Fiches explicatives sur les tâches logistiques de chaque exploitation - Détails à Marseille

Par la MJE AURA : Mahée AUTUNNO, Camille BRIEL, Amy CISSE, Jeanne DJOMO-NDILO, Paul GATINEAU, Thérèse GOHIN, Yannis LANCIEN, Léane PEDRON, Antoine PETREQUIN, Sarah SURINON-GARNIER

Tutrice de l'ISTOM : Tatiana De Oliveira

Commanditaire : Chaire Agricultures Urbaines - AgroParisTech

Porteuse du projet : Fanny PROVENT

MJE AURA

Mission Jeunes Experts

mje.aura@gmail.com

Ces fiches explicatives ont été réalisées par la MJE AURA suite aux entretiens réalisés avec chaque agriculteur, restaurateur ou acteur intermédiaire lors de la phase terrain à Marseille. Chaque fiche comprend un résumé et un schéma sur les tâches logistiques comprenant l'amont, l'aval et la production.

Elles sont donc rangées en 4 parties, en fonction des dates d'entretien :

1. Les producteurs en place
2. Les producteurs en construction
3. Les acteurs intermédiaires
4. Les restaurateurs

1. Les producteurs en place

Les champignons de Marseille

L'entretien des Champignons de Marseille a été réalisé le 10 mai 2021 avec Nicolas D'Azémar, le directeur de l'association créée en 2017. Il réalise de la production brute de pleurotes et Shiitakés et les commercialise. En dehors de la production, il fait aussi des activités pédagogiques (pour 20% du CA) avec la mise en place de kit de culture de champignons. Son local de production se trouve dans le Lycée des Calanques et il a été accompagné par Terre de Goût qui lui assure une absorption à la hauteur de 80% de son CA. Il n'a pas de relations particulières avec d'autres agriculteurs au quotidien. Les seules interactions éventuelles ont lieu lors de rassemblements événementiels tels les marchés ou les foires, auquel cas des échanges d'informations sont réalisés.

Les champignons de Marseille

Année de création : 2019
Statut juridique : Association déclarée
Adresse : Lycée des Calanques 13009

RH : 1 temps-plein (Nicolas) et un stagiaire à mi-temps
Labellisation : Agriculture Biologique

AMONT

Peu de fournisseurs

AUTONOMISATION
- Acquisition d'un **nouveau site** (plus vaste) et coopération avec des producteurs de riz en Camargue afin de créer une **filière de revalorisation** de leurs paille pour **effectuer le substrat lui-même**

FOURNISSEURS
- **Substrat** acheté chez EuroSubstrat en Bretagne : **Ballots de 12 kg** contenant le **mycélium**, le substrat de champignon, entouré de **plastique troué** par lesquels sortent les champignons, mélangés au **substrat de paille**
- Achat de **cagettes en carton** également

→ Une commande de 1 tonne, une fois par mois = 80 ballots par mois
→ Une personne en charge des commandes

PRODUCTION

Site : Lycée des Calanques

- ✓ 3 salles de 45 m²
- ✓ Local intérieur
- ✓ En activité 10 mois sur 12
- ✓ Production de 100kg de pleurotes et 50 kg de shitakés par semaine

Production ultraspécialisée

PRODUITS : Pleurotes et Shitakés (différentes variétés)

ITK : Culture hors-sol en sac de culture sur étagères métalliques

TRANSFORMATION : Non mais réflexion pour des bocaux et tapenades

OBJECTIFS : Elargir la production et ajouter l'eryngii, qui est une autre variété de pleurotes et le champignon de Paris marron

STOCKAGE
Sur place dans des cagettes en chambre froide à 4°C (pas de lavage)

AVAL

Coopération avec Marianne

Débouché principal : TERRE DE GOUT
- 90% des ventes totales
- Marianne vient récupérer sur place les champignons conditionnés en cagettes de 2 kg et les livre ensuite à ses propres débouchés (en tournée, avec sa propre camionnette)
- Les clients finaux sont les restaurants et les épiceries paysannes

Débouchés secondaires (10%)
PANIERS MARSEILLAIS
- 3 points de vente : Chaleau, Vauban et Vidélice
- Livraison avec son véhicule personnel

MARCHE EMMAÜS
- Marché à quelques centaines de mètres du lieu de production le samedi matin

Livraisons par camion sur une zone d'accueil sur le site avec un plan incliné

Après stockage, récupération des champignons par Marianne ou livraison pour des paniers

BIGOUD'

L'entretien de Bigoud' a été réalisé le 11 mai 2021 avec Caroline et Camille, les deux gérantes de l'association loi 1901 Bigoud', créée en 2015. Elles réalisent de la cueillette sauvage dans les environs de Marseille avec un périmètre de 1h en voiture, sur des ronds-points ou des bords de route par exemple. Les produits cueillis sont des fleurs comestibles ou des plantes aromatiques comme les bégonias ou les fleurs d'ail. Pour les plantes qu'elles ne trouvent pas en cueillette sauvage ou en trop petite quantité, elles ont un terrain de 1000 m² à Aubagne sur lequel elles cultivent. Cependant, elles sont à la recherche d'un terrain sur Marseille pour se rapprocher des clients et du bureau. Elles ont la particularité de livrer en vélo leurs clients de métiers de bouche en réalisant une étale avec les boîtes de fleurs qu'elles ont préparées auparavant. Elles ne font pas forcément de mutualisation mais utilisent des terrains qu'elles sous-louent donc font du prêt de matériel par exemple. Mais, elles ont une volonté de rencontrer les autres acteurs de l'agriculture urbaine pour échanger des informations car elles trouvent que la Cité de l'Agriculture ne fait assez bien son travail de lien entre les agriculteurs urbains car ils ne sont pas assez sur le terrain.

BIGOUD'

Année de création : 2015
Statut juridique : Association 1901
Adresse : Aubagne : production et Marseille : bureau

- **RH :** Caroline (fondatrice et gérante), Camille (co-gérante), stagiaires, services civiques & bénévoles

AMONT

FAVORISATION DU LOCAL

Le moyen d'autonomisation est de cueillir peu importe l'endroit dans Marseille donc pas besoin d'acheter des plants et semences

FOURNISSEURS

- Achat de **semences** à Agrosemens ou la Ferme de Sainte Marthe pour planter dans le jardin ce qui n'est pas trouvé en cueillette sauvage en ajoutant du **fumier de cheval** trouvé dans une écurie à Marseille ou Aubagne
- Achat de **boîtes en plastique** et récupération de **papier journal** pour conditionner les fleurs et plantes cueillies

→ Pas de fréquence régulière

PRODUCTION

Site 1 : Ville de Marseille

- ✓ Cueillette sauvage dans friches, ronds points, bordures de route

Site 2 : Jardin à Aubagne

- ✓ Pleine terre
- ✓ Pas de serre
- ✓ 1000 m²

DIVERSITÉ DE FLEURS ET PLANTES COMESTIBLES

PRODUITS : Bégonia, fleurs d'ail, mix de fleurs, tagète agrumes, fleurs de fenouil etc...

Activités associatives et sociales en parallèle (50% de leur temps)

OBJECTIFS : Pas d'augmentation de la production car trop de gestion après. Mais objectif d'avoir un lieu de production à Marseille et toujours trouver des nouvelles zones de cueillette, ainsi que des nouvelles variétés

STOCKAGE
Stockage 1 semaine maximum dans un frigo sur le lieu de production ou au bureau

AVAL

LE « MARCHÉ AMBULANT »

Débouché principal : LES METIERS DE BOUCHE

- Livraisons à une vingtaine de restaurants, pâtisseries, chefs à domicile
- 80 à 90% des ventes
- Tournée à vélo en faisant devant chaque restaurant un étalage avec des barquettes et les restaurateurs choisissent

Débouchés secondaires :

EPICERIES

- Livraison à une seule épicerie paysanne
- Annonce des disponibilités par téléphone

UNITE DE TRANSFORMATION

- Suite au confinement, les restaurants n'étaient plus ouverts donc livraison de quelques fleurs dans une unité de transformation de yaourts

Elles vont chercher elles-mêmes pour avoir le choix et un regard sur leurs commandes

Tournée à vélo électrique cargo une à deux fois par semaine

Ferme Capricorne

L'entretien de la ferme Capricorne a été réalisé le 12 mai 2021 avec Lucas Turbet Delof, coordinateur de la ferme. Le projet Capricorne est un projet porté par la Cité de l'Agriculture, association d'intérêt général créée en 2015, pour faire de l'expérimentation et a été mis en place en 2020. Il s'agit donc d'une micro-ferme expérimentale. En termes de ressource humaine et de temps passé c'est la partie production qui est considérée comme principale car c'est l'activité cœur pour le lancement de la ferme. L'accueil, l'animation et la sensibilisation à l'agriculture en ville serait l'activité secondaire. Viennent ensuite la partie recherche et évaluation en troisième lieu.

Cité de l'agriculture — Marseille —

La ferme Capricorne

Année de création : 2020
Statut juridique : Association d'intérêt général
Adresse : 31 Avenue de Gascogne 13015

RH : Un coordinateur (Lucas), une maraichère (TP), une aide production (MT), un responsable animation, un chargé de recherche, un stagiaire, deux SVC

AMONT

Encore en évolution

AUTONOMISATION
- Production de quelques plants de légumes

FOURNISSEURS
- Achat **d'amendements** chez Biotechna ou Biovare
- Achat de **plants** chez La Belle Verte ou Le Tracteur Rouge
- Achat de **semences** à Agrosemens, La ferme de Sainte Marthe et Essem'Bio
- Récupération de **cagettes**
- A venir : Partenariat avec un.e **pépiniériste urbain.e** à Marseille

→ **Gros apports initiaux d'amendements à l'hiver 2020 pour restaurer le sol : environ 150 tonnes de broyat, fumier, compost**

PRODUCTION

Site : Parcelle expérimentale
- ✔ :4000 m² cultivés sur 8500 m² de terrain
- ✔ 2500 m² mis en culture et 2000 m² en jachère/engrais verts
- ✔ Période principale de Mai à Août

Encore en expérimentation

PRODUITS : Cultures maraichères, tests de légumes « tropicaux », plantes aromatiques et petits fruits

ITK : Système maraicher biologique, organisé en terrasses de culture type « restanque » et système d'irrigation en goutte à goutte. Pas de mécanisation et création de buttes permanentes avec des associations voisines.

