Gouvernance & Territoires

La légumerie : première pierre du Projet alimentaire territorial du Grand Cahors

décembre 2018

Imprimer la page

Index

- Type d'action
- Département
- Sur le vif
- Porteur(s) de l'action
- Objectif(s) et bref descriptif
- Origine(s)
- Description détaillée
- Bilan
- Partenaire(s)
- Moyens

Type d'action

- Développement social
- Développement durable
- Etablissement
- Accès à l'emploi
- Partenariat / transversalité

- Santé

Département

Lot (46)

Sur le vif

«Relocaliser la production agricole a des impacts en termes de santé publique et environnementale, mais aussi des impacts économiques divers. l’agriculture est un des piliers de notre territoire. Ce sont les agriculteurs qui entretiennent ce paysage et c’est parce que nous avons ce paysage que nous avons des touristes. Tout est lié » explique le Vice président en charge de la restauration collective et des circuits courts.

Porteur(s) de l'action

Communauté d'agglomération du Grand Cahors

Objectif(s) et bref descriptif

Afin d’améliorer la qualité de l’alimentation, de développer l’activité économique agricole pour redynamiser la vallée du Lot et de diminuer l’impact environnemental de la restauration collective, la légumerie centralisée du Grand Cahors approvisionne chaque jour les cuisines de près de 60 établissements en fruits et légumes locaux frais, prêts à cuisiner ou à consommer. Portée en lien étroit avec les producteurs locaux et la chambre d’agriculture, cette action pose la première pierre d’un projet de développement durable plus large : le Projet alimentaire territorial du Grand Cahors qui vise, par une stratégie globale concertée, à promouvoir un comportement alimentaire équilibré et une alimentation durable sur le territoire tout en revalorisant la filière maraîchère et les circuits-courts.

Origine(s)

Depuis le début des années 2010, les élus de Grand Cahors (36 communes, 42 700 habitants) affichent leur volonté d'augmenter la part de production locale au sein de la restauration collective. Ils visent ainsi trois objectifs : un objectif environnemental en diminuant les pollutions liées notamment au transport et à la conservation ; un objectif de santé publique avec des produits plus frais et dont la traçabilité est assurée ; et un objectif de dynamisation de la production agricole locale.

Pour développer cet approvisionnement en produits locaux, l'agglomération se rapproche de la Chambre d'agriculture du Lot qui fait le lien avec les agriculteurs locaux susceptibles de pouvoir répondre à la demande de la cuisine centrale de l'agglomération qui produit 2500 repas par jour. Dès 2013, cette dernière passe un premier appel d'offre sur un an pour son approvisionnement en produits locaux. Cette année test permet d'expérimenter le projet qui montre rapidement ses limites. En effet, les producteurs locaux livrent principalement des produits bruts alors que la cuisine centrale a pour habitude, pour des raisons d'organisation et de moyens, de commander des produits déjà préparés. Apparaît donc la nécessité de créer une légumerie permettant de transformer les produits locaux et de répondre ainsi aux besoins de la restauration collective.

Avant d'initier ce projet, le Grand Cahors commande une étude de faisabilité à la Chambre d'agriculture afin de recenser l'offre en fruits et légumes sur le territoire. Celle-ci analyse alors le potentiel existant, ainsi que nombre d'hectares nécessaires pour couvrir la demande de la future légumerie. L'objectif est d'estimer dans quelle mesure les producteurs locaux peuvent augmenter leur culture de façon à fournir la légumerie. En effet, la Chambre d'agriculture et le Grand Cahors insistent bien sur le fait que les maraîchers ne doivent pas modifier leurs circuits de distribution existants au profit de la légumerie, qui ne peut, par ailleurs pas être leur seul client. Il s'agit au contraire de proposer un débouché nouveau afin de dynamiser la filière.

Pour mener son étude de faisabilité, la Chambre d'agriculture se base sur le volume d'achat effectué par la cuisine centrale l'année précédente afin de recenser les producteurs en capacité de produire les volumes demandés. Ce volume est tel qu'il apparaît rapidement nécessaire d'élargir l'étude à l'ensemble des producteurs du département, les producteurs de l'agglomération ne pouvant répondre seuls à la demande. A l'issue de ce travail, la Chambre d'agriculture conclut que les producteurs locaux peuvent fournir au moins 80% de la demande de la future légumerie.

