

Les légumeries de produits de 4^{ème} gamme LOCAUX, une réelle opportunité ?

à destination de la restauration collective





Les légumeries

de produits de 4^{ème} gamme LOCAUX,
une réelle opportunité ?

Quelle est la pertinence pour mon territoire, ma commune, mon projet, ma cuisine, ma région, d'installer une légumerie en 4ème gamme de produits locaux à destination de la restauration collective ?



Table des matières

PARTIE 1 DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE	4
Introduction : Définitions	5
Quelles sont les spécificités de la restauration collective ?	7
Légumeries... quel intérêt ?	8
Etat des lieux des légumeries en Wallonie (cartographie)	9
Caractérisation de la demande en légumes par la restauration collective	10
Mise en place de la légumerie	14
Étape 1 : L'offre et la demande	14
Étape 2 : L'investissement et le dimensionnement de la légumerie	15
Étape 3 : Le bâtiment de la légumerie	15
Étape 4 : L'équipement de la légumerie (laveuse, éplucheuse, robot-coupe, tapis,)	16
Étape 5 : Le financement de la légumerie	16
PARTIE 2 TOUR D'HORIZON DES EXPÉRIENCES DE TERRAIN-CONSTATS GÉNÉRAUX	17
Approche 1 : La rentabilité économique	18
Approche 2 : L'environnement	20
Approche 3 : A quelle échelle, penser le modèle ?	21
Approche 4 : Comment penser le modèle en y associant Bruxelles ?	21
Conclusion générale	22
Ressources utiles	23

Partie 1 :

De la théorie à la pratique

Parmi les demandes prioritaires des 46 projets de relocalisation de l'alimentation, la réflexion d'une mise en place d'une légumerie sur les territoires est souvent identifiée. En collaboration avec plusieurs partenaires (Biowallonie, le CIM, l'Apaq-W, le collège des producteurs, 5C et Diversiferm), la cellule Manger Demain a réalisé une analyse sur les légumeries dédiées à la 4ème gamme suite au constat sur le terrain que ce secteur de la transformation des légumes est méconnu des différents acteurs en marche vers une alimentation durable.

L'OBJECTIF DE CE DOCUMENT est de partager des
INFORMATIONS ÉCONOMIQUES, AGRONOMIQUES ET SOCIOLOGIQUES
afin de :



Interpeller les porteurs de projet sur leur capacité à assurer une RENTABILITÉ ÉCONOMIQUE de leur outil de légumerie en regard de divers éléments : volumes, saisonnalité, calibrage, prix, coût de la main d'œuvre, équipements disponibles, logistique, gestion des déchets, conditionnement emballage...



DÉVELOPPER DES SYNERGIES OU COLLABORATIONS DIVERSES À TRAVERS LES TERRITOIRES dans le but de créer de nouveaux débouchés pour les producteurs locaux et donner l'accès à une alimentation de qualité pour le public des collectivités (enfants, seniors, personnes fragilisées).

Introduction

DÉFINITIONS

A. UNE LÉGUMERIE EST UN OUTIL DE TRANSFORMATION DE LÉGUMES FRAIS BRUTS

Les légumes sont soit lavés, épluchés, et/ou découpés et sont ensuite conditionnés, stérilisés, mis en conserve, sous vide emballés prêts à l'emploi ou prêts à cuire pour être consommés sur place ou distribués pour tiers (collectivités, restaurants, supermarchés, ...). Son objectif est de faciliter l'approvisionnement en fruits et légumes prêts à être cuisinés. Cette étape peut être suivie, sur le même lieu ou non, par la conserverie (2ème gamme), la surgélation (3ème gamme), la cuisson (5ème gamme) ou la lyophilisation (6ème gamme).

B. LES GAMMES ALIMENTAIRES :

Gammes de légumes	Description
1ère gamme	Produits frais éventuellement lavés (réfrigérés ou à température ambiante)
2ème gamme	Produits appertisés (boîtes, bocaux, poches souples, conserves et semi-conserves)
3ème gamme	Produits surgelés (entiers, en purée, en galets) (-18°C)
4ème gamme	Produits crus, lavés, épluchés, découpés prêts à l'emploi ou à cuire et conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée et réfrigérée.
5ème gamme	Produits cuits, prêts à l'emploi conditionnés sous vide, pasteurisés ou stérilisés et réfrigérés
6ème gamme	Produits lyophilisés

Chaque entreprise de transformation agroalimentaire, quelle que soit sa taille, comprend donc **une étape « légumerie » à partir du moment où les légumes y arrivent sous forme brute en vue d'être transformés**. De ce point de vue, il y a en réalité beaucoup de légumeries de petite taille en Wallonie (se résumant parfois à un simple évier !), tandis que les légumeries qui travaillent pour tiers ou en sous-traitance ne sont pas si nombreuses sur notre territoire (voir cartographie page 7).

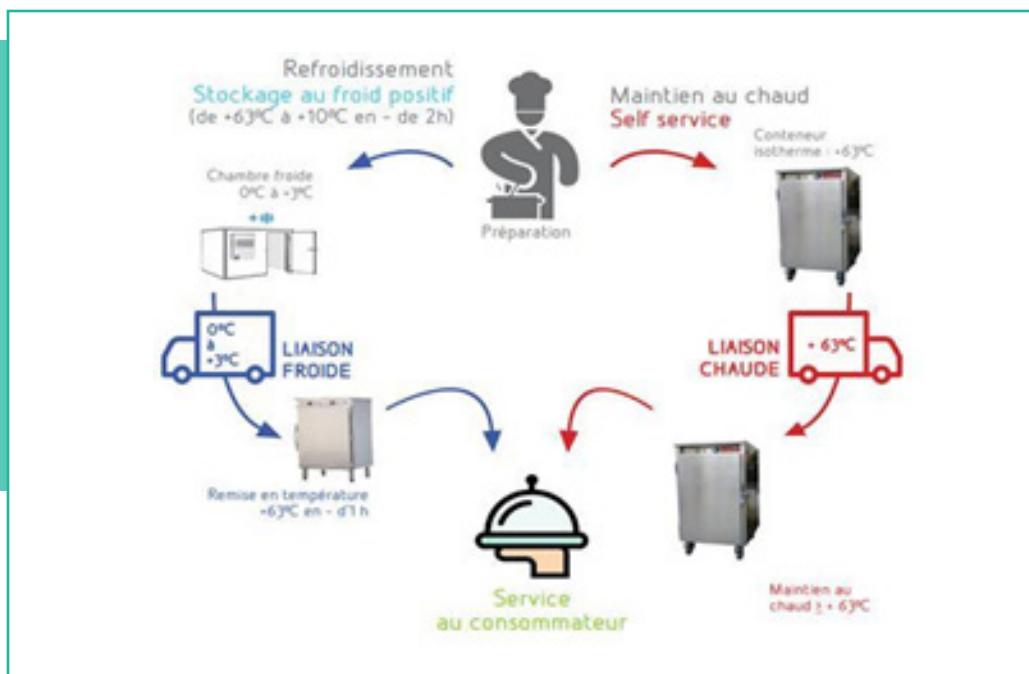
C. MODES DE GESTION EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUI DÉCIDE QUOI !

