Rapport synthétique d'exécution du projet

PEI émergence : Inter'Leg : Accompagner la structuration de la filière légumineuses à graines à destination de l'alimentation humaine en Nouvelle-Aquitaine

Rappel des enjeux et objectifs

L'objectif du projet InterLeg est de cibler deux territoires et d'y lancer un travail de structuration de filière. Cette première année d'émergence, a permis d'une part de former un groupe "filière" et d'y déterminer les différentes étapes de la structuration, et d'autre part de réaliser un premier test de production de légumineuses à graines à destination de l'alimentation humaine.

Les deux territoires pilotes sont les Landes et la Charente. Pour cette phase d'émergence, on a travaillé sur le débouché restauration collective, particulièrement en demande sur les territoires concernés.

Pour chaque territoire les objectifs étaient les suivants :

-Créer un groupe pilote qui construira la structuration de filière à moyen terme

-Définir de manière collective les étapes à mettre en place pour répondre aux besoins des différents maillons de la filière.

-Tester la production d'une ou plusieurs espèces de légumineuses complémentaires entre ces deux territoires et de susciter l'intérêt de l'aval notamment en faisant un focus sur la restauration collective.

Actions mises en oeuvre

<u>Action 1 : Coordination générale du projet</u>

1.1) Coordination du projet

Une coordination a été réalisée à l'échelle régionale, afin d'harmoniser la méthode, de s'assurer de la complémentarité des travaux, de favoriser l'interconnaissance, et de faire le lien avec d'autres projets de structuration de filière en France.

Cette coordination a permis de faire le lien et la mise en cohérence entre les différentes actions du projet, ainsi qu'entre le projet et les acteurs intéressés par le sujet en Nouvelle-Aquitaine. Dans le cadre de cette coordination, un copil de lancement a été organisé le 16 novembre 2022, et un copil de clôture a été organisé le 6 novembre 2023.

1.2) Mobilisation de la filière

La mobilisation de la filière a permis de faire le lien avec les acteurs rencontrés au fur et à mesure de la démarche, et de mieux connaître les acteurs de la filière dans l'objectif de les mobiliser autour de la démarche collective en cours de construction.

→ Ainsi, des entretiens individuels de différents maillons de la filière ont été réalisés en Charente et dans les Landes, par les chambres d'agricultures départementales et la CRANA.

	Charente	Landes
Enquêtes amont	-SAS Les Fermes de Chassagne -Océalia	-SICA Bio Pays Landais
Enquêtes aval	-Ville d'Angoulême -AGAPE 16 (groupement d'achat des établissements publics de la Charente) -Département de la Charente	-Unité Collective de Restauration (UCR) – CHU de Dax -Agrilocal 40 -La Culinaire (structure de restauration collective)

Ces enquêtes ont permis de mieux appréhender les modes de fonctionnement des partenaires, leurs freins, ainsi que leurs besoins. Il en est ressorti une demande générale pour un cadre régional pour travailler sur la structuration de la filière.

→ Les partenaires du projet ont également participé à des événements locaux pour aller à la rencontre des acteurs de la filière et parler du projet.

La CRANA a participé aux rencontres professionnelles de la restauration collective bio, locale et de qualité, le 23 novembre 2022, ce qui a permis de rencontrer des acteurs locaux.

La Chambre d'agriculture de la Charente a participé aux Rencontres de la restauration collective de Grand Cognac le mercredi 11 octobre 2023 à Bourg-Charente. Elle avait un stand de présentation de l'action.

→ Au fur et à mesure des entretiens et des rencontres, les contacts ont été centralisés dans un document commun, afin de faciliter la prise de contact et la connaissance de la filière.

Action 2 : Mise en culture de légumineuses pour l'alimentation humaine - CDA

En Charente et dans les Landes, des parcelles seront installées, elles permettront de tester la faisabilité de ces espèces dans différents contextes pédoclimatiques.
Afin de créer de la complémentarité, les territoires tests souhaitent travailler les espèces suivantes :

	Charente	Landes
Espèces	Lentilles (4 variétés), pois chiches (4 variétés)	Haricots (3 variétés de rouges et 2 de blancs testées)

Les Chambres d'agriculture des Landes et de la Charente ont été accompagnées sur la partie technique, mise en culture aux champs, par Terres Inovia et les coopératives agricoles partenaires du projet, afin de valider les espèces fléchées, les variétés et adopter un itinéraire technique correspondant au mieux aux conditions locales.