Reste pour la Chambre d'agriculture à mobiliser les agriculteurs, à les sensibiliser sur les contraintes liées à des marchés publics sur 4 ans, tout en les rassurant sur les moyens mis en place pour les aider à garantir leurs capacités de production. Une dizaine d'entre eux s'engagent et sont alors accompagnés sur le volet administratif et commercial pour répondre à l'appel d'offre.

Fin 2016, installée dans l'ancienne cuisine centrale de l'agglomération, réhabilitée et équipée, la légumerie du Grand Cahors ouvre ses portes. Elle livre la cuisine centrale de l'agglomération et marque ainsi les prémices du Projet alimentaire territorial engagé en février 2018.

L'adhésion de l'hôpital de Cahors au projet dès janvier 2017, avec ses 1500 repas quotidiens, constitue un facteur déterminant de réussite selon la direction des prestations au pôle population du Grand Cahors. En 2018, après deux ans de fonctionnement, la légumerie intègre les trois lycées de l'agglomération dans son circuit de distribution.

Description détaillée

La légumerie est l’un des premiers projets du Grand Cahors pour soutenir les filières maraîchères locales. Elle fonctionne comme une plateforme qui reçoit directement chaque matin la production d'agriculteurs du Lot, dont les exploitations se situent à proximité. Les légumes cueillis quelques heures auparavant, sont épluchés, coupés, taillés en fonction des menus prévus. Ils sont ensuite livrés, prêts à cuisiner ou à consommer, à la cuisine centrale du Grand Cahors qui alimente 51 établissements (écoles, crèches, centres de loisir, maisons de retraite, foyers logement…), ainsi qu’à l'hôpital de Cahors pour les repas des patients et du personnel et à trois lycées de l’agglomération pour leurs cantines.
Pour travailler avec l’hôpital et les lycées, le Grand Cahors a passé une convention de regroupement de commandes. C’est ainsi prés de 8000 repas par jours qui sont confectionnés dans les cuisines fournies par la légumerie.

Anticiper au plus près des besoins.

Pilotée par la direction des prestations au pôle population, la légumerie passe ses commandes directement auprès des producteurs deux semaines à l'avance, en fonction de la demande des différentes cuisines. Afin de permettre aux agriculteurs d'anticiper leur production, le volume global des besoins est défini par les cuisines un an à l'avance, avec l'obligation de s'adapter à la saisonnalité des produits. La légumerie garantit ainsi un volume d'achat sur l'année à une dizaine de producteurs. Les prix sont eux aussi définis à l'avance ce qui permet de sécuriser ces derniers. Et la livraison de leurs produits sur un seul site, au lieu des différentes cuisines précédement, leur facilite la logistique. Le producteur qui passe contrat avec le Grand Cahors est ainsi certain d'écouler ses légumes. De son côté, la communauté de communes connaît son interlocuteur et la fraîcheur de ses produits. La sécurité en matière d'approvisionnement est ainsi assurée.

Pour les produits bios la légumerie a noué un partenariat avec l'association Bio 46 qui mobilise les producteurs locaux au cas par cas pour répondre à sa demande, avec pour objectif d'augmenter la proportion de bio qui représente fin 2018 a peu près 25% des volumes.

Sur le plan économique, l'objectif de la légumerie est d'être à l'équilibre. Elle facture donc un prix au kilo brut (le prix payé à l'agriculteur) auquel s'ajoute le coût de fonctionnement pour préparer et livrer les légumes.

Par ailleurs, afin de valoriser les fruits et légumes dont l'aspect et le calibre sont inadaptés à la consommation, la légumerie prévoit de diversifier son offre en proposant des soupes et des compotes.

Le projet alimentaire territorial : un projet global de développement durable

« Penser global, agir local » pourrait être le leitmotiv du Projet alimentaire territorial du Grand Cahors dont la légumerie constitue la première étape. Ces projets alimentaires territoriaux sont encadrés par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Démarches élaborées en co-construction par les acteurs d'un territoire donné, ils émanent d'une volonté partagée de

répondre localement à un besoin en matière de restauration individuelle et/ou collective d'un bassin de vie ou de consommation. Il s'agit alors de relocaliser production et transformation des produits tout en ayant une vision raisonnée de l'agriculture de demain.

