

## LEGUMERIE DE LA FERME DE LA HAYE

Développement de l'approvisionnement  
de la restauration collective en légumes bio et locaux

### Contexte

Située au cœur de la zone de captage prioritaire de Flins-Aubergenville et sur les communes de Flins-sur-Seine et des Mureaux (78), la Ferme de la Haye avec ses 145 ha accueille trois producteurs biologiques : deux maraîchers et un céréalier. Avant leur installation, les terres de l'exploitation étaient menacées par un projet de construction de circuit de Formules 1. Mais en 2010, via l'intermédiaire de la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) et en partenariat avec l'Agence de l'Eau Seine Normandie et le Conseil Régional Ile-de-France, l'Agence des espaces verts rachète ces terres avec l'intention d'y maintenir une activité agricole respectueuse de l'environnement. Les trois agriculteurs s'installent en location.

Dès son arrivée, le céréalier, Xavier Dupuis, envisage de développer l'approvisionnement de la restauration collective en légumes bio. Il est convaincu que l'offre est loin d'équilibrer la demande en Ile-de-France et il produit déjà des carottes de plein champ. Les freins sont rapidement identifiés : il ne peut pas répondre aux attentes de la restauration collective car elle recherche de gros volumes et des produits dits de 4ème gamme, c'est-à-dire prêts à l'emploi (lavés, épluchés et éboutés), ou encore mis sous-vide, apertisés voire surgelés. Son passé professionnel dans l'agroalimentaire lui a permis de rencontrer un opérateur de la restauration collective avec lequel il commence à imaginer un projet de création d'un outil de transformation des légumes bio locaux.



Chaîne de tri et de lavage des légumes bio  
(Source : Marie-Dominique Tatard)

De son côté, l'agence de conseil Vivrao, spécialisée dans l'accompagnement des acteurs de la restauration collective vers un approvisionnement en bio local, est confrontée au même problème en Ile-de-France : elle parvient seulement à introduire des yaourts et des pommes dans les cantines car l'offre bio locale en légumes ne correspond pas aux besoins de la restauration collective.

En août 2010, un appel à projet lancé par la DRIAFA (Direction régionale et interdépartementale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt d'Ile-de-France) décide Xavier Dupuis et Vivrao à se lancer dans le projet de légumerie.

**Thème** : Développement économique et ressources locales

**Sous-thèmes** : Agriculture biologique ; Circuits courts ; Organisation collective

### Mots clés

Agriculture biologique, légumes de plein champ, légumerie, restauration collective

**France / Île-de-France / Yvelines / Flins-sur-Seine et les Mureaux**

### Types de bénéficiaires

Agriculteurs de la CUMA, organismes partenaires du projet, acteurs de la restauration collective (entreprises privées et collectivités), convives

### Coût du projet

Montant et sources de financement :

- Etude de faisabilité 61 000 € (DRIAFA 30 500 €, Vivrao 30 500€)
- Création légumerie 206 400 € (X. Dupuis et CUMA Bio Val-de-Seine 109 305 €, AESN 50 000 €, CRIF 37 676 €, LEADER 9 419 €)
- Adaptation légumerie 35 300€ (X. Dupuis et CUMA Bio Val-de-Seine 19 400 €, CRIF – PRIMHEUR 9 300 €, LEADER 6 540€)

### Dates du projet

Début : janvier 2011  
Fin : en cours

## Objectifs visés

- Pérenniser l'activité agricole des agriculteurs
- Diversifier et sécuriser les circuits de commercialisation et les débouchés des agriculteurs
- Améliorer le revenu des agriculteurs
- Faciliter l'accès de la restauration collective aux légumes bio franciliens
- Produire une gamme diversifiée de légumes transformés en laissant la possibilité aux agriculteurs de se spécialiser dans la production d'un légume
- S'organiser pour partager les frais d'investissement
- Avoir une structure économique viable
- Travailler en partenariat avec d'autres organismes de développement
- Faire de la légumerie une installation pilote