Une réunion en visio avec Terres Inovia a permis de répondre à nos interrogations sur ces cultures (itinéraire technique) et sur les protocoles de suivi de culture proposés par les experts Terres Inovia. Le protocole utilisé pour le projet Inter'Leg est celui qui avait également été utilisé dans le cadre du projet national Cap Protéines. AInsi pour chaque parcelle, 3 visites ont été réalisées : post-implantation, floraison et récolte.
Terres Inovia n'a pas d'expertise sur les haricots secs, ils n'ont donc pas pu nous accompagner directement, mais la méthodologie du protocole de l'observatoire agronomique a pu être adaptée aux haricots secs.

Action 2.1 - Vitrine variétale en lentilles (16) :

Implantation de la parcelle de lentille avec 4 variétés en Charente

La parcelle accueillant l'essai a été sélectionnée selon son type de sol, historique de rotation (sensibilité aux pathogènes, délai de retour de la culture de lentille), sans flore adventice difficile qui risquerait un déclassement de la récolte.

Le choix des 4 variétés (Rosana, Clara, Flora et Anicia) s'est fait en fonction de leur potentiel de production, adaptabilité au contexte pédo-climatique de la Charente, disponibilité des semences, type variétal : lentille verte, blonde ou corail.

Trois types variétaux ont été testés car leurs saveurs sont différentes. La lentille s'apprécie chaude ou froide, cuisinée en salade, velouté, galette ou boulette végétale, purée, ragoût, petit salé, poêlée … La lentille verte, à la peau fine et à la saveur délicate, est la plus courante. La lentille corail avec sa teinte orangée et son goût légèrement sucré cuit plus rapidement mais est plus fragile. La lentille blonde, de gabarit plus grand, est plus moelleuse et légèrement plus sucrée que la lentille verte.

Le nombre de variétés commercialisées est restreint en lentille. Par exemple, la variété de référence en lentille verte, Anicia, a été inscrite en 1966. Le renouvellement des variétés de lentille est limité et les nouvelles variétés peinent à détroner les références. Cette vitrine a permis de vérifier l'adaptabilité de 4 variétés et 3 types en Charente.

Des analyses ont été faites lors du développement de la culture de lentille du semis à la récolte. 3 visites d'observation ont été réalisées au cours du cycle de la culture : post-implantation, début floraison et en fin de cycle afin d'étudier le comportement des différentes variétés ainsi que leur potentiel de production.

Notations réalisées en cours de culture :

- peuplement : aptitude de la variété à lever de manière homogène et selon un objectif de densité de levée
- longueur des racines : aptitude de la variété à pouvoir explorer le sol et accéder aux nutriments et à l'eau nécessaire à son développement
- présence de nodosité : aptitude de la variété à fixer de l'azote atmosphérique et être autonome en azote
- hauteur des plantes : faciliter la récolte
- verse : tenue des plantes et faciliter la récolte

- enherbement : aptitude de la variété à couvrir le sol, étouffer les adventices en complémentarité avec une stratégie de protection
- ravageur (maladie aérienne, racinaire, gibier, insecte …) : aptitude de la variété à tolérer les attaques de ravageur en complémentarité avec une stratégie de protection
- hauteur de la première gousse : faciliter et optimiser la récolte
- composante de rendement : nombre d'étages de gousses sur la tige principale / nombre de gousses par plante
- récolte : rendement aux normes, humidité des grains, PMG (poids mille grains)

Toutes les variétés semblent intéressantes dans cette vitrine de par leur potentiel de production, leurs caractéristiques morphologiques et gustatives. La lentille corail Rosana a exprimé le meilleur rendement, suivie par la lentille blonde Flora. Les deux lentilles vertes suivent de près avec un avantage pour Anicia. Ces aptitudes devront être confortées lors d'autres essais pluriannuels en fonction de différentes conditions climatiques, parcelles, types de sol, variétés, itinéraires techniques, problématiques, débouchés, prix de vente …
Le choix d'un type de lentille (verte, corail, blonde) dépendra des débouchés et des contrats en amont de l'implantation.

