



Les
Maraîchers
de Franche-Comté

Si vous ne connaissez pas les maraîchers de votre secteur et que vous souhaitez être mis en relation avec eux, n'hésitez pas à nous solliciter.

Chambre Régionale d'Agriculture
Valparc - Espace Valentin Est
25048 Besançon Cedex
Tel : 03.81.54.71.71
Fax : 03.81.54.71.54

Mail : accueil@franche-comte.chambagri.fr

INTERBIO
Valparc - Espace Valentin Est
25048 Besançon Cedex
Tel : 03.81.54.71.72
Fax : 03.81.54.71.54

Mail : interbio@franche-comte.chambagri.fr



Les
Maraîchers
de Franche-Comté

Fraiiiiiii devant !



...Pour la fraîcheur

Une récolte et une livraison dans la foulée

Le maraîcher récolte la quantité appropriée par rapport à vos besoins, garant d'un produit d'une fraîcheur incomparable. Un légume livré dans la journée, qui a été produit dans un rayon de moins de 100 km sera toujours plus frais que son équivalent produit à 1000 km.

...Pour la qualité

Des produits frais cuisinés sur place

Connaître leur provenance permet de savoir comment les produits ont été cultivés et donc d'adapter la cuisine pour en exprimer le meilleur. Le cuisinier peut ainsi s'appropriier les matières premières avec lesquelles il travaille.

...Pour le consommateur

Une meilleure saveur

Les produits cultivés en saison sont gustativement meilleurs et apportent plus de satisfaction aux convives. La diversité des productions disponibles à chaque saison permet de découvrir et d'apprécier une large palette de goûts.



...Pour le producteur et la collectivité

Une relation en direct

Le fonctionnement en direct permet d'instaurer une relation de confiance plus équitable et une meilleure compréhension des différents métiers ainsi que de leurs contraintes mutuelles. De plus, en fonction des aléas de production et de commande, cette relation permettra d'ajuster en toute sérénité les volumes échangés.



...Pour la Franche-Comté

Des emplois locaux

Le développement des filières pour la restauration collective génère l'installation de nouveaux producteurs, ainsi que des emplois transversaux dans la transformation, la logistique et l'organisation.



...Pour la terre

Un circuit plus court

Aujourd'hui les aliments que nous mangeons ont pour la plupart parcouru plusieurs milliers de kilomètres. Les déplacements sont générateurs de gaz à effet de serre, il est donc souhaitable de travailler à la réduction des pollutions et donc des distances de distribution de nos produits alimentaires. De plus, cultiver en saison réduit la dépense énergétique.

Ce document a pour objectif de faciliter les commandes entre les restaurations collectives et les maraîchers de Franche-Comté.

Tout en respectant la saisonnalité et malgré les conditions climatiques de Franche-Comté une large gamme de produits frais est disponible. Cependant, les maraîchers sont soumis à de nombreuses contraintes de production (gestion des rotations culturales, aléas climatiques, ...), mais aussi de commercialisation. Ainsi, afin de mieux s'organiser, à la fois du côté des maraîchers et du côté des gestionnaires, il est indispensable de planifier les commandes de fruits et légumes sur l'année pour que le producteur puisse de son côté anticiper la commande de ses plants et de ses graines, le semis, la plantation et la récolte.

Ci-contre, un aperçu du calendrier de production que pourra vous fournir le (ou les) maraîcher(s) de votre secteur dans l'objectif de développer les fruits et légumes locaux (dont les bio) dans votre cuisine.

Je sème, plante et récolte selon vos besoins **contactez-moi !**

Fruits ou légumes	BIO	Jan	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
Pomme de terre													
Carottes primeur													
Carottes d'hiver													
Tomates													

UN CALENDRIER VOUS SERA FOURNI PAR LES MARAÎCHERS POUR PLANIFIER VOS COMMANDES ET VOS LIVRAISONS SUR L'ANNÉE

Mes coordonnées :
Mr Dupont Benoît
Les serres du village 25000 Par-la
03 81 80 79 78 benoit@net.fr

WD = Démarrage de la culture (semis ou plantation)
L = Livraison

Les Maraîchers de Franche-Comté



Le Grenelle de l'Environnement s'est donné comme objectif de tripler les surfaces en agriculture biologique entre 2006 et 2012. Pour y contribuer, l'État incite ses services de restauration collective et ceux des établissements publics sous sa tutelle à atteindre 20% d'approvisionnement en denrées bio d'ici 2012.

Une partie des maraîchers de Franche-Comté est certifiée en agriculture biologique, mode de production qui respecte un cahier des charges contrôlé. Si vous souhaitez plus précisément travailler avec eux, appelez INTERBIO (coordonnées au dos).