



PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR

*Liberté
Égalité
Fraternité*

WEBINAIRE

MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE
ET DÉBOUCHÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

MERCREDI 24 NOVEMBRE 2021

- *Oriane MERTZ, Conseillère maraîchage et volailles bio à Agribio 84 et Agribio 13*
 - *Angélyke DOUCEY, Coordinatrice à Agribio 06*
- *Joseph RANDRIA, chargé de mission Restauration Collective / Filières AVAL à Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur*



Réseau **BIO** de
Provence • Alpes • Côte d'Azur



PROGRAMME DU WEBINAIRE

- **Introduction** : contexte et présentation du webinaire et des intervenant.e.s

Kristell GOUILLOU – Bio de PACA

- **Pratiques innovantes en maraîchage Bio** : le Projet pimAB

Oriane MERTZ – Agribio 84- Agribio 13

- **Maraîchage bio sur petites surfaces** : le Projet MiMaBio

Présentation du projet, enquêtes, facteurs de réussite / risques d'échecs

Angélyke DOUCEY – Agribio 06

Thèmes des essais, témoignages d'agriculteurs et supports

Oriane MERTZ – Agribio 84- Agribio 13

- **Maraîchage bio et valorisation commerciale en restauration collective**

Joseph RANDRIAMANANANDRO – Bio de PACA

- **Echanges avec les intervenant.e.s**

Pratiques innovantes en Maraîchage bio : le Projet Pim AB

- *Oriane MERTZ, Conseillère maraîchage et volailles bio à Agribio 84 et Agribio 13*



Projet PimAB

Production innovantes en maraîchage biologique

- 25 journées d'information et d'échanges en 2019 et 2020 sur toute la région sur plusieurs thématiques.
- Nb participants porteurs de projets : 105 / agriculteurs-trices : 131 / salarié.e.s : 28
- [Site internet](#) pour retrouver tous les supports.



Projet PimAB

Supports - valorisation : fiches techniques, articles et vidéos

- Phytothérapie (soin des plantes)
- Bandes fleuries
- Production de semences
- Planches permanentes
- Irrigation économe en eau
- Diagnostic de fertilité et gestion des amendements
- Haies composites

Projet PimAB

Supports - valorisation

- Auto construction de matériel
- Petits matériels
- Fiches techniques par thématique
- Fermoscopies : fiches économiques et sociales de fermes maraichères de PACA
- Vidéos par thématique
- Rappel de la page web où se trouvent les supports :
<https://www.bio-provence.org/Projet-PimAB-Pratiques-innovantes-en-maraichage-en-Agriculture-Biologique>





Planches permanentes et réduction du travail du sol

FICHE TECHNIQUE 202

PRÉSENTATION DE LA TECHNIQUE

La réduction du travail du sol est une problématique de plus en plus importante, d'une part pour des raisons de préservation des sols et d'autre part pour des raisons énergétiques, le prix des carburants pouvant dans les années à venir être une charge croissante dans l'économie des exploitations.

Cultiver sur plantes permanentes consiste à limiter les zones de compaction de la parcelle aux passe-pieds en empruntant toujours les mêmes passages de roues. Sur la planche, le sol n'est jamais labouré et entretenu en priorité avec des outils à dents. Les outils rotatifs ne sont utilisés qu'en cas de nécessité avérée (enfouissement engrais verts...). Cette pratique est souvent associée à un objectif de réduction du travail du sol avec des apports organiques importants. La planche de culture fait entre 1 m et 1.5 m, elle peut être surélevée ou à plat.

METTRE EN PLACE DES PLANCHES PERMANENTES

Dimensionnement

Il est important de bien réfléchir son dimensionnement, une petite structure aura peu de surface mais aussi **peu d'engrais verts** et donc peu de carbone à produire in situ pour amender son sol. Une ferme avec des surfaces plus importantes pourra

La mécanisation

On peut aussi bien cultiver en planches permanentes sans aucune mécanisation motorisée qu'avec un tracteur et des outils associés. Voici un tableau qui présente des choix d'outils intéressants selon le souhait d'être motorisé et le type de mécanisation

LE DOSSIER

CONCEVOIR UN SYSTEME D'IRRIGATION PERFORMANT

Dans notre région, la faible pluviométrie estivale ne suffit généralement pas à compenser les besoins en eau des plantes. Or, en maraîchage, la maîtrise des apports en eau est essentielle pour assurer à la fois le rendement, le bon état sanitaire des cultures et la qualité des produits, tout en ajustant sa consommation en eau.

Ainsi, comment mettre en place un système d'irrigation performant en économisant la ressource en eau ? Pour répondre à cette question, le réseau des Agribio de PACA a organisé trois visites de ferme sur cette thématique, avec l'intervention de Simon Cordier, technicien en irrigation et hydraulique agricole au CRIIAM-Sud, ex-ARDEPI. Retour sur les principaux aspects techniques abordés lors de ces journées.

CONCEVOIR ET DIMENSIONNER SON SYSTEME D'IRRIGATION

Le dimensionnement du système d'irrigation doit être réfléchi en fonction des besoins en eau des cultures en période de pic. Ces derniers sont calculés à partir de l'évapotranspiration de référence (qui dépend de données climatiques telles que le vent, la durée d'ensoleillement, l'hygrométrie) et du coefficient cultural de chaque légume (variable en fonction des stades de développement de la culture).

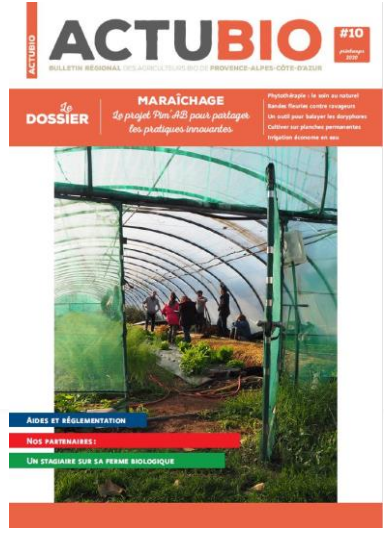


En effet, une installation d'irrigation vise à laisser passer un certain débit à une pression donnée de fonctionnement des équipements. Ainsi, lors de l'installation d'un système d'irrigation, mieux vaut sur-dimensionner le système (surtout le réseau primaire) et ainsi pouvoir s'adapter en cas d'augmentation des surfaces cultivées.

CHOIX D'UN MATERIEL ADAPTE

La distribution de l'eau à la parcelle peut se faire à l'aide de divers types d'équipements (aspersion en couverture intégrale, goutte-à-goutte, micro-aspersion, etc.), chacun ayant une pression optimale de fonctionnement. L'orientation vers l'un ou l'autre matériel se fait en fonction de la pluviométrie désirée, du type de sol et des conditions de culture (plein champ ou sous abri).

Lors de l'installation, il faut veiller à limiter les pertes de charges, en choisissant des conduites ou diamètres adaptés. Il est préférable



Extrait du dossier technique paru dans le bulletin Actubio #10



AIDES ET RÉGLEMENTATION
 NOS PARTENAIRES
 UN STAGIAIRE SUR SA FERME BIOLOGIQUE

coups de bélier.
PILOTER SES IRRIGATIONS
 La quantité d'eau apportée à la parcelle est donnée par la pluviométrie horaire (exprimée en mm/h) qu'il convient d'ajuster aux besoins des cultures. Elle se calcule à partir du débit des distributeurs et du maillage.

Les quantités et la fréquence d'arrosage sont par ailleurs à raisonner en fonction de la nature du sol, en tenant compte de sa réserve utile (RU). Si la quantité d'eau à apporter pour répondre au besoin de la culture est supérieure à cette RU, il faudra fractionner les apports.

Le contrôle de l'humidité du sol reste un élément primordial pour ajuster les apports en eau à la parcelle. L'utilisation d'une tarière (coût d'environ 50 à 65 €) permet de déterminer facilement si l'irrigation est suffisante ou non. Pour cela, il suffit de prélever de la terre



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans 06 des Alpes-Maritimes

GAEC Les Rives Paysannes

MARAÎCHAGE DIVERSIFIÉ, POULES PONDEUSES ET TRANSFORMATIONS



CARTE D'IDENTITÉ

Description de la Ferme / historique

- Reconversion professionnelle, réalisation du BPREA maraîchage d'Antibes, obtention de DJA.
- Installation communale : défrichage et restauration de l'olivieraie.
- Laboratoire de transformation co-financé par la Mairie, mais accumulation d'importants retards.
- Parcelles situées en fond de vallée et en restanques.

Finalités

- Conviction du bio, du local et de la vente en direct.

Superficie : 2,6 Ha de SAU (fermage)

- Plein champ : 0,7 ha
- Sous abris : 930 m²

Productions

- Maraîchage.
- Autres productions : oliviers, poules pondeuses et construction d'un laboratoire de transformation.



Installation
2016



Certification bio



2 UTH
Statut agricole
GAEC



Lieu
Villars-sur-Var (06)
Milieu rural non isolé.



EQUIPEMENT MATÉRIEL & INFRASTRUCTURES

+ 90%
OARS
et récup

- 5 tunnels (930 m² + 80 m² de hangar)
- Tracteur (50 cv) : avec rotovateur, rotobèche, arracheuse à patates, butoir, épandeur à engrais.
- Motoculteur porte-outils : avec remorque, charrue, arracheuse hérisson, motobineuse et houe maraîchère.
- Second motoculteur avec fraise.
- Semoir, brouette mécanique.
- Bâches tissées (utilisables 10 ans), P17.
- Atomiseur (à essence), 2 pulvérisateurs (manuel et à batteries).
- 2 débroussaillieuses, une tronçonneuse.
- Elagueuse, gauleuse électrique et sécheur électrique.
- Poulailier (80 poules), Cuves (4*5000L).
- Camion réfrigéré (15m³) + caisson réfrigéré (10m³).
- Laboratoire de transformation, avec autoclave.
- Matériel de marché.



TYPE DE SOL ET ENVIRONNEMENT

- Parcelles en restanques : raides et étroites, sol pauvre, peu profond (culture sur buttes), très drainant et caillouteux, fort ensoleillement, installation de cuves.
- Parcelle en fond de vallée : plate, sol adapté au maraîchage (limoneux, battant, avec peu de MO et d'importants besoins en fertilisation). Forage avec réseau primaire. Absence de soleil en hiver, impossibilité de produire toute l'année.