Cette vitrine a également servi de support lors de la visite du 2 juin 2023 pour faire découvrir la lentille aux acteurs de la filière de l'amont à l'aval ainsi que les atouts et les contraintes de cette culture d'un point de vue agricole, technique, logistique …

Action 2.2 - Vitrine variétale en pois chiche (16) :

Implantation de la parcelle de pois chiche avec 4 variétés en Charente

La parcelle accueillant l'essai a été sélectionnée selon son type de sol, historique de rotation, sans flore adventice difficile qui risquerait un déclassement de la récolte.

Le choix des 4 variétés (Twist, Eldorado, Badil et Elixir) s'est fait en fonction de leur potentiel de production, adaptabilité au contexte pédo-climatique de la Charente et disponibilité des semences.

Le nombre de variétés commercialisées est restreint en pois chiche. Par exemple, la variété de référence Twist a été inscrite en 1991. Le renouvellement des variétés de pois chiche est limité et les nouvelles variétés peinent à détroner les références. Cette vitrine a permis de vérifier l'adaptabilité de 4 variétés en Charente.

Cette vitrine a permis d'observer le développement de la culture du pois chiche du semis à la récolte. 3 visites d'observation ont été réalisées au cours du cycle de la culture :

post-implantation, début floraison et en fin de cycle afin d'étudier le comportement des différentes variétés ainsi que leur potentiel de production.
Notations réalisées en cours de culture :

- peuplement : aptitude de la variété à lever de manière homogène et selon un objectif de densité de levée
- longueur des racines : aptitude de la variété à pouvoir explorer le sol et accéder aux nutriments et à l'eau nécessaire à son développement
- présence de nodosité : aptitude de la variété à fixer de l'azote atmosphérique et être autonome en azote
- hauteur des plantes : faciliter la récolte
- verse : tenue des plantes et faciliter la récolte
- enherbement : aptitude de la variété à couvrir le sol, étouffer les adventices en complémentarité avec une stratégie de protection
- ravageur (maladie aérienne, gibier, insecte …) : aptitude de la variété à tolérer les attaques de ravageur en complémentarité avec une stratégie de protection
- hauteur de la première gousse : faciliter et optimiser la récolte
- composante de rendement : nombre de tiges par plante / nombre d'étages de gousses sur la tige principale / nombre de gousses par plante
- récolte : rendement aux normes, humidité des grains, PMG (poids mille grains)

Deux variétés semblent intéressantes dans cette vitrine, Twist et Elixir, de par leur potentiel de production et leurs caractéristiques morphologiques. Ces aptitudes devront être confortées lors d'autres essais pluriannuels : en fonction de différentes conditions climatiques, parcelles, types de sol, variétés, itinéraires techniques, problématiques, débouchés, prix de vente …

Action 2.3 - Vitrine variétale en Haricots secs (40) :

Pour mettre en place l'essai, il a fallu identifier un agriculteur motivé, disponible pour assurer les travaux, disposant de matériel adapté (semoir monograine à 45 cm) et d'une parcelle libre dans la fenêtre de semis (fin mai). La parcelle d'environ un hectare est située à Tartas, dans la petite région du « Marsan », dans le Sud-Landes. Le type de sol est un brunisol, sablo-limoneux. Le précédent cultural était un maïs bio dont les résidus ont été enfouis, sans semis d'interculture. Avant le semis, la parcelle a été labourée à 25cm de profondeur et il y a eu un passage de vibroculteur.
L'historique de la parcelle peut expliquer la pression assez élevée en adventices que nous avons constatée dans l'essai.

La société ID-Grain a orienté le choix variétal vers celles qui lui paraissaient les mieux adaptées au contexte pédo-climatique local. Il s'est porté sur trois variétés rouges (Rampart, Epic, Idg10003) et deux blanches (Merlin, Idg 10915), dont une de chaque type était encore sous numéro.

Caractéristiques	Merlin : B1	Idg 10915 : B2	Rampart : R1	Idg 10003 : R2	Epic : R3
Hauteur de la plante	Moyenne	Moyenne	Moyenne à haute	Moyenne à haute	Moyenne à haute
Précocité de floraison	mi-précoce	Mi-précoce	Mi-précoce	Mi-précoce	Mi-précoce
Précocité à maturité	mi-précoce	Précoce – Mi-précoce	Mi-précoce	Mi-précoce	Mi-précoce
Productivité	**Bonne à très bonne**	**Très bonne**	Bonne	**Bonne à très bonne**	Bonne

Cette vitrine a permis d'observer le développement de la culture du haricot sec du semis à la récolte. Comme il s'agissait du premier essai de ce type mené par la Chambre d'agriculture, nous avons multiplié les visites d'observation. Pour la même raison, le protocole a été adapté en fonction de la pertinence des observations réalisées.

Notations réalisées en cours de culture :

- peuplement : aptitude de la variété à lever de manière homogène et selon un objectif de densité de levée
- longueur des racines : aptitude de la variété à pouvoir explorer le sol et accéder aux nutriments et à l'eau nécessaire à son développement.
- présence de nodosité : aptitude de la variété à fixer de l'azote atmosphérique et être autonome en azote
- hauteur des plantes : faciliter la récolte
- verse : tenue des plantes et faciliter la récolte
- enherbement : aptitude de la variété à couvrir le sol, étouffer les adventices en complémentarité avec une stratégie de protection
- ravageur (maladie aérienne, gibier, insecte …) : aptitude de la variété à tolérer les attaques de ravageur en complémentarité avec une stratégie de protection
- récolte : rendement brut

Même si les rendements (15 q/ha en moyenne) sont un peu décevants par rapport au potentiel théorique (15-40 q/ha), cet essai nous a permis d'affiner le protocole d'observation et la conduite de la culture. Les deux variétés sous numéro confirment leur intérêt. Le problème majeur dans cet essai aura été la gestion des adventices. Les variétés rouges, plus précoces et avec un plus fort développement foliaire, couvrent plus rapidement le sol et permettent une meilleure maîtrise relative de ces dernières.

Des travaux sont à poursuivre sur :

- l'implantation (écartement entre les lignes et sur la ligne)
- Une meilleure maîtrise des adventices par des moyens mécaniques
- la gestion de l'irrigation
- la gestion de la fertilisation
- le stade de récolte
-

<u>Action 3 : Préparation de la structuration de filière - CRANA</u>

Afin de préparer la structuration de filière, plusieurs ateliers méthodologiques ont été organisés.

1/ Atelier méthodologie : comment structurer une filière locale ?

4 janvier 2023 en visio, animation CRANA et CA 40, l'ordre du jour traité étant le suivant :

- Retour sur les entretiens réalisés et sur les éléments qui en sont ressortis
- Apports méthodologiques : construction d'une cartographie de filière
- Partage d'expérience : Marie Fetiveau, Parc Naturel Régional du Perche - Structuration d'une filière de légumes secs.
- Calage de la méthodologie d'organisation des ateliers thématiques