TRANSFORMATION : Non mais aimeraient avoir un petit laboratoire de transformation

OBJECTIFS : « L'idée est de monter en surface cultivée année après année ».

STOCKAGE
Sur place, conditionnement sur palette à court terme dans un conteneur non réfrigéré

AVAL

Un seul et unique circuit

Débouché principal : VENTE DIRECTE
- 100% de la production est absorbée par ce débouché
- **Vente au détail** en vrac une fois par semaine
- Zone considérée comme **désert alimentaire** donc objectif de participer à sa résorption
- Prix fixés par comparaison aux prix observés dans le quartier ainsi qu'au pouvoir d'achat de la population locale
- **Invendus** données systématiquement au voisinage ou autoconsommés lors d'événements

- **Projet d'obtenir un nouvel emplacement de vente dans le quartier comme le parvis d'une école à proximité de la ferme**

Livraisons en semi-remorque mais zone d'accueil difficile d'accès par la route étroite

Transport réalisé par les clients une fois par semaine : première vente en mai 2021

Ferme pédagogique du Roy d'Espagne

L'entretien de la ferme du Roy d'Espagne a été réalisé le 13 mai 2021 avec David, maraicher et administrateur de l'association. Il s'agit d'une association fiscalisée depuis 2017, qui fonctionne un peu comme une entreprise mais les bénéfices ne sont pas redistribués. Ce statut permet de faire des événements plus facilement. La ferme est pédagogique donc ils accueillent du public comme les écoles et ils y produisent des fleurs, des légumes, des aromates et des œufs. Cette année, 2021, 3000 m² vont être mis en maraichage et vont donc augmenter la surface de production. Au niveau des mutualisations, ils ne mutualisent que ponctuellement du matériel mais sont en lien avec quelques fermes comme le Collet des Comtes et Colinéo, avec qui ils s'entraident. Ils sont aussi en contact régulier avec Terre de Mars pour partager leurs questions, échanger et faire du prêt de matériel. La principale entraide qui est faite entre les producteurs est l'achat-revente lors de leur vente directe. Même si ce sont des fermes à Marseille, il y a beaucoup de temps de trajet entre les fermes, donc chacun a son matériel en général, surtout en maraîchage où ils en ont besoin régulièrement

Ferme pédagogique du Roy d'Espagne

Année de création : 2018
Statut juridique : Association fiscalisée
Adresse : Rue Jules Rimet 13009

RH : 8 personnes à temps plein: 4 personnes sur le maraichage et 4 sur les activités pédagogiques
Labellisation : AB en conversion

AMONT

Fournisseurs de la région majoritairement

AUTONOMISATION
- Faire du terreau et du compost sur place

FOURNISSEURS
- Achat de terreau d'origine allemande à la Coopérative CAPL => 3 livraisons par an
- Achat de broyat aux élagueurs du coin
- Achat de fumier à un centre équestre proche => 6 livraisons par an
- Achat de semences à 1/3 d'Agrosemens, 1/3 de Smbio et 1/3 de Sativa => 1 grosse commande par an

Pour la production animale:
- Achat de drèche de bière à la Brasserie Zoumaï
- Achat de poules chez un éleveur à Aubagne => renouvelées tous les an

PRODUCTION

Site : Roy d'Espagne
- ✓ 1500 m² sous tunnel de maraichage
- ✓ 1000 m² de parcours pour les poules
- ✓ 40 à 50 espèces pour 2 récoltes / semaine
- ✓ 200 œufs /jour

Double activité

PRODUITS : Fruits et légumes de saison, plantes aromatiques, fleurs comestibles et œufs

ITK : Système maraicher et élevage de poules en plein air

TRANSFORMATION : Pour la gestion des invendus, sur place et en laboratoire externe pour l'autoconsommation en majorité : caviar d'aubergines, coulis de tomate, pesto de basilic...

Accueil également de scolaires et de groupes pour les activités pédagogiques (50% du CA), quasiment tous les jours de l'année

STOCKAGE
24h de stockage en temps normal ; en chambre froide ou boutique à la ferme

AVAL

Marché sur site

Débouché principal : VENTE DIRECTE
- Vente au détail à 95% des ventes sur site le mercredi après-midi et le samedi matin
- Proximité avec le client final et peu de manutention
- Prix fixés avec les prix du marché
- 30 à 100 clients par jour au marché

Débouché secondaire : LA PPL
- Vente des invendus à la PPL (5% des ventes)
- Ils viennent chercher les produits
- Vente ponctuelle, surtout en été donc pas de contrat officiel
- Vente à un prix plus bas à cause de la marge par la PPL pour les clients

Veulent trouver une solution plus durable et efficace pour écouler les invendus

Livraisons par camion et/ou par La Poste pour les semences commandées sur Internet

Stockage plus long l'été car 3 récoltes par semaine ; zone de stockage spéciale pour les oeufs

Terre de Mars

L'entretien de Terre de Mars a été réalisé le 14 mai 2021 avec Maxime Diedat, concepteur paysagiste chez Terre de Mars. Cette dernière a été créer en tant qu'association en 2015 jusqu'en 2018 puis est devenue une SARL à objet mixte car la vente prenait une part trop importante. Le terrain était à la famille d'un associé et était en friche donc ils ont eu le droit d'y accéder. Il s'agit d'un maraichage, élevage avec des poules et d'une activité traiteur. Suite à ce diagnostic logistique, ils aimeraient bien voir ce que les agricultures urbaines représentent sur une carte mais aussi en termes de surface et de productivité pour voir à quel point Marseille pourrait être autonome. Il milite pour que toutes les surfaces exploitables de la ville de Marseille soient cultivées même si ça lui fera concurrence pour autonomiser au maximum le territoire et que l'agriculture ne disparaisse pas. Ils aimeraient trouver un lieu de marché fixe pour pallier le désavantage de la vente directe sur site. Aussi, ils ont des bonnes relations avec les autres agricultures intra-urbains et connaissent à peu près tout le monde. Il y a derrière cela, une volonté de créer un réseau et de s'entraider. En effet, dans nos autres entretiens, beaucoup nous ont parlé de liens avec Terre de Mars, qui est le plus gros acteur de l'agriculture intra-urbaine Marseillaise.

Terre de Mars

Année de création : 2015
Statut juridique : SARL
Adresse : 25 Impasse du Four de Buze, 13014

RH : 4 associés, un salarié TP et 2 salariés à MT

Labellisation : Agriculture Biologique

AMONT

FAVORISE LE LOCAL

PAS de moyens d'autonomisation

FOURNISSEURS
Pour la production végétale :
- Semence et plants d'Agrosemens et Marie Moyer
- Broyage de bois des paysagiste de la ville
- Algues décomposés
- Compost de l'épicerie paysanne Léon Bourgeois

Pour la production animale :
- Insectes et végétaux présent sur leur espaces de promenades
- Drèche de la brasserie Zoumaï
- Déchets végétaux de la ferme et compost
- Mélange d'aliments complets issu de l'agriculture bio française

PRODUCTION

Site : Terre de Mars PV
- ✓ 1,05 ha dont 1000 m² de serre
- ✓ En sol calcaire

Site : Terre de Mars PA
- ✓ 3000 m² sur parcelle en agroforesterie
- ✓ 150 œufs / jour

PRODUCTION VÉGÉTALE VS PRODUCTION ANIMALE

PRODUITS : Maraichage (150 variétés), arboriculture (3 espèces), poules (166 bêtes de 3 race différentes)

ITK : Culture pleine terre en rotation sur deux ans avec jachère ; Elevage extensif sur parcelle en agroforesterie

TRANSFORMATION : Principalement de la tomate, sauces, colis, gaspacho ou cuisine pour le traiteur

OBJECTIFS : Ferme en constante évolution grâce à la planification d'année en année

STOCKAGE
48h en chambre froide pour les légumes
Œufs stockés selon HACCP

AVAL

PRÉSENCE D'UN MARCHÉ SUR PLACE

Débouché principal : VENTE DIRECTE
- 95% des ventes
- Marché à proximité de la ferme
- Vente au détail et paniers
- Pas de transport mais lourde manutention pour l'installation du marché
- 2 lieux de récupération des paniers et un lieu de marché

Débouchés secondaires :
RESTAURANTS
- 5% des ventes
- 3 restaurants fidèles et un de temps en temps

TRAITEUR
- Vente de 50% des produits uniquement transformés

Livraison variable pour la production végétale mais de poules tous les 2 ans
En camion benne ou voiture

Evitent au maximum de stocker :
Récolte réalisée juste avant la vente directe si possible

Ferme biologique de Ravel

L'entretien de la ferme de Ravel a été réalisé le 18 mai 2021 avec Rémi, un agriculteur ex-technicien agricole. La ferme est un EIRL depuis 2012 et a été anciennement exploitée par des retraités, donc la reprise s'est faite au fur et à mesure du temps jusqu'à la location du terrain aujourd'hui. La production est principale mais il y a aussi de la pédagogie qui est faite par la visite spontanée de la ferme par les clients. Il y a en tout 6900 m² de SAU pour du maraîchage biodiversifié sur deux sites. Ces derniers sont une particularité de cette exploitation et sont plutôt vus comme une contrainte car le lien entre les deux parcelles peut s'avérer chronophage et demande de l'organisation pour répartir le temps de travail, pour ne pas oublier d'outils car il y a 10 minutes de voiture entre les deux. Au niveau de la mutualisation, ce n'est pas encore trop mis en place mais parfois il y a partage de moyens de livraison (voiture) avec Terre de Mars. Il y a également des arrangements avec d'autres agriculteurs urbains car s'ils ont de la production en surplus, Ravel peut en vendre sur place.

