



MINI-GUIDE MARAÎCHAGE BIO

DE LA PRODUCTION À LA VENTE DE LÉGUMES FRAIS
ET TRANSFORMÉS (JUS, SOUPES, CHIPS...)



TABLE DES MATIÈRES

I.	Contexte et enjeux de la filière	3
1.	Problématique actuelle de la filière maraîchère régionale	3
2.	Enjeux	3
3.	La production légumière en PACA : Chiffres clefs.....	4
4.	La gamme des légumes cultivés.....	4
5.	Les exploitations et leur mode de commercialisation	5
6.	L'offre en légumes par départements.....	5
II.	Produire des légumes.....	7
1.	Fournisseurs de plants maraîchers, semences et intrants bio	7
2.	Conseil et références techniques ; Appui et animation.....	9
a.	Appui technique et animation.....	9
b.	Espèces et variétés	10
c.	Les intrants utilisables en AB.....	10
d.	Le compostage en région PACA	10
e.	Les références - Fiches Technico-économiques Légumes et Cahiers en AB.....	10
3.	Les syndicats professionnels.....	11
III.	Vendre ses légumes et préparations.....	12
1.	Le marché des légumes bio	12
2.	La transformation - Trouver un prestataire à façon.....	12
a.	Fabrication de soupes, baby-food, coulis, conserves, plats cuisinés, ... en PACA.....	13
b.	Fabrication de soupes, coulis, conserves hors PACA.....	18
c.	Fabrication de légumes surgelés	19
d.	Fabrication de légumes séchés (moelleux ; chips de légumes, hors pommes de terre)	19
e.	Fabrication chips de pomme de terre.....	20
f.	Conditionnement à façon de légumes secs, légumes séchés	21
3.	Auto-construire son atelier de transformation.....	22
4.	Faire transformer ses productions de légumes en collectif.....	22
5.	La gestion post-récolte (hydrocooling, stockage.....)	22
6.	Commercialiser et vendre (tous circuits de vente) : les opportunités de vente.....	23
a.	Lire une cotation de prix.....	23
b.	Choisir un mode de vente.....	25
7.	Consommation et lieux d'achats	39
IV.	Infos réglementaires	40
1.	Règlement européen – Importation/Exportation.....	40
2.	Les cahiers des Charges (AB ; AOP, ...) et structures référentes	40
3.	Les règles d'étiquetage (Réglementation, normes commerciales).....	40
4.	Réglementation applicable aux légumes transformés bio	41
5.	Les Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO : ITNTERFEL, CTIFL)	42
V.	Liens et infos utiles	43



Cultures de plein champ à Ventabren (Bouches du Rhône)



Culture sous serre en biodynamie à Embrun (Hautes Alpes)

I. CONTEXTE ET ENJEUX DE LA FILIÈRE

1. PROBLÉMATIQUE ACTUELLE DE LA FILIÈRE MARAÎCHÈRE RÉGIONALE

PACA est la 1^{ère} région française en terme de surface agricole utile cultivée en bio (**32,4%**) et 4^{ème} région en **nombre de fermes bio (24,4%)**. La demande et la consommation de légumes bio sont soutenues. L'offre française de légumes bio est confrontée à un marché européen et mondialisé (fraise d'Andalousie, tomate du Maroc, pomme de terre d'Égypte, salades et légumes d'Afrique du sud...). Ce dernier est bien approvisionné par des pays fournisseurs qui proposent des offres groupées, planifiées, régulières sur l'ensemble d'une saison et très concurrentielles (Espagne (Andalousie) ; Italie (Sicile)...).

Face à la hausse de la consommation de légumes et fruits bio, la production de légumes bio régionale parvient à s'écouler sans peine même face à des légumes d'autres origines.

L'augmentation des volumes est perceptible avec l'arrivée de nouvelles surfaces en conversion vers l'AB (reprise des conversions à partir de la mi-2015). Les pics de production sont élevés en période estivale et cette offre peut être difficile à commercialiser à ce moment-là, à cause de la baisse des ventes de légumes dans les magasins spécialisés (moindre activité sur les marchés de gros) et du départ en vacances des consommateurs locaux habituels : recul des ventes de paniers de légumes et interruption des repas bio en restauration scolaire.

2. ENJEUX

- **Soigner ses rotations !** Bien choisir ses rotations de légumes ; combiner la production de légumes destinés au marché du frais, avec ceux pouvant répondre au marché industrie, pour une mise en marché mieux étalée.
- **Savoir se démarquer commercialement**, en combinant plusieurs modes de vente différents.
- **Le marché du légume « industrie » : un débouché à prendre en compte !** Dans certaines exploitations (moyennes à grandes surfaces), la mise en place de cultures dédiées à la transformation et mécanisées devrait permettre de répondre aux besoins croissants de transformateurs et fabricants, à la recherche d'approvisionnements de plus grande proximité avec le souhait de développer des gammes de produits, à base de légumes bio cultivés localement. La restauration collective est très en attente de produits transformés.

ZOOM SUR LA FILIÈRE MARAICHAGE

3. LA PRODUCTION LÉGUMIÈRE EN PACA : CHIFFRES CLEFS

CHIFFRES CLES (au 31/12/2020) :

❖ **Nombre d'hectares** (Bio & conversion) : 187 136 ha, dont 39 231 ha en conversion.

France : 2 548 677 ha.

❖ **3452 entreprises bio** sont installés.

Source : Chiffres annuels Agence Bio – ORAB PACA

POINTS CLES :

❖ Une gamme de productions légumières très étendue, peu mécanisée, axée sur la vente en frais avec des légumes phares (salades, légumes méditerranéens : « ratatouille », dont la courgette...) et diversifiés (offre paniers).

❖ Les légumes frais sont cultivés partout en PACA ; même si deux départements (Bouches du Rhône ; Vaucluse) rassemblent près de **74%** des surfaces légumières bio.

Source : ORAB PACA



Légumes plein champ (Lambesc - 13)

Ces dernières années des maraîchers bio ont commencé à se regrouper. Ce qui tend à réduire l'atomisation de **l'offre en légumes**. Certains maraîchers ont fait le choix d'adhérer au réseau bio, en rejoignant un groupement départemental d'agriculteurs bio (Agribio). Les six Agribio départementaux se retrouvent au sein de Bio de PACA, qui les fédère.

Il existe quelques organisations économiques de producteurs de légumes bio, capables de vendre en gros (Frais et industrie, à terme).



4. LA GAMME DES LÉGUMES CULTIVÉS

Les maraîchers cultivent en moyenne quarante à soixante espèces de légumes (voire 80), pour vendre en paniers, sur les marchés forains et à la ferme. Pour les ventes en gros, ils se concentrent sur quelques espèces phares. Les deux tiers des superficies sous serres¹ se trouvent dans les Bouches du Rhône.



5. LES EXPLOITATIONS ET LEUR MODE DE COMMERCIALISATION

On identifie trois profils majeurs d'exploitations maraîchères qui vont déterminer le choix d'un circuit de vente, qu'il soit exclusif ou combiné (vente en gros et vente directe).

Serriste : Il pratique la mono culture et/ou des productions majeures en gros volumes (salades, tomates, courgettes...); emploie une main d'œuvre permanente. Le circuit long (vente en gros, magasins) est le plus pratiqué avec un débouché principal (France, dont GMS et export...), combiné avec un débouché secondaire en direct pour les légumes d'été, lorsque les volumes supplémentaires l'exigent.

Abris et plein champ (Forte capacité de production) : L'exploitation se spécialise dans ses productions et a besoin d'avoir plusieurs débouchés différents et complémentaires (grossiste, sociétés de paniers, direct...).

Abris et plein champ (Plus faible capacité de production) : La ferme diversifie ses cultures, voire ses activités agricoles (agritourisme...). Elle livre à un même opérateur ou se concentre sur un débouché identique. Souvent, elle opte pour vendre à la ferme et en paniers contractualisés (AMAP).

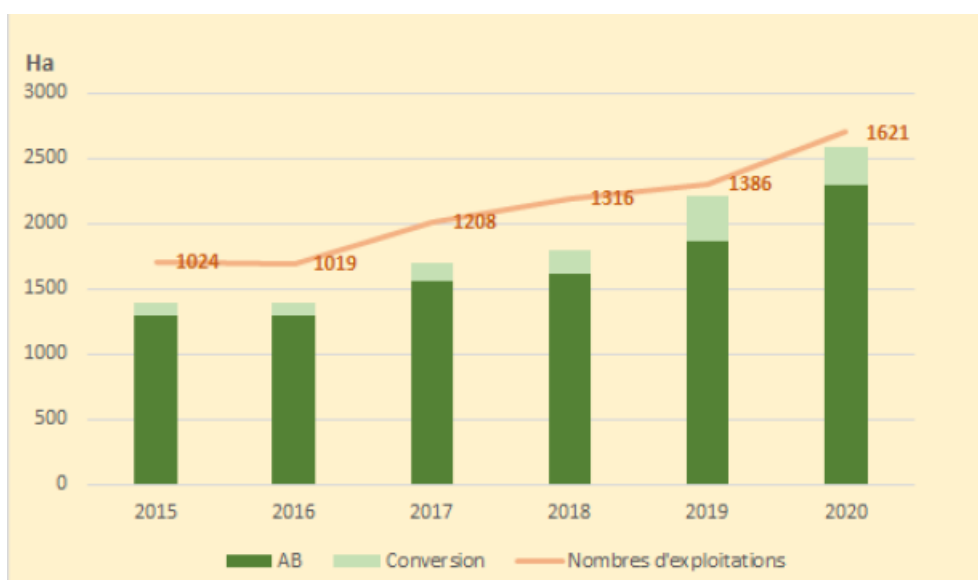
6. L'OFFRE EN LÉGUMES PAR DÉPARTEMENTS

La question de savoir quels légumes cultiver est importante, notamment pour choisir la segmentation qui sera la plus pertinente, afin de l'adapter à tel ou tel débouché commercial :

- Cultiver quelques mono espèces (tomates, salades...), en favorisant une production avec des volumes, pour les commercialiser en circuit de gros.
- Cultiver plusieurs légumes différents ; privilégier la diversité des espèces et des variétés pour les vendre en direct (sur marchés forains, magasins spécialisés, ventes de paniers...).
- Orienter la production des légumes de petits calibres et ceux issus de la conversion vers le débouché de la restauration collective (cantines scolaires...).

La progression des surfaces régionales est contrastée en maraîchage bio, avec des phases de hausses et de baisse. Les productions légumières* dépendent des rotations de cultures choisies par l'agriculteur : elles varient d'une année sur l'autre. Elles sont aussi à relier à l'évolution des surfaces en grandes cultures, dont celles produites en légumes secs qui fluctuent elles aussi.

Evolution du nombre de fermes et des surfaces bio



Sources : Chiffres annuels Agence Bio – Elaboration ORAB PACA

Le maraîchage en AB privilégie au maximum la rotation des cultures de plein air et la biodiversité, tant en espèces qu'en variétés. Ce qui explique la prédominance du maraîchage diversifié de plein champ. Parmi les départements qui cultivent une partie de leurs légumes sous abris (tunnels froids, chenillettes) de façon significative figurent les Bouches du Rhône et le Vaucluse.

Table 1 : Surfaces par départements en maraîchage en 2020, et évolution par rapport à 2019

Surfaces en ha, en maraîchage en 2020 et évolution par rapport à 2019 ²		
Département	Surface 2020 en ha	Évolution / 2019
Alpes de Haute Pce	179	+ 15 ha
Hautes Alpes	172	+ 27 ha
Alpes maritimes	112	- 20 ha
Bouches du Rhône	1213	+ 252 ha
Var	202	+ 28 ha
Vaucluse	715	+ 84 ha

Alpes de Haute Provence : Les maraîchers pratiquent le maraîchage de plein champ et diversifié sur la quasi-totalité des surfaces. Ils sont de plus en plus, plutôt orientés vers la vente directe (AMAP, paniers, marchés, Points de ventes collectifs) et livrent des magasins bio localement. Parmi les légumes cultivés dans ce département, on retrouve certaines espèces phares dont les légumes ratatouille (courgettes, aubergines, poivrons, tomates), courges, pommes de terre, melons, oignons et aulx. Certains producteurs se sont lancés dans la culture de salades de plein champ.

Hautes Alpes : Les agriculteurs pratiquent le maraîchage diversifié. A noter, quelques espèces phares comme la pomme de terre et la courge, cultivées sur de plus grandes surfaces.

Alpes Maritimes : Les maraîchers cultivent plusieurs espèces différentes, sur de petites surfaces. Les légumes sont principalement commercialisés en frais et en direct, sur les marchés forains et en paniers.

Bouches du Rhône & Vaucluse : Il est observé une belle progression des surfaces légumières, certifiées et en conversion. Les maraîchers combinent la culture de plein champ (autour de 80% des surfaces) et celle sous abris (serres non chauffées). Certaines exploitations pratiquent le maraîchage en mono-cultures spécialisées (salades, légumes ratatouille, courges, choux, melons, radis, ...) et produisent de gros volumes. D'autres font du maraîchage diversifié avec succession de différentes espèces en rotation, sur de moyennes et petites surfaces. La production alimente les marchés de gros et les autres circuits (marchés forains, paniers...). Au vu des surfaces et des volumes, il y a un créneau de vente pour le débouché industrie.

Var : Les maraîchers pratiquent surtout un maraîchage diversifié orienté vers la vente en AMAP, paniers et sur les marchés. Certains produisent des pommes de terre, plants, plantes aromatiques et peuvent combiner leur activité à de la production de raisins de cuve (vins) ou de table, miel, olives ou petit élevage (chèvres, poules pondeuses, poulets de chair). Parmi les légumes cultivés dans le Var, on retrouve une grande diversité d'espèces (dont courges, tomates, melons, asperges, haricots, poireaux, carottes). De plus en plus de maraîchers autoproduisent une partie, voire la totalité de leurs plants. Quelques nouveaux maraîchers se sont installés dans le Var et sont plutôt orientés vers la vente en gros et auprès de magasins bio.

² ORAB PACA 2020, sur la base des chiffres 2019 et 2020 de l'Agence Bio

II. PRODUIRE DES LÉGUMES

1. FOURNISSEURS DE PLANTS MARAÎCHERS, SEMENCES ET INTRANTS BIO

Liste des « Sociétés de semences et plants » établie par Catherine Mazolier (GRAB), Référente Bio régionale Maraîchage : sur demande.

Plusieurs fournisseurs vendent des plants et semences certifiés bio en PACA. Certains le font en tant qu'agriculteurs et sont identifiés par le pictogramme ☺.

Liste non exhaustive ci-après. Voir Annuaire professionnel Agence Bio – Onglet Producteurs – Autres – Semences et Plants (pour la vente) : <http://annuaire.agencebio.org/recherche#producteurs>

A noter que certains maraîchers utilisent – parmi les différents substrats - du lombricompost (Biovare - n°7). Il est vendu souvent trop cher pour être utilisé en grosses quantités par les maraîchers. Un fournisseur est recensé dans les Bouches du Rhône.

ALPES DE HAUTE PROVENCE

☺ **1. Molling Florence et Bruno** – 04330 CLUMANC – **Certifié AB**
Tél : 04 92 34 26 68 – Contact : Mme Florence Molling – Mail : bruno.molling@sfr.fr
Activité : production et ventes de plants bio.

☺ **2. Girard Helga** – 04700 LA BRILLANNE – **Certifié AB**
Tél : 06 65 12 07 04. Contact : Helga Girard. Mail : helgagirard@wanadoo.fr - Activité : Production et vente de plants maraîchers "sur commande".

HAUTES ALPES

☺ **1. SARL Pépinières Luc André** - 05400 LE SAIX - **Certifié AB**
Tél : 04 92 58 17 77 – 06 15 12 40 31 Site : <http://www.pepinieres-luc-andre.com/> - Activité : Production de plants maraîchers à partir de l'exploitation familiale, située à 900 mètres d'altitude. Possibilité de commandes groupées pour des maraîchers.

ALPES MARITIMES

☺ **1. Bonneville Marie** - 06430 LA BRIGUE - **Certifié AB**
Tél : 06 77 51 28 21 – Mail : bonneville.marie@yahoo.fr
Activité : Plants maraîchers. Vente aux professionnels et sur les marchés.

2. Les Jardins de la Vallée de la Siagne – 06370 MOUANS SARTOUX - **Certifié AB**
Tél : 04 92 28 09 39. Commande plants : Emmanuel Collomp - 04 92 28 09 39. Mail : contact@lesjardinsdelasiagne.net - plants@lesjardinsdelasiagne.net - Site : www.lesjardinsdelasiagne.net -
Activité : production et ventes de plants maraîchers, aromatiques et plantes compagnes.

☺ : Agriculteur fournisseur de plants et semences bio.

BOUCHES DU RHÔNE

☺ **1. EARL Cereplant** - 13009 AIX EN PROVENCE - **Certifié AB**
Tél : 04 42 64 09 54. **Contact** : Magali Maurel **Mail** : cereplant@orange.fr – **Site** : <http://www.cereprim-bio-aix.fr/>
Activité : Producteur de plants maraîchers bio (sur commande), plants de tomates et d'aubergines greffées, plants de patates douces.

☺ **2. SARL du Tilleul** – 13833 CHATEAURENARD - **Certifié AB**
Contact : Patricia NIGUET (plants maraîchers) / Jean-Michel MOUNIER (jeunes plants d'aromatiques) - **Tél**: 04 90 24 03 40 – **Fax** : 04 90 24 03 49 - **Mail** : contact@tilleul.fr - **Site** : www.tilleul.fr - **Activité** : Production de plants maraîchers Bio, plants greffés Bio (tomate, aubergine, melon, concombre, poivron...) et jeunes plants d'aromatiques (PPAM toutes activités) biologiques bio.