TECHNIQUE - PRATIQUE AGRICOLE



Travail du sol et fertilisation

- Sous-abris et plein champ : débâche > compost végétal/paille et fientes de poules > rebâche pour occultation hivernale > soit rotobèche + fraise (pour le fond de vallée) soit Grelinette (pour les restanques).
- Compost : 27T apportés en 2020.
- Engrais verts : impossible, absence de soleil à partir de mi-octobre.
- Bouchons (2T : Duetto, Dix, Patentkali et Phenix), vinasse de betterave, engrais liquides, oligoéléments en foliaire et fabrication de purins.



Désherbage

- Faux semis, occultations, motobineuse et bineuse.
- Désherbage manuel.

Paillage : Bâches tissées et paille.



Semis & plantations

- Réalisation de plants (melons, haricots, longues de Nice et pastèques).
- Reste fournit par une productrice du 06.



Traitements

- Phytothérapie : purins d'ortie et décoctions de



• AGRIBIO 84 •
Les Agriculteurs 84 du Vacluse

Frédéric Deloule - EARL Le Borie

REPRISE FAMILIALE D'UNE FERME MARAÎCHÈRE DIVERSIFIÉE EN CIRCUIT COURT



2019

CARTE D'IDENTITÉ

Description de la Ferme / historique

- Reconversion professionnelle sans formation agricole
- Reprise ferme familiale (entrée en société)

Objectifs

- Travailler en plein air et être son propre patron
- Produire des aliments sains
- Pratiquer des prix accessibles au plus grand nombre

Superficie (SAU) : 10 hectares

- Plein champ : 4,5 ha
- Tunnels 8 000 m² (12%)

Productions

- 40 espèces de légumes (dont tomates, salades, melons et oignons les plus importants)



Installation
2011



Certification bio



3,5 UTH
1,5 salarié temps plein
1 saisonnier 8 mois
1 saisonnier 4 mois

Statut agricole : EARL



Lieu
Pernes-les-Fontaines (84)
Milieu rural non isolé



EQUIPEMENT MATÉRIEL & INFRASTRUCTURES

+ 90%
de reprise
familiale

- Deux hangars, chambre froide
- 2 tracteurs + triangle attelage (atelier paysan)
- Rotovator, Griffon, Cultirateur, Sous soleuse, Disques
- Vibroculteur, Actisol
- Bineuse, Pailleuse, Pousse pousse, Gyrobroyeur
- Sémoir céréalière, planteuse, semoir manuel, motteuse
- Epandeur à fumier, fertilisateur, Arracheuse patates
- 2 Pulvérisateurs portés
- Fourgon, remorque



TYPE DE SOL ET ENVIRONNEMENT

- Logement sur place
- Peu de relief
- Sol argileux sableux assez caillouteux et pauvre en matière organique
- Contrainte du milieu : certaines parcelles en pente, taux de cailloux important par endroit

TECHNIQUE - PRATIQUE AGRICOLE



Travail du sol

Planches permanentes montées et tenues à l'actisol, cultivateur quand besoin de structure fine. Enfouissage et destruction des gros déchets de culture au rotovator si besoin



Fertilisation

Apport de MV100 (pour la vie microbienne) et fertilisation organique : quantité selon les cultures



Désherbage

Outils manuels, bineuse, paillage plastique, faux semis



Semis & plantations

plants achetés à presque 100%



Traitements

- Lutte biologique, traitements phytos

Maraîchage bio sur petites surfaces : le Projet MiMaBio

- *Angélyke DOUCEY, Coordinatrice à Agribio 06*
- *Oriane MERTZ, Conseillère maraîchage et volailles bio à Agribio 84 et Agribio 13*



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural



L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Réseau Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur
Webinaire maraîchage bio et restauration collective

MiMaBio – Résumé du projet



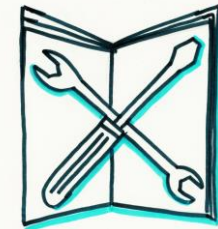
Accompagner le maraîchage AB diversifié sur petites surfaces (1ha/ETP max)
: Expérimentation de techniques innovantes
Analyse de la viabilité économique des systèmes
Identification d'outils d'aide à la décision.



Expérimentations
paysannes



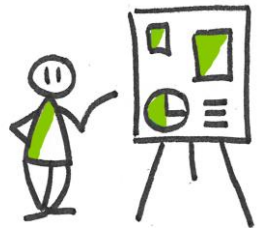
1



Production de références
technico-économiques

De 2018
à 2020

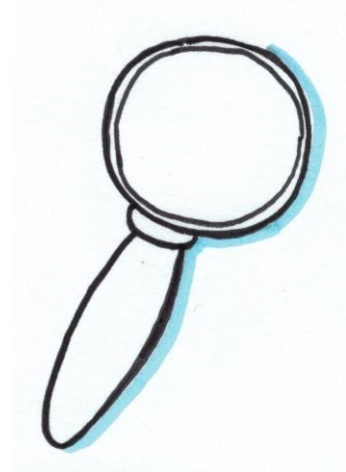
2



VALORISATION DES RESULTATS :
Production de documents de synthèse sur les résultats de ces 3 années
Séminaire 27 janvier (13)

2021
2022

MiMaBio GO PEI – Enquêtes économiques



- Enquêter des fermes pour obtenir des données technico-économiques (18 fermes enquêtées, traitement par l’outil Trajectoires Bio FNAB)
 - *Objectif : réaliser des fiches de fermes réelles indiquant l’évolution de la ferme*
- Enquêter des maraîchers ayant arrêtés (6) et des conseillers-experts (7)
 - *Objectif : Identifier des facteurs de réussite/risque d’échecs vis-à-vis de l’installation en maraichage petites surfaces*

La Cabane à Safran - Mélanie CASSARD

UNE FERME BIO DE MONTAGNE SUR PETITE SURFACE,
EN MARAÎCHAGE, POULES PONDEUSES ET SAFRAN

2019

CARTE D'IDENTITÉ

Description de la Ferme / historique

- Reconversion professionnelle : pas de formation agricole, apprentissage auprès d'un ancien maraîcher bio.
- Installation hors cadre familial, à 28 ans, en maraîchage et safran Bio sur des parcelles en friches. Propriétaire du terrain.
- 2016 : introduction de l'atelier poules pondeuses en AB.
- 2020 : tempête Alex, importantes pertes de productions et de sa maison, qui était aussi son atelier de transformation.

Finalités

- Défendre l'agriculture bio, avec le d'intrants possible et une vente en local
- Travailler dehors et diriger sa propre activité, via une entreprise saine et viable
- S'investir dans le territoire : administratrice d'Agribio 06

Superficie : 2,25 hectares

- Légumes de plein champ : 2 000 m² + 730 m² sous abris
- Bâti et parking : 150 m²

Productions

- 25 espèces de légumes, dont 3 qui représentent un CA > 10% (courgette, tomate et haricot vert).
- Safran : 250 000 à 300 000 bulbes
- Poules pondeuses : 100

 **Installation**
Mars 2015

 **Certification AB**


 **1 UTH**
Statut juridique
exploitation individuelle

 **Lieu**
Venanson (06)
Milieu rural isolé



TYPE DE SOL ET ENVIRONNEMENT

- Contexte montagnard (1000 m d'altitude), sol argilo-calcaire, exposition Sud-Est.
- Production de légumes de mars à novembre : cultures impossibles en hiver car ensoleillement très restreint.
- Terrain situé en fond de vallée, en restanques ou en petite pente.
- Ferme située au milieu de zones naturelles, bénéficiant d'une importante biodiversité dans son entourage.

 Sol adapté : 4 / 5 : Sol calcaire, sans pierre, riche et bien équilibré, de texture limono-argileuse

4/5

**NOTE DU PARCELAIRE
ADAPTÉ AU MARAÎCHAGE**

d'un seul tenant où tout est regroupé
mais chemin d'accès long et étroit.



EQUIPEMENT MATÉRIEL & INFRASTRUCTURES

INFRASTRUCTURES

- Hangar : auto-construit
- Abri : auto-construit
- 3 serres d'occasion (429 m²) : 2 000 €
- serre neuve (144 m²) : 2 600 €

MATÉRIEL PRODUCTION


- Brouette à moteur : 0€ (occasion)
- Broyeur à fléaux : 0€ (occasion)
- Semoir : 200 €
- Pulvé à dos : 70 €
- Motoculteur : 3 500 €
- Clôtures : 2 500 €
- Campagnole : 300 €
- Filet à poules : 170 €
- Pulvérisateur : 200 €
- Grelinette et autres outils : 150 €

MATÉRIEL IRRIGATION

- Installation : 2 000 €

MATÉRIEL COMMERCIALISATION

- Table, parasol, balance, nappes : 3 000 €
- Fourgon : 6 500 €

 Matériel globalement adapté et satisfaisant, excepté la campagnole. Capacités de stockage très limitées (petite cave, pas de chambre froide).



TECHNIQUE - PRATIQUES AGRICOLES *



Travail du sol

- Passage du motoculteur à dents en avril
- Passage de la grelinette en mai si besoin
- Essai de planches sans travail du sol



Fertilisation

- ST d'engrais organique Dueto et Riegel
- Environ 10T de fumier local de volailles, chèvres et ovins
- Engrais verts (2/3 orge et 1/3 pois fourrager) broyé au printemps, lorsque la rotation le permet



Irrigation

- Origine de l'eau : canal et réseau d'eau potable communal (gratuite actuellement).
- Matériel d'irrigation : aspersion type Sprinkler en plein champ, goutte à goutte sous abris
- Adéquation volume d'eau/besoin : 4/4



Stratégie de désherbage

- Cyrobroyeur et motoculteur
- Recours important à l'occultation et aux paillages (toiles de jute, foins et bâches tissées)
- Désherbage manuel



Plants et semences

- Achat des plants auprès d'une pépiniériste locale



Stratégie de protection des cultures

- Env. favorable (haies, bois, mare, prairies fleuries...)
- Filets et voiles insectproof contre ravageurs aériens
- Phytothérapie (purins) : 20 L/an d'un mélange d'ortie, prêle et consoude




Rotations : réflexion approfondie


* Tâches hebdomadaires définies en partie selon le calendrier lunaire.


QUALITÉ DE VIE

 Charge de travail - 3 / 4

 Adéquation charge de travail/revenu - 3 / 4

Pénibilité (1 : très pénible / 4 : pas du tout)

 Complexité technique : 2 / 4

 Pénibilité morale : 2 / 4

 Pénibilité physique : 2 / 4



Mutualisation de la production :

Dans la limite de ce qui lui semble cohérent : le matériel (semoir et débroussaillage) et commandes groupées de purins, de poules et de leurs aliments (avec Agribio 06 ou des producteurs de sa vallée).

