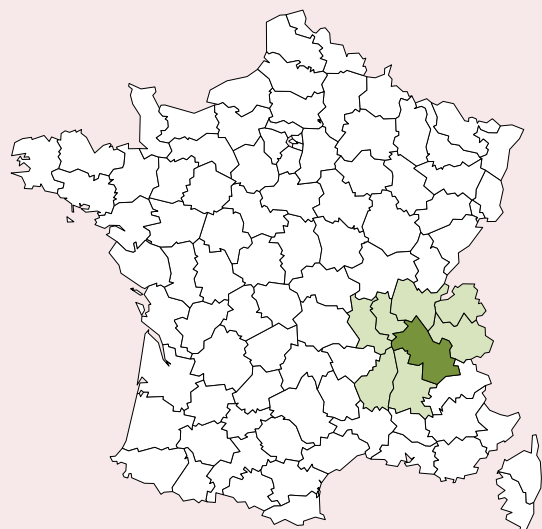


Récit d'expérience de projet d'atelier de transformation collectif

Projet local de légumerie – Pays Voironnais



Commune de Moirans
Isère



»»»» Le projet, en bref...

Le projet est né en 2006, suite à la demande d'un opérateur de la restauration collective qui fournit entre 8 000 et 10 000 repas par jour. Cet opérateur local souhaite pouvoir davantage intégrer des légumes locaux, mais il ne dispose pas de légumerie dans sa cuisine centrale. Il s'agit également d'offrir un nouveau débouché aux agriculteurs de la région grenobloise.

La réflexion a été conduite dans un premier temps par l'ADAYG (Association de Développement de l'Agriculture Grenobloise). Puis, suite à la disparition de l'ADAYG, le projet est repris par les collectivités territoriales : Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais (CAPV) et Communauté d'Agglomération Grenoble Alpes Métropole (La Metro). L'objectif est de construire une légumerie, atelier de transformation de légumes locaux 4^{ème} gamme. La SARL AB Epluche a été retenue pour exploiter l'outil qui sera construit et a déjà démarré son activité en louant la légumerie d'une cuisine centrale de collectivité de l'agglomération grenobloise.

»»»» Fonctionnement de l'atelier

Organisation des activités

La SARL AB Epluche achètera les légumes aux agriculteurs du territoire pour les préparer, les conditionner puis les vendre notamment aux structures de restauration collective. La légumerie répond à une logique de circuit long puisque la SARL AB Epluche constitue un intermédiaire entre les producteurs et les opérateurs de restauration collective.

La SARL est constituée de deux agriculteurs, dont un maraîcher bio, et d'une personne en reconversion professionnelle.

Gouvernance

Les décisions concernant le fonctionnement de la légumerie sont prises par la SARL. Des contrats seront passés avec les agriculteurs fournisseurs de légumes.

Lien au territoire

La SARL permettra d'approvisionner les structures de restauration collective de l'aire urbaine grenobloise en légumes issus de l'agriculture locale. Ce projet de valorisation des produits locaux (bio ou non bio) a été largement soutenu par les différentes collectivités du territoire.

Mémo

Ouverture de l'atelier en 2014

Statut juridique : SARL

Activités : préparation et conditionnement de légumes 4^{ème} gamme

Une vingtaine de producteurs impliqués

Prévision de volume transformé : 530 tonnes de légumes bruts par an

10 salariés

Investissement : 1,4 millions d'euros HT (sans le matériel spécifique)

Financement (bâti, terrain, accompagnement, ingénierie de projet,...) : Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais et Communauté d'Agglomération Grenoble Alpes Métropole avec les aides de la région Rhône-Alpes (PSADER), du conseil général d'Isère, LEADER, GIP – Fonds départemental d'investissements agricoles et agroalimentaires (38 %)

»»»» Emergence du projet

Emergence de l'idée

2006 – 2007 : Un opérateur de la restauration collective manifeste son envie de travailler avec des produits de qualité issus de l'agriculture locale. Cette société commence à travailler avec des producteurs de la région pour s'approvisionner en produits locaux (fromages, fruits notamment), mais il se rend vite compte qu'il n'est pas possible de faire rentrer des légumes bruts dans la cuisine, d'où la nécessité de préparer des légumes prêts à l'emploi.