## Présentation résumée

### Lancement du projet

En 2010, Vivrao propose à X. Dupuis de répondre conjointement à l'appel à projet lancé par la DRIAAF dans le cadre du Plan bio État-Région et intitulé « Animation de filières de produits issus de l'agriculture biologique ». Cet appel à projet permet de financer l'étude de faisabilité du projet ainsi de l'impulser. Pour ce faire, X. Dupuis et Vivrao contactent :

- le Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile-de-France (GAB),
- la Fédération Nationale des Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole (FN CUMA) alors partenaire du projet Casdar ATOMIC (Ateliers de transformation modulaires innovants et collectifs),
- la Fédération Régionale des CUMA d'Ile-de-France (FR CUMA)
- et l'association Isomir (Industrialisation solidaire en milieu rural) qui facilite la création d'ateliers de transformation agroalimentaire fermiers et artisanaux en proposant des ateliers modulaires, un accompagnement et une aide au financement.

Le projet de création de la légumerie bio de 4ème gamme sur la ferme de La Haye est accepté par la DRIAAF. Il débute en janvier 2011.

Le 13 janvier 2011, une réunion permet aux différents protagonistes de prendre connaissance des compétences des uns et des autres puis de se répartir les tâches. Un comité de pilotage est mis en place. Il se réunira en mars, juin, octobre et décembre. En mars 2011, lors de la première réunion du comité, les partenaires « extérieurs » sont invités à apporter des améliorations au projet en fonction de leurs compétences respectives : DRIAAF, collectivités territoriales (communes, conseils généraux, conseil régional), cuisines autogérées et entreprise de restauration collective sont présentes.

### Montage technique

Entre janvier et octobre 2011, la FR CUMA Ile-de-France et le GAB se chargent d'identifier des agriculteurs intéressés par le projet. Sollicitée en tant que prestataire, la FD CUMA de l'Eure prend en charge l'accompagnement du groupe d'agriculteurs pressentis afin de déterminer si le modèle CUMA conviendrait pour financer, gérer et utiliser collectivement la légumerie. Une fois le choix effectué, elle organise un ensemble de réunions avec les producteurs pour définir les statuts et le règlement intérieur, puis les accompagne dans les démarches administratives



(5 jours d'animation au total). Le 12 septembre 2011, la CUMA Bio Val-de-Seine est créée. Elle rassemble Fermes bio d'Ile-de-France (FBI, une association de 25 producteurs bio créée par le GAB en juin 2011 et chargée de la commercialisation des produits à la restauration collective et aux magasins spécialisés bio) qui assure la trésorerie de la Cuma ainsi que quatre agriculteurs bio :

- Xavier Dupuis, céréalier et légumier à la ferme de la Haye, président
- Olivier Ranke, polyculteur et éleveur à Chaussy (95), secrétaire
- Grégory Veret, maraîcher à Bennecourt (78)
- Damien Bignon, polyculteur et éleveur de poules pondeuses à Feucherolles (78)

La Cuma permet à ses adhérents (adhérents directs ou membres de FBI) d'utiliser la légumerie moyennant rémunération, puis de récupérer les produits transformés pour les commercialiser.

Durant la même période, Isomir et X. Dupuis travaillent à la conception et à l'organisation de l'atelier modulaire de transformation : définition des diagrammes de fabrication, des besoins en outils, des règles d'hygiène et de conservation des produits, fixation des DLC. Le Centre Technique de Conservation des Produits Agricoles d'Amiens et le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole d'Yvetot réalisent des tests de conservation des produits et des essais sanitaires. De même, la Direction départementale de la protection des populations, dont la prise de contact est facilitée par la DRIAAF, apporte son appui sur des points précis relatifs à l'hygiène et au règlement agriculture biologique.

### Montage financier

Entre mai et octobre 2011, Isomir et le GAB effectuent une étude de faisabilité économique de l'atelier et identifient les besoins de financement.

De janvier à décembre 2011, X. Dupuis monte des dossiers de demande de subventions et la CUMA Bio Val de Seine accompagnée du GAB IdF sollicite une aide auprès de l'Agence de l'Eau Seine Normandie (AESN) pour une partie des investissements.

