



QUELQUES CHIFFRES CLÉS



Agence bio 2011

- 87 producteurs de légumes
- 69 hectares engagées en AB (dont 14 en conversion)
- Augmentation de 30% du nombre de producteurs et de 12,5% des surfaces par rapport à 2010.

APABA – avril 2013

- 102 fermes bio produisent des légumes
- 53 fermes spécialisées en maraîchage, dont 34 créées depuis moins de 5 ans (soit 64%)
- 29 producteurs de pommes de terre et 7 producteurs de légumes secs (lentilles, haricots blancs, ...)
- 46 porteurs de projet d'installation ou de conversion en maraîchage

Type de statuts

Statuts	fermes produisant des légumes		dont spécialisées en maraîchage	
Exploitation individuelle	79	77%	48	90%
EARL	8	8%	0	0%
GAEC	13	13%	3	6%
Association	2	2%	2	4%
TOTAL	102	100%	53	100%

Soit une estimation de 134 producteurs concernés par la filière «légumes».

Les 2 associations sont des structures d'insertion sociale ; elles accueillent chaque année une vingtaine de personnes en réinsertion.

Surfaces

- La Surface Agricole Utile (SAU) des fermes est en moyenne de 4,6 ha pour les maraîchers
- La SAU moyenne pour les producteurs plein champ est de 39,5 ha (de 1 à 80 ha).

Au sein de cette SAU, les surfaces destinées à la production légumière sont de :

- 1,1 ha pour les maraîchers (de 0,22 à 3 ha)
- 2 ha pour la production plein champ (de 1 à 4 ha).

Serres

80% des maraîchers possèdent des serres froides pour une surface moyenne de 600 m² (de 180 à 4000 m²). Quelques maraîchers possèdent une serre à plants équipées d'une plaque chauffante.

Semences et plants

Tous les maraîchers produisent une partie de leurs plants mais la moitié en achète en complément (25% des plants sont achetés en moyenne).

La production de semences est en revanche marginale, 90% des maraîchers achètent leurs semences.

Sur les 10% qui produisent une partie de leurs semences, la part autoproduite correspond à 25% des besoins en moyenne.

Irrigation

Tous les maraîchers ont mis en place un système d'irrigation:

- 90% utilisent l'aspersion
- 65% le goutte à goutte
- 35% la micro-aspersion

La consommation moyenne est de 1360 m³ par hectare (3500 m³ pour les cultures sous serre).



DÉBOUCHÉS

Vente directe :

Tous les producteurs de légumes pratiquent la vente directe :

- 44 producteurs sur les marchés de plein vent,
- 16 par le biais de paniers (dont 11 en Amap),
- 15 producteurs sur 3 points de vente collectifs,
- certains par la vente à la ferme.

La vente directe représente en moyenne 92% du chiffre d'affaire réalisé par les maraîchers.

Il faut prendre en compte plusieurs exigences pour la vente en marché :

- une diversité d'espèces, en privilégiant les légumes de base pour la soupe l'hiver (carottes, poireaux, pommes de terre, navets) et pour la ratatouille l'été (tomates, courgettes, aubergines), et de la salade toute l'année.
- des quantités relativement importantes (il faut que l'étal de marché donne une impression d'abondance aux clients).

Vente en magasins :

Les 17 magasins bio du département recherchent régulièrement des fournisseurs de légumes. Aujourd'hui, une dizaine de producteurs fournissent ces magasins.

Les magasins ne sont pas spécialement exigeants, toutefois, ils demandent :

- qu'un contact préalable à toute démarche de commercialisation soit entrepris,
- que des quantités minimales soient fournies par rapport aux volumes qu'ils commercialisent,
- que le prix d'achat reste relativement proche du prix « centrale » pour éviter des hausses ponctuelles de prix pour les consommateurs,
- que les légumes aient un aspect correct : pas de déformations, pas de tâches, peu de terres, etc.

Les producteurs de pommes de terre commercialisent également leur produit hors du département, sur Toulouse et Montpellier, notamment.

Restauration collective :

La restauration collective représente une diversité importante de structures. De la petite cantine municipale qui fournit les repas à une quinzaine d'enfants, à la cuisine centrale privée fabriquant 10 000 repas par jour.

La demande en légumes de ces différents établissements varie fortement en terme de quantité mais reste relativement concentrée autour des légumes de base : pommes de terre, carottes, poireaux, tomates, courgettes, salades.

Les petites cantines municipales, les collèges, les maisons de retraite et les « petits » lycées (jusqu'à 500 couverts par jour) peuvent acheter des légumes frais en quantité cohérente avec la production d'un maraîcher.

La principale contrainte repose sur la planification des approvisionnements pour éviter une surproduction non achetée ou à l'inverse une commande non honorée pour la cuisine. La faible quantité de légumes frais consommés dans certains établissements peut aussi être une contrainte si le producteur est éloigné.

Les livraisons aux restaurants qui préparent plus de 500 repas sont plus complexes : d'une part, ces derniers achètent plus souvent des légumes déjà transformés (conserves ou surgelés) mais les quantités demandées nécessitent une organisation collective. La planification devient alors indispensable ; ce qui n'est pas encore mis en place avec les restaurants collectifs de l'Aveyron.

Les exigences en terme de qualité et de prix se rapprochent de celles des magasins.

En 2013, 4 cuisines centrales municipales, quelques collèges et des cantines scolaires municipales s'approvisionnent directement auprès de maraîchers de leur secteur géographique.

En juillet, le Conseil Général a lancé un appel d'offre pour 3,34 tonnes de pommes de terre et pour 740 kg de lentilles.

RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE

