



UNION EUROPÉENNE

Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural

L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

RÉGION
SUD

PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



LIVRET RESTAURATION COLLECTIVE BIO LOCALE

Novembre 2024



AGRIBIOVAR

L'Agriculture **BIO**
du Var



L'économe

SCIC AGRIBIO
PROVENCE



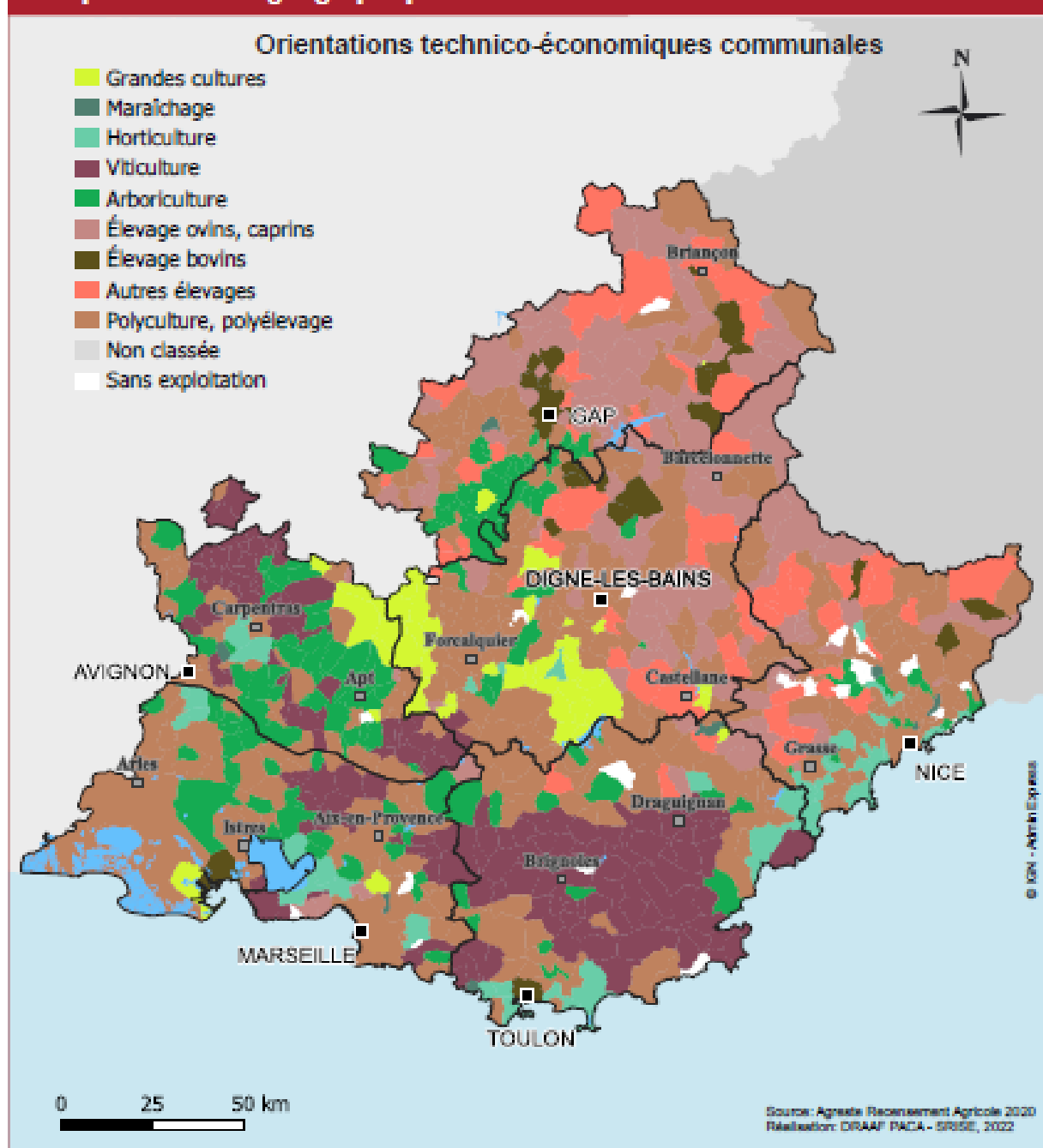
05 CONNAITRE L'OFFRE LOCALE

Anticiper des approvisionnements locaux demande d'avoir une bonne connaissance de l'offre disponible. En effet, cela permet de plus facilement identifier les produits pouvant être introduits dans les menus et les producteurs pouvant être mobilisés.