En Wallonie, la restauration collective couvre 200.000 repas par jour et est composée de structures très diverses, tant en taille qu'en termes de fonctionnement. Il existe 3 modes de gestion en restauration collective :

- **La gestion directe ou autonome** : la confection des repas est gérée en interne par l'établissement ou la collectivité (61 %),
- **La gestion mixte, hybride** : sous-traitance de la gestion administrative mais confection sur place (11 %),
- **La gestion concédée à un prestataire** public (province, ville) ou privé (société de catering). Le prestataire assure la restauration, gère les équipes et les approvisionnements. Les repas peuvent être préparés sur place ou dans une **cuisine centrale** qui livre les établissements satellites (28%).

La cuisine centrale est une unité de préparation de repas destinés à différents points de consommation. Cette restauration différée est principalement assurée par la technique du sous-vide et certaines d'entre elles possèdent leur propre légumerie (ex : [TCO SERVICE](#)).

En cuisine centrale, il faut aussi distinguer les notions de liaisons chaudes et de liaisons froides en cuisine de collectivité déterminées par "la marche en avant des produits" (voir schéma) :



Au sein d'une cantine, la gestion de l'approvisionnement implique de nombreuses personnes telles que la direction, l'économe, le chef de cuisine ou encore l'employé administratif. Les réalités de terrain et les sensibilités de chacun vis-à-vis d'un approvisionnement local peuvent être très différentes. Il est donc primordial de comprendre le fonctionnement de l'établissement en termes d'approvisionnement avant d'entreprendre tout changement.

Quelles sont les LES SPÉCIFICITÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

En restauration collective, les retombées commerciales ne sont pas immédiates et c'est un travail de longue haleine à conduire pour qu'une relation de confiance s'installe.

Si l'établissement est public, les achats sont soumis au code des marchés publics obligeant le libre accès au marché pour tout fournisseur, l'égalité de traitement des candidats et la transparence des procédures. Face à ce premier frein à un approvisionnement plus local, la cellule Manger demain a rédigé un [guide pour des marchés publics alimentaires plus durables](#) pour faciliter l'intégration de produits locaux dans les cantines.

Il y a plusieurs calendriers du marché de la restauration collective : le marché scolaire de septembre à juin et celui de la restauration du secteur santé/social ayant cours toute l'année. Les volumes commandés peuvent donc varier fortement selon la saison et la taille de l'établissement. Ce décalage est à prendre en compte avec la saisonnalité des producteurs locaux compte tenu du [paradoxe du circuit court](#)*

Les acheteurs de la restauration collective ont des exigences élevées sur :



Le respect de la réglementation sanitaire (agrément AFSCA, agrément CE si cuisine centrale, traçabilité des produits (sécurité alimentaire), livraison en véhicule frigorifique, légumes lavés, ...),



Le coût: le budget de matière première varie de 1 à 2 euros par repas en fonction des établissements et du type de public (enfants, adultes, seniors). Un [outil de calcul du Food Cost](#) a été développé pour accompagner les cantines dans la valorisation de leur alimentation durable.



La capacité des producteurs à livrer les volumes commandés en temps voulu et dans des calibres et conditionnements adaptés (caisses, sous vide, lavés, découpés, ...). Ayant souvent une faible capacité de stockage, ils ont besoin d'être livrés chaque semaine, voire plusieurs fois par semaine (surtout pour les légumes).

Cependant, le modèle intensif de la restauration collective en place depuis plus de 50 ans, encourage les économies d'échelle, la rentabilité, la facilité, et **limite de facto l'accessibilité de nos produits locaux dans les cantines.** En effet, certaines cantines ne disposent pas de cuisine, ou n'ont pas de cuisinier. Elles doivent suivre une procédure d'utilisation de sachets prêts à l'emploi selon des standards stricts. Ceux-ci sont issus de légumeries passant par des grossistes et criées dont les produits viennent principalement des Pays-Bas, Allemagne, Espagne, Italie et enfin de Flandre.

Actuellement, l'offre en produits locaux et/ou biologiques ayant subi cette première transformation est assez restreinte.

Grâce aux différents publics qu'elle touche et des volumes qu'elle écoule, la restauration de collectivité constitue un levier important pour la transition vers une alimentation plus durable, notamment via le développement de filières de productions maraîchères locales et plus respectueuses de l'environnement.

⁶ <https://www.mangerdemain.be/2020/12/04/guide-pour-un-marche-public-alimentaire-plus-durable/>

* Pic de production lorsque les écoles sont fermées et que les gens partent en vacances

Légumeries... **QUEL INTÉRÊT ?**

L'émergence de légumeries de produits locaux bien réparties sur le territoire permettrait d'offrir des produits nettoyés et transformés provenant directement de nos producteurs wallons, garantissant des produits de qualité, cultivés localement, vendus à un prix rémunérateur pour toute la chaîne. Elles sont souvent considérées comme les maillons manquants permettant l'entrée de légumes locaux dans les restaurants collectifs wallons.