Finalement, grâce à l'appui de la DRIAAF, les subventions du Conseil régional d'Ile-de-France (CRIF) PRIMHEUR (pour la modernisation des exploitations spécialisées) et PREVAIR (pour la diversification des exploitations) combinées aux aides LEADER (Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale) du GAL Seine Aval\*, permettent à X. Dupuis d'investir dans les équipements d'épluchage, parage, éboutage, lavage et conditionnement ainsi que dans une chambre froide pour les matières premières et un hangar abritant la légumerie. La Cuma Bio Val-de-Seine quant à elle, avec l'aide de la subvention AESN investit dans les modules, une chambre froide, la ligne de conditionnement (lavage, triage, calibrage) et du petit matériel.

Le Conseil régional finance également la réalisation des tests de conservation des produits via l'Aide Régionale à l'Alimentation de Qualité (ARAQ).

### Construction de l'outil

Au cours de l'année 2011, le bâtiment est dessiné et deux dépôts de dossier sont nécessaires pour obtenir le permis de construire. Puis les travaux d'installation (construction du hangar et installation des modules) sont réalisés.

\* Le Groupe d'Action Locale Seine Aval permet, grâce à une enveloppe du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural, d'appuyer les initiatives de développement agricole et rural de son territoire.



## Identification des débouchés

De janvier à décembre 2011, Vivrao et FBI prennent en charge l'aval de la filière. En mobilisant les acteurs de la restauration collective avec lesquels elle est habituée à travailler, Vivrao décroche une première commande de 30 tonnes de carottes (l'équivalent de la production annuelle de carottes de la Ferme de La Haye) auprès d'Elior Restauration Enseignement. Cette filiale du groupe Elior, le leader de la restauration collective scolaire en France, prend à ce moment des engagements forts vis-à-vis des collectivités franciliennes pour proposer des produits bio et locaux. La société de conseil et de distribution de produits alimentaires, Acade & Bio joue le rôle d'intermédiaire entre la Cuma et Elior. Fermes Bio Ile-de-France et Acade & Bio deviennent les clients directs de la Cuma. Ils référencent les producteurs de la Cuma auprès de leurs clients, gèrent les appels d'offres, centralisent les produits, transmettent les commandes et s'occupent de la logistique (une société de transport frigorifique livre les produits de la Cuma aux cuisines). Les deux structures gèrent aussi la planification des besoins de la restauration collective et facilitent ainsi la planification des cultures.



## Lancement de l'activité

Fin 2011, l'ensemble des partenaires participe à la rédaction d'un guide méthodologique à l'usage des producteurs en recherche de diversification et de valorisation de leurs productions. Il s'intitule « Monter un atelier de transformation de légumes en partenariat » et constitue le premier retour d'expériences du projet.

Le 2 janvier 2012, l'atelier de transformation entre en fonctionnement. Lors du premier trimestre 2012, Elior Restauration Enseignement écoule les 30 tonnes de carottes biologiques produites sur la ferme de la Haye et prêtes à l'emploi dans 700 cantines franciliennes.

Le 4 mars 2012, la légumerie est inaugurée en présence de plus de 200 personnes grâce à une présentation-visite de la légumerie et une table ronde sur les leviers de développement de l'agriculture biologique francilienne concernant la structuration des filières et la préservation de la ressource en eau (avec des représentants CUMA Bio Val-de-Seine, VIVRAO, DRIA AF, CRIF, AESN, GAL Seine Aval, Safer, Chambre d'agriculture Ile-de-France ouest et GAB Ile-de-France). De nombreux media nationaux et locaux, généraux et spécialisés ont relayé l'événement.

## Pérennisation de l'activité

A l'issue de la première campagne, il apparaît que les exigences de la restauration collective sont beaucoup plus élevées que ce qu'impose la réglementation sanitaire et donc que les objectifs que s'était fixés la Cuma. De plus l'estimation en main d'œuvre de deux personnes pour faire fonctionner la chaîne de transformation se révèle insuffisante ; la pratique montre qu'il faudrait six personnes en moyenne. Pour ces raisons, la Cuma investit en 2013, dans des vestiaires, un sas hygiène, un bureau et des équipements supplémentaires.

