



Réf. :VG/LE

Toulouse le 1 mars 2019

QUELQUES ELEMENTS CLES pour un projet d'installation en maraîchage

Les parcelles :

Les surfaces minimales d'installation (SMA) varient selon le système de production, le mode de commercialisation, le département et la petite région agricole.

La commercialisation en circuit court induit l'intensification de la production et une diversité de légumes à produire. Il s'agira de système de production dit de maraîchage irrigué de plein air et / ou de maraîchage sous abri froid ou antigel.

En circuit long, la vente en gros, concerne la culture légumière de plein champ ou la culture de maraîchage irriguée de plein air et / ou la production sous abri froid. Le système est souvent moins intensif et les espèces produites sont moins nombreuses.

Exemple en Haute Garonne,

	SMA (surface minimale d'assujettissement)
Cultures légumières de plein champ	4 ha
Cultures maraîchères irriguées de plein air	0.8 ha
Cultures sous abris froids (ou antigel)	0.5 ha
Cultures sous serres chauffées	0.15 ha
Cultures de petits fruits rouges (fraises, mûres, etc.)	3 ha
Plantes aromatiques et médicinales	3 ha
Autres	

Situation des parcelles : suivant leur situation les parcelles sont soumises à des réglementations agri-environnementales, d'aménagement, etc. De ces réglementations, découlent des contraintes en matière de construction, d'aménagement, de fertilisation, de travail du sol, etc.

	OUI / NON/Classement	Réf. Règlementation
Zone vulnérable		http://www.midi-pyrenees.developpement-durable.gouv.fr/les-textes-de-references-a10903.html
Zone inondable		http://cartorisque.prim.net/dpt/31/31_ip.html
Zone Natura 2000		http://www.midi-pyrenees.developpement-durable.gouv.fr/eau-biodiversite-r1717.html
Autres (N, NI, etc)		PLU, autres

Les surfaces cultivées en légumes doivent être corrélées avec les objectifs économiques et la main d'œuvre disponible.

Les parcelles doivent avoir des qualités agronomiques particulières : fertiles, accessibles tôt au printemps, pas trop argileuses, plutôt planes, drainées, entourées de fossés opérationnels, à l'abri des vents (prévoir des haies brise vents).

La Main d'œuvre :

La production de légumes est exigeante en main d'œuvre.

Il est difficile de donner un nombre d'ETP / unité de surface car cela dépend du système de production.

La production de légume implique une connaissance du métier soit par une formation appropriée soit par une expérience acquise en travaillant sur une exploitation maraîchère :

Le porteur de projet doit être formé et avoir une expérience solide du métier

Type de formation agricole	BPREA, BTS etc
Type Expérience et durée	Stages, Emplois etc

Quelques chiffres pour la production (non compris le temps nécessaire à la commercialisation) :

Espèces	Ail	Courgettes	Pomme de terre	Tomates	
				Sous abri	Tuteurée de plein champ
Total main d'œuvre (heures /ha)	900 h / ha	400 h / ha	70 à 250 h / ha suivant niveau de mécanisation	3700 h/ha	2000 h /ha
Dont pour la récolte et le conditionnement	750 h / ha	250 h / ha	40 à 120 h / ha	2300 h/ha	700 h / ha

L'eau :

L'activité de production de légumes est très exigeante en eau pour l'irrigation, le lavage des légumes bruts de récolte.

La ressource en eau peut provenir d'une réserve, d'un puits, d'une rivière, d'un réseau d'irrigation géré par un syndicat (dans ce cas, s'assurer que le réseau est disponible toute l'année).

On estime approximativement les besoins en débit instantané en eau à 4 à 6000 m³ / ha suivant les petites régions.

Prévoir une pompe, la filtration et le réseau de distribution (aspersion et/ou localisé suivant le type de cultures).