Ferme Biologique de Ravel

Année de création : 2012
Statut juridique : EIRL
Adresse : 146 route de la Treille 13011 Marseille

RH : 1 temps plein, 1 mi-temps + stagiaires ponctuels
Labellisation : AB, par Ecocert

AMONT

Stratégie d'autonomisation

Autonomie estimée à 70% en intrants
- **80%** des semences préparées sur place
- **70%** des plançons produits sur place
- **100%** des besoins en fumier du site 1 via les poules

Fournisseurs
- **BRF** chez les élagueurs de Marseille
- **20%** des semences et **30%** des plants achetés chez Tracteur Rouge (La Valentine, Marseille), une pépinière biologique
- **Alimentation pour les poules :** aliments dans la Drôme, drêche de bière chez Zoumai (Marseille), ou quelques invendus
- **Poules renouvelées** dans la Drôme

Fumier de poule

PRODUCTION

Site 1 : « Ferme de Ravel »
- ✓ 6 900 m²
- ✓ 120 poules
- ✓ Location aux anciens propriétaires

Site 2 : « La Font de Mai »
- ✓ 4 500 m²
- ✓ Suivi technico-économique avec la Cité de l'Agri
- ✓ Parcelle « vitrine »

Maraîchage biodiversifié

PRODUITS : Légumes, fruits, plantes aromatiques, œufs
ITK : Pas d'intrants chimiques, pas de mécanisation/travail du sol, pas de serres, produits frais et de saison
TRANSFORMATION sur place : coulis, sirops
via des tiers : ratatouille, soupe
OBJECTIFS : Autonomie (réduction des intrants et charges)
Pédagogie/éducation à la permaculture via le contact client
Redynamiser sa zone d'activité (La Treille)

STOCKAGE
Local avec étagères
Capacité limitée
Peu de stock ou transformation

AVAL

Le circuit court privilégié

Débouché principal : la Vente à la Ferme
- Près de **100%** de la production est écoulée
- **L'ensemble des produits** est disponible
- Achat/revente avec des agriculteurs d'Aubagne pour lisser les disponibilités
- Clients **locaux**, principalement de la Treille
- Possibilité de **commandes et de paniers**
- 4 fois par semaine, environ **12h répartis sur 4 jours**

Débouché secondaire : Biocoop marseillaises
- 2 à 3 points de vente
- Petits volumes
- PDV choisis au « feeling »
- Très ponctuel, permet de limiter le gaspillage quand les collaborations avec d'autres agriculteurs est indisponible
- Livraisons avec le véhicule d'entreprise

Approvisionnement chez le fournisseur via véhicule d'entreprise
Peu chronophage car peu de besoins

Point de vente et de stockage identiques, très peu de logistique
Si livraison : véhicule d'entreprise

Ferme Le Talus

L'entretien de la ferme Le Talus a été réalisé le 19 mai 2021 avec Valentin, directeur du Talus. Ce dernier est un projet porté par une association se nommant Heko Farm qui a pour but de créer des projets intra-urbains à Marseille. Le Talus a été créé en 2016 dans le 12ème arrondissement et est un projet innovant à 2 impacts : ventes, services et événements sociaux, tout en ayant une pérennité économique. Y travaillent 18 personnes dont 12 services civiques et 6 salariés qui sont organisés par pôles avec 2 SVC et un salarié par pôle. Le terrain était délaissé à cause du chantier issu de la construction de l'autoroute L2. Ce sont des terrains qui appartiennent à l'Etat et la société qui a construit l'autoroute avait obligation de les valoriser mais ils ne pouvaient pas faire d'immobilier. Ils leur ont donc proposé un projet innovant de triple impact et entretiennent maintenant les parcelles avec notamment du maraichage pour que cela leur évite que ça devienne une décharge sauvage ou qu'il y ait du vandalisme. Le Talus est peu intéressé par des projets de mutualisation car ils disent que c'est intéressant en milieu rural quand il y a beaucoup de mécanisation mais en milieu urbain, c'est plus discutable car tout le monde a besoin de son matériel tous les jours, donc il vaut mieux l'amortir. Cependant, ils construisent un plus gros laboratoire de transformation qui pourra être mis à disposition pour d'autres cultures.

Le Talus

Année de création : 2016
Statut juridique : Heko Farm, association
Adresse : 603 Rue Saint Pierre 13012

- **RH :** Valentin Charvet et Carl Pfanner : coordination générale
- Anaïs, Eva, Julia et Aurélien : 4 salariés
- 12 Services Civiques

AMONT

Essais d'autonomisation

MOYENS D'AUTONOMISATION
- Production de **plants**
- Production de **semences**
- Production de **terreau** et **compost**

FOURNISSEURS
- Achat de **semences** chez Agrosemens
- Veolia fournit du **substrat** et du **compost**
- Achat de **plants** chez Le Tracteur Rouge
- **Terreau** acheté à la Jardinerie A Coup à Marseille
- Le **bois broyé** chez les élagueurs de la ville
- Achat des **plantes aromatiques et mellifères** chez La Salle d'Anaelle

→ Pas de fréquence régulière

PRODUCTION

Site : Jardin Le Talus

- ✓ 540 m² pour 800 m² de périmètre
- ✓ Pleine terre
- ✓ Présence de poules
- ✓ Terrain délaissé après la construction de l'autoroute

Diversité de production

PRODUITS : Maraichage (légumes, plantes, aromatiques, fruits), œufs, semences, plants, terreau, compost

ITK : directement au sol ; apport de bois broyé, compost, terreau ; petites serres pour les plants

TRANSFORMATION : Oui dans un atelier de transformation sur place : confitures, sels aromatiques, huiles parfumées, miel, tisanes, gelées.

STOCKAGE
Pas de stockage, tout est laissé au sol dans le jardin avec possible libre cueillette

AVAL

Choix de la facilité

Débouché principal : VENTE DIRECTE
- 90% des ventes de légumes, fruits, plants potagers etc...
- Vente en vrac sauf les fleurs comestibles dans des petits bocaux
- Pas de commandes, c'est selon la volonté du client
- Vente des œufs en vente directe aussi

Débouché secondaire : PPL
- 10% des ventes avant que les restaurants réouvrent
- Communication de ce qui reste après la vente directe toutes les semaines et ils viennent chercher ce qui les intéresse en fourgonnette

Livraison en camion, facile grâce à l'autoroute ou déplacements jusqu'aux magasins

Proximité des clients en vente directe donc peu de logistique mais pas de visibilité des clients par la PPL

Le Paysan Urbain

L'entretien du Paysan Urbain a été réalisé le 25 mai 2021 avec Cécile Trousseau-Petche, co-fondatrice de l'association Le Paysan Urbain en 2017. Il s'agit de production agroécologique de micro-pousses afin d'aider à la réinsertion professionnelle en réalisant des animations et un jardin pédagogique. La vente de micropousses ne représente donc que 50% des activités. Pour livrer les micropousses dans les restaurants, ils ont besoin d'un moyen de transport réfrigéré donc au niveau de la mutualisation, ils n'ont pas les mêmes contraintes que les autres, notamment au niveau de la livraison. Ils ont l'impression qu'il y a très peu de producteurs urbains à Marseille car ils les connaissent très peu, mais connaissent bien Les Champignons de Marseille et le Talus. Dans le futur, Le Paysan Urbain aimerait s'ouvrir aux particulier et intégrer les Paniers Marseillais dans leurs débouchés. Aussi, le lieu de stockage et de lavage est une contrainte logistique car c'est trop petit pour leurs quantités de production.

Le Paysan Urbain

Année de création : 2017
Statut juridique : Association Loi 1901
Adresse : 20 bd Madeleine Rémusat 13013

- **RH :**
- 10 salariés dédiés à la production
- 10 salariés pour l'animation (activité pédagogique)

AMONT

DIFFICILE DE FAVORISER LE LOCAL

AUTONOMISATION
- **Récupération du terreau** après récolte
- **Récupération du compost** pour utiliser dans les jardins (ne fonctionne pas encore sur les cultures)

FOURNISSEURS
- Achat de **terreau** , **graines** trois fois par an
- Achat d'emballages, étiquettes tous les mois
- Récupération de cartons pour METRO
- Achat de terrine qui se réutilise bien donc pas souvent

→ Livraison des fournisseurs sur site

PRODUCTION

Site : Serres de micro-pousses
- ✓ 500 m² de serre bioclimatique
- ✓ Système indoor sur substrat
- ✓ 500 kg de production en 2020

CULTURES HORS-SOL

PRODUITS : Micro-pousses : 15 à 20 variétés par saison : radis, pois vert, basilic, coriandre, fenouil, aneth, moutarde, pak choï, brocoli, choux rouge, roquette, tournesol,

ITK : Production sous serres sans intrants chimiques avec des semences BIO et hors-sol, sur du substrat

OBJECTIFS : Projet de construction d'un laboratoire de transformation et d'agrandissement des locaux

Activités de production (50% du CA) et d'animation pédagogique (50% du CA)

STOCKAGE
En chambre froide pendant 24 heures maximum

AVAL

POUR UN PUBLIC TRÈS CIBLÉ

Débouché principal : RESTAURANTS
- Tournée autour du vieux port par le producteur en camionnette frigorifique
- Entre 15 et 20 restaurants
- Micro-pousses livrées dans des boîtes en plastique végétal
- Livraison 2 fois par semaine après des commandes par SMS et téléphone

Débouché secondaire : GROSSISTES
- 6 grossistes dont 4 grossistes METRO
- Ils viennent récupérer les micro-pousses sur site donc moins de temps perdu, logistique plus simple

Produit très adapté aux restaurants et n'était pas proposé en local avant Le Paysan Urbain

Stockage sur le lieu de production et dans des locaux dédiés pour les emballages

Tournée avec la camionnette réfrigérée de l'association. Les grossistes récupèrent sur site

Le Potager des 3 Lucs

L'entretien du Potager des 3 Lucs a été réalisé le 25 mai 2021 avec Christophe, le gérant de la ferme et exploitant agricole. Cette exploitation existe depuis 2013 car il y avait d'abord un autre site qui appartenait à sa famille. Ils font du maraichage BIO et ont des poules pondeuses en BIO également et possèdent leur propre magasin sur un des deux sites. Un des terrains était à une connaissance qui est décédée et l'autre terrain était à sa famille donc il les a récupérés les deux en location. Il est en lien notamment avec des agriculteurs péri-urbains : Rémi vers l'est d'Aubagne et Sébastien Pioli. Ils échangent surtout de la production (fruits, légumes, œufs à 2/3 du prix normal) pour revendre le surplus. Mais ils ne font pas vraiment de mutualisation des équipements. Dans les acteurs intra-urbains, il est en lien avec Terre de Mars qui viennent chercher des grosses commandes groupées. Pour le futur, Christophe aimerait investir dans des machines pour mécaniser la production mais sur une si petite surface, il trouve que ce n'est pour l'instant pas rentable.