L'agriculture varoise, une prédominance de la vigne

Le Var est un département avec une offre agricole essentiellement tournée vers la viticulture. En 2020, 78% de la Surface Agricole Utile (SAU) du Var est ainsi utilisée pour la culture de la vigne (hors prairies, jachère et fourrage). Les cultures sont plus diversifiées au nord du département, où la vigne laisse place à la culture de céréales et l'élevage (essentiellement petits ruminants : brebis chèvres).

Les spécialisations géographiques

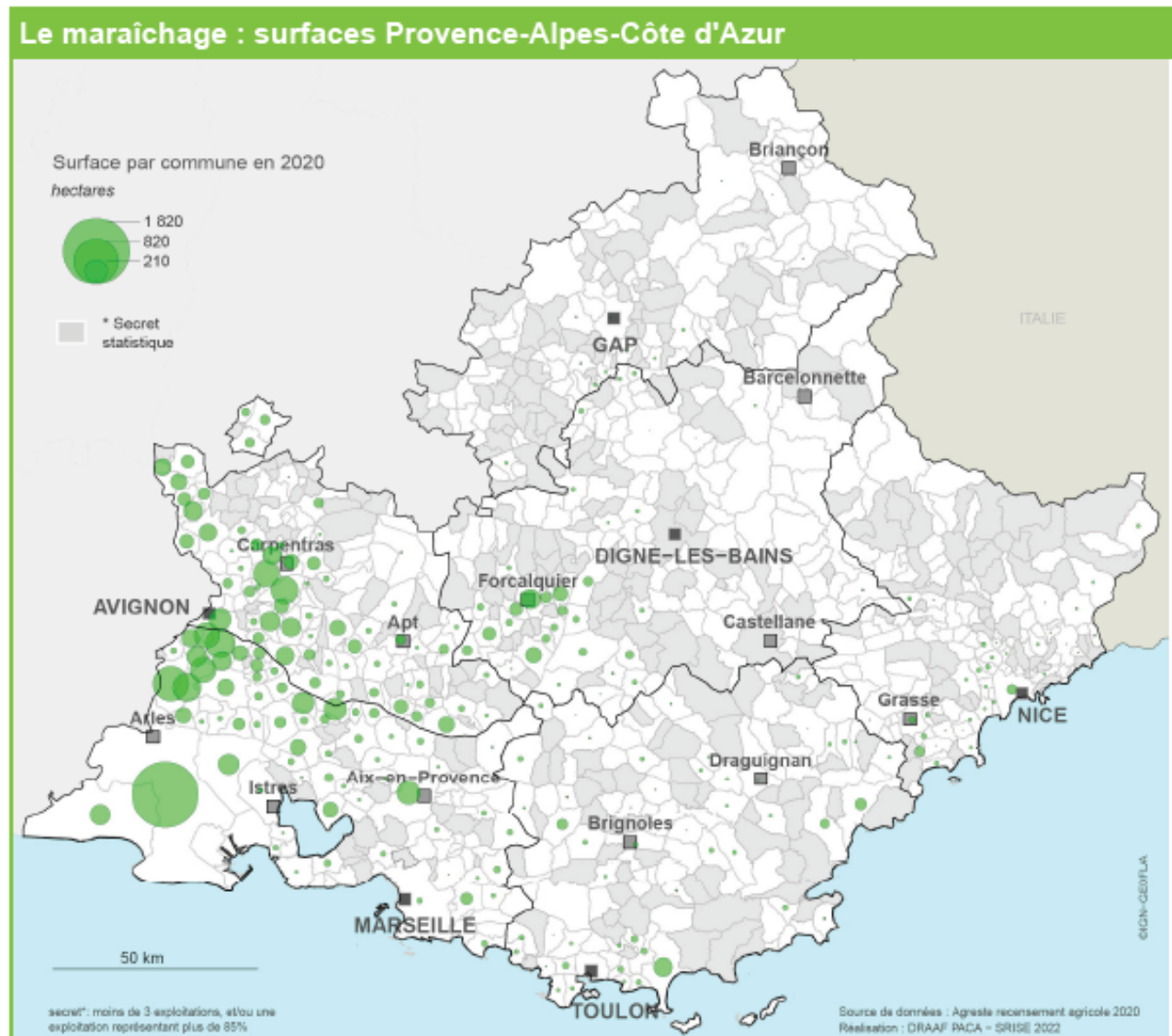


L'offre de produits alimentaires dans le Var

Les productions varoises pouvant être introduites en restauration collective sont principalement :

