



Réalisation d'un état des lieux de l'agriculture, des pratiques et circuits alimentaires, et du potentiel foncier sur le territoire communal

Phase 1 - livrable 1



Remerciements

Nous voulons remercier tout d'abord les agricultrices et agriculteurs qui nous ont ouvert leurs portes et qui se sont investis dans l'étude, pour leur temps accordé et la motivation affichée face au projet.

Nous souhaitons également remercier l'ensemble des personnes qui ont répondu aux questionnaires du diagnostic alimentaire : l'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, l'Unité de Préparation Culinaire, Sud Est Traiteur, Sodexo et toutes les entreprises de la commune qui ont répondu au questionnaire sur l'aval de la filière.

Nous remercions la commune : Anthony Baudoin et Nicolas de Sario pour leur investissement en comité technique, ainsi que les élus pour leur dynamisme et la démarche entreprise pour développer l'agriculture durable de proximité sur leur territoire.

Nous remercions également les partenaires institutionnels comme le Département de l'Hérault, la Métropole de Montpellier, le Conservatoire des Espaces Naturels, la Direction Départementale des Territoires et de la Mer de l'Hérault (DDTM34).

Rédacteurs :

DE HULLESEN Andréa, *Civam Bio 34*

LERIN Chloé, *Terres de Liens*

TISON Etienne, *Chambre d'agriculture de l'Hérault*

Sommaire

Remerciements	2
Introduction	5
I - Diagnostic agricole	9
I.1. Occupation du sol, productions agricoles et potentialités agronomiques	9
I.2. Etat des lieux de l'agriculture non-biologique et conventionnelle sur la commune	15
I.3. Etat des lieux de l'agriculture bio sur la commune	17
II - Enquêtes auprès des exploitant.es	19
II.1. Rencontre avec les producteurs en conventionnel	20
II.1.1. Typologie des exploitations	20
II.1.2. Cohabitation des activités avec l'agriculture	27
II.1.3. Projets et attentes des producteurs	29
II.2. Rencontre avec les producteurs bio	33
II.2.1. Typologie des exploitations	33
II.2.2. Cohabitation des activités avec l'agriculture	37
II.2.3. Projets et attentes des producteurs	38
III - Diagnostic alimentaire	42
III.1. La restauration collective de Villeneuve-lès-Maguelone et les producteurs	42
III.1.1. Intérêt des producteurs pour la restauration collective, mais peu d'expérience...	42
III.1.2. Quels produits pour la restauration collective ?	42
III.1.3. Quels freins sont spontanément exprimés par les producteurs ?	44
III.1.4. Les établissements proposant une restauration collective sur le territoire communal	45
1.4.1 Méthodologie	45
1.4.2 Résultats	46
1. Les écoles, la crèche et les centres de loisir de Villeneuve-lès-Maguelone et Sud Est Traiteur	46
2. L'EHPAD Mathilde Laurent	48
3. Le collège et l'Unité de Production Culinaire (UPC) du Conseil Départemental de l'Hérault à Fabrègues	49
4. Le pénitencier de Villeneuve-lès-Maguelone et SODEXO	50
1.4.3 Synthèse	52
1.4.4 Perspectives	52
III.2. Le M.I.N de Montpellier : l'exemple des producteurs et acheteurs de Villeneuve-lès-Maguelone	57
III.2.1. Le M.I.N	57
2.1.1. Le M.I.N de Montpellier en quelques chiffres	58
2.1.2. Les règles de fonctionnement du MIN	58
2.1.3. Les 3 défis du M.I.N.	59
III. 2.2 Les acheteurs de Villeneuve-lès-Maguelone et le MIN de Montpellier	60
III. 2.3. Les producteurs de Villeneuve-lès-Maguelone et le MIN de Montpellier	61

2.3.1. Les producteurs de Fruits et Légumes de Villeneuve-lès-Maguelone et le MIN	61
2.3.2. Les éleveurs de Villeneuve-lès-Maguelone et le MIN de Montpellier	62
2.3.3. Synthèse	62
III.3. Etude de l'Aval sur la commune de Villeneuve-lès-Maguelone	64
3.1. Identification des entreprises enquêtées	64
3.1.1. Entreprises de l'Aval notifiées sur l'Agence Bio	64
3.1.2. Entreprises de l'Aval référencées sur le site Internet de la Ville	64
3.2. Rappel sur les obligations de notification et de certification pour les restaurant et commerces de détail	64
3.3. Méthodologie	65
3.4. Résultats	65
3.4.1. Retours des acteurs de l'aval notifiés à l'Agence Bio	65
3.4.2. Retours des acteurs de l'aval non notifiés à l'Agence Bio	67
3.5. Actions préconisées	67
IV - Diagnostic foncier	69
IV.1. Introduction	69
1.1. Rappel de commande sur le foncier :	69
1.2. Présentation de la méthodologie du diagnostic foncier	69
IV. 2. La Commune de Villeneuve-lès-Maguelone : des enjeux environnementaux forts et un foncier communal conséquent	70
2.1. Politique d'intervention foncière : les espaces naturels sensibles (ENS)	70
2.2. Le foncier communal	74
2.3. Quelles opportunités pour favoriser l'installation agricole ?	79
2.4. Les friches potentielles sur la commune	82
2.5 Les Biens vacants et sans maître	86
IV.3. Synthèse du diagnostic foncier et préconisations	88
3.1. Synthèse du diagnostic	88
3.2. Préconisations	90
Conclusion	92
Glossaire et acronymes	94
Annexes	96
Annexe 1 - Courriers envoyé aux producteurs	97
Annexe 2 - Questionnaire des entretiens avec les producteurs	101
Annexe 3 - Questionnaire pour la restauration collective de Villeneuve-lès-Maguelone	117
Annexe 4 - Réponses au questionnaire pour la restauration collective	121
Annexe 5 - Liste des commerces	147
Annexe 6 - Questionnaire aval	159
Annexe 7 - Retours questionnaire aval	162
Annexe 8 - Photos des îlots bio et locaux Intermarché	201
Atlas cartographique : Annexe à part	203

Introduction

La commune de Villeneuve-lès-Maguelone, représentée par une nouvelle équipe municipale, souhaite lancer une nouvelle politique agricole et alimentaire dans une démarche de relocalisation de l'alimentation. Dans cette optique, la commune souhaite :

- Avoir connaissance des exploitations agricoles et de leurs dynamiques ;
- Mettre en valeur ses terres communales ;
- Mener une réflexion pour alimenter localement les établissements publics communaux.

Pour se faire accompagner dans la réalisation de leur projet, la Mairie a pris contact avec deux associations d'InPACT Occitanie (InPACT pour Initiative Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale) : le CIVAM Bio 34 et Terre de Liens Languedoc-Roussillon, ainsi qu'avec la Chambre d'agriculture de l'Hérault. Chacun des deux organismes conventionne séparément avec la commune.

Le projet proposé à la commune est divisé en trois phases.¹ InPACT accompagne la commune sur ces trois phases, la Chambre d'agriculture seulement sur la première phase :

- Phase 1 : réaliser un état des lieux du potentiel foncier et de l'agriculture sur le territoire communal
- Phase 2 : lancer une dynamique d'installation bio paysanne sur la commune
- Phase 3 : étude de faisabilité de la création d'une cuisine centrale et accompagnement pour son approvisionnement bio-local.

Ce livrable concerne uniquement la phase 1. Dans cette partie il s'agit de :

- Faire l'état des lieux des espaces agricoles, de recenser les exploitations agricoles présentes sur la commune, leurs projets d'exploitation, et de donner à voir quelles sont les installations en place et les pratiques mises en œuvre ;
- Faire un état des lieux de la filière aval ainsi qu'un état des lieux des pratiques de la restauration collective ;
- Réaliser un état des lieux du potentiel foncier sur la commune par la caractérisation des biens communaux, le recensement et la cartographie des friches agricoles et une première approche des biens vacants et sans maîtres ;
- Faire des propositions à la mairie pour mobiliser du foncier agricole public et privé et favoriser l'installation d'agriculteurs bio et l'approvisionnement local de la restauration collective.

Ainsi, la partie diagnostic foncier a été réalisée par Terre de Liens, le diagnostic agricole concerté entre le CIVAM Bio 34 et la Chambre d'agriculture (bio et conventionnels) et le diagnostic alimentaire concerté de nouveau entre ces organismes avec répartition du public cible.

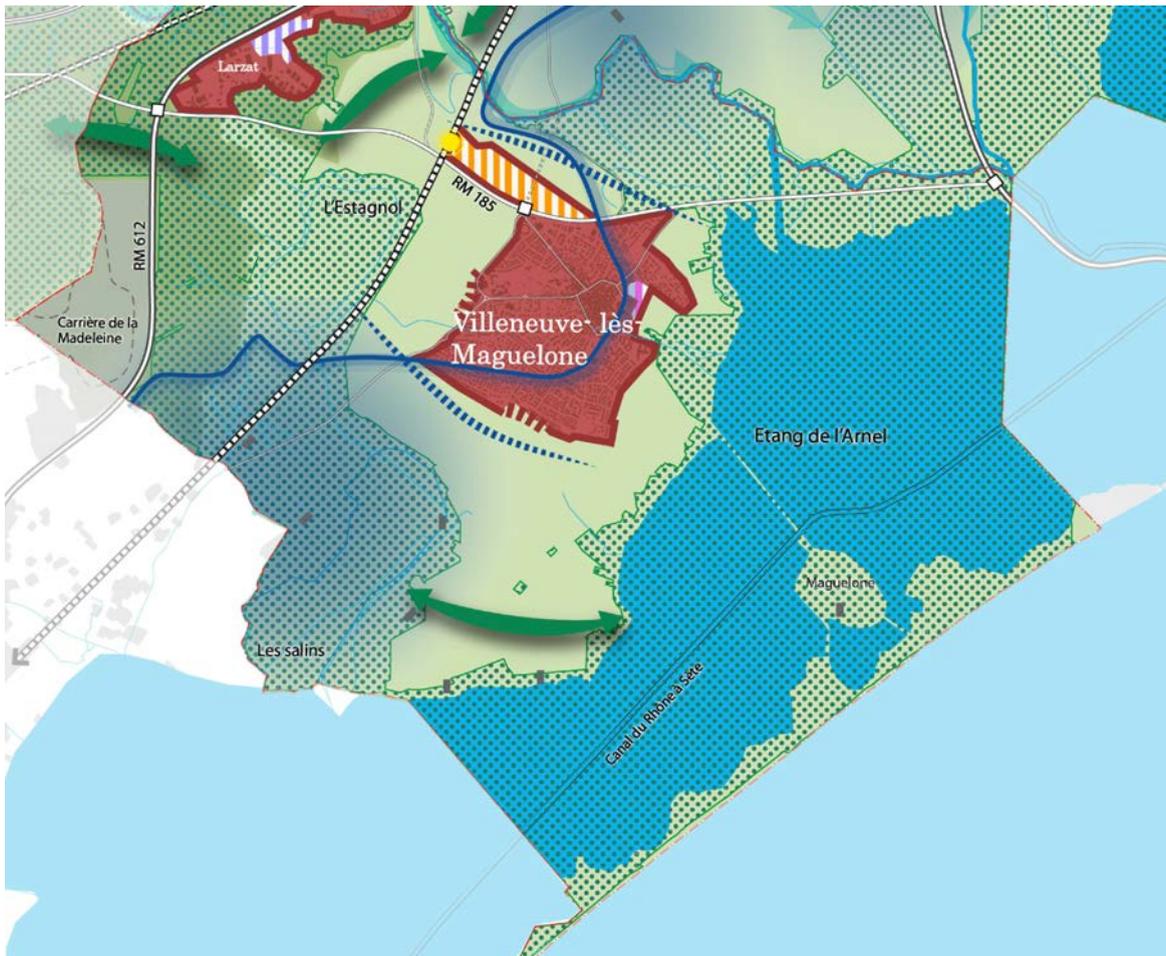
L'ensemble des cartes produites dans le cadre de ce diagnostic sont regroupées dans un atlas cartographique, second livrable de la phase 1 de ce projet.

¹ Cette étude est en partie financée par la mesure 13 du plan de Relance "Soutien aux projets alimentaires du territoire" porté par la métropole de Montpellier.

La commune est située sur une zone littorale au sud de Montpellier. Selon l'INSEE, Institut national de la statistique et des études économiques, elle comptait 10 465 habitants en 2019 et 8847 en 2008, soit une croissance démographique de 18.3% sur cette période.



Elle abrite différents habitats comme la garrigue, les lagunes et des zones littorales, espaces à haut enjeux environnementaux. La carte ci-après présente différents zonages environnementaux présents sur la commune : Espace Proche du Rivage, corridor écologique, trame verte et bleue, espaces remarquables.



Plan littoral, SCOT Métropole de Montpellier, 2019

Le territoire de la commune est très riche en biodiversité et en enjeux environnementaux. Il y a notamment une zone Natura 2000 - les étangs palavasiens - qui couvrent la partie autour des étangs, des salins et de l'Estagnol (en vert, sur la carte ci-après).

Au nord de la commune, il y a l'aire d'alimentation de captage (AAC) du Flès (pointillés bleus sur la carte page 8).

