



• Gab 65 •
Le groupement de l'Agriculture BIO
des Hautes Pyrénées

Dans le cadre de :



Colloque

Produire du légume plein champ : répondre à un nouveau marché

Rencontre au Lycée agricole et forestier
Jean Monnet
- VIC EN BIGORRE -
Jeudi 9 novembre 2017



Organisé par le GAB 65

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

1





Programme



9h30 Introduction et présentation du contexte par Pascal Lachaud

10h15 Table ronde « **Territoire cherche producteurs** »

Avec :

- de Terra Alter
- de Bio Pays Landais
- du Conseil Départemental des Hautes-Pyrénées

14h00 Comment produire du légume plein champ ?

Visite de la ferme de Jean-Pascal Fazillault

Témoignage de Patrice Bounet, producteur de légumes plein champ

Hôtel Libération
28, avenue de la Libération
65 000 Tarbes

Mail : gab65@free.fr
gab65@free.fr - 05 62 35 27 73

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

Introduction

Avec la création de légumeries et l'explosion de la demande des magasins spécialisés, on voit apparaître dans le département des Hautes-Pyrénées des débouchés sûrs et rémunérateurs pour les producteurs de légumes plein champ. Le département, qui n'est pas un territoire historique de production de légumes plein champ, aurait de nombreux intérêts à développer cette production, permettant ainsi de répondre localement à cette demande et de relocaliser la production plutôt que de tout miser sur l'importation.

Le colloque organisé par le GAB65 suit plusieurs objectifs :

- Présenter aux maraîchers, aux polyculteurs et aux porteurs de projet le contexte actuel, la forte demande, et les enjeux

→ **Pourquoi produire du légume plein champ ?**

- Leur présenter, au travers d'une visite de ferme, les techniques de production

→ **Comment produire du légume plein champ ?**

- Lancer une grande réflexion collective, basée sur du débat et de l'échange, pour définir la méthodologie nécessaire pour mettre en place une production de légumes plein champ sur le département

→ **Comment développer la production de légumes plein champ dans le 65 ?**

Organisé grâce aux financements de:

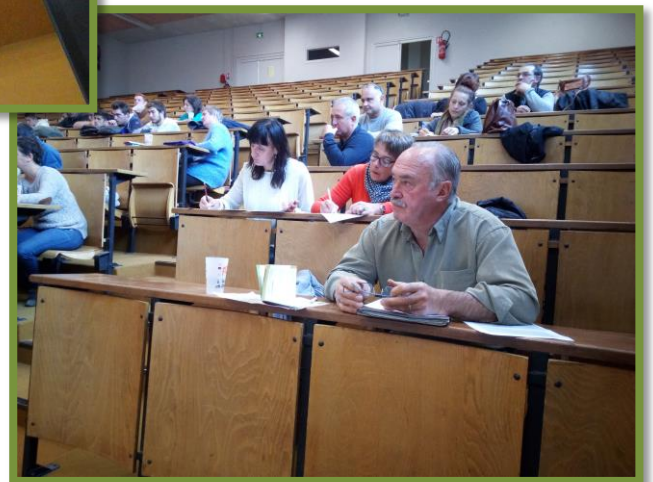


Le GAB 65 est membre du réseau :





Table ronde : « Territoire cherche producteurs »



Contexte et enjeux : introduction

Pascal Lachaud, Directeur du GAB 65

Contexte et historique:

Aujourd'hui, le département des Hautes-Pyrénées compte une trentaine de maraîchers bio pour une surface d'environ 60 ha.

L'Agriculture Biologique départementale et régionale a besoin de structurer ses filières mais aussi de développer la production de légumes de plein champ pour les magasins spécialisés, le demi gros, les grossistes et d'encourager la commande publique notamment en restauration collective.

La Bio départementale pèse 500 emplois agricoles et 150 emplois induits pour un chiffre d'affaire de 12 millions d'euros. Nationalement, c'est un marché de 7,5 milliards pour 35 000 producteurs et plus de 100 000 emplois.