Bilan depuis l'installation :





Amélioration en technicité, en organisation, en anticipation. Suit environ 3 formations par an. Se sent beaucoup plus entourée qu'au début, beaucoup de solidarité et de liens avec les producteurs des communes adjacentes, ce qui est très important pour elle. Irrégularités financières d'années en années, rien n'est certain avec les aléas liés au maraîchage et au climat.

Projets

- Embaucher à mi-temps sur la commercialisation, pour se consacrer davantage à la production.
- Court terme : construire une retenue d'eau, améliorer ses capacités de stockage de légumes, agrandir le poulailler (pour atteindre 120 à 150 poules), vendre des bulbes de safran, poursuivre la plantation du verger et introduire des oies.
- Moyen terme : avoir un verger en production et faire des jus de fruits.






ORGANISATION DU TRAVAIL

-  Planning cultural
-  Cahier de culture
-  Tour hebdomadaire des cultures
-  Planning de la semaine



APPUIS EXTÉRIEURS

-  Collègues, agriculteurs bio, stagiaires et woofers
-  Famille, compagnon
-  Cabinet comptable



TEMPS DE TRAVAIL & MAIN D'OEUVRE

Temps passé (haute/basse saison)

- Été : 70 h/sem
- Hiver : 10 h/sem

Aucun jour libre en été, deux par semaine en hiver.

Répartition

	Été	Hiver
• Production	55 h	8 h
• Commercialisation	12 h	0 h
• Administratif/réunions	3 h	2 h

Vacances

2 semaines / an, souhaiterait en avoir 4

Main d'oeuvre salarié (safran) : 0,05 UTH

(aide au répit : 10 j.+ service de remplacement : 4 j.)

Main d'oeuvre bénévole (safran+maraîchage) : 0,15 UTH

(woofing, stagiaire et bénévoles). Souhaiterait embaucher quelqu'un plus longtemps en 2021 ou 2022



RÉSULTATS ÉCONOMIQUES

	2018	2020
Chiffre d'affaires	27 150,47	130 647
Subvention	2 967,31	29 321
Charges opérationnelles	6 896,4	6 506,18
Engrais	455,33	-
Semences et plants	1 131,62	869,14
Emballages	40	135,94
Fournitures diverses	12,4	157,5
Charges autres P ² végétales	719,89	123,34
Charge poules pondeuses	3 557,16	5 428,26
Variation de stock	1 000	-208
Charges structure	12 706,71	10 426,82
Carburant déplacements	1 537,31	890,31
Carburant machines agricoles	-	185,31
Déplacements	285,76	88,92
Entretien matériel de transport	878,87	-
Entretien autre	78	-
Location matériel / travaux par tiers	-	54,99
Petit matériel	983,83	902,5
Communication	684	68,87
Frais bancaires	217,6	294,61
Loyer et fermage	70	-
Honoraires comptables	1 755	1 651
Cotisations pro + formations	130	130
Certification	425	425
Assurance	830,4	1 779,44
Charges sociales exploitants	3 199,52	3 955,67
Charges sociales salariés + salaires	1 631,42	-
Impôts, taxes et charges sociales	142,55	253,94
Charges financières court terme	180,45	80,73
Amortissements	3 303,8	2 022,32
Résultat bénéficiaire	3 920,56	21 060,15
Revenu	4 800	7 200
Capacité d'investissement	-879,44	13 860,15

Très belle augmentation, depuis l'installation, du chiffre d'affaires, bien que l'année 2020 ait été très impactée par la tempête Alex, qui a entraîné de nombreuses pertes (80% de production de safran + 2 mois de vente de légumes et d'œufs + la maison, qui était aussi l'atelier de transformation). Ces dégâts, très conséquents, furent en partie indemnisés mais ne lui permirent pas de conserver son emploi complémentaire en hiver. L'importante variation de stock de 2020 correspond au safran n'ayant pas pu être commercialisé en fin d'année.

Concernant les charges, leur montant a diminué, notamment aux niveaux des dépenses liées aux déplacements (épidémie de Covid 19) et à la communication. Enfin, 2020 est l'année où l'intégralité des amortissements sont payés.



CHIFFRES CLÉS

Revenu mensuel : 700 €

Complément avec un emploi saisonnier en hiver (1 500 à 5 000 €/an), souhaiterait avoir 1 500 €/mois

Aucune aide à l'installation perçue, emprunt de 11 000 € pour financer le matériel.

Investissements (dont 16 770 € en 2014 et 2015) :

- Avant installation : 1000 €
- Matériel + abris : 10 690 € (dont 2 500 € via subventions)
- Irrigation : 2 000 €
- Vente/transport : 18 000 € (dont 9 500 € financés par l'emprunt)
- Aucun travail important d'infrastructure nécessaire



COMMERCIALISATION

- 32 semaines de vente par an, 100% en direct
- Vend la totalité des légumes et des œufs via 2 marchés locaux et hebdomadaires
- Le safran est commercialisé essentiellement auprès de restaurateurs
- Pas d'achat/revente
- Satisfaite de sa commercialisation, aucune difficulté pour vendre légumes et œufs. Circuit de commercialisation du safran + long à mettre en place

Raisons du choix de commercialisation :

Indépendance, sécurité des débouchés, meilleure valorisation économique, engagement local, goût pour la commercialisation et le contact avec le client.

TÉMOIGNAGE

Conseils aux futurs installés

Ayez confiance en votre projet et en vous. N'hésitez pas à vous former, à bien réfléchir sur votre circuit de commercialisation, et à vous entourer ! C'est un métier passionnant, mais pas toujours facile!

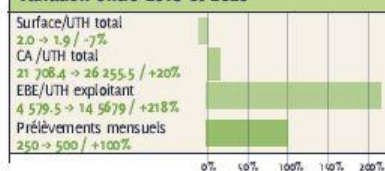


ÉVOLUTIONS DE 2016 À 2020



Indicateurs

Variation entre 2018 et 2020



Satisfaction

- Amélioration de la complexité morale et technique, qui sont passées de 4 à 2. Meilleurs outillage, organisation et optimisation.
- Pénibilité physique constante depuis l'installation.
- Les années 2019 et 2020 ont été bien plus satisfaisantes, en termes de temps de travail, de CA et de maîtrise technique.



Temps de travail

- Réduction du temps de travail en 2019 et 2020, moins d'improvisation et meilleur équipement. La saison de 2018 ayant été très éprouvante.
- Souhaiterait avoir 5 semaines de vacances et un jour de pause par semaine en saison.



Productions

- Légère augmentation des surfaces cultivées, notamment en safran. Même nombre d'espèces cultivées depuis le début en maraîchage.
- 2016 : introduction de l'atelier de poules pondeuses
- Pertes importantes fin 2020 liées à la tempête Alex



Commercialisation

Année	Type de circuit
2018	
2020	<p>Arrêt de la vente en magasin de producteurs, car très chronophage</p>

Légende



Réalisation : 2021

Données obtenues dans le cadre du projet COPEI MiMaBio « Maraîchage biologique diversifié sur petites surfaces » entre 2017 et 2021

Pour plus de renseignements contacter Agribio 06 au 04 89 05 75 47 ou par mail : agribio06@bio-provence.org
Projet porté par Bio De PACA et réalisé en partenariat avec Agribio 06, Agribio 83, Agribio 84, le GRAB et l'INRAE.
Financé par le fonds européen FEADER.



Quelques résultats des enquêtes

	MOYENNE	MIN	MAX	MEDIANE
S CULTIVE	0,71	0,22	1,8	0,59
DONT PLEIN CHAMP	0,57	0,2	1	0,57
DONT SOUS ABRI	0,14	0	0,8	0,07

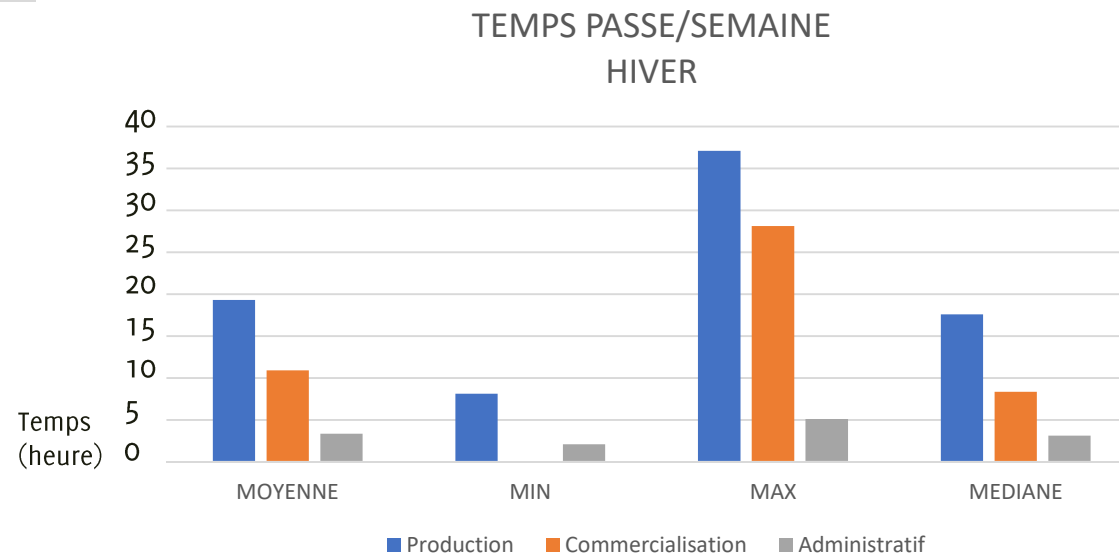
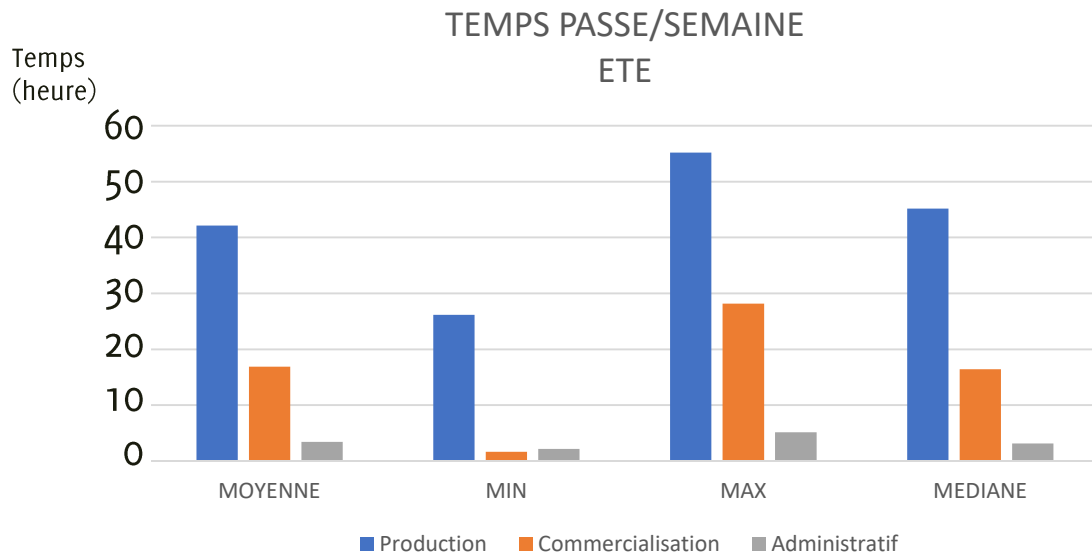