La zone rouge du plan de prévention du risque inondation (PPRI) (hachurée en rouge sur la carte page 8) concerne principalement la partie nord-est de la commune : la ripisylve de la Mosson ainsi que le secteur autour du Pouzols. La zone PPRI s'étend également sur les bordures des étangs ainsi qu'autour des salins, qui sont par ailleurs concernées par des plans de gestion du Conservatoire des Espaces Naturels.

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte des zonages environnementaux et des risques



Légende

- Aire de Captage du Flès
- Espace proche du rivage*
- Zone Natura 2000
- Zone rouge PPRI
- Limite Communale

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 01/03/2022

Source : DDTM34, 3M, INPN

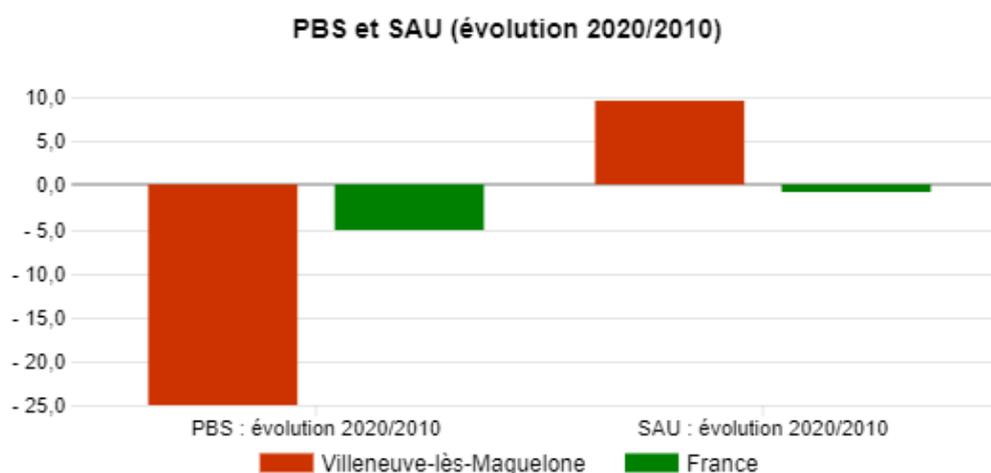
Réalisation : TLD L-R

I - Diagnostic agricole

I.1. Occupation du sol, productions agricoles et potentialités agronomiques

La commune de Villeneuve-lès-Maguelone a une superficie de 2270 hectares, dont 550 hectares sont agricoles selon le Registre Parcellaire Graphique (RPG) 2020, qui se base sur les déclarations anonymisées à la Politique Agricole Commune (PAC). Toutefois, cet indicateur n'est pas exhaustif quant à l'occupation de l'espace par l'agriculture, car tous les exploitants ne déclarent pas à la PAC, notamment lorsqu'ils ne peuvent bénéficier de subventions, ou lors de la transmission d'une exploitation. La carte suivante, page 11, présente l'occupation du sol par l'agriculture selon le RPG 2020 et les données déclarées à la PAC en 2020, complétée avec l'indicateur d'Occupation du Sol Grande Échelle (OCS GE), qui utilise notamment la photo-interprétation mais ne détaille pas la culture.

Selon un autre indicateur : les données provisoires et estimatives du RGA 2020 fournies par Agreste, la Surface Agricole Utilisée (SAU) s'élève à 425 hectares (ha), affichant alors un gain de 10 % et 37 hectares par rapport à 2010. Quant à la Production Brut Standard (PBS), qui décrit le potentiel de production des exploitations de la commune, elle aurait diminué de 25 % pour atteindre 1 015 000€ en 2020.



Source : Agreste - Recensements agricoles (données provisoires pour 2020)

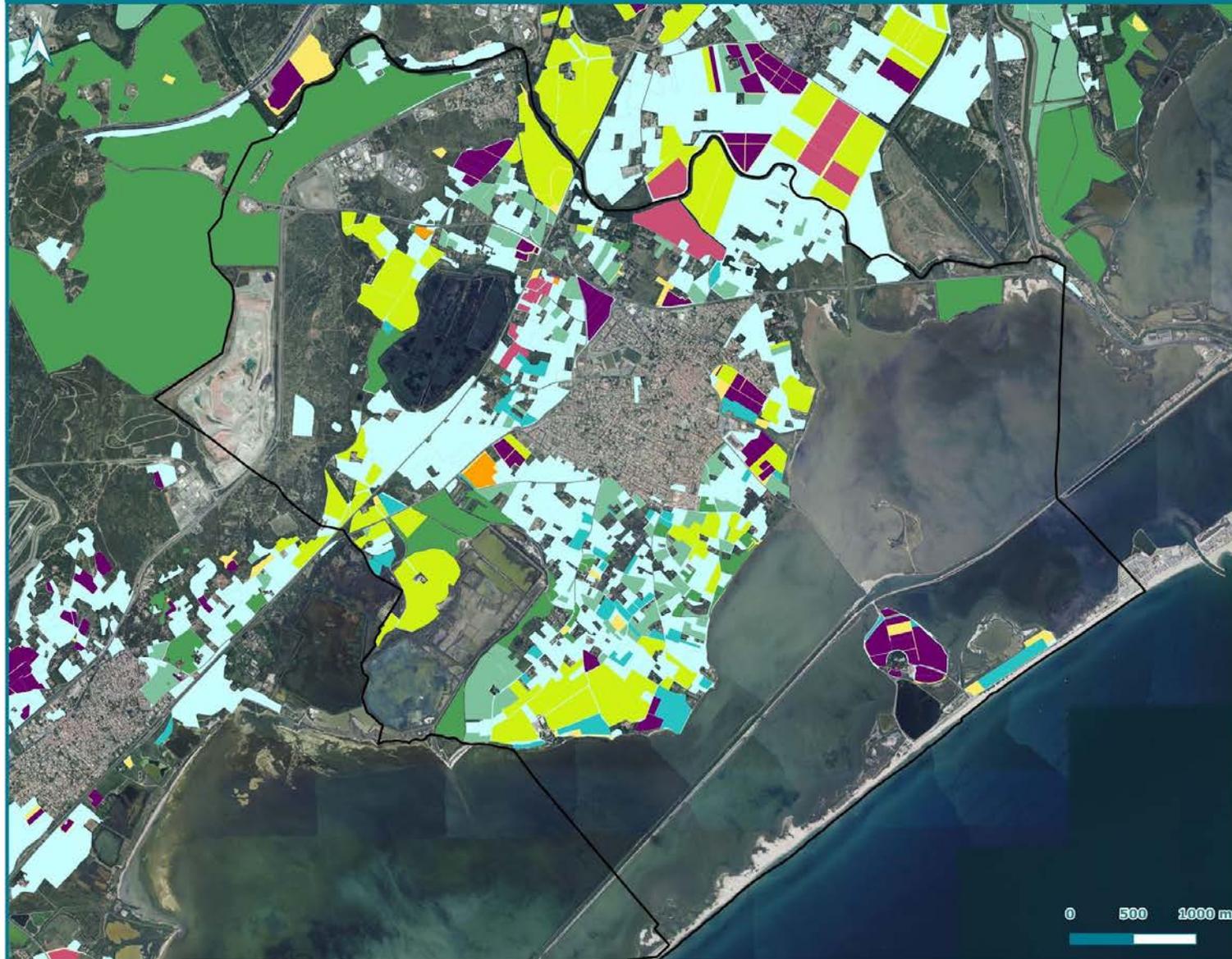
Selon l'INSEE, en 2018, l'agriculture représentait 2,1% des emplois de la commune, et 1.9% de ces établissements actifs (contre 4,5% à l'échelle nationale).

La production agricole communale est majoritairement tournée vers la polyculture-polyélevage, dans un système agricole où les cultures sont largement entremêlées, mais avec des spécificités spatiales marquées par la présence de grands mas agricoles : viticulture autour du Domaine d'Excindre de la Magdelaine, grandes cultures autour du Mas des Moures, du Mas des Quinze et du Domaine Saint Baudile. Cet élément

est important, il marque le côté agricole de la commune avec des exploitants impliqués sur la commune.

Diagnostic Agricole de Villeneuve-lès-Maguelone

Occupation du sol



▭ Limite communale

Registre parcellaire
graphique 2020

Autres

Gels ou jachères

Grandes cultures

Maraîchage,
horticulture ou PPAM

Parcours

Surface fourragère ou
prairies

Vergers

Vignes

OCS GE

Usage agricole



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HÉRAULT

Date : 23/02/2022

Source : RPG 2020, OCS GE
2017

Réalisation : CA34 ; LPMA

0 500 1000 m



Villeneuve-lès-Maguelone est concernée par différents Signe d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO).

Une partie de son vignoble est classé en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Languedoc et commercialisé sous cette appellation (ou sous l'appellation Appellation d'Origine Protégée (AOP) Grès de Montpellier). Ces deux classifications se font à l'échelle de la parcelle.

La commune est également couverte dans son entièreté par les AOC Huile d'olive du Languedoc et Lucques du Languedoc, ainsi que par les Indications Géographiques Protégées (IGP) Pays d'Hérault, Pays d'Oc, Sable de Camargue et Terres du Midi pour les vins, Volailles du Languedoc pour l'élevage.

En matière de potentialités agricoles, reposant sur la qualité des sols et la disponibilité de la ressource en eau pour l'irrigation, la commune présente des potentialités moyennes et variables.

En effet, la desserte en eau assurée par BRL (Bas Rhône-Languedoc) ne permet pas une couverture homogène à l'échelle communale, et la qualité des sols varie, comme l'indique le Gestion Dynamique des Potentialités Agronomiques (GDPA). Cet indicateur cartographique compile et synthétise des indicateurs sur les sols qui sont déterminants pour les cultures, telles que la profondeur, la réserve utile en eau, le pH, la texture ... En revanche, il ne tient pas compte de la salinité et de la conductivité. Les potentialités agronomiques limitées sur la commune s'expliquent en partie par une faible réserve utile, une texture de sol défavorable et des sols argilo-calcaires ou de garrigues.

Diagnostic Agricole de Villeneuve-lès-Maguelone

Appellation d'origine protégée (AOP)



- Limite communale
- AOP Languedoc
- ▣ AOP Grès de Montpellier

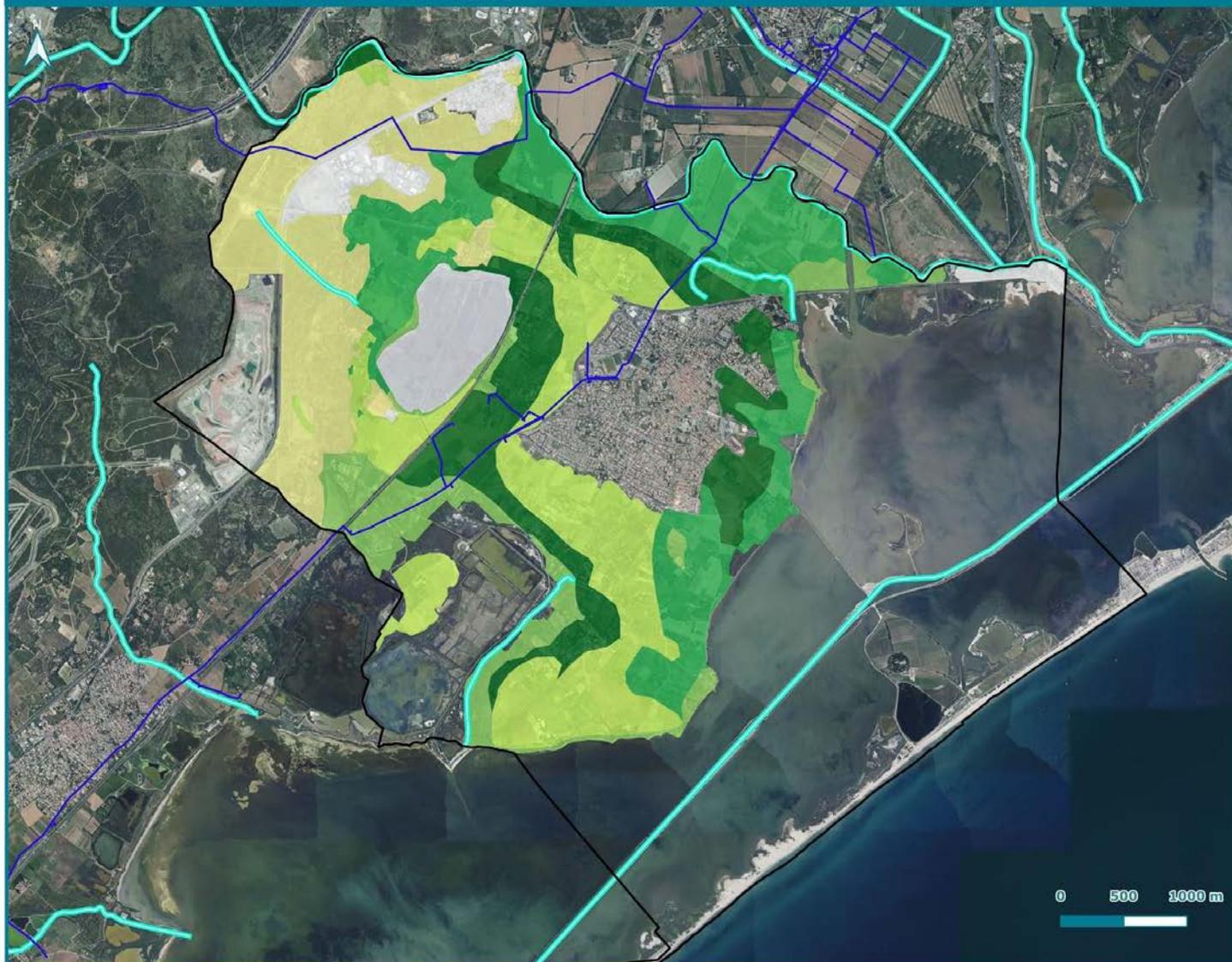
La commune est également concernée dans sa totalité par l'AOP Lucques du Languedoc et l'AOP Huile du Languedoc



Date : 23/02/2022
Source : INAO
Réalisation : CA34 ; LPMA

Diagnostic Agricole de Villeneuve-lès-Maguelone

Potentiel agronomique des sols et accès à l'eau



- ▭ Limite communale
- Réseaux BRL
- Cours d'eau

Potentiel agronomique des sols

- Fort à très fort
- Assez fort
- Moyen
- Assez limité
- Limité
- non cartographié



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HÉRAULT

Date : 01/03/2022
Source : GDPA 3M et ACH ;
BRL ; BDTPO
Réalisation : CA34 ; LPMA

I.2. Etat des lieux de l'agriculture non-biologique et conventionnelle sur la commune

L'agriculture non-biologique dite « conventionnelle » représente environ 84 % de la SAU communale, soit 475 hectares en tout. Une majorité d'exploitation est spécialisée dans sa propre production.