Le contexte départemental offre, grâce à la coopération du GAB 65, de Village accueillant, de la Chambre d'Agriculture et du Conseil Départemental, un outil unique qui est la couveuse

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

d'activité. Plusieurs personnes sont sorties de cette couveuse et exercent désormais en qualité de maraîchers. Le SPIDE de Maubourguet détient 20 ha de réserve foncière qui pourrait être affectée à la culture de légumes de plein champ.

Le Conseil Départemental est en train de créer une légumerie de pré-élaboration des légumes (lavage, épluchage, taillage) pour les collèges mais aussi pour toutes collectivités publiques. GAB 65 a réalisé un accompagnement de 7 collèges du département où il a effectué des diagnostics de sites et des préconisations, et dispensé des formations aux professionnels de la restauration (12 agents formés).

Les Hôpitaux de Lannemezan construisent une légumerie afin de travailler des légumes frais dont 35 T en Bio pour tous les potages. Ce travail a été possible grâce au diagnostic de site et aux préconisations effectuées par le GAB 65 il y a 5 ans. Toutes les équipes de restauration ont été formées par le GAB 65 (42 professionnels).

En 2017, la légumerie Terra Alter a vu le jour. Installée à Marciac, dans le Gers, elle s'est constituée sous forme de SCIC.

Les maraîchers actuels fournissent 55 T de légumes aux Biocoop du département, soit 10 % de leur demande. Or, la demande des Biocoop en légumes est en pleine croissance.

Le collectif existant de maraîchers, bien qu'il se soit structuré et ait accueilli de nouveaux maraîchers, nécessite un appui continu en terme technique, logistique et commercial pour assurer la pérennité des systèmes. GAB 65 accompagne et anime ce collectif depuis 2012, la Chambre d'Agriculture y apporte son appui technique. Il est en soit un cadre de réflexion et d'action incontournable qui peut apporter sa contribution à de futurs porteurs de projet.

Face à tous ces constats, la question se pose de la pertinence de développer la production de légumes plein champ sur notre territoire pour répondre localement à la demande. Et, par la même occasion, comment procéder, suivant quelle méthodologie, pour arriver à lancer et développer une telle production sur le département ?

Voici quelques éléments de réflexion :

Produire des légumes plein champ pour fournir les magasins spécialisés, les légumeries, le marché de demi gros, dont la RHD Bio.

1) Existe-t-il une demande en légumes bios sur les Hautes-Pyrénées et au-delà ?

Au vu des éléments cités ci-dessus, la demande en légumes bios dans le département et au-delà est en pleine expansion.

- Au niveau national, les fruits et légumes bios représentent un marché de 1,3 milliards d'euros dont 300 millions sur vente directe et 42 % d'importation. Ce secteur connaît une progression à deux chiffres.

- Au niveau local, 300 à 500 tonnes de légumes seront à fournir dans les deux à trois ans sur le marché local pour répondre aux besoins des actuelles et futures légumeries, du demi-gros, et des magasins spécialisés. La traduction en surface est moins simple car elle nécessite une

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

traduction en type de légumes (feuilles, racines, cucurbitacée, etc.), mais on peut d'ores et déjà estimer qu'elle ne dépassera pas 25 à 30 ha, avec une très forte technicité.

2) Les producteurs

- Proposer aux agriculteurs bios et conventionnels en céréales de cultiver des légumes de plein champ
- Créer les conditions de l'installation, la conversion de nouveaux producteurs de légumes sur le département des Hautes Pyrénées
- Définir un cadre de réflexion collectif
- Définir le niveau de production, la typicité des productions, la faisabilité individuelle et collective, la sécurisation des productions, la sécurisation des producteurs par la contractualisation, la sécurisation des acheteurs par la diversification des lieux de production
- Identifier des porteurs de projets

2) Le foncier et les conditions pédo-climatiques, l'accès à l'eau

- Identifier le foncier disponible
- Quel dialogue territorial ? Ce projet est-il structurant pour le territoire ?
- Rentre-t-il dans les objectifs des attentes des consommateurs ? Peut-il bénéficier d'un fort soutien car agro-écologique et protégeant la ressource en eau, en terre, en biodiversité
- Quel levier public pour libérer du foncier ? Y a-t-il du foncier libérable ?
- La diversification géographique pour sécuriser les productions et les acheteurs
- Les conditions et les types de sol pour quelle production
- Le nécessaire accès à l'eau pour irriguer