- Les productions maraîchères

Le Var compte 764 ha de surfaces maraîchères en 2020, dont 202 ha en agriculture biologique (soit 26,4% des surfaces). Les fermes en maraîchage sont principalement situées sur l'aire toulonnaise (Hyères, La Crau, Carqueiranne, etc.), le secteur Esterel (Fréjus, Roquebrune sur Argens) et le secteur de la Provence Verte.

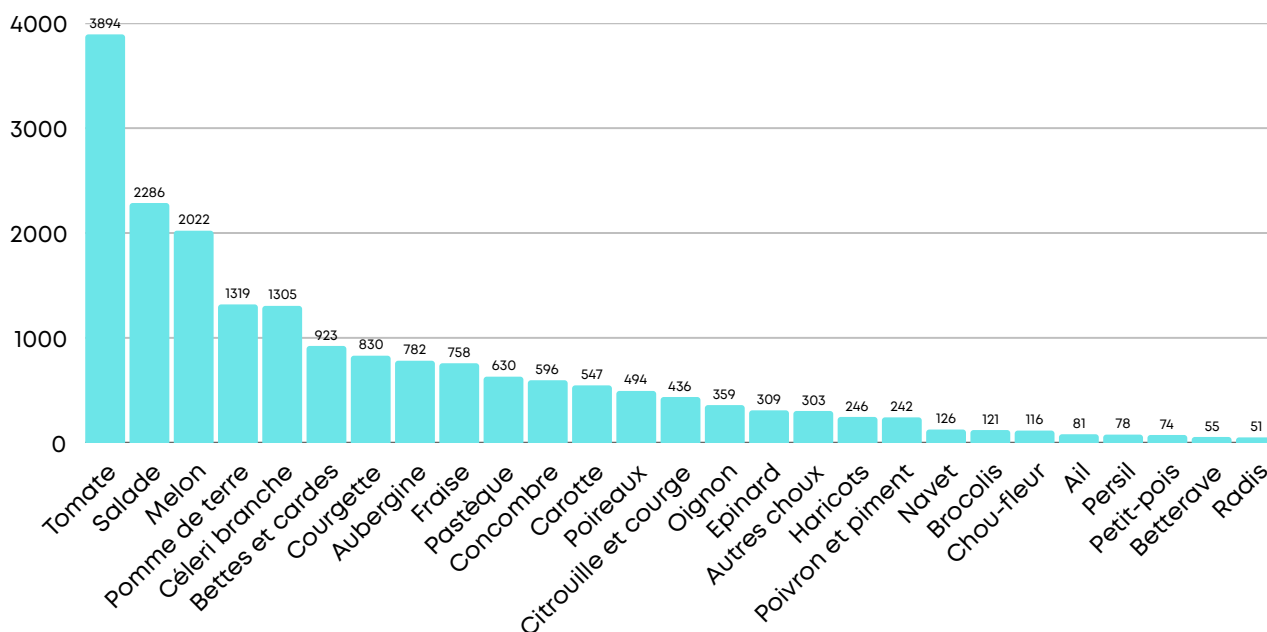


D'après l'enquête auprès des maraîchers bio de 2022, les légumes les plus souvent cultivés dans le Var sont :

Nbre de producteurs cultivant le légume*	Espèce cultivée
>40 producteurs	Tomate, courge, aubergine, courgette, salade, concombre, poivron, oignons, choux
Entre 30 et 40 producteurs	Melon, blette, épinard, pommes de terre, fève, poireaux, radis, navet
Entre 20 et 30 producteurs	Patate douce, ail, carotte, fraise
<20 producteurs	Pastèque, prune, betterave, céleri, figues, pêche/nectarine, abricot, agrume