Demander une autorisation de pompage auprès de l'Organisme Unique dont dépend la parcelle. La procédure à suivre est déterminée par le classement du projet en fonction des seuils de déclaration ou d'autorisation des rubriques de la nomenclature (Tableau de l'article R214.1 du Code de l'environnement) notamment en ce qui concerne les rubriques suivantes : 1.1.2.0, 1.2.1.0 ou 1.3.1.0 : prélèvement - 3.1.1.0 : installations, ouvrages, remblais dans le lit mineur d'un cours d'eau - 3.1.2.0 : modification du lit mineur d'un cours d'eau - 3.2.2.0 : installations, ouvrages, remblais dans le lit majeur d'un cours d'eau - 3.2.3.0 : plan d'eau - 3.2.4.0 : vidange de plan d'eau - 3.2.5.0 : barrage de retenue - 3.2.6.0 : digue - 3.3.1.0 : zones humides - ... etc

Prévoir une arrivée d'eau potable au niveau du point de conditionnement dans la mesure où le dernier rinçage avant commercialisation doit être réalisée avec de l'eau potable.

L'eau est l'élément indispensable pour la création d'une production de légumes

L'électricité :

Le pompage de l'eau, le travail réalisé tôt le matin ou le soir (en hiver), le stockage en chambre froide nécessite de l'électricité. Prévoir le triphasé 380 Volts.

Les bâtiments (bureau, hangar, conservation des légumes d'hiver, point de vente) :

Les bâtiments vont servir à

- Abriter les matériels (tracteur, fourgon,...),
- Stocker* certains légumes plus ou moins longtemps (pomme de terre, oignons,...),
- Stocker l'emballage (cageots,...), les intrants (terreau, graines,...),
- Préparer les légumes, les marchés,
- Réaliser les tâches administratives et accueillir les visiteurs (vente à la ferme...),
- Abriter les sanitaires (toilettes, douches) des salariés, pièce pour les repas des salariés.

*Les conditions de stockage des légumes :

Légumes	Durée de conservation	Conditions de bonne conservation			Surface ou volume de stockage	Type de local	
		Température	Hygrométrie	Aération			
Ail	4 à 6 mois	Ambiante ou basse	Faible	Forte	Selon hauteur	Hangar ouvert Silo ventilé (et frigo)	
Echalote, oignon	7 à 8 mois et 10 mois en silo réfrigéré	Basse	Faible	Forte	Selon hauteur	Cageot Silo ventilé	
Betterave, carotte, céleri rave, navet, radis noir	4 à 6 mois et 7 et 8 mois en chambre froide	Ambiante ou basse	Moyenne	Faible	Environ 3 m³/t, hauteur limitée à 1m	Silo couloir recouvert de paille ou fougère Cave fraîche ou chambre froide	
Pomme de terre	6 mois et jusqu'à 8 en chambre froide		Moyenne	Faible	2 m³/t, hauteur limitée à 1m	Silo couloir recouvert de paille ou fougère Silo ventilé et réfrigéré	
Potiron	3 à 6 mois	15 °C	Moyenne	Faible	3 m³/t	Local sec hors gel ou chambre spécialisée chauffée et ventilée	
Endive	Stockage racine	4 à 6 mois	Ambiante ou basse	Assez forte	Faible	3 m³/t	Chambre froide (ou arrachage au fur et à mesure des besoins en forçage)
	Forçage	3 semaines	15 à 20 °C	Forte	Moyenne	Variable	Chambre noire
		1 à 2,5 mois	Ambiante	Forte	Faible	10 m³/t	Terre

Sources : Maraîchage biologique, Educagri Éditions, 2008 ARGOUARC'H J., LECOMTE V., MORIN J.-M.,

Il est nécessaire d'obtenir le permis de construire ou l'autorisation de travaux (cela dépend des dimensions des bâtiments) : vérifier le classement des parcelles sur lesquelles on souhaite implanter les bâtiments.

Les serres ou abris tunnels :

La production légumière en circuit court nécessite la production sous abris froids ou serre

- pour pouvoir proposer une gamme de légumes variés toute ou presque toute l'année,
- garantir une production, une qualité

Ces structures seront implantées et orientées pour optimiser l'entrée de la lumière et résister au vent.