☺ **3. Biovare** - 13170 LES PENNES MIRABEAU
Tél : 04 42 15 08 45. **Contact** : Jean-Luc PIERSON - 07 81 12 27 28. **Mail** : contact@biodechets.fr
Site : <http://www.ferme-lombricole.fr/> - **Activité** : Ferme lombricole qui pratique le **lombricompostage** : méthode d'utilisation des vers, en vue de transformer des matières organiques (déchets) en une matière semblable à l'humus ou au terreau, connu sous le nom de lombricompost ou vermicompost.

4. Agrosemens - 13790 ROUSSET - **Certifié AB**
Tél : 04 42 66 78 22 – **Fax** : 04 42 667 823 - **Contact** : M. Cyriaque Crosnier-Mangeat (Gérant).
Mail : info@agrosemens.com - commercial@agrosemens.com - **Site** : www.graines-biologiques.com - **Activité** : Semences maraîchères et graines de semences 100% Biologiques et Biodynamiques.

VAR

☺ **1. Pépinière les Bancaous** - 83 340 CABASSE - **Certifié AB**
Tél : 06 09 78 65 58 - **Contact** : Jérôme et Candice COMET – **Mail** : info@pepiniereslesbancaous.com - **Site** : www.pepiniereslesbancaous.com - **Activité** : Production et vente de plants.

VAUCLUSE

1. Graines Girerd - 84250 LE THOR - **Certifié AB**
Tél : 04 90 33 86 77 – **Contact** : Claude GIRERD - **Mail** : claud.girerd@graines-girerd.com - **Site** : <http://www.graines-girerd.com/> - **Activité** : entreprise familiale qui produit des semences potagères, florales et aromatiques et les commercialise en semences NT (non traitées) ou BIO.

☺ **2. SCEA Meffre Plants** - 84170 MONTEUX - **Certifié AB**
Tél: 04 90 63 02 02 - **Contact** : Thierry MEFFRE. **Mail** : contact@meffre-ab.com **Site** : www.meffre-ab.com - **Activité** : Producteur de plants maraîchers bio pour serre et plein champ avec une spécialisation pour les plants greffés.

☺ **3. Mas Le Lauzas** - 84340 MALAUCENE - **Certifié AB**
Tél: 06 66 38 26 49 - **Contact** : Damien Arnaud. **Mail** : earllezluzas@gmail.com. - **Activité** : Producteur de plants de grenades bio.

☺ : Agriculteur fournisseur de plants et semences bio.

2. CONSEIL ET RÉFÉRENCES TECHNIQUES ; APPUI ET ANIMATION

Plusieurs thématiques relatives au mode de conduite en maraîchage bio ; aux coûts de production en bio ; compostage ; choix et mise en place de plannings de production, sont abordées ci-après.

A. APPUI TECHNIQUE ET ANIMATION

❖ **Bio de PACA** – 84000 AVIGNON

Tél : 04 90 84 43 64. **Contact** : Anne-Laure DOSSIN (Chargée de mission Aides, Réglementation, Conversions, Filière Arboriculture). **Mail** : annelaure.dossin@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>.

Les Agribio, en fonction de leur expertise apportent un conseil technique direct ou orientent vers des techniciens locaux :

❖ **Agribio 04** – 04300 FORCALQUIER

Tél : 04 92 72 53 95. **Contact** : Victor Frichot. **Mail** : maraichage04@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-04> .

❖ **Agribio 05** – 05000 GAP

Tél : 06 03 07 94 88. **Contact** : Bertille GIEU. **Mail** : maraichage05@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-05> .

❖ **Agribio 06** – 06296 NICE

Tél : 06 66 54 07 96. **Contact** : Mélanie DESGRANGES. **Mail** : agribio06.melanie@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-06> .

❖ **Agribio 13** – 13626 AIX EN PROVENCE

Tél : 06 95 96 16 62 - 06 23 83 49 29. **Contact** : Oriane MERTZ & Caroline BOUVIER D'YVOIRE. **Mail** : conseilmaraichage13-84@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-13> .

❖ **Agribio Var** – 83340 LE CANNET DES MAURES

Tél : 07 83 06 40 07. **Contact** : Cécile TOURET. **Mail** : agribiovar.touret@bio-provence.org - **Site** : <https://www.bio-provence.org/Agribiovar>

❖ **Agribio 84** – 84953 CAVAILLON

Tél : 06 95 96 16 62 - 06 23 83 49 29. **Contact** : Oriane MERTZ & Caroline BOUVIER D'YVOIRE. **Mail** : conseilmaraichage13-84@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-84> .

❖ **GRAB** – 84000 AVIGNON

Catherine Mazollier - Référente bio régionale Maraichage (dont planning de production)

Tél : 04 90 84 01 70. **Mail** : catherine.mazollier@grab.fr - **Site** : <http://www.grab.fr/>

Mise en place d'un référentiel d'espèces légumières à planter selon les saisons, pour réaliser vos rotations et assurer une diversification de vos cultures maraîchères. Liste des principales sociétés de semences potagères professionnelles (sur demande).

B. ESPÈCES ET VARIÉTÉS

❖ *Information sur les semences et plants* : www.semences-biologiques.org
(Site officiel du GNIS).

❖ *Liste semences CMS* (variétés de choux et endives) : elles sont obtenues par transgénèse et leur utilisation n'est pas interdite par le règlement bio européen. Ce dernier interdit l'usage de semences OGM, en faisant référence à la directive européenne sur les OGM qui n'inscrit pas les CMS en tant qu'OGM. Par ailleurs plusieurs acteurs de l'agriculture biologique se refusent à les cultiver ou à les commercialiser (Demeter, Naturland, Bioland, Biocoop, ...).

Liste établie par la Coopérative BioBreizh (ancienne APFLBB).

❖ *Semences paysannes* : Le réseau pour la gestion collective de la biodiversité cultivée en France. Référents nationaux et/ou régionaux pour développer la production de semences paysannes - www.semencespaysannes.org



C. LES INTRANTS UTILISABLES EN AB

❖ « *Guide des produits de protection des cultures utilisables en Agriculture Biologique en France* » mise à jour réalisée par l'ITAB accessible sur le site de l'INAO : http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Agriculture_biologique385.php~mnu=385
5 Ce guide a valeur légale !

D. LE COMPOSTAGE EN RÉGION PACA

❖ *Nouveau site* sur le compostage et la filière composts en PACA : très fourni en informations et contacts, lancé par le GERES et Orgaterre : <http://compostage-paca.fr/> - Voir les composts à l'usage de la filière de production agricole bio : <http://www.compostage-paca.fr/wp-content/uploads/2013/10/les-composts-utilisables-en-ab.pdf>

E. LES RÉFÉRENCES - FICHES TECHNICO-ÉCONOMIQUES LÉGUMES ET CAHIERS EN AB

❖ « *Acquisition de références techniques, économiques et commerciales* » : Recueil de Fiches éditées par Bio de PACA, sur demande. **Contact** : Oriane Mertz - **Tél** : 06 95 96 16 62 - **Mail** : oriane.mertz@bio-provence.org

❖ *Fiches "ressources"* rédigées par Catherine Mazollier du GRAB et éditées par la Chambre Régionale d'Agriculture PACA portant sur les techniques alternatives de désherbage. Les fiches sont téléchargeables sur le site internet.

Tél : 04 90 84 01 70. **Mail** : catherine.mazollier@grab.fr -

Site : <https://paca.chambres-agriculture.fr/nos-publications/agriculture-biologique/maraichage-bio/>

❖ *Fiches Technico-économiques* : Il existe une multitude de fiches, références technico-économiques, culturelles, ravageurs, protection, ... Editées par Sud et Bio pour tous types de légumes. **Site** : <https://www.sud-et-bio.com/fruits-legumes> -

Lien : <https://www.sud-et-bio.com/fruits-legumes/amont/ressources-techniques>

❖ *Les Cahiers et Fiches techniques ITAB :*

• Plusieurs fiches techniques et technico-économiques, dont les légumes de plein champ existent en AB : Carotte, Oignon, Panais, Poireau, Pommes de terre, Potimarron ; « Les maladies et ravageurs ; les auxiliaires communs en cultures légumières bio... » :

<http://www.itab.asso.fr/publications/fichestechniques.php#3-fiches-maraich>

• Le Guide ITAB « Produire des légumes bio » - Réédition 2017.

❖ Voir aussi les Fiches issues du projet LPC (Légumes de Plein champ) :

<http://www.itab.asso.fr/publications/fiches-lpc.php>

3. LES SYNDICATS PROFESSIONNELS

❖ **Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavillon** – Adresse : 15 avenue Pierre Grand MIN 108, 84954 CAVAILLON Cedex - Tél : 04 90 78 75 00 - Mail : contact@melondecavillon.com – Site : www.melondecavillon.com - Demande d'IGP en cours.

❖ **Sonito (Société Nationale Interprofessionnelle de la Tomate)** - 84912 Avignon Cedex 9 - Tél : 04 90 86 64 39 - Contact : M.Robert GIOVINAZZO (Directeur, Responsable technique). Mail : rgiovinazzo@sonito.fr - Site : <http://www.sonito.fr> - **Activité** : Interprofession de la tomate destinée à la transformation (production de plein champ). Connaissance et accompagnement des producteurs ; orientations des productions de début de campagne. La SONITO répond aux demandes de tomates Bio pour l'industrie, quand on la sollicite et en collaboration avec l'OP APTO 2 (principale OP en PACA), qui regroupe quelques producteurs en tomates Bio (7 dans les Bouches du Rhône et le Vaucluse et 2 hors PACA). La demande en Bio peut être supérieure à l'offre en tomates industries de PACA, ce qui pourrait intéresser quelques nouveaux producteurs.

III. VENDRE SES LÉGUMES ET PRÉPARATIONS

REFERENT BIO DE PACA - FILIERES ET MARCHES

Bio de Provence-Alpes-Côte D'azur – 84000 AVIGNON

Tél : 07.56.92.22.57. Contact : Enora JACOB (Chargée de Commercialisation).

Mail : enora.jacob@bio-provence.org - Site : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>.

1. LE MARCHÉ DES LÉGUMES BIO

La région PACA est la 7^{ème} région productrice de légumes biologiques avec 2592 ha et 1621 fermes engagées en bio.

La demande en légumes biologiques augmente à travers les différents débouchés, en vente directe, ou via les entreprises de négociants/grossistes, voire les entreprises de transformation.

La filière comporte 668 préparateurs, 935 distributeurs et 44 importateurs certifiés bio en PACA. La production augmente et les débouchés sont bien présents. Pour autant, les maraîchers doivent en mobiliser plusieurs.

2. LA TRANSFORMATION - TROUVER UN PRESTATAIRE À FAÇON

Plusieurs solutions existent pour valoriser les légumes à l'industrie : jus, soupes, préparations à base de légumes, légumes séchés... Reste à savoir comment repérer les possibilités de transformation, en ayant recours à de la prestation à façon.

Ici, sont identifiés :

- des entreprises et ateliers qui peuvent pré-transformer ou fabriquer à façon pour des maraîchers bio. Dans ce cas, ces derniers récupèrent le produit fini conditionné, pour le vendre par leurs propres moyens.
- des transformateurs (fabricants, industriels) à la recherche de fournisseurs de légumes certifiés, dont la matière première brute pré-transformée est destinée à être intégrée dans la fabrication de leurs produits finis (soupes, conserves, « baby-food »...).

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive :

- **Ateliers de transformation** et de surgélation à façon recensés en région PACA. Identifiés par le pictogramme



- **Entreprises agro-alimentaires** fabricant des produits transformés à base de légumes bio et qui cherchent de nouveaux fournisseurs de légumes bio, localement.

A. FABRICATION DE SOUPES, BABY-FOOD, COULIS, CONSERVES, PLATS
CUISINÉS, ... EN PACA

ALPES DE HAUTE PROVENCE



1. Agro'Novae - 04 310 PEYRUIS - **Certifié AB**

Tél : 04 92 33 23 00. **Contact :** Yves FAURE (Président). **Mail :** yves.faure@agronovae.com - **Autre Contact :** Mme Syvile Lalanne (Responsable atelier). **Tél :** 04 92 33 23 0. **Mail :** ingredients.industriels@agronovae.com, **Site :** www.comtes-de-provence.com/fr/ et www.agronovae.com - **Activité :** Développement et fabrication d'ingrédients et de spécialités à base de légumes et de fruits, de type pâteux (compote, confiture, tapenade...). Réception des matières premières nettoyées, équeutées et surgelées. Prestation sur devis. Travaux à façon en petites séries, nécessitant savoir-faire et vitesse de réalisation à partir de légumes et fruits bio. Conditionnement de petites et moyennes séries : dosage, embouteillage, marquage, étiquetage et mise en fardeaux ou box palettes. Trois formats : Pots verre (de 90g à 500g) ; boîte de 5 kg et seau de 12 kg. Réception des matières premières nettoyées, équeutées. Le tarif inclut la fabrication et la pose de l'étiquette produit.



2. EURL La Valensolaise - 04210 VALENSOLE - **Certifié AB**

Tél : 06 79 84 47 93. **Contact :** M. Philippe KERLING. **Mail :** la-valensolaise@laposte.net

Activité : Transformation et fabrication de préparations de légumes divers (purées d'aubergine, poivrons, carottes, coulis de tomate et sauces tomate aromatisées...) fabrication de purée de fruits et de confitures. Prestation de fabrication à façon légumes bio. L'entreprise travaille par lots et demande des volumes minimum : Légum L'entreprise peut effectuer l'étiquetage pour ses clients. Cherche tous types de fruits et légumes.



HAUTES ALPES



1. Atelier du merle moqueur - 05400 MONTMAUR -

Tél : 06 20 62 46 83. **Contact :** Alexandre Saulnier. **Mail :** atelier@merlemoqueur.fr

Activité : Conserverie artisanale. Fabrication de soupes, purées de fruits, fruits au sirop, légumes en bocaux... élaborés dans le respect du goût et du naturel !

ALPES MARITIMES



1. ESAT La Bastide - 06740 CHATEAUNEUF DE GRASSE - **Certifié AB**

Tél : 04 92 60 33 60 (standard) - 04 92 60 33 62 (commercial). **Mail :** commercial.chateauneuf@afpjr.org - **Site :** www.afpjr.org/ - www.entreprises.afpjr.org/conserverie - **Activité :** Transformation de légumes divers, fruits et plante à parfum (comme toastinades de légumes, coulis de tomates, soupes de légumes, confitures, confit de fleurs, tapenades et pâtes d'olives). Prestations Bio et conventionnelles.

BOUCHES DU RHÔNE



1. Association fruits et légumes Solidarité - 13160 CHATEAURENARD

Tél : 04 91 98 77 56 **Contact :** Mr Troudi (Directeur d'exploitation) 07 83 28 33 35 - f.troudi@atelier-afls.com et Mr Galli (Commerciale/approvisionneur) - 06 07 13 34 88 - commercial@atelier-afls.com **Site :** <https://atelier-afls.com/> - **Activité :** La banque alimentaire vient récupérer les fruits et légumes invendables (sous forme de don) et l'association transforme ces produits en jus, coulis, confitures, soupes... Possibilité pour le donateur de recevoir un cerfa pour défiscalisation de ses dons (jusqu'à 75% de défiscalisation de la valeur du don). Possibilité de prestations de transformation à façon pour faire des compotes, jus, soupes, sauces, fresh découpe et surgélation. Les contacter pour les tarifs.



: Ateliers de transformation et de surgélation à façon, accessibles aux agriculteurs et certifiés bio.

2. IDYL SAS – 13160 CHATEAURENARD - **Certifié bio**

Tél : 04 90 24 20 07 - Contact : Felix Liomel Mail : liomel@idyl.fr - Activité : Grossiste fruits et légumes – Prestation de palletisation.

**3. EARL « Les Sentiers de l'Abondance »** – 13810 EYGALIERES - **Certifié AB**

Contact : Marie FALQUET – Tél : 06 22 36 61 83 – Mail : info@lessentiersdelabondance.com

Activité : Site de cultures de plantes (aromatiques et médicinales) et d'arbres fruitiers.

Un laboratoire permet de fabriquer diverses préparations : sirops ; feuilles cristallisées ; conserves ; confitures ; macérats huileux ... Possibilité de location du laboratoire tout équipé (40m2) pour fabriquer des préparations ; proposer une formation (cosmétique bio ; aromatiques...). Possibilité de location de l'atelier.

**4. Jardins de Cidamos** – 13990 FONTVIEILLE - **Certifié AB**

Tél : 06 20 10 13 91. Contact : Mathilde Reinaga-Hertz. Mail : jardindecidamos@gmail.com - Site : www.jardinsdecidamos.com - Activité : L'EARL Les Jardins de Cidamos est une exploitation agricole familiale qui produit une soixantaine de légumes. Ils se sont équipés de leur propre conserverie sur l'exploitation. Possibilité de location du laboratoire et de prestation de services pour des maraîchers bio.

5. SAS Jean Martin – 13 520 MAUSSANE LES ALPILLES – **Certifié AB**

Tél : 04 90 54 30 04 - Site : <http://www.jeanmartin.fr> - Mail : qualite@jeanmartin.fr

Contact : Hélène BAIX (Responsable QHSE) Tél : 04 90 18 29 67.

Philippe CARDENAS (Directeur d'usine et gestion des contrats d'approvisionnements).

Devis recettes : M. Mathias GRIVEAU (Directeur commercial) **Activité** : Préparation/cuisson/conditionnement de plats cuisinés appertisés (semi-industriel), à partir de légumes & poisson (anchois pour tapenades). Ne travaille pas le haricot vert. Un atelier de préparation de légumes méditerranéens, avec volonté de renforcer l'approvisionnement auprès de producteurs locaux. Possibilité de création de recettes ; sauces tomates cuisinées.

