de transformation à disposition des producteurs du Lauragais audois
- Un second temps d'organisation d'un voyage d'étude hors territoires concernés sur la thématique « Outil Fruits et légumes », soit organisation d'une visite d'une légumerie hors Haute Vallée de l'Aude et hors Castelnaudary à destination des acteurs de ces deux territoires.

### A. Synthèse des besoins et des initiatives en outils de transformation fruits et légumes

Cette synthèse a été réalisée par Gwenaëlle Didou, animatrice au Biocivam 11.

## Synthèse d'étude : Etat des lieux des initiatives d'ateliers de transformation collectifs de légumes sur le territoire du Lauragais



### • Contexte et objectifs de l'étude

Dans l'Aude, deux Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont en émergence sur la Haute-Vallée de l'Aude et le territoire de Castelnaudary. Afin de renforcer la cohérence de l'ancrage territorial des filières et mutualiser des problématiques et outils communs aux deux territoires, une collaboration s'est créée entre les démarches des 2 PAT : l'InterPAT.

En 2020, Samuel Puech, stagiaire au sein de l'association de développement territorial 3.EVA a réalisé une analyse de la filière fruits et légumes du territoire de la Haute Vallée de l'Aude dans laquelle figurait un état des lieux des structures de transformation de fruits et légumes présentes sur ce territoire. Il a analysé trois outils de transformation et de conditionnement de fruits et légumes présents sur le territoire : l'atelier de transformation de la coopérative du Pays de Sault, celui des Jardins de la Haute Vallée et la légumerie de Laroques Dolmes en Ariège.

Cette étude s'inscrit donc la continuité de celle réalisée en 2020 et présente plusieurs objectifs :

- Compléter l'état des lieux des outils de transformations collectifs ou des projets émergents pour le territoire de Castelnaudary/ Lauragais audois
- Identifier les besoins et attentes des producteurs du territoire de Castelnaudary en ateliers de transformations collectifs de légumes (via la diffusion d'un questionnaire)

Nb : Cette étude a été élargie à d'autres projets présents sur d'autres territoires du département.

### • Etat des lieux des initiatives émergentes ou existantes en atelier de transformation collectif

#### Le projet d'atelier de transformation du lycée agricole de Castelnaudary

Un atelier de transformation qui sera utilisé dans le cadre des formations suivantes :

**formations diplômantes** de 24 mois (professionnelles ou en apprentissage)  
BP Industries alimentaires, CAPA Opérateurs en industries alimentaires et CS Transformation et commercialisation de produits fermiers

- **Métiers et débouchés visés** : postes au sein d'industries agroalimentaires, professionnalisation des activités de transformations de producteurs

#### L'ATELIER DE TRANSFORMATION

- Projet validé par le Conseil régional, l'atelier sera **fonctionnel courant 2024**
- Caractéristiques de l'atelier :
  - Surface : 100 m<sup>2</sup>
  - Matériels : autoclave, presseur, capsuleuse, centrifugeuse, étuve, boule de concentration, matériels pour la transformation de céréales et d'oléagineux, mise sous vide et ensachage
  - Types de produits transformés : **produits végétaux**
  - Fabrications : confitures, compotes, bocaux, plats transformés...
  - Capacité de production : **productions à visées expérimentales**

#### PERSPECTIVES

- Outil qui pourra servir de **support d'expérimentation** pour les producteurs souhaitant développer des activités de transformations
- La vente des produits n'est pas la finalité de l'outil mais l'utilisation de l'outil par des producteurs est envisageable



#### OBJECTIFS

- **Outil de formation au service du territoire** : atelier à visée pédagogique (réalisation des travaux pratiques des formations), support de formation pour des professionnels souhaitant développer des activités de transformations
- Réponse à un **besoin de main d'œuvre formée en agroalimentaire** sur le territoire

 Charles Denis Quaegebeur, directeur du CFFPA  
Tel : 06 19 15 52 97  
mail : charles-denis.quaegebeur@educagri.fr

Biocivam 11

Etude outils de transformation - InterPAT  
2021

1

## Le projet de légumerie de la CUMA de Salles-sur-l'Hers (Lauragais)

### La Cuma de Salles sur Hers

- Créée en 1992 par l'association des volailles de la Piège
- 2 salariés
- **Activités d'abattage et de transformation** de produits carnés (volailles et porcins)
- **Mise à disposition** de l'atelier et du matériel aux éleveurs qui gèrent toutes les étapes jusqu'à la commercialisation
- **Projet d'agrandissement** de l'atelier afin d'augmenter les volumes produits