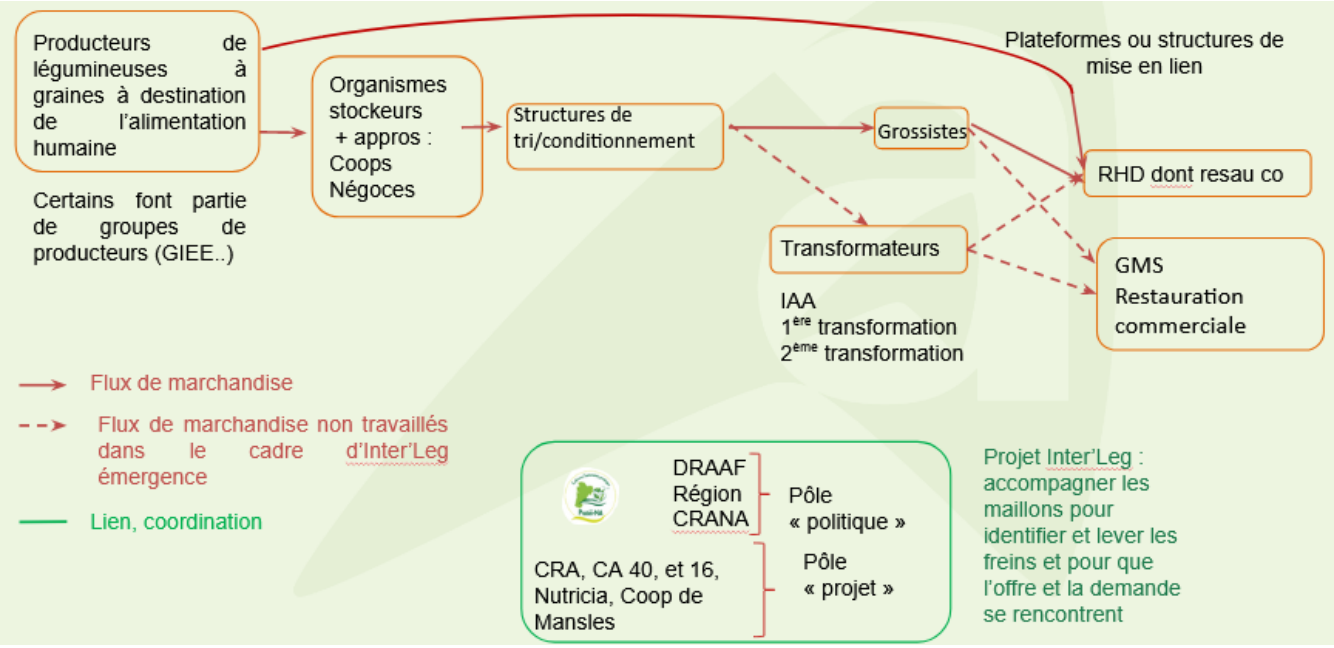


Image : cartographie de la filière

2/ Ateliers thématiques concernant les freins principaux à lever :

Journée du 22 mars 2023, à la Chambre Régionale de Nouvelle-Aquitaine, Bordeaux.

Introduction de la journée par Marie Hélène Cazaubon, présidente de la CA40

Pour chaque atelier, la méthodologie employée a été la suivante : on a demandé à quelques acteurs des filières particulièrement concernés par le sujet de témoigner sur leur métier et leur vision. Ces présentations ont permis de partir du concret des structures. Puis l'on a travaillé avec des séquences post-it sur les freins/leviers, sur des idées d'actions collectives à mettre en œuvre puis sur la priorisation de ces actions.

- **Atelier production et collecte** : comment assurer un rendement plus régulier et gérer les stocks ?

Témoignages : Coopérative de Mansle et ID Grains.

Suite aux échanges, les participants ont jugés comme prioritaires les actions suivantes :

→ Travailler sur la génétique et la production de semences, construire un réseau d'essais variétaux

→ Monter en compétence sur ces cultures (partage d'expérience, expérimentations)

→ Accompagner les conseillers et les agriculteurs

- **Atelier commercialisation** en restauration collective : Comment accompagner les acheteurs publics et l'amont à plus d'approvisionnement local ?

Témoignages : Coop de Mansle, Sysco (grossiste), GARA (Groupement Alimentaire Région Aquitaine)

Suite aux échanges, les participants ont jugés comme prioritaires les actions suivantes :

→ Cartographier les acteurs : lister les acteurs, les qualifier, organiser des réunions d'interconnaissance entre les différents acteurs

→Identifier les besoins pour le secteur aval

→Travailler sur la contractualisation tripartite (identifier les points de blocage et proposer des leviers, réaliser un guide pour accompagner les acteurs économiques à la rédaction de contrats tripartites). En effet, les participants à cet ateliers (coopératives, grossiste, acheteurs publics) ont pris conscience du fait qu'ils connaissent assez peu le fonctionnement et les exigences qualité/ logistique des autres. Ils ont également acté la nécessité de travailler avec des grossistes pour massifier la consommation et distribution des légumineuses via leur force logistique qui est le cœur de leur métier.

- **Atelier valorisation : Du champ à l'assiette,** comment travailler les légumes secs en restauration collective ?

Témoignages : Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine et PETR Pays Landes Nature Côte d'Argent

Suite aux échanges, les participants ont jugés comme prioritaires les actions suivantes :

→ Revaloriser le métier de chef en restauration collective

→Valoriser l'offre de formation à destination des cuisiniers existante et développer le suivi post-formation

→Identifier les acteurs et outils de la 1ère transformation, créer un guide sur les avantages et inconvénients des différentes gammes de la 1ère transformation (surgelés vs conserves vs 4ème gamme), et travailler avec ces acteurs sur l'amélioration de la digestion des produits.