3) Les conditions indispensables de l'accompagnement des porteurs de projet

- Etudier le niveau d'investissements en matériel technique pour les cultures légumières de plein champ
- Identifier les besoins en formation pour répondre à l'appui technique des porteurs de projets en coopération avec le CFPPA
- Travailler sur l'autonomie des systèmes et les rotations
- Anticiper la question de la production de plants, défaillants aujourd'hui dans la chaîne d'approvisionnements ainsi que les intrants en Bio
- Monter un plan de formation en partenariat sur les aspects techniques de production et logistiques (calibrage, colisage, entreposage, ramasse)
- Planifier avec la demande (RHD et magasins spécialisés, demi gros) les volumes et la typologie des productions légumières afin de pouvoir y répondre
- Impliquer la transformation avec Village accueillant, le Conseil Départemental 65, les Hôpitaux de Lannemezan
- Définir la méthodologie d'achalandage avec les opérateurs de la distribution spécialisée, pour les acheteurs de légumes bruts et les acheteurs de légumes transformés

4) Quelles aménités pour le territoire ?

- Création d'emplois et de valeur ajoutée
- Amélioration et valorisation du statut d'agriculteurs fiers de leur métier
- Protection de la ressource en eau
- Limitation des gaz à effet de serre
- Amélioration de l'autonomie alimentaire
- Amélioration de la santé publique

Légumerie Terra Alter Gascogne, à Marciac

Elodie Bonnemaison, gérante

Origine et fonctionnement

La légumerie Terra Alter a été créée en mars dernier et a débuté son activité en juin de cette année. Sa création est née du constat que la demande en produits bios et locaux était bien supérieure à l'offre. Un investissement de 200 000 € a été nécessaire au démarrage.

Statut juridique

La légumerie est une SCIC : Société Coopérative d'Intérêt Collectif. Il s'agit d'un projet d'intérêt général qui rassemble différents types de collaborateurs dont :

- les 4 porteurs de projets initiaux
- 8 des 17 producteurs fournisseurs
- la communauté de communes de Marciac
- l'ESAT de Paget

La SCIC présente des caractéristiques d'une coopérative (1 homme 1 voix, gestion démocratique...) mais c'est aussi une société, ici une SARL, qui a donc un fonctionnement privé et nécessite un équilibre économique.

La SCIC compte 8 salariés dont 3 travailleurs en situation de handicap (1/3 des emplois leur sont réservés)

Fonctionnement

Les producteurs ont besoin d'avoir une visibilité économique, Terra Alter propose donc des contrats à 3 ans, avec des prix fixes sur l'année. Pour l'année 2018, un groupe de travail, composé de producteurs, va retravailler les prix d'achat en fonction de leur coût de revient.

Au niveau logistique, c'est la légumerie qui vient collecter sur les fermes et qui met à disposition les contenants.

Volumes

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

Au démarrage de l'activité, suite à une étude de marché et à la rencontre avec tous les acteurs et potentiels clients, la légumerie s'est fixée un objectif de 100 T en 2017. Ce volume ne sera pas atteint cette année (seulement 60 T).

Pour la suite, un volume de 300 T permettra d'atteindre l'équilibre économique. Puis, à plus long terme, la légumerie souhaite atteindre un volume de 1000 T et développer une conserverie pour pouvoir amortir les pics de production.

Bilan

La SCIC s'est heurtée à plusieurs difficultés depuis sa création. Le fait que la demande existe ne suffit pas. La réalité est plus complexe que ça.

La principale cible de la légumerie est la RHD, or les prix de vente de la légumerie sont 2 à 2,5 fois supérieurs aux prix d'achat des cantines. De plus, les cantines consomment peu de bio local en ce moment car elles sont dans l'attente de ce qui va ressortir des Etats Généraux de l'Alimentation, qui remettent en débat la question du X% de bio local dans les cantines. Elodie Bonnemaïson espère qu'une fois cette question tranchée, la vente en RHD sera plus facile.