Gamme bio : recettes à base de tomates, d'aubergines, de courgettes et de carottes. **Conditionnements** : bocaux verre en différents grammages (110g, 240g, 400, 520 et 600g) ; bouteilles verre Twist-Off (soupes) et doigpacks (de 240 g à 1,8 kg maxi). **Approvisionnement** : Réception des matières premières lavées, équeutées, éboutées (big bag recyclables livrés sur palettes plastiques). Réception des légumes méditerranéens bio (avril à octobre) pour les travailler en frais, au moment où ils sont en production. Contrat avec cahier des charges, prix, tonnage et date de commencement et de fin d'approvisionnement. Fournit big bag et palettes plastiques.

Prestation : **Sous-traitance envisageable** (étude de faisabilité conception et/ou fabrication recette, voire location atelier pour fabrication de recette en propre), sur demande.

6. Soram-Vitacroc – 13750 PLAN D'ORGON - **Certifié AB**

Tél : 04 90 94 45 90. Contact : M. Laurent MARTEL (Responsable commerce-achats) - Mail : lmartel@vitacroc.fr -

Site : www.roseedeschamps.fr - **Activité** : Fabrication de légumes en 4ème gamme (légumes frais crus, pré-découpés et prêts à l'emploi) destinés au marché de la RHD (15 réf) et à la clientèle de GMS (6 réf). **Produits phares** : salade et carotte (recherché en priorité). Cet opérateur est intéressé par plusieurs légumes en bio : Carotte, chou blanc, rouge et fleur, salades scarole, frisée, batavia, feuille de chêne, lollo rossa. Travaille sur contrat (pour cultures anticipables) ou sur commande. Livraison de carottes lavées en bigbag et calibrées.

Opportunité pour écouler des légumes hors calibre (carottes 40 mm préférées, choux de grande taille). Commandes de quelques centaine de kg à plusieurs tonnes. Les producteurs peuvent informer de ce qu'ils ont sur l'année, au besoin Vitacroc les appelle.

**7. CAPFL Provence SAS** – 13 670 SAINT ANDIOL – **Certifié AB**


Tél : 04 90 95 09 05 - 06 73 61 20 87. Contact : Marcel BAL. Mail : info@capfl-provence.fr - **Activité** : transformation et fabrication de préparations à base de légumes (soupes, purées, coulis, tartinables ; confits de légumes...) pour le compte de maraîchers bio et d'industries agro-alimentaires. Outil de production flexible pouvant fabriquer des petites à grosses séries (200 kg à plusieurs tonnes) et des gammes à façon avec ses propres recettes, avec une traçabilité complète des lots.



: Ateliers de transformation et de surgélation à façon, accessibles aux agriculteurs et certifiés bio.

 **8. Sojufel Provence Production SA** - 13670 SAINT-ANDIOL - **Certifié AB**

Tél : 04 90 95 49 54 - **Contacts :** Maud et William Marié. **Mail :** contact@sojufel.com et producteur@sojufel.com - **Site :** <http://www.sojufel.com/> - **Activité :** Façonneur. Fabricant historique de jus de fruits et jus de légumes bio. Livraison en pallox. **Minimum requis :** tout dépend des espèces fruitières. Ex : Pommes, le minimum à livrer est de 3 à 5 tonnes. **Recherche en bio :** pommes, poires, abricots, raisin de table (gros besoin) voire de cuve, kiwi, courgette, tomate, carotte, patate douce, betterave rouge.

 **9. Marius Bernard SAS** – 13250 SAINT CHAMAS - **Certifié AB**

Tél : 04 90 45 65 22. **Mail :** approvisionnements@marius-bernard.fr - **Contact Responsable qualité :** dominiquemarchi@marius-bernard.fr - **Site :** www.marius-bernard.fr - **Activité :** Fabrication de plats cuisinés à base de légumes : riste d'aubergine, ratatouille, gaspacho, caviar... Les recettes sont élaborées principalement à partir de légumes méditerranéens (aubergines, poivrons, courgettes, tomates, oignons, ail, échalote, olives noires et vertes avec noyaux). Possibilité de fabriquer à façon, sur des volumes minimum compris entre 500 kg et 1 tonne, ce qui correspond à la capacité de leur auto-clave. L'entreprise souhaite trouver des fournisseurs certifiés de légumes méditerranéens, avec lesquels contractualiser.

 **10. Longo Mai** - 13310 SAINT MARTIN DE CRAU - **Certifié AB**

Tél : 04 90 47 27 42. **Contact** (planning ; disponibilité location atelier) : Alain, Benedict. **Mail :** masdegranier@riseup.net - **Activité :** Location pour les agriculteurs, d'un atelier artisanal de fabrication de recettes cuisinées à base de légumes (conserves, coulis) - **Capacité :** 200-500 kg de légumes en poids brut par auto-clave en fonction de la recette. Ce qui donne 500 bocaux de 370 ml par auto-clave (format standard d'un bocal de 370 ml : poids variant de 330 g à 360 g). Entre 1 à max 3 auto-claves par jour en fonction de la recette.

Modalités d'utilisation de l'atelier (période utilisation et durée, accès, tarif de location) :

- Location à la demi-journée.
- Planning de fabrication : sur rendez-vous.
- Coût de location demi-journée (atelier seul et machines) : 140 € HT (dont 1 auto-clave). Coût de location journée (atelier seul et machines) : 220 € HT (dont 1 auto-clave). Compter 90 € HT par auto-clave supplémentaire. Lors de la première utilisation de l'atelier, une assistance technique de 90 € HT (fonctionnement atelier et machines) s'ajoute au coût de location. L'auto-clave (+ barèmes) est géré par Longo Mai.
- Mise à disposition du matériel (atelier et machines), mais pas des consommables (bocaux, couvercles, bouchons) qui restent à la charge de l'utilisateur.

Des agriculteurs bio louent l'atelier à la journée, ce qui permet de fabriquer en petites séries (< à 1000 bocaux) à moindre coût, à condition de le faire fonctionner avec plusieurs personnes. Certains agriculteurs surgèlent leurs légumes pour utiliser l'atelier en-dehors de la forte saison d'activité estivale.

11. Le Panier Provençal - 13150 TARASCON - **Certifié IFS et AB**

Tél : 04 90 97 26 15. **Mail :** contactanierprovençal.com - **Site :** <http://www.panierprovençal.com/> - **Activité :** Fabricant spécialisé dans la première transformation de tomates : jus, purée, semi-concentré et concentré, en Bio et conventionnel.

VAR

 **1. LEAP Saint Maximin** - 83470 SAINT MAXIMIN - **Certifié AB (en cours)**

Tél : 04 94 86 52 93. **Mail :** st-maximin@cneap.fr - **Site :** www.lycee-provence-verte.fr - **Activité :** Installation d'une légumerie au sein du LEAP Saint Maximin, propose une prestation à façon auprès des maraîchers varois. Cette légumerie est équipée pour faire de la 3ème gamme (conservé) ; 4ème gamme (cru frais) et de la 5ème gamme (pré-cuit).



: Ateliers de transformation et de surgélation à façon, accessibles aux agriculteurs et certifiés bio.

 **2. Conserverie mobile l'économe** – 83210 Belgentier

Tél : 06 09 22 42 79. **Mail :** contact.econome@gmail.com - **Activité :** Se déplace chez les agriculteurs du Var pour effectuer de la prestation à façon auprès des maraîchers et des arboriculteurs et mettre en conserve les invendus (sauce, tartinable, confiture...). Se déplace pour deux jours de travail si plus de 50km de Belgentier.

VAUCLUSE

 **1. SARL Local en Bocal** - 84000 AVIGNON - **Certifié AB**

Tél : 04 90 33 31 02. **Contact :** Charlotte TROSSAT (Gérante) ou Marjorie Escriva (planning production).

Mail : contact@localenbocal.fr - **Site :** <http://www.localenbocal.fr/> - **Activité :** Atelier de transformation de légumes bio, cultivés en région PACA (légumes ratatouille ; courges...) et de fabrication de recettes (soupes chaudes et froides...) pour les particuliers et la restauration scolaire. Entreprise en développement avec des besoins en légumes et fruits, en hausse. Propose une prestation de transformation en soupes, ratatouilles, sauces, tartinables, compotes, coulis et pois chiche au naturel, ... aux maraîchers.

2. Les Mets de Provence - 84500 BOLLENE - **Certifié AB**

Tél : 04 68 94 01 74 - **Fax :** 04 90 30 25 82 - **Contact :** Valentin Rivière (Directeur Industriel Adjoint) - **Mail :** vr@maisonriviere.com - **Site :** www.mets-de-provence.fr - **Activité :** Fabrication de conserves à base de légumes et de condiments et assaisonnements. Cette entreprise fabrique des produits finis (bocaux, coffrets et tubes), à base de légumes et d'herbes aromatiques (persil, aneth...). Ne travaille pas le haricot vert frais en appertisé.

 **3. Berengier** – 84850 CAMARET SUR AIGUES - **Certifié AB**

Tél : : 04 90 37 81 85 ou 06 74 64 30 70 - **Contact :** Patrick DURAND

Mail : berengier.production@wanadoo.fr - **Activité :** Atelier de transformation de légumes conventionnels et bio : laver, découper, ébouter, cuber, conditionner et livrer.

4. Conserverie Davin – 84 200 CARPENTRAS – **Certifié AB**

Tél : 04 90 63 40 90. **Contact :** M. DAVIN. **Mail :** conserveriedavin@orange.fr

Site : <http://www.conserverie-davin.com> - **Activité :** Fabrication de plats cuisinés et de sauces, dont coulis de tomate cuisiné et soupes de légumes en bocaux et en emballages souples. Travaille des produits déjà prêts à l'emploi : tomates livrées en fûts (coulis) et non livrés bruts de cueille.

5. Conserveries Guintrand - 84 200 CARPENTRAS – **Certifié AB**

Tél : 04 90 67 24 81 - **Contact :** Mme Cécile REINA (Achats). **Mail :** c-reina@conserves-guintrand.com - **Site :** www.conserves-guintrand.com - **Activité :** Fabriquant de conserves alimentaires, depuis plus de 100 ans. En bio, travaille l'abricot, la tomate, la poire et l'oignon.

6. Gielly SA - 84600 GRILLON - **Certifié AB**

Tél : 04 90 37 40 92. **Contact :** M. ESPASA (achat légumes). **Mail :** -contact@gielly.com - adv@gielly.com - **Site :** www.legumes-surgeles.com - **Activité :** Société spécialisée dans la production, la transformation de légumes surgelés pour l'industrie agro alimentaire (IAA). Achat/vente de légumes en conventionnel avec un petit volume de légumes en bio. Achat de matières premières et fabrication de produits finis surgelés (via Provence IQF). Peut être intéressé par de l'achat de légumes en frais sur les campagnes de printemps et d'été (courgettes ; aubergines).

7. Le Coq Noir – 84 800 ISLE SUR LA SORGUE – **Certifié AB**

Tél : 04 90 38 59 64 - **Contact :** Mme Pascale LAZZARETTI (Responsable Achats). **Contact achats :** pascale@le-coq-noir.com - **Tél :** 04 86 01 16 15 - **Site :** www.le-coq-noir.com - **Activité :** Fabrication de condiments, bases aromatiques 100% naturelles, pâtes d'épices, sauces, chutneys, tartinables, pestos, conserves et préparations à base de légumes. L'entreprise est équipée du matériel pour fabriquer à façon (cuisiner, mixer, saler, confire, stériliser, conditionner, étiqueter) pour le compte d'agriculteurs bio, des recettes 100% naturelles sans additifs, en appertisé dans des pots en verre transparents, bouteilles squeezers ou conditionnements plastique. Possibilité de travailler des recettes sur mesure, à façon, selon un cahier des charges ou notre

catalogue de recettes existantes. **Fabrication** : toute l'année. **Intéressés par de la prestation de fabrication** (préparations culinaires salées (confits d'oignons, coulis de légumes...); préparations sucrées type chutney
Obligations du producteur fournisseur : L'entreprise aide à rédiger un Cahier des charges (ingrédients à livrer ; livraisons en caisses plastiques de type IFCO), aux fins de préciser son attente, son marché, ses cibles. Le coût de la prestation est établi en fonction des quantités à fabriquer, des process, des contenants et de la recette choisie. **Gamme d'une quarantaine de produits transformés certifiés AB**. L'entreprise utilise des produits frais. Spécialité : « achards » de légumes ; légumes croquants émincés, confits aux épices. Légumes bruts recherchés : piments sucettes (Provence) vert et rouge, poivrons rouges, aubergines, oignons jaunes épluchés, carottes éboutées, chou vert et chou-fleur émincés, betterave (purée). A terme, intérêt pour acheter des légumes méditerranéens (aubergine, poivrons, courgettes), plutôt que surgelés. **Marque en bio** : *Le Coq Noir Bio* et *Le voyage de Mamabé* © - **Clientèle** : GMS et magasins spécialisés et grossistes.

8. **Louis Martin SA** - 84170 MONTEUX - **Certifié AB**

Tél : 04 90 66 32 66 – **Contact Achats/Appro Matière premières** : M. Sébastien Bres. **Mail** : s.bres@louis-martin.fr - **Site**: www.louis-martin.fr - **Activité** : Fabrication de condiments, préparations et conserves à base de légumes, assaisonnements (principalement préparations à base de tomates, pestos, Légumes cuisinés de type piperade, frita, ratatouille). Achat après première transformation.

9. **SAS Charles Faraut/ Charles & Alice** - 84170 MONTEUX - **Certifié AB**

Tél : 04 90 66 95 00/17. **Contact** : M. Patrick AUDOUIN (Directeur des achats). **Mail** : patrick.audouin@charlesetalice.fr - **Site** : www.charlesetalice.fr - **Activité** : Fabrication de conserves et préparations à base de légumes (sauf haricot vert), dont une partie en bio (2 références : Ratatouille, Taboulé). L'entreprise recherche des fournisseurs de légumes en bio, capables de livrer en volumes et de s'engager (planification et volumes).



10. **Les Jardins de Solene** - 84210 PERNES-LES-FONTAINES - **Certifié AB**

Tél : 04 88 84 52 76. **Contact** : Solene Espitalié. **Mail** : info@lesjardinsdesolene.com – **Mail** (commandes – achats légumes) : commande@lesjardinsdesolene.com – **Site** : www.lesjardinsdesolene.com - **Activité** : Légumerie. (Fabrication de jus, compotes, gaspachos et soupes à venir). Gamme : légumes et fruits locaux et de saison – transformation en 4ème gamme.



11. **Atelier Chaud d'Abriou (ESAT)** - 84110 ROAIX - **Certifié AB**

Tél : 04 90 46 78 25. **Contact** : Sylvaine Barbato. **Mail** : vaucluse-confiture@itinova.org **Activité** : Atelier de fabrication de conserves de légumes (dont produits à base d'olives). Prestation de fabrication à façon et d'étiquetage possible (étiquettes fournies par l'agriculteur) pour des maraîchers bio.



12. **Légumerie Bio du Lubéron** - 84360 MERINDOL - **Certifié AB**

Tél : 07 67 62 47 05. **Contact** : Marine Olive. **Mail** : earl-lbl@mailoo.org **Activité** : Atelier de fabrication de conserves de légumes (sirop, sauces, pistou, confiture, tartinable). Prestation de fabrication à façon pour des maraîchers bio.



: Ateliers de transformation et de surgélation à façon, accessibles aux agriculteurs et certifiés bio.

B. FABRICATION DE SOUPES, COULIS, CONSERVES HORS PACA

ARDECHE

**1. SARL Sanofruit** – 07 200 LA CHAPELLE S/AUBENAS - **Certifié AB**

Tél : 04 75 93 11 31. **Contact** : M. François MIRABEL. **Mail** : sanofruit@yahoo.fr - **Site** : www.sanofruit.com - **Activité** : Prestation de fabrication de jus, nectars et décorticage de châtaignes. **Mini requis** : Mini différents suivant la prestation : 600 kg pour les nectars et 2000kg pour le pressage. Jus livrés en bouteilles nues d'1 litre vissée. Pose d'étiquette possible. Livré vrac ou carton. **Conditionnements** : Bouteille. **Coût prestation** : sur demande.

2. Efelnat SAS – 07600 SAINT ANDEOL DE VALS - **Certifié AB**

Tél : 04 75 37 59 05. **Contact** : Claude TAMBOUR (Directeur) : 06 87 92 59 49. **Mail** : claudetambour@efelnat.fr - Julie TAMBOUR (Responsable commerciale) : 06 22 62 68 76. **Mail** : julietambour@efelnat.fr - **Site** : www.efelnat.fr - **Activité** : Fournisseur de légumes et de fruits bio frais et surgelés pour des clients transformateurs (confiture, compote...). Gamme en légumes bio contractualisés (pommes de terre, carotte, panais, courgettes, courges...). Intérêt pour d'autres légumes (patate douce, haricot vert, oignon, épinard, poivron, brocolis, poireau, chou-fleur...), pouvant être fournis par des maraîchers sur ce créneau (légume industrie).

**3. Association le Bateleur** - 07190 SAINT PIERREVILLE - **Non Certifié AB**

Tél : 06 31 47 73 09 - **Contact** : Mme Perret - **Mail** : atelier@le-bateleur.org - **Site** : www.le-bateleur.org - **Activité** : Atelier associatif de transformation installé sur le site Ardelaine, accessible aux agriculteurs, associations, groupements d'achat, restaurateurs... pour fabriquer des soupes, coulis/sauces, légumes au naturel. Il permet de valoriser les surplus de production, lancer la commercialisation de recettes.

GARD

**1. Champlat SARL** - 30 700 SAINT QUENTIN LA POTERIE - **Certifié AB**

Tél : 04 66 03 10 49. **Contact** : M. HAUVESPRE Nicolas (Gérant). **Mail** : champlat@champlat.com - **Activité** : Conserverie artisanale familiale qui propose une gamme de recettes issues de produits de l'agriculture biologique, origine France principalement. Transformation et fabrication de conserves de légumes (caviars d'aubergine...), sauces (tomate provençale, poivronade), plats cuisinés (ratatouille...), condiments, à partir d'ingrédients certifiés AB : carottes (rondelles), haricots verts (extra-fin, équeutés, coupés), poivrons (rouges, entiers), aubergines (entières, allongées), oignons (épluchés), huile d'olive vierge extra, ail, piments forts (fabrication Harissa), tomates (type Roma).