### UN PROJET DE LEGUMERIE

- Une partie des locaux et du matériel de la CUMA seront dédiés à ce projet de transformation de légumes
- Matériel à disposition : matériel de cuisson, machine sous vide, chambre froide, camion frigorifique
- Des travaux débuteront en Mars 2022 pour un **atelier qui sera fonctionnel en Juin 2022**
  - Réalisation d'activités de transformations majoritairement manuelles dans un premier temps puis atelier qui pourrait se professionnaliser avec l'acquisition de nouveaux matériels
  - Des possibilités de transformation de légumes assez large : seconde gamme (conserves..) et 4ème gamme (à destination de la restauration collective), réalisées selon les besoins des producteurs et des débouchés commerciaux
  - Capacité de production : environ 300 kilos/jour

### PERSPECTIVES

- Des liens à faire avec d'autres acteurs du territoire :
- Des partenariats à envisager avec les **structures d'aide alimentaire** (transformation d'une partie de leurs invendus)
  - Concertations avec l'atelier de transformation des **Jardins de la Haute Vallée** afin d'identifier des complémentarités des deux ateliers
  - Liens à faire avec le **projet d'atelier du Lycée de Castelnaudary** qui pourrait servir de lieu d'expérimentation/formation pour les producteurs

### BESOINS FUTURS

- Des **besoins de financement** pour développer le projet
- **Identifier des producteurs de légumes intéressés** (intérêts des céréaliers et des éleveurs diversifiés ?)
- Définir les **coûts de transformation des produits**
- Réflexion à avoir sur la possibilité de mettre en place des **activités de transformation en prestation** (pour le moment le statut de la CUMA ne le permet pas)



Thierry Leguevaques, président de la CUMA  
mail : thierryleguevaques@orange.fr Tel : 06 62 08 99 67

## L'atelier de transformation végétale de Castans (Montagne Noire)

- **Atelier opérationnel depuis 2017**
- **Produits transformés** : purées, crèmes de châtaignes, compotes, marrons naturels, veloutés, coulis, confitures, champignons déshydratés, PPAM, truffes
- **Equipements** : éplucheuse décortiqueuse, salles de préparation et de cuisson (équipées de matériels variés), chambre froide, surgélateur, autoclave...
- **Fonctionnement** : gestion de l'atelier par l'association de producteurs "L'Atelier des Saveurs en Montagne Noire", en collaboration avec la Mairie de Castans. Location de l'atelier par les producteurs, à la journée ou à la demi-journée



### OBJECTIFS

- **Valoriser** davantage les châtaignes, pérenniser les vergers et **dynamiser la filière châtaigne** en Montagne Noire
- Impulser une **démarche collective** de transformation de **fruits et légumes**
- **Professionalisation** des producteurs (accès à du matériel performant)

### PERSPECTIVES

- L'utilisation de l'atelier pourrait être optimisée (il est utilisé seulement une partie de l'année, lors de la période de récolte des châtaignes)
- Possibilité de transformer une gamme plus large de produits (fruits et légumes)
- Projet récent, encore peu connu sur le territoire -> intégration de nouveaux adhérents dans l'association envisageable



Pour la location de l'atelier : Mairie de Castans - Tel : 04 68 26 15 97  
Pour des informations techniques : Association "L'atelier des saveurs en Montagne noire"  
Mail : atelierdessaveursmontagnenoir@gmail.com

Biocivam 11

Etude outils de transformation - InterPAT  
2021

2

Sur le territoire audois, il existe plusieurs ateliers de transformations de produits végétaux, des projets fonctionnels depuis plusieurs années mais également des projets émergents, ce qui montre l'intérêt des acteurs locaux pour implanter des outils de transformation, confirmé (cf ci-dessous) par les besoins que font remonter les producteurs.

Cependant, les outils existant sur d'autres territoires montrent que le dimensionnement économique et l'estimation des volumes nécessaires sont importants pour garantir un modèle économique à l'équilibre. Dans ce contexte, l'atelier de transformation Terra Alter dans le Tarn est un outil voisin que nous sommes allés visiter, et qui peut aider à réfléchir à la structuration d'outils de transformation audois de façon complémentaires et non concurrente aux outils qui existent déjà sur des territoires voisins.

## Un exemple voisin, dans le Tarn : L'atelier de transformation en légumes bios, Terra Alter Pays d'Oc

Terra Alter Pays d'Oc est une société coopérative d'intérêt collectif à but non lucratif, agréée entreprise d'insertion. Elle est membre d'un réseau de deux autres structures implantées dans le Gers et le Haut Rhin. C'est un atelier de transformation qui commercialise des légumes bio sous différentes formes : bruts et transformés (4e gamme : lavés, découpés et sous-vide). Les débouchés principaux sont les particuliers, la restauration collective, les GMS et Magasins spécialisés. La structure emploie 8 salariés dont 3 en insertion.