Le Potager des 3 Lucs

Année de création : 2013
Statut juridique : Exploitant agricole
Adresse : Deux site dans Marseille

RH : Christophe (gérant), un.e comptable, 1 saisonnier , aide familiale (mère), aide supplémentaire en haute saison
Labellisation : AB par EcoCert

AMONT

UTILISATION D'INTRANTS ORGANIQUES

PAS de moyens d'autonomisation car manque de temps

FOURNISSEURS
- Achat de **semences** chez Agrosemens
- Achat tous les ans de **plants** chez Marie Boyer à Aubagne et de **plants greffés** à la pépinière « Les tilleuls »
- Achat de **fumiers de poules** et **de moutons**
- Achat de **bouillie bordelaise**, de **soufre** et **d'insectes** pour la lutte biologique

→ **2 à 3 tonnes d'amendement organique par hectare**
→ **1 tonne d'engrais minéral par hectare**

PRODUCTION

Site 1 : Terres en location
- ✓ 6000 m² plein sol et une petite serre
- ✓ 38 Rue St Jean du Désert

Site 2 : Magasin + serres
- ✓ 4000 m² et épicerie
- ✓ 12ème arrondissement
- ✓ 2200 m² de serres et 90 poules

DEUX SITE PRODUCTIFS

PRODUITS : Ail, tomates, aubergines, oignons, poireaux, pommes de terre, courgette, fèves, melons… & œufs
ITK : Plein sol en lutte biologique

TRANSFORMATION : Oui, coulis de tomates, caviar d'aubergines par exemple par un prestataire : Compagnie des bocaux
OBJECTIFS : Récupération d'un nouveau terrain pour cultiver des arbres fruitiers et des asperges qui sont bien valorisées en BIO

STOCKAGE
Dans une chambre froide de 20 m3 et un conteneur frigorifique de 40 m3

AVAL

APPARTENANCE D'UN PROPRE MAGASIN

Débouché principal : VENTE DIRECTE
- Vente dans son propre magasin, ouvert un jour sur deux l'après-midi
- 85 voire 90% des ventes
- Vente en vrac au détail

Débouchés secondaires
PLATEFORME PAYSANNE LOCALE (PPL)
- Il s'agit d'un intermédiaire logistique
- Lorsqu'il y a du surplus de production qui ne peut pas être vendu au magasin
- 5 à 10% des ventes

EPICERIE PARTENAIRE
- Lorsqu'il y a du surplus de production également

Va chercher directement à la coopérative la plupart du temps avec un fourgon

Transport du site 1 à l'épicerie en fourgonnette ou pick-up selon le volume à transporter

Ferme pédagogique du Collet des Comtes

L'entretien de la ferme du Collet des Comtes a été réalisé le 28 mai 2021 avec Yves Crochemore, retraité qui est le père des deux femmes qui ont repris l'exploitation en 2018 pour 3 ans d'un appel d'offres de la ville de Marseille et qui sont donc deux délégataires. Il s'agit d'une ferme pédagogique avec comme statut une SCEA dans le Xème arrondissement de Marseille. Ce statut ne sert que pour la partie agricole et scolaire. Ils ont le label biologique AB par Ecocert, sauf pour les œufs. La ferme tourne grâce à des subventions, de la vente des produits alimentaires et des activités non scolaires, à ⅓ pour chaque activité. Le maraîchage se trouve en pleine terre avec deux petites serres pour échelonner, travaillées parfois en traction animale et parfois mécaniquement. Elle représente 750 m² sur les 3 hectares de ferme, tous légumes de saison y sont cultivés et des poules y pondent des œufs tous les jours. La récolte se fait le mardi pour le mercredi et le vendredi pour le samedi donc les produits ne sont pas stockés, tout reste dans des cagettes pour le marché en vente directe. Cette dernière est notamment une volonté de la ville car les terrains sont à la disposition des délégataires mais il faut faire de la vente directe à la ferme pour valoriser l'endroit et non pas faire gagner de l'argent au délégataire. Au niveau agricole, il y a un lien assez fort avec les producteurs bio de la région mais pas forcément urbains. Collet des Comtes est tout de même en lien avec la ferme du Roy d'Espagne et la Tour des Pins. Aussi, ils vendent des bières d'un brasseur urbain et des œufs de la ferme du Petit Paul lors de leur vente directe de légumes.

Ferme Pédagogique du Collet des Comtes

Année de création : Années 80
Statut juridique : SCEA + Asso 1901
Adresse : 137 Boulevard des Libérateurs, 13012 Marseille

RH : 2 délégataires (gérantes) à temps plein
2 salariés permanents + 2 salariés à 80%
Bénévoles et stagiaires réguliers
Labellisation : AB par Ecocert

AMONT

Attachement au local

DÉMARCHE D'AUTONOMISATION
- **Pépinière sur place** pour la préparation des plants
- Utilisation de la **litière des équidés** pour compostage

FOURNISSEURS
- 2 à 3 livraisons par an de bennes de 30m³ de **fumier de cheval** : achat à des écuries locales → **livraison en plein champ**
- **Broyat** acheté aux élagueurs de Marseille mélangés au compost de fumier de cheval → **livraison sur site**
- **Semences** achetées à un semencier bio : SMbio, Agrosemences ou Voltz → **livraison par voie postale**
- **Bocaux** achetés puis consignés aux clients → **livraison ?**

PRODUCTION

Site unique : Ferme pédagogique du Collet des Comtes
- ✓ 750m² cultivés pour 3ha
- ✓ Ancienne Bastide
- ✓ Chemins pour les visites
- ✓ Jardin pédagogique
- ✓ Nombreux élevages : Poules, chèvres, ânes, chevaux

Double statut, triple activité

SCEA FERME PEDAGOGIQUE DU COLLET DES COMTES

PRODUITS : Légumes, fruits, plantes aromatiques, œufs
ITK : Pas d'intrants chimiques, 50% traction animale, produits frais et de saison, serres pour échelonner la production
TRANSFORMATION : Transformation sur place (confitures, coulis de tomate, choucroute) dans une petite unité de transformation
ACTIVITE PEDAGOGIQUE n°1 : Accueil d'écoles à la journée

ASSOCIATION « TIKA »

ACTIVITE PEDAGOGIQUE n°2 : Accueil extra-scolaire (anniversaires, ateliers poterie…)

STOCKAGE
Grand frigo : espace limité
Peu de stockage (≤ 1 jour)

AVAL

La vente directe pour valoriser le lieu

Débouché principal : la Vente à la Ferme
- **100% de la production** y est vendue
- Le **mardi** (16h30 – 18h45) et le **samedi** (9h30 – 12h)
- Environ entre **100 et 200 clients** par session
- Vente uniquement **au détail**
- Assurée par un salarié
- Possibilité **d'achat/revente** d'œufs à la Ferme du Petit Paul pour en assurer une offre constante

Beaucoup de livraisons en camion sur site, même si espace peu adapté
Prise de commande peu chronophage

Points de production, vente et stockage proches, très peu de logistique

ESAT La Bessonnière

L’entretien de l’ESAT La Bessonnière a été réalisé le 4 juin 2021……

Ferme du Petit Paul

L'entretien de la Ferme du Petit Paul a été réalisé le 7 juin 2021 avec Pierre Gabriele et son frère Clément, exploitants agricoles. L'année de création de l'exploitation est 2018 mais ils sont installés depuis 3 ans. Cela aurait pu être plus rapide mais les démarches administratives et le Covid-19 ont retardé les choses. Cette exploitation fait de l'élevage de volaille et de la production d'œufs biologiques. La vente est l'unique source de revenu dans les activités. Les débouchés ont été sélectionnés de fil en aiguille en fonction des opportunités. A l'origine, Pierre et Clément ne travaillaient pas du tout dans le monde agricole. C'est en rencontrant un boulanger et après de nombreux échanges et réflexion que l'idée de produire des œufs à destination de la boulangerie a émergé. Le débouché « boulangerie », toujours actif, est le principal débouché et le restera à moyen-terme. Ils aimeraient avoir des retours de notre part pour avoir l'opportunité de possibles mutualisations.

Ferme du Petit Paul

Année de création : 2018
Statut juridique : exploitation agricole
Adresse : 146 Route de la Treille - 13011 Marseille

RH : Deux responsables à temps pleins

Labellisation : Certification AB

AMONT

MOYENS D'AUTONOMISATION

- Prochainement **reproduction des poules de race**
- Grande autonomie en terme de **gestion des imprévus** (réparation / maintenance / conception)

FOURNISSEURS

- Achat de **granulats** une fois par mois chez Cizeron Bio (42)
- Achat de **poules hybrides** industrielles tout les deux ans et demi chez SCA Saint Marcellin (26)
- Achat de **boîtes d'oeufs** à Aubagne
- Achat de **drèche de brasserie** une fois par semaine chez Zoumaï et Maltfaiteur (13)

- Commandes réalisées par mail ou téléphone
- Temps passé à la prise de commande excède à peine 5min par mois.

PRODUCTION

Système productif avicole biologique en plein air, parcours extérieur rugueux et ombragé

- ✔ 1 ha de parcours / 7 poulaillers de 30m²
- ✔ 800 poules hybrides industrielles (300oeufs/an)
- ✔ 240.000 oeufs/année

PROJET D'EXTENSION

ITK : Élevage de chèvres laitières rustiques en plein air

TRANSFORMATION : Transformation du lait de chèvre en fromage de Brousse

OBJECTIFS : Diversification des débouchés et de la clientèle
\+ entretien paysage par éco-pâturage

STOCKAGE

Local de 40m² pour le tri / conditionnement /stockage.

→ Entreposage entre 1-3 jours

AVAL

PEU DE MUTUALISATION

Débouchés principaux
BOULANGERIES (50%)

- *Endoume*
- *Cabot*
- *Prado*

} Conditionnement en palette sur plaque alvéolée

→ 5 livraisons par semaine en tournée

AMAP (45%)

- *Théâtre du Centaure*
- *Sainte-Catherine*

→ 1 à 2 livraisons par semaine en trace directe

Débouché secondaire
AGRICULTEURS (5%)

- Collet des Comtes (2x par semaine)
- Arno le maraîcher (1x par semaine)

Logistique prise en charge par les producteurs eux mêmes en VUL.
→ Très chronophage

-Régularité des commandes
-En moyenne 6-7h de distribution par semaine

Colinéo

L’entretien de Colinéo a été réalisé le 9 juin 2021……

2. Les producteurs en construction

Ferme de l'Etoile

L'entretien de la ferme de l'Etoile n'a pas eu lieu mais Alice Raulo et Quentin Villeneuve ont rempli eux-mêmes le guide d'entretien le 1er juin 2021. La ferme va devenir un GAEC à partir de l'automne 2021 et est donc en cours de création suite à un appel à projets de la Métropole. La production de légumes se fera à partir du printemps 2022 avec 20 espèces pour commencer et des fruits à partir de 2026. Il y aura un lavage éventuel des légumes à la ferme et un stockage éventuel dans une chambre froide sur site. Des réunions avec les associés vont être réalisées pour évaluer les légumes disponibles à la vente. Il n'y aura pas de mutualisation pour les équipements logistiques car la ferme aura son véhicule et ses chambres fraiches et froides. Cependant, ils souhaiteraient échanger avec les maraichers voisins pour éviter de vendre le même jour, ou trop proche de leur point de vente. Enfin, ils aimeraient réaliser un partenariat avec la PPL pour vendre ou acheter des produits. Certaines contraintes logistiques ont été également évoquées comme le port de charges, la durée des livraisons (embouteillages), la durée du conditionnement et le stockage dans des espaces limités.