Intéressé par de la tomate à inclure dans la fabrication de ratatouille. En fonction des quantités et de la période de fabrication, cette entreprise peut travailler des légumes à façon, en apertisé (sans étiquetage, sauf si rouleau d'étiquettes auto-collantes, compatible avec leurs machines), type tomate, haricot vert... Livre la RHD en boîtes 5/1. Depuis 2015, leur tomate est labellisée Biopartenaire.

HERAULT

**1. Laboratoire Label d'Oc – La Conserverie des Producteurs d'Occitanie** - 34070 MONTPELLIER - **Certifié AB et sans gluten**

Tél : 06 22 21 37 05. **Contact** : M. Sylvain Goineau (Gérant). **Mail** : contact@labeldoc.fr **Site** : <http://labeldoc.fr> - **Activité** : conserverie artisanale créée en 2014 au service des producteurs locaux, installée sur le Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier. Prestation de façonnage-transformation (légumes, fruits, produits carnés, poisson). Elle permet de valoriser – même à partir de quantités modestes - les surplus des agriculteurs ; de mettre en valeur leurs productions et de diversifier leur offre auprès des consommateurs. Prestataire de transformation en marques Blanches dans toute la France.

C. FABRICATION DE LÉGUMES SURGELÉS

VAUCLUSE

1. Provence IQF /GIELLY- 84 000 AVIGNON - Certifié AB

Tél : 04 90 88 53 77 - Contact : M. Raphaël Rouvière (Directeur). Mail : raphael.rouviere@gielly.com-

Activité principale : Découpe (cubes 10x10 mm, 20x20 mm, rondelles...) et surgélation de légumes et fruits. Prestation sur devis. Minimum de livraison : 12 à 20 tonnes.

Deux options :

⇒ Lavage, congélation statique : légume est reçu entier (tomate... potimarron/courge vidé mais avec écorce), sans minimum requis en volume. Solution idéale en l'absence de débouché commercial immédiat. Possibilité de traiter plusieurs quantités à la fois durant une campagne et de stocker le volume congelé chez eux, puis de récupérer le tout en fin de campagne. Le produit congelé peut être cubé ensuite.

⇒ Cubage, surgélation : mini requis d'1 tonne. Produits conditionnés en deux formats (cartons de 10/20 kg ou sachets kraft de 20 kg).

2. FRDP (France Recherche Développement) – 84 000 AVIGNON - Certifié AB

Tél : 04 32 73 06 60 - Contacts : M. Marc MONTLUCON (PDG). Mail : marc.m@frdp.fr - M. Vincent REVENIAULT (Commercial). Tél : 04 32 73 06 62. Mail : vincent@frdp.fr - M. Sébastien RANCHIN (Qualité). Mail : qualite@frdp.fr - Site : <http://www.bioregard.fr/> - Activité : Société leader dans la fabrication de légumes assemblés (type poêlées de légumes bio...) ou vrac pour les fabricants de plats préparés, vendus à des clients distributeurs. Cette entreprise travaille une large gamme de légumes bio en surgelés, dont certains sont cultivés en PACA : artichaut, asperge, aubergine, carotte, céleri branche, choux, concombre, courges, courgettes, épinard, fenouil, haricots, navets, panais, tomates, topinambours.

D. FABRICATION DE LÉGUMES SÉCHÉS (MOELLEUX ; CHIPS DE LÉGUMES, HORS POMMES DE TERRE)

Le séchage des légumes et fruits bio est une activité récente dans notre région. Face à un marché intéressé et en recherche de légumes et fruits séchés (moelleux, chips), des besoins en séchage apparaissent chez les fabricants et chez certains agriculteurs. Pour réaliser cette transformation et répondre à la demande de certains magasins spécialisés bio, quelques opérateurs* se sont équipés de séchoir(s) pour valoriser une partie de leur production et proposer de la prestation de séchage à d'autres agriculteurs ou à des entreprises.

Il n'y a pas de spécificité sur le **procédé de séchage**. Les agriculteurs et les entreprises équipés d'un séchoir, doivent se conformer au Cahier des Charges bio européen et à tous les éléments concernant la transformation et l'étiquetage des produits.

+ d'infos : CRITT Agro-alimentaire PACA (coordonnées p.52).

Séchoir à légumes solaire :

Contact : M. Henri Boon. Tél : 06 77 58 14 82.

Mail : kitsechoirsolaire@gmail.com - Site : <http://www.kitsechoirsolaire.com/>

Activité : Fabrication et vente de séchoirs à légumes dimensions et capacités de séchage différentes 25 kg

maximum par chargement). Légumes susceptibles d'être séchés : courgettes, oignons, carottes, céleri, poivrons, champignons, aubergines, melons et tomates (plus technique). Démonstration sur demande.



Légumes séchés sortis du séchoir électrique.



: Ateliers de transformation et de surgélation à façon, accessibles aux agriculteurs et certifiés bio.

BOUCHES DU RHÔNE

1. **Thierry Bonnafoux** - 13160 LA CRAU DE CHATEAURENARD – **Certifié AB**

Tél : 06 09 70 40 97. **Contact :** M. Thierry Bonnafoux. **Mail :** thierry.bonnafoux@orange.fr

Activité : Séchage de légumes et de fruits à l'aide d'un séchoir électrique. **Capacité de séchage :** Deux chariots complets (20 claies chacun). Tout va dépendre de l'espèce à sécher.

Ex : Tomate : capacité de traiter 600 à 700 kg en frais, ce qui donne 60 à 70 kg de tomates séchées. Séchages concluants sur courgettes, aubergines, poivrons, oignons et pépins de grenade.



Produit fini : le fruit ou le légume peut subir deux transformations :

- Mi-séché : 12 heures de séchage. Le moelleux du légume est conservé.
- Séché : 24 heures. On obtient un légume séché. L'agriculteur recherche des clients (agriculteurs et ou industriels), pour leur **proposer de la prestation de séchage**.

100% Bio 2. **Essence de Lumière** - 13 890 MOURIES – **Certifié Bio**

Contact : M. Aziz ZIAOLLAH. **Tél :** 06 63 45 93 36. **Mail :** ziaaziz@essence-de-lumiere.fr - **Activité :** Séchage de fruits et de légumes bio (1 séchoir solaire et 1 avec pompe à chaleur). Produits 100% Bio, et approvisionnement d'origine Provence. Capacité de séchage de quasi tous fruits et légumes (tomates ; melons ; aubergines ; poivrons et fleurs de basilic (séchées, elles conservent tout leur parfum, par rapport aux feuilles) etc... **Prestation de séchage aux agriculteurs :** Capacité de séchage, augmentée avec une nouvelle installation. Apport minimum de 50 kg de produit frais (taille d'un séchoir). Possibilité de fabriquer des chips de pommes, de melons (chips originales et très parfumées), poivrons (sous forme de filaments séchés). Les fruits et légumes doivent être fraîchement cueillis, 1^{er} choix préférentiellement, pas trop murs, pour assurer une bonne tenue au séchage, l'absence d'oxydation et donc un bon aspect. Les produits sont apportés en brut. Essence de Lumière s'occupe de les préparer pour les faire sécher. **Vente directe aux particuliers** (production propre de légumes, + achat à agriculteurs, **Recherche des figes bio**). **Vente aux professionnels**, peut fournir en semi-gros et gros fruits et légumes séchés pour préparations cuisinées.

Emballage, conditionnement à façon, en sachets ou gros format (sachet et plastique), développe l'emballage sous vide et sous atmosphère contrôlée, étiquetage possible. Conservation, au moins un an, dans un environnement sec ou hermétique. Intéressant pour stocker une quantité importante de légumes en vue de préparation, sans avoir à congeler. Des chairs de légumes réhydratées, puis cuisinées donnent un résultat proche du produit frais. Certains fruits et légumes peuvent être incorporés directement secs dans les préparations (exemple, broyage de poivron).

E. FABRICATION CHIPS DE POMME DE TERRE

A la différence des autres légumes, qui peuvent seulement être séchés, les chips de pomme de terre sont forcément cuites pour leur bonne digestion.

Certains fabricants proposent de la fabrication de chips à base de pomme de terre sous forme de prestation à façon, pour le compte d'agriculteurs bio. Avant d'envisager de faire transformer des pommes de terre en chips, plusieurs éléments sont à prendre en compte :

- **Les variétés requises :** toutes les pommes de terre ne peuvent pas être transformées en chips. Il est recommandé de privilégier certaines variétés (« Lady... » ; « Carlina » ; « Rumba » ; « Fontaine »...) et de prendre en compte le taux de sucre qui aura une incidence sur le rendu final de la chips (un taux de sucre trop élevé fera brunir la chips).
- **Le taux de perte :** pour les pommes de terre de conservation, il faut compter sur un ratio moyen de 3, pour obtenir le produit fini (chips). Ce ratio est un peu plus élevé pour faire des chips de pommes de terre primeur. **Ex :** Un camion complet de 20 tonnes de pommes de terre en frais va donner environ un peu plus de 6 tonnes de chips, soit 60 000 paquets de chips de 100 g.
- **Le taux de matière sèche :** il diffère selon les variétés de pommes de terre et va déterminer le rendement usine (rendu du produit fini).

BOUCHES DU RHÔNE

1. **MANON (Marque SIBELL)** - 13685 AUBAGNE - **Certifié AB**

Tél : 04 42 62 44 44 - **Contact :** M. Didier Roubaud (commercial) - **Mail :** d.roubaud@sibell.fr - **Contact :** Mme Sylvie Sicard (Responsable des achats). **Mail :** s.sicard@sibell.fr - **Site :** www.sibell.fr - **Activité :** Une des principales usines de chips à base de pommes de terre françaises, qui commercialise une gamme complète de chips, dont une gamme BIO. Cette entreprise basée en Provence transforme environ 200 tonnes de pommes de terre par jour

L'agriculteur vend sa production de pommes de terre à la Société Manon par camions de 20 tonnes, tout en respectant les conditions de leur Cahier des Charges. Cette dernière transforme, conditionne et vend le produit fini sous sa marque commerciale SIBELL ou sous marque de distributeur (MDD).

2. **Family Chips** - 13170 LES-PENNES-MIRABEAU - **Certifié AB**

Contact : 04 42 02 18 80. **Contact :** M. Eric PAGNON - e.pagnon@cami-agro.com - **Mail :** adv@cami-agro.com - **Site :** <http://www.familychips.com/> - **Activité :** entreprise de fabrication artisanale spécialisée à l'origine - dès 1981 - dans la transformation de la pomme de terre. Ils font de la prestation à façon de fabrication de chips pour le compte d'agriculteurs bio, à partir de pommes de terre primeur comme de pommes de terre de conservation. Le minimum requis est de 300 kg de pomme de terre en frais à livrer. Un test préalable de brunissement est à effectuer. L'entreprise transforme à façon le produit en chips, le conditionne et peut l'étiqueter à la marque de l'agriculteur.

HORS PACA : Ardèche

1. **SARL La Ducale Chips Artisanales** - 07440 BOFFRES - **Certifié Bio**

Tél : 04 75 80 49 50. **Contact :** M. Pierre-Henri AVON - **Mail :** contact@chips-artisanales.fr - **Site :** www.chips-artisanales.fr - **Activité :** Fabricant de chips artisanales à base de pommes de terre, dont une référence en bio. L'agriculteur vend sa production de pommes de terre à la société qui transforme, conditionne et vend sous sa propre marque.

F. CONDITIONNEMENT À FAÇON DE LÉGUMES SECS, LÉGUMES SÉCHÉS

Certains établissements privés ou de réinsertion, type ESAT (anciennement Centres d'Aides par le Travail : CAT) assurent par prestation, le conditionnement de légumes secs en sachets. Liste non exhaustive.


1. **ESAT Louis Philibert** - 13610 LE PUY SAINTE REPARADE - **Certifié Bio**

Tél : 04 42 61 77 00. **Contact :** Mme GUY (Service conditionnement). **Site :** <http://www.epd-louisphilibert.fr/> - **Activité :** conditionnement à façon pour des agriculteurs et/ou des fabricants. Prestation d'ensachage, étiquetage de légumes secs ; légumes séchés. Possibilité de prestation de services directement sur le site de l'entreprise. Plusieurs formats disponibles (6 g à 3 kg). Faisabilité sur demande.



2. **Calabas** - 84700 SORGUES - **Certifié Bio**

Tél : 04 32 70 05 19. **Contact :** M. Baix. **Mail :** l.baix@calabas.fr - **Activité :** Prestation de stockage et de conditionnement de légumes secs en sachets en très grandes séries (**Ex :** série de 5000 sachets d'une même référence).

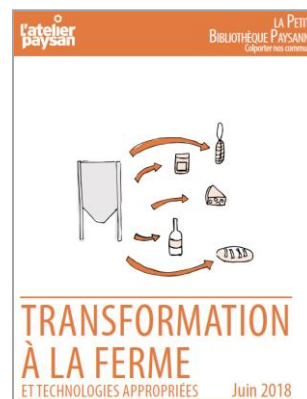
 : Ateliers de transformation et de surgélation à façon, accessibles aux agriculteurs et certifiés bio.

3. AUTO-CONSTRUIRE SON ATELIER DE TRANSFORMATION

L'Atelier Paysan - Coopérative d'Autoconstruction - 38140 RENAGE

Tél : 04 76 65 85 98 Contact : Mme Marie MARDON (Co-gérante) Mail : m.mardon@latelierpaysan.org ; contact@latelierpaysan.org - Site : www.latelierpaysan.org - **Activité** : Collectif national de paysan-ne-s, de structures de développement agricole, organisés en SCIC, qui œuvrent pour « l'autonomisation en équipement des agriculteurs biologiques ». L'Atelier Paysan développe des outils, et diffuse les plans d'autoconstruction de machinisme et d'infrastructures, libres de droit.

Un guide de d'autoconstruction d'ateliers « Transformation à la ferme et technologies appropriées », pour différentes filières est disponible sur le site : <https://www.latelierpaysan.org/Recueils-thematiques>



4. FAIRE TRANSFORMER SES PRODUCTIONS DE LÉGUMES EN COLLECTIF

Atelier de Transformation Collectif (ATC) - Site : <http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr>

Activité : Produit du CASDAR « ATOMIC », un site internet qui rassemble l'ensemble des connaissances et informations concernant les Ateliers de Transformation Collectifs (ATC). Dispose d'une carte des ATC, documentation diverse technique et actualités, des exemples de projets. Fédère : Fédération Nationale des Cuma, Institut de l'Élevage, EPL de la Lozère, Isara Lyon, EPL de la Roque, Ecole Nationale de Formation Agronomique de Toulouse Auzerville, le réseau Trame.

5. LA GESTION POST-RÉCOLTE (HYDROCOOLING, STOCKAGE...)

Elle doit être étudiée précisément, en particulier si l'agriculteur souhaite vendre à des grossistes et/ou aux enseignes de la grande distribution qui achètent des légumes calibrés, majoritairement pré-emballés, avec un nombre de pièces requis par emballage (**Ex** : colis 12 pièces de salades, Barquettes 4, 6 tomates...).

Cela oblige l'agriculteur à trier, calibrer et conditionner ses produits pour répondre aux exigences de ce débouché commercial. Peu de maraîchers sont équipés de calibreuses. La plupart du temps, les légumes sont regroupés manuellement après récolte, par calibres et livrés en caisses vrac.

Le maraîcher qui souhaite lisser son offre en légumes et maintenir la fraîcheur de ses produits a intérêt à utiliser le stockage de courte durée (**Ex** : froid normal ou humide pour les légumes feuillus), au besoin en investissant dans un ou plusieurs frigos sur l'exploitation ou en louant des frigos. Les conditions de stockage (température de conservation et durée de **stockage) diffèrent selon les espèces légumières (Cf. **Stockage et conservation**).

⇒ **Refroidissement** : pour maintenir la qualité de certains légumes après récolte (cas des salades), le recours au trempage (voire à l'hydrocooling*) peut permettre d'abaisser rapidement la température à cœur, ce qui limite la perte en eau et conserve ainsi, fraîcheur et qualité au produit. *Système de refroidissement rapide - par douchage - de la température à cœur des salades, pour allonger leur durée de conservation après récolte.

⇒ **Stockage et conservation** :

- Fiche technique sur « La conservation des légumes après récolte » éditée par Catherine Mazollier, Référente en Maraîchage Bio régionale (GRAB) : catherine.mazollier@grab.fr

- Les conditions optimales de stockage des légumes après récolte : voir le résultat des travaux menés par la Station du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits & Légumes), à St Rémy de Provence. Tél : 04 90 92 05 82 - Site : <http://www.fruits-et-legumes.net/>

6. COMMERCIALISER ET VENDRE (TOUS CIRCUITS DE VENTE) : LES OPPORTUNITÉS DE VENTE

Les maraîchers doivent produire, pour répondre aux besoins des différents marchés de la région. Les acheteurs, transformateurs, ... sont soucieux de relocaliser leurs approvisionnements et sont à la recherche de maraîchers bio, capables de leur fournir régulièrement des volumes. Au-delà des acheteurs bio habituels (grossistes, distributeurs, magasins), quelques débouchés sont porteurs pour les légumes :

- **Expéditeurs conventionnels** : continuent de développer une gamme de légumes bio, auprès de leurs clients distributeurs.

- **Transformateurs bio** : (Industries Agro-Alimentaires (IAA), traiteurs, surgélateurs...) : recherchent des légumes industrie en volumes pour fabriquer des plats cuisinés, soupes, salades préparées, barquettes fraîcheur..., avec des besoins de contractualisation (sécurisation du débouché).