Définition du projet et des objectifs communs

2008 : Le territoire, animé par les différentes collectivités locales, souhaite soutenir et promouvoir une agriculture de proximité ayant une fonction alimentaire pour les bassins de consommation et une fonction d'aménagement du territoire. Ce projet n'est pas issu de la volonté d'un collectif de producteurs, mais d'une volonté politique. Les collectivités locales veulent mettre en place un outil de préparation de légumes 4^{ème} gamme pour :

- Répondre à la demande de la restauration collective en légumes locaux à des prix qui restent compétitifs par rapport à ceux du marché
- Permettre une accessibilité à tous à des produits locaux de qualité via la restauration collective
- Soutenir le développement du maraîchage sur le territoire en offrant un débouché aux maraîchers locaux
- Créer des emplois pour des personnes en situation de handicap

La Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais et la Communauté d'Agglomération Grenoble Alpes Métropole ont décidé de porter ensemble le projet, c'est-à-dire assurer la construction de la légumerie et de la remettre à la société qui l'exploitera sous forme de crédit-bail.

»»»» Construction du projet

2008 – 2009 :

- Première étude de faisabilité technique, juridique et économique du projet
- Etude de 3 lieux possibles d'implantation dont une concernant l'implantation de la légumerie sur le site de l'abattoir de Grenoble, mais idée abandonnée par la suite
- Décisions des collectivités de porter le projet

2010 – 2011 :

- Etude sur les prix et les coûts de production, afin de vérifier si les produits de la légumerie seraient compétitifs
- Conduite d'une étude de programmation préalable à la construction du bâtiment

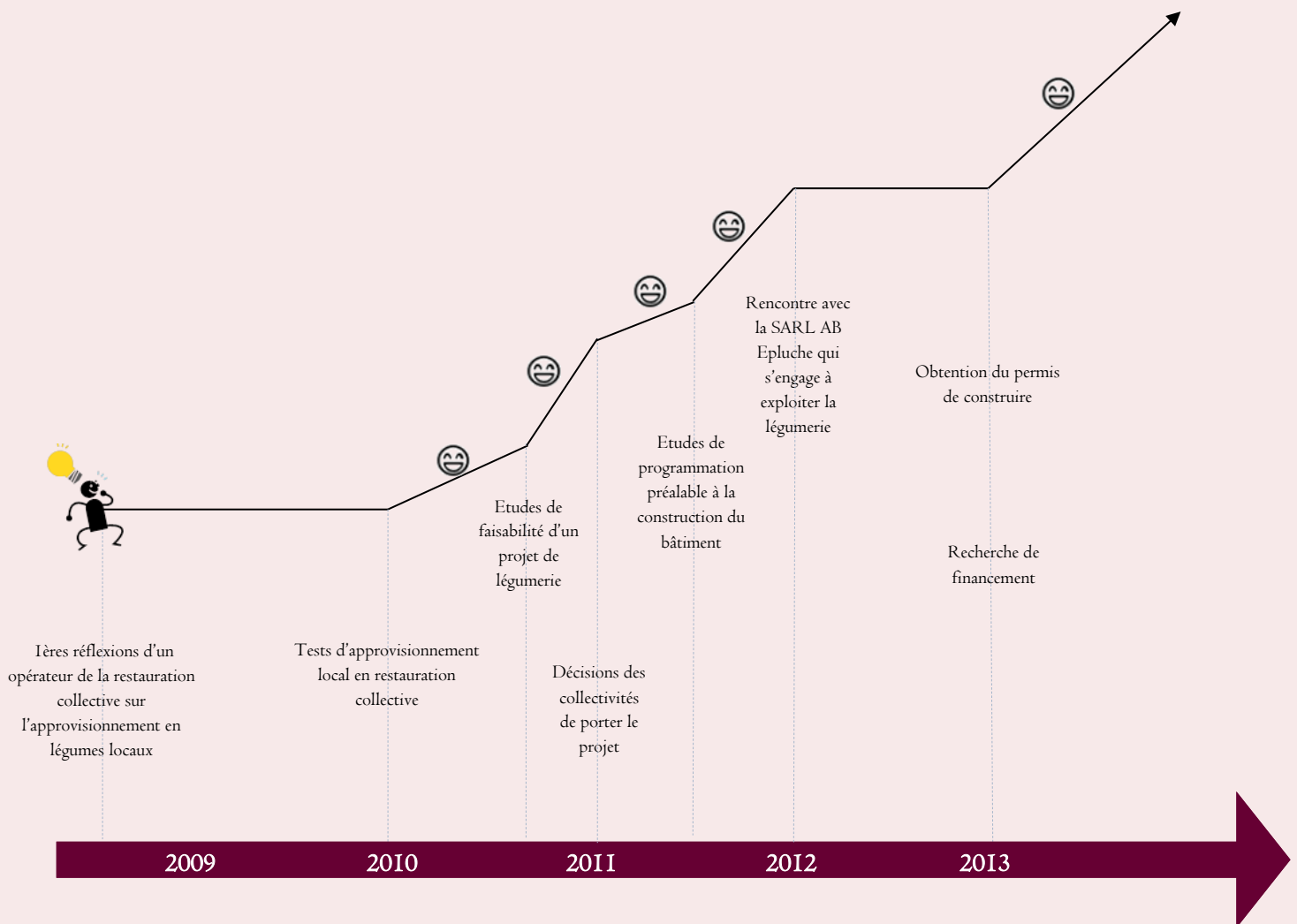
2012 : Rencontre avec la SARL AB Epluche qui exploitera la légumerie sous forme de crédit-bail. Elle s'engage à acheter des légumes (bio et non bio) aux agriculteurs locaux pour les préparer en légumes prêts à l'emploi