Plusieurs nouveaux producteurs souhaitent fournir la légumerie, mais la SCIC attend d'avoir les débouchés.

SICA Bio Pays Landais

Guillaume Landes, technicien de production

L'histoire a débuté en 1999, avec 5-6 producteurs qui se sont regroupés pour avoir un service de commercialisation. Aujourd'hui ce groupement de producteurs comprend une centaine de producteurs de Midi-Pyrénées et d'Aquitaine.

La SICA commercialise les produits des agriculteurs, essentiellement sous forme de produits bruts, auprès de différents clients :

- GMS (59% du CA)
- Expéditions sur Paris (20%)
- Magasins spécialisés
- Agriculteurs pratiquant l'achat/revente sur les marchés

La demande est forte et en croissance. L'activité de Bio Pays Landais augmente de 25% tous les ans. La SICA est donc à la recherche de nouveaux producteurs, et est ouverte à tout le monde, quel que soit le format de l'exploitation. Aujourd'hui Bio Pays Landais travaille avec des exploitations allant de 2000m² à 120 ha.

Planification et prix :

Toutes les cultures sont planifiées un an à l'avance : légumes, variétés, surfaces, périodes.

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :



Les prix par contre, ne sont pas fixés à l'avance. Bio Pays Landais doit suivre le cours des marchés. En effet, la concurrence est rude dans ce secteur, surtout la concurrence française (produits bretons par exemple). Par contre, la concurrence espagnole n'est pas problématique ; en bio le made in France a bien pris. Les prix de vente sont toujours supérieurs aux prix de revient, sauf pour l'ail.

Volumes :

Bio Pays Landais brasse un volume de 6000 T, composé de fruits et légumes de tous types, les principaux étant la carotte, la courgette et la pomme. La SICA n'est pas fermée à aller vers de nouveaux produits originaux, elle est ouverte aux propositions des producteurs.

Aujourd'hui Bio Pays Landais manque souvent de courgette, produit très consommé, et de légumes sous serre (tomates, poivrons, aubergines...). Une serre nécessite généralement un investissement de 140 000 € /ha, ce qui fait peur aux producteurs et les freine. Mais c'est un investissement très rentable, amorti en 5 ans.

A l'inverse, la pomme de terre et les courges sont surproduites.

Logistique :

Bio Pays Landais est un système de commercialisation, dont un des objectifs est de permettre à l'agriculteur de se concentrer sur la production. Ainsi, la logistique est simplifiée au maximum pour faciliter les choses au producteur. La SICA ramasse les produits dans les fermes.



Conseil Départemental des Hautes-Pyrénées

Marie Bernard Claverie, Directrice de l'Education

Naissance du projet

Le département des Hautes-Pyrénées compte 18 collèges, ce qui représente 1 200 000 repas /an. Le Conseil Départemental a pour volonté d'approvisionner ces collèges en produits locaux (objectif de 40% d'approvisionnement local). Or, les collèges sont indépendants en ce qui concerne la restauration : ils ont chacun leur propre budget, font leur propres commandes. Le Conseil Départemental travaille donc depuis 3 ans avec chaque établissement pour faire évoluer les pratiques vers plus de consommation de produits locaux. Cela passe par des actions auprès des élèves, et des formations auprès des cuisiniers pour leur apprendre comment s'approvisionner localement.

Les cuisines des collèges n'ont pas l'équipement et le personnel pour assurer la découpe et la transformation des légumes bruts. D'où l'idée de créer une légumerie commune, pour leur permettre d'acheter des produits bruts locaux.

Un projet de création d'une légumerie à Maubourguet est donc en cours.

Fonctionnement

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :



La légumerie n'achètera pas de légumes. Elle fera de la prestation pour les collèges. Le fonctionnement reste donc le même qu'avant : chaque collège fera ses propres achats, via un appel d'offre. C'est le rôle de la production de s'organiser pour y répondre, en passant par exemple par la SCIC Resto Bio.

La légumerie pourrait également faire de la prestation pour d'autres entités, comme les lycées ou les EHPAD, si ces structures étaient intéressées.