-> Attendu logistique : tout conseil pour faciliter cette logistique (chargement dans le véhicule) et limiter le port de charge sera bienvenu.

Ferme de l'étoile

Année de création : 2021
Statut juridique : GAEC en automne 2021
Adresse : 111 Bd Notre Dame de Santa Cruz 13014

RH : 2 ETP (Alice Raulo et Quentin Villeneuve
Labellisation : AB par EcoCert

AMONT

En cours d'identification

MOYENS D'AUTONOMISATION
- Production de certains **plants**
- Production de certaines **semences**

FOURNISSEURS
- **Fumiers** soit de cheval, de volaille ou de mouton
- **Compost de déchets verts et BRF** à Veolia ou chez les élagueurs
- Achat de **semences** chez AgroSemens
- Achat de **plants** chez Le Tracteur Rouge
- **Outillage** avec des coopératives agricoles (de Marseille et d'Aubagne)

→ Nécessité d'une zone de déchargement des matières organiques
→ Favorisation du local autant que possible

PRODUCTION

Site : La Ferme de l'Etoile

- ✓ 2,8 ha cultivés
- ✓ Maraichage peu mécanisé
- ✓ Sol limono-argilo-calcaire
- ✓ 20 tonnes/an environ
- ✓ Appel à projets de la Métropole

Production maraichère en 2022

PRODUITS : Légumes (diversifié)
ITK : Maraichage peu mécanisé
27 semaines par mois dédiées à la production
Pas de TRANSFORMATION

OBJECTIFS : Augmenter le nombre d'espèces au fur et à mesure.

→ Périssabilité forte surtout pour les légumes feuilles

STOCKAGE
Sur site dans une chambre froide et/ou un container pour les légumes

AVAL

Débouchés probables

Débouché principal : VENTE A LA FERME
- Au détail, une fois par semaine prévue toute l'année
- Communication via réseaux sociaux

Débouchés secondaires :
- PANIERS PAR SMS
- Point de vente prévu au centre-ville livré par un des salariés en véhicule utilitaire

RESTAURATEURS
- Une dizaine de restaurants du centre-ville avec une livraison par semaine par un des deux salariés, communication par SMS

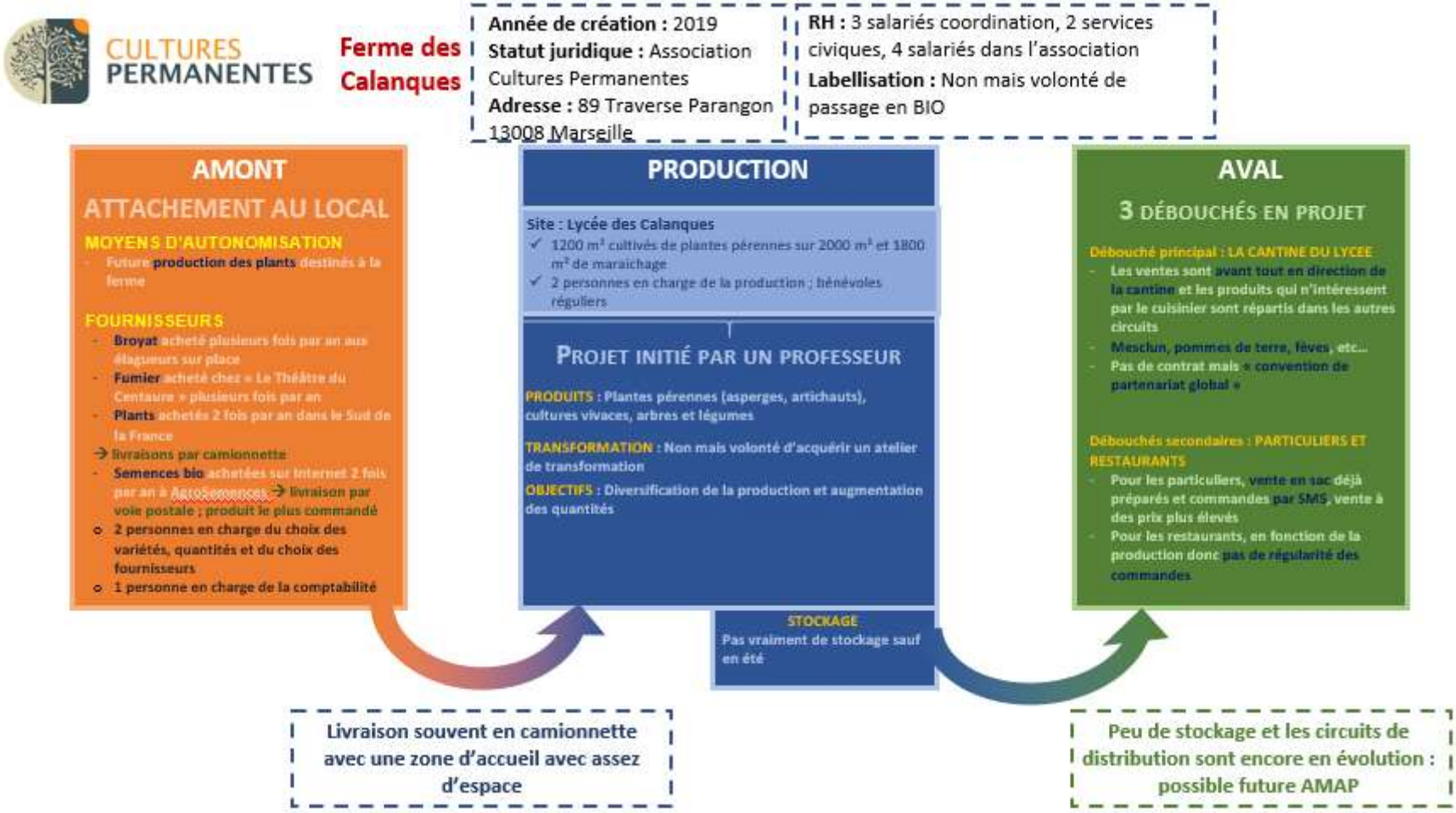
PLATEFORME PAYSANNE LOCALE en cas d'invendus
→ Les choix de débouchés s'affineront par rapport aux volumes et prix de vente, à la facilité du conditionnement et de la livraison

Temps consacré d'environ 1 jour par mois et utilisation d'un véhicule utilitaire pour récupérer les produits

Stockage sur site et livraisons débouchés à 1h30 du lieu de production au centre-ville

Ferme des Calanques – Cultures Permanentes

L'entretien de la ferme des Calanques a été réalisé le 4 juin 2021 avec Jeanne Diwuy-Lapujade, coordinatrice de l'association Cultures Permanentes. Il s'agit d'un partenariat extérieur pour gérer une activité de maraichage à l'année dans le Lycée des calanques avec pour vocations la pédagogie et l'expérimentation. Pour cette activité, ils ont eu une subvention de la Métropole de 20 000 € (qui ont surtout servis pour les commandes de plants et semences) et une subvention « Casdar » pour dégager des salaires aux 3 salariés et aux 3 services civiques. Ce projet a été au départ initié par un professeur du lycée et a émergé grâce à l'appui du Campus Nature Provence et grâce à la rencontre de Rob Hopkins de l'association Cultures Permanentes qui avait l'opportunité de créer un site dans deux lycées. Le projet se construit depuis 2019 et met en culture des plantes pérennes et du maraichage, des herbes aromatiques et des fruits. L'objectif de leur point de vente principal, la cantine pédagogique, « de produire de la biodiversité alimentaire et de distribuer en circuit ultra court et la cantine le permet ». Cependant, il y a des inconvénients comme la fermeture en été, certains produits ne conviennent pas à la cantine et la vente se fait à un prix plus faible. Au niveau de la mutualisation avec d'autres producteurs, ils ont déjà pu profiter de l'arrêt d'activité en été des champignons de Marseille, pour pouvoir utiliser leur chambre froide. Ils font partie du réseau des acteurs de l'agriculture urbaine que pilote la Cité de l'Agriculture et ont répondu au sondage « Cultivons Marseille » afin de déterminer qui serait intéressé par une mutualisation sur la commande de semences ou de matériaux. Jeanne connaît bien certains acteurs notamment la ferme du Roy d'Espagne mais ils ont surtout des liens avec des membres de la Cité de l'Agriculture.