Aujourd'hui, la zone de chalandise de Terra Alter s'étend jusque dans l'Aude : vous êtes producteurs et cherchez des débouchés pour vos légumes? N'hésitez pas à les contacter! Pour plus d'informations sur le projet : <https://paysdoc.terraalter.org/>



Site web : <https://www.terraalter.org/projet-tarn/>  
**Contact** : Guillaume Manero, fondateur de la structure  
**Mail** : [g.manero@terraalter.org](mailto:g.manero@terraalter.org)  
**Tel** : 07 68 10 95 43

## Les besoins et attentes des producteurs en ateliers de transformation de légumes

- Résultats issus des réponses de **15 producteurs** ; enquête élargie à d'autres territoires : 7 installés sur le territoire du Lauragais/Castelnaudary, et 8 sur d'autres territoires du département. Personnes enquêtés via un **questionnaire en ligne**
- Enquête auprès de l'**association En Direct** (association qui regroupe 10 producteurs, en agriculture conventionnelle, majoritairement des céréaliers diversifiés en légumes de plein champ, quelques maraichers)

### • Caractérisation des producteurs enquêtés



7 producteurs installés sur le **territoire du Lauragais/Castelnaudary**, le reste réparti sur les autres territoires



En **agriculture biologique** (sauf 1)



- Atelier maraichage :**
- Activité principale, pouvant être associée à d'autres ateliers (céréales, arboriculture, viticulture)
  - Surface : petites surfaces (0 à 3 ha) pour la majorité, (3 producteurs avec des surfaces >5 ha)
  - Légumes cultivés : diversité de légumes d'été et d'hiver



#### Débouchés commerciaux

- Circuits courts (vente directe, magasins bio...)
- Ventes en circuits long (grossiste et GMS), moins fréquentes

#### Activités de transformation

4 producteurs réalisent déjà des activités de transformation (dans leur ferme ou à l'atelier des jardins de la Haute Vallée). Essentiellement des produits de 2e gamme.

## Les Résultats

### La transformation, de l'intérêt chez tous les producteurs pour :

- Valoriser des produits abimés
- Elargir leur gamme de produits
- Transformer les surplus de leur production

### Types de légumes transformés visés :



Intérêt plus marqué pour les transformations de **légumes d'été**



- Principalement des **légumes de 2e gamme** (conserves, bocaux, coulis, légumes fermentés/marinés, soupes)
- mais aussi des **légumes de 4ème gamme** (oignons, pomme de terre) pour répondre aux demandes de la restauration collective

### Demande des clients ?

Majoritairement des demandes des consommateurs, intéressés par des produits transformés de 2e gamme

### L'association En Direct : des intérêts pour la transformation de leurs légumes

- L'association aimerait proposer des légumes de 4ème gamme à destination de la restauration collective
- Un besoin d'identifier les différents débouchés et de s'assurer de la rentabilité des activités de transformation
- Les producteurs souhaiteraient pouvoir sous traiter ces activités de transformation

## Conclusion et perspectives

- Des liens potentiels à envisager entre les différentes initiatives émergentes sur le territoire
- Des projets avec des degrés de maturité et des besoins différents
- Un besoin de mettre en relation les producteurs du territoire intéressés avec les différentes initiatives émergentes

## Contacts

### BioCivam 11

Carole Calcet, animatrice filières fruits et légumes, plantes aromatiques et apiculture  
Mail : [biocivam.carole@orange.fr](mailto:biocivam.carole@orange.fr) / Tel : 04 68 11 79 17  
Site web : <https://www.bio-aude.com>



### Maison Paysanne de l'Aude

Marine Mertz, animatrice du PAT de la Haute-Vallée de l'Aude  
Mail : [pathva@mp11.fr](mailto:pathva@mp11.fr) / Tel : 07 50 04 50 96  
Site web : <https://www.maisonpaysanneaude.fr/>



Cette fiche a été réalisée par Gwenaëlle Didou, dans le cadre du programme InterPAT Castelnaudary - Haute Vallée de l'Aude



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

4



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

## B. Voyage d'étude sur la thématique « Fruits et Légumes »

Ce voyage d'étude a été organisé avec l'objectif d'amener des acteurs des territoires audois de la Haute Vallée et de Castelnaudary à découvrir une initiative d'outil de transformation en légumes déjà en fonctionnement sur un territoire voisin, afin d'alimenter la réflexion sur la construction d'outils similaires dans l'Aude.

