

DORDOGNE



# DOSSIER TECHNIQUE ÉCONOMIQUE pour la mise en place d'une ferme

sur la commune de

**SAINT-MARTIAL D'ARTENSET**



Livré réalisé par AgroBio Périgord



● **AGROBIO PÉRIGORD** ●  
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

ASSOCIATION DE DEVELOPPEMENT D'UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
PAYSANNE, DURABLE ET SOLIDAIRE EN DORDOGNE DEPUIS 1989

# Sommaire

Introduction .....	2
Contexte général des parcelles.....	3
Descriptif synthétique.....	3
Historique des parcelles.....	3
Aménagements et équipements présents.....	4
Urbanisme .....	4
Contexte socio-économique : Proximité de Montpon Menesterol.....	5
Les producteurs à proximité.....	5
Les magasins potentiels clients.....	5
Les marchés de plein vent, saturé ou trop petit en volume.....	6
Focus sur la restauration collective .....	6
Analyse agronomique des parcelles.....	7
Tableau récapitulatif des potentialités à la production de légumes biologiques pour les parcelles concernées.....	18
Proposition de scénario.....	18
Mise en place d'une ferme légumière à Saint-Martial d'Artenset.....	19
Objectif synthétique .....	19
Aménagement nécessaires pour le démarrage du projet.....	19
Investissement matériel à prévoir pour le porteur de projet.....	20
Assolement prévisionnel .....	20
Commercialisation.....	21
Temps de Travail prévisionnel.....	23
Projection économique.....	24
Calendrier prévisionnel de la mise en place du projet et étapes clés .....	25
Annexe 1 : La Loi Egalim et la Restauration collective.....	26

Dans le cadre de sa politique agricole et alimentaire, la mairie de Saint Martiale d'Artenset a identifié des parcelles pour favoriser l'installation d'un agriculteur sur son territoire. Elle souhaite mobiliser ce foncier en faveur du développement de l'agriculture biologique, de circuits de commercialisation locaux, de l'approvisionnement de la restauration collective, et d'installation de jeunes porteuses et porteurs de projets.

En lançant un appel à candidature pour cette terre, la collectivité ambitionne sa conversion à la bio. Elle sera également intéressée par des projets axés sur le développement de la biodiversité et une attention paysagère, l'approvisionnement de la restauration collective.

Notre diagnostic se fonde d'une part sur des analyses agronomiques : caractéristiques du sol et du sous-sol et analyse physico-chimique en laboratoire ; et d'autre part sur l'étude de l'environnement socio-économique du territoire, l'historique des parcelles, ainsi que leurs caractéristiques d'aménagements<sup>1</sup>.

A partir de ces données, une proposition de scénario est élaborée pour répondre aux enjeux identifiés par la collectivité mais en tenant aussi compte de la réalité agronomique des parcelles et de leurs environnements extérieurs.

Cette proposition de scénario s'appuie sur la connaissance du terrain, des débouchés mais aussi des autres producteurs environnants. Afin de présenter un scénario le plus réaliste, les données de temps de travail et les projections économiques s'appuient sur des travaux précédents d'Agrobio Périgord pour caractériser des systèmes de production agricole en AB du territoire.

---

<sup>1</sup> Ce travail s'appuie sur la méthodologie déployée par Bio Haut de France dans le cadre de leurs diagnostics SOLIBIO







## AMÉNAGEMENTS ET ÉQUIPEMENTS PRÉSENTS

	Commentaires	Point d'attention
Accès à la parcelle	Chemin tout du long quand on arrive au stade  Chemin non stabilisé. Terrain peu accessible en cas de pluie.	Nécessiterait de stabiliser le chemin d'accès et de réaliser le drainage du terrain.
Accès à l'eau potable	Non	Nécessité de tirer une conduite du stade à l'ouest du terrain ou du hameau à l'est du terrain.
Accès à l'eau d'irrigation	Non	Prévoir source d'irrigation en fonction du projet Forage Petit bassin
Raccordement électricité	Non	Raccordement à prévoir en fonction du projet. Il sera nécessaire pour faire fonctionner une pompe
Assainissement	Non	
Clôtures	Inexistant	Présence de haies à conforter
Bâtiment agricole	Non	
Bâtiment habitation	Non	

## URBANISME

La parcelle se situe en zone UE (zone urbaine à vocation équipement collectif et de service). Ce zonage est souvent le signe d'un projet antérieur de la collectivité. C'est un zonage destiné à être aménagé pour l'intérêt public.

Cependant, pour la création d'une activité agricole, c'est un frein car cela implique que :

La création de bâtiment à usage agricole n'est pas autorisée

L'implantation de serre n'est pas autorisée

Il est à noter que le projet étant porté par la Mairie, il peut y avoir des dérogations accordées car le projet est d'intérêt collectif.

A notre connaissance, le PLUI est en cours de discussion. Il serait donc pertinent que la mairie en fonction de son projet fasse changer le zonage de cette zone.

## CONTEXTE SOCIO-ÉCONOMIQUE : PROXIMITÉ DE MONTPON MENESTEROL

La parcelle se situe sur la commune de Saint Martial d'Artenset (941 habitants), à côté de la commune de Montpon Menesterol (5 700 habitants).

La parcelle se situe aussi à 60 km de Périgueux, 45km de Libourne et 80 km de Bordeaux.

### LES PRODUCTEURS À PROXIMITÉ

Grace au site Agence Bio et à notre réseau d'adhérents, nous identifions une dizaine de producteurs à proximité du village de Saint martial d'Artenset sur des productions similaires :

**Carine Tricard** – Maraichage Biologique – Les jardins de la Menoue- Moulin-Neuf – Vente en gros pour la restauration collective, Vente à la ferme et Biocoop de Montpon, Coutras et Libourne

**David Besse** – Ferme en maraichage bio- Minzac – Vente à la ferme

**Mathieu et Fan Besson** – Ferme en maraichage bio et poules pondeuses – Le Pizou – Vente à la ferme, AMAP de Coutras, Livraison sur Bordeaux via le système de cagette

**Ferme biologique Las Servatas**- Ferme en maraichage bio - Eygurande-et-Gardedeuil – Vente à la ferme

**Ferme de la Bessede** – Légumes de plein champ – Montpon Menesterol – Ventes sur le marché de Blanquefort et deux AMAP sur Blanquefort

**Maxime Lacombe**- Légumes de plein champ bio - Menesplet

**Nguyen Maité** – Légumes frais et poules pondeuse – Vente à la ferme et vente sur les marchés – Saint Martial d'Artenset – Livraison sur Bordeaux pour des magasins spécialisés / Vente sur le marché de Périgueux/ AMAP Saint Loubes

**Guillaume Lafon** – Maraichage diversifié- Saint Christophe de la Double – Vente sur le marché de Coutras

**Céline Lafitte**- Saint Martin de Gurzon – Vente sur le marché de Libourne et à la ferme

**Icare Massoubé** – Gour- Paysan boulanger et maraicher – Marché de Coutras et Saint Cernin / Vente à la ferme / Magasin spécialisés

Il est à noter que la majorité des producteurs identifiés se tournent vers le bassin Bordelais pour sa commercialisation aussi bien en magasins spécialisés qu'en AMAP pour compléter les lieux de ventes.

### LES MAGASINS POTENTIELS CLIENTS

Plusieurs magasins proches de la parcelle sont aussi acheteurs de légumes bios :

Magasin Biocoop Les saveurs du Potager – Montpon Menesterol – Ce magasin ne prend plus de nouveaux apporteurs en légume.

Magasin Casino - Montpon Menesterol – Ce magasin peut chercher des produits mais en faible quantité.

Intermarché Montpon Menesterol – Ce magasin avait un partenariat avec un des maraichers sur des salades mais ce dernier a arrêté.

Magasins spécialisés de Bordeaux et sa couronne – Ils sont à peu près tous en recherche de productions légumières.



## LES MARCHÉS DE PLEIN VENT, SATURÉ OU TROP PETIT EN VOLUME

En fonction de la taille du marché, à partir d'un producteur on peut considérer que le marché est saturé.

A notre connaissance, les marchés de Montpon et Mussidan ne présentent pas un gros volume de vente par rapport au temps passé au marché.

Les marchés de Périgueux, Saint Astier, Coutras et Saint Cernin ont déjà des maraichers diversifiés présents. La concurrence est très rude et pousse les prix vers le bas.

Ainsi, ce débouché ne semble pas pertinent pour le projet car il faudrait aller sur les marchés de Bordeaux ce qui implique un temps de commercialisation extrêmement important (présence sur place + trajet)

## FOCUS SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective reste un secteur d'activité peu connu des agriculteurs, tournés habituellement vers d'autres types de débouchés, et est souvent réputé comme contraignant et peu valorisant.

Comme tous les secteurs de commercialisation, la restauration collective a des règles et des acteurs spécifiques, des budgets et des normes qui lui sont propres, parfois différents de ceux des autres secteurs mais qui ne sont pas forcément plus contraignants. Par ailleurs, la restauration collective présente beaucoup d'avantages sur le plan social<sup>2</sup>.

Dans une période où le sentiment général est l'impuissance, notamment face aux dégradations de notre environnement et à l'aggravation des inégalités, de nombreux citoyens, adultes ou adolescents, sont en demande d'actions et d'engagements. Fournir des repas bio en collectivité devient alors un moyen d'agir, avec une portée démultipliée par le collectif, avec la richesse de l'action collective.

La Dordogne est un territoire précurseur en terme d'approvisionnement de la restauration collective en bio et local. Ainsi le collège de Montpon est un de premiers collèges du France à avoir été labellisé 100% bio et local.

Il est ainsi à noter que la plateforme Manger Bio Périgord est un débouché intéressant pour intégrer un collectif de producteurs afin de répondre en commun à des appels d'offres importants en volume.

Le vote de la loi Egalim en Octobre 2018 imposant entre autres aux restaurants collectifs publics d'atteindre 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio d'ici le 1er janvier 2022, porte de réelles ambitions en ce sens<sup>3</sup>.

Le site agri local est aussi utilisé par les collectivités pour trouver en direct des producteurs bio et locaux.

Les communes et collèges proche de la parcelle sont listés ci-dessous avec leur nombre de repas et leurs débouchés actuels par jour pour pouvoir estimer des volumes.

---

<sup>2</sup> FNAB- Guide pratique à l'usage des organismes de développement et de formation souhaitant accompagner les producteurs.- 2018

<sup>3</sup> Voir Annexe 1 – Le détail de la loi Egalim

Commune		Nombre de repas jour	Approvisionnement principal pour légumes
Saint Martial d'Artenstet en RPI avec Benevent	Ecole	23 + 24	Biocoop + Intermarché
Le Pizou	Ecole	115	Manger Bio Périgord
Echourgnac	Ecole	33	Intermarché
Menesplet	Ecole	140	
Saint Barthelemy de Bellegarde	Ecole	34	Intermarché
Eygurande	Ecole	16	Intermarché
Montpon	Collège + Ecoles	1000	Ferme de Carine Tricard + Manger Bio Périgord
Moulin Neuf	Ecole	70	Délégation Api restauration
Mussidan	Collège + Ecoles		Bio Sud-Ouest

Il est ainsi intéressant de noter que la restauration collective offre des opportunités intéressantes aussi bien en direct, avec les communes du territoire qui s'approvisionne pour la plupart à l'Intermarché, qu'en regroupement avec d'autres producteurs pour que la production puisse aller partout en Dordogne via la plateforme Manger Bio.

En complément de la vente aux cantines, le projet de légumerie de la Communauté d'Agglomération Bergeracoise est intéressant. En effet depuis début 2022 il est possible de travailler avec cet outil de territoire qui vise à transformer certains produits bruts mais aussi à transformer les écarts de tri pour ensuite les vendre aux cantines<sup>4</sup>. Ce projet mis en place en partenariat avec Manger Bio Périgord mais aussi AgroBio Périgord est toujours en recherche de producteurs.

## ANALYSE AGRONOMIQUE DES PARCELLES

Voir Annexe 2 Analyse agronomique des parcelles.

*Rapport préliminaire (analyse physico chimique en cours)*

<sup>4</sup> <https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/a-bergerac-la-future-legumerie-fournira-bientot-des-produits-locaux-aux-collectivites-1640024033>



## VISITE DU 26 JANVIER 2022 réalisée par Thibault Debailleul

Une parcelle actuellement en friche sur  
les alluvions de l'Isle.



