



# LE PROJET TRANSFEL BIO

## TRANSFEL BIO Var, c'est quoi ?

Ce projet s'appuie sur un ensemble d'actions visant à l'accompagnement et à la structuration de la filière maraîchage à destination de la restauration collective et de la vente directe en produits transformés.

L'accompagnement fait ces dernières années auprès de cette filière a permis de constater que :

- Les producteurs doivent faire face à des pics de productions saisonnières.
- Les producteurs manquent de temps pour transformer leurs produits.
- La restauration collective représente un marché important aujourd'hui avec les lois Egalim et Climat et Résilience qui incitent à l'approvisionnement de produits labellisés.
- Le transport et la collecte des produits du champ à l'assiette restent majoritairement réalisés par les producteurs eux mêmes.

Face à ce constat, il y a donc un enjeu fort à proposer un accompagnement de la filière fruits et légumes frais vers la transformation, qui est encore peu développée à l'échelle du Var.

Ce projet est financé par des fonds Européens



## Dans quel objectif ?

- 1 Évaluer la pertinence de la création d'un outil de transformation des légumes et fruits locaux par une étude de faisabilité afin de répondre aux besoins de la restauration collective et des producteurs du territoire.
- 2 Structurer la filière en permettant la rencontre entre l'offre et la demande et en facilitant sa logistique.
- 3 Travailler à la planification des besoins pour permettre la contractualisation entre l'amont et l'aval et assurer des débouchés et une juste rémunération aux producteurs.

# POURQUOI S'INTÉRESSER À TRANSFEL BIO DÈS MAINTENANT ?

Pour 1, 2, 3, 4 ou 5 raisons... c'est à vous de choisir !

## ✓ **Calculer vos coûts de production**

Ce projet vous permettra de participer à une étude sur les calculs du coût de revient de votre production, afin de vous rendre compte de la charge de travail associée à chaque culture et valider l'intérêt économique de transformer ses produits pour la restauration collective et de la vente directe.

**Pierre Marie François**  
[agribiovar.stagemaraich@gmail.com](mailto:agribiovar.stagemaraich@gmail.com)  
06 03 75 22 34

**Lola Lerceteau**  
06 13 24 37 77  
[agribiovar.lerceteau@bio-provence.org](mailto:agribiovar.lerceteau@bio-provence.org)

## ✓ **Transformer vos produits**

Avec L'économe vous pourrez effectuer des expérimentations de transformation visant à la valorisation de vos produits en circuit court et en restauration collective.

NB : ceux qui n'ont jamais bénéficiés des services de l'économe seront prioritaires sur les tests.

**Julie Hermet**  
06 09 22 42 79  
[contact.econome@gmail.com](mailto:contact.econome@gmail.com)



## **Faciliter la commercialisation de vos produits**

S'ouvrir à de nouveaux débouchés auprès de la restauration collective, avec l'appui de la SCIC Agribioprovence pour vous aider dans la logistique.

**Charlotte Elichabe**

07 86 51 48 81

[charlotte.elichabe@agribioprovence.com](mailto:charlotte.elichabe@agribioprovence.com)



## **Être accompagné**

Participez au recensement des besoins de transformation sur le territoire et bénéficiez d'un diagnostic via un entretien individuel. En fonction des résultats de l'étude, un accompagnement sera possible à la production de gammes de produits suscitant un intérêt de la restauration collective (saison 2024).

**Lola Lerceteau**

06 13 24 37 77

[agribiovar.lerceteau@bio-provence.org](mailto:agribiovar.lerceteau@bio-provence.org)



## **Vous informer et échanger avec d'autres acteurs du territoire**

Des journées sur le thème de la restauration collective et d'échange entre producteurs et cuisiniers seront organisées dans le but de comprendre les enjeux de chacun et de travailler à la planification avec les cantines (objectif septembre 2023 pour les premiers essais).

**Lola Lerceteau**

06 13 24 37 77

[agribiovar.lerceteau@bio-provence.org](mailto:agribiovar.lerceteau@bio-provence.org)

**Laure Gautier**

06 51 60 22 96

[agribiovar.gautier@bio-provence.org](mailto:agribiovar.gautier@bio-provence.org)

# LES 3 PARTENAIRES DU PROJET



• AGRIBIOVAR •  
Les Agriculteurs **BIO** du Var

## ● AgribioVar

C'est l'association qui rassemble les producteurs biologiques du Var. Chef de file du projet, l'association aura à sa charge la coordination de l'ensemble des actions. Son rôle sera de vous accompagner techniquement à la production, mais fera aussi le lien avec l'ensemble des acteurs de la restauration collective.



[bio-provence.org/Agribiovar](http://bio-provence.org/Agribiovar)



## ● L'économe

Fondée en juillet 2017 à Belgentier dans le Var près de Toulon, *L'économe* l'association a pour objet de lutter contre le gaspillage alimentaire. Pour le projet, L'économe vous accompagnera dans l'expérimentation de transformation de vos fruits et légumes, en produits de 2ème gamme, via l'utilisation de l'outil de la conserverie mobile.



[leconome.org](http://leconome.org)



## ● La SCIC Agribio Provence

scic agribio provence

Située à Brignoles, la SCIC AgribioProvence, issue de l'économie sociale et solidaire est la plateforme logistique d'approvisionnement en fruits et légumes bio et varois à destination de restaurants collectifs du département. En contact avec les producteurs, elle se charge de l'acheminement, la livraison et de la facturation des produits.



[www.agribioprovence.fr](http://www.agribioprovence.fr)

## + 6 collectivités territoriales soutiennent ce projet :

- Communauté d'Agglomération de la Provence Verte
- Communauté de Communes Coeur du Var
- Communauté de Communes Méditerranée Porte des Maures
- Communauté de Communes du Pays de Fayence
- Métropole de Toulon Provence Méditerranée
- Communauté de Communes du Golfe de St Tropez