La visite a eu lieu le Lundi 11 Octobre 2021, de 9h à 12h30 sur le site de Terra Alter Pays d'Oc, Légumerie Bio située sur la commune de Montans (81).



### ❖ L'outil de transformation visité :

Terra Alter Pays d'Oc est une société coopérative d'intérêt collectif à but non lucratif, agréée entreprise d'insertion. Elle est membre d'un réseau de deux autres structures implantées dans le Gers et le Haut Rhin. C'est un atelier de transformation qui commercialise des légumes bio sous différentes formes : bruts et transformés (4e gamme : lavés, découpés et sous-vide). Les débouchés principaux sont les particuliers, la restauration collective, les GMS et Magasins spécialisés. La structure emploie 8 salariés dont 3 en insertion. La structure a été sélectionnée car elle remplissait plusieurs critères intéressants pour alimenter la réflexion dans l'Aude :

- Structure en insertion
- Approvisionnement varié incluant la restauration collective
- Plusieurs gammes de légumes commercialisés : Brut et transformés
- Proximité au département de l'Aude : 1h30 de Carcassonne

### ❖ Les participants : 11 participants, appartenant aux structures suivantes :

- Le Biocivam de l'Aude
- La chambre d'agriculture de l'Aude
- L'Association des Fruits et légumes en Haute Vallée de l'Aude
- La SCOP Pais en Bio de Castelnaudary

- La mairie de Castelnaudary
- La Fédération départementale des CUMAs
- La CUMA du Petit Plateau
- 1 producteur de la Haute Vallée et un producteur du Lauragais
- La Banque Alimentaire de Carcassonne

#### ❖ Le déroulé de la visite

La visite a débuté par une présentation de l’Outil par Guillaume Manero, fondateur. Elle s’est poursuivie par une visite des locaux avec les participants, avant de se terminer sur un échange questions/réponses entre les participants et Guillaume Manero.

#### Introduction

La structure fait partie d’un ensemble de 3 structure d’insertion regroupées avec l’objectif d’être des structures créatrices d’emploi, de lutte contre le gaspillage et qui fonctionne selon les principes du commerce équitable, et afin qui permette de commercialiser des fruits et légumes bio et locaux auprès de débouchés locaux. L’objectif principal de ce structure est de participer et d’accompagner la structuration de la filière fruits et légumes bio sur les territoires où elles sont implantées.

L’association est créée en 2015 et donnera naissance à 3 structures. Les deux autres structures sont localisées dans le Haut-Rhin et en Gascogne (Gers). Le modèle est construit de façon à créer un modèle le plus « clé-en main » possible pour les producteurs.

Lorsque la structure se monte dans le Tarn, elle s’oriente vers les cuisiniers de restauration collective mais est vide déçue par ce débouché. Aujourd’hui, les débouchés sont principalement les particuliers, autour de 30% la Restauration scolaire, le reste en GMS et magasins spécialisés.

#### Le débouché de la restauration collective

Pour le marché de la restauration collective, la structure alloue une personne qui est en charge d’appeler toutes les semaines ( le lundi matin) tous les établissements pour les informer de ce qu’ils peuvent commander. Terra Alter est par ailleurs titulaire de 4 marchés publics de denrées alimentaires pour la restauration collective. Les établissements sont environ pour 1/3 des écoles primaires, 1/3 de collège et 1/3 de lycées. La structure livre également quelques EHPADs tarnais engagés dans un écolabel porté par le Département. La zone de livraison des produits s’étend d’Albi à Toulouse, jusqu’à Montauban et Castres. Pour ce débouché, les commandes concernent à 60% des pommes de terres, des carottes, des salades et des oignons.

#### Les produits proposés

Les produits sont vendus bruts (particuliers), ou transformés.

Les produits transformés sont commercialisés sous plusieurs formes par Terra Alter:

- Entier pelé
- Coupé en rondelles/ en cube/ en julienne
- Rapé

Au démarrage la structure commercialisait 65% de produits transformés contre 35% de vrac. En 2020 et 2021, ce ration était équilibré (50% de vrac/50% de produits transformés). Cette donnée est entre autre liée au fait que beaucoup d’établissements disposent de légumerie, et achètent des produits non transformés. La part de brut dans les achats augmente donc, faisant de la logistique des produits le cœur de métier de Terra Alter, avant la transformation de ces produits.

Les fruits bio locaux commercialisés sont : les pommes, les poires, les kiwis.

La structure complète son offre bio et locale avec des fruits non locaux en bio afin d’élargir son offre.

Lorsque les producteurs n’ont pas les produits, Terra Alter complète son offre en produits bio en faisant appel à des grossistes, pour compenser les creux de production.