Depuis 2013, l'outil permet de préparer des légumes de 4<sup>ème</sup> gamme, principalement des carottes mais aussi d'autres légumes d'hiver issus des producteurs de FBI. De plus, la préparation de produits frais (pommes de terre ou carottes lavées) en filets ou en cagettes à destination de magasins bio ou d'opérateurs de la restauration collective qui sont en mesure d'éplucher, se développe. Fermes Bio Ile-de-France et Acade & Bio, continuent de faire le relais entre les producteurs de la Cuma et les clients (Elior, le partenaire historique mais aussi d'autres opérateurs en restauration collective concédée ou autogérée et des

magasins bio). X. Dupuis assure la gestion de la légumerie, les relations producteurs et intermédiaires, le recrutement et l'encadrement des salariés. Fin 2014, un des agriculteurs quitte la Cuma car il arrête son activité de production de pommes de terre.

## Résultats

- Installation puis adaptation de modules et d'équipements pour le triage, le calibrage, le lavage, l'épluchage, la découpe et l'emballage des légumes.
- Recrutement de dix salariés embauchés par la Cuma entre août et mars, et par X. Dupuis entre mai et juillet pour le désherbage manuel de ses parcelles. Un des salariés est issu du chantier d'insertion agricole Agir Combattre Réunion jouxtant la ferme de la Haye.
- Produits correspondant aux attentes de la restauration collective. Entre septembre et mars, sont produits des légumes bruts triés, calibrés, brossés et conditionnés et des légumes de 4<sup>ème</sup> gamme. La gamme est diversifiée : carotte, betterave rouge, céleri, choux rouge, choux blanc, pomme de terre. La localisation de la légumerie et l'origine francilienne des produits sont des points forts pour la réponse aux appels d'offre (bio et local).
- Capacité optimale de 200 tonnes de produits finis de 4<sup>ème</sup> gamme par an non atteinte. X. Dupuis est le premier utilisateur. Ses carottes représentent 80% du volume transformé. La demande stagne car les opérateurs de restauration collective semblent n'utiliser des produits biologiques que ponctuellement et le prix reste un frein pour eux.
- Prise de conscience des inconvénients de l'installation modulaire pour la légumerie : problème des marches à l'entrée et à la sortie des modules qui compliquent le déplacement de charges lourdes, impossibilité de démonter les blocs pour l'entretien (fuites, problèmes électriques), type de revêtement choisi inadapté, ... Des dépenses supplémentaires ont été effectuées pour pallier ces problèmes.
- Pérennisation de l'activité des agriculteurs. Notamment celle de X. Dupuis pour qui l'installation aurait été très difficile sans l'activité de transformation des carottes.
- Maintien de l'agriculture maraîchère et de sa contribution à l'identité paysagère du territoire. Réduction des pollutions liées aux produits phytosanitaires et protection de l'aire d'alimentation de captage.
- Confrontation des partenaires à un projet nouveau, ce qui leur a permis de développer de nouvelles connaissances et compétences techniques, et prendre du recul sur leur accompagnement technique (grande implication des chargés de mission) voire financier pour Isomir (recentrage vers un public d'artisans plus réceptif au mécanisme d'apport en compte courant d'actionnaire).

## Perspectives

- Interrogations sur la rentabilité économique de l'outil. Les coûts élevés des investissements et de la main d'œuvre rendent la légumerie, qui traite des produits à faible valeur ajoutée, peu compétitive face aux outils industriels qui font de grosses économies d'échelle.
- Développement de la demande en produits locaux en restauration collective. Le 14 janvier 2016, une proposition de loi visant à porter à 40 % la part de produits locaux, de saison et sous signes de qualité (dont



20% de produits bio) dans les cantines publiques d'ici à 2020 a été votée. Dans cette optique, la Cuma souhaite se rendre plus visible afin d'améliorer l'utilisation de l'outil.

- Besoin de faire évoluer la légumerie. Idée de déplacer la légumerie au sein d'un bâtiment spécifique pour faciliter son utilisation et son entretien (actuellement dans le hangar de stockage des produits bruts).