	MOYENNE	MIN	MAX	MEDIANE
EBE/UTH EXPLOITANT N	15 574	1 939	42 089	11 675
EBE/UTH EXPLOITANT N+2	26 037	12 299	37 657	26 117



EBE = Excédent Brut d'Exploitation

Quelques résultats des enquêtes

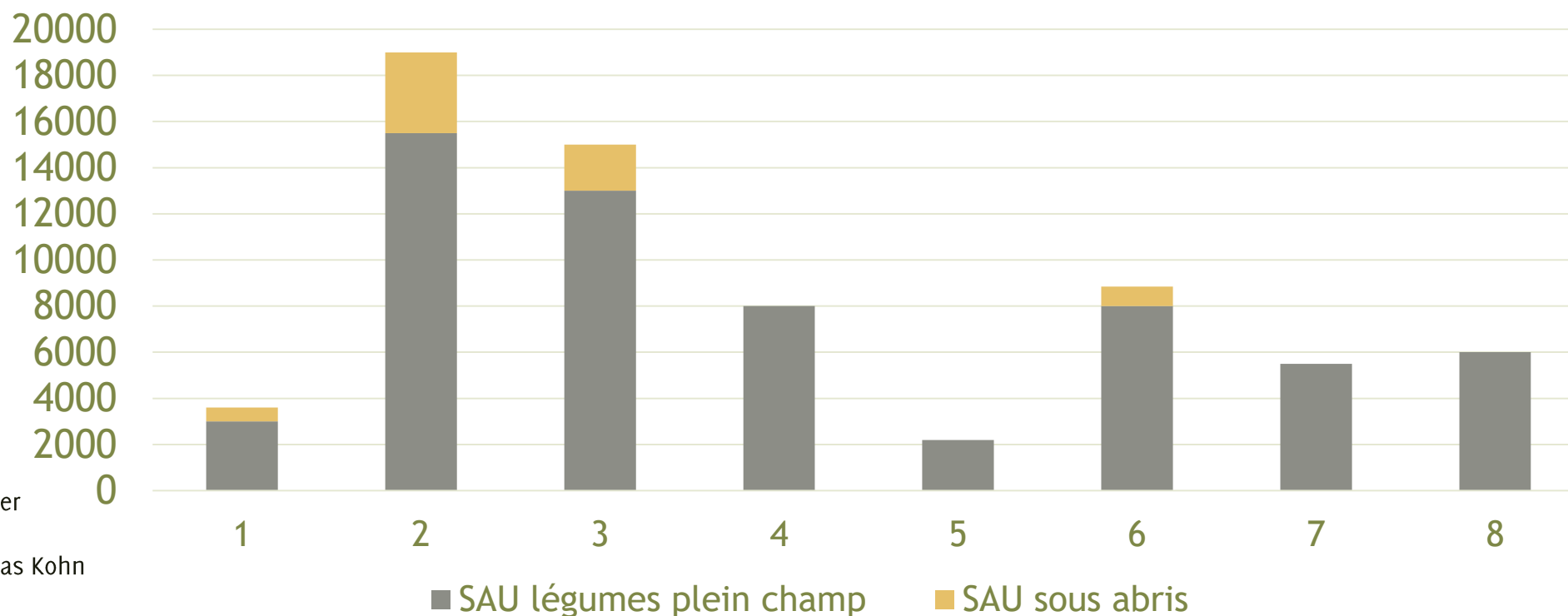


Quelques résultats 84-13



• AGRIBIO 84 •
Les Agriculteurs BIO du Vaucluse

Surfaces (m²) par maraicher



- 1 : Nicolas Verzotti
- 2 : Anne et Olivier Nougier
- 3 : Patrick Vidal
- 4 : Marthe Guidat et Nicolas Kohn
- 5 : Stéphane Campo
- 6 : Rémi Clérin
- 7 : Eric Barrière
- 8 : Annabelle Mossan

Ces enquêtes ont été effectuées en 2018, les données consolidées figureront dans les fermoscopies qui apparaîtront sur notre site fin janvier 2022

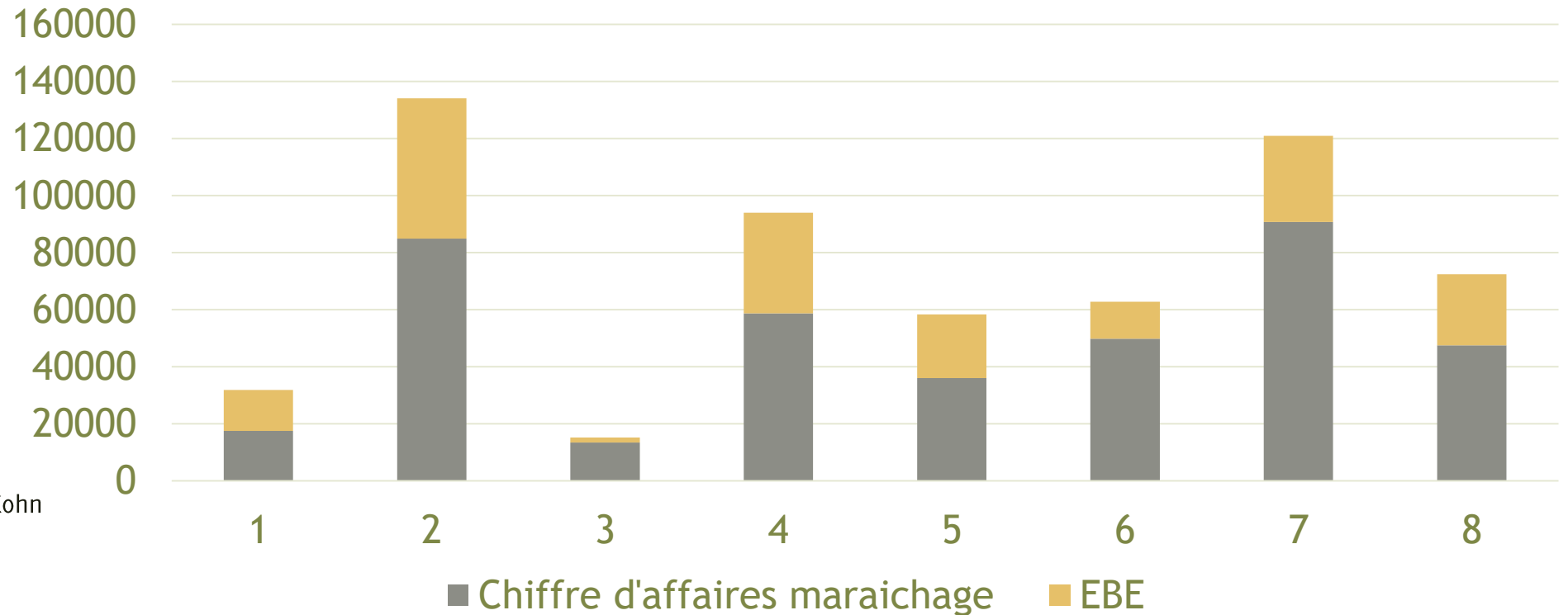
Réseau Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur
Webinaire maraîchage bio et restauration collective

Quelques résultats des enquêtes



• AGRIBIO 84 •
Les Agriculteurs BIO du Vaucluse

Chiffre d'affaires et excédent brut d'exploitation par maraîcher



- 1 : Nicolas Verzotti
- 2 : Anne et Olivier Nouguier
- 3 : Patrick Vidal
- 4 : Marthe Guidat et Nicolas Kohn
- 5 : Stéphane Campo
- 6 : Rémi Clérin
- 7 : Eric Barrière
- 8 : Annabelle Mossan

Ces enquêtes ont été effectuées en 2018, les données consolidées figureront dans les fermoscopies qui apparaîtront sur notre site fin janvier 2022

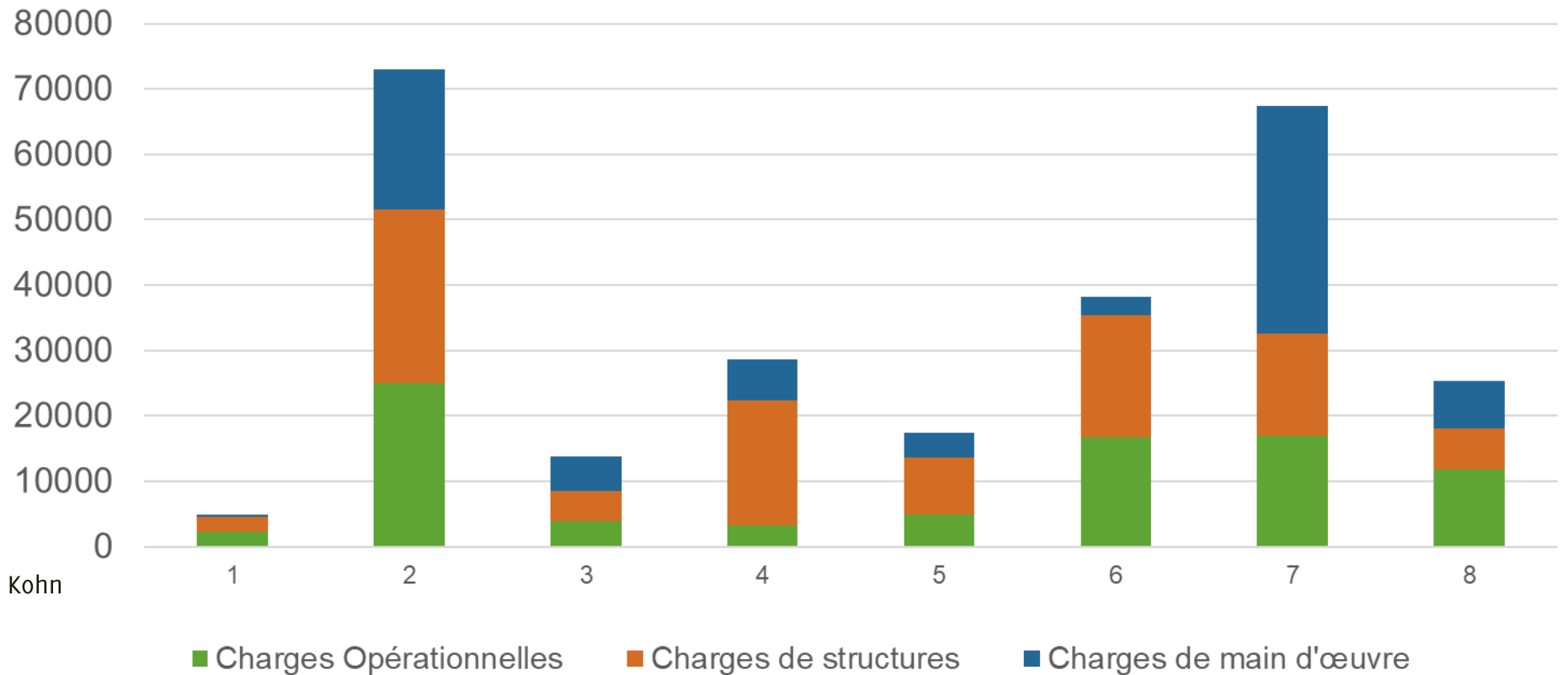
Réseau Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur
Webinaire maraîchage bio et restauration collective