### Le fonctionnement avec les producteurs

Les producteurs sont regroupés autour d'une association « Petits Légumes d'Antan », qui se réunit 3 fois par an. Cette association n'est pas fermée aux producteurs conventionnels, et regroupe 18 producteurs, dont 17 producteurs bio et 1 seul non bio (qui ne fournit pas Terra Alter). L'association calcule les coûts de production et chaque année a lieu une phase de négociation avec Terra Alter pour établir les prix. Pendant longtemps, les pommes de terres et les oignons ont représenté 60% du Chiffre d'affaire. Les produits sont livrés par les producteurs ou récupérés par les livreurs de Terra Alter lors des tournées en soirée.

### L'équipe et le fonctionnement interne

La structure compte 8 salariés dont 3 salariés en insertion. Les activités sont peu qualifiées, tout se fait à la main et demande peu de formation. Les freins de l'activité pour embaucher des personnes en insertion sont : le manque de visibilité et la condensation de l'activité selon les commandes qui sont faites (anticipation de 2 jours sur les commandes).

Les 2 chauffeurs livrent les clients le matin et récupèrent chez les producteurs le soir.

### Bâtiment/Equipement/Stockage

La structure dispose de deux chambres froides, une légumerie (60 m<sup>2</sup>), une salle d'étiquetage (30m<sup>2</sup>), une salle de plonge (30m<sup>2</sup>), un bureau.

Elle va déménager dans de plus grands locaux pour augmenter sa capacité de stockage.



### Modèle économique

L'activité de la légumerie ne peut être rentable que via l'insertion.

Guillaume Manero estime que pour être à l'équilibre économique, la structure devrait commercialiser au minimum 300 tonnes de légumes par an. Actuellement, les volumes commercialisés sont de 80 tonnes en 2020 (impactée par la situation sanitaire et la covid-19) et de 120 tonnes en 2021. Il reste donc encore une marge importante à atteindre pour que la structure fonctionne économiquement.



### Echange final et perspectives

La visite s'est clôturée avec un dernier échange entre les participants et Guillaume Manero. La visite de Terra Alter apporte de nombreux éléments intéressants pour structurer et nourrir les réflexions autour d'un outil de transformation en légumes dans l'Aude.

Comme le montre l'enquête réalisée auprès des producteurs et des porteurs de projets d'outils de transformations dans le département, l'intérêt est bien présent.

L'exemple de la structure Terra Alter montre que le dimensionnement économique et l'estimation des volumes nécessaires sont primordiaux pour garantir un modèle économique à l'équilibre et ne doivent pas être négligés dans les futurs projets.

#### ❖ Indicateurs d'évaluation :

Nombre de rencontres organisées : 1

Nombre de participants à la visite : 11 participants dont :

- 2 producteurs du Lauragais et 1 producteur de la Haute Vallée de l'Aude
- 1 collectif de producteur du Lauragais (SCOP Pais en Bio) et un collectif de producteurs de la Haute Vallée (Association Fruits et légumes en Haute vallée de l'Aude)
- 4 structures départementales : Biocivam de l'Aude, Chambre d'agriculture, FD CUMA 11, Banque Alimentaire de l'Aude.
- 1 collectivité : La Mairie de Castelnaudary, porteuse du PAT.

# Inter-PAT HVA Castelnaudary



PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
NOTRE MODELE  
A DE L'AVENIR

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

Date : 11/10/2021

Objet : Voyage d'étude - Visite de l'Atelier de Transformation-Légumerie Terra Alter Pays d'oc (Montans-81)

Prénom et Nom	Structure	Téléphone	Mail	Signature
Cécile Rousseau	Scic Puy'en Bro	06 01 14 88 84	scic@puyenbro.com	
Élodie SREATIER.	Chambon d'éprouette M.	05 83 63 85 56	elodie.sreatie@chambon-eprouette.fr	
Alain THON	CA M		alain.thon@ca-m.com	
Nicolas ASENSO	FD COMA 17	06 80 13 29 36	nicolas.ansens@fdcoma17.com	
GUILHEM E	Mairie Castelnaudary	06 65 23 34 35	pekk@ccfe@castelnaudary.fr	
JOUAN JORJA	EL HVA			
Bernard BONNES	Banque Alimentaire	05 95 80 58 15	bernard.bonnes@banquealim.com	
Annie BONNES	B. Alimentaire			
Léonard Gueslis	EAL Bus de Saïe	06 30 55 01 73		
MATHIEU J	CAPE MASSEI	06 79 19 81 54		
BIAGINI Yumi	Biocivam 11		biocivam.alimentation@orange.fr	

© 2021 - www.occitanie.fr