- **Importateurs** : pour servir les marchés d'Europe du nord (Royaume-Uni, Allemagne, pays nordiques).


- **La restauration collective et privée** (Cantines scolaires, restaurants, traiteurs bio) apparaît comme le débouché privilégié des fruits en conversion, avec un prix intermédiaire entre celui du bio et du conventionnel et des garanties d'écoulement. Des besoins parfois d'ingrédients parés, pré-découpés...

- **Les paniers de fruits et légumes bio (contractualisés ou non)** : AMAP, Paniers Marseillais, Jardins de Cocagne, paniers de producteurs, sociétés privées de vente de paniers bio par Internet.

A. LIRE UNE COTATION DE PRIX

☛ Avant d'établir un prix de vente vis-à-vis de sa clientèle, les maraîchers peuvent consulter les cotations quotidiennes - éditées en bio - par le RNM (Réseau des Nouvelles des Marchés). Certains grossistes, distributeurs et organisations économiques de producteurs établissent également leur propre mercuriale. Il existe deux Mercuriales - sur abonnement - pour les légumes et fruits en bio :

- Mercuriale Bio National Expédition
- Mercuriale Bio Méditerranée Expédition, depuis janvier 2016 (Languedoc-Roussillon-Provence).

 Consulter aussi le document édité par Bio de PACA :
« Comprendre mon prix de vente FOL en fonction de mes débouchés » (sur demande).

www.RNM.franceagrimer.fr

Extrait de la mercuriale fruit et légumes bio expédition

cours semaine 33-2021 en € HT le kg*	Prix moyen	varia.	mini	maxi
ABRICOT France biologique	4.21	+0.39	3.60	4.61
AIL blanc sec France biologique	7.89	-0.23	6.95	10.90
AIL violet sec France biologique	6.95			
AUBERGINE longue-violette France biologique	1.88	+0.05	1.55	2.13
BETTE France biologique vrac	2.13	+0.30	1.80	2.42
BETTERAVE ROUGE ronde crue France avec fane biologique botte (la botte)	1.45	-0.20	1.30	1.65
BETTERAVE ROUGE ronde crue France biologique	1.66	=	1.30	2.09
CAROTTE France avec fane biologique (la botte)	1.61	-0.03	1.50	1.72

Moyen : prix moyen en Euros

Varia : variation du prix moyen par rapport à la période précédente

Extrait de la mercuriale bio fruits et légumes Bassin Sud Est

Ail sec blanc 6.95€/kg - Ail violet sec 6.95€/kg - Aubergine blanche 2.80€/kg - Betterave cru rouge 1.70€/kg - Carotte lavée 1.50€/kg - Chou rouge 1.18€/pièce - Chou Brocoli 2.14€/kg - Concombre Noa 1.50€/kg - Haricot coco plat 7.50€/kg - Haricot coco rouge 8.90€/kg - Melon canari 1.80€/kg - Oignon cebette 1.25 €/botte - Oignon jaune 1.71€/kg - Oignon rouge 2.71€/kg - Patate douce 3.00€/kg - Poivron jaune 3.85€/kg - Pomme de terre Charlotte 1.50€/kg - Pomme de terre Delicatess grenaille 3.10€/kg - Radis noir 1.80€/kg - Radis rond rouge 2.12€/botte

Courge : Patisson 1.95€/kg - Spaghetti 1.80€/kg

Herbes aromatiques : Basilic 1.08€/botte - Bouquet garni 1.08€/botte - Ciboulette 1.08€/botte - Oseille fraîche 1.08€/botte - Persil plat 0.98€/botte - Thym/romarin 1.08€/botte

Salade : Cresson 1.70€/botte - Roquette 8.24€/kg

Tomate : Cerise Allongée 4.25€/kg - Cerise cocktail 3.90€/kg

Framboises bq 125g 18.40/kg

Pastèque : Mini 1.25€/kg - Noire Sugar Baby 1.14€/kg - Tigrée 1.05€/kg

Abricot : Orangé-rouge 50-55mm plateau 4.00€/kg

Pêche plate 5.21€/kg

cours du 19/08/21 en € HT le kg*	Prix moyen	varia.	mini	maxi
ABRICOT type orangé rouge Méditerranée biologique 40-45mm plateau	4.11	+0.08		
ABRICOT type orangé rouge Méditerranée biologique 45-50mm plateau	4.31	+0.18		
AUBERGINE Graffiti Méditerranée biologique	2.10	-0.50	2.00	2.80
AUBERGINE longue Méditerranée biologique	1.80	-0.06	1.60	2.00
CONCOMBRE Méditerranée biologique (la pièce)	0.94	+0.08	0.79	1.25
COURGE Butternut Méditerranée biologique	1.70	=		
COURGE Potimarron Méditerranée biologique	1.70	+0.10		
COURGETTE Méditerranée biologique 14-21cm	1.40	+0.11	1.00	2.00
FIGUE verte Méditerranée biologique	9.63		8.00	10.00
HARICOT VERT vert Méditerranée biologique	6.50	=		
MELON Charentais jaune Méditerranée biologique	1.76	+0.17	1.60	1.82

Moyen : prix moyen en Euros

Varia : variation du prix moyen par rapport à la période précédente

B. CHOISIR UN MODE DE VENTE

Cette démarche est capitale pour vous permettre d'identifier différents circuits commerciaux, pouvant ou non, se combiner entre eux. Ce qui vous permettra de valoriser au mieux, vos productions légumières.

VENTE DIRECTE PAR LES MARAÎCHERS, VIA DES PANIERS (CONTRACTUALISÉS OU NON)/SOCIÉTÉS DE VENTE DE PANIERS OU À UN POINT DE VENTE COLLECTIF (PVC) :

On estime à **71%**³, la part de maraîchers bio qui vendent en direct (sur les marchés, en paniers, à la ferme), tout ou partie de leurs productions de légumes frais :

- sur les marchés
- à la ferme
- en paniers contractualisés (AMAP, Paniers Marseillais)
- auprès de sociétés privées de ventes de paniers⁴
- voire par le biais d'un **Point de Vente Collectif (PVC)**⁵ de produits fermiers et bio : on en recense **autour d'une vingtaine** au total dans notre région. CF. Carte ci-après.



Pour certains maraîchers, il peut être intéressant de livrer à ces magasins de producteurs certaines variétés de légumes bio, en tant qu'apporteur extérieur (statut de dépôt-vendeur). Ce qui permet au PVC de pallier un manque de produits, compléter son offre confidentielle en volume, voire étoffer sa gamme avec des variétés anciennes de légumes. Certains grossistes (légumes et fruits biologiques) proposent des paniers de légumes non contractualisés, sous marque (**Ex** : Pronatura et « Bio Source Fruits & Légumes Bio » ; Naturdis et « Biocavagnou »...). Leur contenu peut faire appel à des productions locales.

Le logiciel Cagette Pro permet d'organiser la vente directe des producteurs. Le producteur ou le groupement de producteur gère sa gamme, ses prix et son stock en ligne et organise ses points de livraison. La formation est prise en charge à 100% par Vivea et ensuite l'usage est gratuit. **Tél** : 09 80 80 10 48 - **Mail** : contact@cagette.net - **Site** : <https://www.cagette.net/>

Trois profils de Points de vente collectifs⁶ :

Les "petits" PVC	Les PVC "moyens"	Les "gros" PVC
<ul style="list-style-type: none"> • CA < 50 000 € • Moins de 15 producteurs* • Superficie restreinte • Pas de salarié • Situation en centre-ville/village 	<ul style="list-style-type: none"> • 100 000 < CA < 500 000 € • Entre 25 et 50 producteurs* • Superficie entre 30 et 200m² • Entre 0 et 1 ETP salarié • Situation en périphérie, zone commerciale, axe passant 	<ul style="list-style-type: none"> • CA > 500 000 € • Entre 30 et 65 producteurs* • Superficie entre 75 et 300m² • Entre 1 et 8 ETP salarié • Situation en périphérie et en centre-ville

³ Estimation réalisée à partir de l'Annuaire professionnel de l'Agence Bio (Décembre 2020).

⁴ Les Sociétés de ventes de paniers ou Paniers producteurs non contractualisés sont identifiées par ce pictogramme 🍷

⁵ Les PVC (Points de Vente Collectifs) ou magasins d'agriculteurs sont identifiés par ce pictogramme 🏪

⁶ Profils des PVC. Enquête Réseau Trame/FRGEDA. *"Producteurs" : ils englobent les producteurs associés et les dépôts vendeurs.

Liste non exhaustive classée par départements ci-dessous.

ALPES DE HAUTE PROVENCE

🌸 **1. Unis-Verts Paysans** - 04300 FORCALQUIER - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 92 78 19 75. Contact : - Mail : contact@unis-verts-paysans.com - **Activité** : Point de vente d'agriculteurs. Etudie l'intégration de nouveaux producteurs pour agrandir leur gamme et accepte le dépôt-vente.

🌸 **2. Côté Champs de Provence** - 04700 LA BRILLANNE - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 92 74 58 87. Mail : [cote-champs-de-provence@orange](mailto:cote-champs-de-provence@orange.fr) - Site : www.facebook.com/cotechampsdeprovence - **Activité** : Point de Vente Collectif où des agriculteurs et artisans locaux se sont réunis pour proposer leurs produits en vente directe, dont fruits.

🌸 **3. Le Panier du Verdon** - 04120 LA PALUD SUR VERDON - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 92 72 69 50. **Activité** : Point de vente d'agriculteurs bio, dont la vente de fruits et légumes frais ; pain, fromage, vin, miel, safran, sirops, produits cosmétiques, légumes, charcuterie bière, huile d'olive, volailles, porc, agneau, tisanes, conserves...

🌸 **4. La Belle Ferme** - 04100 MANOSQUE - **Certifié bio**
Tél : 04 92 87 59 56. Site : www.labelferme.com - **Activité** : Point de vente d'agriculteurs bio, dont la vente de fruits frais. Toute la gamme proposée est en bio : fruits et légumes, pain, petit épeautre, pâtes, escargots, produits transformés, confitures, ...



🌸 **5. Couleurs Paysannes** - 04100 MANOSQUE , VENELLES et VALENTOLE - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 42 20 41 24. Tél coopérative : 04 92 72 14 96. Contact : Mme CHIODINI, Responsable magasin, Mail : bonjour@couleurs-paysannes.fr - Site : www.couleurs-paysannes.fr - **Activité** : Point de vente collectif qui regroupe une soixantaine de producteurs (éleveurs, arboriculteurs, maraîchers, céréaliers, producteurs distillateurs d'huiles essentielles) en coopérative.

🌸 **6. L'Étal des Paysans** - 04200 PEIPIN - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 92 34 47 81. **Activité** : Point de vente collectif de producteurs. Cherche un producteur de beurre et de crème fraîche pour compléter la gamme.

🌸 **7. Paniers de nos vallées** - 04200 SISTERON - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 92 34 37 50. Mail : paniersdenosvallees@gmail.com - Site : www.paniersdenosvallees.com - **Activité** : magasin de 25 producteurs associés qui proposent un espace de vente où l'on retrouve les produits d'une vingtaine de fermes, dont les fruits. Les paniers peuvent être composés et commandés en ligne pour être retirés en magasin. Cherche de nouveaux producteurs en dépôt/vente.

HAUTES ALPES

🌸 **1. Le Panier Gapençais** - 05 000 GAP - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 86 99 07 47 - 04 13 38 04 57. Mail : paniergapençais@sfr.fr - Site : www.facebook.com/LePanierGapençais - **Activité** : Deux point de vente collectifs d'une quarantaine de producteurs qui offrent une gamme complète de produits : fruits, légumes, produits laitiers (dont fromage), volailles, pains, boissons, oeufs, épicerie (légumes secs, pâtes, huile de tournesol), fleurs et plantes... Il se base sur la saisonnalité et la proximité des productions. Il y a également des producteurs bio qui travaillent en tant que dépôts vendeurs.


🌸 : Points de Vente Collectifs ou magasins d'agriculteurs.

🍷 : Sociétés de ventes de paniers ou Paniers producteurs non contractualisés.


2. Le Panier Bio des Alpes - 05700 LA BATIE MONTSALEON - **Certifié bio**

Tél : 04 92 57 15 44 . Mail : freres.francou@orange.fr - Site : www.lepanierbiodesalpes.fr - Contact : FRANCOU FRERES - **Activité** : Producteurs de fruits et légumes et vente de paniers à Briançon (F&L).


ALPES MARITIMES

 **1. Le Marché de Nos Collines** - 06650 LE ROURET – Produits fermiers et **bio**


Tél : 04 93 77 34 21. Mail : marchedenoscollines@wanadoo.fr – Site : www.lemarchedenoscollines.fr **Activité** : Point de vente collectif constitué d'une vingtaine d'agriculteurs. Ils se sont regroupés en coopérative agricole au Rouret pour y vendre leurs productions.

 **2. Montagnes Paysannes** - 06 260 PUGET THENIERS - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 93 05 02 37. Site : www.facebook.com/montagnespaysannes - Mail : montagnespaysannes@gmail.com - **Activité** : Point de vente collectif tenu par 27 producteurs locaux associés qui propose une gamme de fruits et légumes de saison, fromages, produits oléicoles, œufs, pains d'épice, petits fruits...


 **3. Le Marchand bio** - 06130 GRASSE - **Certifié bio**

Tél : 04 92 42 48 48. Contact : Christophe Havez. Mail : info@lemarchandbio.com - Site : www.naturdis.com - www.lemarchandbio.com - **Activité** : Le Marchand Bio est une pré commande hebdomadaire de paniers de F&L préférentiellement de productions régionales et locales. C'est aussi un site de vente en ligne de produits alimentaires, épicerie, cosmétique, ... issus exclusivement de l'AB. Cette offre de paniers émane de la Société Naturdis.


 **4. Les Paniers de Lilou** - 06270 VILLENEUVE-LOUBET - **Certifié bio**

Tél : 06 98 24 84 70 - Contact : Elouen ROCHER - Mail : lespaniersdelilou@gmail.com - Site : <http://lespaniersdelilou.fr/> - **Activité** : Société de vente de paniers hebdomadaires de produits bio, dont légumes et fruits, viandes, produits laitiers et oeufs. Les produits sont achetés à des petits producteurs locaux. **Zones de livraison** (lieu de travail/domicile) : Antibes à Nice.


BOUCHES DU RHÔNE

 **1. Chez les producteurs** – 13400 AUBAGNE - Produits fermiers et **bio**


Contact : Loïc BULLONES (responsable magasin). Tél : 04 42 72 04 68. Mail : chezlesproducteurslb@outlook.fr - Site : <http://jardinsdupaysdaubagne.com/> - **Activité** : 28 producteurs se sont groupés autour de ce point de vente, la gamme de produits est diversifiée: poisson, viande, fromage, fruits, légumes, safran, spiruline, bière, pain etc... Mais le magasin est toujours à l'écoute de nouvelle candidature pour se diversifier davantage. Le dépôt/vente est accepté, sous certaines conditions.

 **2. Halle de producteurs Plan de Campagne** - 13170 LES PENNES MIRABEAU - Produits fermiers et **bio**

Contact : Coralie Ventre – Tél : 07 86 01 02 86. Mail : c.ventre@bouches-du-rhone.chambagri.fr
Site : <https://www.facebook.com/halledeproducteursdeterresdeprovence> - **Activité** : Halle de producteurs, vente en demi-gros aux particuliers, ouvert de mai à octobre les lundis, mercredis et vendredis de 17h à 19h

 **3. Halle de producteurs la Barasse** – 13011 Marseille 11^{ème} - Produits fermiers et **bio**

Contact : Lauriane CHAMBON - Tél : 07 86 84 27 73 - Mail : l.chambon@bouches-du-rhone.chambagri.fr - Site: <https://www.facebook.com/HalledelaBarasse> - **Activité**: Halle de producteurs, vente en demi-gros aux particuliers, ouvert de mars à décembre les jeudis de 17h à 19h

 **4. Couleurs Paysannes** - 04100 MANOSQUE , VENELLES et VALENSOLE - Produits fermiers et **bio**

Tél : 04 42 20 41 24. Tél coopérative : 04 92 72 14 96. Contact : Mme CHIODINI, Responsable magasin, Mail : bonjour@couleurs-paysannes.fr - Site : www.couleurs-paysannes.fr - **Activité** : Point de vente collectif qui regroupe une soixantaine de producteurs (éleveurs, arboriculteurs, maraîchers, céréaliers, producteurs distillateurs d'huiles essentielles) en coopérative.

🍷 5. Paume de Terre – 13290 AIX EN PROVENCE – **Certifié AB**

Tél : 04 42 29 54 57 – 06 27 77 30 38. **Mail :** Admin@paumedeterre.fr - **Site :** <http://www.paumedeterre.fr/> - **Activité :** Société de vente de paniers non contractualisés. Achat de légumes frais et transformés (coulis, ...) auprès d'agriculteurs locaux partenaires et vente de paniers hebdomadaires, sur commande. Achat-revente avec transparence sur la provenance exacte des produits (nom du producteur...). **Zones de chalandise :** Bouches du Rhône.

🍷 6. Du Goût dans mon Panier – 13580 LA FARE LES OLIVIERS - **Produits fermiers et bio**

Tél : 06 14 36 21 77. **Contact :** Martine PARDIEU – **Site :** <http://www.dugoutdansmonpanier.fr/> - **Activité :** Société de vente de paniers non contractualisés et vente à la restauration. Achat de produits conventionnels et bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires. Recherche tous types de légumes.

🍷 7. La Bonne Saison – 13001 MARSEILLE – **Certifié bio**

Tél : 06 69 65 86 01. **Contact :** Marianne JEAN - **Activité :** Magasin de fruits et légumes bio avec vente de paniers non contractualisés. Achat de produits certifiés bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires, dont les fruits et légumes. A besoin de tous fruits et légumes, particulièrement amandes.