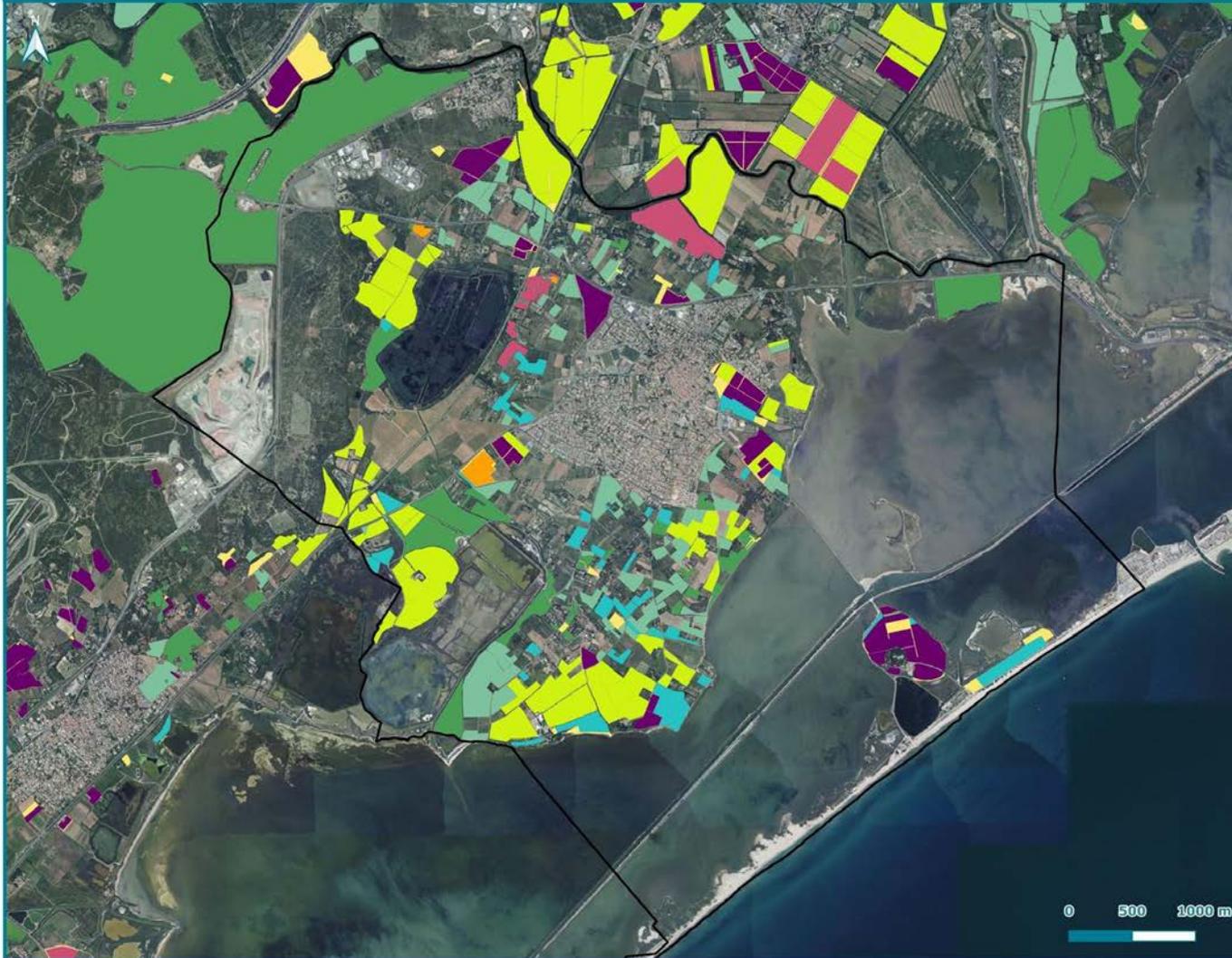
23 exploitations agricoles professionnelles et non professionnelles, non biologiques, ont été recensées comme exploitant à Villeneuve-lès-Maguelone. Les chef.fes d'exploitations sont âgés de 50,5 ans en moyenne, et la moitié s'est installée après 2009, dont 2 en 2021.

18 de ces 23 exploitations ont leur siège d'exploitation sur la commune, et pratiquent la viticulture, les grandes cultures, l'élevage, le maraîchage, l'oléiculture et l'apiculture. 4 des 5 exploitations agricoles qui ont leur siège hors Villeneuve ont également du foncier agricole dans d'autres communes.

La carte ci-après présente uniquement les surfaces agricoles déclarées à la Politique Agricole Commune (PAC) en 2020 et comprend le parcellaire certifié en agriculture biologique.

Diagnostic Agricole de Villeneuve-lès-Maguelone

RPG 2020



▭ Limite communale

Registre parcellaire
graphique 2020

Autres

Gels ou jachères

Grandes cultures

Maraîchage,
horticulture ou PPAM

Parcours

Surface fourragère ou
prairies

Vergers

Vignes



Date : 23/02/2022
Source : RPG 2020
Réalisation : CA34 ; LPMA

I.3. Etat des lieux de l'agriculture bio sur la commune

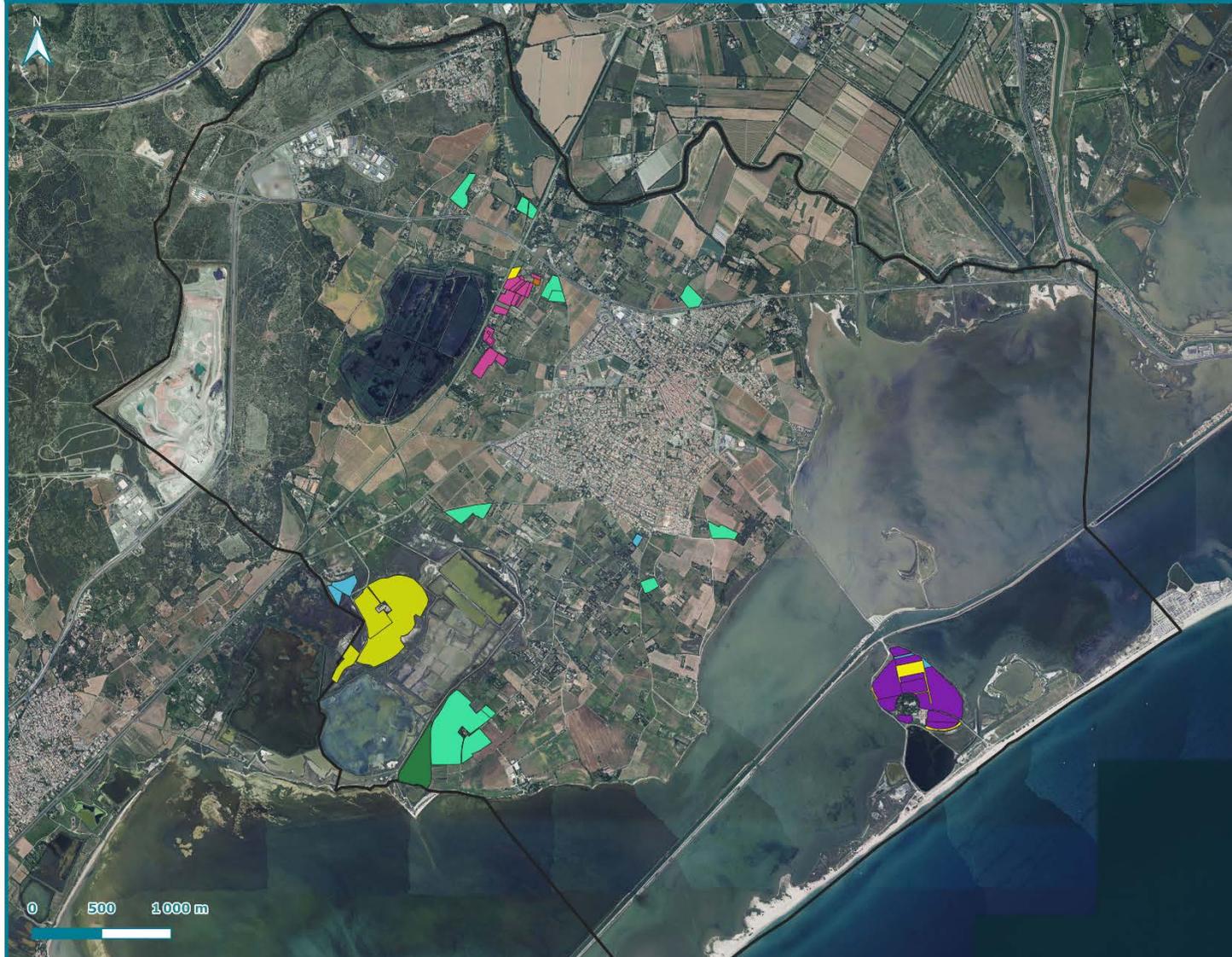
Concernant l'agriculture biologique sur la commune, la carte page 18 ci-après montre la répartition du parcellaire ainsi que ses orientations.

D'après l'Observatoire régional de l'agriculture bio porté par Interbio Occitanie, en 2020 la Superficie Agricole Utile (SAU) bio de la commune est de 75 ha, soit près de 14 % de la SAU de la commune. Cette superficie tient compte de l'intégralité des parcelles : que les agriculteurs aient leur siège d'exploitation sur la commune ou non. On retrouve majoritairement des surfaces fourragères, des grandes cultures et de la vigne.

Plus précisément, 44 ha sont recensés pour les exploitants ayant leur siège social sur la commune. Pour ces exploitations, il s'agit majoritairement de maraîchage et viticulture. En 2021, 6 exploitants ont le siège d'exploitation sur la commune, c'est près de 25% des producteurs installés. Malheureusement 2 ont cessé leur activité courant de l'année.

Diagnostic Agricole de Villeneuve-lès-Maguelone

Cartographie bio de la commune



Légende

Limite communale

Parcellaire bio

Autres

Gels ou jachères

Grandes cultures

Maraîchage
horticulture et PPAM

Parcours

Surfaces fourragères
ou prairies

Vergers

Vignes



Date : 02/03/2022

Source : Agence Bio, ORAB,
Interbio Occitanie, CIVAM
Bio 34

Réalisation : Andréa de
Hullessen (CIVAM Bio 34)

La commune de Villeneuve-lès-Maguelone souhaitant mettre en place une politique agricole de soutien et de développement aux exploitations, les producteurs ayant leur siège d'exploitation sur la commune ont été interrogés par l'équipe projet. À ces exploitants se sont ajoutés ceux qui n'ont pas leur siège sur la commune mais qui exploitent à Villeneuve-lès-Maguelone. La Chambre d'agriculture de l'Hérault a pris en charge les agriculteurs conventionnels et le CIVAM Bio de l'Hérault les agriculteurs bio.

II - Enquêtes auprès des exploitant.es

L'objectif de ces enquêtes est de :

- Identifier les exploitations agricoles et recenser leurs besoins et leur dynamique, pour une meilleure prise en compte de l'activité agricole dans la politique communale ;
- Préfigurer la mise en place d'un plan stratégique agricole à échelle communale.