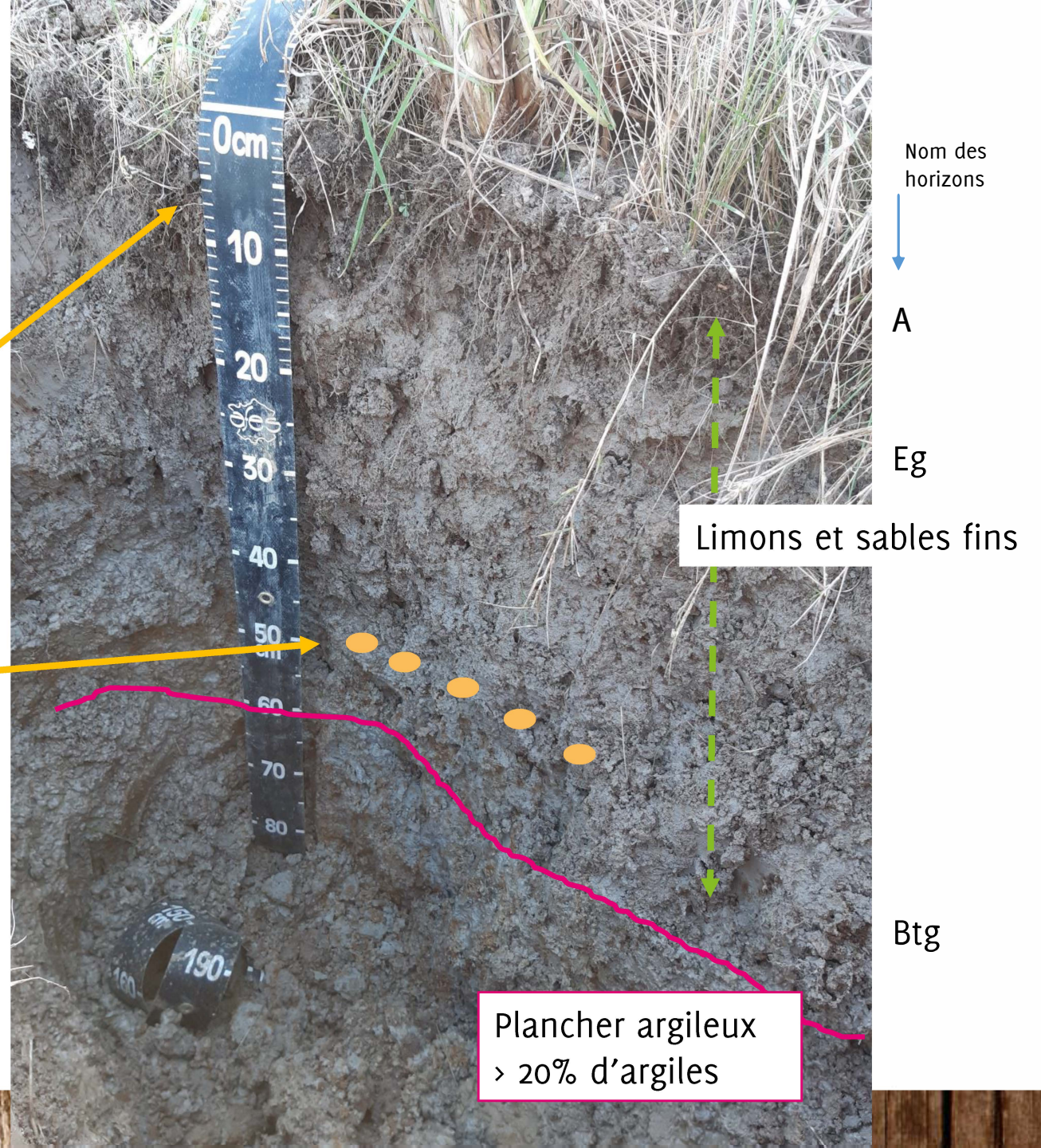


## TYPE DE SOL

Luvisol-typique-redoxique: qui se caractérise par un horizon argileux (>20%) à 60cm de profondeur, ralentissant le drainage vertical venant de l'horizon supérieur limono sableux.

Conséquence majeure: Engorgement et apparition de trait redoxiques (tâches de rouille) présente à partir de 8cm de profondeur.

Présence de nodules ferro manganiques de 2 à 5mm au niveau du battement de la nappe.

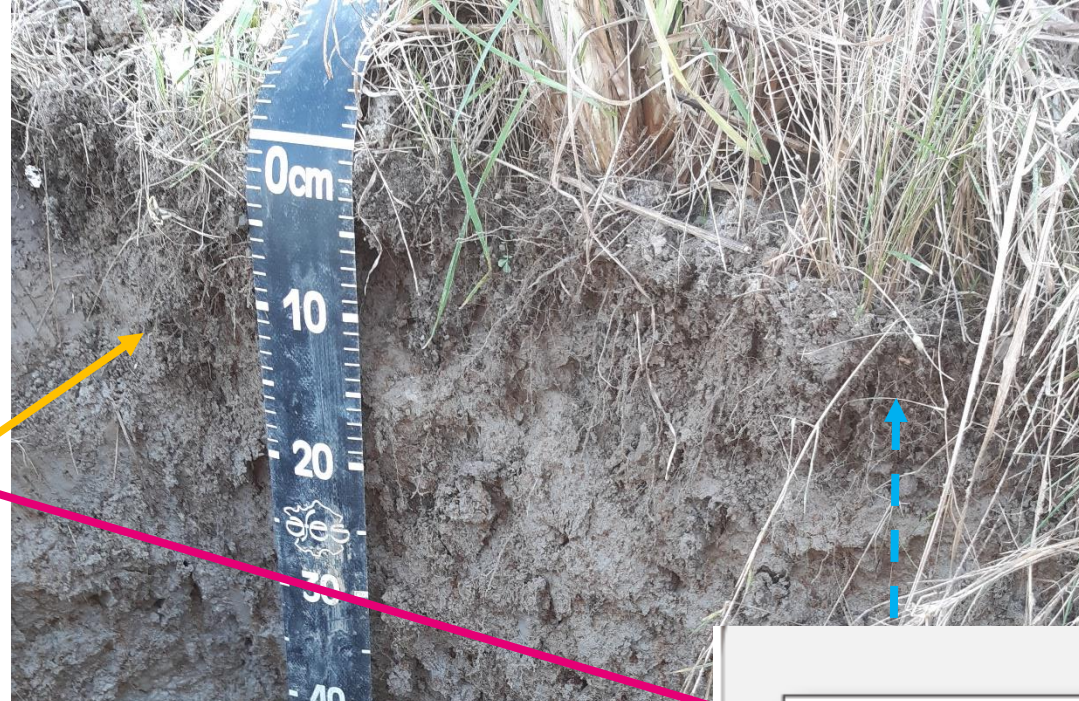




## GRANULOMÉTRIE 0-20CM

On est bien sur une dominante de Limons et de sables.

Le risque de battance est important, d'autant que la teneur en M0 est faible (1,7%).



### ETAT PHYSIQUE

#### Granulométrie (pour mille)

Argiles ( $< 2 \mu\text{m}$ ) :	132
Limons fins (2 à $20 \mu\text{m}$ ) :	239
Limons grossiers (20 à $50 \mu\text{m}$ ) :	217
Sables fins (50 à $200 \mu\text{m}$ ) :	195
Sables grossiers (200 à $2000 \mu\text{m}$ ) :	217

(granulométrie sans décarbonatation)

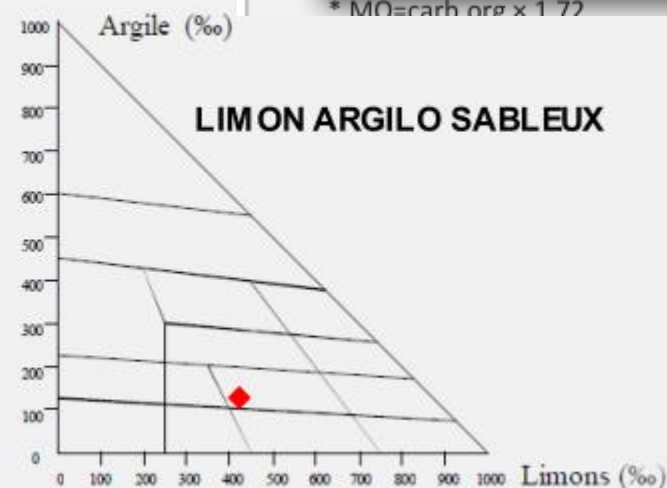
Sol assez battant  
Porosité défavorable

Texture selon le triangle GEPPA :