CULTURES PERMANENTES
Ferme des Calanques
Année de création : 2019
Statut juridique : Association Cultures Permanentes
Adresse : 89 Traverse Parangon 13008 Marseille
RH : 3 salariés coordination, 2 services civiques, 4 salariés dans l'association
Labellisation : Non mais volonté de passage en BIO
AMONT
ATTACHEMENT AU LOCAL
MOYENS D'AUTONOMISATION
- Future production des plants destinés à la ferme
FOURNISSEURS
- Broyat acheté plusieurs fois par an aux élagueurs sur place
- Fumier acheté chez « Le Théâtre du Centaure » plusieurs fois par an
- Plants achetés 2 fois par an dans le Sud de la France
→ livraisons par camionnette
- Semences bio achetées sur Internet 2 fois par an à Agroseminences → livraison par voie postale ; produit le plus commandé
o 2 personnes en charge du choix des variétés, quantités et du choix des fournisseurs
o 1 personne en charge de la comptabilité
PRODUCTION
Site : Lycée des Calanques
✓ 1200 m² cultivés de plantes pérennes sur 2000 m² et 1800 m² de maraichage
✓ 2 personnes en charge de la production ; bénévoles réguliers
PROJET INITIÉ PAR UN PROFESSEUR
PRODUITS : Plantes pérennes (asperges, artichauts), cultures vivaces, arbres et légumes
TRANSFORMATION : Non mais volonté d'acquérir un atelier de transformation
OBJECTIFS : Diversification de la production et augmentation des quantités
STOCKAGE
Pas vraiment de stockage sauf en été
AVAL
3 DÉBOUCHÉS EN PROJET
Débouché principal : LA CANTINE DU LYCEE
- Les ventes sont avant tout en direction de la cantine et les produits qui n'intéressent par le cuisinier sont répartis dans les autres circuits
- Mesclun, pommes de terre, fèves, etc...
- Pas de contrat mais « convention de partenariat global »
Débouchés secondaires : PARTICULIERS ET RESTAURANTS
- Pour les particuliers, vente en sac déjà préparés et commandes par SMS, vente à des prix plus élevés
- Pour les restaurants, en fonction de la production donc pas de régularité des commandes
Livraison souvent en camionnette avec une zone d'accueil avec assez d'espace
Peu de stockage et les circuits de distribution sont encore en évolution : possible future AMAP

Mycotopia

L'entretien de Mycotopia a été réalisé le 8 juin 2021 avec Clément Coulon, co-fondateur de cette association et de ce projet. Mycotopia est donc une association qui permet à la fois d'avoir un impact territorial et aussi de pouvoir prétendre à des aides publiques. 2020 a été l'année de test mais l'association est créée depuis 2019. L'ambition est de revaloriser les déchets agricoles, comme la MO du milieu urbain et péri-urbain de la ville de Marseille et ses environs, pour en faire du substrat et produire des champignons. Le champignon a un niveau de périssabilité fort car il faut le récolter au bon moment et il faut le livrer au maximum 48h après la récolte au client. La durée de conservation, en fonction des espèces, est de 7 à 15 jours maximum. Au niveau de la mutualisation, ils ont déjà essayé mais ne pensent pas recommencer car il leur a été reproché de mal utiliser le matériel. Une des contraintes logistiques est le temps de livraison pour livrer chaque client et les bouchons, donc ils aimeraient investir dans un vélo cargo. Aussi, les cagettes sont un coût important, ils aimeraient donc mettre en place un système de consigne.

Mycotopia

Année de création : 2019
Année Test: 2020
Statut juridique : Association
Adresse: 16 rue Bernard du bois, 13001 Marseille

RH : 4 membres actifs pas encore salariés
Labellisation : Biologique certifié par Certipaq

AMONT

CRÉER SON PROPRE SUBSTRAT PAR LA REVALORISATION DE DÉCHETS AGRICOLES

Intrants
Commande des intrants: 1 personne

- Ballots de cultures déjà ensemencés

- Quand ils produisent leur propre substrat: mycélium , paille de riz de Camargue, sciure de bois, sacs plastique

Fournisseurs
- Eurosubstrat et Le Lantin de la bûche (France)

- Mycélium de 2 laboratoires: Mycelia (Belgique), Somycel (France)

PRODUCTION => 2021

Site en cours d'acquisition : ancien bâtiment industriel

- ✓ Hangar de 450 m²
- ✓ 15ème arrondissement de Marseille

PRODUCTION DE CHAMPIGNONS 80% DU CA

3 PERSONNES

PRODUITS : 4 types de pleurotes + shitaké

ITK : chambres de culture régulées (régulation de la T°C et de l'hygrométrie)

TRANSFORMATION : séchage de champignons pour éviter les pertes

OBJECTIFS :
-produire 800kg/ mois de champignons
-Investir dans des chariots sur roulette pour déplacer le substrat
-Adapter les espèces à la saisonnalité

ATELIERS DE FORMATION 20% DU CA

STOCKAGE
*Chambre froide
*But de stocker le moins longtemps possible

AVAL

CONSTRUCTION D'UNE CLIENTELE VIA LES MAGASINS BIO

Débouché principal
- Biocoop; Bio c'est Bon; épiceries fines

-> Livraison en tournée

Débouché secondaire
- Marché sur la ferme 1x/semaine

Fixation des prix: site France Agri mer + comparaisons avec autres champignonnières urbaines (France et Belgique)

Problème des cagettes en carton: volonté de mettre en place un système de consignes

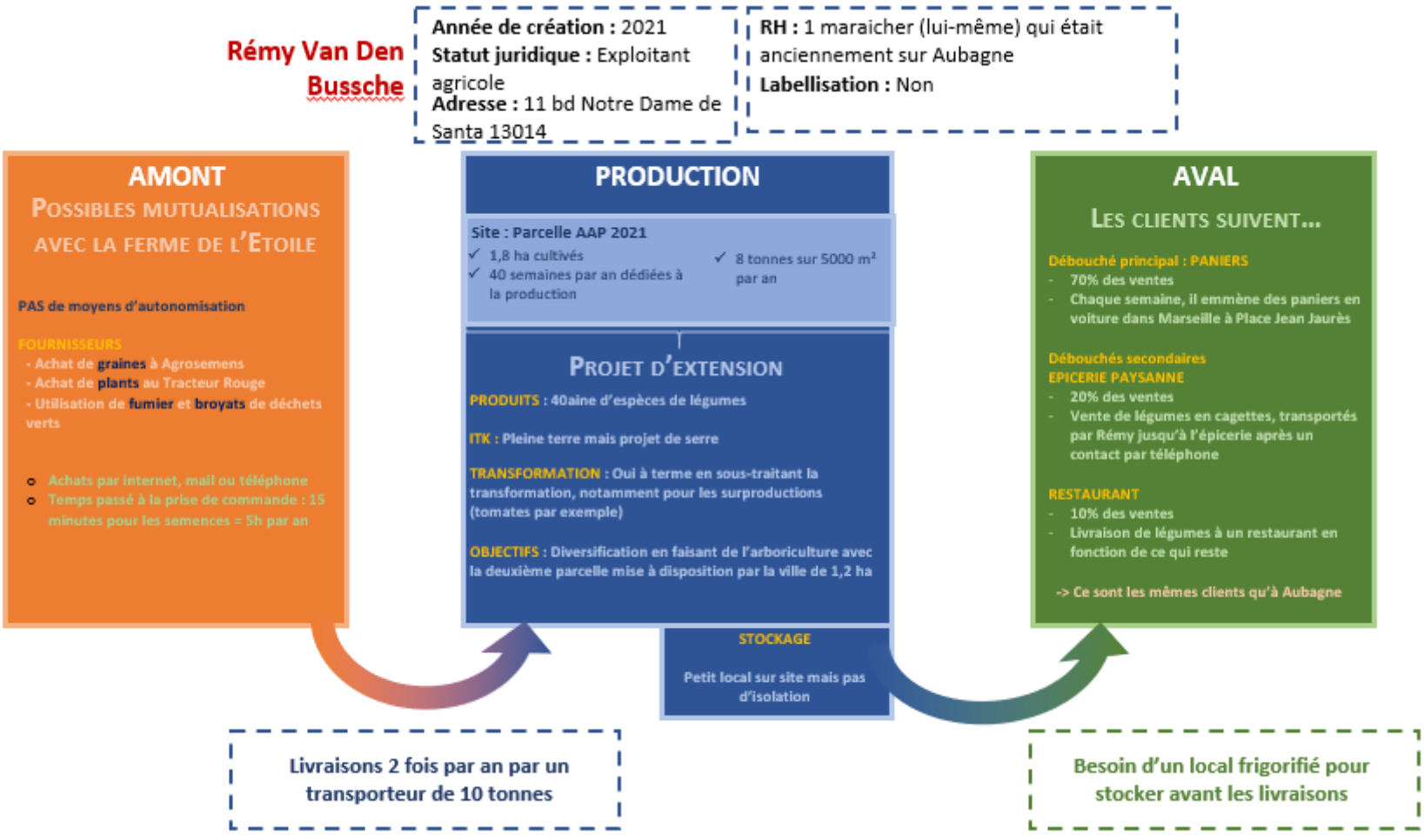
Débouché futur envisagé :
-Grossiste

Livraison par camion, zone d'accueil sur site avec transpalette

Livraison avec véhicule personnel max 48h post récolte
Volonté d'investir dans un vélo cargo et véhicule professionnel pour les livraisons aux épiceries