2013 :

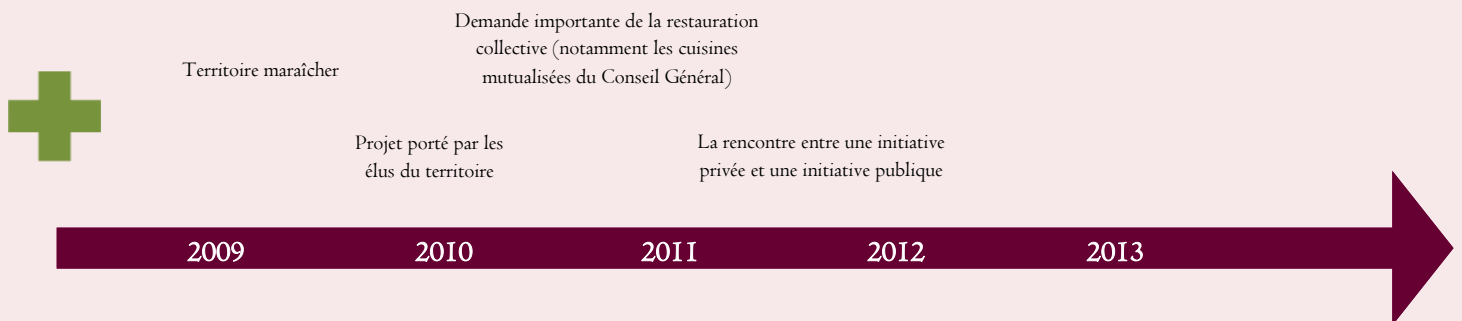
- Travail de l'équipe de maîtrise d'œuvre
- Validation de l'avant-projet définitif
- Recherche de financements
- Obtention du permis de construire
- Réalisation des dossiers de consultations des entreprises

Trajectoire du projet

Début des travaux au printemps 2014



Facteurs de réussite



Difficulté à trouver le porteur du projet : les agriculteurs ne souhaitent pas investir pour créer une telle structure. Les collectivités décident alors de porter l'investissement et rencontrent la SARL AB Epluche qui réfléchit à une valorisation de légumes 4^{ème} gamme.

»»»» Perspectives

Suite à l'obtention du permis de construire en 2013, les collectivités qui portent ce projet vont pouvoir démarrer les travaux au printemps 2014.

»»»» Enseignements sur l'émergence et le développement de ce type de projets

L'élément qui a été déclencheur dans l'avancée du projet a été la rencontre avec la société AB Epluche, c'est-à-dire le fait de trouver les acteurs qui feront fonctionner l'outil au quotidien. Dans le cas de cette légumerie, l'initiative publique a rencontré l'initiative privée.

Pour plus d'informations

Karine BERTHAUD
Chargée de mission circuits-courts et alimentation
Communauté d'agglomération du Pays Voironnais
07 78 66 86 85
karine.berthaud@paysvoironnais.com