Indice de battance : 1.7

Indice de porosité : 1.6

Refus (%) : 10%



Matière organique (%)\* 1.7

\*  $\text{MO} = \text{carb. org} \times 1.72$



## DÉTAIL PAR HORIZON

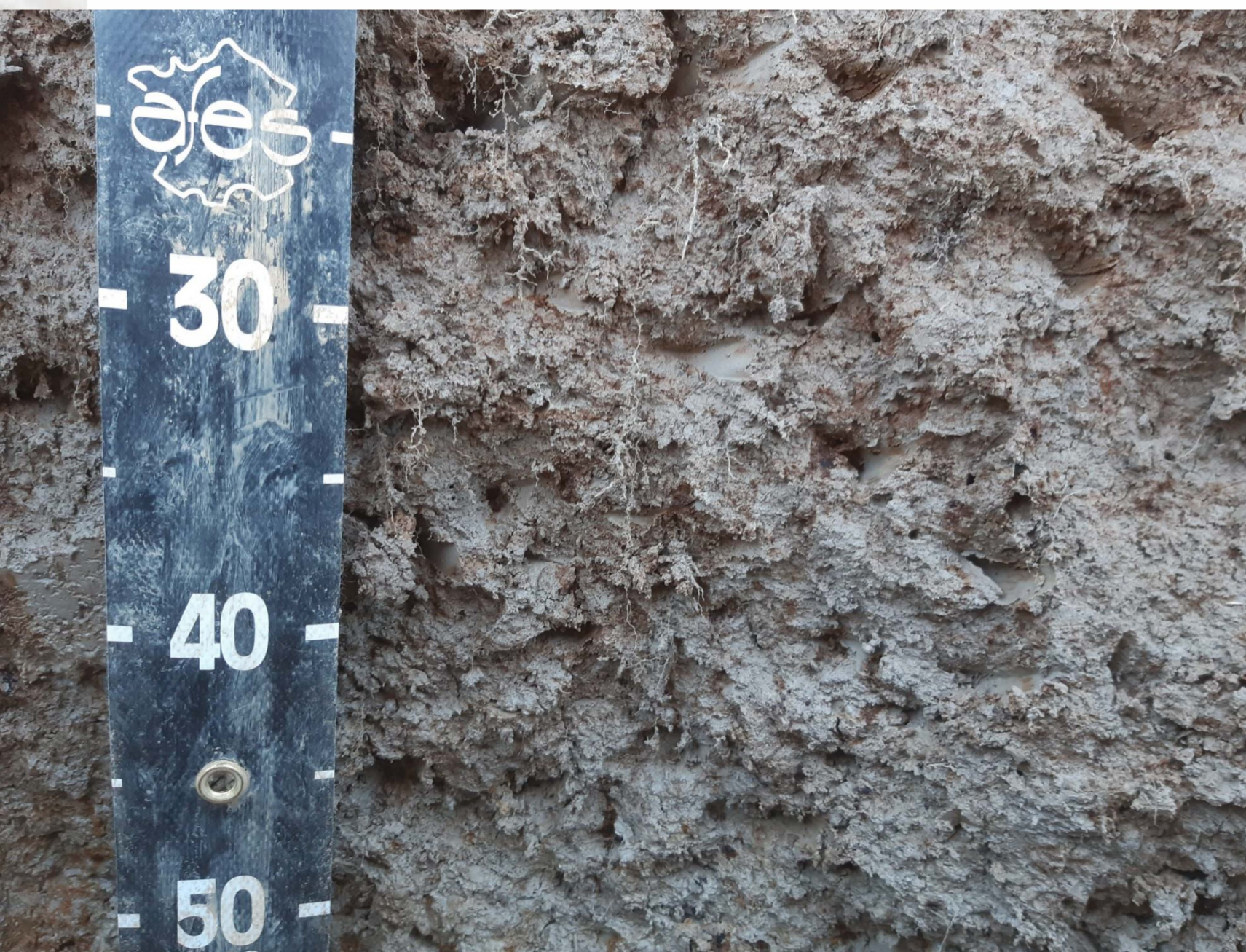
Horizon A (organo minéral) (0-10cm) Grumeleux, les racines de la friche y sont nombreuses.

On constate une limite nette à partir de 10cm, il s'agit d'un tassement ancien (pâturage ou passage d'engins pour des récoltes en conditions humides) qui a fermé la porosité entre 10 et 20cm.

Il s'agit de la grande fragilité de ce type de sol limono-sableux, l'engorgement provoque une dissolution des agrégats et la formation d'un horizon plus compact.







## DÉTAIL PAR HORIZON

### Horizon Eg (10-50cm) (Elluvial redoxique)

Zone appauvrie en argile et en fer, dominante de Limon sableux. Horizon très drainant.

Les racines explorent l'ensemble du volume de cet horizon.

Etat structural très favorable.

Présence de trait rédoxiques (tâches rouilles) traduisant le battement de nappe et/ou l'engorgement liée à la pluviométrie annuelle qui « bloque » sur le plancher argileux.





## DÉTAIL PAR HORIZON

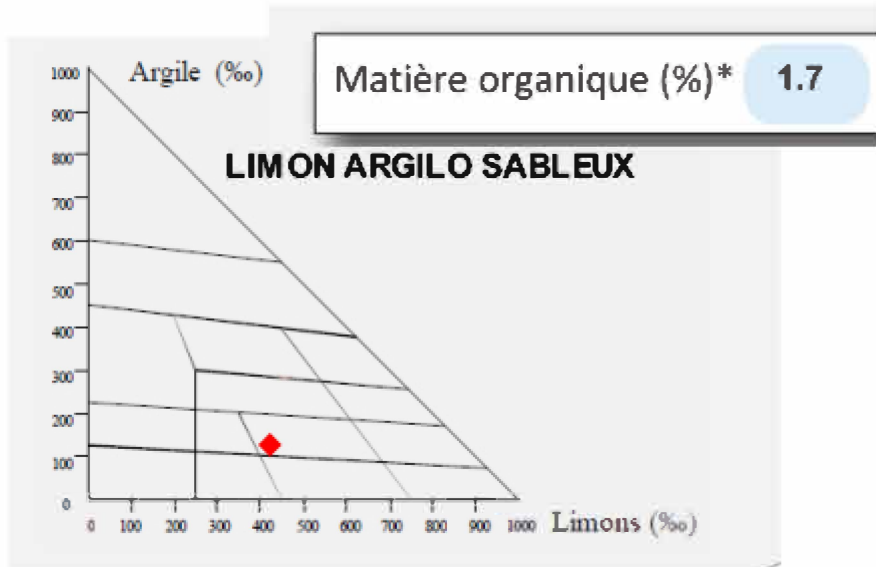
### Horizon Btg (50-80cm)

Zone enrichie en argiles,.  
Zone de faible drainage verticale malgré une micro porosité marquée. Les tâches rouilles traduisent le battement de la nappe et l'engorgement régulier de cet horizon.





# BILAN PHYSICO-CHIMIE DU SOL

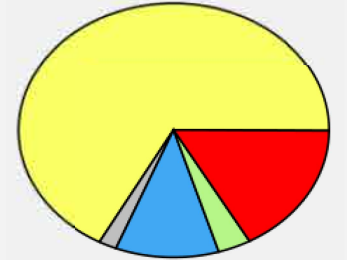


## STATUT ACIDO-BASIQUE

	Faible		Elevé
pH eau	6.3		
pH KCl	5.2		
Calcaire total (g/kg)	<1		
Calcaire Actif (g/kg)			
CaO (g/kg)	0.92		
CEC Metson cmol+/kg (=meq/100g)	4.8		

## Taux d'occupation de la CEC (%)

K/CEC : 2.9
Mg/CEC : 9.1
Na/CEC : 1.7
Ca/CEC : 69
H/CEC : 18.4 %



## Taux de saturation S/CEC (%) \* :

Actuel : **81.6**

Optimal : **>95**

\* S = Somme des cations échangeables

L'horizon 0-20cm se caractérise par une faible CEC, donc un pouvoir tampon faible, c'est-à-dire que l'acidification du sol se fait rapidement et que les éléments minéraux sont peu retenus à la surface du complexe argilo humique. Dans ce contexte, il faut mieux fractionner les apports de fertilisation et/ou augmenter la réserve en matière organique pour assurer une minéralisation régulière le temps du cycle des cultures en place.