De plus, INVESTIR DANS DES LÉGUMERIES RENDRAIT LE SYSTÈME ALIMENTAIRE WALLON PLUS RÉSILIENT, notamment en :

- ✓ **Renforçant les filières agricoles locales** et permettant de faire émerger des solutions logistiques adaptées ;
- ✓ **Offrant des débouchés aux producteurs** pour écouler leurs produits localement et en les encourageant à se diversifier pour répondre à la demande des cantines ;
- ✓ Ayant un impact direct sur la santé en favorisant **l'accès à des produits de qualité** ;
- ✓ **Favorisant l'emploi de personnes pas ou peu qualifiées**, émanant de publics fragilisés ou en situation de handicap (via des entreprises de travail adapté).

Mais il fait savoir qu'il existe déjà des légumeries sur notre territoire, prêtes à collaborer.

En effet, ce type d'installation a un coût non négligeable, tant au niveau des investissements matériels (infrastructure, matériel, choix technique, logistique...) qu'en main d'œuvre.

De plus, il est primordial de **bien connaître son territoire afin de calibrer son outil de légumerie à une réelle** demande locale tenant compte des collectivités et autres débouchés (GMS , Horeca...). En effet, un atelier surdimensionné le rend dépendant d'une économie d'échelle en inadéquation avec le marché local, et conduirait à devoir **importer des légumes à prix réduit ou de négocier au plus bas auprès des producteurs locaux**, ce qui serait contraire à nos objectifs de départ.

⁶ <https://www.mangerdemain.be/2020/12/04/guide-pour-un-marche-public-alimentaire-plus-durable/>
* Pic de production lorsque les écoles sont fermées et que les gens partent en vacances

Etat des lieux DES LÉGUMERIES EN WALLONIE (cartographie)

Carte des Légumeries en WALLONIE

La répartition géographique des différentes légumeries actuelles ou en projet réparties par gammes de légumes sur le territoire wallon :

Aperçu chiffré du type de légumeries sur notre territoire :

Nb : la répartition des légumes 1ère gamme n'est quasi pas représentée ici car elles se retrouvent dans de nombreuses fermes réparties sur toute la Région Wallonne.



Caractérisation de la demande en légumes PAR LA RESTAURATION COLLECTIVE

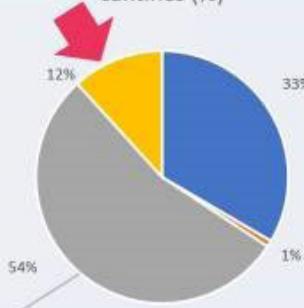
Le GT approvisionnement “Du local dans nos cantines” a mené une enquête auprès de 53 cantines et 4 sociétés de catering (appelées “cuisines centrales” dans le document) inscrites dans le Green Deal Cantines Durables afin d’obtenir un aperçu des tendances principales de la demande des collectivités en légumes.



PRODUITS DE 4^e GAMME

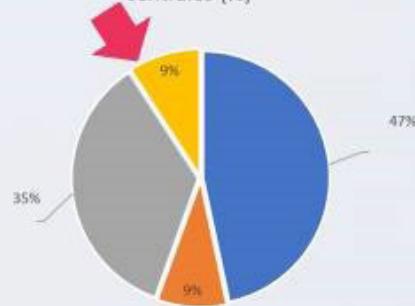
Consommation estimée des collectivités en légumes 4^e gamme

Gammes des légumes achetés par les cantines (%)



- 1ère gamme (Frais)
- 2ème gamme (en conserve)
- 3ème gamme (surgelé)
- 4ème gamme (cru, lavé, épépiné, découpé)

Gammes des légumes achetés par les cuisines centrales (%)

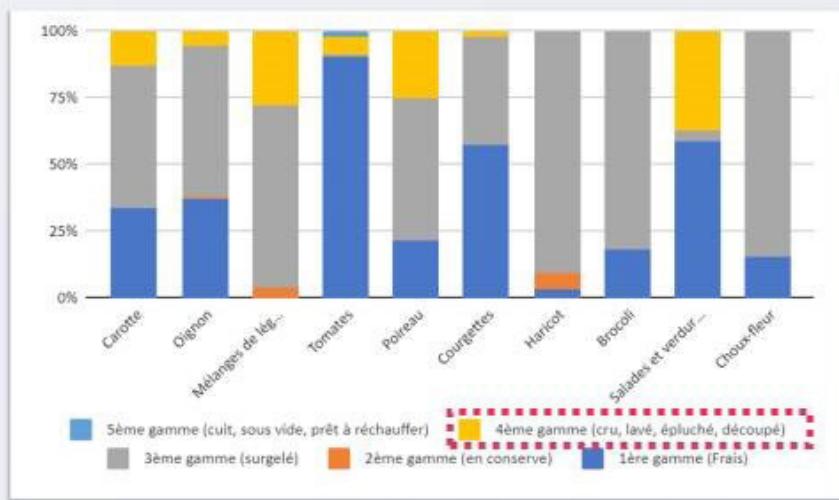


- 1ère gamme (Frais)
- 2ème gamme (en conserve)
- 3ème gamme (surgelé)
- 4ème gamme (cru, lavé, épépiné, découpé)



PRODUITS DE 4^E GAMME

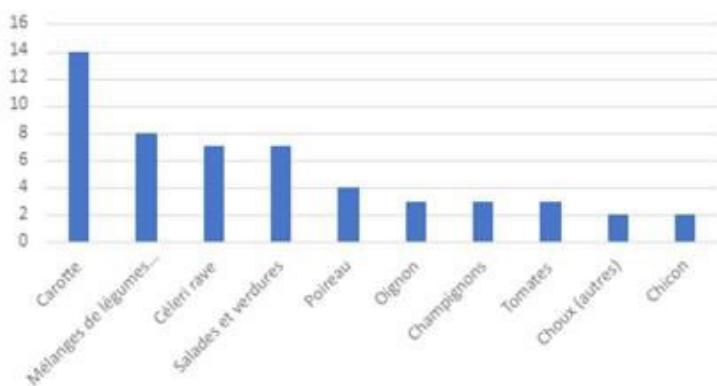
TOP 10 DES LEGUMES UTILISES EN COLLECTIVITES (% par gamme)