Résultats d'enquêtes	Non-biologique	Bio
Nombre d'exploitants recensés	23	7 (dont une cessation décembre 2021 et une autre antérieure)
Nombre d'exploitants interrogés	22	4
Taux de réponses	96 %	80 % (calcul sur la base des actifs)
Âge moyen	50,5	44
Surfaces totales (ha)	2 185,9	455,2
Surfaces cultivées à Villeneuve (ha)	485,9	44

Un courrier co-rédigé par les deux organismes et visé par la commune a été envoyé à l'ensemble des producteurs identifiés pour les informer de la démarche et les prévenir de la nécessité de rencontre. Ledit document est placé en annexe 1.

Le guide d'entretien a été co-écrit par le CIVAM Bio 34 et la Chambre d'agriculture. Il reprend la présentation globale de la ferme, ainsi que les besoins et projets avec un focus particulier sur le foncier et le bâti.

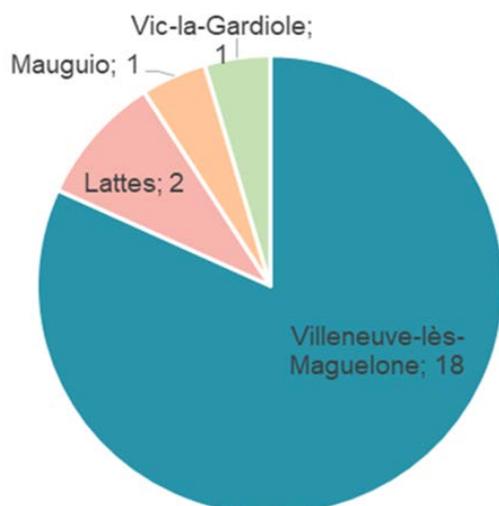
Les entretiens ont eu lieu entre décembre 2021 et février 2022 pour les derniers : la majorité via des permanences à la mairie pour la Chambre d'agriculture, et à la ferme pour le CIVAM. Le guide d'entretien est également disponible en annexe 2.

II.1. Rencontre avec les producteurs en conventionnel

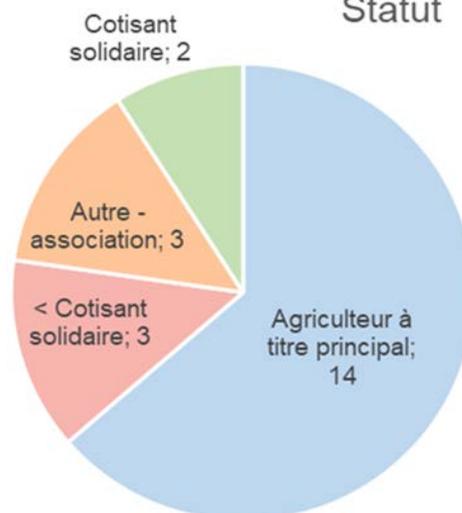
II.1.1. Typologie des exploitations

La Chambre d'agriculture a rencontré 22 exploitants sur 23 recensés en agriculture conventionnelle, dont 18 ont le siège à Villeneuve-lès-Maguelone.

Commune du siège d'exploitation



Statut



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

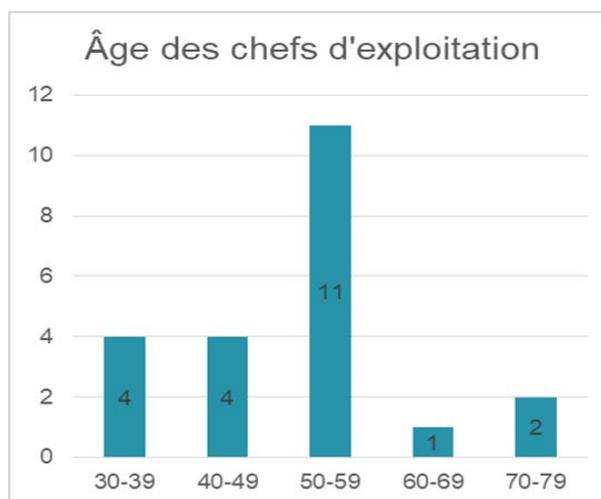
10 des 18 exploitations siégeant à Villeneuve bénéficient du statut d'exploitations professionnelles et le chef d'exploitation l'est à titre d'activité principale. Les 8 autres exploitations sont dites non-professionnelles et bénéficient d'autres statuts (cotisant solidaire, association).

Les 4 exploitations enquêtées dont le siège est sur une autre commune sont toutes professionnelles. Il s'agit de 2 exploitations maraîchères, d'une exploitation en grandes cultures qui pratique également le maraîchage, et d'un élevage ovin-viande.

17 des 22 exploitations enquêtées adoptent une forme individuelle. Les formes sociétaires le sont dans le cadre familial.

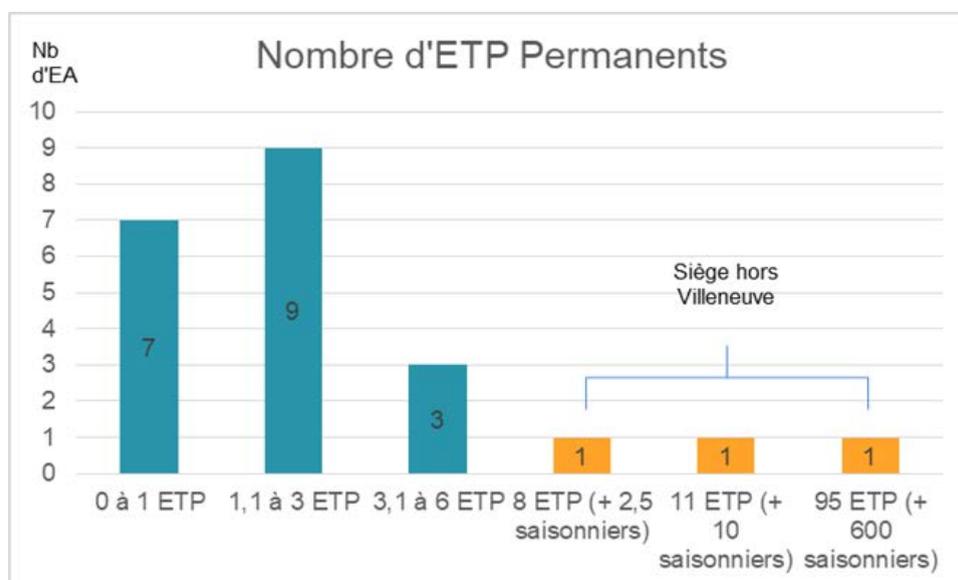
La moyenne d'âge des exploitants enquêtés est de 50 ans et demi, et la moitié des exploitants ont entre 50 et 59 ans. Une petite majorité des exploitants de plus de 50 ans n'a pas encore intégré la question de la transmission de l'exploitation dans leur dynamique d'exploitation.

Source : Chambre d'agriculture 34, 2022



11, soit la moitié des Exploitations Agricoles (EA) en place actuellement, se sont installées après 2009. Sur ces 11 installations, seulement 4 sont des exploitations professionnelles. Parmi les 7 non-professionnelles, 4 ne recherchent pas la professionnalisation.

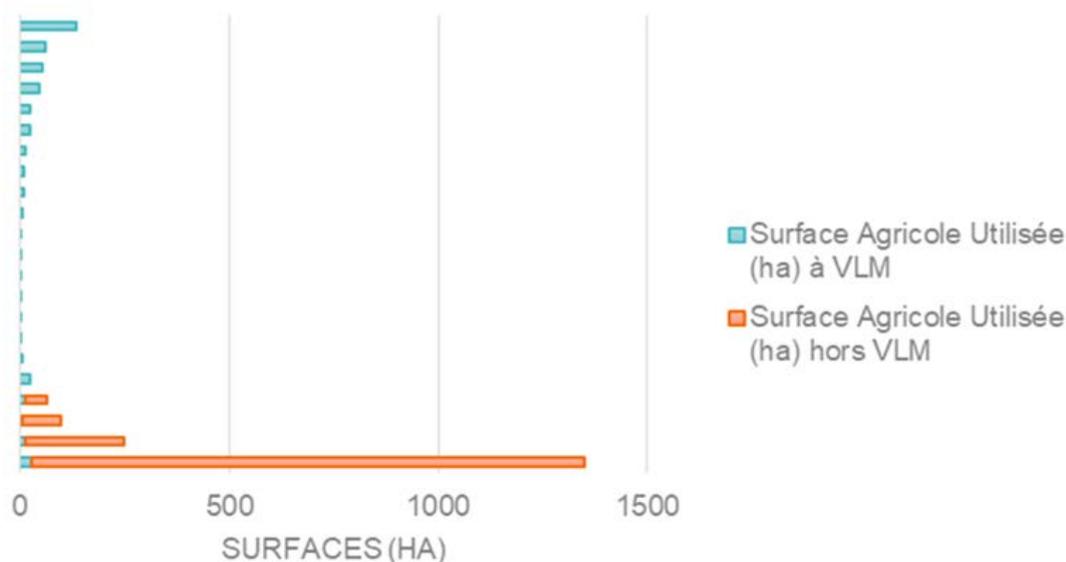
Source : Chambre d'agriculture 34, 2022



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

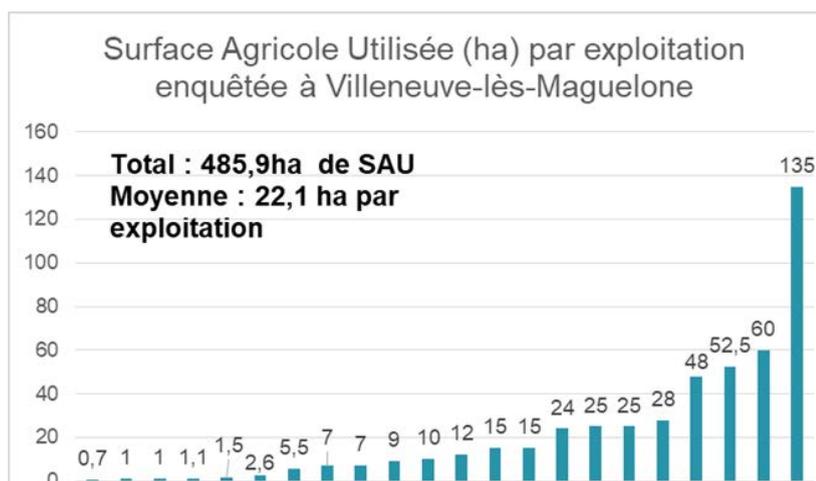
Le graphique ci-dessus montre le nombre d'emplois Équivalent Temps Plein (ETP) par exploitation. Ces 22 exploitations ont des dimensions différentes mais sont majoritairement des fermes à taille humaine. Une exploitation maraîchère, dont le siège est à Mauguio, se démarque tant elle emploie de salariés et exploite de surfaces.

Répartition des surfaces d'exploitation selon la commune



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

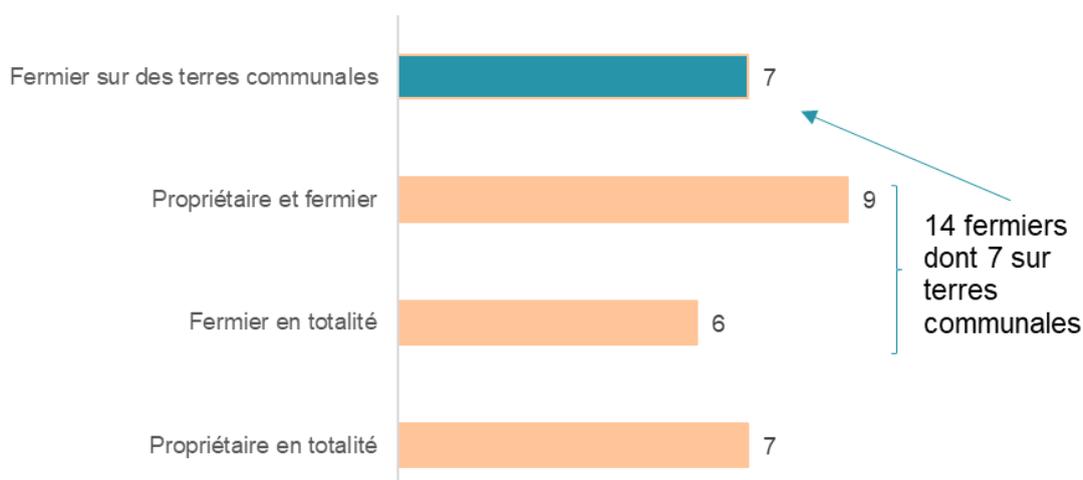
On constate, grâce au graphique ci-dessus représentant les surfaces cultivées par exploitation et leur répartition par commune, que les 4 exploitations qui cultivent aussi sur une autre commune sont peu dépendantes de leur foncier à Villeneuve-lès-Maguelone. De la plus grande à la moins grande, il s'agit d'une exploitation maraîchère, d'un ovin-viande, d'un élevage bovin-limousine, et de grandes cultures. Les 4 plus grandes exploitations à Villeneuve, de la plus grande à la moins grande, sont viticoles (2) et en grandes cultures (2). Les viticulteurs présents à Villeneuve le sont uniquement sur cette commune.



La SAU moyenne par exploitation s'élevant à 22,1 ha, elle confirme une dimension encore familiale de l'agriculture communale. La moitié des exploitations cultivent 10 ha ou moins à Villeneuve-lès-Maguelone.

Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

Mode de faire valoir des exploitations



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

Concernant le mode de faire valoir du foncier exploité, 16 des 22 exploitations conventionnelles enquêtées ont des parcelles agricoles en propriété, dont 9 en mixte propriété/fermage. En tout, 14 pratiquent le fermage dont 7 sur des parcelles communales. Parmi ces 7 agriculteurs, seuls 2 le sont à titre principal et professionnel. Enfin, 6 exploitants sont uniquement en fermage, ce qui peut peser sur la stabilité ou le développement de leur activité. Aucune exploitation en fermage ne l'est uniquement sur du foncier communal.

Orientations techniques des exploitations enquêtées	Nombre d'EA concernée
Viticulture	5
Élevage	4
Grandes cultures	4
Maraîchage	4
Centre équestre	3
Apiculture	2

Le tableau ci-contre témoigne d'une répartition homogène des cultures principales entre exploitations. 4/5 des exploitations viticoles, 2/4 des élevages, 3/4 des exploitations en grandes cultures et 3/4 des exploitations maraîchères sont des exploitations professionnelles. La 4ème exploitation maraîchère est dédiée à produire pour des dons alimentaires.

Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

Les 485,9 hectares enquêtés sont répartis par production de la manière ci-dessous :

Occupation du sol	Ha	% de la SAU enquêtée
Arboriculture, oléiculture	5,62	1,16%
Centre équestre	10	2,06%
Maraîchage, PPAM	12,35	2,54%
Friches	20,8	4,28%
Autres	25	5,15%
Prairies	48,83	10,05%
Jachères, gels	49,8	10,25%
Viticulture	93,7	19,28%
Grandes cultures - fourrages	219,8	45,24%
TOTAL	485,90	100,00%

Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

Vignes :

Le vignoble couvre environ 94 ha, en baisse par rapport à 2010 (124 ha selon le diagnostic agricole préalable au Plan Local d'Urbanisme (PLU), 2010). S'il est en majorité en bon état, il est très peu irrigué. 25 Ha sont récoltés sous l'appellation AOC Languedoc, dont 5 en AOP Grès de Montpellier. Moins de 5 Ha sont récoltés en IGP Hérault.

Grandes cultures - fourrages

Les grandes cultures et surfaces fourragères occupent près de 220 hectares selon les résultats d'enquêtes, dont une majorité de blé dur, culture peu exigeante en eau et adaptée aux conditions méditerranéennes. Majoritaire autour des grands mas agricoles tels que les Mas des Moures, du Mas des Quinze et du Domaine Saint Baudile, où il est cultivé en alternance avec des cultures légumières de plein champs (salades, melons).

Prairies - pâtures

Prairies permanentes et temporaires, elles occupent près de 49 ha, support de de 2 élevages équinés dont un diversifié en porc-viande, d'un élevage taurin et d'une antenne pour un élevage de limousine.

Maraîchage - PPAM

Le maraîchage est bien présent sur la commune avec notamment 12.35 ha cultivés en conventionnels. Les surfaces peuvent varier d'une année à l'autre selon les alternances avec le blé dur.

Arboriculture - oléiculture

L'arboriculture est essentiellement représentée par l'oléiculture, qui a fortement reculé : près de 15 ha en 2010, environ 5 ha en 2022 selon les enquêtes. Elle intéresse des exploitants de la commune pour un atelier de diversification.

Autres (apiculture)

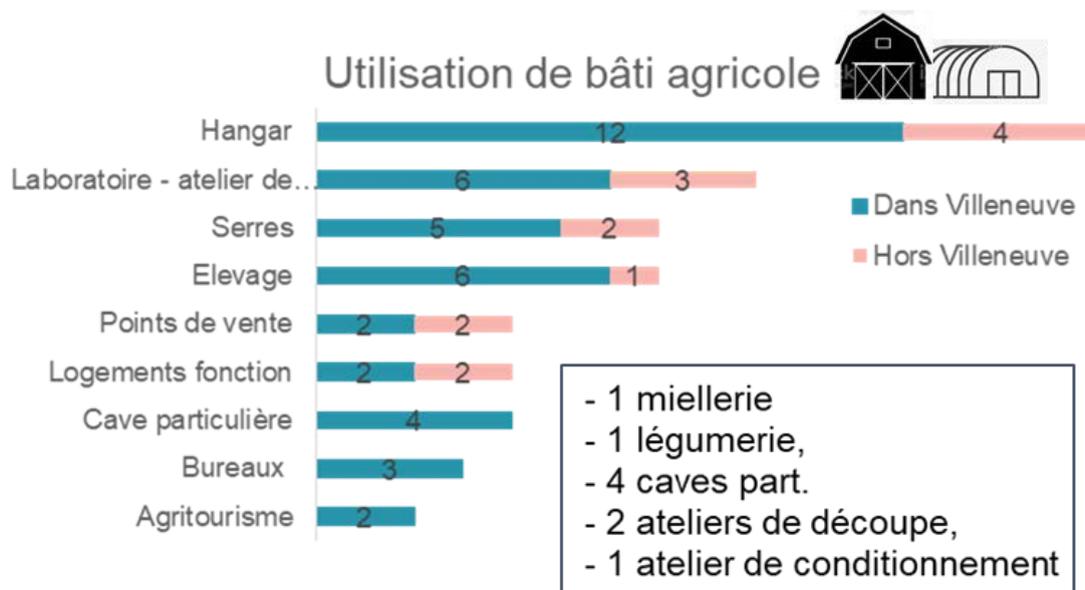
3 exploitants pratiquent l'apiculture, dont 2 à titre de cotisant solidaire. La commune accueille environ 140 ruches actives en saison.

Jachères, gels

Éleveurs, céréaliculteurs, viticulteurs et maraîchers déclarent près de 50 ha en jachères, ou gels. Il s'agit de laisser le temps au sol de se reposer et de recouvrer une qualité optimale. Dans le cas des viticulteurs, il peut s'agir de projets de replantation de nouveaux cépages, dont cépages tolérants (maladies et/ou sécheresse)

Friches

2 exploitations déclarent 20.8 ha en friche. 20 hectares sont en cours de reconversion, intégrés au projet de compensation environnementale de la ZAC Martel.



Sur 9 ateliers, 7 permettent la commercialisation exclusivement en circuits-courts et de proximité

Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

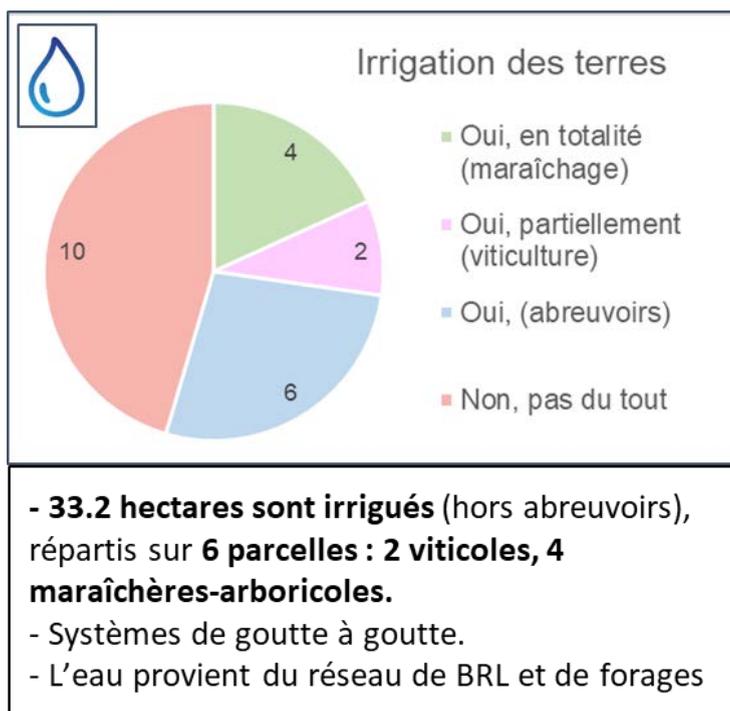
La majorité des bâtiments agricoles sont situés sur la commune en zone agricole et appartiennent aux exploitants. Les contraintes foncières et d'urbanisme rendront difficile l'installation de telles constructions à l'avenir, alors qu'elles relèvent de la nécessité pour développer une activité économique agricole. Cf. *diagnostic foncier page 79 sur la constructibilité agricole sur la commune.*

Parmi les bâtiments agricoles utilisés, on recense une majorité de hangars de tailles différentes, essentiellement dédiés au stockage et à la mise à l'abri.

9 laboratoires ou ateliers de transformation ont été déclarés, parmi lesquels 5 sont dédiés à des productions nourricières. La légumerie et les ateliers de découpes (et de conditionnement) sont sur d'autres communes. D'autres projets de transformation à la ferme sont envisagés.

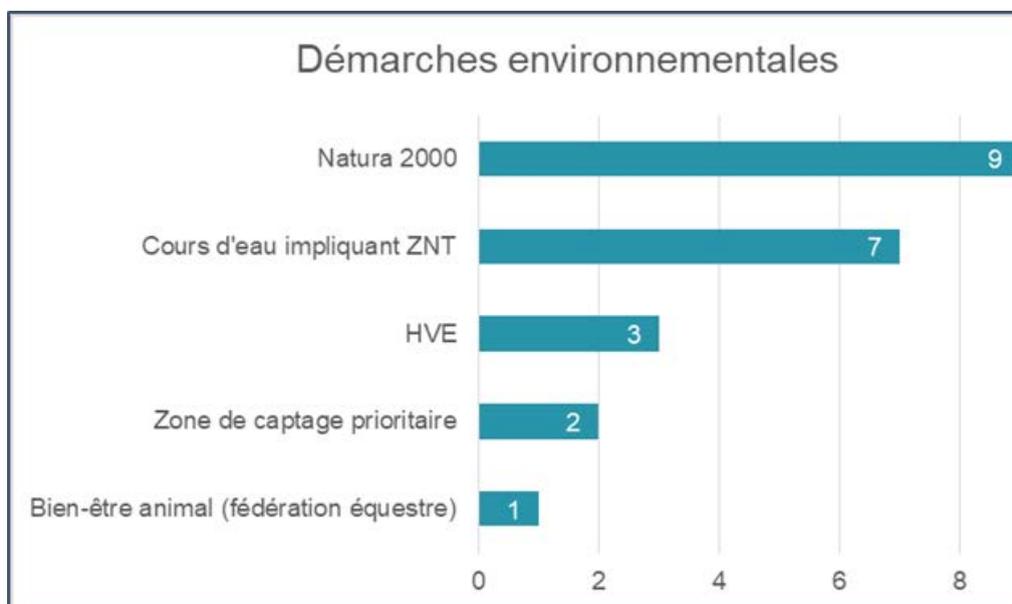
7 bâtiments ou constructions dédiés à l'élevage ont été recensés, parmi lesquels une stabulation dédiée à l'élevage de limousine. Cette infrastructure pourrait permettre de supporter le développement de l'activité souhaité par l'exploitant.

Les modes de commercialisation sont variés, allant de la vente directe pour la viande à la Grande et Moyenne Surface (GMS) pour 75 % des maraîchers. Un maraîcher pratique également la restauration collective, un autre la vente directe et la restauration.



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

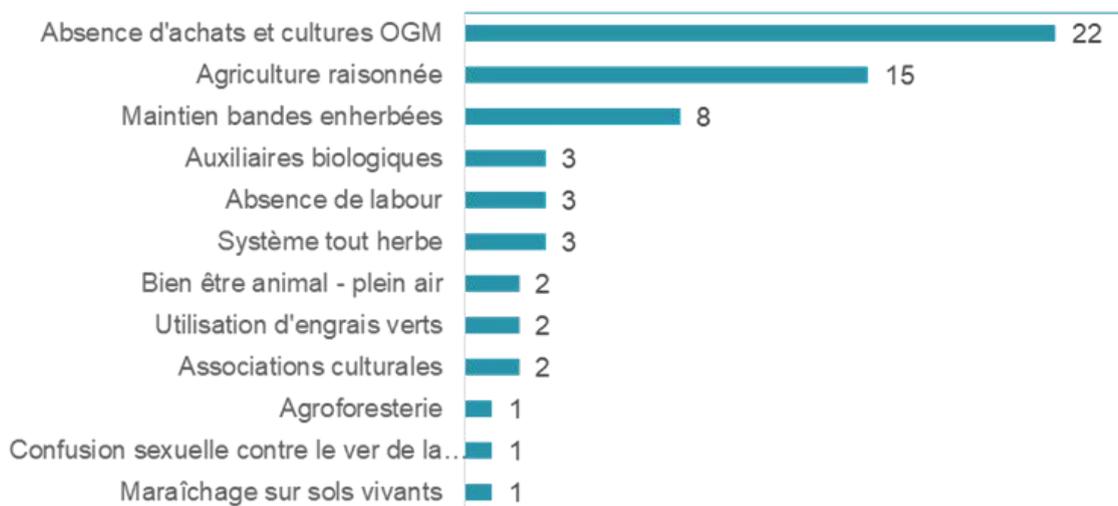
L'irrigation couvre 6 % de la SAU enquêtée. Elle est notamment une condition sine qua non aux activités maraîchères. L'irrigation est également utilisée par 2 viticulteurs sur des petites surfaces de 2 ha et 4 ha, ces dernières pour démarrer un projet d'agroforesterie. Beaucoup utilisent également des forages, notamment pour abreuver les bêtes (vaches, taureaux, porcs, chevaux).