Volumes

Grâce au Plan Alimentaire Annuel, réalisé par chaque collège (travail sur la saisonnalité, la planification, etc.), le Département a une assez bonne vision des besoins. Ils sont estimés à 100 T pour les fruits et légumes.

Prix

Dans les cantines, le prix est contraint : 1,70 à 1,80 €/repas (1,90 dans certains cas). Or, pour permettre l'achat de denrées locales il faudrait compter 1,90 €/repas. Le Département va donc participer financièrement.

Echanges et discussions

• Les plants

Est-ce qu'il manque de plants ?

Le collectif de maraîchers du 65 a connu une situation très difficile l'an passé quand le fournisseur de plants leur a fait faux bond. Il a été très difficile de trouver un fournisseur de plants au dernier moment. Cette crise a eu lieu en février-mars et a entraîné un manque de production en juin-juillet.

Ya t'il des fournisseurs locaux ?

Il n'y a pas de producteurs de plants dans le secteur. Ce n'est pas une terre historique de légumes.

Quelqu'un pourrait-il s'installer sur cette activité ?

Il y a une demande certes, mais les maraîchers sont très exigeants sur la qualité des plants, de laquelle dépend leur production. Il faut donc être très professionnel, très pointu. Il serait difficile de faire confiance à quelqu'un de non expérimenté qui viendrait s'installer dans le secteur.

• Quid des fruits ?

Dans le secteur il n'y a pas de production de fruits bios (ou très à la marge). On compte uniquement des installations en fruits à coques, dues à un effet d'aubaine. On pourrait produire des pommes et des kiwis, qui sont assez demandés.

La demande est forte pour les petits fruits et pour les poires (pas propices dans la zone).

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

La production de fruits nécessite de gros investissements de départ : 40 000 €/ha (pour des tiges courtes). L'investissement est encore plus difficile pour les tiges longues, qui ne produisent qu'après une dizaine d'années.

• RHD et commande publique

Pourquoi ça n'avance pas ?

Le GAB65 et Resto Bio travaillent activement depuis de nombreuses années sur la question. Un travail d'accompagnement conséquent est réalisé dans les cantines. 20 sites ont été ou sont accompagnés par le GAB 65, 120 professionnels ont bénéficié de formation-métier sur les techniques culinaires en Bio mais aussi sur la sensibilisation à l'AB, à la nutrition, au goût. Une offre de formation unique à destination des professionnels, des acheteurs publics, des personnels de service et d'animation existe sur notre département.

Au-delà des questions budgétaires qui ne sont pas un problème en soit car aujourd'hui les retours d'expérience du réseau FNAB en restauration collective situent le budget denrées crues entre 1.75 et 2.10 € pour 50 à 80% de produits Bio dans l'assiette (cuisine centrale de Labastide de Sérou, cuisine centrale de Bruz, etc.), il y a des paradigmes culturels à changer, des freins culturels à lever, des habitudes à faire évoluer, les mangeurs à sensibiliser. Il faut se parler mais surtout être dans une **démarche de progrès où la fonction « achat » finalise la démarche. Trop souvent on demande aux personnels d'acheter** alors qu'il n'y a aucune élaboration concrète de démarche collective. L'accompagnement en RHD est à mettre en parallèle avec celle des agriculteurs en conversion, cela ne peut pas se faire spontanément tant le travail a été modifié dans les cuisines au point que certains professionnels ne sont plus que des assembleurs et non des transformateurs de produits bruts. Les établissements qui ont mis en place les préconisations et sont accompagnés par le GAB 65 arrivent à des taux d'introduction de 15 à 50% de produits Bio. C'est long. Ça n'avance pas vite mais ça avance. Les perspectives sont importantes, mais on part de très loin.

La SCIC Resto Bio constitue une interface primordiale pour la livraison de la restauration collective sociale, elle regroupe une offre collective dont 70% provient du bassin de production. Elle ne décolle pas car la commande publique n'est pas au rendez-vous avec à peine 3,5% d'achats en Bio (chiffres Agence Bio). Il devient urgent que la puissance publique fixe des pourcentages de produits bio locaux à introduire car sinon chacun continue sur sa dynamique. La sécurisation des producteurs devra passer par des appels d'offre engageant techniquement le territoire et les collectivités aux seules fins d'assurer la rémunération et les volumes aux producteurs, la viabilité économique de la plateforme Resto Bio et une juste rémunération des salariés qui y travaillent.