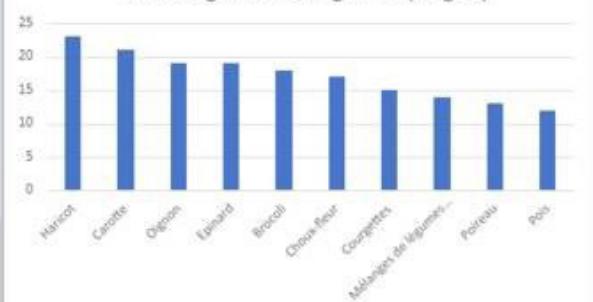
PRODUITS DE 4^E GAMME

TOP 10 DES LEGUMES par gamme les plus consommés

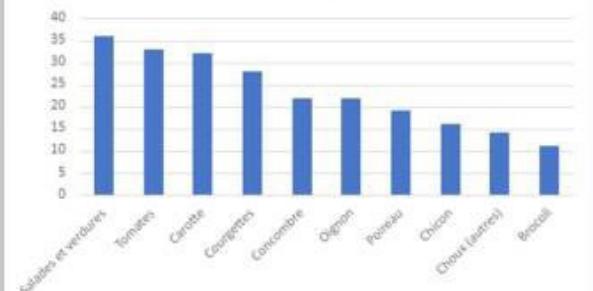
4ème gamme (cru, lavé, épluché, découpé)



TOP 10 légumes 3ème gamme (surgelé)



1ère gamme (Frais)



ON CONSTATE QUE LES CUISINES CENTRALES UTILISENT MAJORITYALEMENT DES PRODUITS FRAIS (47%), TANDIS QUE LES CANTINES OPTENT DAVANTAGE POUR DES PRODUITS CONGELÉ (54%). LES PROPORTIONS EN **4ÈME GAMME** SONT PLUS OU MOINS IDENTIQUES, POUR ENVIRON 10% DE L'APPROVISIONNEMENT.



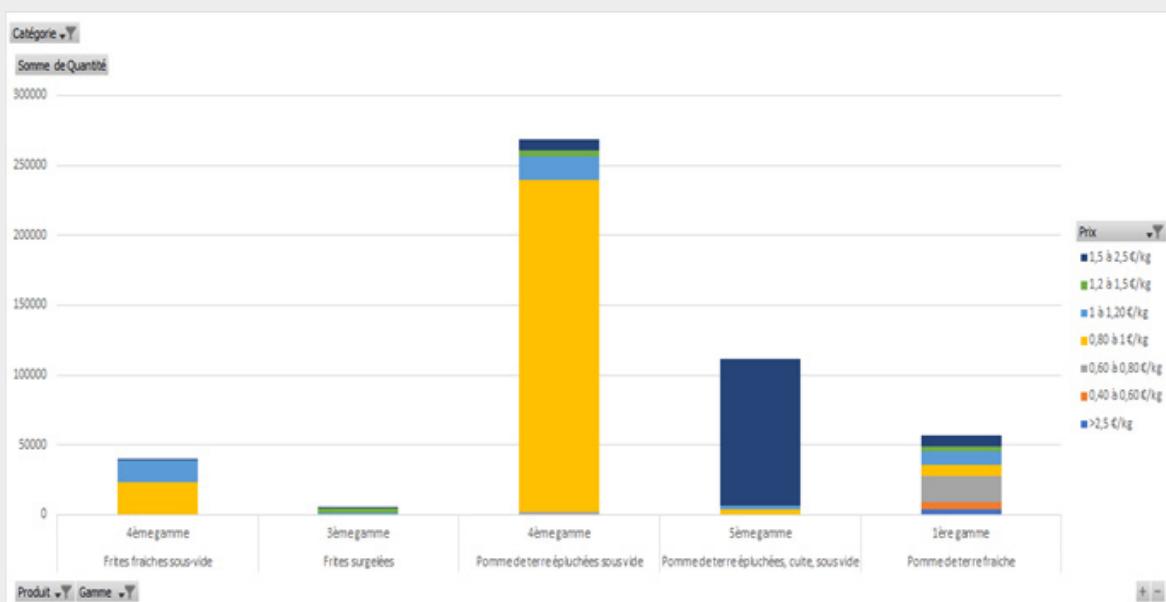
Certains légumes sont presque toujours achetés en 3ème gamme : les mélanges de légumes, haricot, brocoli, chou-fleur. Attention, ces produits de 3ème gamme défient toute concurrence puisqu'ils sont parfois 3x moins cher que la 4ème gamme , alors qu'il s'agit de la même matière première.



D'autres légumes sont souvent achetés **frais ou en 4ème gamme**, il s'agit notamment des tomates, salades & verdure, et les oignons. A titre d'exemple, les prix varient de 1 à 2,5 € pour 1 kg de carottes, de 1,5 à 3,5 € pour le céleri rave, et environ 1 € pour un kg de pommes de terre.



Pour la filière pommes de terre, la 4ème gamme y est largement dominante, notamment via les pommes de terre épluchées sous vide et les frites fraîches sous vide. On remarque que les cantines utilisent plus souvent des pommes de terre fraîches que les cuisines centrales, qui semblent se tourner davantage vers des produits transformés. Notons qu'il existe des outils spécifiques à la filière pommes de terre sur notre territoire, et parfois même à la ferme.





Quelle part de légumes locaux dans nos cantines ? Et de légumes bio ?

D'après les résultats de l'enquête, **les produits les moins souvent achetés « wallons » sont les légumes**. A l'inverse, les légumes font partie des produits les plus souvent consommés en bio.

Constat frappant : seulement 1/4 des répondants à l'enquête ont pu fournir une réponse sur la provenance wallonne ou non des produits qu'ils achètent, ainsi que sur leur caractère biologique ou non.

Cela confirme **l'importance du travail à mener auprès des cantines pour recréer une culture de la traçabilité**, en impliquant toute la chaîne d'acteurs (de l'économie à la personne qui sert les plats, en passant par la direction et le cuisinier).