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

15 des 22 exploitations recensées suivent des pratiques réglementées en faveur de la protection de l'environnement. De plus, ils revendiquent dans 90 % des cas d'autres pratiques vertueuses non réglementées ni certifiées.

Autres pratiques agroécologiques mises en place par les exploitations



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

En effet, plus de la moitié des exploitants déclarent avoir des pratiques raisonnées, passant de quelques traitements en moins, à des pratiques « *équivalentes à l'AB mais non certifiées car ne m'intéresse pas* » (résultat d'enquête).

17 exploitations déclarent également des Infrastructures AgroÉcologiques (IAE), essentiellement des haies qui abritent la biodiversité et servent de refuge aux nombreuses espèces animales présentes sur la commune.

II.1.2. Cohabitation des activités avec l'agriculture

La cohabitation entre les activités agricoles et les autres activités sur la commune, de chasse, de randonnée, et avec le résidentiel, n'est pas toujours acquise, et repose sur une bonne définition des usages des espaces agro-naturels et urbains et de la bonne gestion en lisières.

Voisinage - résidentiel :

S'il a fallu, pour une minorité d'exploitants à proximité directe d'habitation, adapter les horaires de travail, et dans un cas mettre une haie de séparation, les relations avec le voisinage vont de « *correcte* » à « *excellente* ». Dans un seul cas, des explications pédagogiques ont été nécessaires pour rétablir une situation conflictuelle générée par l'usage des machines.

Randonnée :

Avec les promeneurs et randonneurs, les relations sont également bonnes mais moins qu'avec le voisinage. Beaucoup s'introduisent dans des parcelles et propriétés privées, cueillant parfois légumes et raisins, et détériorant des plants ou des semis, d'autant plus lorsqu'ils sont avec des chiens. En revanche, les éleveurs ne sont pas gênés, bien que beaucoup de promeneurs sollicitent leurs bêtes pour des photos, participant à donner son image agro-touristique à Villeneuve-lès-Maguelone.

Chasse

La cohabitation entre certaines activités agricoles avec la chasse demeure sensible. Elle est malgré tout majoritairement qualifiée de « *correcte* ». La plupart des situations se sont dénouées grâce au dialogue. Des témoignages font écho de clôtures coupées, causant par exemple l'entrée de gros ou petits gibiers sur la parcelle, ou des fuites de bétail. Des témoignages de tirs proches d'animaux parqués ont également été relevés.

Pour autant, 19 sur les 22 exploitations ressentent la pression du gibier, en particulier des lapins et de plus en plus des sangliers et certains oiseaux. Ces 3 font des dégâts dans toutes les cultures : viticulture, grandes cultures, maraîchage. Les agriculteurs louent le travail et la bienveillance du syndicat de chasse communal pour le prêt de matériel, clôtures ou photos-pièges, ou pour les opérations de furetage, mais en appel à une plus grande mobilisation ciblée sur les lapins, sangliers et certains oiseaux. L'entretien des parcelles et des roncieres est également mis en avant.

Cette pression est pesante pour les 10 exploitations agricoles professionnelles qui sont stables ou en développement. Elle nécessite beaucoup d'adaptations et peu de garanties de résultat.

II.1.3. Projets et attentes des producteurs



Source : *Chambre d'agriculture 34, 2022*

Les projets d'agrandissement parcellaire sont nombreux. 4 projets concernent l'élevage pour augmenter le cheptel et les surfaces à pâturer ; 2 projets concernent le développement d'exploitations maraîchères ; 2 projets sont pour se diversifier vers le maraîchage et/ou l'oléiculture ; 1 projet concerne le développement de d'une activité apicole ; 1 concerne le développement d'un centre équestre et des surface pâturées par les chevaux.

Les projets de construction agricole sont en lien avec des volontés de développer et de conforter des exploitations agricoles, en particulier des élevages. 3 concernent des bâtiments pour l'élevage équipés de panneaux solaires permettant une mise à l'abri des bêtes et des fourrages tout en fournissant de l'électricité aux foyers de la commune. Les autres bâtis seraient pour soutenir la diversification des productions et des débouchés dans la perspective d'un développement de l'exploitation. Un projet concerne la création d'un local phytosanitaire permettant d'éloigner l'actuel du domaine en centre-ville qui est également un point de vente direct accueillant du public.

Les projets de plantation de haies ou d'IAE sont au nombre de 6. Certains de ces projets de plantation de haies pourraient être soutenus dans le cadre de divers programmes de financement, nationaux et départementaux.

Les projets de diversification des débouchés concernent tous des circuits courts et de proximité : du point de vente direct à la restauration collective, de nombreux exploitants souhaitent se rapprocher de leurs consommateurs. Ces projets sont conditionnés à la

possibilité de diversifier ses cultures. Un projet concerne l'espace public aux Arènes de Villeneuve, et consiste en un marché festif estival et de terroir.

Les projets de diversification culturelle concernent des projets arboricoles (abricot, pêche, nectarine), oléicoles et maraîchers. Ils sont conditionnés à la possibilité de sécuriser son foncier agricole, d'accéder à l'eau d'irrigation, à du bâti supplémentaire. Les personnes concernées souhaitent commercialiser en circuits courts et de proximité.

Les volontés de restructuration et d'échanges parcellaires serviraient à réduire le morcellement parcellaire des exploitants et à en optimiser l'accessibilité, l'usage et la gestion.

Les projets d'irrigation sont pour pallier aux épisodes répétitifs de sécheresse et ses impacts sur les rendements, ainsi que pour des replantations de vignes et d'oliviers.

Les 2 projets de conversion en Agriculture Biologique (AB) concernent la viticulture et l'élevage ovin-viande. Ce dernier vient de démarrer. L'essentiel des surfaces fourragères et de pâture de cet élevage sont dans d'autres communes.

Le projet d'agroforesterie s'envisagera à moyen terme, si la transmission familiale de l'exploitation céréalière en question est bien assurée.

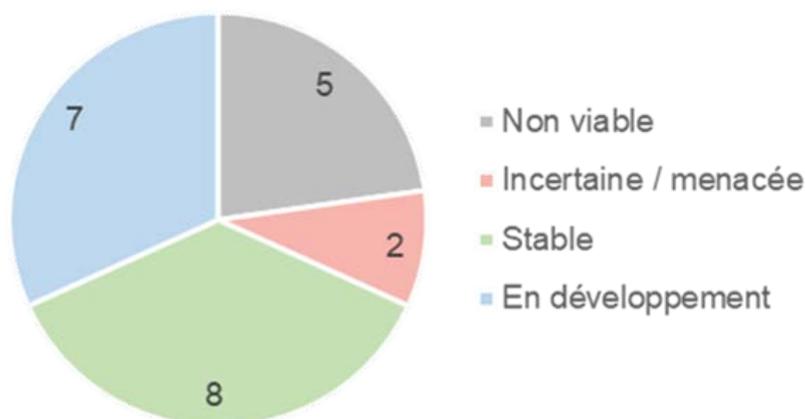
Le projet de Halles Gourmandes prendrait place en centre-ville de la commune, face à l'église. Le site aurait pour objet d'accueillir plusieurs commerces de bouche en circuits courts : fromager, boucher, caviste, primeur... ainsi que des espaces de restauration sur place et une programmation événementielle.

Le projet de réduction parcellaire autour du Mas d'Andos serait pour en faire bénéficier un candidat à l'installation en fermage, peut-être une activité maraîchère. Du bâtiment agricole pourrait être mis à disposition.

Demande en foncier communal :

13 des 22 exploitations souhaiteraient pouvoir louer des terres agricoles communales si le bail permettait d'assurer une sécurité de son exploitation, voire permettait d'installer des cultures pérennes. Une partie cherche à se viabiliser, une autre à se développer, et certaines cherchent à former des îlots fonciers plus regroupés. La moitié est agriculteur à titre principal.

Viabilité des exploitations



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

Sur 5 exploitations qualifiées (par les exploitants eux-mêmes) de non viables, seulement 2 sont professionnelles, mais dont la gestion est confiée à des entreprises de travaux agricoles. La moyenne d'âge de cette catégorie est de 61,8 ans, et la totalité du foncier lié est sur la commune, représentant une surface d'environ 137 ha, majoritairement en grandes cultures. Ces exploitations se donnent en moyenne moins de 10 ans d'avenir, et 1 seule sur 5 a déjà prévu son projet de transmission dans le cadre familial. 4 sur 5 auraient besoin d'agrandir le parcellaire pour se viabiliser et de se diversifier, 1 de réduire la pression des lapins. 2 d'entre eux sont intéressés par des parcelles communales.

Les 2 exploitations qualifiées d'incertaines et/ou menacées, sont des exploitations professionnelles. Elles représentent près de 60 hectares. Leur moyenne d'âge est de 32 ans. Une majorité du foncier d'un exploitant est dans un autre département, et sa partie sur Villeneuve les Maguelone est menacée car il n'arrive pas à sécuriser son foncier. L'autre se sent incertain car il vient de s'installer et de reprendre une exploitation qui était moins entretenue ses dernières années et qui nécessite des rénovations importantes et pas d'aléa. Ils cherchent tous deux à s'agrandir, et 1 cherche à se diversifier. Ils ont tous deux un intérêt pour louer des terres communales moyennant des baux sécurisés et à long terme, eux s'engageant dans des pratiques durables.

Sur 8 exploitations qualifiées de stables, 75 % sont professionnelles. Elles occupent environ 232 hectares. Les exploitants, âgés en moyenne de 52 ans, sont majoritairement propriétaires de leur foncier, et se donnent tous un avenir de plus de 20 ans. 5 ont déjà prévu la transmission, mais 1 n'a pas encore identifié de repreneur et aura peut-être besoin d'accompagnement. 7 d'entre eux ressentent la pression des gibiers : lapins, sangliers, certains oiseaux. 4 exploitations ont un projet en lien avec du bâti afin de permettre de conforter ou de se diversifier, dont 2 hangars photovoltaïques. 2 exploitants présentent un intérêt pour des parcelles agricoles communales

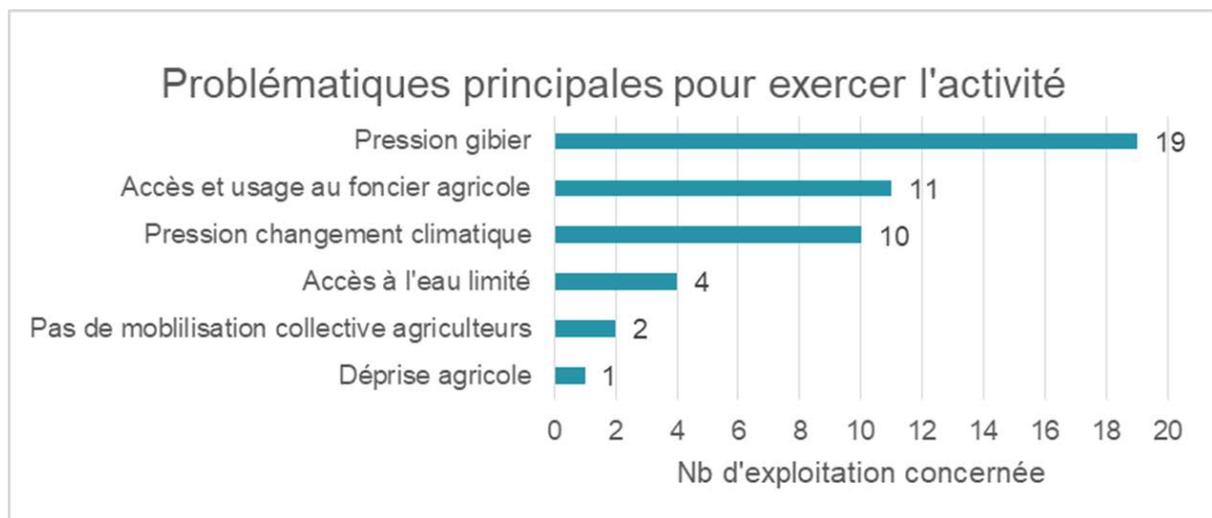
Sur 7 exploitations qualifiées de en développement, 4 sont des professionnelles dont 2 grosses qui sont majoritairement sur d'autres communes. Seule une petite partie de leur foncier est sur Villeneuve. 3 des 7 exploitants sont fermiers en totalité, ce qui pèse sur leur développement. Tous se souhaitent un avenir de plus de 20 ans. Leur moyenne d'âge est de

46 ans. 2 exploitations sont en installation progressive. Pour 3 d'entre eux, la pression du gibier est lourde. Enfin, ils sont 5 à avoir un projet en lien avec du bâti, et 7 sur 7 à avoir un intérêt pour des parcelles communales afin de les aider à se développer. 4 sont des éleveurs, 1 est apiculteur.