La construction de serres ou abris (hauts) froids comme les tunnels nécessite un permis de construire ou l'autorisation de travaux (cela dépend des dimensions des serres et abris) : vérifier le classement des parcelles sur lesquelles on souhaite implanter les serres et abris.

Les matériels :

Suivant la superficie de l'exploitation et les cultures envisagées les matériels devront être adaptés :

- Tracteur(s) et / ou motoculteur
- Outils de travail du sol (à adapter à la structure du sol et au type de culture : cover crop, cultivateur, vibroculteur, butteuse, rotobèche, cultirateur, etc.)
- Epandeur d'engrais
- Epandeur de fumier
- Matériels irrigation (pompe, filtration, distribution aspersion serre et plein champ, goutte à goutte)
- Motteuse
- Remorque et / ou brouette – chariots et /ou bennette
- Pulvérisateur – atomiseur à dos
- Semoir – planteuse
- Matériel spécifique de récolte (souleveuse, récolteuse, pallox, ...)

- Matériel de désherbage mécanique, thermique, gyrobroyeur,
- Petits matériels (pelles, binette,...)
- Chambre froide
- Station de lavage, table de conditionnement
- Balance, agrapheuse
- Stand de vente - quai
- Fourgons, camions
- Ordinateur et logiciels compta, facturation, étiquettes, etc., téléphone, bureau
- Et tout le petit matériel manuel : bêche, binette, pelle, etc.

La commercialisation :

Une des finalités de la production de légumes est la commercialisation soit en circuit court (vente à la ferme, sur les marchés physiques, par paniers) ou en circuit ½ long (directement en GMS, détaillant) ou en circuit long (expédition, centrales d'achat, grossistes...).

Quelque soit le circuit envisagé, le marché de légumes est concurrentiel.

La qualité des légumes vendus, l'étiquetage sont soumis à une réglementation stricte. Les références : http://www.fruits-et-legumes.net/veille_reglementaire/documents/dpnor10.pdf,

A noter que tout producteur de légume est redevable de taxe auprès de taxes parafiscales liées aux interprofession : <http://www.interfel.com/fr/la-reglementation/>

Il est indispensable avant de produire de connaître le circuit commercial auquel on souhaite s'adresser (quantités, qualité attendue, besoin en logistique).

Gestion de l'exploitation

Outre la production, la gestion du matériel, la commercialisation etc, le maraîcher doit prévoir du temps pour gérer son exploitation :

- enregistrements réglementaires et non réglementaires
- gestion des salariés s'il y en a
- facturation, gestion des commandes
- analyse des résultats comptables etc

Produire des plants:

La production de plant est soumise à déclaration auprès du GNIS : <http://www.gnis.fr/index/action/page/id/551>

Produire en bio :

Pour commercialiser ses produits en Agriculture Biologique, le maraîcher s'engage à :

- _ Respecter les principes de bonnes pratiques agricoles habituelles sur l'ensemble de l'exploitation.
- _ Respecter les cahiers des charges en vigueur relatifs aux modes de production biologique :
 - Règlement CE 834/2007 du 20/6/2007
 - Règlement CE 889/2008 du 5/9/2009

_ Notifier son activité en agriculture bio à l'Agence bio (en précisant avec quel organisme certificateur l'agriculteur contractualise) : 01 48 70 48 42 , www.agencebio.org , contact@agencebio.org

Par courrier à l'Agence Bio, 6 rue Lavoisier 93100 MONTREUIL-SOUS-BOIS

_ Soumettre son exploitation à un régime de contrôle effectué par l'organisme certificateur de son choix .