Néanmoins, l'analyse des engagements des cantines du Green Deal nous montre qu'**une cantine sur deux** a pris l'engagement de relocaliser son approvisionnement en fruits et/ou légumes et de mieux respecter leur saisonnalité, ce qui présage une augmentation de la demande en produits locaux

Mise en place DE LA LÉGUMERIE

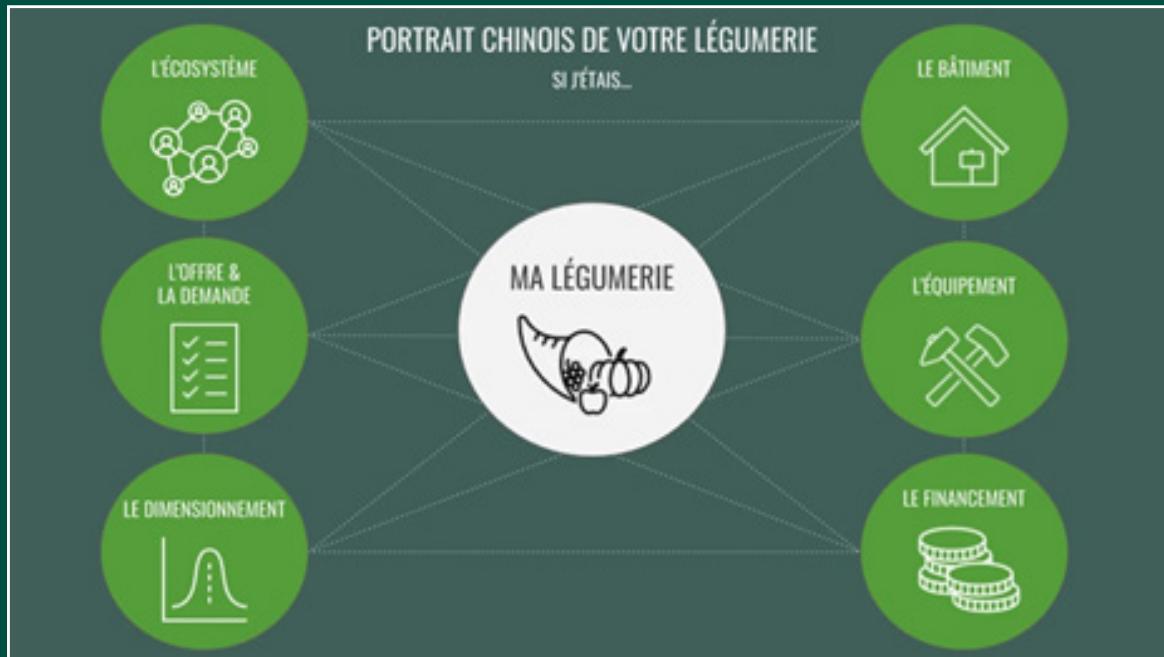


Fig QUELLE LÉGUMERIE ÊTES-VOUS ? - Conseils (www.dix-autrement.fr)



ÉTAPE 1 L'OFFRE ET LA DEMANDE

Déterminer l'offre et la demande des légumes produits et consommés sur le territoire constitue un premier facteur déterminant à la configuration de sa légumerie.

En effet, en fonction de la localisation géographique du projet, **on constate des différences importantes de production** (contexte agricole local, qualité de la terre, climat, logistique.).

Il faut également tenir compte de la **saisonnalité, du type de production agricole (biologique ou conventionnelle)**. Actuellement, on retrouve encore peu d'offre en produits locaux et/ou bio. On observe aussi l'augmentation et la diversification de débouchés pour les légumes de 4ème gamme (restauration collective, Horeca et les GMS).

Plusieurs acteurs accompagnent les collectivités dans ce sens (voir ressources page 18). Pour les cantines ou producteurs, vous pouvez consulter le site [clic_local](#) qui référence les collectivités par localité et les potentiels acheteurs mais aussi les producteurs qui pourraient vous alimenter.



ÉTAPE 2

L'INVESTISSEMENT ET LE DIMENSIONNEMENT DE LA LÉGUMERIE

Même si calculer l'offre et la demande potentielles d'un territoire donné peut paraître simple, l'exercice devient plus complexe lorsqu'il s'agit de définir le périmètre du projet, car il faut faire des choix stratégiques :

- Pour l'offre : **Quels producteurs, coopératives ou distributeurs sont réellement en mesure de s'engager à produire pour la légumerie ?**
- Pour la demande : **Quels établissements sont prêts à s'engager sur un volume d'achat ?**
Enfin, nombreux sont les autres indicateurs à prendre en compte au moment du dimensionnement de l'outil : le bâtiment, les sources de financement envisageables, le porteur du projet, le tonnage de légumes transformés ou le nombre d'ETP...

Le choix des gammes de légumes achetés (bio, 4ème gamme, locaux ...) en cuisine doit être unanime en tenant compte de chaque acteur de la chaîne passant de la direction au chef de cuisine et au service en salle garantissant un changement progressif de l'approvisionnement local.

Exemple * rapport bâtiment-machines-coût : seuil de rentabilité (Construction d'un bâtiment, installations et équipements) (légumes bio racines)

- 310 m² : 965.000 € >>>> 3ans >>>> 120T min
- 500 m² : 1.650.000 €>>>> 5ans >>>> 210 T min



ÉTAPE 3

LE BÂTIMENT DE LA LÉGUMERIE

Le bâtiment est l'élément clef pour la conception de la légumerie tant dans l'espace que dans le temps.

Le lieu aura aussi des répercussions sur le modèle et le dimensionnement de la légumerie. Quels sont les bassins de production et de consommation les plus proches ? Où sont situés mes concurrents (voir cartographie page 7) ? Quels sont les impacts de son implantation en termes de logistique (Cf. temps et coûts de livraison amont>légumerie et légumerie>aval) ? Ne faut-il pas intégrer la légumerie avec d'autres postes de production intégrés tels qu'un espace traiteur, conserverie, etc (exemple de la Fabrique Circuit Court)



ÉTAPE 4

L'ÉQUIPEMENT DE LA LÉGUMERIE

(laveuse, éplucheuse, robot-coupe, tapis,)

Le matériel à envisager pour démarrer un projet de légumerie dépend de la gamme envisagée (2ème, 3ème, 4ème ou 5ème gamme) et du niveau de financement possible. L'équipement peut couvrir des besoins à court, moyen ou à long terme.