Quelques résultats des enquêtes



• AGRIBIO 84 •
Les Agriculteurs BIO du Vaucluse

Répartition des charges par maraicher



- 1 : Nicolas Verzotti
- 2 : Anne et Olivier Nougier
- 3 : Patrick Vidal
- 4 : Marthe Guidat et Nicolas Kohn
- 5 : Stéphane Campo
- 6 : Rémi Clérin
- 7 : Eric Barrière
- 8 : Annabelle Mossan

Ces enquêtes ont été effectuées en 2018, les données consolidées figureront dans les fermoscopies qui apparaîtront sur notre site fin janvier 2022

Réseau Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur
Webinaire maraîchage bio et restauration collective

MiMaBio GO PEI – Réussir son installation

- Enquêter des maraîchers ayant arrêtés et des conseillers-experts
 - *Objectif : Identifier des facteurs de réussite/risque d'échecs vis-à-vis de l'installation en maraichage petites surfaces*



MiMaBio GO PEI – Réussir son installation



■ Facteurs de réussite

- **Planifier sa commercialisation** : étudier le marché, réfléchir à son mode de commercialisation et aux points de vente pour planifier sa commercialisation
- **Assurer son outil de production** : foncier, trésorerie suffisante pour l'investissement initial en un matériel performant, potentiel agro
- **Bien gérer son temps de travail**
- **S'armer techniquement** : se former, s'ancrer dans la réalité
- **Avoir un esprit entrepreneurial** : anticiper les obligations administratives, se former à la gestion

■ Points de vigilance

- **Besoin en trésorerie et investissement de départ**
- **Compétences techniques**
- **Compétences de gestion d'entreprise**
- **Réseau commercial**
- **Décalage entre rêve et réalité**
- **foncier**



Projet MiMaBio

Expérimentations à la ferme



■ Essais réalisés de 2018 à 2020 sur 20 fermes

- ❖ Matériels et techniques : semoirs, paperpot, technique désherbage, filets à rames
- ❖ Associations de cultures : ex tomates/HV, haricot/courges/carottes, carottes/radis
- ❖ Couverture et fertilité du sol : suivi fertilité planches, paillages, semis de couverts
- ❖ Soins des plantes : extraits fermentés de consoude, préparation biodynamique, huile oignons, kefir

Co-construction des essais entre le maraîcher, l'ingénieur et le GRAB

⚠ Essai paysan # Essai en station expérimental ⚠

Projet MiMaBio

Expérimentations à la ferme



■ Pré-requis pour mener des essais

- L'agriculteur doit être installé depuis au moins 2-3 ans
- Avoir suffisamment de connaissance sur la culture
- Vérifier que l'agriculteur dispose d'équipements, matériels nécessaires

■ Etapes pour mener des essais

- 1- Bien se questionner sur les objectifs
- 2- Anticiper la préparation de l'essai
- 3- Prévoir les modalités à comparer et bien choisir la modalité de référence et établir un protocole précis et simple
- 4- S'équiper d'outils
- 5- Mise en place de l'essai
- 6- Noter l'itinéraire technique
- 7- Saisir les données
- 8- Reproduire l'essai



Projet MiMaBio

Expérimentations à la ferme



Vidéo sur le projet :

<https://vimeo.com/527784891>



Projet MiMaBio

Exemple de supports

- Fiche résultats essai
- Séminaire 27 janvier : restitution – échanges avec diffusion des supports



EXPÉRIMENTATIONS : THÈME ET DÉMARCHE

Objectif des expérimentations 2018-2020 : Vérifier si l'Extrait Fermenté de Consoude (EFC) facilite la reprise et la résistance des plants à la plantation

Démarche expérimentale



Projet MiMaBio :

Ressources en ligne

- Page de présentation du projet avec les premiers supports disponibles : <https://www.bio-provence.org/Projet-MiMaBio-Maraichage-Bio-sur-petites-surfaces-en-PACA>



A paraître fin janvier 2022 :

- 18 fermoscopies
- 19 fiches résultats sur les essais sur les fermes
- 2 guides méthodologiques pour mener les expérimentations sur sa ferme (un guide pour les conseillers et un guide pour les agriculteurs)

Maraîchage bio et valorisation commerciale en restauration collective

- *Joseph RANDRIA, chargé de mission Restauration Collective / Filières AVAL
à Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur*



Notions de base – secteur de la restauration collective

RHD

= Restauration Hors Domicile

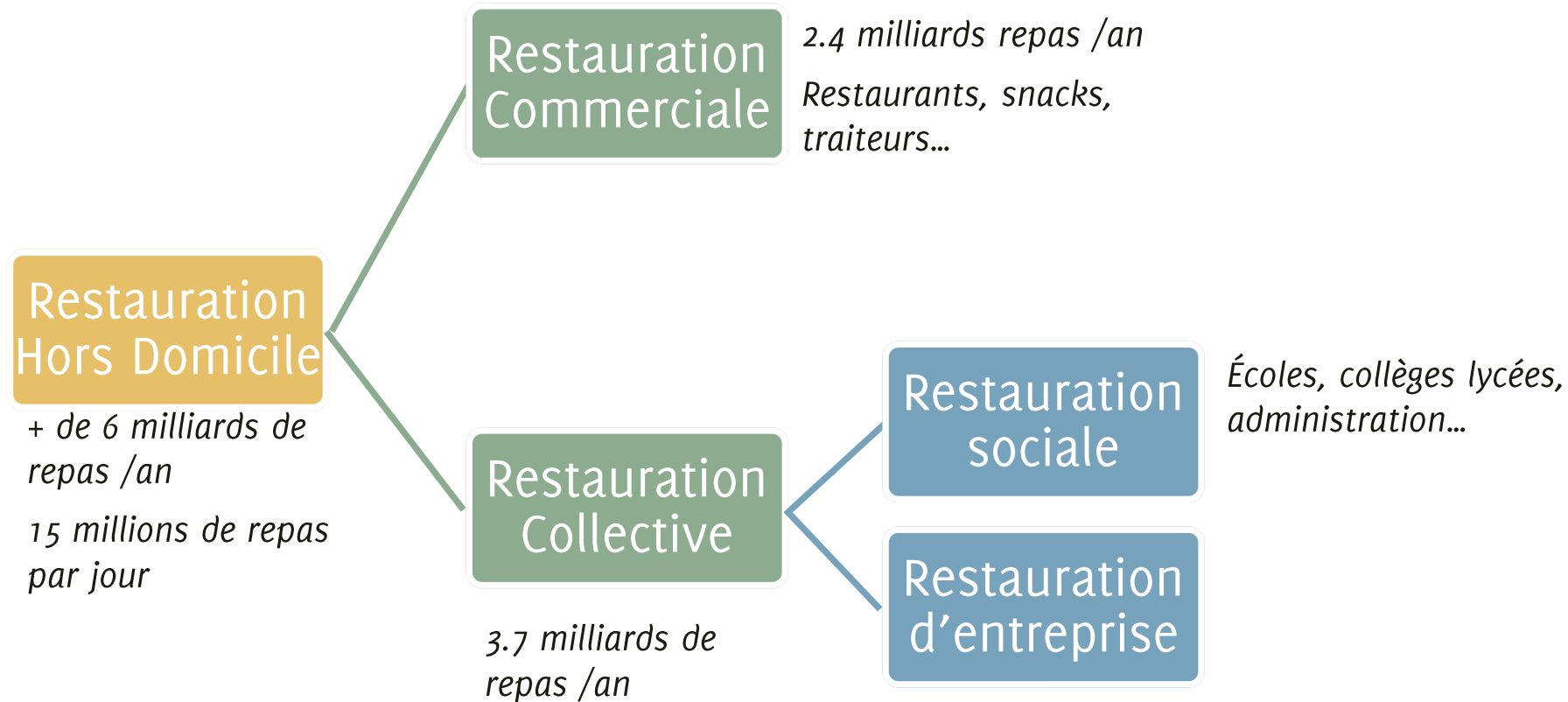
= RHF

= Restauration Hors Foyer

L'ensemble des repas pris en dehors du domicile ou chez des amis.

(sous toutes les formes: petits déjeuners, déjeuners, dîners, goûters, fast-food...)

