



## **La production de légumes : Les aménagements, équipements nécessaires**

Le 7 janvier 2013

## Les parcelles :

Les surfaces minimales d'installation (SMI) 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,

|   | 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                               |

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 ou avoir une expérience solide du métier**

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 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 à la DDT.

**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, 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.

**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 : cultirateur, etc.)
- Remorque et / ou brouette – chariots
- Pulvérisateur
- Semoir – planteuse
- Matériel spécifique de récolte (souleveuse, récolteuse...)
- Matériel de désherbage mécanique, thermique
- Petits matériels (pelles, binette,...)
- Balance
- Stand de vente - quai
- Fourgons

## 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.

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

## 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)
- d'avoir un circuit commercial : 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 :

Laurence ESPAGNACQ – [Laurence.espagnacq@haute-garonne.chambagri.fr](mailto:Laurence.espagnacq@haute-garonne.chambagri.fr)

Valérie Ginoux - [Valerie.ginoux@haute-garonne.chambagri.fr](mailto: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