Selon le dimensionnement de la légumerie et le niveau d'équipement envisagé, **la valeur d'achat du matériel nécessaire peut varier du simple au triple**. En plus du matériel à proprement parler, il ne faut pas oublier de traiter la question du gros matériel, tel que les chambres froides ou les camions, et les aménagements du bâtiment comme par exemple, l'isolation, la mise aux normes AFSCA, produits bio et/ou conventionnels, main d'œuvre mise à disposition et coût de celle-ci, emballage, gestion des déchets, le traitement des eaux usées et **enfin ce rapport coût/bénéfice mécanisation/humain**.



ÉTAPE 5

LE FINANCEMENT DE LA LÉGUMERIE

Les leviers de financement varient en fonction du porteur du projet et de son statut (structure associative, coopérative, entreprise d'insertion en économie sociale ou structure privée à but lucratif). Lorsque les collectivités publiques sont fortement impliquées dans le projet, il existe des aides et des structures d'aides pour obtenir des fonds publics ([Plan de relance Région Wallonne](#) : voir p. 150 : renforcer la souveraineté alimentaire)

EN CONCLUSION

Il faut donc tenir compte de multiples facteurs pour dimensionner une légumerie :

- **Du type de légumes à traiter (racines/feuilles/fruits/fleurs ; bio ou non)**
- **De la finalité du produit : 2ème-3ème-4ème-5ème gamme**
- **De la capacité du volume à traiter**
- **Du rapport machine/MO/bâtiment (dimensionnement adapté)**
- **Du type d'emballage et de conservation**
- **De la gestion des déchets et de l'eau (perte 20 à 40% (mécanisé et bio) = plus on mécanise >> plus on a des pertes (calibrage))**
- **De la sécurité alimentaire (normes AFSCA, agréments, HACCP) ?**
- **Et surtout du choix sociétal de rentabilité ? Quelle rentabilité recherche-t-on ?**

Partie 2 :

Tour d'horizon des expériences de terrain

Nous constatons au terme de cette analyse que **l'ensemble des coûts d'une légumerie intégrant la rémunération du producteur à un prix juste, le coût de la transformation des produits locaux en 4ème gamme et les frais incombant à logistique dépassent le prix d'achat de ces légumes transformés par les collectivités.**

Un réel fossé existe entre les deux réalités et rend le modèle a priori incompatible si l'on veut à la fois garantir un prix juste au producteur et être rentable économiquement tout en se basant sur le prix d'achat classique de collectivité.

A l'heure actuelle, sur le terrain, **le manque de temps et de compétences, de moyens (humains, financiers et équipements) des cantines de collectivités, constituent un frein au développement des légumeries 4ème gamme permettant de soutenir et diversifier l'agriculture locale.**

Nous vous proposons de poursuivre la réflexion sur base d'un tour d'horizon de différentes pistes possibles d'action discutées notamment entre différents porteurs de projet réunis par la cellule Manger Demain le 20 janvier 22 à l'occasion d'une rencontre thématique intitulée « Légumeries de produits de 4e gamme locaux, une réelle opportunité ? ».

Approche 1 **LA RENTABILITÉ ÉCONOMIQUE**

Si l'approche pour rentabiliser l'outil est économique, ne faudrait-il pas chercher à diversifier les débouchés en recherchant du côté des supermarchés, de l'Horeca ou des circuits court en 4ème gamme ?

Simon Kolk, de la ferme Espérance à Sallaumines (FR) venu témoigner du développement de sa propre légumerie insiste sur l'importance de l'énergie mise au départ du projet pour valoriser et diversifier son modèle d'activité. Son modèle s'appuie sur une légumerie avec près de 40% de débouchés vers la restauration collective. Il consolide son chiffre d'affaire en s'adressant également au secteur Horeca où les règles administratives sont plus souples que l'agro-industrie et le secteur des collectivités mais qui des standards stricts.

LA RECHERCHE D'UN PRIX ÉQUITABLE POUR TOUT LE MONDE

D'UN BOUT À L'AUTRE DE LA FILIÈRE SE POSE LA QUESTION DU PRIX :

- ✓ Qui est prêt à acheter plus cher l'approvisionnement local ?
- ✓ A quel prix les acteurs de la production à la transformation, la logistique et de la consommation sont-ils demandeurs d'un approvisionnement local ?
- ✓ Pour poursuivre la rentabilité économique d'une légumerie, irions-nous dans quelques années jusqu'à acheter moins cher dans les pays du sud ?

AUGMENTERIONS-NOUS AUJOURD'HUI LES PRIX DES REPAS PROPOSÉS DANS LES COLLECTIVITÉS ?

Le budget moyen de 4,70 euro accordé aujourd'hui par jour au sein des Maisons de repos étant évalué comme bien trop faible pour atteindre le prix juste par certains des acteurs de terrain au regard du coût réel en circuit-court estimé à 8 euros. Le prix des repas servis dans les écoles maternelles, primaires et secondaires étant compris entre 1,8 et 3,5 eur .

Néanmoins, comme l'a rappelé la FDSS (fédération des services sociaux) lors de la rencontre annuelle du Green Deal le 8 décembre dernier, **l'augmentation de la qualité de l'alimentation servie dans une cantine scolaire ne devrait pas s'accompagner d'une augmentation du prix du repas** synonyme de nouvelles exclusions sociales accentuant encore davantage une alimentation à deux vitesses.

A ce propos, en vue d'accompagner le surcoût occasionné par la relocalisation de l'approvisionnement des cantines, il est utile de rappeler que MD propose aux cantines signataires du GD 2.0 de solliciter une aide financière complémentaire via le coup « du local dans l'assiette (phase test 2022) ».