🍷 8. Coquins de Bio – 13150 ST PIERRE DE MÉZOARGUES – **Certifié bio**

Contact : 06 70 93 65 41. **Mail :** producteurs@coquinsdebio.com - **Site :** www.coquinsdebio.com - **Activité :** Association de cinq jeunes producteurs situés en Provence (Rhône et Durance) qui produisent des fruits, légumes, vin et œufs certifiés en AB. Ils se sont associés pour offrir aux consommateurs une gamme de produits frais, locaux, diversifiés et de saison. Ils travaillent avec d'autres producteurs partenaires locaux, certifiés AB, pour compléter leur gamme en légumes (carottes, choux raves, poireaux...).

- Vente de *Paniers* (légumes et fruits) : Paniers contractualisés ou non (à réserver d'une semaine sur l'autre), avec possibilités de suppléments (œufs, jus, miel et spiruline).
- *Vente et livraison* de fruits et légumes à des cantines scolaires ; épicerie et magasins spécialisés.

🍷 9. Seconde Nature – 13127 VITROLLES - **Certifié bio**

Tél : 04 42 79 76 14 / 06 63 36 49 52 – **Contact :** Valérie Calas. **Mail :** paniers@secondenature.net
Site : <http://www.secondenature.net/> - **Activité :** livraison de paniers. Achat de produits certifiés bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires, dont les légumes et fruits. **Recherche particulièrement** petit pois, fraise, asperge, artichaut, courge, oignon, ou autres produits de diversification des paniers.

VAR

🌸 1. BioPaïs – 83170 BRIGNOLES - **Produits fermiers et bio**

Contact : contact@biopais.fr – **Site :** www.facebook.com/bio.pais83/ **Activité :** Bio Païs est un espace de vente collectif – installé au marché couvert de Brignoles (mercredi, samedi matin) – géré par des producteurs de légumes et fruits de saison ; fromages ; œufs ; vins ; miels ; jus de fruits ; pains ; farines ; confitures.

🌸 2. Natur'Halles – 83300 DRAGUIGNAN - **Produits fermiers et bio**

Tél : 06 24 47 68 24 – **Site :** www.naturhallesdraguignan.wordpress.com - **Activité :** Point de vente collectif qui regroupe 14 producteurs (produits fermiers et bio), dont la vente de fruits et légumes.


🌸 3. La Grande Bastide – 83380 ROQUEBRUNE SUR ARGENS - **Produits fermiers et bio**


Tél : 06 01 17 66 13 – 04 94 53 62 55. **Site :** www.grandebastide.com - **Activité :** point de vente qui regroupe une trentaine de producteurs et des produits variés (viandes, laitages, fruits, légumes, jus, confiseries, huiles, épicerie salée, sucrée, ...).

🌸 : Points de Vente Collectifs ou magasins d'agriculteurs.


🍷 : Sociétés de ventes de paniers ou Paniers producteurs non contractualisés.


 **4. Le Marché paysan de la ferme du Laquet** - 83440 TOURRETTES - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 94 47 68 07 - Site : www.facebook.com/marchepaysantourrettes - **Activité** : Point de vente collectif (42 producteurs et artisans, du Haut-Var Est, de Dracénie et l'Estérel), fruit, légumes, fleurs, poisson, ...


 **5. Le Potager du Cabanon** - 83 36 GAREOULT - **Certifié bio**
Tél : 06 12 51 72 36. **Contact** : Fabrice Ruiz. **Mail** : : potagerducabanon@gmail.com - **Site** : <http://biogareoult.canalblog.com/> - **Activité** : Ventes de légumes et fruits au détail sur place ; sur commandes de légumes au détail et les paniers bio de légumes. Deux paniers bio préparés : "ponctuels" ou "réguliers".


 **6. Les Paniers Davoine** - 83000 TOULON - **Certifié bio**
Tél : 04 94 38 74 04. **Contact** : Cédric DAVOINE (Gérant) - **Site** : www.lespaniersdavoine.com - **Activité** : Société de vente de paniers de fruits & légumes bio (3 tailles de paniers composés de ¾ de légumes et ¼ de fruits). Achat de produits certifiés bio auprès de producteurs locaux (Var et PACA). Cette société recherche encore des arboriculteurs et maraîchers bio pour la fournir.

VAUCLUSE

 **1. Le Luberon paysan** - 84400 APT & 84240 LA TOUR D'AIGUES - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 90 05 88 19. **Mail** : Contact@luberon-paysan-apt.fr - **Activité** : Point de vente collectif très diversifié. 72 producteurs, dont 23 associés et 49 agriculteurs dépôt-vendeurs. Groupement toujours en quête de nouveautés afin de pouvoir élargir leur gamme de produits locaux. Recherche actuellement un producteur d'olives entières ; des produits pour bébé comme par exemple : les petits pots ; un producteur de farine de blé.

 **2. Naturellement Paysan** - 84660 COUSTELET - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 90 05 59 08. **Contact** : Thierry Gueyette - 06 60 74 81 87. **Site** : www.facebook.com/naturellementpaysan - **Activité** : Point de vente collectif équipé d'une chambre froide et d'un "atelier de transformation" pour la confection de conserves, confitures et autres produits préparés à partir des produits locaux fournis par les agriculteurs. Le tout, sous la forme d'une coopérative "qui évoque davantage le principe du circuit court". Propose à la vente des produits cultivés localement (fruits, légumes, pain, viande (porc de Montoux), miel, produits laitiers. Ils cherchent variétés anciennes de F&L ; viande bovine ; fromages.

 **3. La Banaste** - 84800 ISLE SUR SORGUE - **Produits** fermiers et **bio**
Tél : 04 90 20 95 57 - **Site** : <http://www.la-banaste.fr/> - **Activité** : Point de vente collectif d'une douzaine de producteurs (produits fermiers et bio), dont la vente de fruits, légumes, viande et charcuterie : volailles, chapons fermiers, dindes, porc, saucisson, caillettes, pâtés fermier, boeuf, veau...

 **4. Potager City** - 84300 CAVAILLON - **Produits** fermiers et **bio**
Contact : Maxime PAGET. Tél : 06 16 87 15 90 - **Mail** : maxime.potagercity@gmail.com - **Site** : www.potagercity.fr - **Activité** : Société de vente de paniers fermiers et bio (dont F&L frais) 100% en direct des producteurs. 52 salariés et 50 000 clients en France. Proposer aux citadins des F&L de leur région, auxquels ils n'ont pas forcément accès. Recherchent légumes primeurs et variétés originales ou peu courantes (ail vert, chou rave, concombre noa, courgettes jaunes, blanches ou rondes, échalote fraîche en botte, fenouil, haricots verts, oignons, cébette botte, petit pois, pois gourmands, radis, pomme de terre nouvelle, tomates cerises, tomates anciennes aubergines, carotte fane violette, poivron rouger corne de bœuf, ...).

5. **Marché du soir des producteurs** – 84 Vaucluse

Tél : 04 42 23 65 62 / 06 29 83 56 65. **Contact** : Céline Cardinale **Mail** : Celine.Cardinale@vaucluse.chambagri.fr –
Activité : Marchés des producteurs qui ont lieux dans plusieurs communes du Vaucluse : Avignon, Chateaufort, Chateaufort de gadagne, Pertuis, Pernes-les-fontaines, Cavaillon, Montfavet... de 17h à 20h environ.

6. **Pitchodrive** – 84310 MORIERE-LES-AVIGNON – **Produits** locaux et **bio**

Tél : 06 84 17 32 47 – **Mail** : contact@pichotdrive.fr – **Site** : <https://www.pichotdrive.fr/> – **Activité** :
Entreprise de vente de paniers bio et locaux dans des contenants réutilisables. Recherche tous types de produits frais.



: Points de Vente Collectifs ou magasins d'agriculteurs.



: Sociétés de ventes de paniers ou Paniers producteurs non contractualisés.

VENTE EN GROS, DEMI-GROS DES LÉGUMES : via une coopératives/SICA ; à des expéditeurs/grossistes ; auprès de magasins spécialisés, primeurs ; GMS généralistes ; restauration hors domicile.



LA VENTE AUX MARCHÉS D'INTÉRÊT NATIONAL (MIN)

Les MIN, Marchés d'Intérêt National sont des marchés de gros attachés à un statut particulier délivré par l'Etat. Ils assurent un service public, pour la distribution et l'accessibilité locale de denrées.

Ils regroupent principalement des entreprises d'achat revente (**grossistes et détaillants**), voire de plantes coupées ou en pot et aussi des **producteurs individuels ou groupés**, à travers les « **carrés de producteurs** ». Ceux-ci viennent vendre directement leur production. **Les transporteurs** sont également présents sur les MIN. Peuvent aussi être présentes des **entreprises diverses** (vente d'accessoires pour professionnels, ...) ou des sièges d'organismes (**associations, coopératives, fédérations, ...**).

Les MIN peuvent disposer d'**ateliers de transformation ouverts aux producteurs**.

LES MIN DE PACA

Certains MIN disposent sur leur site internet d'un annuaire des entreprises et organismes qu'ils accueillent.

1. **MIN D'Avignon** – Mme Foliot (commerciale) Tél : 04 90 88 91 02

2. **MIN de Cavaillon** – Tél : 0490787500 – Site : Onglet « Entreprises » :
<http://min-cavaillon.com/min.php?page=accueil&numero=1>

3. **MIN de Châteaurenard** - Site : Onglet « ANNUAIRES » : <http://www.min-chateaurenard.com/>

4. **MIN de Marseille** – Tél : 04 91 10 11 96 - Site : <http://www.min-arnavaux.com/entreprises-du-min/>

Développe le carré de producteurs pour accueillir plus de stands de vente directe, ainsi que des « box » réfrigérés destinés aux producteurs. Un box fermier est dédié au bio.

5. **MIN de Nice** - Site : <http://www.mindazur.org/les-entreprises-des-min-dazur/>

LE MIN DE RUNGIS

Le MIN de Rungis regroupe 1200 entreprises (142 légumes, 237 fruits, épicerie, fruits secs, ...).

Annuaire en ligne : <https://www.rungisinternational.com/annuaire/?is-produit=o&is-fulltext=o&skwd=l%C3%A9gumes>

Annuaire complet téléchargeable : <https://www.rungisinternational.com/wp-content/uploads/2017/02/Annuaire-Book-de-Rungis.pdf>

LA VENTE VIA UNE ORGANISATION COMMERCIALE COLLECTIVE (Planification, commande groupée, marque commune...).

En PACA, des maraîchers se sont regroupés pour vendre leurs légumes (frais, industrie), en commun. Il existe ainsi quelques organisations économiques de maraîchers et/ou arboriculteurs :

1. **APTO 2** - 84912 AVIGNON CEDEX 9 - **Certifié bio**

Tél : 09 62 38 38 25. **Contact** : Murielle CORDOU. **Mail** : apto-2@orange.fr - **Activité** : Organisation de producteurs de tomates et tous fruits et légumes pour l'industrie. Assure la commercialisation pour le compte de leurs producteurs, auprès des industriels (adéquation offre/demande). Environ 10% de l'activité en bio. Gamme proposée : coulis ; jus concentrés ; tomates pelées ; tomates cubées ; surgelées.

2. **Méditerranabio** - 84300 CAVAILLON - **Certifié bio**

Tél : 04 90 78 73 00. **Contact** : Xavier HEVIN (agriculteur et Président) - Patrick Ophèle (Planification fruits). patrick.ophele@pronatura.com - **Site** : <http://www.mediterrabio.fr/> - **Activité** : Organisation collective de 32 agriculteurs 100% bio qui regroupe l'offre de ses adhérents, arboriculteurs et maraîchers. 70 espèces de fruits et légumes de saison. Les agriculteurs de Méditerranabio fournissent 3500 tonnes/an, soit plus de 40% des approvisionnements locaux de la plateforme provençale de Pronatura. Une concertation entre les producteurs de fruits du groupe est faite avant saison (variétés ; estimations de récolte ; calendrier).

3. **Solebio SAS** - 13160 CHÂTEAURENARD - **Certifié bio**

Tél : 04 32 40 30 20 (n° direct) **Mail** : coordonateur@solebio.fr - **Responsable commercial** : Hervé MAILLET. **Tél** : 06 36 12 63 32. **Responsable Qualité** : Maud Bretheau. **Tél** : 07 84 46 25 55 - 04 32 40 30 10. **Mail** : m.bretheau@solebio.fr - **Site** : <http://www.solebio.fr/>

Activité : groupement de producteurs metteur en marché, avec un bureau d'achat/vente.

Le projet de Solébio est d'être un collectif solidaire de fermes 100% Bio engagés dans un commerce éthique et viable des produits de ses terroirs. 10 000 tonnes de produits sont commercialisés avec 150 producteurs.

Les associés sont tous labélisés Biocoherence et Solébio est labélisé Bio Equitable en France.

Ils recherchent des carottes.

4. **PLB SAS (Provence Languedoc Bio)** - 13160 CHATEAURENARD - **Certifié bio**

Tél : 04 90 38 45 46 - 06 01 20 12 01. **Contact** : Alice DONATI (Responsable du site et commercial). **Mail** : a.donati@plbio.fr - **Activité** : Nouvelle organisation économique composée de 7 agriculteurs, maraîchers en majorité dont elle commercialise les produits. PLB se positionne en complément des opérateurs historiques du bio. Le groupe travaille déjà avec une quarantaine de producteurs apporteurs extérieurs non associés. Cherchent de nouveaux apporteurs.

5. **Verte Provence** - **Certifié bio**

Mail : verteprovence@gmail.com - **Site** : <http://verte-provence.com/> - **Activité** : Association (Loi 1901), créée en 1996. Elle regroupe 18 producteurs bio (Nord Bouches-du-Rhône) qui proposent à leur clientèle une gamme de fruits et légumes bio, commercialisée dans des emballages et étiquettes achetés en communs (QR code et Logo), sous une seule marque commerciale « Verte Provence ». **Objectif** : favoriser l'échange technique et technico-économique entre les producteurs du groupe pour s'adapter au marché en constante évolution.

Gamme commercialisée : Ce regroupement d'agriculteurs bio représente les trois principales productions de la région : l'**arboriculture** (8 espèces différentes : pommes, poires, abricots, figues, cerises, prunes, raisin de table...) ; le **maraîchage sous abri** (tomates, aubergines, poivrons, courgettes, fraises, melons, salades...) et de **plein champ** (salades, poireaux...). Verte Provence se décline en F&L vendus en frais et en jus de fruits. Vente à des expéditeurs, grossistes et exportateurs.

LA VENTE VIA UNE PLATEFORME LOCALE

Depuis quelques années, des plateformes locales se sont créées dans plusieurs départements de notre région. Elles peuvent assurer la ramasse des fruits et légumes, localisés dans leur zone d'activité. Elles regroupent l'offre ; vendent à leurs clients qu'elles livrent. L'intérêt de ces outils est qu'ils assurent la fonction logistique qui leur permet de livrer tout type de clientèle (épicerie de quartier ; magasins spécialisés, cantines et restaurants), quelque soit le volume commandé.

1. Echanges Paysans - 05000 GAP - **Certifié bio**

Tél : 09 72 44 76 99. **Contact** : Marc Lourdaux. **Mail** : contact@echanges-paysans.fr **Site** : <http://echanges-paysans.fr/> - **Activité** : Plate-forme de distribution de produits alimentaires (légumes, fruits, produits laitiers, viande...) - issus de l'agriculture locale, dont une partie sont certifiés AB - auprès des professionnels de la restauration collective (scolaire, touristique) et de magasins.

2. PPL (Plateforme Paysanne Locale) - 13014 MARSEILLE - **Certifié bio**

Contacts : Vijay RATINEY (sourcing agriculteurs) et Fabio VILLA. **Tél** : 06 88 34 78 39. **Mails** : vijay@lappl.fr - fabio@lappl.fr - **Site** : <http://lappl.fr/> - **Activité** : Plateforme d'approvisionnement en produits frais, bio, locaux. Achat de légumes, fruits, fromages, laitages, poissons, viandes, oeufs - auprès d'agriculteurs, issus du terroir local (Bouches du Rhône et départements limitrophes) - certifiés AB. Collecte, transport et livraison de produits auprès de leur clientèle : cantines scolaires (Marseille et sa région) ; commerçants de détail ; restaurateurs indépendants. La PPL recherche des producteurs bio locaux pour vendre des légumes (céleris, aromatiques...).

3. Goûtez au 13 - 13090 MARSEILLE - **Certifié bio**

Tél : 06 07 46 16 10. **Contacts** : Nathalie RAOUX. - **Mail** : n.raoux@bouches-du-rhone.chambagri.fr - **Site** : www.goutezau13.com - **Activité** : Association de producteurs, vente à destination des cuisines des établissements scolaires.

LA VENTE EN COOPÉRATIVES/SICA (Liste*)

Les adhérents coopérateurs confient la vente de leurs légumes à leurs coopératives et SICA. Certaines développent des gammes en bio, à la demande de leur clientèle de magasins de « la grande distribution généraliste ». D'autres souhaitent positionner une gamme de légumes bio ; ont commencé à le faire et cherchent, comment les valoriser au mieux. *Source : Coop de France

1. COOP de France Alpes Méditerranée (Fédération régionale des coop et SICA) - 13330 PELISSANNE

Tél : 04 86 17 79 18. **Contact** : Stéphanie COSTA (bio ; qualité ; circuits courts). **Mail** : scosta@coopdefrance-alpesmediterranee.coop - **Site** : www.coopdefrance-alpesmediterranee.coop - Inventaire et localisation des coopératives Fruits et Légumes : <http://www.coopdefrance-alpesmediterranee.coop/les-cooperatives/carte-cooperatives.html>

2. Coopérative Haute Provence Plein Champ - 04300 FORCALQUIER - **Certifié bio**

Tél : 04 92 75 22 21. **Mail** : hppc@wanadoo.fr - **Activité** : Coopérative agricole qui commercialise des légumes. Quelques coopérateurs en bio.