Le statut acido basique est pour l'instant correct mais il faut prévoir des apports réguliers en carbonates (VN de 50, granulométrie < 2mm) de l'ordre de 600kg tous les ans (300VN/an) pour contrer l'acidification naturelle. Un carbonate tendre se dégradera au rythme de l'acidification naturelle du sol, **un apport de 1,2t de produit brut (VN de 50) tous les 2 ans peut être envisagé. A nuancer selon l'évolution du pH et la quantité d'apports organiques (qui a un effet chaulant).**



# BILAN FERTILITÉ CHIMIQUE

## POTENTIEL NUTRITIF

### Éléments majeurs assimilables ou échangeables

Éléments	faible				Elevé	Souhaitable
P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (g/kg) <i>Méthode Joret Hébert</i>						
P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (g/kg) <i>Méthode Olsen</i>	0.015					0.05 à 0.08
K <sub>2</sub> O (g/kg)	0.066					0.20 à 0.40
MgO (g/kg)		0.087				0.09 à 0.13

Le niveau actuel en **phosphore et en potassium est très faible**. Ces éléments seront apportés via l'apport organique nécessaire pour limiter la battance. Pour la culture des légumes à venir, **ne pas faire d'impasse sur la fertilisation les premières années**.

### Oligo-éléments (unité mg/kg)

	Risque de déficit		Risque d'excès	Référence
Bore soluble	0.20			0.3
Manganèse échangeable				
Cuivre échangeable				
Cuivre EDTA		2.15		1.7
Manganèse EDTA			37.91	12
Fer EDTA			143.74	20
Zinc EDTA	<1.00			3

Il n'y a aucun risque de toxicité lié à la présence d'oligo éléments.

La teneur en Bore est un peu faible (contexte général pauvre en Bore en Dordogne) mais sera largement compensé par les apports organiques et la fertilisation de fond des légumes. Surveiller cependant l'apparition de symptômes de carence sur le végétal.

# BILAN GLOBAL

La contrainte majeure pour la mise en culture maraîchère concerne l'engorgement présent à partir de 8cm. Il faudra impérativement drainer la parcelle.

Une fois le drainage réalisé l'eau liée à la pluviométrie ne sera plus un problème. Il restera le battement de nappe mais il est suffisamment profond pour ne pas gêner la culture des légumes. Il faudra tenir compte des zones de galets superficiels ([voir ici](#)) pour l'implantation des cultures (des serres en particulier).

Le type de sol, limono sableux est propice à la culture légumière (sol facile à travailler, réchauffant rapidement au printemps).

Il faudra prévoir des apports important de matière organique, la zone ayant été régulièrement engorgée, il y a peu de production de biomasse végétale pour assurer une fertilité de fond aux légumes.

Aussi, cette apport de matière organique permettra d'assurer la stabilité structurale (nécessaire à la bonne tenue des agrégats de sol pour maintenir sa porosité et donc l'enracinement des cultures). Prévoir un apport de 80t/ha d'un mélange de compost de déchet vert jeune ( $C/N > 15$ ) et de fumier composté (15% de Mo, ISMO de 50 % à 60%).



Préconisations à venir dès réception de l'analyse de sol... (chaulage, fertilisation)



# DÉTAIL ZONE DE GAÛLETS

Suite à une dizaine de sondages à la tarière, une zone de galets superficiels (40 à 60cm) est présente sur la parcelle. Il faudra affiner les sondages (difficiles à cause de friche) pour délimiter cette zone.





## TABLEAU RÉCAPITULATIF DES POTENTIALITÉS À LA PRODUCTION DE LÉGUMES BIOLOGIQUES POUR LES PARCELLES CONCERNÉES

FORCES	FAIBLESSES
Surface importante Relief homogène Aucun risque de toxicité lié à la présence d'oligo éléments Sol limono-sableux propice à la culture légumière (facile à travailler, réchauffant rapidement)	Engorgement présent à partir de 8 cm Niveau en phosphore et potassium très faible Emplacement d'une zone de galets non défini Chemin non stabilisé Aménagement à réaliser (Bâtiment, clôtures...)
OPPORTUNITÉS	MENACES
Proximité des producteurs bio : Potentielles synergies Proche de Montpon / Bordeaux Projet porté par la mairie Dordogne = département précurseur sur la restauration collective en 100% bio et locale	Contexte économique compliqué pour les légumes bio (baisse des ventes généralisés au national) Zonage Urbanistique à modifier Marchés de plein vent saturés + Biocoop proches saturés Présence de nombreuses ventes à la ferme sur le territoire

## PROPOSITION DE SCÉNARIO

La taille de la parcelle confirme la nécessité de rester sur un projet de production légumière et non sur un projet en élevage ou grandes cultures par exemple. Ses caractéristiques physique et chimique confirment cette possibilité.

Ce type de projet se décline en deux grands systèmes :

- Le maraichage diversifié
- La production légumière, principalement de pleins champs

Ce deuxième scénario semble le plus adapté dans le cas de ce projet pour une raison principale : La commercialisation

En effet, la zone regorge de maraichers diversifiés qui sont sur les canaux classiques de vente, type marché de plein vent, AMAP ou vente à la ferme.

Proposer la création d'une autre ferme sur ce même type de commercialisation serait une très mauvaise idée. En effet, l'objectif est de mettre en place un projet de production complémentaire à ce qui existe déjà sur le territoire.

Ainsi le scénario proposé repose sur un système en production légumière sur 3 légumes principaux. Ce projet peut s'appuyer sur une structuration importante à l'échelle de la Dordogne de l'offre pour la restauration collective mais aussi s'assurer d'autres débouchés tels les Biocoop de Bordeaux pour ne pas mettre tous ses débouchés sur le même marché.

## MISE EN PLACE D'UNE FERME LÉGUMIÈRE À SAINT-MARTIAL D'ARTENSET.

### OBJECTIF SYNTHÉTIQUE

Développement d'une ferme légumière sur la commune de Saint Martial D'Artensset pour l'approvisionnement de la restauration collective en Dordogne mais aussi sur le bassin Bordelais.

La ferme reposerait sur la culture de 3 légumes principaux :

- La pomme de terre
- Les courges
- Les poireaux

### AMÉNAGEMENT NÉCESSAIRES POUR LE DÉMARRAGE DU PROJET

Ces aménagements doivent être mis en place pour le début de l'installation agricole. Il est nécessaire de statuer qui s'en chargera et qui pourra le financer.