Laureline BOISNAIS-BOURGAION, de Terra Alter tient à souligner que certains cuisiniers font vraiment des efforts et s'impliquent fortement dans l'introduction de produits bios et locaux.

Aujourd'hui la commande publique est faible, mais il faut se tenir prêt. Quand la cuisine centrale de Toulouse voudra du bio, ce sera à coup de 400kg de carottes râpées par livraison. Il faut se préparer pour demain.

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

• Implantation de la légumerie départementale

Qui a décidé l'implantation de cette légumerie sans concertation alors qu'à 30 km il en existe une en Bio ?

C. Laffonta : Le CD des Hautes-Pyrénées a souhaité relocaliser la production pour ses restaurants en offrant le chaînon manquant qu'est la légumerie mais en même temps en incluant la clause sociale afin d'insérer des personnes vers le retour à l'emploi. La vocation est bien celle d'un outil pour répondre à la demande départementale et aux collectivités qui souhaiteraient s'y associer. Dans un premier temps ce sont seulement 3 légumes qui sont retenus en production locale et Bio si cela est possible.

Accompagnement technique des producteurs

Qui accompagnera techniquement les producteurs ? Dans le Gers il y a un technicien chambre pour 100 maraichers

Le GAB 65 a sollicité le CFPPA pour construire avec la CDA 65 et la couveuse d'activité un module d'accompagnement technique.

• Réflexions à mener

- La production de légumes plein champ nécessite de lourds investissements en matériel. Ces investissements pourraient être moindres en réfléchissant à une mise en commun du matériel, par exemple en Cuma. Cela semble compliqué du fait que tout le monde aura besoin du matériel en même temps, mais une planification pourrait s'envisager. Autant la récolte de blé ou de maïs peut se faire à une semaine près, autant pour les légumes, les dates de récolte sont très ciblées. Une réflexion doit donc être menée à ce sujet.

- La production de légume plein champ nécessite en général l'embauche de saisonniers pour les périodes de récolte. Dans le cadre d'un développement de la production de légume plein champ, la question de la main d'œuvre doit être posée : comment trouver la main d'œuvre nécessaire pendant ces pics de travail ?

- Pour se lancer dans la production de légumes plein champ, il faut tout d'abord savoir pourquoi : pour se faire plaisir ? Pour répondre à la demande réelle et sécurisée ? Pour la valeur ajoutée ?

Ensuite, il faut se former techniquement : le légume est un milieu très professionnel qui ne s'improvise pas. Certaines productions peuvent sembler faciles, comme la courge, mais elles ne sont pas intéressantes financièrement.

Organisé grâce aux financements de :

Le GAB 65 est membre du réseau :



Rencontre de l'après-midi



La rencontre s'est déroulée sur la ferme de Jacqueline Tenet et Jean-Pascal Fazillault.

Présentation de la ferme

Après d'autres expériences en maraichage, Jean-Pascal s'est installé en 2011 sur les terres de Jacqueline Tenet avec 1 ha la première année. Ils ont augmenté progressivement leur production et cultivent aujourd'hui 5-6 ha de maraichage + 6 ha de soja, le tout en Agriculture Biologique.

- 2011 : Installation
- 2012 : Montage d'une première serre (3000 m²)
- 2014 : Construction du hangar
- 2016 : Installation d'une 2^{ème} serre (4000 m²)
- 2018 : Association en GAEC

Ils sont 2 UTH, Jacqueline et Jean-Pascal, à travailler sur la ferme. Ils n'emploient pas de saisonniers et ne souhaitent pas embaucher.

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

Ils produisent entre 25 et 30 légumes différents : les légumes standard, ainsi que radis noir et choucroute.