3. Coopérative Arterris – 13640 LA ROQUE D'ANTHERON - **Certifié bio**


Tél : 04 42 28 40 92. **Email :** cpham@arterris.fr **Contact :** Thierry PAGES (Achat/Station), Claudie GERBOTTO (Service administratif), Christine PHAM (QSE). - **Activité :** Organisation de producteurs locaux, fusionnée avec Sud Céréales, qui totalise une 20ème d'agriculteurs, puis ARTERRIS. Certification GLOBAL GAP. Gamme de légumes racines carottes, radis noirs, navets (violets, jaunes, blancs) choux, artichauts, courges, mélanges de légumes (pot au feu, soupe, potée, etc.). Ouverte à de nouveaux produits et producteurs.

4. Paysans du Ventoux - 84 380 MAZAN - **Certifié bio**

Contact : François ROTTELEUR (Directeur), Thierry Nicolet (Commercial) - **Tél :** 04 90 69 83 24. **Site :** www.paysansduventoux.com - **Mail :** francois@paysansduventoux.com ; thierry@paysansduventoux.com - **Activité :** Regroupe 50 producteurs (plaine sud Ventoux et Baronnies). **Produits :** Asperge, Cerise, Abricot, Raisin de table, Prunes. Des adhérents certifiés AB en cerise, abricot et raisin de table. Certification Global G.A.P.

5. Coopérative PARDI – 13670 SAINT ANDIOL - **Certifié bio**

Tél : 04 90 95 46 47. **Mail :** f.arnaud@rougeline.com **Contact :** Jean-yves SCARDIGLI (Président), Sylvain GUICHARD (Directeur). **Activité :** Organisation de producteurs « Les Paysans de Rougeline », issue de la fusion en 2017 des coopératives Nostre et Anaïs. Elle regroupe une 30ème de producteurs (bio et non bio) pour 51ha (Drôme, Bouches du Rhône, Vaucluse). Production de tomates et fraises. Dispose d'une station de stockage, conditionnement et expédition.

100% AB : Opérateur dont l'activité est bio à 100%.  : Opérateurs qui achètent des fruits à confiture.

LA VENTE AUX EXPÉDITEURS, GROSSISTES ET PLATEFORMES DE DISTRIBUTION (Région, France)

On trouve une vingtaine d'expéditeurs, grossistes et distributeurs spécialisés en légumes, fruits ou multi-produits qui achètent et référencent ces produits, livrés par les agriculteurs en caisse vrac ou conditionnés. Ces opérateurs se situent majoritairement dans les départements où la production de légumes est la plus élevée (Vaucluse et Bouches du Rhône). Parmi eux, on trouve le 1^{er} opérateur européen en F&L bio (Pronatura - Cavaillon), ainsi que la plateforme d'achat régionale (Biocoop sud-est - Noves) qui approvisionnent les magasins spécialisés (en réseau et indépendants). Selon la commande de leurs clients (cas des hyper et supermarchés généralistes), ils peuvent reconditionner les légumes en emballages unitaires (barquettes, filets, sachets...), afin de les différencier en rayon, des légumes issus de l'agriculture conventionnelle.

Les opérateurs qui travaillent exclusivement en bio sont identifiés par le pictogramme **100% AB**

Liste non exhaustive ci-dessous de grossistes et d'expéditeurs. **En Savoir + :** www.annuaire.agencebio.org

HAUTES ALPES

1. Sté Nouvelle Abeil - 05100 BRIANCON - **Certifié bio**

Tél : 04 92 21 01 20. **Contact :** M. Pascal REYNAUD. **Mail :** commandes.abb@snabeil.fr **Activité :** Grossiste multi-produits qui fournit aussi la restauration collective. Membre du groupe Provence Dauphiné (HEXAGRO) avec une gamme qui se développe, en fruits et légumes bio (frais et IVème gamme).

ALPES MARITIMES

1. 100% AB Naturdis SNC - 06130 GRASSE - **Certifié bio**

Tél : 04 92 42 48 48 - **Contact :** M. Jean FEDERZONI - **Activité :** Grossiste spécialisé en bio et multi-produits (dont fruits et légumes frais). Il livre aussi la restauration collective.

2. Cash Fruits - 06200 NICE - **Certifié bio**

Tél : 04 93 21 13 14 - 06 85 42 72 26. **Contact** : Valérie Grousseff. **Mail** : valeriegousseff@orange.fr ; cash-fruits@wanadoo.fr - **Site** : <http://www.cash-fruits.com/> - **Activité** : Grossiste généraliste sur marché (MIN), avec une gamme en bio, livre aussi la restauration collective. **Recherche activement tous fruits et légumes bio.**

BOUCHES DU RHÔNE

1. SARL JPS - 13160 CHATEAURENARD - **Certifié bio**

Tél : 04 90 94 35 14. **Contact** : M. Jean-Pierre SOUCHON. **Mail** : jps@jps.fr - **Site** : www.jps.fr - **Activité** : Expéditeur/exportateur de fruits et légumes frais, avec démarrage d'une gamme en bio. Fournisseur de la restauration collective. Peut être intéressé par de nouveaux fournisseurs en bio.

2. AGRILocal13

Tél : 07.86.84.27.73. **Contact** : Lauriane Chambon **Mail** : l.chambon@bouches-du-rhone.chambagri.fr - **Site** : <https://www.agrilocal13.fr/> - **Activité** : Plateforme Internet, mise en relation simplifiée entre producteurs locaux et les acheteurs de la restauration collective (établissements scolaires, crèches, EHPADs, communes)

100% AB 3. Bio Link - 13140 MIRAMAS - **Certifié bio**

Tél : 04 90 73 42 25. **Contact** : Benoît Brunet. **Mail** : biolink13@gmail.com - **Activité** : Grossiste (expédition et exportation), achat vente de fruits et légumes frais Bio.

4. Groupe sapam - 13670 ST ANDIOL - **Certifié bio**

Tél : 04 90 95 44 44. **Contact** : Cyril WIRRMAN (Administration et commerce), - **Mail** : sapamprovence@hotmail.fr - **Activité** : Grossistes de fruits et légumes frais et transformés pour professionnels et métiers de bouche (GMS, restauration commerciale et collective) - 4 filiales sur l'Est de la France (Muhouse, Besançon, Chalon sur Soâne, Strasbourg). Travail direct producteurs locaux, intéressé par une large gamme de fruits et légumes. Vend fruits et légumes en vrac, mais aussi emballés en petits conditionnements.

5. Bio Alpilles - 13150 SAINT PIERRE DE MEZOARGUES - **Certifié bio**

Tél : 04 90 91 78 30. **Contact** : Audrey CHASSEFIERE. **Mail** : contact@lesfruitsdeprovence.fr - **Site** : www.lesfruitsdeprovence.com - **Activité** : Producteur et expéditeur de fruits et légumes. Recherche de nouveaux fournisseurs locaux certifiés en bio.

100% AB 6. Schramm-Naturkost - **Certifié bio**

Tél : +49 (0) 7805 9668-20 - 0049 7805 9668-50. **Contact** : Christian Kaufmann. **Site** : https://www.schramm-naturkost.com/index.php?article_id=3&clang=1 - **Activité** : Importateur de fruits et légumes bio (choux, concombres, courgettes, salades, poireaux). Achat de F&L légumes certifiés AB (pommes, fraises, kiwis...), auprès d'un regroupement d'agriculteurs bio, Verte Provence.

100% AB 7. L'orée du bio - 13710 FUYEAU - **Certifié bio**

Tél : 06 75 64 01 38. **Contact** : Frédéric Bertrand. **Mail** : loreedubio13@orange.fr - **Activité** : Grossiste en produits secs. Recherche de nouveaux fournisseurs et en particulier des tartinables, soupes, confitures, jus et huile.

VAR

1. Dorina Sud - 83600 FREJUS - **Certifié bio**

Tél : 04 94 51 99 99. **Contact** : Frédéric Majan. **Mail** commandes.dof@dorinasud.fr - **Site** : <http://www.primsud.com/> - **Activité** : Grossiste généraliste, membre du groupe Provence Dauphiné, avec une gamme en fruits et légumes bio. Fournisseur de la restauration collective.

VAUCLUSE

100% AB 1. Relais Vert - 84200 CARPENTRAS - **Certifié bio**

Tél : 04 90 67 23 72. Contact : Céline Guesdon (acheteur Fruits)

Mail : celine.guesdon@relais-vert.com - Site : www.relais-vert.com -

Activité : Expédition ; vente en gros de légumes, fruits, épicerie 100% bio.



100% AB 2. Via Nature - 84200 CARPENTRAS - **Certifié bio**

Tél : 04 86 38 80 12. Contact : Nicolas CHABAS (Gérant)

Mail : nicolas@vianature.org - Site : <http://www.vianature.org/> - Activité :

Expédition de légumes et fruits. L'entreprise souhaite développer certains produits pour répondre à une partie de leur clientèle (restaurants, RHD) : légumes primeurs (légumes crudités ; baby légumes...) ; certaines variétés de courges ; fleurs de courgettes... ; herbes aromatiques/plantes médicinales (pots, barquettes, bottes). Possibilité de recevoir des colis vrac reconditionnés sur place ; autres (graines de courges grillées ; câpres, ail...).

100% AB 3. Pronatura SAS - 84303 CAVAILLON - **Certifié bio**

Tél : 04 90 78 73 00. Mail : achat.provence@pronatura.com Site :

www.pronatura.com - Activité : Distributeur, leader européen dans l'achat et la vente de légumes, fruits frais et secs et de jus de fruits 100% bio. Fournisseur de la restauration collective.



Entrepôt Pronatura (Cavaillon)

4. Green Produce - 84953 CAVAILLON - **Certifié bio**

Tél : 04 32 50 22 22 - Fax : 04 32 50 26 26 - Mail : commercial@greenprod.com -

Site : www.greenproduce.fr - Activité : Spécialiste salades et légumes industrie.

5. AGRILocal84


Tél : 04 42 23 65 62 / 06 29 83 56 65. Contact : Céline Cardinale

Mail : Celine.Cardinale@vaucluse.chambagri.fr - Site : <https://www.agrilocal84.fr/> - Activité : Plateforme en ligne qui permet l'accès de tous les fournisseurs aux appels d'offres de la restauration collective, notamment pour les petits producteurs souvent éloignés de ce type de consultation.

100% AB 6. SAS Solebio Sud-Est - 13160 CHATEAURENARD - **Certifié bio**

Tél : 04 32 40 42 30. Contact : Jean-François BENOIT. Mail : coordonateur@solebio.fr - Site : <http://solebio.fr/> -

Activité : Société de mise en marché de fruits et légumes bio. Propose une soixantaine d'espèces de fruits et légumes (14 fruits) planifiées en volumes. Vente à la plateforme régionale Biocoop sud-est. Intéressés par de nouveaux apporteurs, pour étoffer leur gamme, notamment sur des produits en complément.

100% AB : Opérateur dont l'activité est bio à 100%.  : Opérateurs qui achètent des fruits à confiture.

HORS PACA

1. Terroir d'Avenir - 75002 PARIS

Tél : 01 85 09 84 09. Mail service commercial : commercial@terroirs-avenir.fr - Site : <http://www.terroirs-avenir.fr/> - Instagram : @terroirdavenir Activité :

Distributeur de produits frais en direct producteurs (Fruits et Légumes, Épicerie, Boucherie, Poissonnerie, Crèmerie, Boulangerie artisanale), issus de l'agriculture paysanne et durable en France, Grèce, Italie. Vente à la clientèle professionnelle de la restauration mais également au grand public via un réseau de commerces de proximité.

2. Coopérative SCOT la Cigogne - 67720 WEYERSHEIM - **Certifié bio et Demeter**

Tél : 03 88 68 15 12. Mail : scotlacigogne@wanadoo.fr – **Activité** : Grossiste en produits frais : légumes et fruits bio issus de la région PAC, produits laitiers, mais aussi épicerie, conserve et confitures.

3. Agribiodrom - 26270 LORIOL-SUR-DROME - **Certifié bio**

Tél : 06.02.49.64.23. Mail : francois.v@agrobiodrom.fr – Site : <http://www.agrobiodrom.fr> - **Activité** : SARL de producteurs et grossiste en produits frais. Recherche tous type de fruits et légumes bio.



Liste complémentaire (grossistes et Distributeurs de fruits bio), sur demande à Bio de Provence.

LA VENTE AUX MAGASINS SPÉCIALISÉS (EN RÉSEAU, INDÉPENDANTS) ET PRIMEURS

Les maraîchers, pour des raisons de proximité et de contact relationnel, peuvent également livrer en direct, certains magasins spécialisés ou primeurs. Pour les fruits et légumes bio, les magasins spécialisés bio sont le premier circuit de distribution.

En France, on recense près d'une dizaine d'enseignes de magasins spécialisés bio dits « en réseau » : Biocoop ; La Vie Claire ; Satoriz ; Bio Monde ; Naturalia ; Naturéo ; Les Nouveaux Robinsons qui ont racheté « Bio Génération » (Région parisienne) ; L'Eau Vive (historiquement implantée sur la région lyonnaise) ; Bio C Bon.

La valeur des ventes en magasin bio représente 35% du chiffre d'affaire en 2020⁷.

Ci-dessous la liste (non exhaustive) de magasins spécialisés qui proposent des légumes et fruits bio à la vente :

Les enseignes nationales - *Source : Sites enseignes

- **N°1 : Biocoop** 6787 magasins en France – Marque « Biocoop », service click&collect <http://www.biocoop.fr/magasins-bio/>
- **N° 2 : La Vie Claire** (379 magasins en France, dont 129 intégrés) : **17 magasins en PACA** – Alpes de Haute Provence (3) ; Hautes Alpes (1) ; Alpes Maritimes (8) ; Bouches du Rhône (8) ; Var (2) – Marque « La Vie Claire ». <http://www.lavieclaire.com/>
- **N°3 : Biomonde** (200 magasins) : Groupement coopératif de commerçants bio indépendants. **24 magasins en PACA.** <https://www.biomonde.fr>
- **Naturalia** (groupe Monoprix/Casino – 153 magasins) : **20 magasins en PACA.** <http://www.naturalia.fr/>
- **Les Comptoirs de la Bio** (Groupement de 150 magasins indépendants. Rachat partiel par Intermarché) : 10 magasins sous cette enseigne en PACA : 1 (Sisteron – 04) ; 1 (Apt – 84) ; 3 (Aubagne ; Marseille ; Plan de Cuques – 13) ; 2 (La Seyne s/Mer ; Ollioules – 83).
- **Bio C Bon** (111 magasins en France) **16 magasins en PACA.** <http://www.bio-c-bon.eu/>
- **Satoriz** (36 magasins + 4 restaurants et 1 boulangerie) : **10 magasins en PACA.** L'enseigne fonctionne avec une plateforme d'achat (Sarl Satodistri). L'acheteur F&L : Alain Poulet. 04 79 385 439. alain.poulet@satoriz.fr - <http://www.satoriz.fr/>
- **L'Eau vive** (68 magasins) : **2 magasins en PACA** (Gap et Marseille) - <http://www.eau-vive.com/>
- **Naturéo** (groupe Intermarché) : 57 magasins hors PACA, dont près d'une vingtaine situés en Ile de France & alentours. Quelques fournisseurs sont issus de la région PACA, mais aucun en légumes - <http://www.natureo-bio.fr/>

⁷ 2020 Agence bio

Les enseignes régionales

- **Marcel & Fils Bio** (23 magasins, dont 20 en PACA) : 1 magasin (Alpes Maritimes) ; 1 (Alpes de Haute Provence) ; 8 (Bouches du Rhône) ; 8 (Var) et 2 magasins (Vaucluse).
<http://marcel-et-fils.com>
- **Le Marchand Bio** (9 magasins en PACA) : 8 (Alpes Maritimes) et 1 (Var). Chaîne de magasins créés par un producteur/expéditeur (GAEC Federzoni), dont une partie de l'activité s'est orientée vers la vente en gros (Naturdis : producteur et distributeur).
<http://www.lemarchandbio.com/>
- **Bio & Co** (6 magasins en PACA – Racheté par « InVivo Food & Tech ») : 4 (Bouches du Rhône), 1 Var (Toulon), 1 Alpes maritimes (Vallauris). Une plateforme d'achat régionale pour les fruits et légumes bio (Aix en Provence). <http://www.bioandcoclub.com/>
- **La Pôz Bio** (2 magasins en PACA) : Chaîne de magasins située dans les Bouches du Rhône (1 magasin sur Marseille ; 1 à Plan de Cuques). <http://www.lapozbio.com/> - Enseigne Les Comptoirs de la Bio.



Les magasins indépendants

- **La Supérette bio** (3 magasins en PACA) : 2 (Vaucluse) et 1 dans les Bouches du Rhône (Aix en Provence).
<https://www.lasuperettebio.net/>

Voir aussi l'**Annuaire professionnel de l'Agence Bio** : <http://annuaire.agencebio.org> – Cliquer sur Rubrique Distributeurs (Magasins spécialisés bio).

*Source : Sites magasins.

LA VENTE AUX MAGASINS DE GRANDES ET MOYENNES SURFACES GÉNÉRALISTES (Hypermarchés, supermarchés et supérettes - intégrés, indépendants)

Depuis quelques années, les principales enseignes de la grande distribution française proposent au sein de leurs magasins généralistes, des gammes plus ou moins larges de produits alimentaires (dont les fruits et légumes), issus de l'AB. Parmi ces derniers, on trouve Auchan, Casino, Leclerc et Système U... Certaines enseignes ouvrent des magasins (type supermarchés), dédiés à la vente exclusive de produits bio.