Aménagements	Commentaires
Remise en fonctionnement des drains / fossés Drainage	Il est impératif de drainer cette zone pour qu'elle puisse produire quoi que ce soit. Un drainage coûte environ 3000 euros à l'hectare. Cette dépense doit être réalisée pour permettre le début du projet.
Défrichage	La mairie a commencé à s'en occuper. Ce défrichage permettra notamment d'évaluer précisément où se situe la zone de galet.
Mise en place d'un engrais vert	Avant la mise en place d'un engrais vert, il sera nécessaire de faire passer l'organisme certificateur pour l'obtention de la certification bio. La mise en place d'un engrais vert permettra de redonner de la matière organique au sol en attendant que soit statué le démarrage du projet.
Entretien des abords et des haies	Tant que le porteur de projet n'est pas en place il est indispensable de réaliser cet entretien
Clôture et portail	Il pourra être pertinent de clôturer avant la mise en culture pour éviter les dégâts de gibier entre autre.
Aménagement chemin d'accès	Le chemin nécessite d'être stabilisé pour permettre un accès aux parcelles et au futur bâtiment toute l'année.
Accès réseaux (eau/électricité)	Cet accès pourra se faire en partant du stade non loin.
Forage	L'accès à l'eau d'irrigation est impératif pour le démarrage du projet.
Bâtiment agricole	Sur un système de type légumier, la capacité à pouvoir conserver les légumes est un vrai atout pour la valorisation des légumes sur la période printemps N+1. Ainsi pouvoir proposer un bâtiment avec un local de conservation permettrait au PP de mieux valoriser sa production dès la première année.



## INVESTISSEMENT MATÉRIEL À PRÉVOIR POUR LE PORTEUR DE PROJET

Cette liste permet d'affiner le type de porteur de projet recherché pour le projet. Cela permet aussi d'affiner les projections financières pour estimer les amortissements.

Cette liste n'est pas exhaustive.

Ce projet est né de la compensation agricole dû au développement d'une centrale agrivoltaïque sur le territoire de Saint-Martial d'Artenset et Montpon-Ménestérol. Par conséquent, le financement de cette ferme sera en grande partie assuré par cette compensation. Il comprendra également la mise à disposition d'un bâtiment destiné au stockage du matériel et des denrées.

Traction et Train de culture		
1 tracteur 50 à 70 CV 2 roues motrices	5000 à 10 000 euros	Occasion ou Neuf
1 Charrue tri socs ou bi socs réversible	200 euros	Occasion
1 vibroculteur	300 euros	Occasion
1 herse lourde	150 euros	Occasion
1 rotovator	2800 euros	Neuf
1 benne kangourou	800 euros	Neuf
1 planteuse 2 rangs	250 à 1500 euros	Possibilité de voir avec le groupe informel de maraîchers qui en ont acheté une à 3.
1 bineuse 2 rangs	200 à 1200 euros	Possibilité de voir avec le groupe informel de maraîchers qui en ont acheté une à 3.
1 herse étrille	1500 à 4000 euros	Occasion
1 broyeur à végétaux	3000 euros	Occasion
1 débroussailleur à dos	450 euros	Occasion
1 semoir à grains potagères (pour autre culture les 3 principales)	500 à 2000 euros	Occasion
Petit matériel (houe binette sarclette, fourche, pelle etc...)	500 euros	Neuf
Abri Froid		
1 tunnel de production de plants	500 euros	Occasion
Nappe chauffante et matériels plants	600 euros	Neuf
Matériel irrigation		
Branchement électrique	2500 euros	A voir avec la mairie
Pompe	2000 euros	Neuf
Tuyaux	1000 euros	Neuf
Asperseurs	200 euros	Occasion
Goutte à goutte	500 euros	Neuf

## ASSOLEMENT PRÉVISIONNEL

Afin de pouvoir obtenir le statut d'Agriculteur à titre principal, tous les porteurs de projets doivent posséder soit en propriété et ou en fermage l'équivalent de 10 ha. Cette surface est qualifiée de demi-SMI (Surface Minimum d'Installation).

Les cultures présentes sur les parcelles d'une exploitation se voient attribuer un coefficient d'équivalence qui varie en fonction de leur nature. Par exemple pour les cultures annuelles (céréales) ou prairies le coefficient est de 1, pour le maraîchage biologique de 25.

Pour obtenir le statut d'agriculteur à titre principal la surface nécessaire est de 4000m<sup>2</sup> si l'ensemble des surfaces est cultivé en AB et rentre dans la nature de culture maraîchage biologique.

D'un point de vue agronomique, le raisonnement ne peut pas être celui-là. Tout d'abord la définition du terme maraîchage qualifie les surfaces sur lesquelles plus de deux cultures sont mises en place par an. Ce modèle de production est très intensif au niveau des pratiques mais aussi au niveau du travail.

Cette surface est complétée par des prairies parfois valorisées par des animaux (volailles, ovins, équins). Le système ainsi obtenu est plus cohérent d'un point de vue agronomique compte tenu du fait qu'il rend possible la mise en place de rotations plus longues afin de limiter les problèmes sanitaires sur les cultures, et contribue à l'amélioration de la fertilité des sols.

Ces surfaces pourraient se décomposer de la façon suivante :

Cultures	Surfaces physiques	Coefficients de pondération	Surfaces retenues
Pomme de terre	25 ares	25	
Poireaux	15 ares	25	
Courges	30 ares	25	
TOTAL	70 ares soit 0.7 hectares		17.5
Prairies	3	1	3
Engrais vert	1	1	1
Total			21.5

Ce scénario de départ est envisageable avec un seul porteur de projet correctement équipé. Les surfaces cultivées pourront graduellement augmentées au fur et à mesure des saisons mais aussi des débouchés.

Cela laisse de la surface disponible pour implanter des engrais verts et assurer correctement les rotations.

## COMMERCIALISATION

La commercialisation reposera donc sur la restauration collective mais aussi certains magasins de la couronne Bordelaise.

Pour la restauration collective, il est prévu de travailler avec les écoles proches en direct mais pour le reste de la Dordogne avec Manger Bio Périgord. Pour les écoles proches, le travail de concertation avec les autres maraîchers pour se répartir les productions permettra d'assurer une efficacité du système.

La commercialisation et les prix affichés dépendront aussi de la capacité pour le producteur à conserver ses légumes le plus longtemps possible dans la saison. Ainsi, le cours de la pomme de terre augmente fortement chez Manger Bio Périgord à partir du 15 janvier car il devient de plus en plus difficile d'en trouver sur la Dordogne. La question des conditions de stockage est donc primordiale pour assurer une commercialisation à un prix décent.



Il est aussi possible d'envisager une livraison directement auprès d'API Restauration, entreprise de livraisons de repas pour la petite enfance et l'enfance, basée à Coutras. Un des maraichers de la zone produit actuellement pour eux et il pourrait y avoir une synergie à trouver pour compléter la gamme proposé par ce premier maraicher.