Leurs ventes sont réparties comme suit :

- Marché de Vic en Bigorre le samedi : représente 50% du chiffre d'affaires
- Les magasins Biocoop de Tarbes et de Lourdes
- Autres magasins spécialisés
- Collèges et lycées (en légumes bruts)
- Bio Pays Landais (en dépannage. Ce débouché sera développé en 2018 : 2-5 %)
- Terra Alter : très peu
- Vente directe : 2%

Le circuit le plus intéressant reste le marché de Vic : plus rémunérateur, payé immédiatement, il permet d'écouler autant de volume que les autres circuits.

Chaque année, ils plantent un certain volume. Si tout part facilement, ils augmentent le volume l'année suivante.

Témoignage de Patrice Bounet

Patrice est agriculteur à Lectoure dans le Gers. Il a arrêté le maraichage sous serre pour se consacrer au légume plein champ. Il produit des melons (3,5 ha), des courges (5 ha) et des oignons (5 ha). Il produit également des grandes cultures, notamment pour le besoin en rotation, et des plantes aromatiques.

Sa principale problématique est l'optimisation des coûts, passer le moins de temps possible sur la culture. Il recherche le meilleur rendement ; pour cela, il utilise entre autres du matériel de grandes cultures qu'il retape et arrange.

L'intégralité de la production légumière est vendue à Bio Pays Landais. Le prix n'est pas forcément le plus rémunérateur mais toute sa marchandise part, et lui peut se consacrer à la production.

Echanges et discussion

La question des plants

Jacqueline et Jean-Pascal, avec d'autres maraichers du 65, se procurent les plants chez Briand à travers des achats groupés. Patrice se fournit chez Printemps du Lot, notamment pour les plants de melon et de butternut. En effet, il préfère partir de plants pour les butternut, mais fait ses semis pour les citrouilles.

Les producteurs sont exigeants sur la qualité des plants qu'ils achètent. Produire des plants, c'est un vrai métier.

Stockage

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

Les poireaux et les carottes se conservent au champ. Les légumes qui posent le plus de problèmes de stockage sont les brocolis, les salades et les tomates. Le brocoli doit être refroidi tout de suite après la récolte pour éviter qu'il fleurisse, soit au frigo soit par hydrocooling.

Patrice possède un petit frigo pouvant contenir 3-4 palettes dans lequel il stocke ses salades, qui partent tous les jours. Il stocke ses courges en palox, dans un hangar isolé et ventilé.

Jacqueline et Jean-Pascal ont aménagé récemment une chambre tempérée pour le stockage des patates.

Conditions pédo-climatiques

Les conditions pédologiques ont surtout une importance pour les légumes racines, comme les carottes, qui ne poussent qu'en sols très sableux. Pour les autres légumes, l'importance du sol est moindre. Les tomates, concombres et courges, par exemple, poussent sur tous types de sols.

Les myrtilles ne poussent qu'en sols acides.

Le melon n'est pas adapté au climat local car il nécessite un certain nombre de jours de chaleur en seulement 3 mois de culture (de mars à juin pour les plus précoces).

Les charges

Un gros investissement en termes de matériel est nécessaire au départ. C'est souvent un frein important pour se lancer. Mais une fois acquis, le matériel peut se garder 30 ans et s'amortir. L'atelier le plus coûteux n'est donc pas le matériel mais la main d'œuvre. Patrice engage une dizaine de saisonniers pour les périodes de récolte. Cela représente un coût très important, sans compter que la main d'œuvre, non fidélisée, est difficile à trouver. L'achat de plants représente également une charge importante.

Réflexions sur le projet légume plein champ

- Maraîcher et producteur de légume plein champ sont deux métiers distincts, deux systèmes de production différents. L'activité de Jean-Pascal et Jacqueline, par exemple, peut être qualifiée de gros maraîchage mais ce n'est pas de la production de légumes plein champ.
- La production de légumes par un céréalier qui se diversifierait ne semble pas pertinente si elle est faite avec amateurisme. Le légume plein champ nécessite un savoir-faire et du professionnalisme. Il faut s'y consacrer pleinement. Il est préférable que le légume soit la production principale et les céréales un complément, plutôt que l'inverse.
- Il pourrait y avoir des installations de producteurs légumes plein champ, mais pour que cela fonctionne et perdure, il faut que ce soit la volonté des porteurs de projet eux-mêmes et que ça ne vienne pas d'une commande politique.