- **Atelier communication et pédagogie :** quels outils mettre en place et pour quel public?

Suite aux échanges, les participants ont jugés comme prioritaires les actions suivantes :

→ Réaliser une mallette pédagogique pour le primaire (jeux, exercices et liste de fermes qui accueillent du scolaire et produisent des légumineuses)

→ Réaliser une campagne de communication grand public

→ Rendre les plats plus attractifs (valoriser l'image des légumineuses dans les cantines)

Action 4 : Valorisation des parcelles de production et des ateliers

Action 4.1 - 02/06/23 - Journée Inter'leg à la Coopérative de Mansle (16) :

Une trentaine de participants de l'amont, de l'aval et d'organismes de développement et d'accompagnement de la filière, ont pu échanger sur l'intégration de légumineuses dans la restauration collective.

Une table ronde avec Morgan Kerjean de Démograins, Hélène Lesnard d'Episaveur et Hervé Saint-Hilaire de l'AGAPE 16 - ACENA a permis de relever les avantages et points de blocage à l'intégration de légumineuses.

- Avantages :
    - intérêts agronomiques
    - intérêts nutritionnels
    - lentille et pois chiche cultivés et collectés sur quasiment tout l'ex-Poitou-Charentes
    - développement des surfaces en pois chiche sur le territoire
    - demande importante en lentille
    - possibilité de contrat triennal avec les acheteurs pour stabiliser le marché
    - société de triage disponible en Charente
    - débouché : grossistes et conserveurs
    - augmentation de la demande de produits d'origine locale, de label sur le marché public
- Points de blocage :
    - production et surface limitées en lentille ces dernières années
    - demande moins présente en pois chiche
    - pas de fournisseurs régionaux référencés auprès d'Episaveur
    - labellisation et produit local pour répondre à la demande des marchés publics
    - pas encore de signe officiel de qualité local pour la lentille et le pois chiche : tout est à construire

Une présentation de la vitrine avec 4 variétés de lentilles a été réalisée sur la parcelle concernée afin de faire découvrir aux participants cette culture, ses atouts agronomiques, son cycle de développement et les premiers résultats. Ils ont pu voir et toucher les plantes de lentille et de pois chiche, échanger avec des producteurs et des organismes stockeurs sur les avantages et les difficultés rencontrés pour cultiver ces deux cultures.

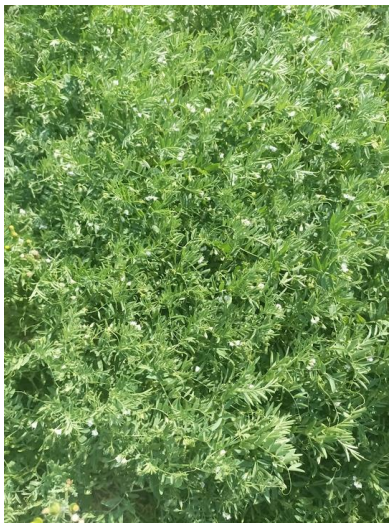
Enfin, les participants ont pu visiter la Coop de Mansle. La visite a permis aux participants de mieux connaître les métiers et le fonctionnement de la coopérative. Les échanges ont notamment mis en avant le fait qu'une diversification de la production nécessite des investissements dans des silos supplémentaires, ainsi qu'une logistique spécifique.

Enfin, des rencontres BtoB ont eu lieu entre vendeurs et acheteurs. 5 structures ont participé : 3 vendeurs et 2 acheteurs.

Photos de la journée Inter'Leg en Charente le 2 juin 2023

Présentation du projet

Table ronde avec l'Agape 16 et Démograins



Visite parcelle lentille

Pois chiche

Visite parcelle de lentille

Visite de la Coop de Mansle

<u>Action 4.2 - 29/08/23 - Journée Inter'leg à Maïsadour à Begaar (40) :</u>

La journée terrain dans les landes était prévue le 29/08/23. Elle a dû être annulée, faute d'avoir trouvé son public. En effet, le public ciblé, l'aval de la filière, était déjà mobilisé à la

même date sur le Salon ACCOT, organisé par l'ACENA et l'ACCOT Gironde au lycée hôtelier de Gascogne à Talence (33).