*Réponses données par 67 producteurs sur 157 maraîchers bio dans le Var

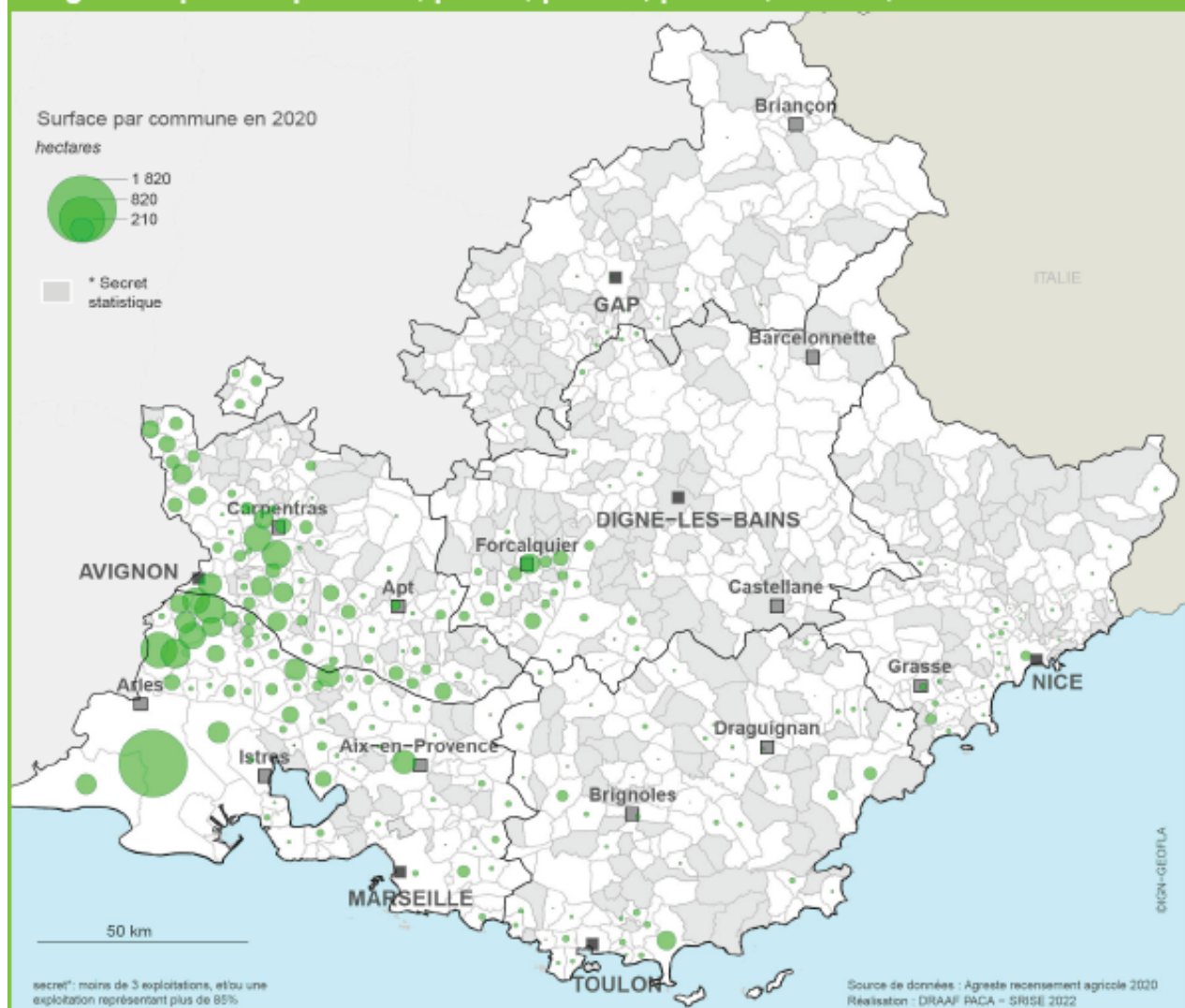
Volumes produits dans le Var en 2020 (en tonnes), source Agreste