Projet de transmission	Toute exploitation confondue	Exploitation dont le chef d'exploitation a 55 ans et +
Non	15	5
Oui	7	3

Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

Au total, sur 22 exploitants enquêtés, ce sont 7 qui ont déjà réfléchi à la transmission, alors qu'ils sont d'âges variés. Plus précisément, parmi les exploitants âgés de 55 ans et plus, seuls 3 pensent déjà à leur transmission mais un d'entre eux n'a pas encore de repreneur identifié, alors que les autres transmettront dans le cadre familial. Un accompagnement à la transmission peut être envisageable. Le doyen des exploitants, cotisant solidaire, n'a pas prévu de transmettre à moyen terme et souhaite même se développer en association d'apiculteurs, autour d'un projet de prairies mellifères.



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

Pour finir, les 22 exploitants en agriculture dite conventionnelle ont été interrogés sur les problématiques foncières et agricoles qu'ils estiment rencontrer sur la commune de Villeneuve-lès-Maguelone. C'est la pression du gibier qui ressort dans plus de 80% des cas, suivie par les problématiques foncières : entre difficulté d'accès, usages restreints et concurrencés, modes de faire valoir non pérennes. Puis, ce sont les changements climatiques et les épisodes extrêmes qui sont pointés, en particulier la sécheresse et les inondations. Ces dernières ont été particulièrement dévastatrices en 2014, tant dis que les épisodes de sécheresse se répètent de plus en plus intensément.

II.2. Rencontre avec les producteurs bio

II.2.1. Typologie des exploitations

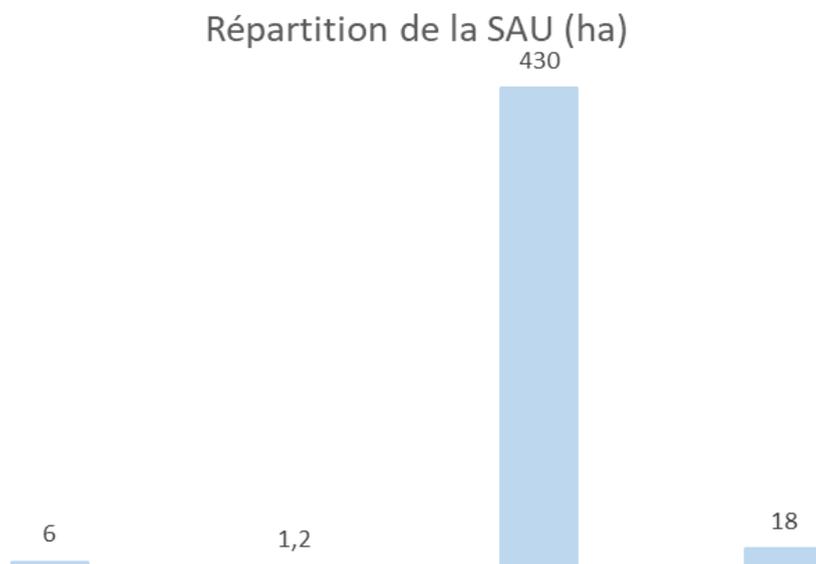
Le CIVAM Bio 34 a été chargé de rencontrer les producteurs bio de la commune. A partir des notifications bio, l'association a contacté l'ensemble des producteurs de la commune.

Il s'est avéré qu'un certain nombre de producteurs (2) sont en cessation d'activités contrairement aux données issues de l'Agence bio.

Au total 4 producteurs ont été rencontrés sur la commune dont 3 avec le siège d'exploitation à Villeneuve-lès-Maguelone. Une des structures interrogées est l'ESAT des Compagnons de Maguelone qui de par sa structure diffère des exploitations traditionnelles. Concernant cet établissement, la partie viticole uniquement a été questionnée car la partie maraîchage est considérée "externe" au système (hors de la zone patrimoine historique et hors de la commune).

Les producteurs ont un profil similaire : une quarantaine d'années, une installation « récente » (deux de moins de 5 ans) exceptée pour l'Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT), exploitation individuelle sans main d'œuvre salariée (hors saison) excepté pour l'ESAT dont les compagnons travaillent à la vigne.

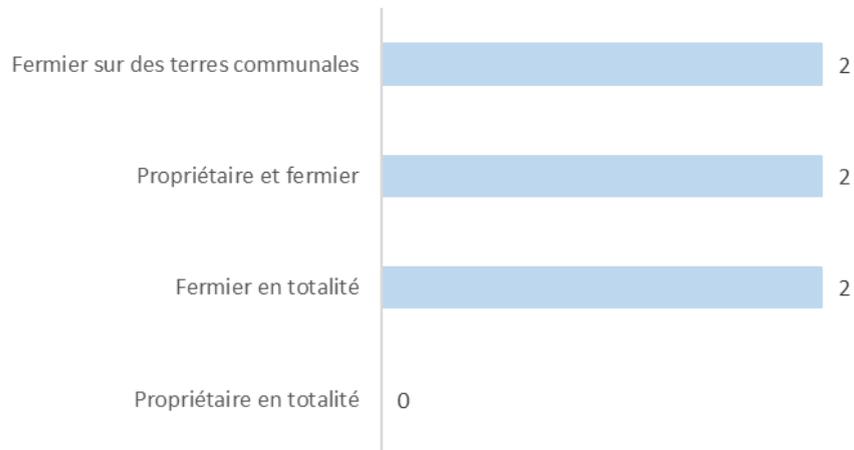
Par contre, comme le montre le graphique suivant, la surface enquêtée varie, près de 430 ha pour du pâturage extensif à 1 ha. Néanmoins les fermes en maraîchage ont une superficie similaire inférieure à 10 ha.



Source : CIVAM Bio 34, 2022

Concernant le faire-valoir des exploitations, la moitié est propriétaire et fermier (et dans ce cas il s'agit de fermage sur des terres communales) et l'autre moitié est fermier en totalité.

Mode de faire valoir des exploitations



Source : CIVAM Bio 34, 2022

Remarque sur le fermage communal : Les agriculteurs concernés estiment que ce type de bail est trop précaire, et empêche la projection et la diversification vers des productions plus pérennes. Attention à la préemption des terrains : les agriculteurs estiment nécessaire de vérifier que l'on n'empêche pas un vrai projet agricole.

Sur les 4 exploitations : 1 fait de la viticulture (AOP Coteaux du Languedoc et IGP Pays d'Oc), 2 font du maraîchage diversifié sous serre² et plein champ (une ne pratique que le plein champ), 1 de l'élevage ovins viande (Causse des Garrigues espèce adaptée à son climat).

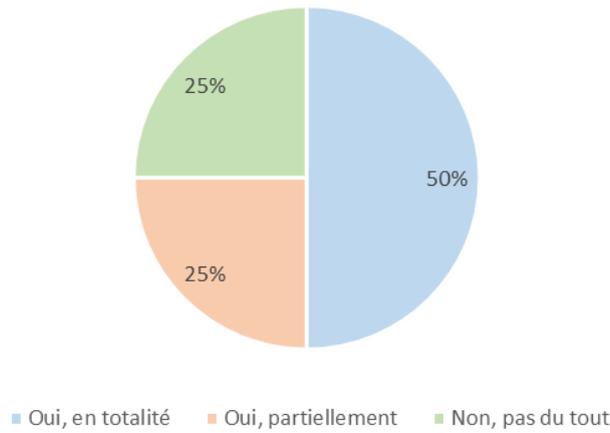
Concernant la commercialisation :

- En viticulture : négoce/grossiste, point de vente directe
- En maraîchage : point de vente directe, 1/2 gros
- En élevage : commercialisation des colis via Facebook

Aucune des exploitations ne fait de la transformation à la ferme ou une activité dans le prolongement de l'exploitation. Cependant l'ESAT vinifie à la ferme et réalise des visites œnotouristiques l'été pour les touristes.

² Les serres sont non chauffées en agriculture biologique.

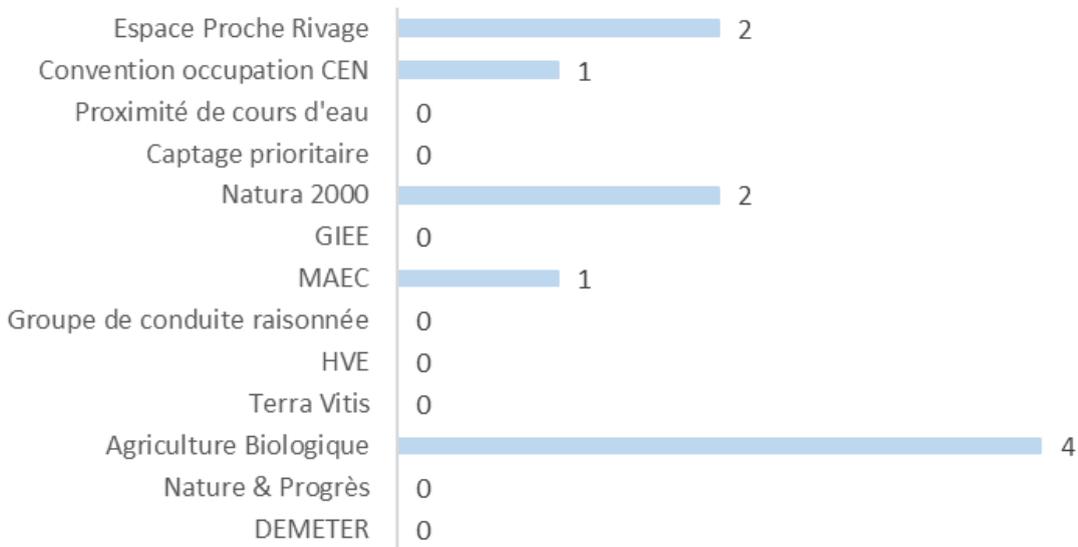
Irrigation des terres



Source : CIVAM Bio 34, 2022

L'activité agricole qui nécessite une irrigation ici est le maraîchage. L'irrigation se fait au goutte-à-goutte, par micro-aspersion et aspersion avec une eau provenant majoritairement de forages.

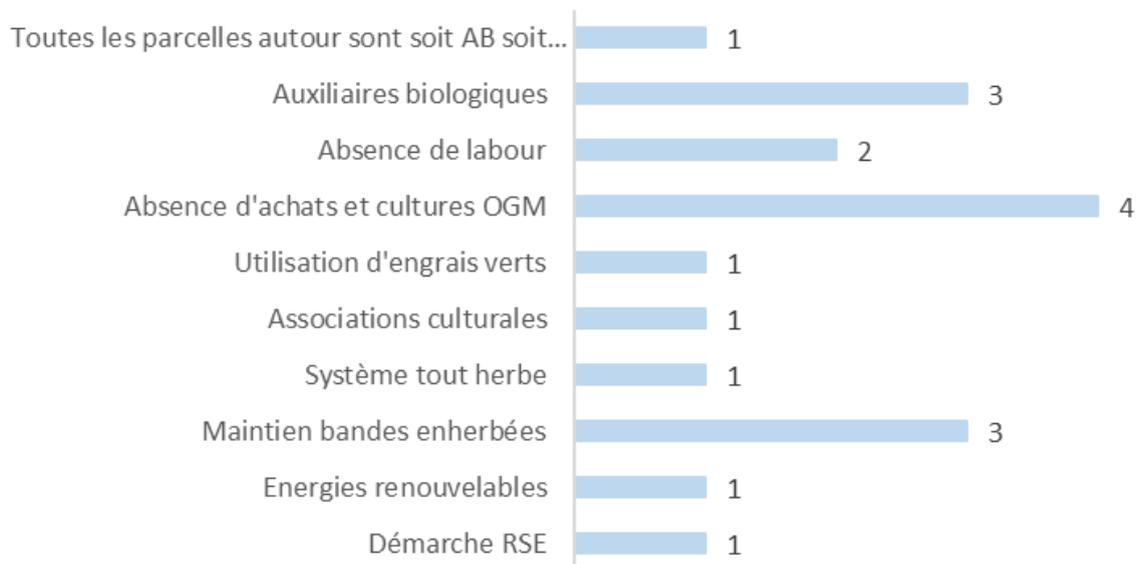
Démarches environnementales



Source : CIVAM Bio 34, 2022

3 agriculteurs sur 4 ont développé des infrastructures agroécologiques : tous ont mis en place des plantations de haies, un des corridors d'arbres et enfin un a mis en place des nichoirs à chauve-souris.