- **Cœur de Nature** (Auchan) : Pionnier dans l'ouverture d'un 1^{er} supermarché 100% bio. Au total, deux supermarchés installés en Ile de France (Brétigny sur Orge - Paris). Ils proposent uniquement des produits bio en magasin et par Internet, dont des fruits et légumes. Concept : le bio de centre-ville façon Auchan. **Site** : <http://www.coeurdenature.fr/>
- **Carrefour Bio** : Ouverture d'un premier magasin 100% bio, en 2013 à Paris. On en compte désormais cinq en région parisienne. Leader de la grande distribution dans le bio, avec 20% de parts de marché sur ce segment. <http://www.carrefour-bio.fr/>

LE DÉBOUCHÉ DE LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

Il ne faut pas négliger la vente aux *opérateurs spécialisés* (Voir contacts ci-dessous) fournissant des repas bio à la **restauration collective** (grossistes, sociétés de vente de paniers, plateformes RHD...), ainsi qu'à la **restauration privée** (restaurants, traiteurs, snacks bio). Ce sont deux créneaux en fort développement. Ils peuvent être intéressés d'acheter en direct aux agriculteurs, certaines variétés de légumes, anciennes ou non. Par ailleurs, l'introduction de lignes de produits et de repas bio en restauration collective publique et privée (centres de vacances, restaurants d'entreprises...) - pendant la période estivale - peut représenter un débouché certain et régulier à envisager à l'avenir, pour les légumes. Cela permettrait de pallier le ralentissement des ventes dans les magasins spécialisés et dans les paniers, à un moment de pleine production pour les agriculteurs, qui ont plus de difficulté à vendre.

1. Ma Terre – 13100 AIX EN PROVENCE – **Certifié bio**

Tél : 04 42 26 83 65. **Contact** : Sandrine CATOIRE. **Mail** : sandrine.catoire@materre.net –

Site : www.materre.net/ - **Activité** : Epicerie 100% Bio et Locale. Materre soutient les producteurs certifiés bio et locaux (moins de 200km d'Aix en Provence) depuis 2004.

2. Envie Bio – 84300 CAVAILLON - **Certifié bio**

Tél : 06 75 44 40 59. **Contact** : M. François VIGNERON. **Mail** : service-client@envie-bio.fr - **Activité** : Achat et vente de produits et productions certifiées bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires, dont les fruits et légumes. Ventes en paniers et auprès de la restauration collective (notamment au sein de la Communauté de Communes Pays des Sorgues Monts de Vaucluse).

3. SCIC Manger Bio en Provence – 13001 Marseilles **Certifié bio**

Tél : 06 45 43 66 13 / 07 67 59 15 39. **Contact** : Olivier Bonneaud. **Mail** : olivier.bonneaud@mangerbioenprovence.fr - **Site** : <https://www.mangerbioenprovence.fr> - **Activité** : Agribio Provence, Echanges Paysans, Plateforme Paysanne Locale, Solebio, Biocoop Restauration, se rassemble à travers cette nouvelle SCIC d'ampleur régionale pour la région PACA. Cette plateforme d'acteurs propose à la restauration collective des produits biologiques issus des différentes agricultures de PACA, complétée si besoin par une offre nationale.

4. SCIC SARL AGRIBIO PROVENCE – 83170 Brignoles - **Certifié bio**

Tél : 04 94 72 03 13 / 06 76 52 14 78 **Contact** : Thibault de Chassey (Directeur), Denis Carel (Gérant producteur).

Mail : thibault.dechassey@agribioprovence.com - **Site** : www.mangerbiopaca.fr –

Activité : Société Coopérative d'Intérêt Collectif créée en 2005. Cette organisation économique de producteurs bio approvisionne les restaurants collectifs, restaurants privés et magasins spécialisés de la région PACA en produits bio et locaux.

Les gestionnaires de restaurants passent leurs commandes en ligne via le site internet « Socleo » sur lequel est hébergé la SCIC AGRIBIO PROVENCE. Via cette plateforme internet, les clients ont accès aux produits locaux disponibles ainsi qu'aux compléments de gamme proposés par Biocoop Restauration.

Produits :

Légumes, Céréales, et Fruits Locaux principalement. Prix des produits locaux Varois fixes à l'année (décidés par les coopérateurs de la SCIC).

Produits laitiers via Échanges Paysans.

Recherche de produits carnés bio sur la région PACA en cours.

Approvisionnement en complément fruits et légumes avec la SOLEBIO.

Complément de gamme avec Biocoop Restauration.

Bon à savoir ! Au niveau régional, le réseau des groupements d'agriculteurs départementaux (Agribio) s'est engagé sur ce secteur de la restauration collective, depuis plus de 15 ans.

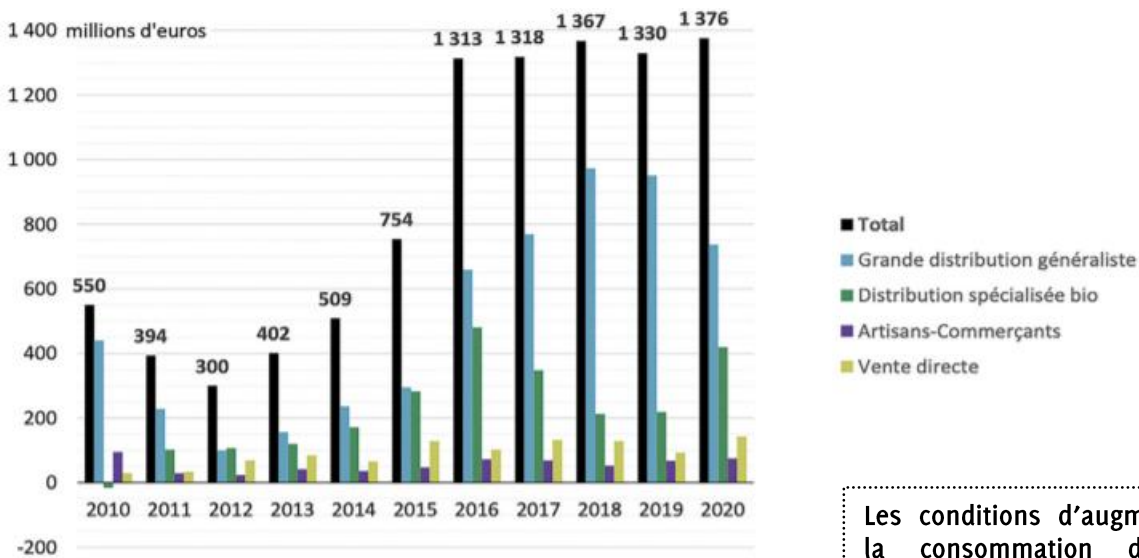
En tant que maraîcher, si vous souhaitez fournir des légumes bio en restauration collective, contactez votre Agribio départemental* qui communiquera vos coordonnées aux établissements scolaires intéressés.

* Site Internet : www.bio-provence.org : Accès agriculteur – Onglet Rejoindre un groupement d'agriculteurs bio.

7. CONSOMMATION ET LIEUX D'ACHATS

En France, la consommation des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique est estimée à près de **12,7 milliards d'euros** (Agence Bio 2020). **Les ventes de fruits et légumes bio** sont évaluées à **2.1 milliards d'e⁸** (↗ de 12% entre 2019 et 2020).

La grande distribution génère le plus grand nombre d'actes d'achat, devant les magasins spécialisés puis la vente directe.



Les conditions d'augmentation de la consommation de légumes bio (sur l'ensemble des produits bio) :

- Santé et sécurité alimentaire.
- Produits de meilleure qualité et de meilleur goût.

⁸ Source : Agence Bio/AND international 2021.

IV. INFOS RÉGLEMENTAIRES

REFERENTS BIO DE PACA - REGLEMENTATION

BIO DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR – 84000 AVIGNON

Tél : 04 90 84 43 64. Contact : Anne-Laure DOSSIN (Chargée de mission Aides, Réglementation, Conversions).
Mail : annelaure.dossin@bio-provence.org

Tél : 07.56.92.22.57. Contact : Enora Jacob (Chargée de Commercialisation). Mail : enora.jacob@bio-provence.org

Site : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>.

1. RÈGLEMENT EUROPÉEN – IMPORTATION/EXPORTATION

France Agrimer, met à disposition les informations principales réglementaires relatives aux conditions d'agrément à l'exportation vers des pays tiers et les conditions d'exportation vers ces pays.
www.franceagrimer.fr/International/Exportations/Agrement-pour-l-exportation

Pour l'importation, les informations relatives aux certificats à obtenir, en application des règlements européens sont disponibles sur le site de France Agrimer :
www.franceagrimer.fr/International/Importations/Certificats-d-importation-AGRIM

2. LES CAHIERS DES CHARGES (AB ; AOP, ...) ET STRUCTURES RÉFÉRENTES

CAHIER DES CHARGES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BIO DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR – 84000 AVIGNON

Anne-Laure DOSSIN – Chargée de mission Arboriculture. Tél : 04 90 84 03 34 - Mail : annelaure.dossin@bio-provence.org – Site : www.bio-provence.org

CAHIER DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE

Pour les cahiers des charges des Appellations d'Origine (AOC, AOP, IGP), se référer aux syndicats professionnels des appellations (III.2, page 9). Ces Organismes de Défense et de Gestion des appellations sont aptes à informer du contenu des cahiers des charges pour les productions qui les concernent.

3. LES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE (RÉGLEMENTATION, NORMES COMMERCIALES)

❖ **Identifier ses légumes** : Il s'agit de bien savoir identifier ses légumes à la vente, en respectant les règles d'étiquetage.

Le marquage des légumes bio est *obligatoire* au stade de gros et de détail (vente en point de vente collectif, sur marché forain, à la ferme).

Les légumes biologiques vendus par des maraîchers au stade de gros (à des expéditeurs / grossistes / plateforme de distribution) doivent être livrés, en appliquant certaines règles d'étiquetage des produits sur tout colis (plateau, caisse, légumes pré-emballés). Cette obligation de mention concerne également la vente au détail, auprès des particuliers (Voir norme générale ci-après).

Norme générale applicable : Elle concerne la plupart des légumes (Cf. Pancartage ci-dessous à respecter).

Mentions		Mentions obligatoires
NATURE DU PRODUIT		OUI, en toutes lettres
ORIGINE	Pays Région	OUI Facultatif
PRIX		OUI



Lot normalisé, de courges à l'expédition.

Par ailleurs, il existe une *norme spécifique* applicable à cinq légumes.

Norme spécifique : Elle concerne les cinq légumes suivants :
pomme de terre, salades, tomates, échalote, poivrons doux.

Cas particulier de la tomate ancienne : La tomate ancienne n'est pas normalisée. Deux parades peuvent être envisagées* : *Source : SCA Cabso (Coopérative des Agriculteurs Biologistes du Sud-Ouest) - Vincent Lestani - Tél : 05 53 67 78 84.

- Apposer l'étiquette blanche pour le produit non normalisé. Dans ce cas, il n'y pas d'obligation de calibrage.
- Mettre l'étiquette jaune catégorie 2, auquel cas il n'y pas d'obligation de calibrage. En aucun cas, ne pas mettre d'étiquette verte.

Règlementation en ligne sur les légumes - CTIFL (Centre Technique Inter professionnel des Fruits & Légumes). En savoir + :

<http://www.fruits-et-legumes.net/>

<http://www.ctifl.fr/DocPdf/EspacePro/VeilleReglementaire/dpnor10.pdf?24/09/2015%20084604>

❖ **L'agréage produits** : Le respect des règles de normalisation et d'étiquetage par le producteur est indispensable. C'est sur cette base que l'agréateur va contrôler les légumes à la réception en station (expéditeur/grossiste/distributeur). L'agréage produits consiste à vérifier que les lots livrés (vrac ou conditionnés) sont conformes à la normalisation en vigueur et la respectent.

4. RÈGLEMENTATION APPLICABLE AUX LÉGUMES TRANSFORMÉS BIO

❖ Une Fiche « **La transformation, vers une meilleure valorisation de la production** », du référentiel technique, économique et commercial, édité par Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur, présente les grandes lignes de la transformation de produits issus de l'agriculture biologique Elle est disponible sur demande. **Orianne Mertz** - Tél : 06 95 96 16 62 - Mail : oriane.mertz@bio-provence.org

❖ **CRITT Agro-alimentaire PACA** – 84140 Montfavet

Tél : 04 90 31 55 08. **Contact** : M. Cyril BERTRAND (Directeur). **Mail** : critt@critt-iaa-paca.com - **Site** : <http://www.critt-iaa-paca.com> - **Activité** : Accompagnement des entreprises dans les projets relatifs à la transformation des produits biologiques (dont fruits et légumes). **Prestations proposées** : Accompagnement, formation et expertise sur : Sécurité des aliments, organisation des ateliers de production, amélioration nutritionnelle, R&D, Economies d'énergie/Eau/Déchets, Création d'une gamme de produits biologiques transformés ; Sourcing matières premières ; Information réglementaire et technique

❖ Centre de Formation Professionnelle & de Promotion Agricole. Atelier de transformation - Florac Tél : 04 66 65 65 62 - Mail : cfppa.lozere@educagri.fr - Site : www.epl-lozere.fr/metiers-et-voies-de-formation/agroalimentaire/ - **Prestations proposées** : formations sur la transformation, notamment cinq jours sur la transformation des fruits.

5. LES COTISATIONS VOLONTAIRES OBLIGATOIRES (CVO : INTERFEL, CTIFL)

La Cotisation Volontaire obligatoire (CVO) : il en existe 2 en légumes et une en pomme de terre.

La Cotisation Volontaire Etendue (CVE) : il en existe deux en fruits.

❖ **La cotisation INTERFEL** (Interprofession des Fruits et Légumes) : Chaque année, INTERFEL appelle une CVE qui s'applique à tous les maillons de la filière des fruits & légumes frais : producteursexpéditeurs, grossistes, détaillants (magasins spécialisés bio, GMS). Cette cotisation est **obligatoire** et décidée par l'ensemble des professionnels de cette filière, donc **volontaire**. Elle est calculée sur les ventes de F&L frais (hors pomme de terre), soit sur le chiffre d'affaires H.T réalisé par chaque agriculteur. Tous les producteurs de F&L, qu'ils soient en conventionnel ou en bio doivent s'acquitter d'une cotisation de 0,73€/1 000 €⁹, calculée sur le chiffre d'affaires H.T de l'année N-1. **Ex :** sur un chiffre d'affaires de 10 000 €, la cotisation s'élève à 7,3 € pour l'année. *La CVO permet de faire la promotion de l'ensemble des fruits & légumes frais. Pour plus d'explications : www.interfel.com/decouvrez-nous/cotisation-volontaire-etendue/*

❖ **La cotisation CTIFL** (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) : Le centre technique est financé depuis 2016 par une CVE adossée à celle d'Interfel. Interfel assure le financement du CTIFL.

❖ **La cotisation CNIPT** (Centre National Interprofessionnel de la Pomme de Terre) :

Extrait du site internet du CNIPT : <http://www.cnipt.fr/>

Les cotisations interprofessionnelles portent sur les pommes de terre de consommation produites en France et vendues à l'état frais et sont les suivantes :

a) une cotisation dite « de base » dont le montant est fixé à 1,76 Euros HT par tonne portant sur toutes les pommes de terre de consommation commercialisées, quelle que soit leur destination, destinée au financement de l'ensemble des actions de l'Interprofession, à l'exclusion de celles prévues au b) ci-dessous. Cette cotisation est versée en totalité au CNIPT par l'opérateur qui conditionne et/ou identifie à son nom. **La part de cette cotisation due par le producteur, soit 0,88 € HT par tonne est collectée par l'opérateur visé précédemment ;**

b) une cotisation dite « publi-promotion » d'un montant de 1,30 Euros HT par tonne portant sur les pommes de terre de consommation vendues en France, destinée au financement des actions de promotion et de mise en valeur de la production sur le marché français. Sauf disposition particulière portée à sa connaissance, elle est payée au CNIPT par le dernier opérateur livrant une collectivité ou le détail, y compris les centrales d'achat.

c) par accord avec le GIPT, une cotisation dite « industrie » d'un montant de 0,60 euro HT par tonne, pour financer des actions de recherche et développement, portant sur les pommes de terre de consommation destinées à la transformation industrielle et ne faisant pas l'objet d'un prélèvement par le GIPT.

⁹ <https://www.interfel.com/wp-content/uploads/2017/10/pdf-accord-cvo-2018-2019.pdf>


V. LIENS ET INFOS UTILES

REFERENT BIO DE PACA - FILIERES ET MARCHES

BIO DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR – 84000 AVIGNON

Tél : 07.56.92.22.57. Contact : Enora JACOB (Chargée de Commercialisation).

Mail : enora.jacob@bio-provence.org - Site : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>
(Chiffres, Notes de conjoncture, Aide à la commercialisation et mise en relation avec des entreprises...).

 Plusieurs outils existent pour vous apporter une meilleure connaissance du marché des fruits bio. Ils sont élaborés par l'ORAB (Observatoire Régional de l'AB) PACA :
« Comprendre mon prix de vente F&L en fonction de mes débouchés » ; Mercuriale F&L Bio SUD EST & ROUSSILLON EXPEDITION ... Documents sur demande, à Bio de PACA.

En production



Chez le grossiste



En rayon



L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur : contact@bio-provence.org

Document élaboré par C.RUBAT DU MERAC - Chargée de Commercialisation - Bio de Provence.

Crédit Photos : Bio de Provence – Agribio – EURL La Valensolaise.

Source : Expertise Bio de Provence et Agribio (Contacts, enquêtes téléphoniques, prospection salons et visites entreprises). Annuaire professionnel et Baromètre annuel de consommation Agence Bio – Réfbio régional Maraîchage (GRAB) - CRITT - Club Bio – Commission Bio INTERFEL - Sites professionnels. **MAJ** : Décembre 2021