

46 PROJETS POUR RELOCALISER L'ALIMENTATION EN WALLONIE



PV DE LA RENCONTRE THÉMATIQUE « LÉGUMERIES : BONNES PRATIQUES ET COÛT DE REVIENT » DU 5 MAI 2022



PARTICIPANTS

- ✓ **Simon Kolk** - Ferme de l'Espérance ;
- ✓ **Sylvie La Spina** - Réseau Radis ;
- ✓ **Marielle Graide** - Ceinture alimentaire de Tournai ;
- ✓ **Jean Yves Hansart** - Ceinture alimentaire de Tournai ;
- ✓ **Gil Servais** - Framery Store ;
- ✓ **Jonet Christian** - Ceinture alimentaire de Liège ;
- ✓ **Domenica Butera** - les ateliers de Mons ;
- ✓ **Mélinda Deroanne** - IDOL, promogest ;
- ✓ **Philippe Balbourg** - Echafaudage ;
- ✓ **Catherine Collie** - Alimentation durable cœur de Hainaut ;
- ✓ **Blanche Niset** - Réseau CADI ;
- ✓ **Lucie Debouche** - AgriLife, Educassist ;
- ✓ **David Desmette** - AgriLife, Educassist ;
- ✓ **Jeanne Collard** - TCO, cuisine des champs ;
- ✓ **Elodie Lobet** - Cellule Manger Demain ;
- ✓ **Ho Chul Chantraine** - Cellule Manger Demain ;
- ✓ **Dominique Beaujot** - Agrinew ;
- ✓ **Jean Noël Degeye** - CER groupe.

PARTIE 1 : VISITE DE L'ATELIER LEGUMERIE ET MACHINES PROCESS



[Télécharger le prospectus](#)

PRESENTATION DES DIVERS OUTILS UTILISES (COUT, FONCTIONNEMENT...)

⇒ **Essoreuse à salade :** (voir budget annexe)

⇒ **Eplucheuse :**

- Budget : Environ 2000 euros ;
- Fonctionne bien si tous les légumes sont de forme régulière et ont un calibre comparable ;
- Nécessite tout de même un pré-travail pour retirer les imperfections (yeux...) ;
- Fonctionne avec un abrasif qu'il faut changer régulièrement ;
- Capacité : 20 kg/heure (sur le manuel → à l'usage à diviser par 3) ;
- Quels légumes ? pommes de terre, carottes, panais (+ difficile) et betteraves (attention : temps de lavage du matériel +++) ;
- L'eau usagée est récupérée dans un réservoir spécifique car l'amidon bouche les canalisations ;
- Simon n'épluche pas les betteraves. Elles passent simplement en chaîne de désinfection avant la cuisson. Idem pour les pommes de terre : demande croissante de pommes de terre frites non épluchées type « pommes de terre paysannes ».

Remarque : En France, les légumes doivent passer en « chaîne de désinfection » : il s'agit d'un dosage automatique en chlore, 5' de trempage suivies de 5' de rinçage. Pour les produits bio, le chlore est remplacé par un produit vinaigré. L'échelle de temps est différente et la fenêtre d'action pour que le produit soit bien désinfecté est plus étroite.

⇒ **Robot-coupe :**

- Équipement central de la légumerie ;
- Traite tous les types de légumes (en fonction de ce que la banque alimentaire reçoit) ;
- Pour les légumes racines : compter 500 kg/heure ;
- Budget : Environ 11 000 euros.

⇒ **Sous-videuse :**

- Vides différents en fonction du type de légume (programmes pré-encodés) ;
- Légumes préparés, mis sous-vide et congelés → ok pour être utilisés en soupe mais pas de manière brute (texture, couleur altérés) ;
- Sachets de 90 microns d'épaisseur (solidité++) ;
- 500 kg/jour ;
- Possibilité de mettre plusieurs sachets en même temps (jusqu'à 4 pour 1 kg) ;
- Sachets de 1 à 5 kg en fonction des besoins.

Exemple : chicon : possibilité de traiter 500kg de chicons/jour à deux personnes. Sur une semaine, la légumerie peut traiter jusqu'à 2T de légumes.

⇒ **Etiqueteuse**

Reliée à un programme spécifique où il n'y a que quelques données à encoder pour que l'étiquette soit complète.