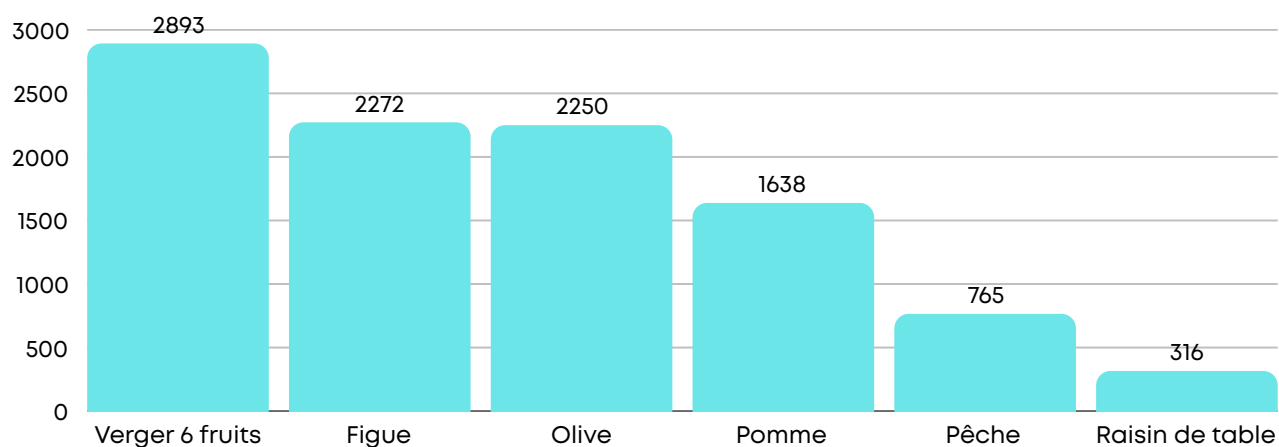
• Les productions fruitières

Le Var compte 2202 ha de surfaces maraîchères en 2020, dont 988 ha en agriculture biologique (soit 44.8% des surfaces). Le Var dispose d'une faible offre de vergers fruitiers, essentiellement des oliviers et figuiers. En revanche, il existe une offre très importante de pommes et vergers 6 fruits (abricots, cerises, pêches, poires, pommes, prunes) en Région PACA. Il est ainsi possible d'acheter en priorité des fruits issus de la Région.

Verger 6 espèces : pommes, poires, prunes, pêches, cerises, abricots



Volumes produits dans le Var en 2022 (en tonnes), source Agreste



- Les légumineuses

Le Var dispose d'une petite production de légumineuses pouvant être utilisées en restauration collective : pois chiche (195 tonnes en 2022) et lentilles (18 tonnes en 2020). Ces légumineuses sont vendues en sec (pas en boîte).