Au Grand Cahors, le lancement de ce projet part d'un double constat : d'une part l'agglomération avait jusqu'alors peu d'interlocuteurs en matière de production locale de fruits et légumes ; d'autre part elle dispose de terres alluviales non (ou plus) exploitées, potentiel de développement qu'elle entend consolider.
Afin de promouvoir un comportement alimentaire équilibré et une alimentation durable sur le territoire tout en revalorisant la filière maraîchère et les circuits-courts le Grand Cahors a donc souhaité co-construire, avec les acteurs locaux (DRAFF - Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt -, Chambre d'agriculture, CFAA du Lot, Lycée des territoires du Montat, associations, producteurs), son Projet Alimentaire Territorial. Cette réflexion commune vise à construire une stratégie globale qui prenne en compte les besoins de consommation des habitants, la préservation de la biodiversité, les systèmes de production, les effets sur le changement climatique... Le projet intègre les trois dimensions économiques, environnementales et sociales nécessaires à l'équilibre d'un développement territorial durable.

Ce Projet Alimentaire Territorial se décline en cinq axes :

- Axe 1 : la légumerie
- Axe 2 : Mieux exploiter le potentiel agricole du territoire grâce aux différentes filières (vente directe, magasin de producteur, cuisine centrale, distributeurs…).
- Axe 3 : Valoriser les compétences et accompagner les acteurs agricoles dans leur projet d'installation en s'appuyant sur les organismes de formation. Pour ce faire, le Grand Cahors est partenaire avec le CFAA (Centre de formation des apprentis agricoles) du Lot pour mettre en place une formation axée sur la production maraichère.
- Axe 4 : les espaces tests pour les candidats à l'installation. A l'image d'une pépinière d'entreprise l'agglomération souhaite mettre à disposition des terres avec le matériel nécessaire pour permettre aux futurs producteurs souhaitant s'installer de travailler leur projet afin de le rendre économiquement viable.
- Axe 5 : La mise en réseau des communes, exploitants et candidats à l'installation pour gérer la transmission des exploitations et terres agricoles. Il s'agit ainsi de sensibiliser les cédants à transmettre leurs exploitations aux jeunes qui souhaitent s'installer, et les communes à mettre à disposition des terres agricoles non ou plus exploitées. Afin d'aider les agriculteurs à s'installer, les équipes du Grand Cahors ont commencé à contacter les différents villages de l'agglomération pour savoir si des terres sont disponibles.

Le Projet alimentaire territorial vise ainsi à dynamiser les productions agricoles de la vallée du Lot tout en luttant contre la déprise agricole. Il doit ainsi permettre de développer des productions maraîchères plus importantes et de faciliter l'installation de jeunes agriculteurs. Sans toutefois constituer leur seul débouché, la légumerie pourra aider au lancement de l'activité de ces derniers, en leur garantissant d'écouler une partie de leur production.
D'autres actions sont également envisagées comme la mise en place de partenariats avec les distributeurs afin qu'ils s'engagent à soutenir les producteurs locaux et développer un système de conserverie, sous réserve de trouver un financeur.

Bilan

- Proposer des fruits et légumes frais de saison aux usagers de prés de 60 établissements de l'agglomération. Soit prés de 8000 repas quotidiens.
- Améliorer la santé publique en proposant des produits frais de qualité.
- Dynamiser la production agricole locale en proposant de nouveaux débouchés.
- Diminuer l'impact sur l'environnement en relocalisant la production.
- Soutenir l'installation de nouveaux agriculteurs en leur garantissant d'écouler une partie de leur production.

Partenaire(s)

Etat (via la DRAFF - Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Chambre d’agriculture), CFAA (Centre de formation des apprentis agricoles) du Lot, association Bio 46, producteurs locaux, région Occitanie, Département du Lot.

Moyens

Humains :
Trois ETP, employés intercommunaux. Leur salaires sont financés par l’activité de la légumerie pour deux d’entre eux. Le troisième est financé par l’agglomération.

Financiers :
Le bâtiment de la légumerie est installée dans les anciens locaux de la cuisine centrale à Pradines. Il a nécessité un investissement de 134 000 euros pour adapter les locaux, dont 75 000 euros de travaux et 58 000 euros d’équipement. Ce montant a été subventionné à auteur de 70% par la DRAFF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt).

Matériels :
La légumerie ainsi que tout le matériel nécessaire pour la transformation des produits bruts. Un camion réfrigéré pour les livraisons aux cuisines centrales.

Contact

PENNEQUIN Dorothée

Directrice des prestations au pôle population

Communauté d'agglomération du Grand Cahors

Adresse : 72 Rue Président Wilson
46000
Cahors Cedex
France

Tél. : 05 65 24 13 50

Courriel : dpennequin@grandcahors.fr

Site web : www.grandcahors.fr