

Forum Approvisionnements Locaux dont Bio de la Restauration Collective
Valdoie - 05/12/12 – Antoine NEY

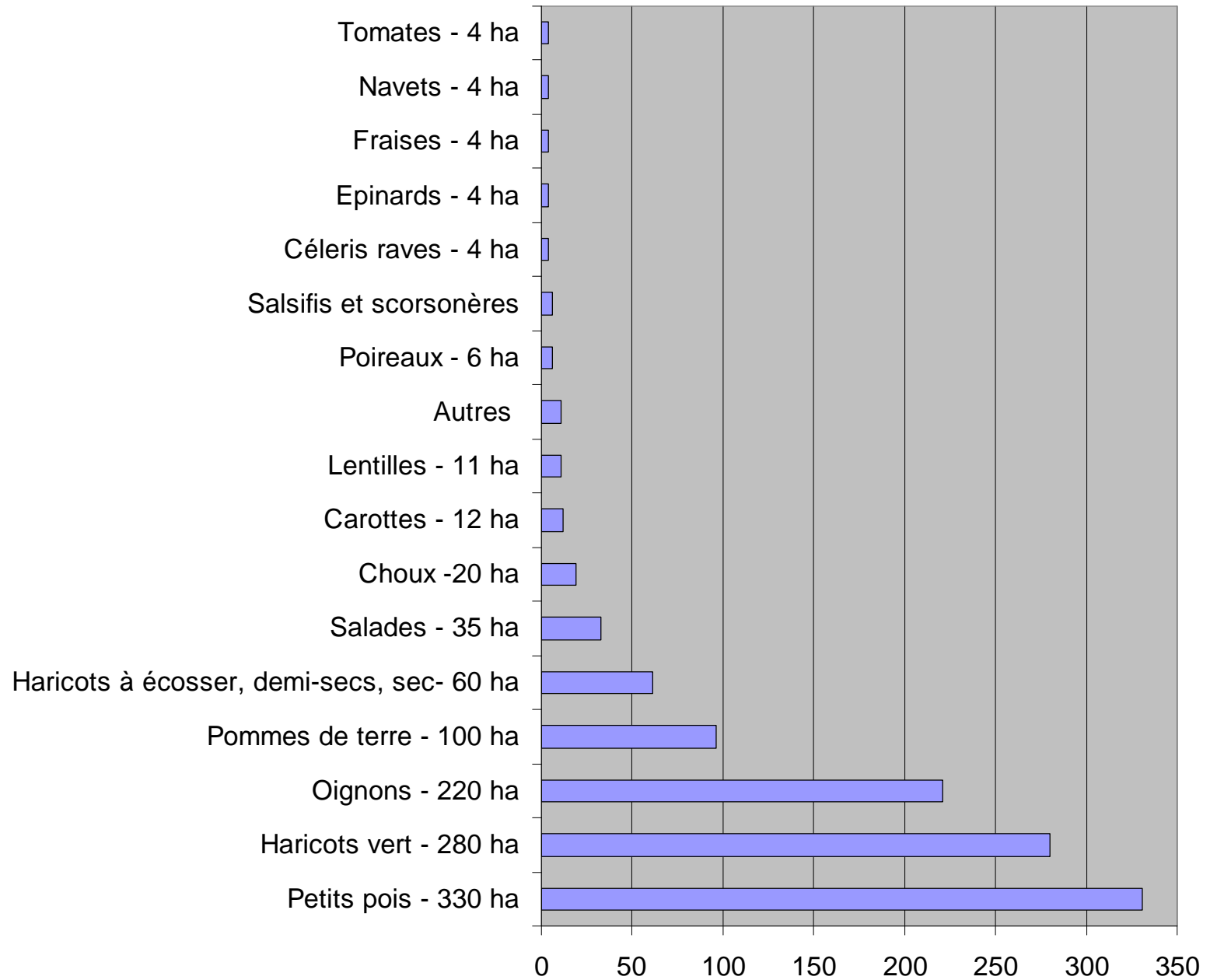
Légumes

TERRES d'AVENIR

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
FRANCHE-COMTÉ



Surface cultivée en Franche-Comté en 2011 (Agreste)



Une tradition légumière...



- Environ 150 producteurs (hors Val Union)

...articulée autour de deux axes

- La production maraîchère des ceintures vertes des villes
- La production de légumes de plein champ dans deux zones traditionnelles : Finage dolois, Nord Franche-Comté

Val Union, Syndicat des maraîchers de la ceinture verte de Besançon, Champcomtoise

Différents systèmes de production...



Maraîchage, Plein champ, Horticulture

Productions, Volumes, Disponibilités, Saisonnalité, Commercialisation

... Et circuits de commercialisation

Vente directe, détail, cueillette,

GMS, grossiste

Transformateurs

Saisonnalité



Climat
Type de sol

Moyens
de
production

- Saisonnalité de production
- Saisonnalité des disponibilités
- Saisonnalité des dispo pour restaurations collectives

Stockage
Conservation

Volume / marché

Calendrier de production

Calendrier de production : Exemple



	Plantation ou semis	Récolte
AUBERGINE	avril à mai	août à novembre
BETTERAVE ROUGE	avril	août à novembre
CAROTTE	mars à juin	juillet à novembre
CAROTTE	septembre octobre	mars avril
CELERI RAVE	avril	septembre à novembre
CHOU	mars à juin	juin à janvier
CONCOMBRE	mars à juin	juin à octobre
COURGETTE	mars à juin	mai à octobre
OIGNON BLANC	mars avril	mai à juillet
POIREAU	juin juillet	septembre à janvier
POTIRON	mai	septembre octobre
RADIS	octobre à décembre	janvier à mars
TOMATE	avril à juin	juin à novembre

Importance de la commande

Forum Approvisionnements Restauration Collective – 05/12/12 – A. NEY

Saisonnalité : Conservation



- Légumes racines

Betterave Rouge, Pomme de terre, Céleri, Carotte, Navet

- Choux, Oignons, Potirons, Potimarron

- Pomme, poire

Rq : - 1kg de pommes locales mangées en avril : 0,15 g de CO2
- 1kg de pommes du Chili (bateau) : 0,55 kg de CO2

Saisonnalité : disponibilités



	J	F	M	A	M	JU	JUI	AO	S	O	N	D
AUBERGINE							■	■	■	■		
BATAVIA			■	■	■	■	■	■	■	■		
BETTERAVE ROUGE							■	■	■	■	■	
CAROTTE						■	■	■	■	■	■	■
CELERI RAVE	■								■	■	■	■
CHOU ROUGE								■	■	■	■	■
CHOU BLANC	■	■					■	■	■	■	■	■
CHOU FRISE									■	■	■	■
CONCOMBRE						■	■	■	■			
COURGE	■	■								■	■	■
COURGETTE							■	■	■	■		
FEUILLE DE CHÊNE / LAITUE			■	■	■	■	■	■	■	■		
HARICOTS VERTS							■	■	■	■		
MACHE										■	■	■
NAVET	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■
OIGNON	■	■	■				■	■	■	■	■	■
POIREAU							■	■	■	■	■	■
POIVRON							■	■	■	■	■	■
TOMATE							■	■	■	■	■	■