

PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ

LES LÉGUMES

Fiche produit



Question : les producteurs locaux peuvent-ils répondre aux besoins de la restauration collective ?

Réponse : tout dépend bien sûr de la quantité commandée et de la distance à parcourir pour la livraison. Par ailleurs, les maraîchers ont parfois des difficultés à répondre seuls aux commandes non prévues de gros volumes. Pour faire face aux besoins des restaurants des collectivités, des producteurs se sont regroupés, à l'instar des grossistes, pour pouvoir satisfaire les demandes (comme par exemple la SAPAM à Chalon-sur-Saône, les SARL Auxonne...)
On peut donc toujours trouver une solution.

→ Deux types de producteurs de légumes coexistent en Bourgogne :

- **les maraîchers** (675 exploitations), cultivant une large gamme de légumes sur une petite surface, plutôt orientés vers la vente directe et
- **les légumiers de pleins champs** (275 unités) exploitant des parcelles plus importantes mais proposant un choix de légumes plus réduit.

→ **Les circuits de commercialisation** les plus courants sont les marchés hebdomadaires, la vente à la ferme et le système de paniers vendus à l'avance (AMAP...). Sur la centaine d'exploitations, agrobiologiques ou non, vendant des légumes en circuits courts, un bon tiers commercialise déjà leurs produits auprès de la restauration collective.

Les surfaces cultivées en légumes biologiques (certifiées AB) avoisinent les 250 ha.

→ La Bourgogne compte enfin **six conserveries de légumes...**