Conclusion :

Pour envisager la mise en œuvre d'une activité de production de légumes, il faut s'assurer de

- la qualification du porteur de projet
- la ressource en eau,
- la possibilité de construire des bâtiments et des serres (permis de construire ou autorisation de travaux)
- du(es) circuit(s) commercial(aux) : place sur le marché physique, accès adéquat pour développer la vente à la ferme, groupe de consommateurs intéressés par la vente en paniers, des magasins ou grossistes intéressés par les produits

Une fois acquis ces éléments, les autres paramètres sont à prendre en compte :

- main d'œuvre,

- matériels,
- électricité,
- réglementation vis à vis de l'exploitation : Zone Vulnérable, Zone inondable etc.
- réglementation vis-à-vis du système de production : AB, raisonné,
- réglementation vis-à-vis des productions et de leur commercialisation : la vente de plant de légumes, cotisation obligatoire de la section interprofessionnelle de certaines cultures (ex : oignon, pomme de terre ...), taxes parafiscales INTERFEL, etc.

Contacts conseillères légume :

Laurence ESPAGNACQ - Laurence.espagnacq@haute-garonne.chambagri.fr

Valérie GINOUX - Valerie.ginoux@haute-garonne.chambagri.fr

Service agronomie environnement, CDA 31, au MIN , BP93

146 avenue des Etats-Unis, 31200 Toulouse

Tél : 05.61.47.55.96 - Fax : 05.61.47.13.24

RECAPITULATIF		
LES PARCELLES		
	SMI (surface minimale d'installation)	
Cultures légumières de plein champ	4 ha	
Cultures maraîchères irriguées de plein air	0.8 ha	
Cultures sous abris froids (ou antigel)	0.5 ha	
Cultures sous serres chauffées	0.15 ha	
Cultures de petits fruits rouges (fraises, mûres, etc.)	3 ha	
Plantes aromatiques et médicinales	3 ha	
Autres		
Total		
	OUI / NON/Classement	Remarques
Zone vulnérable		
Zone inondable		
Zone Natura 2000		
Autres (N, NI, etc)		
LA MAIN D'OEUVRE	OUI / NON	Remarques
Type de formation agricole		
Type Expérience et durée		
L'EAU	OUI / NON	Remarques
Ressource (type, déclaration, autorisation)		
Quantité disponible		
L'ELECTRICITE	OUI / NON	Remarques
BATIMENTS* Types et surfaces :	OUI/NON	Remarques (Autorisation, permis)
Abriter les matériels		
Stockage légumes de conservation		
Stocker l'emballage, les intrants		
Eau potable		
Lavage, conditionnement, préparation		
Quai		
Local de vente		
Bureaux		
Salle de repas - Sanitaires		
SERRES ET ABRIS Froids* Types et surface :	OUI/NON	Remarques (Autorisation, permis)

MATERIELS*	OUI/NON	Remarques
Tracteur(s) et / ou motoculteur		
Outils de travail du sol (à adapter à la structure du sol et au type de culture : cover crop, cultivateur, vibroculteur, butteuse, rotobêche, cultirateur, etc.)		
Epandeur d'engrais, épandeur de fumier		
Matériels irrigation (pompe, filtration, distribution aspersion serre et plein champ, goutte à goutte)		
Motteuse, tables chauffantes		
Remorque et / ou brouette – chariots et /ou bennette		
Pulvérisateur – atomiseur à dos		
Semoir – planteuse		
Matériel spécifique de récolte (souleveuse, récolteuse, pallox, ...)		
Matériel de désherbage mécanique, thermique, gyrobroyeur,		
Petits matériels (pelles, binette,...)		
Chambre froide		
Balance, agrapheuse		
Stand de vente - quai		
Fourgons, camions		
Ordinateur et logiciels compta, facturation, étiquettes, etc., téléphone, bureau		
Label AB	OUI/NON	Remarques
Certification		
Produire des plants	OUI/NON	Remarques
Déclarations GNIS		
COMMERCIALISATION		Remarques
Type de débouchés :		
circuits courts (paniers, vente à la ferme, marchés physique etc.)		
demi – gros		
gros		

* : les structures, matériels, serres et abris ne sont pas tous indispensables. Cela variera selon les surfaces, types de sol, circuit commercial, etc.