⇒ **Armoire de congélation :**

Congélation bloc (pas IQF) : pas idéal car pas très pratique lors de la décongélation, mais très fiable (DLC 8 mois) (>< DLC sous-vide frais : 10 jours MAX).

⇒ **Préparation des soupes :**

- Cuve de cuisson ;
- Bouteilles remplies à 85°C puis passée 1h à 120° dans l'étuve et enfin refroidies dans un refroidisseur rapide (2h pour passer de 120°C à 60-50°C, ensuite conservées à température ambiante). Il s'agit d'une semi-stérilisation car pas un vrai autoclave avec contre-pression.
- Les soupes sont livrées tous les 15 jours dans les bouteilles en verre. Les bouteilles sont ensuite récupérées et lavées dans un lave-vaisselle.

Remarque : l'autoclave est une vraie valeur ajoutée pour la légumerie (favorise la rentabilité) sauf si la légumerie est adossée à une cuisine et que les produits peuvent être consommés en direct mais l'autoclave conduit à une stérilisation dévalorisant les qualités nutritives des produits.

⇒ **Plats préparés :**

- Les préparations sont cuites et conservées sous vide ;
- Conservation 18 jours au frais (mais besoin de vérifier la température à l'intérieur de la préparation lors de la préparation).

⇒ **Gestion de la température des pièces :**

- La température est gérée informatiquement ;
- Quand il fait très chaud, il refroidi légèrement les pièces, mais ce n'est pas une obligation.

PARTIE 2 : ECHANGES SUR LES PRATIQUES EN LEGUMERIE

Présentation de l'outil co-créé par Ho Chul Chantraine (Cellule Manger Demain) et Hugues Bearzatto de la *Fabrique Circuit Court* : [Téléchargeable ICI](#).

Importance de ne pas négliger la **préparation préalable des légumes**.

- ⇒ Pertes de temps à prévoir non négligeable
- ⇒ Perte de matière (quantités de produits non négligeable : 25% de pertes)

Est-ce au producteur de faire ce tri ? Oui.

Exemple type : la carotte

Partage d'expérience de la *Cuisine des Champs*

- Les carottes sont achetées calibrées et lavées ;
- Elles arrivent en bacs EPS 15-20 kg ;
- Elles sont parées (lavées et étêtées/équeutées) manuellement ;
- Elles ne sont pas épluchées (même celles de conservation) ;
- Elles sont ensuite découpées en rondelles, râpées... à l'aide du Robot-coupe ;
- Rendement : environ 1T/jour à deux (nettoyage compris) ;
- La cuisine des champs fonctionne en flux tendu, les carottes sont stockées en vrac en chambre froide (donc pas d'emballage, pas de sous-vide) car utilisées directement en cuisine ;

- Légume le plus facile (Courgette/concombre pas épluchées non plus → gain de temps considérable !).

Importance du type de légumes :

Attention, travailler avec des légumes « moches » présente des contraintes additionnelles : Bcp de pertes de temps et de produits (**Agrinew** : jusqu'à 50% de matière première de perdue en fonction de ce qui est reçu des glanages...).

Cuisine des champs : Au de-là des pertes, il y a parfois un réel problème de manque de savoir-faire au niveau des opérateurs pour la découpe.

Educassist : Travail des légumes moches, mais emploi de personnel Art60, main d'œuvre bon marché.

Differentes possibilités pour financer la main d'œuvre :