## Points d'intérêts

- Projet innovant : cet équipement est l'unique atelier de transformation 4ème gamme de légumes bio d'Ile-de-France (aussi l'un des premiers en France). Il constitue un des chaînons manquants pour généraliser l'entrée des légumes bio dans tous les restaurants collectifs.
- Projet nouveau pour tous les partenaires (outil nouveau, type de CUMA nouveau avec adhésion d'une coopérative) : manque d'expertise pour certains d'entre eux mais possibilité de faire des propositions et de les expérimenter.
- Projet efficace d'un an seulement. Projet soutenu et amendé durant tout son déroulement par une diversité d'acteurs essentielle à sa réussite.
- Projet intéressant : un équipement géré par les producteurs eux-mêmes, organisés en CUMA.
- Projet intéressant pouvant servir de référence dans la structuration des filières biologiques en circuits de proximité à gros volumes.



*Carottes sur la chaîne de tri et de lavage (Source : Marie-Dominique Tatar)*

## Enseignements

Le projet a permis d'identifier les leviers suivants :

- Avoir des porteurs de projet prêts à s'engager, à prendre des risques et ayant une forte capacité d'investissement.
- Prendre le temps de faire naître puis vivre le collectif.
- Bénéficier d'un fort portage politique du projet (DRIAAF, Conseil régional).
- Regrouper des agriculteurs récemment installés et des agriculteurs expérimentés pour améliorer la crédibilité du projet auprès des banques.
- Bien réfléchir au statut de l'organisation de producteurs et à ses avantages et inconvénients. Par exemple, le statut CUMA facilite l'investissement et

l'accès aux aides financières mais peut poser un problème de gouvernance et de dépendance lorsque les parts sociales sont déconnectées de l'utilisation de l'outil. Il rend également impossible l'achat de produits en direct et ne facilite pas le travail avec des structures non agricoles.

- Etre conscient que faire de la transformation agroalimentaire est un métier. Les légumes de 4<sup>ème</sup> gamme exigent de savoir travailler en flux tendu sur des produits à durée de vie limitée. La restauration collective scolaire demande de savoir travailler par à-coups (vacances).
- S'appuyer sur des organismes aux compétences complémentaires et expérimentés dans le domaine de la transformation des légumes qui est très différent de celui de la transformation d'autres produits agroalimentaires (viande, produits laitiers).
- Etre capable de comprendre les attentes et contraintes (réglementation hygiène et sécurité alimentaire, saisonnalité des produits, ...) de chacun et de s'y adapter.
- Bien calibrer l'outil au départ en s'appuyant sur une analyse des besoins en volume, fréquence, prix, conditionnement et de l'offre en légumes dédiés à la légumerie (respect d'un cahier des charges, motivation).
- S'assurer que les volumes fournis par les producteurs seront suffisants pour faire fonctionner l'outil. Envisager par exemple, un outil mixte bio-conventionnel si l'apport en produits bio est insuffisant.
- Ne pas sous-estimer les besoins importants en main d'œuvre que réclame une légumerie.
- Avoir un réel engagement des clients finaux et un respect de cet engagement dans la durée.
- Anticiper les besoins de la restauration collective et encourager ses acteurs à s'engager longtemps en avance concernant les produits, les volumes et les périodes de livraison souhaités.

**Pour en savoir plus :**

Nom du contact : Xavier DUPUIS, agriculteur  
Structure / organisation : Ferme de la Haye / Cuma Val Bio Ile-de-France  
Téléphone : 01 76 50 66 91  
E-mail : [rvxdps@hotmail.com](mailto:rvxdps@hotmail.com)

[Page Inauguration légumerie - Site du Groupement des agriculteurs bio d'Ile-de-France](#)

[Site de Fermes bio d'Ile-de-France](#)

**Rédacteur de la fiche :**

Amélie Bresson,  
Département 3DFI de la  
Bergerie nationale de  
Rambouillet  
[amelie.bresson@educagri.fr](mailto:amelie.bresson@educagri.fr)

**Date de rédaction :**

26/02/16

**Dernière mise à jour :**

28/04/16

Réalisé avec le soutien financier de :