Les partenaires de la parcelle d'essai (Nutricia - Gpe Maïsadour, ID-Grain et la Chambre d'Agriculture des Landes) se sont toutefois retrouvés au champ pour échanger sur les aspects techniques de l'essai et la mise en œuvre de la récolte.

Action 4.3 - 23/10/23 - Journée Inter'leg à Maïsadour à Haut-Mauco(40) :

Suite à cette annulation, la journée landes a été reportée au 23 Octobre et a pu réunir une trentaine de représentants de la filière (agriculteurs, conseillers, instituts, collecte, grossistes, acheteurs, administration,...).

Après une introduction par Marie-Hélène CAZAUBON, Présidente de la Chambre d'agriculture des Landes, les participants se sont présentés.

Céline KARASINSKI a ensuite rappelé le contexte du projet PEI Emergence Interleg et les étapes de sa mise en oeuvre en 2023.

Damien CASTERAA (Maïsadour-Nutricia) et Stephan PLAS (CA40) ont ensuite présenté l'essai réalisé en Haricot sec sur une parcelle à Tartas.
Il a été rappelé les principales conclusions :

- des rendements (15 q/ha en moyenne) un peu décevants par rapport au potentiel théorique (15-40 q/ha),
- Mise au point du protocole d'observation et de la conduite de la culture.
- Intérêt des deux variétés sous numéro
- Problème de la gestion des adventices, les variétés rouges, plus couvrantes, permettant une meilleure maîtrise relative de ces dernières.

Les principales questions ont porté sur :

- la récolte : moissonneuse avec barre de coupe FLEX et vitesse de battage au minimum. Du fait du fort enherbement, le produit était relativement sale,

- sa valorisation : faute d'un outil local de tri adapté au Haricot sec, graine très fragile, elle ne pourra pas être utilisée,
- l'intérêt de mener des essais en conditions réelles : cet essai, conduit sur une exploitation agricole, a été confronté aux aléas météorologiques et de disponibilité du matériel et de l'agriculteur. M Arnaud TACHON, agriculteur, insiste sur la représentativité de tels essais par rapport à des essais en station, menés avec des contraintes réduites. Stéphan PLAS rappelle qu'ils sont toutefois difficiles à mettre en oeuvre car l'indemnisation de l'agriculteur (perte en regard d'une culture de rapport, mobilisation de moyens humains et matériels pour la mise en place et l'entretien de l'essai, achats d'intrants,...) est rarement possible dans le cadre de projets. Les producteurs ne comprennent pas pourquoi ils doivent supporter seuls ces coûts supplémentaires pour des expérimentations dont les résultats profiteront à tous.

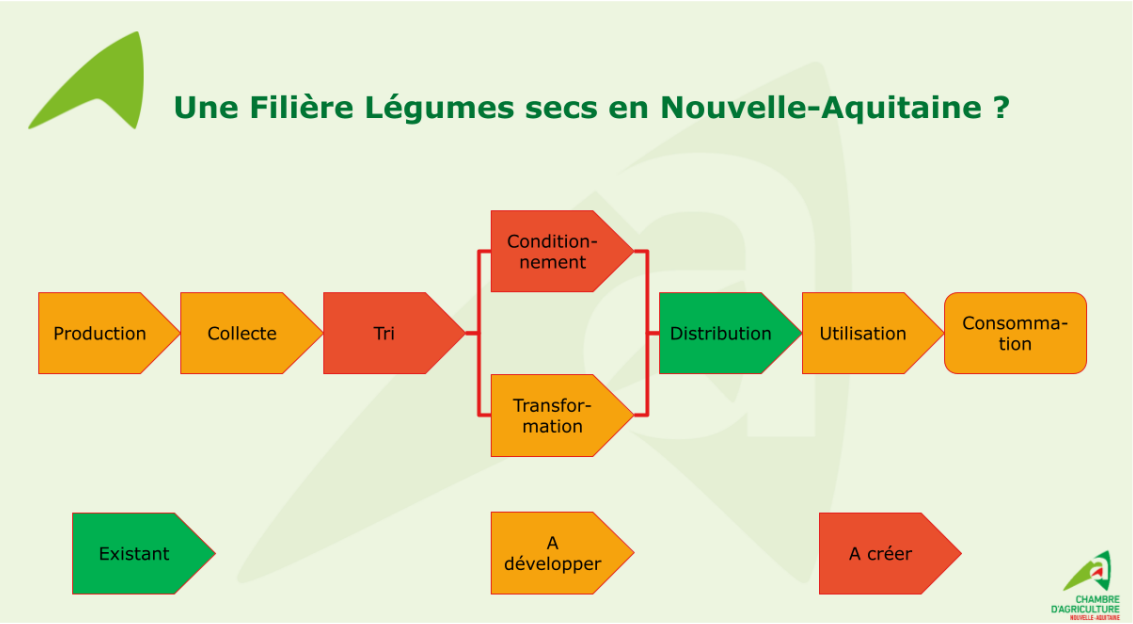
Le témoignage de Damien PAULHAC (ID-Grain), enregistré lors de la rencontre bord champ du 29 Août, a ensuite été projeté.