- ⇒ Opérateur de production en agroalimentaire : 27 euros/heure
- ⇒ Groupement d'employeurs de la FCC : 17 euros/heure (pas bcp !)
- ⇒ **Article 60** : (conditions préalables)
 - + : peu cher (400 euros/mois)
 - - : Nécessite un encadrement ++
 - - : Régulièrement confronté à un faible rendement à cause du taux d'absentéisme et du manque de motivation des opérateurs
 - **Ex : Educassist**
- ⇒ **Personnes en situation de handicap** via des entreprises de travail adapté (ETA)
 - Pour de la manutention +/- 17 euros/heure (comparable à un groupement d'employeurs) – personne payée uniquement si effectivement présente
 - Personnes motivées, demandeuses d'être là. Rentabilité élevée car la personne est affectée à un poste pour lequel sa différence n'est pas un handicap, elles sont habituées à travailler dans un contexte où un certain rendement est attendu
 - - Nécessite un encadrement spécifique
 - - travail possible uniquement en semaine (pas le weekend)
 - + Transport collectif pris en charge par l'ETA
 - **Ex : Atelier de Mons** : Maison de repos qui possède une légumerie qui n'est pas utilisée. Projet de la réaffecter en employant de personnes en situation de handicap
 - **Ex : La ceinture alimentaire de Tournai** étudie également la possibilité de travailler avec une ETA « Les érables » - mais cette solution est peu compétitive par rapport à un groupement d'employeur.
- ⇒ **Personnel ALE**
 - Coût : 6 euros/heure (+ frais de déplacement → 9 euros/heure)
 - - turn over important, personnel peu formé
 - - Plafond de temps (difficile compatible avec un projet continu)
 - - peu de personnes dispo (peu mobiles, jobs temporaires...)
 - **Ex : Réseau Radis** : Séance d'épluchage : 2h toutes les 2 semaines à 4 personnes pour le projet soupes
- ⇒ **Entreprise de Formation par le Travail (EFT)**
 - Coût : 1h/euro en complément du chômage

- + Personnes motivées car envie de se réinsérer (Personnes en formation, but de les réinsérer)
- **Ex : Echafaudage**: 3 personnes avec un cuisinier. 2 cafétérias scolaires, préparation de potages collation et de plats cuisinés

Remarque : il faut également tenir compte des coûts salariaux liés à la MO pour la gérance, la coordination et la logistique.

→ Sans l'appui financier d'une commune ou d'une autre autorité, l'activité est donc difficilement rentable.

Importance de collaborer avec les producteurs :

Partage d'expérience de **la Ferme de l'Espérance**

- Céleri et carottes : légumes produits et travaillés en quantités ++ et qui peuvent présenter des problèmes de calibrage.
- Importance majeure de la manière donc le produit est cultivé sur le calibrage → doit être travaillé au niveau du plan de culture et du choix variétal.
- Si on a une réelle collaboration avec des producteurs, un travail de fond, le produit arrive beaucoup plus prêt à être travaillé.
-

Partage d'expérience de la **Cuisine des Champs**

- Partenariat avec des producteurs pour acheter spécifiquement les hors-calibre (trop gros). Cela permet au producteur de valoriser des produits plus difficilement valorisables auprès des particuliers/GMS et qui présentent un intérêt au niveau rentabilité en légumerie pour une qualité de produit équivalente. Ex : patates douces triées et lavées à la ferme

Importance du travail en amont de la légumerie :

Partage d'expérience de la **Ferme de l'Espérance**

- Chaines de lavage et calibrage → produit nickel quand il arrive en légumerie (même pour les légumes biscornus) Cout d'investissement : 10 000 à 20 000 euros : chaîne de lavage +++ (Brosses différentes en fonction des légumes...)
- Plateformes qui centralisent les produits → batches de lavage bcp plus importants et cela permet à la légumerie de travailler en continu.

2 points critiques dans le fonctionnement de sa légumerie :

- Switch entre les batch bio et conventionnel.
- Discontinuité du flux de produits : Une fois qu'on commence, la légumerie de ne doit pas s'arrêter de la journée (travail à la chaîne, flux régulé) → important pour le moral des opérateurs et pour la rentabilité de la légumerie.

BelgoBio (groupement de prod) possède une chaîne de calibrage des aliments

Pertes de matière première :

- 10-30% de perte
- En amont de la légumerie, les produits sont triés et les produits déclassés sont retirés de la chaîne de calibrage pour former un batch à part. Celui-ci pourra être travaillé différemment : cuisson, conserverie...

- Cela permet d'augmenter le rendement du batch de base (rendement ++ même à deux opérateurs)
- Tout le reste passe en chaud (où le visuel passe en second plan), qui est à une grande part de créativité, de design culinaire
- Ex : culs de céleris, racines bien nettoyées et puis utilisées dans les jus

Gestion des déchets

- En moyenne 15-20% de pertes
- Quand on travaille 2T/jour -> qu'est-ce qu'on fait avec les déchets ?
- **Ferme de l'Espérance** : Additif pour le compostage (équilibre entre différents aliments, compostage plus rapide)
- Intérêt d'articuler un compost à côté de la légumerie mais compliqué à mettre en œuvre
- → Intérêt de la collab avec le milieu agricole !
- NB : On ne peut plus utiliser les épluchures aux animaux

Educassist : le compost est une monnaie d'échange. Ils « achètent » des légumes contre du compost.