Rémy Van Den Bussche

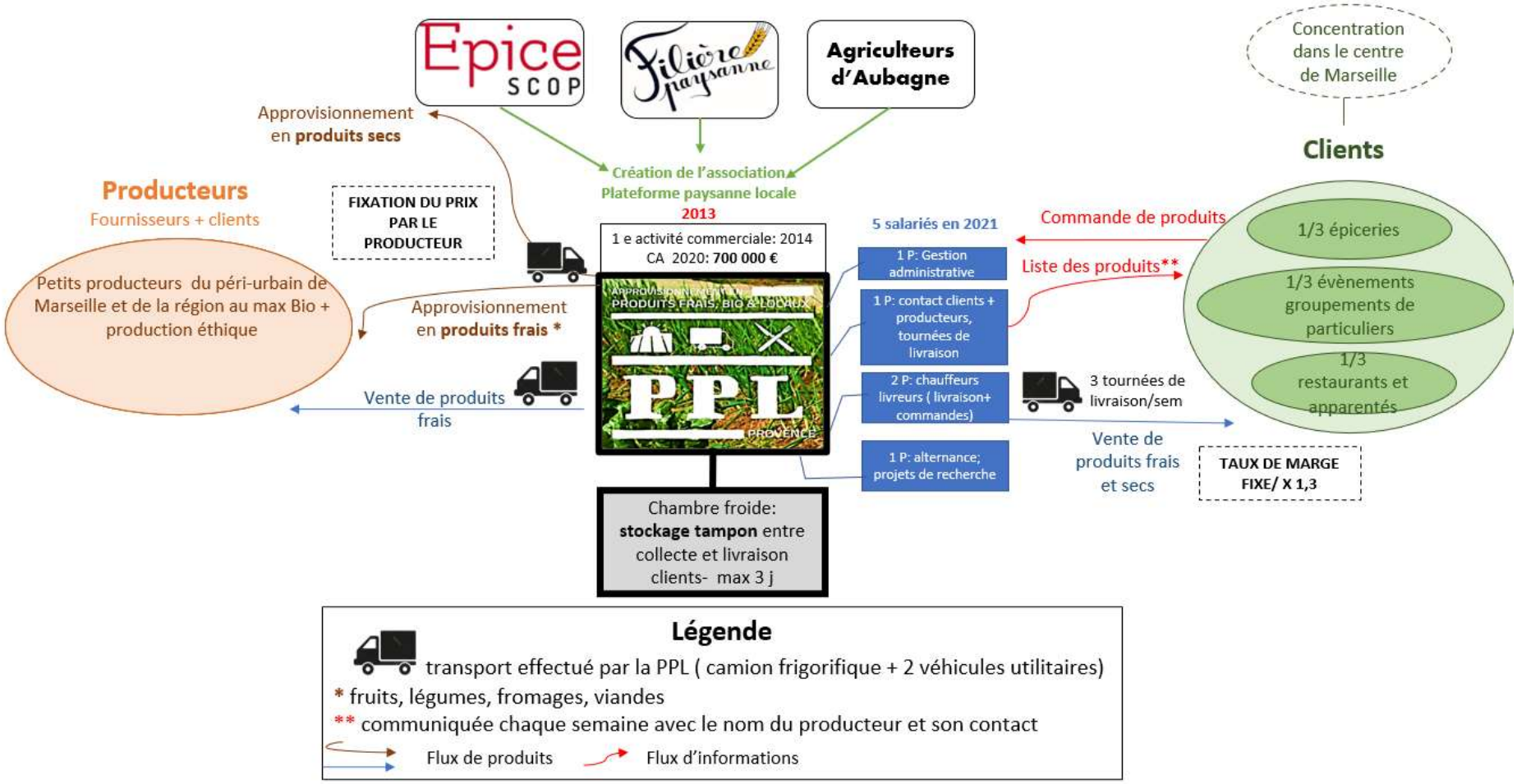
L'entretien de Rémy Van Den Bussche a été réalisé par téléphone le 28 juin 2021. Il est exploitant agricole anciennement près d'Aubagne et a voulu se rapprocher de Marseille pour être plus proche de ses clients. C'est pourquoi, il a participé à l'Appel à Projets de la Métropole qui mettait à disposition des anciennes friches dans le 14ème arrondissement. Sa parcelle de maraichage est voisine avec la ferme de l'Etoile et une autre personne qui ont également participé à l'AAP. Sur sa parcelle, Rémy a aussi un garage pour le tracteur et un local de stockage, peu isolé, pour le matériel pour l'instant. Il y a également une autre parcelle de 1,2 ha qui a été mise à disposition par la ville pour lui mais qu'il n'a pas encore, sur laquelle il aimerait faire de l'arboriculture. Au niveau des débouchés, tous les anciens clients étaient partants pour continuer à prendre des légumes avec les paniers. De la vente directe avec la ferme de l'Etoile est également réfléchie. Des mutualisations ont déjà eu lieu avec plusieurs acteurs de l'agriculture intra-urbaine marseillaise, comme Terre de Mars, avec qui ils ont commandé ensemble des plants de poireaux. Un des projets qui a été réfléchi avec eux, est de **réaliser une boutique de producteurs à Marseille avec uniquement les producteurs intra-urbains.**


Rémy Van Den Bussche
Année de création : 2021
Statut juridique : Exploitant agricole
Adresse : 11 bd Notre Dame de Santa 13014
RH : 1 maraicher (lui-même) qui était anciennement sur Aubagne
Labellisation : Non
AMONT
POSSIBLES MUTUALISATIONS AVEC LA FERME DE L'ETOILE
PAS de moyens d'autonomisation
FOURNISSEURS
- Achat de graines à Agrosemens
- Achat de plants au Tracteur Rouge
- Utilisation de fumier et broyats de déchets verts
Achats par internet, mail ou téléphone
Temps passé à la prise de commande : 15 minutes pour les semences = 5h par an
PRODUCTION
Site : Parcelle AAP 2021
1,8 ha cultivés
40 semaines par an dédiées à la production
8 tonnes sur 5000 m² par an
PROJET D'EXTENSION
PRODUITS : 40aine d'espèces de légumes
ITK : Pleine terre mais projet de serre
TRANSFORMATION : Oui à terme en sous-traitant la transformation, notamment pour les surproductions (tomates par exemple)
OBJECTIFS : Diversification en faisant de l'arboriculture avec la deuxième parcelle mise à disposition par la ville de 1,2 ha
STOCKAGE
Petit local sur site mais pas d'isolation
AVAL
LES CLIENTS SUIVENT...
Débouché principal : PANIERS
- 70% des ventes
- Chaque semaine, il emmène des paniers en voiture dans Marseille à Place Jean Jaurès
Débouchés secondaires
EPICERIE PAYSANNE
- 20% des ventes
- Vente de légumes en cagettes, transportés par Rémy jusqu'à l'épicerie après un contact par téléphone
RESTAURANT
- 10% des ventes
- Livraison de légumes à un restaurant en fonction de ce qui reste
-> Ce sont les mêmes clients qu'à Aubagne
Livraisons 2 fois par an par un transporteur de 10 tonnes
Besoin d'un local frigorifié pour stocker avant les livraisons

3. Les acteurs intermédiaires

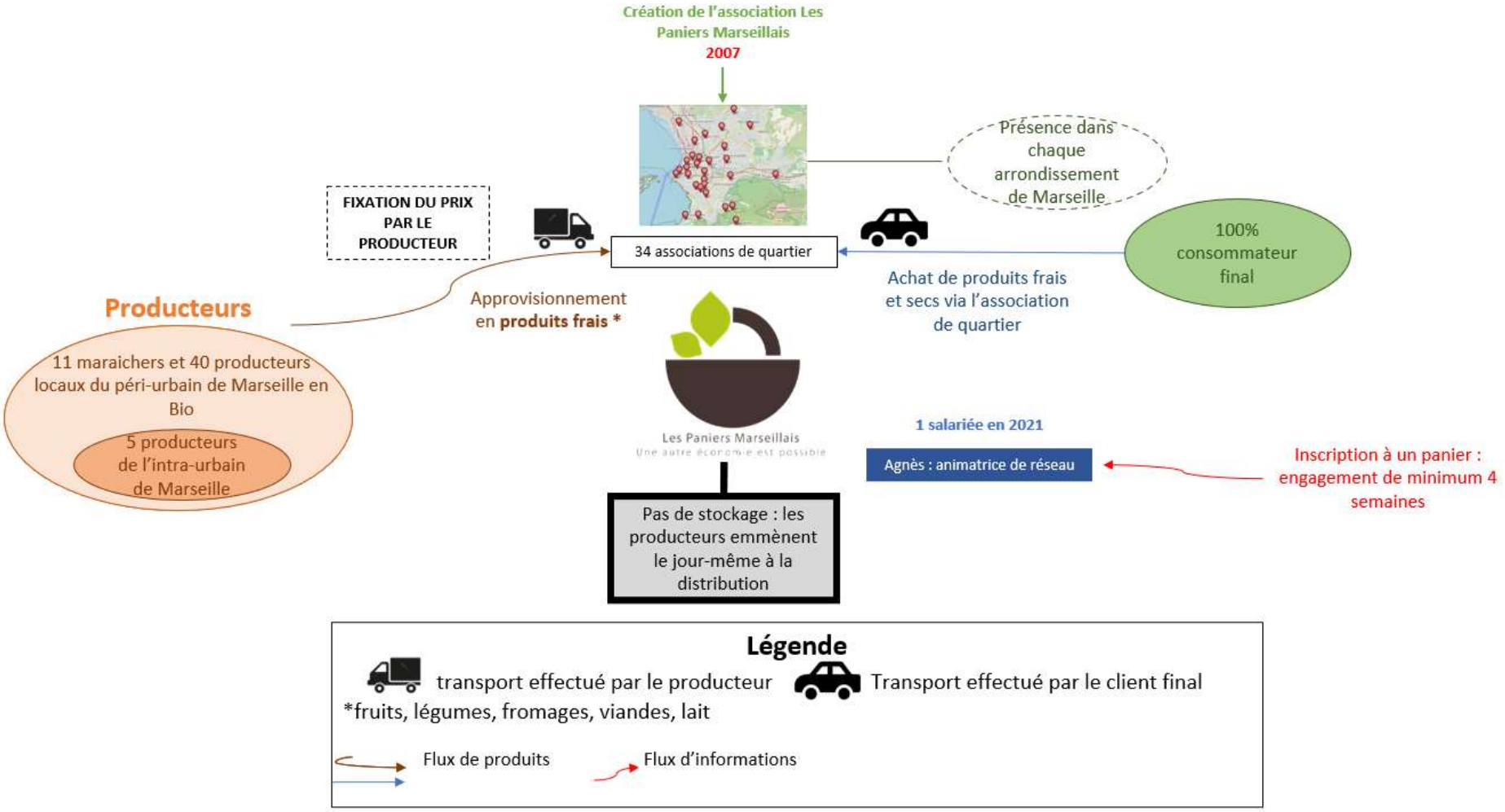
La Plateforme Paysanne locale

L'entretien a été réalisé avec Vijay Ratiney, salarié de l'association qui est responsable de tout ce qui est gestion/administration et des livraisons. L'association Plateforme paysanne Locale a été créée en 2013 pour donner suite à une rencontre autour de l'alimentation alternative de 3 acteurs : les agriculteurs d'Aubagne, la filière paysanne, association qui s'occupait à l'époque de la défense des terres agricoles dans la région et une coopérative qui s'appelle épices, structure intermédiaire qui s'occupait d'approvisionner les professionnels en produits secs. Ces 3 acteurs avaient tous pour but de créer une structure intermédiaire dont le but était de réintroduire chez les professionnels, des produits frais et locaux. La PPl s'occupe donc d'aller chercher les produits directement chez des petits producteurs majoritairement bio. L'idée principale est d'ainsi favoriser des producteurs du péri-urbain de Marseille qui ont des produits de qualité mais qui sont trop petits et donc n'ont au départ pas intérêt à aller jusqu'à Marseille pour vendre leurs produits. La PPL ne fixe pas les prix comme un grossiste classique, c'est le producteur qui le fait même si la PPL garde un rôle de conseil pour les agriculteurs. La PPl est présente sur l'intra-urbain Marseillais mais également dans le péri-urbain et l'ensemble de la région. Elle tente au maximum d'aider les producteurs à écouler des invendus notamment en période estivale. La PPL approvisionne ainsi les restaurants, épiceries et également la restauration collective notamment à Marseille en produits frais tels que les fruits et légumes mais également les fromages et les viandes. Elle fonctionne sans contrats mais avec des rapports de confiance avec les producteurs et ses clients. La PPL est aujourd'hui une association mais souhaiterait faire évoluer son statut vers celui d'une coopérative.