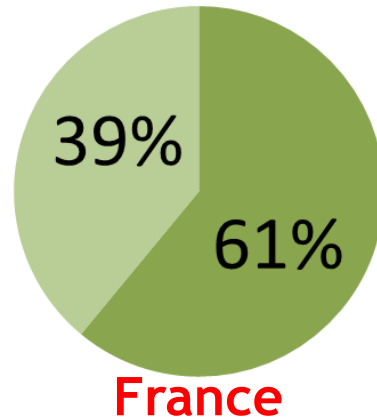
Notions de base – secteur de la restauration collective



La restauration collective

■ 2 types de gestion :

■ Autogéré ■ Concédé

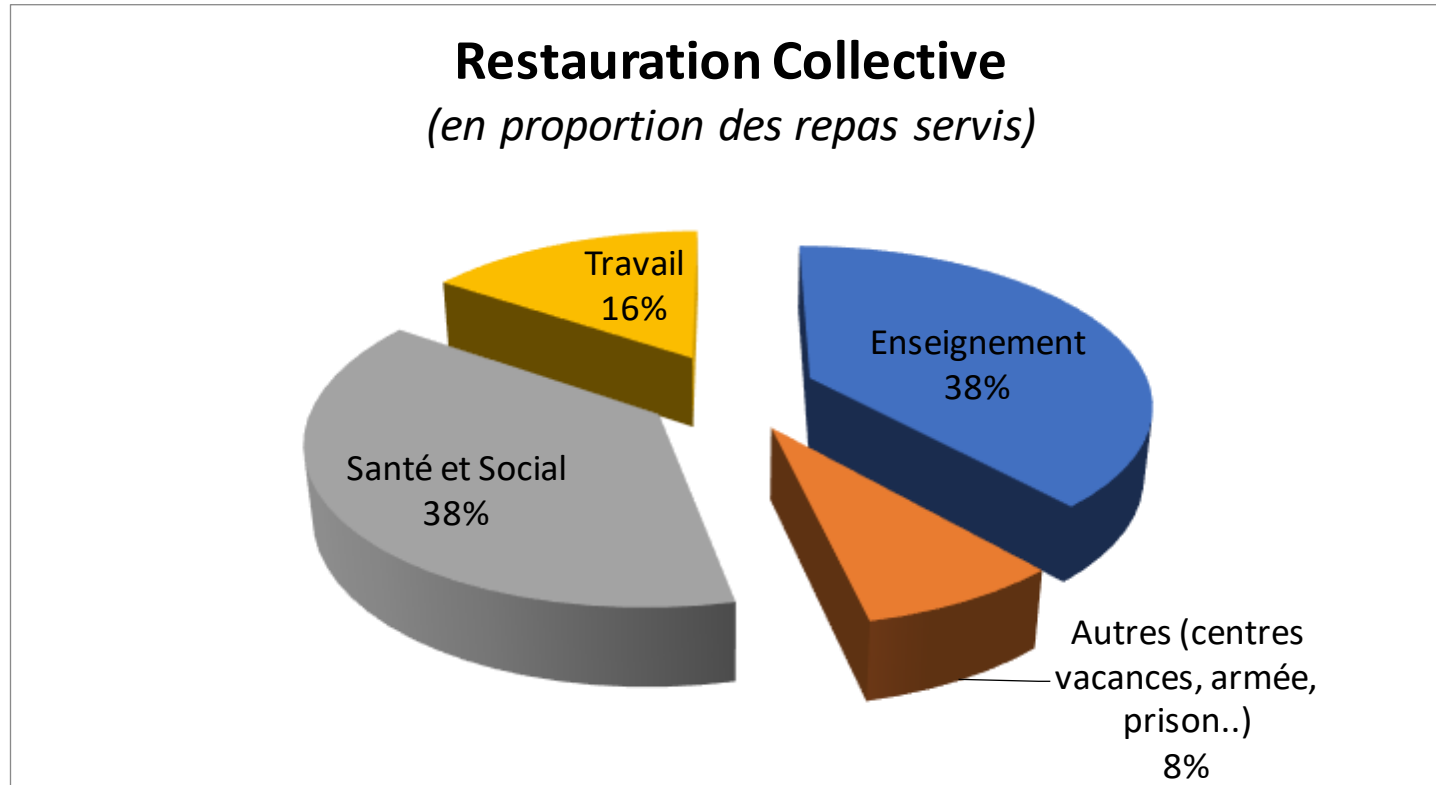


!/ \ 50-50% en PACA

■ 2 modes de production des repas :

- *Cuisine sur site* (50 à 600 repas/j en moyenne)
- *Cuisine centrale* (> 1000 repas/j en moyenne) → *cuisine satellite* (consommation de J à J+5)

Notions de base – secteur de la restauration collective



Chiffre d'affaire : 7 milliards € HT, dont
2.7 produits frais
2.2 produits surgelés
2.1 épicerie

La restauration collective

Interlocuteurs selon le mode de gestion

Interlocuteurs en **gestion directe**:

<i>Type de restaurant</i>	<i>Responsabilité</i>	<i>Interlocuteurs opérationnels</i>
Restauration municipale	Mairie/élus locaux	Chef de cuisine, Gestionnaire, Agent-comptable, Intendant
Collèges	Conseil Départemental	
Lycées	Conseil Régional	
Restaurants universitaires (RU)	Etat	
Restaurants administratifs (RA)	Association d'usagers	
Restaurants d'entreprises (RE)	Service en charge de la restauration	
Hôpitaux/cliniques	Service en charge de la restauration	

La restauration collective

Interlocuteurs selon le mode de gestion

Interlocuteurs en gestion concédée:

<i>Type de restaurant</i>	<i>Responsabilité</i>	<i>Interlocuteurs opérationnels</i>
Même types que précédents: crèches, écoles, services aux pers.âgées, hôpitaux, collèges, lycées, RU, RA, RE	Société de restauration collective (SRC): Sodexo, elior, ...	Acheteur, Chef de secteur, Responsable référencement

La restauration collective

Mode d'approvisionnement

Etablissements publics

Etablissements privés

Code des marchés publics

Egalité
d'accès

Égalité de
traitement

Transparence

Liberté contractuelle des marchés
privés => pas d'obligation de
procédure ni de publicité

=> Plus le montant du marché est élevé, plus les règles de **procédure** et de **publicité** sont exigeantes.

Seuils pour des marchés de fourniture et services (E : Etat; C : Collectivités)	Procédure	Publicité
Marché (E+C) < 40 000 €	Aucune obligation	Aucune obligation
40 000 € , Marché (E+C) < 90 000 €	Procédure adaptée (MAPA)	Publicité obligatoire / Support libre
90 000 € , Marché (E) < 139 000 € 90 000 € , Marché (C) < 214 000 €	Procédure adaptée (MAPA)	Publicité obligatoire / BOAMP ou JAL
139 000 € , Marché (E) 214 000 € , Marché (C)	Procédure formalisée	Publicité obligatoire / BOAMP et JOUE

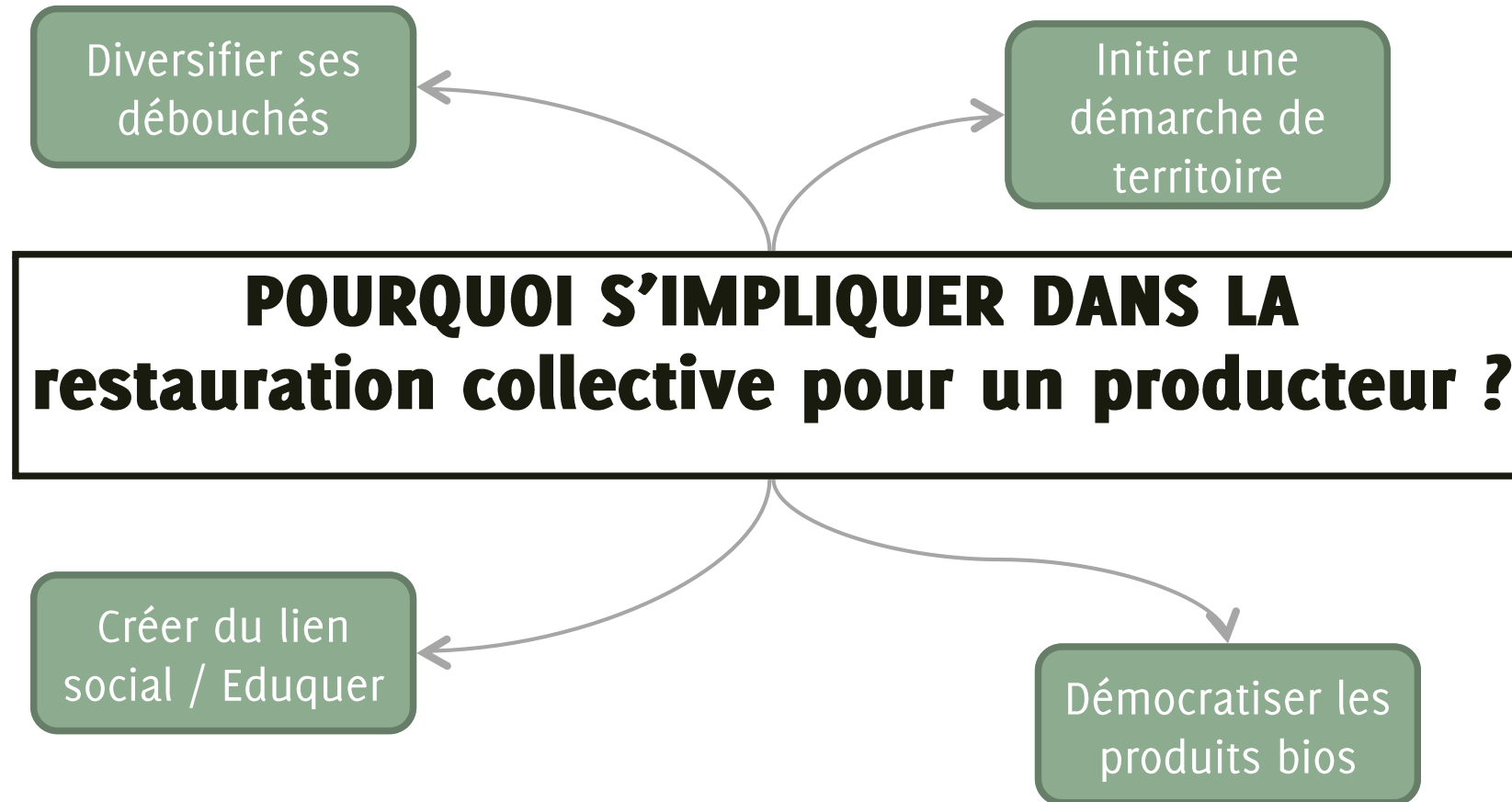
Pourquoi introduire des produits bio en restauration collective ?