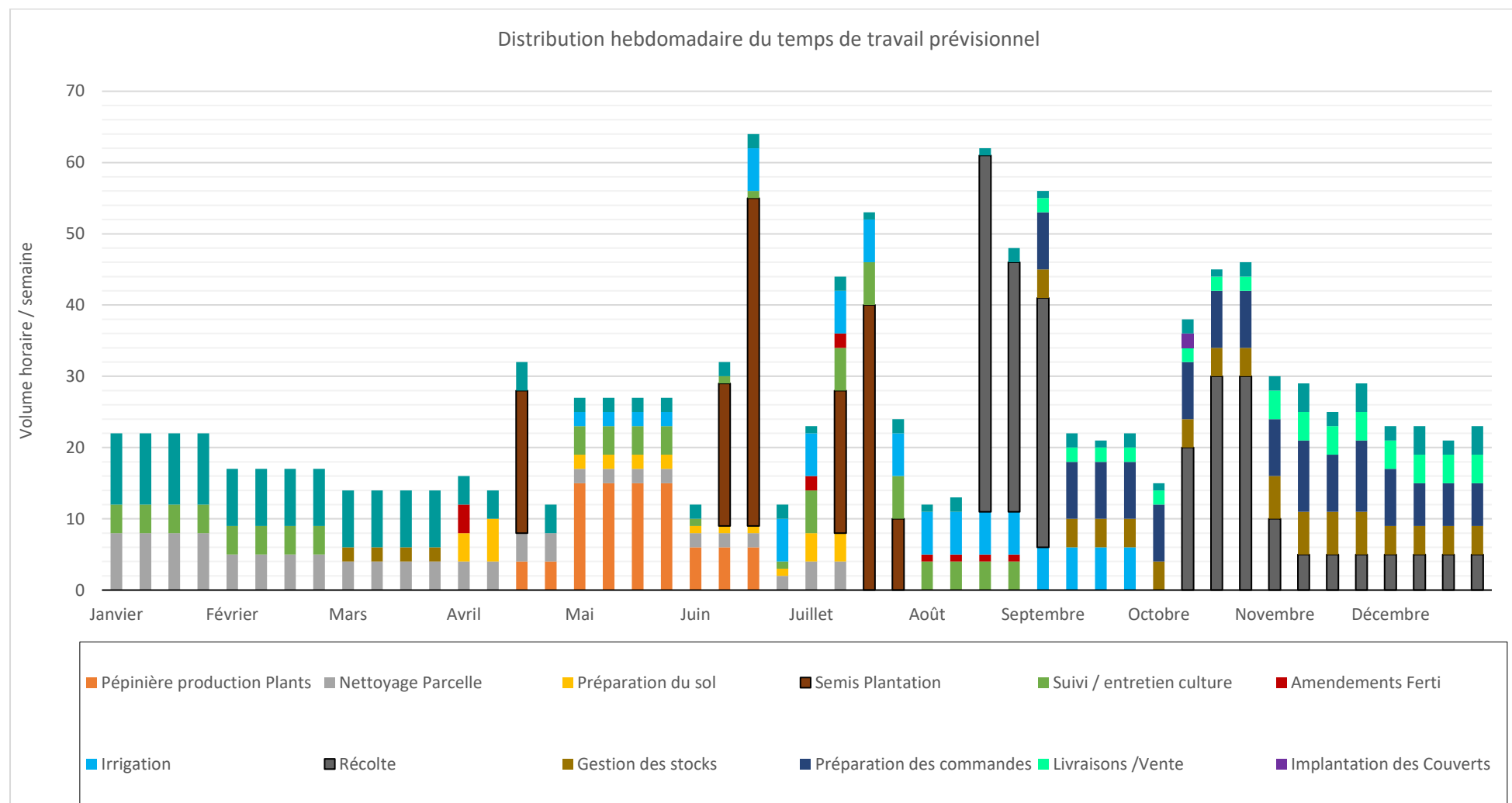
Comme cité précédemment la concurrence est très rude sur ce secteur de la Dordogne. Il serait vraiment intéressant d'aller rencontre les autres producteurs pour trouver des débouchés mais aussi trouver des synergies en termes de prêt de matériel ou d'achat en commun par exemple.

En termes de débouchés, la légumerie de Bergerac pourrait aussi être une solution même si à l'heure actuelle les prix pratiqués par cette future structure ne sont pas encore clairs.

Avec les surfaces prévues pour le début de la production, les volumes vendus prévisionnels se découpent ainsi :

Légumes	Surfaces implantées	Volume à vendre
Pomme de terre	25 ares	8 à 9 tonnes
Poireaux	15 ares	4 à 5 tonnes
Courges	30 ares	9 à 10 tonnes

## TEMPS DE TRAVAIL PRÉVISIONNEL



En partant d'un rapport technico économique réalisé pour une ferme à coté de Bergerac sur la durabilité d'un système légumier, on peut obtenir les projections suivantes en termes de temps de travail sur une surface équivalente et pour des cultures similaires = Cela représente en moyenne 27 heure de travail par semaine



## PROJECTION ÉCONOMIQUE

A partir des éléments énoncés plus haut, les projections économiques peuvent se résumer dès la première année sur cette base :

Compte de résultat prévisionnel					
Charges	Montant	Produits	Prix moyen d'achat	Volume	Total
Prestation diverses	900 €	Poireaux	1,25	5000	6 250 €
Irrigation	1 300 €	Pomme de Terre	1,2	9000	10 800 €
Amendements	1 100 €	Courges	1	10000	10 000 €
Petit matériel non amortissable	400 €				
Charges diverses (eau, électricité, bail...)	2 000 €				
Carburant	3 500 €				
Semences et plants	3 500 €				
Amortissement	2 800 €				
TOTAL	15 500 €	TOTAL	27 050 €		
		Résultat	11 550 €		

Il est à noter que les aides à l'installation notamment DGIT (nouvelle Dotation Jeune Agriculteur) ne sont pas indiqués dans ce scénario. Cette aide, d'environ 25 000 euros avec le système proposé et sous réserve de non changement de politique, permettra d'assurer la trésorerie de la ferme la première année. Elle permettra ainsi de réaliser les investissements. Il faudra prévoir au début de l'activité une somme d'environ 15 000 euros en plus pour assurer la trésorerie le temps que les premières recettes arrivent sans avoir recours à un emprunt à la banque.

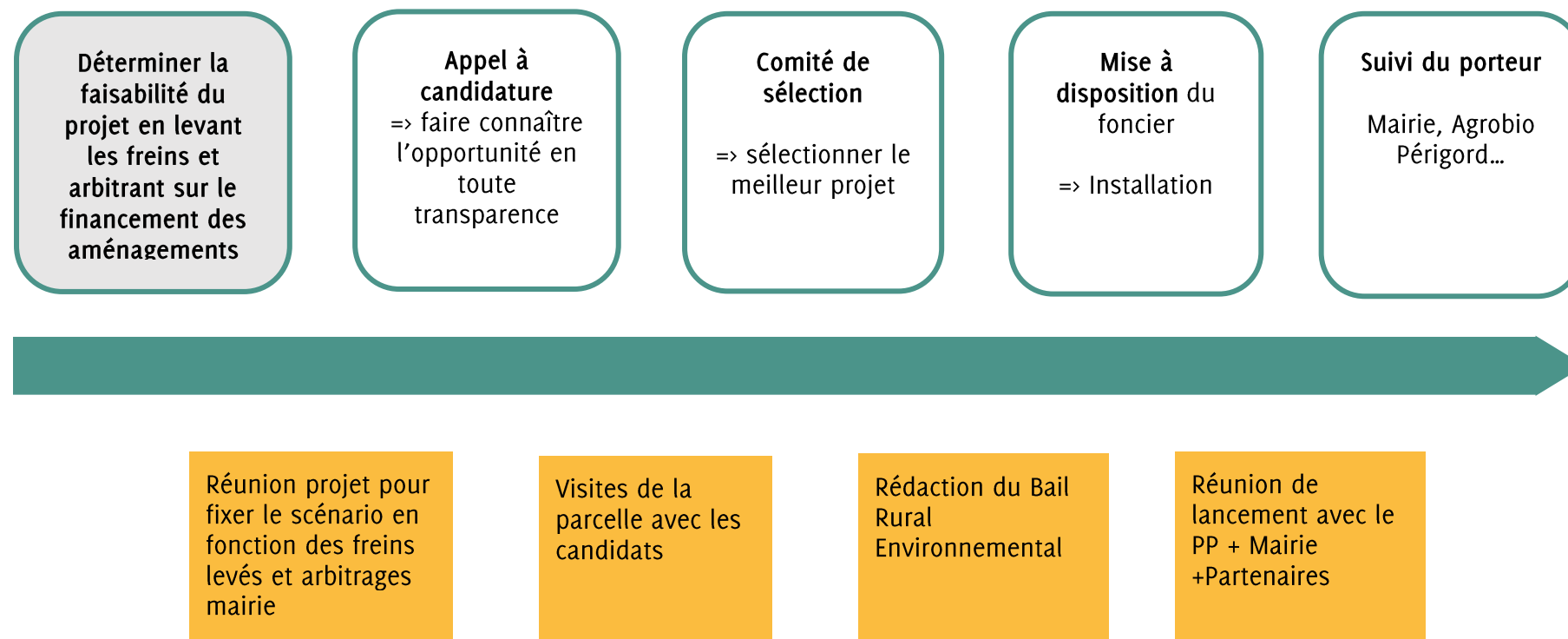
Les charges de production représentent 57% du produit d'activité. Ce chiffre relève d'une bonne efficacité économique du système.