Comment prendre en compte la variabilité saisonnière :

Outre le flux de matière sur la journée, il faut tenir compte des différences de flux en fil des saisons.

Produits locaux et bio : pas dispo tout le temps.

Comment maintenir du travail pour les opérateurs en mars-avril-mai ?

⇒ Possibilité de travailler avec les maraîchers pour allonger les saisons, quitte à les payer un peu plus cher (Remarque : tjs plus facile de produire plus tôt que plus tard)

Il existe des structures qui ont des outils de planification de culture partagée

⇒ C'est la période où les maraîchers croulent sous le travail

Mise à disposition de travailleurs au champ (intérêt social)

Exemple des collaborations établies entre les secteurs du chocolat (hiver) et de la viande (été) : échanges entre travailleurs de deux usines agroalimentaires à Bruxelles

Agrinew : congélation de légumes en été → préparation de plats cuisinés avec ces légumes.

Remarques générales :

Objectif premier des légumeries : soutien aux producteurs, pas une lutte pour assurer la rentabilité de la légumerie.

Importance de bien choisir le dimensionnement de l'outil et sa localisation. Comment on l'intègre ? dans quelle filière ? petits maraîchers, grandes cultures ? Débouchés ?

1. Importance d'inclure l'outil dans un « modèle »

Ex : ***Agrinew***

Projet : mise à disposition de l'outil pour les producteurs locaux mais ce modèle ne marche pas. Offre en légumes présente mais pas d'intérêt des producteurs.

Avant le projet, un diagnostic a été réalisé auprès des qques maraîchers de la région de Marche. Dans l'ensemble, ils étaient positifs à l'idée d'une légumerie mais dans les faits, ils ne sollicitent pas l'outil.

Besoin d'inclure le producteur, le transformateur et le débouché dans le projet

2. Dimensionnement

Ex. *Cuisine des champs.*

Un outil de « grande » taille peut avoir son intérêt. Selon leur expérience, les agriculteurs sont intéressés quand on atteint un volume significatif

Débouchés cantines

Plaidoyer politique

Besoin de cohérence entre les différents financements mis à disposition pour la construction d'infrastructures logistiques telles que des légumeries.

Est-ce normal de consacrer un si faible budget pour les repas en collectivités

Comment le structurer ?

Retour sur la journée et attentes

Dominique : content d'avoir pu présenter son expérience,

Sylvie : intéressant, projets et questionnement similaires, rentabilité, lien avec les producteurs, quels clients ? Compétences (ou peut-on aller les chercher) – partante pour continuer

Lucie : idem Sylvie

David : permet de se rendre compte qu'on n'est pas seuls, a appris des choses, pistes de réflexion Souhait : comment faire pour ne pas se concurrencer ?

Blanche : + aspects techniques, paysage politique (outils pérennes et rentables avec l'argent public)

Marielle : intéressée d'aborder l'aspect de la commercialisation (comment on démarche) Rem de Hoch : création de mallettes sur les collectivités et les coopératives

Jean-Yves : idem Marielle et organisation logistique amont et aval (sous-traitance, prise en charge,...)

Gil : il repart avec plus de questions qu'en arrivant

Domenica : projet le plus loin en termes de développement. Plein de ressources ; terres, collectivités, main d'œuvre, locaux → infos très intéressantes pour structurer la réflexion

Christian : plus-value de MD pour le partage. Mise ne avant de points critiques à garder en tête pour ne pas se planter. Importance de se coordonner. Enjeu d'une gouvernance plus partagée, il faut que la parole puisse remonter aux personnes d'intérêt.

Melinda : besoin de coordination des projets, intérêt de continuer

Catherine : mise en réseau et mise en contexte

Simon : vivement la prochaine (chez nous ?) les choses changent au niveau politique et macroéconomique

On fait un outil mais comment il va servir, pour qui et comment

- Agriculture (paysans de différentes tailles) – le producteur ne produit pas pour avoir des produits déclassés !
- Commercialisation (outil de commercialisation – société de négociation) - gère les flux entrants et sortant
- Logistique (zones du lavage,...) optimisation de la logistique ++ → outil de transformation et de commercialisation,

Suite le mercredi 29 juin à Lens chez Simon