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

Visite de la ferme

Visite de la chambre tempérée pour le stockage des patates

Observation du matériel

Jean-Pascal est sur-mécanisé car il est passionné de mécanique : il rachète des occasions, les retape, les modifie, les transforme.

Il a un bruleur, un désherbeur thermique, mais dont il ne sert que très peu car ce matériel est efficace contre les dicotylédones alors que lui est confronté surtout à des graminées.

Il a également une arracheuse à patate, mais dont il ne se sert que pour les variétés précoces. Après, il prête ce matériel aux collègues.

Observation des deux serres :

La première, installée en 2012, fait 3000 m² et a été acquise d'occasion pour seulement 5000€. Jean-Pascal a été la démonter, ce qui a représenté trois semaines de travail, puis l'a remonté ici. La deuxième, de 4000 m² a coûté 100 000 € (coût du montage compris).

Tour des parcelles

Jacqueline et Jean-Pascal nous ont fait faire le tour de parcelle. Les participants ont pu voir les différentes productions en cours, profiter des explications des maraichers, et échanger librement sur les itinéraires techniques, les choix culturels, les rendements, etc.

Nous avons par exemple pu comparer deux champs de carottes, le premier semé avant le 10 juillet et totalement envahi par les mauvaises herbes malgré plusieurs phases de désherbage, et le second, semé le 5 août et très propre sans avoir eu besoin de désherber mécaniquement.

Pour aller plus loin :

- Fiche technique Produire des légumes primeurs de plein champ – Sud et Bio, 2014
Disponible sur le site internet www.gab65.com/fiches-techniqueshematiques

L'organisateur de ce colloque



Le GAB 65 c'est quoi ?

Le GAB 65 est une association loi 1901 qui œuvre depuis 1998 au développement de la Bio dans les Hautes Pyrénées. Son ambition : proposer une démarche alimentaire alternative avec la solidarité et la coopération entre tous les acteurs.

Du bio dans les cantines

Mission initiale portée par le GAB depuis 2004 dans l'objectif de favoriser l'intégration de produits bio dans les cantines. Pour cela le GAB 65 forme et accompagne les sites de restauration (cuisiniers, gestionnaires, agents de service, acheteurs), les élus, et les mangeurs.

Organiser la commercialisation et la coopération

- 2007 : Création de la SCIC Restobio, interface entre la production et les sites de restauration collective.
- 2010 : Création de la Coopérative Alti Pyrénées Bio, « vente directe collective » de viande bio.
- 2013 : Création de la SCIC l'Odysée d'Engrain, transformation de céréales en pâtes
- Accompagnement d'un collectif de maraichers

Accompagner et conseiller les producteurs

- Former et informer les producteurs bios et conventionnels dans le but d'améliorer leurs techniques de productions
- Organisation de formations VIVEA (ouvertes aux producteurs bio et conventionnels)
- Organisation de rencontres techniques « bout de champ » sur les fermes
- Accompagnement des conversions

Promouvoir l'agriculture biologique

- Présence dans les grands évènements (salon agricole, foires locales...)
- Réalisation d'une plaquette des producteurs bios du département
- Organisation des évènements Terr'eau Bio : échanges techniques entre agriculteurs bios et conventionnels

La Bio pour Tous

Programme Territorial de Coopération Economique avec les acteurs du territoire
Solidarité et sensibilisation à une alimentation plus saine

- Visites de ferme Bio
- Ateliers culinaires Bio
- Production de légumes Bio pour des familles en situation d'exclusion
- Programme d'accès à des produits Bio pour des familles en situation d'exclusion

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :



• Gab 65 •
Le groupement de l'Agriculture **BIO**
des Hautes Pyrénées

Colloque

Produire du légume plein champ : répondre à un nouveau marché



• Gab 65 •

Le groupement de l'Agriculture **BIO**
des Hautes Pyrénées

Hôtel Libération
28, avenue de la Libération
65 000 Tarbes

Mail : gab65@free.fr
gab65@free.fr - 05 62 35 27 73

Organisé grâce aux financements de:

Le GAB 65 est membre du réseau :

18