Le résultat de 11 550 euros mis au regard du nombre d'heures travaillés prévus (27 heures par semaine lissé sur une année) permet d'atteindre un résultat d'exploitation de l'ordre de 9 euros de l'heure, ce qui est tout à fait honorable dans le milieu agricole.

Cette projection est satisfaisante, au moins pour une première année d'installation. Cependant, ces chiffres sont de l'ordre du prévisionnel et ne prennent pas en compte les nombreux impondérables qui rythment la vie de l'agriculteur et de sa ferme.

## CALENDRIER PRÉVISIONNEL DE LA MISE EN PLACE DU PROJET ET ÉTAPES CLÉS

En fonction de la décision de la mairie et de la capacité à trouver un porteur de projet partageant cette vision de territoire, ce projet peut se réaliser rapidement suivant les étapes présentées ci-dessous.





## ANNEXE 1 : LA LOI EGALIM ET LA RESTAURATION COLLECTIVE

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, issue des États généraux de l'alimentation, pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, poursuit trois objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Concernant le 3<sup>ème</sup> objectif, « Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous », la loi prévoit :

- 50% de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques dans la restauration collective publique à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022 ;
- l'intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la possibilité étendue à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire de faire des dons alimentaires ;
- la possibilité d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place dans les restaurants et les débits de boissons, qui doivent mettre à disposition des contenants réutilisables ou recyclables.

Dans le détail :

Les acteurs concernés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public</li> <li>- les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit privé en charge d'une mission de service public : services de restauration scolaire et universitaire, services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires</li> </ul>
Qualité des approvisionnements (article 24)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques</b> en 2022</li> <li>- information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, sur la part de ces produits dans la composition des repas, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020</li> <li>- <b>développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux</b></li> </ul>
Nutrition (article 24)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- présentation d'un <b>plan pluriannuel de diversification des protéines</b> pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne</li> <li>- à titre expérimental pour 2 ans, au plus tard un an après la promulgation de la loi, <b>obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine</b> dans la restauration scolaire + évaluation de cette mesure (impact sur le gaspillage, coût des repas, fréquentation...) au moins 6 mois avant la fin de l'expérimentation</li> </ul>
Information	<ul style="list-style-type: none"> <li>- extension du « fait maison » à la restauration collective (article 27)</li> <li>- expérimentation sur 3 ans de <b>l'affichage de la composition des menus</b> dans les services de restauration collective des collectivités territoriales qui le demandent (article 26)</li> </ul>

	- <b>information et consultation régulière des usagers</b> sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas dans les services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que dans les services de restauration collective des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans (article 29)
Environnement / santé (article 28)	- interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales au plus tard le 1er janvier 2025 (art 28) - interdiction des pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique à usage unique, dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires, au plus tard le 1er janvier 2020 (art 28) - interdiction des bouteilles d'eau plate en <b>plastique</b> dans les cantines scolaires au plus tard le 1er janvier 2020 (art 28)
Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons (article 88)	- Obligation pour la restauration collective privée de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour que tout le secteur soit désormais couvert - Obligation de réaliser un diagnostic préalable à la démarche incluant l'approvisionnement durable (article 88 II.1°) - Extension des obligations de dons à certains opérateurs de l'IAA et de la restauration collective au-delà d'un seuil (loi Garot), en tenant compte des expérimentations déjà menées par les associations
Accompagnement et suivi des mesures	- dans un délai d'un an à compter de la promulgation de la loi : proposition par le gouvernement d'outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement, à la formulation des marchés publics, à la formation des personnels concernés nécessaires à l'atteinte des seuils fixés, ainsi qu'à l'élaboration du plan pluriannuel de diversification des protéines (article 24) - rapport au plus tard le 1er septembre 2019 sur l'impact budgétaire des nouvelles obligations en matière d'approvisionnements et de diversification des protéines et proposition, le cas échéant, de mesures compensatoires / actualisation du rapport au plus tard le 1er janvier 2023 (article 25)

L'article 24, sur la qualité des approvisionnements, précise le champ des produits couverts par les 50%, en valeur d'achat.

Il s'agit :

- des produits biologiques ou en conversion (au moins 20%) ;
- des produits acquis en prenant compte du coût des externalités environnementales au long de leurs cycles de vie ;
- des produits bénéficiant d'autres signes de qualité ou mentions valorisantes ;
- des produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ;
- des produits bénéficiant du logo RUP (Régions UltraPériphériques de l'Europe : Guadeloupe, Martinique, Guyane, Réunion, Mayotte, Saint Martin, îles espagnoles des Canaries et îles portugaises des Açores et Madère) ;
- des produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale (uniquement HVE3 à compter du 1er janvier 2030) ;
- des produits équivalents et le développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux.



## Nouveaux objectifs fixés par les loi *EGAlim* et *Climat & Résilience*

- › A partir du 1er janvier 2022, la restauration collective publique devra servir 50% de produits “durables et de qualité” (Bio, AOP, AOC, Label Rouge, écolabel pêche durable...) dont au moins 20% de produits bio (ou en conversion).
- › A partir de 2022, tous les restaurants collectifs devront afficher en permanence la part des produits “durables et de qualité” présents dans les repas.
- › A partir de 2024, il faudra en plus que 60% des viandes et des poissons servis soient aussi “durables et de qualité”.

Sources : DRAAF, Alim'agri (site du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation)



● **AGROBIO PÉRIGORD** ●

Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

ASSOCIATION DE DEVELOPPEMENT D'UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
PAYSANNE, DURABLE ET SOLIDAIRE EN DORDOGNE DEPUIS 1989

7 impasse de la Truffe 24 430 COURSAC

Tél. 05 53 35 88 18

[contact@agrobioperigord.fr](mailto:contact@agrobioperigord.fr)

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

Facebook / Twitter : AgroBio Périgord