■ Du point de vue de la collectivité :

- Pour l'**exemplarité** des collectivités envers les citoyens
- Pour la **pédagogie** et l'éducation des enfants par l'alimentation, l'agriculture biologique
- Pour **démocratiser** les produits bios
- Pour la **santé** des convives

=> Depuis fin octobre 2018, Loi EGALIM (50% de produits sous SIQO dont 20% au minimum de BIO)

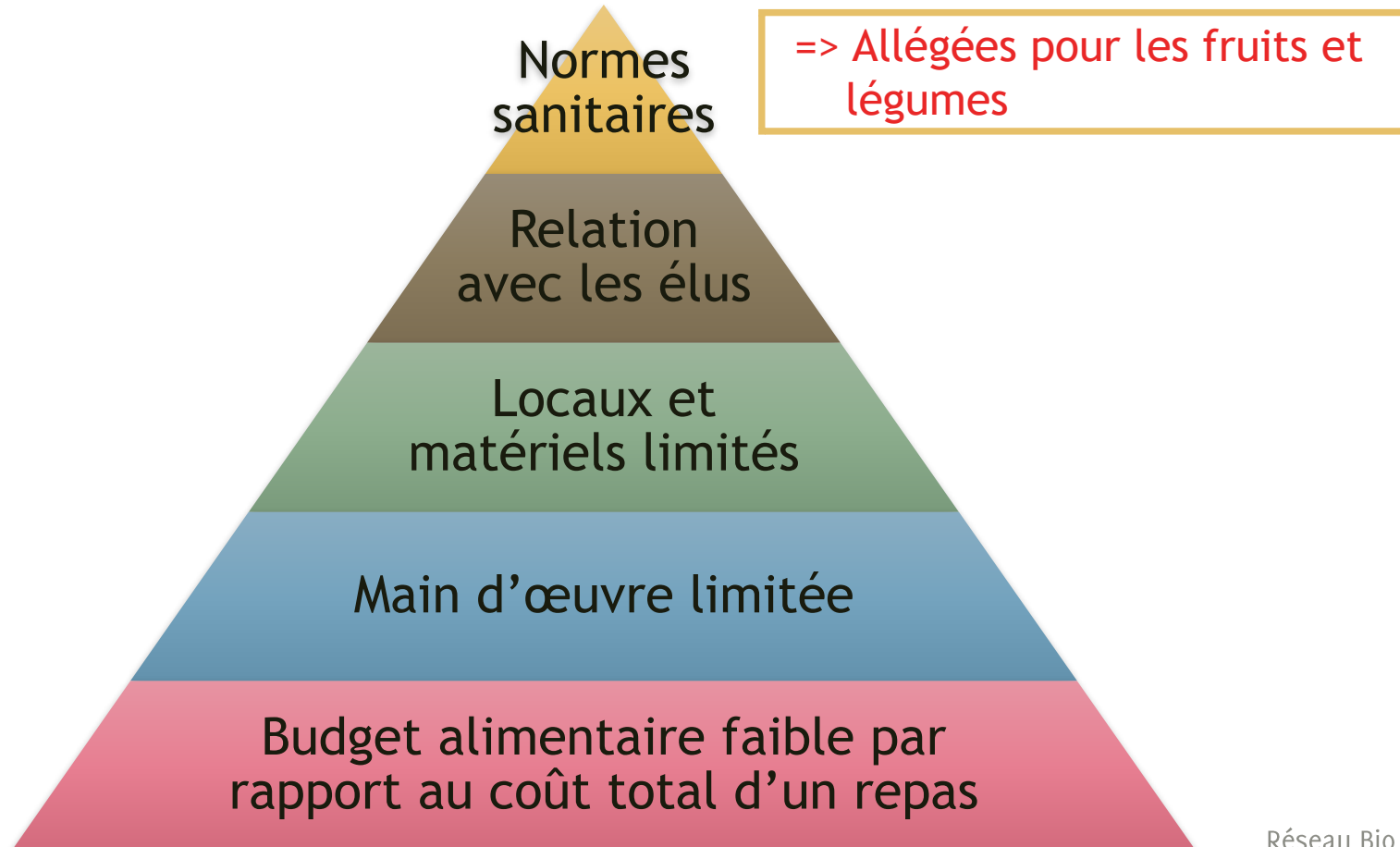
Pourquoi introduire des produits bio en restauration collective ?



La restauration collective?

Les spécificités de ce marché

Contraintes multiples :



La restauration collective?

Les spécificités de ce marché

RÈGLES SUR LES FRUITS ET LÉGUMES

Pas de règles spécifiques s'il n'y a pas de transformation des denrées

Produits en vrac



• données de traçabilité sur la facture et le bon de livraison



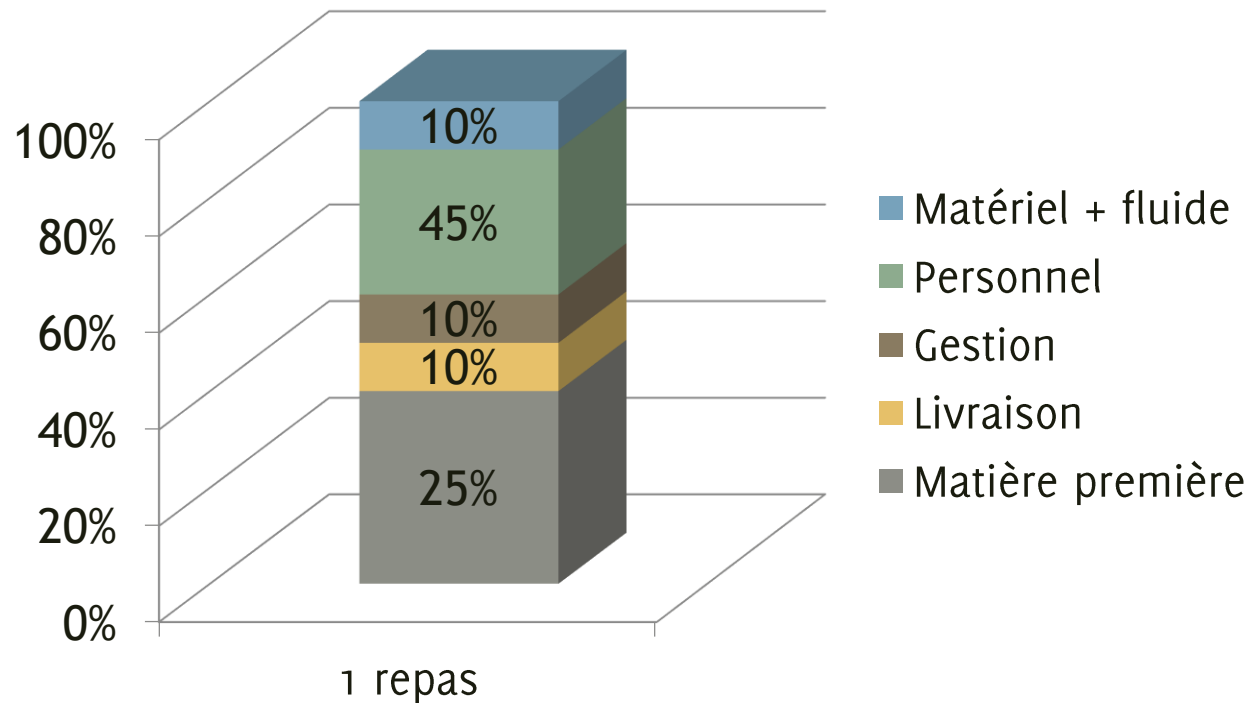
- Nom et variété
- Catégorie
- Calibre
- Pays d'origine

Sauf produits « non normalisée » (patates, navets, persil, framboise, cassis, échalote) uniquement nom

La restauration collective?

Les spécificités de ce marché

Les contraintes budgétaires



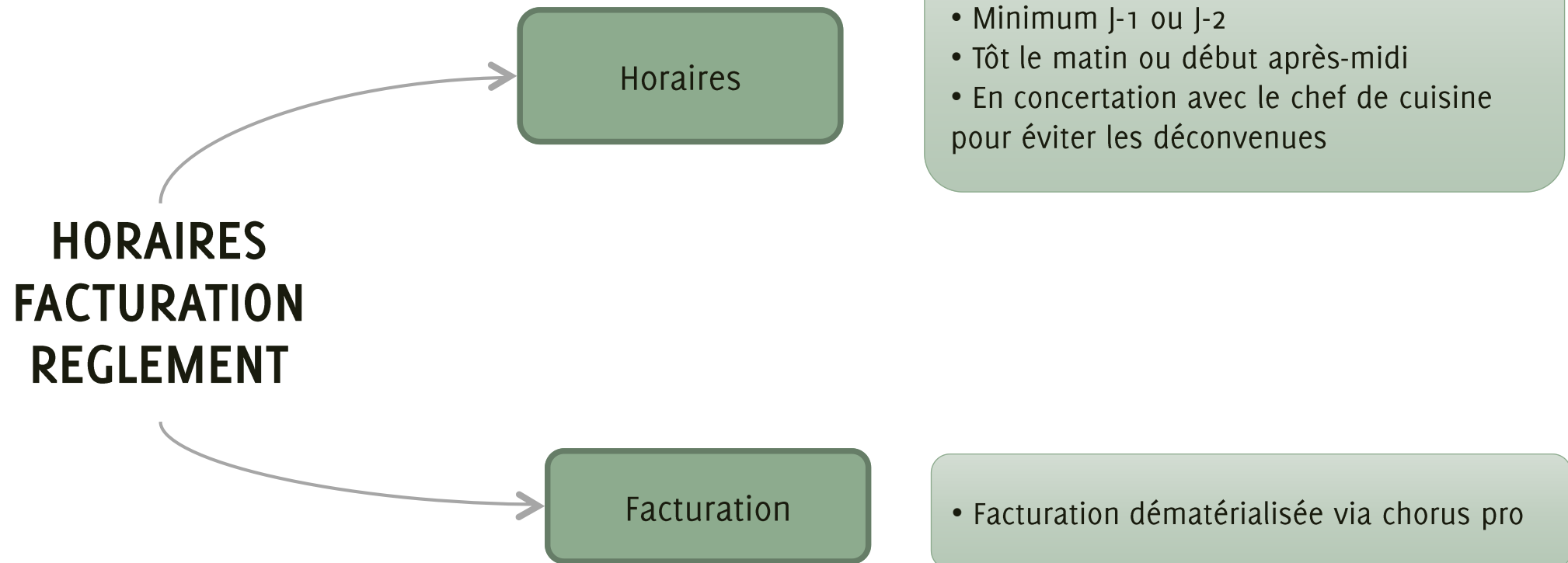
Prix de la matière première entre 1,80€ et 3€50/repas.

En bio, surcoût avéré (21% en moyenne), mais très variable en fonction de la filière locale et de la mise en pratique ou non d'actions pour le réduire.