LE TRAVAIL ENTREPRIS DEPUIS DES QUELQUES ANNÉES PAR LES ACTEURS DU GREEN DEAL CANTINE DURABLE EST DE RENDRE TOUTES LES COLLECTIVITÉS PLUS RÉSILIENTES EN APPROVISIONNEMENT LOCAL ET CE POUR UN PRIX JUSTE AUX PRODUCTEURS LOCAUX
CECI NE PEUT ÊTRE RÉALISÉ QU'EN REPENSANT LE FONCTIONNEMENT GLOBAL DE LA COLLECTIVITÉ (GESTION DES DÉCHETS, MARCHÉS PUBLICS, GASPILLAGE ALIMENTAIRE, FOOD COST, ...).

L'ENSEMBLE DES MESURES PRISES EN COMPTE PEUT CONDUIRE LES COLLECTIVITÉS À REVERSER CETTE ÉCONOMIE DANS LE PRIX POUR UNE ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE.

Ce tableau offre un aperçu des différents prix d'achat des légumes les plus courant en 4ème gamme et 3ème gamme et prix ventes producteurs locaux bio en 1ère gamme

Légumes (prix au kg)	1ère Gamme BIO (interbio) non épluchés, lavés, pièce entière (prix septembre)	4ème Gamme NON BIO (végépack) épluchés, lavés, découpés (Prix sept)	3ème Gamme NON BIO (Solucious) épluchés, lavés, découpés surgelés (prix toute l'année)
Carottes rondelles	0,75	1,59	1,039
Céleri rave cubes	1,25	4,29	0,82
Oignons émincés	1	1,59	1,56
Oignons entiers épluchés	1	1,2	
Courgettes cubes	2,95	2,55	0,87

Approche 2 **L'ENVIRONNEMENT**

Valorisation de la 4e gamme – 3ème gamme ?

Si l'approche ambitionne une autre forme de rentabilité de l'outil qui serait directement liée aux enjeux environnementaux, la notion de saisonnalité est centrale.

Pour atteindre un approvisionnement durable, suffisant en quantité et en qualité, ne faudrait-il pas que les collectivités poursuivent prioritairement leurs efforts d'adaptation à la saisonnalité de leurs achats ?

Si la tendance du marché selon certains acteurs de terrain vise le retour progressif vers la 4e gamme, aujourd'hui, même évaluée approximativement parmi les cantines signataires du Green Deal, la tendance se situe autour des 10% de la demande du marché.

Dans cette situation, le surgelé demeure une solution tampon face aux décalages de phases entre demandes de produits et offres.

Mais cette 3ème gamme, de surgélation , a-t-elle un réel impact environnemental en comparaison de 4ème gamme ?

Quelle est l'impact de la surgélation sur la valeur nutritive des aliments en comparaison à la 4ème gamme ?

La surgélation est une technique lourde, onéreuse et complexe impliquant une logistique adéquate dont le coût global constitue davantage un obstacle qu'une solution pour les acteurs de terrain. Plus qu'économique ou technique, la difficulté est aussi environnementale. Par contre, il y a moins de gaspillage alimentaire et une conservation qui passe de 7 jours à 3 mois. Faut-il donc favoriser la circulation sur le marché des collectivités de produits locaux surgelés ? Le débat sur les vertus nutritionnelles de ce mode de conservation fait également débat. On pourra aussi souligner l'existence d'autres types de conservation naturelle moins énergivore et facile à mettre en place telle que la lactofermentation.

Pourtant, parmi les acteurs du secteur, d'aucuns soutiennent que le triptyque idéal pour atteindre un équilibre serait une légumerie/conserverie associée à un espace de surgélation. Une étude de faisabilité d'une production 3ème gamme, surgélation en légumes locaux pourrait être judicieuse.

Approche 3

A QUELLE ÉCHELLE, PENSER LE MODÈLE ?

L'approche dans l'évaluation du modèle et de sa rentabilité en tant que légumerie doit se faire en adéquation avec son éco-système. Ne faudrait-il pas mieux déterminer la finalité d'une légumerie ?

Est-ce un outil imaginé pour les producteurs, pour les cantines ou pour l'investisseur ? Quelle (in) adéquation entre sa finalité et son dimensionnement ? **Faut-il privilégier l'engagement de plus de personnel au sein des cuisines pour transformer les légumes et se diriger vers le développement de petites légumeries ou privilégier de grandes légumeries desservant les cuisines territoriales ou régionales ?** Les réponses en termes de dimensionnement sont étroitement liées à la transformation du paysage de l'alimentation durable, de l'évolution de son marché et du soutien financier éventuel apporté par les autorités publiques.

Approche 4

COMMENT PENSER LE MODÈLE EN Y ASSOCIANTE BRUXELLES ?

Au vu du projet en cours d'étude sur la mise en place d'une légumerie à Bruxelles, mesurons-nous l'impact que cela aura sur la Région Wallonne ?

Actuellement, une partie non négligeable de légumes locaux viennent de Wallonie et si la Région Bruxelloise créé sa propre légumerie, ne risquons-nous de mettre en compétition les légumeries wallonnes ? Qu'en est-il également de la dimension logistique dans la gestion des déchets issus des légumeries bruxelloises ? Les déchets reviendraient-ils vers la Wallonie ?

Ne faudrait-il pas collaborer avec les cuisines centrales bruxelloises pour valoriser toute la chaîne de valeur sur les territoires de la Wallonie (production, mangeurs) et de Bruxelles (mangeurs) ?



Conclusion GÉNÉRALE

Ce bref tour d'horizon nous permet d'entrevoir différentes approches en termes de de plus-value économique, sociale ou environnementale

Certains projets n'ont pas pour vocation première d'être rentable économiquement mais de rendre d'autres services, de poursuivre d'autres finalités sociétales. Dans cette perspective, y aurait-il pas lieu d'envisager un engagement structurel et concerté de différents pouvoirs publics pour permettre le développement et le renforcement des certaines filières plus fragiles et utiles à la relocalisation de l'approvisionnement en Région Wallonne ? N'y aurait-il pas lieu également d'élargir ce soutien à toute une série d'outils de transformation au-delà des légumeries en prenant en compte les moulins, les abattoirs, les ateliers de découpe qui rencontrent probablement les mêmes limites ? Notre devoir actuel n'est-il pas d'être en appui à la survie de notre agriculture wallonne, d'être

en soutien aux producteurs locaux pour une alimentation locale et durable pour demain ? Bien entendu, tout cela interroge fondamentalement le modèle agricole et agroalimentaire que nous voulons aujourd'hui pour demain. Cela nous invite à nous projeter dans une vision politique à long-terme qui ne chercherait pas nécessairement à reproduire ce qui existe déjà en faisant du local, mais qui pousserait les acteurs à mutualiser leurs ressources et leurs efforts dès maintenant pour assurer une alimentation de qualité pour tous.