Epice SCOP
Filière paysanne
Agriculteurs d'Aubagne
Concentration dans le centre de Marseille
Clients
Approvisionnement en produits secs
Producteurs
Fournisseurs + clients
FIXATION DU PRIX PAR LE PRODUCTEUR
Création de l'association Plateforme paysanne locale 2013
1 e activité commerciale: 2014
CA 2020: 700 000 €
5 salariés en 2021
Commande de produits
Liste des produits**
1/3 épiceries
1/3 évènements groupements de particuliers
1/3 restaurants et apparentés
Petits producteurs du péri-urbain de Marseille et de la région au max Bio + production éthique
Approvisionnement en produits frais *
Vente de produits frais
PRODUITS FRAIS, BIO & LOCAUX
PPL
PROVENCE
1 P: Gestion administrative
1 P: contact clients + producteurs, tournées de livraison
2 P: chauffeurs livreurs (livraison+ commandes)
1 P: alternance; projets de recherche
3 tournées de livraison/sem
Vente de produits frais et secs
TAUX DE MARGE FIXE/ X 1,3
Chambre froide: stockage tampon entre collecte et livraison clients- max 3 j
Légende
transport effectué par la PPL (camion frigorifique + 2 véhicules utilitaires)
* fruits, légumes, fromages, viandes
** communiquée chaque semaine avec le nom du producteur et son contact
Flux de produits
Flux d'informations

Les Paniers Marseillais

Un entretien a été réalisé avec Agnès KENEDI HAINCAUD, animatrice du réseau des Paniers Marseillais, association créée en 2007 au niveau du réseau. Il y a 34 associations de quartier qui existent, qui font des paniers de quartier, qui sont des groupes de consommateurs ou des lieux de distribution, tous affiliés en contrat direct avec un maraicher. Sur le réseau, 11 maraichers sont soutenus dont 2 nouvellement à Marseille. Ils sont tous péri-urbains (sauf les 2) à moins d'une heure de Marseille. Il y a aussi d'autres paysans soutenus, tous de la région, hors maraichage, et il y en a une 40aine. Il y a une gamme de 400 produits (fromage, poisson, lait, viande, farine, huile d'olive, compotes, confitures, jus, vin, miel). Le fonctionnement est comme une AMAP donc il y a des contrats qui lient les paysans/maraichers directement avec les consommateurs. Les contrats dépendent de la saisonnalité des produits, ils sont proposés en fonction de ce que proposent les producteurs. Les commandes des 34 paysans sont regroupées pour que, quand ils descendent à Marseille, ce soit intéressant économiquement pour eux. Par exemple, le producteur de céréales et de farine, ne descendra pas à Marseille en dessous de 800€. Donc pour 70 paniers dans une des associations, on n'atteint pas 800€. Alors que si on cumule les 34 associations, il y a environ 1700 adhérents donc c'est beaucoup plus facile d'arriver à des seuils. Et ça permet des rencontres entre producteurs et consommateurs et producteurs entre eux, ça fait un peu « marché ». Il y a une interface en ligne qui permet de gérer ça. Il n'y a qu'une seule salariée : Agnès en tant qu'animatrice de réseau à 80% mais c'est un grand réseau de bénévoles, c'est pour cela que les produits sont 10 à 15% moins chers qu'en grande surface. Il y a environ 150 bénévoles qui assurent la vie de l'association. Les producteurs livrent en camion les légumes au lieu de distribution et les bénévoles se chargent de la distribution. Le lien est fait avec 3 producteurs intra-urbains : Les Champignons de Marseille, Le Paysan Urbain et La Tour des Pins (Marie Morage). Sont aussi en lien avec deux personnes qui portent des projets en construction : Remy Van Der Bussche (devrait faire des paniers cet hiver) et Jean Walter (mai 2022).


Création de l'association Les Paniers Marseillais
2007
Présence dans chaque arrondissement de Marseille
FIXATION DU PRIX PAR LE PRODUCTEUR
34 associations de quartier
100% consommateur final
Achat de produits frais et secs via l'association de quartier
Producteurs
Approvisionnement en produits frais *
11 maraichers et 40 producteurs locaux du péri-urbain de Marseille en Bio
5 producteurs de l'intra-urbain de Marseille
Les Paniers Marseillais
Une autre économie est possible
1 salariée en 2021
Agnès : animatrice de réseau
Inscription à un panier : engagement de minimum 4 semaines
Pas de stockage : les producteurs emmènent le jour-même à la distribution
Légende
transport effectué par le producteur
Transport effectué par le client final
*fruits, légumes, fromages, viandes, lait
Flux de produits
Flux d'informations

4. Les restaurants

L'escalié

Un entretien a été réalisé avec le gérant du restaurant le 8 juin 2021. Ils ont connu Bigoud via un ami et ils trouvaient ça important de valoriser leur travail en tant que petit producteur. “Il faut faire cette démarche pour ces petits producteurs.” Cela fait 2 ans qu'ils sont avec elles. Puisqu'il s'agit d'ajouts dans le plat et que les plantes et fleurs changent chaque fois qu'elles les livrent, ce n'est pas annoncé dans le menu du restaurant. Il s'agit d'une carte fixe. Pour les légumes et fruits, ils les achètent chez un grossiste car il y a derrière une réalité économique des 100 couverts à servir à Cours Julien. Pour donner un exemple, il leur faut 15kg de carottes et 50 bottes d'asperges par semaine. Alors que pour les fleurs, ils n'en ont besoin qu'en petite quantité. La quantité est le problème majeur pour entrer en lien avec des producteurs urbains même si parfois ils vont au primeur du quartier ou au marché BIO. Cependant, il n'y a pas d'intérêt de commander chez plusieurs producteurs différents sinon ils le feraient. Avec le Covid en plus, ils n'ont pas le temps d'aller chercher des légumes partout vu qu'ils ont beaucoup de boulot, beaucoup de personnes qui viennent manger. Il y a une énorme demande de légumes depuis le Covid vu que tous les restaurants remarchent à fond, même certains producteurs n'ont plus certains produits. Il serait cependant possible en hiver de commander aux producteurs urbains car ils ont de plus petites quantités. Aussi, ils ont une clientèle populaire donc il faut donc s'adapter à eux aussi. Un autre problème majeur est relationnel. Il n'y a aucun producteur (à part Bigoud) qui est venu démarcher le restaurant. L'idée la mieux serait de créer une plateforme pour mettre en relation les restaurateurs et les producteurs. Ils sont en lien avec Frederic Charlet de Popote Box à Aubagne qui aurait pu être intéressant pour notre étude (si on avait fait péri). Ils font aussi attention à la saisonnalité des produits : un critère pour l'achat des légumes.

Eaux de Mars

Un entretien a été réalisé avec le patron du restaurant le 8 juin 2021. Ils ont connu Bigoud' car ils sont amis et donc ils se connaissaient. Ils mettent en avant dans leur menu que c'est Bigoud et que c'est de l'intra urbain Leurs légumes et fruits viennent du Paysan Moderne (entre Aix et Marseille). Ils l'ont connu parce qu'il habite le quartier comme eux. Leurs fruits viennent dans une association qui fait épicerie/cantine. Ce sont donc surtout des rencontres. Il y a aussi un maraîcher qui s'est la²ncé dans le 12ème arrondissement récemment : « Martin et Marty » (?). Il vend des paniers. Ils sont en lien aussi avec Cultures Permanentes en agriculture urbaine qui leur donnent parfois des invendus. Et aussi avec un jardin partagé. Si un producteur intra-urbain faisait la démarche d'aller leur proposer des légumes, ils diraient oui car ils privilégient le local.

Le Clan des Cigales

Un entretien téléphonique a été réalisé avec le patron du restaurant et le chef cuisinier le 8 juin 2021. Ils n'ont aucun fournisseur régulier. Ils s'approvisionnent deux à trois fois par semaines sur des marchés à Marseille. Notamment le mardi à la Joliette, le jeudi en bas de l'intercontinental, en général tous des producteurs locaux. Ce sont des marchés de paysans, mais pas marché de Castellane car c'est un marché de revendeur. Ils ne veulent pas d'AMAP car trop compliqué niveau quantité de commande et niveau choix (Dépendant de la carte du restaurant…). Les critères de choix des produits sont le local, frais, de saison, mais pas spécialement bio. Certains agriculteurs urbains sont connus pour eux comme Terre de Mars. Mais près du cœur de ville de Marseille pas vraiment, plutôt en périphérie. Il n'y a pas vraiment de transparence ou de vision, de promotion par rapport à ça. Il existe des jardins partagés comme St Pierre, les filles qui font des fleurs comestibles (Bigoud). Il sait qu'il y a quelques fermes urbaines mais qui ont pour objectif la sensibilisation, la pédagogie etc... Lui il recherche des exploitations qui ont pour seul but de produire et pouvoir lui assurer des produits quotidiens. Ils ne connaissent donc pas et ne se fournissent pas chez des producteurs urbains. C'est ça qui est dommage, car il y a très peu d'informations sur les possibilités de démarcher des producteurs intra-urbains. Il est curieux et pourquoi pas à la recherche d'un nouveau « marché » car ça fait 14 ans qu'il est là sans vraiment d'innovations. Ils sont donc intéressés et ne s'interdisent rien.

Le Petit Flore

Un entretien a été réalisé avec le restaurant le Petit Flore qui n'est en lien avec aucun agriculteur urbain pour sa cuisine. Deux problématiques majeures freinent leur collaboration avec les producteurs intra urbains. Tout d'abord, les volumes de production sont trop faibles pour satisfaire leurs besoins. Puis, le prix de vente est trop élevé comparé à des grossistes ou semi-grossistes. Ils préfèrent donc collaborer avec 1 grossiste qu'avec 5 agriculteurs différents, cela facilite la prise de commande et la logistique. Cependant, l'idée de travailler avec des agriculteurs urbains locaux est intéressante d'un point de vue éthique, mais il semble utopique d'imaginer un restaurant ne travaillant qu'avec ce genre de producteur. Il faut donc faire des compromis.

Ces fiches récapitulatives ont été réalisées par la Mission Jeunes Experts AURA pour le compte de la Chaire Agricultures Urbaines et notamment Fanny Provent.

Les informations divulguées dans ces fiches sur les fermes interrogées sont bien évidemment confidentielles et ne seront pas publiées. Toutes ces informations viennent des entretiens que les membres de la MJE AURA ont réalisés lors de la phase terrain à Marseille en mai/juin 2021.