La réunion s'est poursuivie par une table ronde à laquelle ont participé Elsa TAYAC (ELIOR), Agnès MATHERON (SYSCO France), Sylvain LEGEAY (SYSCO France), Fabrice SAUBANERE (UCR CH de Dax - GARA), Edouard SAINT GERMAIN (UCR CH de Dax).

Après présentation des trois structures, elles ont répondu à la question "Comment est organisée la commercialisation et se font les achats en restauration collective ?"

Les principales constatations sont que :

- les légumes secs bruts représentent à ce jour des **volumes limités** dans les achats de la restauration collective mais sont **en croissance**,
- une étape intermédiaire pour les cuisiniers peu au fait de leur usage est l'utilisation de **produits semis-transformés ou élaborés**, ce qui nécessite l'implication d'e**ntreprises de première transformation**,
- quelle que soit leur forme, les produits devront répondre à des **cahiers des charges stricts**, qui imposeront l'usage d'**outils de proximité pour leur tr**i,
- Il faudra aussi combler le décalage avec les volumes habituels pour les entreprises de la collecte (vrac ou big bags) et ceux attendus par les utilisateurs (5 kg max). Cela passera par l'identification d'**outils de conditionnement**,
- même si les achats sont groupés (GARA, ACENA, ...), les **livraisons sont atomisées géographiquement et dans le temps**. Le maillon **Grossiste** est donc indispensable,
- la **variabilité des rendements** selon les années obligera à des stockages d'une année sur l'autre dans des **outils adaptés pour une bonne conservation**,
- les producteurs ne s'engageront que s'ils ont une **visibilité suffisante sur les volumes, les qualités attendues et les prix**. Une **contractualisation pluriannuelle** sera indispensable pour développer la filière.



Après ces constatations, il est rappelé la synthèse des ateliers de construction du programme d'actions qui se sont déroulés le 22 mars 2023.

Certains points ont été précisés par les participants. Il leur est demandé sur quelle(s) action(s) ils seraient prêts à être partenaire dans le montage et la réalisation d'un Partenariat Européen Innovation (PEI) fonctionnement qui débuterait en 2024 pour une durée de 3 ans et dont le pilotage serait confié à la CRA Nouvelle Aquitaine.

A 17h00, Marie-Hélène CAZAUBON a remercié les participants pour la richesse des échanges, leur engagement pour la filière et pour la perspective de la poursuite du projet avec un groupe élargi.

Conclusion :
Cette première année d'émergence nous a permis de mieux comprendre les besoins de la filière et de dégager des pistes élaborées collectivement pour accompagner la structuration de filière, de l'amont (production), à l'aval (valorisation et pédagogie), en passant par la commercialisation.
Elle a également permis de nous confirmer la réelle attente de l'ensemble des maillons de la filière vis-à -vis d'un projet coordonné à l'échelle de la région.

Une production qui reste compliquée, on travaille avec des cultures pour lesquelles il y a peu de variétés disponibles, et peu de marge de manoeuvre en termes de moyens de production. Ce sont des cultures qui restent une prise de risque importante pour les producteurs.

Le programme d'action est conséquent, il pourra être intéressant de chercher des modalités de financement complémentaires (ex : pour des actions pédagogiques)