Il est donc primordial de continuer à analyser ensemble avec tous les acteurs de terrain les données tant qualitatives que quantitatives sur cette thématique afin de rendre résiliente notre alimentation de demain au service de la collectivité.

ACCOMPAGNEMENTS DES ACTEURS

- Manger demain - Green Deal Cantines Durables :

- 5 chargé.es de mission territoriale pour accompagner les différents projets/acteurs :

brabantwallon@mangerdemain.be
hainaut@mangerdemain.be
namur@mangerdemain.be
liege@mangerdemain.be
luxembourg@mangerdemain.be

- 2 chargé.es de mission pour toutes les questions liées à l'approvisionnement

elodie.lobet@mangerdemain.be
hochul.chantraine@mangerdemain.be

- 1 juriste pour toutes les questions relatives aux marchés publics

simon.lechat@mangerdemain.be

- Autres acteurs de l'accompagnement des cantines :

[CDCD / Biowallonie / Coduco](#)

- Groupe de travail « Du Local dans les cantines » : groupe de travail constitué de La Cellule Manger Demain et [le Collège des Producteurs, l'Apaq-W, Biowallonie](#) ainsi que [le SPW-ARNE](#).

OUTILS

- [Outil Food Cost](#) : calcul de l'impact économique de la mise en œuvre d'une offre alimentaire durable
- Outil de Diversiferm – protocole de production en légumerie
- Outil business plan (CAT) – en cours de construction
- [Guide pour un Marché Public d'alimentation plus durable](#) : comment insérer des critères plus durables dans les marchés publics ?
- [Calendrier des fruits et légumes](#) de saison en Wallonie

FINANCEMENTS

- Green Deal 2.0 : Les coups de pouces financiers pour les cantines signataires
 - Coup de pouce équipement (Janvier 22)
 - Coup de pouce « du local dans l'assiette » (Février 22)
- Appels à projets multiples (Halls Relais Agricoles, Hubs logistiques, petites infrastructures, ...)
- [Plan de relance](#) : voir p. 150 : renforcer la souveraineté alimentaire

ANALYSE DE DONNÉES

- « [Caractérisation de la demande des collectivités en produits alimentaires](#) » : document qui dresse les principales tendances de consommations des cantines en produits alimentaires (produits les plus courants, gammes, quantités, prix, caractère wallon, caractère bio...).
- « [Ressources du projet AROMA](#) » : recueil d'informations sur l'offre et la demande des territoires de la Grande Région, lié au projet AROMA dont l'objectif est d'améliorer l'approvisionnement de la restauration hors domicile en denrées alimentaires de proximité et de qualité.
- Etude relative à la commercialisation de la production wallonne de fruits et légumes
- Potentiel en approvisionnement bio dans les cantines wallonnes (Ph.Baret, 2019)

ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT

- « [Etat des lieux – acteurs clés et projets en matière d'approvisionnement](#) » : nous offre un aperçu du paysage wallon en matière de logistique, outils de transformation, coopératives... Publié en 2021, ce document se veut évolutif et régulièrement mis à jour.
- « [Le Clic Local](#) » est un outil développé par l'APAQ-W qui vise à répertorier les producteurs et les collectivités du territoire wallon, dans le but de faciliter les partenariats B2B.
- « [Site du collectif 5C](#) » sur lequel vous pouvez trouver des informations sur les 40 coopératives citoyennes et de producteurs belges qui le composent.
- « [Répertoire de bases de données pour se fournir en produits locaux et de saison](#) » : la cellule Manger Demain a rassemblé dans un document unique et évolutif les nombreuses bases de données existantes pour se fournir en produits locaux.
- La liste des producteurs membres du Centre Interprofessionnel Maraîcher (CIM) regroupés par province <https://www.legumeswallons.be/producteurs>
- La liste des producteurs de l'Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie (IFEL-W) <https://www.fruits-et-legumes-de-wallonie.be/les-producteurs>

DOCUMENTATION DIVERSE

- « [Quelle légumerie êtes-vous ?](#) » offre un panorama complet des principaux critères de différenciation des légumeries, et nous permet de dresser les premières esquisses d'une future légumerie.
- « [Dix réflexes pour construire votre projet de légumerie](#) » : points d'attention lors de la création d'une légumerie.
- « [Ma légumerie en pratique](#) » est un tableau où les porteurs de projets peuvent encoder toute une série de données diverses pour la mise en place d'une légumerie : estimation de l'offre et de la demande d'un territoire, calibrage de la légumerie, financement, etc.
- « [Filière des fruits et légumes frais et restauration hors domicile](#) » (Interfel – CTIFL, 2020) nous présente un court état des lieux de la filière fruits et légumes frais pour la restauration hors domicile en France, et notamment les proportions de la demande en produits de 4ème gamme pour la restauration collective et commerciale (horeca).

- « [Food.Story](#) » est un blog qui soulèvent le voile sur les coulisses de notre approvisionnement en nourriture à travers des capsules vidéo, et notamment la transformation des légumes en 4ème gamme. Par exemple : la « culture rentable de la jeune pousse », et « vendre des salades comme un produit de luxe ».
- « [Comment me préparer avant de rencontrer les acheteurs de la restauration collective](#) » : fiche qui synthétise les caractéristiques propres à la restauration collective, et qui

Ressources

vous trouverez
 une série de
 documents clés
 qui pourront vous
 être utile dans
 votre projet.

En collaboration avec plusieurs partenaires (Biowallonie, 5C, le CIM, l'Apaq-W, le collège des producteurs, et Diversiferm),



+32 (0)81 240 432 info@mangerdemain.be
 www.mangerdemain.com

Avenue
Comte de Smet de Nayer
Namur