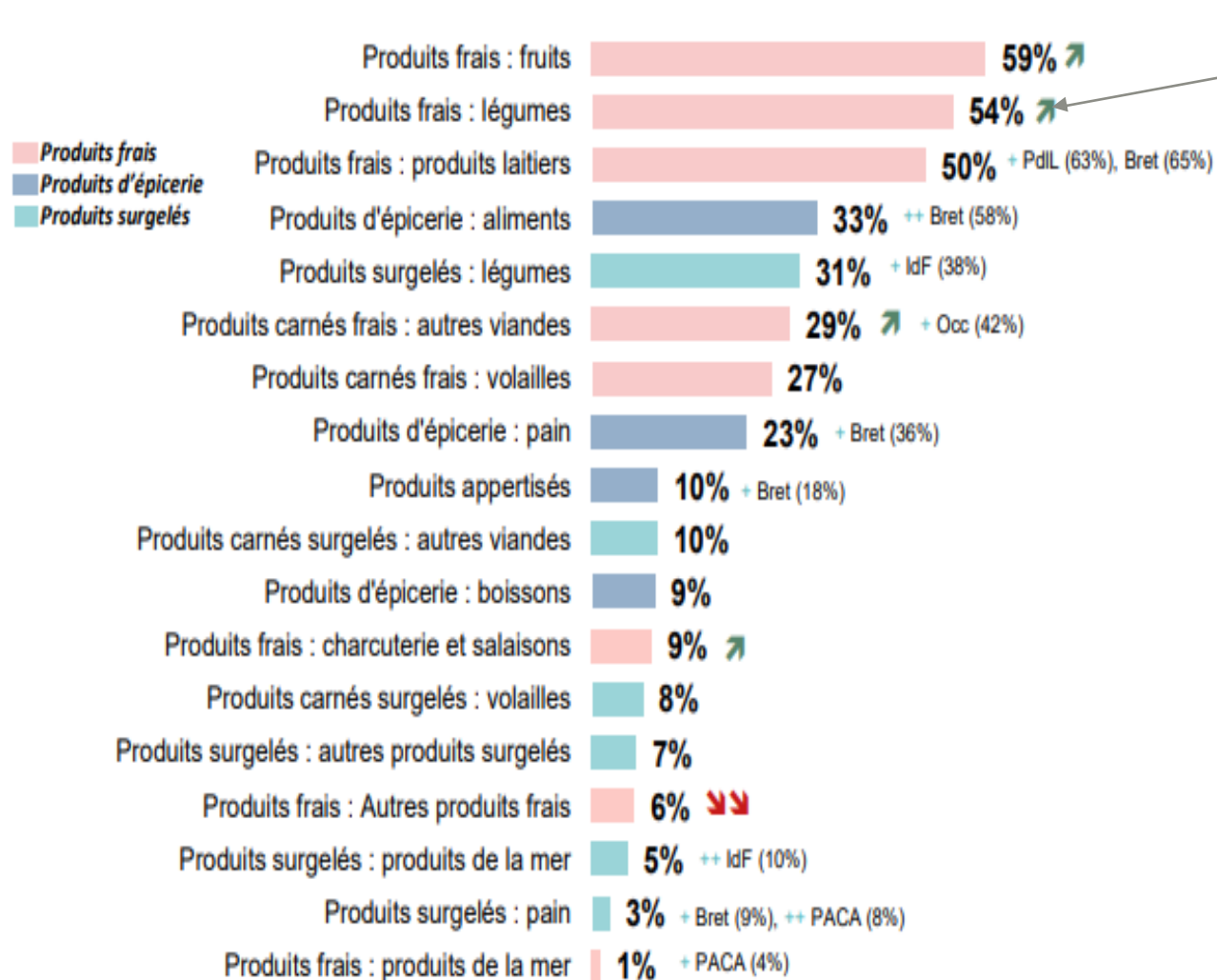
La restauration collective?

Les spécificités de ce marché

Les contraintes administratives



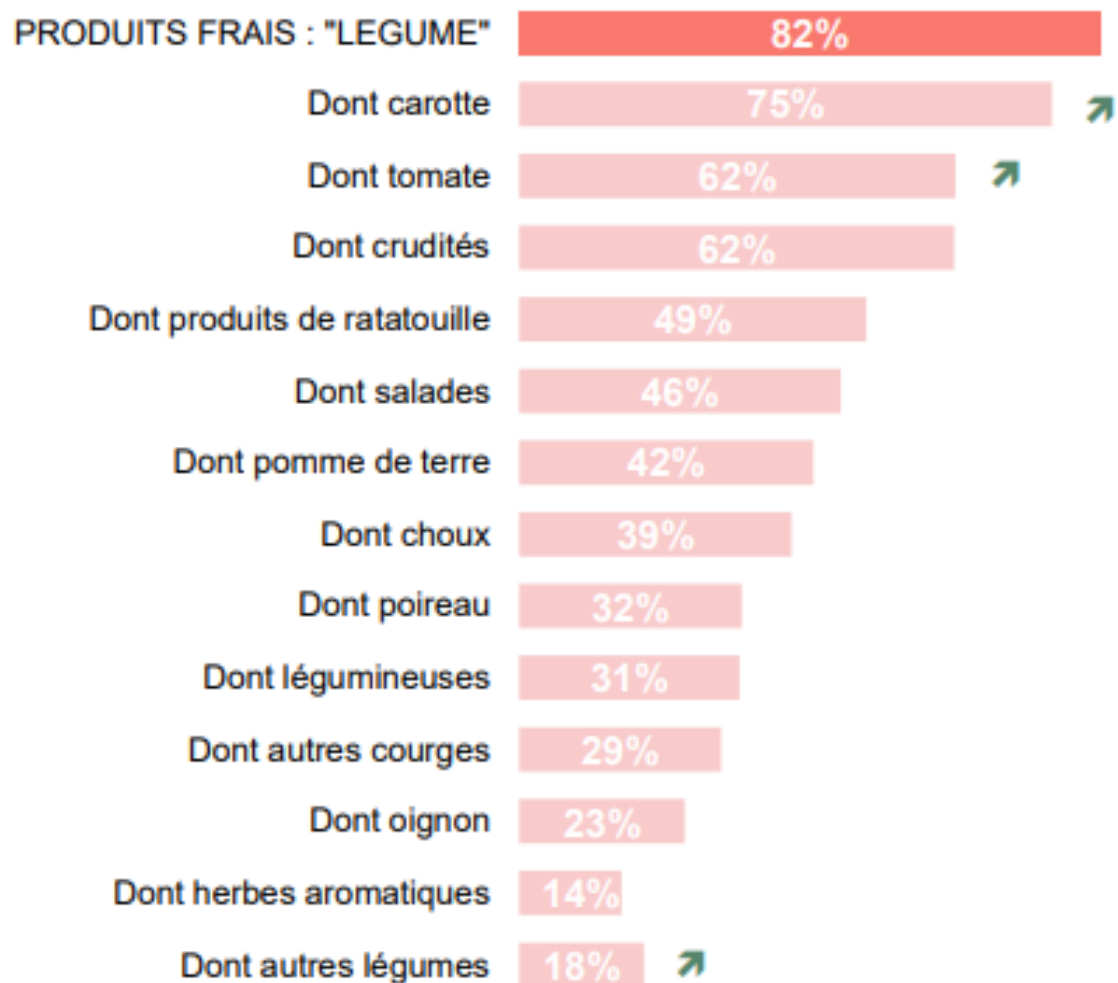
Les produits bio recherchés en RC



Légumes frais en forte augmentation

- Principaux critères d'achat des collectivités:
- Produits régionaux
 - Circuits courts
 - Produits faciles à travailler: fruits, produits laitiers,...
 - saisonnalité

Les légumes bio recherchés en RC



Les légumes bio recherchés en RC

Des idées de volume:

Type d'établissements	Consommation de tomate/service	Consommation de pomme de terre/service	Consommation de salades/semaine
Collèges/Lycées (400-500 repas/j)	75 Kg	80 Kg	80 pièces
Restaurant scolaire 1 ^{er} degré (1000 repas/J)	100 Kg	120 kg	140 pièces

Les légumes bio recherchés en RC

Des idées de prix:

Légumes	Prix d'achat moyens par les plateformes PACA (stade expédition)	Prix cotation France Agrimer PACA (expédition)	Prix cotation RUNGIS (stade expédition)
Carotte	1,70	1,50	1,25
Tomate ronde (ou variété F1)	2,50	2,50	2,20
Pdt conservation	1,20	1,20	1,11
Courgette longue verte	1,8	1,70	1,4
Salades	0,8 / pièce	0,75/pièce	0,89/pièce
Courges	1,5 - 1,7	1,25	1,40

Se regrouper pour répondre au marché de la RC

Gamme attrayante

Mutualiser les moyens et les tâches

- Livraison
- Démarchage commercial

Interlocuteur unique

Sécuriser l'approvisionnement pour le client

Se regrouper pour répondre au marché de la RC

En région PACA, il existe plusieurs outils collectifs

- Les outils virtuels:
 - AGRIOCAL 13
 - AGRIOCAL 84

- Les Plateformes de producteurs:
 - SCIC Manger Bio en Provence (Marseille): régional, pas d'entrepôt logistique pour l'instant
 - SCIC Agribio Provence (Brignoles) : Var, entrepôt à Brignoles, ramassage produits
 - GOUTER AU13 (Chateaubert): Bouche du Rhône, Entrepôt au MIN de Chateaubert, peu de bio
 - En directe de nos fermes (Avignon): Vaucluse, Entrepôt au MIN d'avignon, Peu de bio
 - Echanges paysans (Gap): Hautes Alpes, Entrepôt à Gap
 - 06 à TABLE (NICE): Alpes-maritimes, Entrepôt au MIN de Nice

ÉCHANGES AVEC LES INTERVENANT.E.S

- Utilisez le tchat (en haut à droite de l'écran)
 - *Poser votre question par écrit dans le tchat*
 - *Nous vous donnerons la parole*



???

Merci !

???

Merci de nous donner votre avis !



[Avis Webinaire](#)



PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR

Liberté
Égalité
Fraternité

WEBINAIRE

MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE
ET DÉBOUCHÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE



Réseau **BIO** de
Provence • Alpes • Côte d'Azur

CONTACTS DES INTERVENANTS :

- *Oriane MERTZ, Conseillère maraîchage et volailles bio à Agribio 84 et Agribio 13*
06 95 96 16 62 – oriane.mertz@bio-provence.org
- *Angélyke DOUCEY, Coordinatrice à Agribio 06*
06 29 57 12 66 – agribio06@bio-provence.org
- *Joseph RANDRIA, chargé de mission Restauration Collective / Filières AVAL à Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur*
07 80 96 77 03 – joseph.randria@bio-provence.org





PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE- ALPES-
CÔTE D'AZUR

*Liberté
Égalité
Fraternité*

WEBINAIRE

MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE ET DÉBOUCHÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE



Réseau **BIO** de
Provence • Alpes • Côte d'Azur

Merci de votre attention !

Retrouvez ce webinaire et nos ressources en ligne sur

www.bio-provence.org