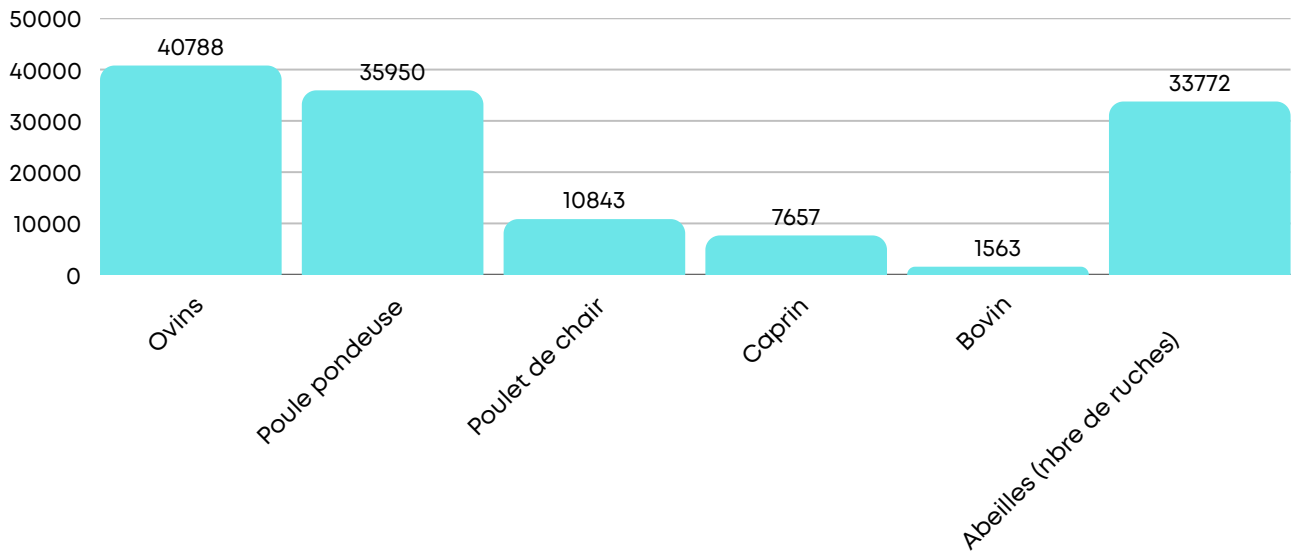
- Les productions animales

Dans le Var, les principales productions animales sont :

- Les volailles (poulet de chair) : le plus souvent vendues entières
- Les oeufs : vendus sous format d'oeufs coquilles, il n'y a pas d'industrie dans le Var pour produire des oeufs liquides.
- Les fromages de chèvre et de brebis : à la coupe, souvent au lait cru et non pasteurisé
- Le miel

Plus loin en Région, il est également possible de trouver de la viande bovine et des fromages au lait de vache en provenance des Hautes-Alpes et des Alpes de Haute-Provence.

Cheptel dans le Var en 2020 (en nombre de tête), source Agreste



Synthèse achat auprès de producteurs locaux : contraintes sanitaires et spécificités des produits

Selon le statut d'agrément sanitaire de l'établissement, il n'est pas possible d'acheter des denrées à n'importe quel producteur. Avant de rechercher à s'approvisionner auprès d'un producteur local, vérifiez le niveau de votre cuisine. Il peut s'agir de :

- Cuisine collective avec agrément CE
- Cuisine collective en dérogation à l'agrément CE
- Cuisine collective sans agrément CE

Le tableau ci-dessous résume la possibilité de s'approvisionner auprès de différents fournisseurs :

Fournisseur	Avec agrément CE	En dérogation	Sans agrément	Spécificité produit
Boucher local	Oui si a un agrément CE	Oui si : • a un agrément CE OU • a une dérogation à l'agrément CE ET est à moins de 80 km (rayon à vol d'oiseau)		
	Agrément CE obligatoire pour la viande hachée de bœuf			
Eleveur de volaille	Oui si son abattoir a un agrément CE	Oui si : • son abattoir a un agrément CE OU • abattage dans une tuerie particulière déclarée à la DDPP et dans un rayon de 80 km.		Éleveurs locaux : • ont des petits lots (souvent moins de 250 poules) • proposent de la volaille entière (pas découpée)
Fromage à la ferme	Oui si le producteur à un agrément CE	OUI si le producteur a : • un agrément CE OU • une dérogation à l'agrément CE et est situé à moins de 80 km à vol d'oiseau		• Surtout du chèvre et du brebis (vache dans les Hautes-Alpes) • Fromages à la coupe (pas de portions emballées) <i>Attention au lait cru pour les publics sensibles sauf à pâte pressée cuite</i>

Fournisseur	Avec agrément CE	En dérogation	Sans agrément	Spécificité produit
Oeufs à la ferme	Oui si : les oeufs proviennent d'un Centre d'Emballage d'Oeuf agréé (CEO)			Pas d'ovoproduits transformés chez les producteurs (oeufs bidons, oeufs durs en saumure, etc.)
Fruits, légumes, herbes aromatiques au maraîcher	OUI car ce sont des produits végétaux, mais rester vigilants sur : - la traçabilité : origine géographique, producteur, date de récolte, - le conditionnement : propreté des cagettes, du véhicule et des manipulations.			Fruits et légumes bruts, pas de surgelés, 4e, 5e ou 2e gamme. Produits de saison Produits terreux, calibres moins précis qu'en circuit long
Pain en boulangerie ou auprès d'un paysan boulangier				Paysan boulangier : - offre pain plus variés avec variétés anciennes (seigle, blé, etc.) - Pain plus "rustiques"
Légumineuse				Légumineuses en sec ou en farine, surtout pois chiche (par 5/20kg)