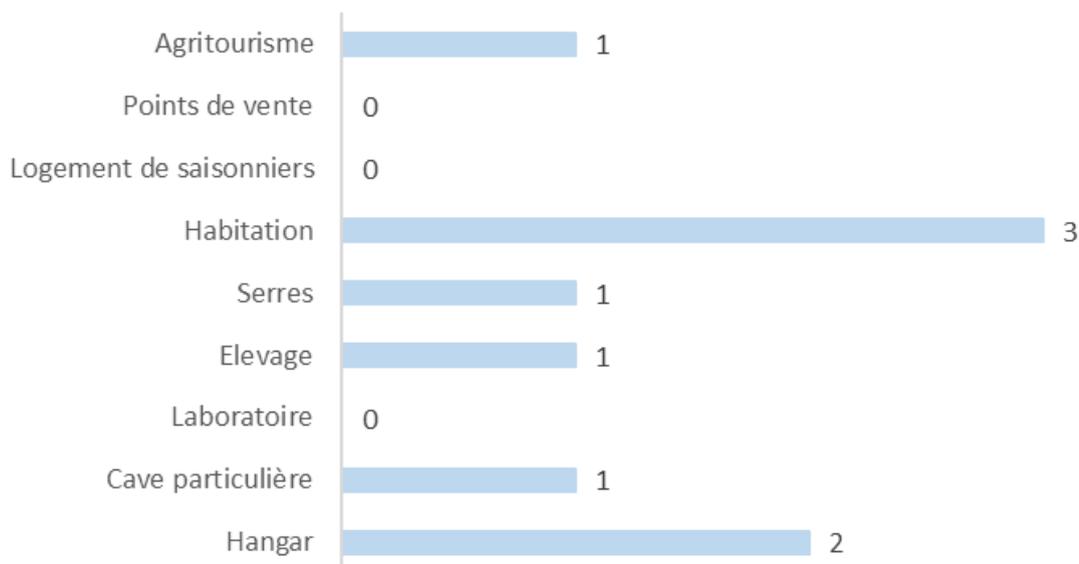
Pratiques mises en place par les exploitations



Source : CIVAM Bio 34, 2022

Concernant le bâti agricole, 3 exploitations sur 4 en utilisent. Mais le besoin se fait ressentir chez l'ensemble des exploitations.

Utilisation de bâti agricole



Source : CIVAM Bio 34, 2022

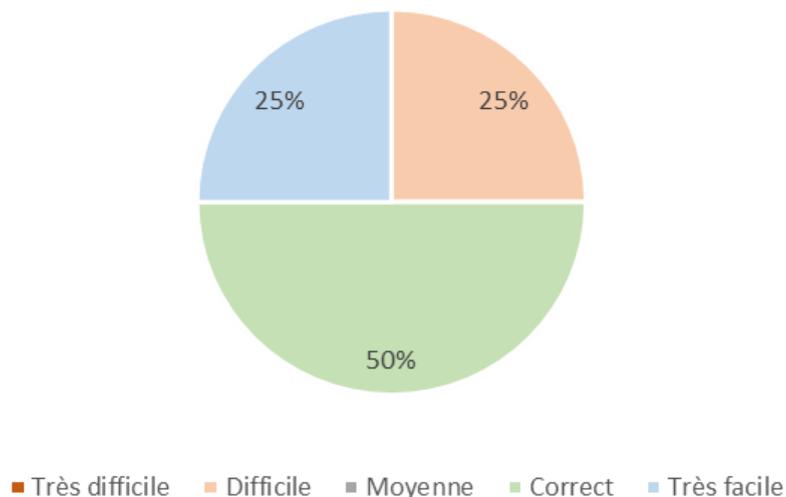
Les bâtiments se situent sur les parcelles en propriété - excepté pour l'ESAT mais le bail emphytéotique offre une sécurité sur les investissements faits.

Les habitations et l'exploitation sont pour la moitié des enquêtés sur deux sites différents.

Dans tous les cas, on est majoritairement sur un parcellaire morcelé ou tout au mieux regroupé. Un seul agriculteur a son parcellaire d'un seul tenant, et il s'agit de l'ESAT dont le bail concerne la quasi presque île.

Comme le démontre le graphique suivant, l'accessibilité aux parcelles est jugée dans la plupart du temps bonne, une petite difficulté rencontrée sur une parcelle pour un des agriculteurs.

Accessibilité aux parcelles



Source : CIVAM Bio 34, 2022

Les raisons liées à la difficulté d'accessibilité : qualité de la voirie et sous calibrage de la voirie.

II.2.2. Cohabitation des activités avec l'agriculture

Concernant les conflits d'usage, les relations avec le voisinage sont excellentes. Les relations avec les chasseurs sont plus sujettes à débat mais sont toutes qualifiées de « correcte » ou même « excellente ».

Néanmoins, quelques incidents ont été relevés par plusieurs agriculteurs : des lâchers dans les parcelles qui ont pu se solder après discussion et intervention des chasseurs pour limiter les populations de sangliers et lapins ; des clôtures coupées. Certains notent de la bienveillance : le syndicat de chasse a prêté du matériel à un agriculteur pour un système de clôture électrique (qui s'est fait voler par la suite) ; lorsqu'il y a une battue proche de l'éleveur et que celui-ci n'a pas pu déplacer ses bêtes alors les chasseurs ne s'en approchent pas.

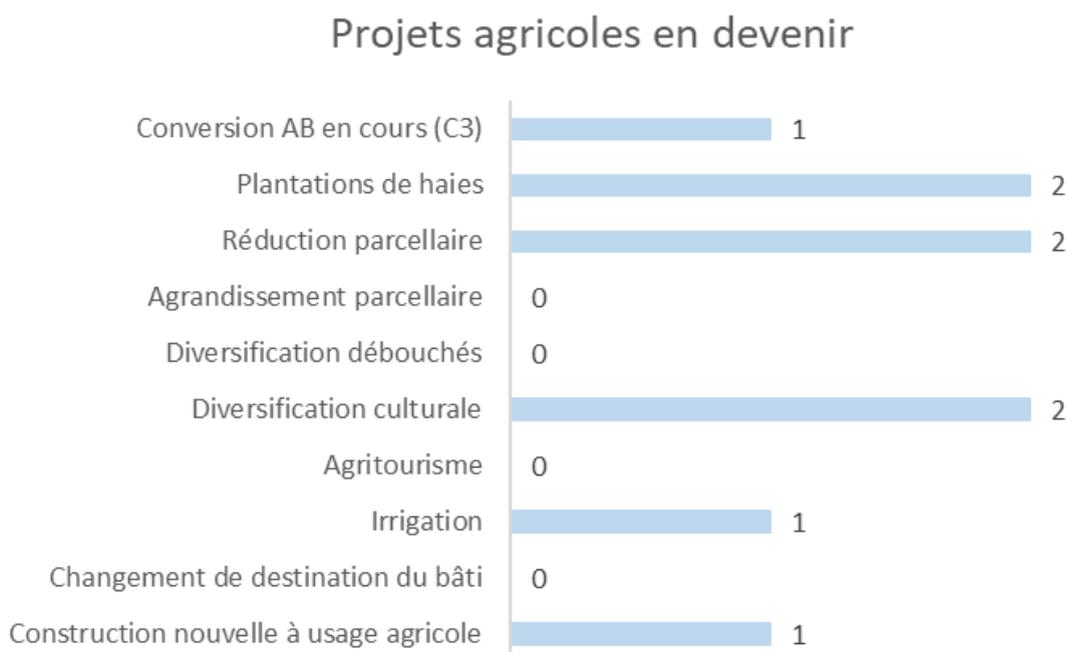
En tout cas, il est noté que la problématique du lapin fait de gros ravages : les deux activités qui ont cessé en 2021 sont dues à ces dommages. En effet, les producteurs relatent que le

lapin fait ses dents sur les ceps de vigne et mange les jeunes bourgeons. En maraîchage, les dégâts peuvent être considérables (17 000 € de récoltes perdues, 1 millier de salades plantées dans la nuit et, malgré tout, au matin : plus rien). Sur l'orge brassicole également, des pertes ont été chiffrées à 500 €/ha.

Avec les randonneurs la relation est également très bonne malgré quelques incompréhensions liées aux traitements : les exploitants ont pu se faire injurier alors que certains traitements sont autorisés en bio. Cela montre qu'il y a une mauvaise information des consommateurs sur la labellisation et les agriculteurs vont jusqu'à parler d'une méconnaissance globale du monde de l'agriculture.

II.2.3. Projets et attentes des producteurs

Concernant les projets agricoles, le graphique ci-dessous résume la situation :



Source : CIVAM Bio 34, 2022

Sur l'ESAT il y a des besoins en bâtis et irrigation qui ne peuvent pas être réalisés du fait du périmètre des monuments historiques qui entourent la zone. Leur problématique est que même s'il y a des possibilités sur Villeneuve, la géographie du lieu fait que l'isolement est trop important et la distance trop grande.

Les deux projets de réduction parcellaire sont issus de la cessation d'activité des deux exploitations. Pour le moment et pour des raisons personnelles et familiales, les parcelles sont gelées et restent aux ex-agriculteurs qui en sont propriétaires.

Le besoin d'irrigation se fait sentir chez l'ensemble des producteurs qui le mettent en lien avec le changement climatique : les vignes connaissent une forte diminution de rendement, les bêtes changent leur rythme de vie (moins actives le jour, elles se nourrissent la nuit)...

La construction nouvelle citée dans l'enquête n'aura pas lieu sur la commune de Villeneuve : c'est un producteur qui déménage son activité sur une commune voisine où il a trouvé du foncier car son ancien projet sur la commune a été abandonné lorsque les terres qu'il achetaient ont été préemptées par l'ancienne municipalité.

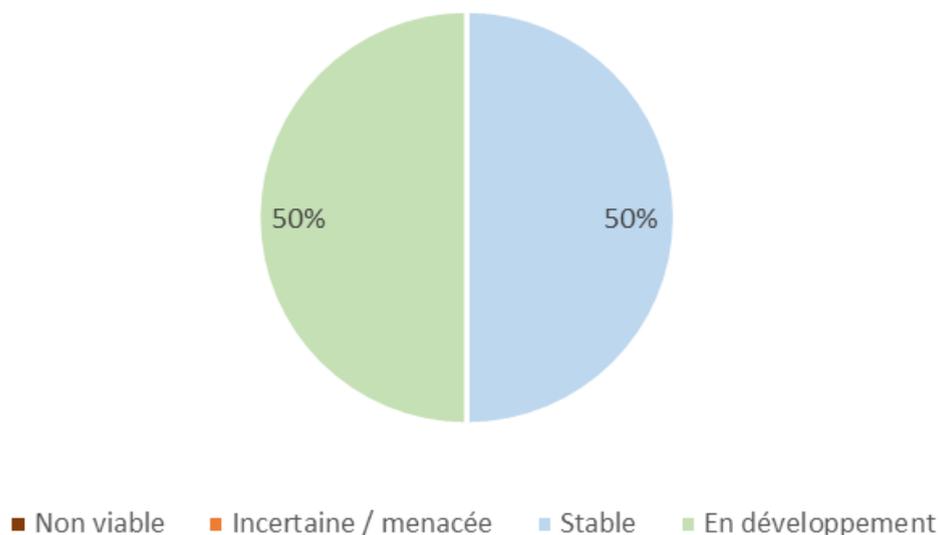
La diversification citée par deux exploitations serait orientée vers l'arboriculture et pourquoi pas l'oléiculture pour l'une d'elles. Cependant ces deux projets n'en sont qu'à la phase de réflexion par manque de foncier.

Demande en foncier communal :

La moitié des agriculteurs souhaite louer des terres communales si le bail proposé est plus sécurisant. Sachant qu'actuellement, 2 des producteurs cultivent déjà sur des parcelles communales, et seraient très fortement intéressés par ce changement qui leur permettrait de pérenniser leur activité, et d'envisager des cultures plus moyen-long terme comme l'arboriculture.

Les exploitations sont qualifiées (par les agriculteurs eux-mêmes) de stables pour les plus anciennes et en développement pour celles dont l'activité est plus récente.

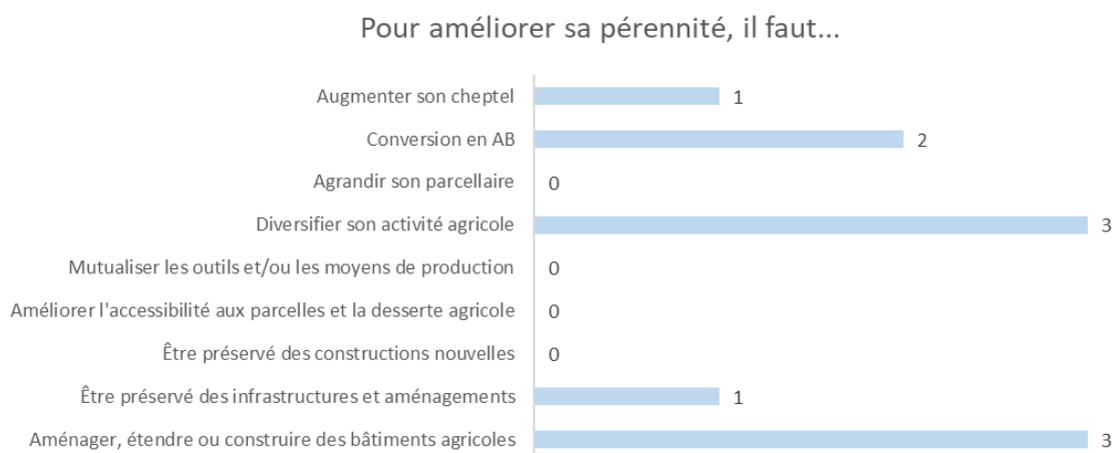
Viabilité des exploitations



Source : CIVAM Bio 34, 2022

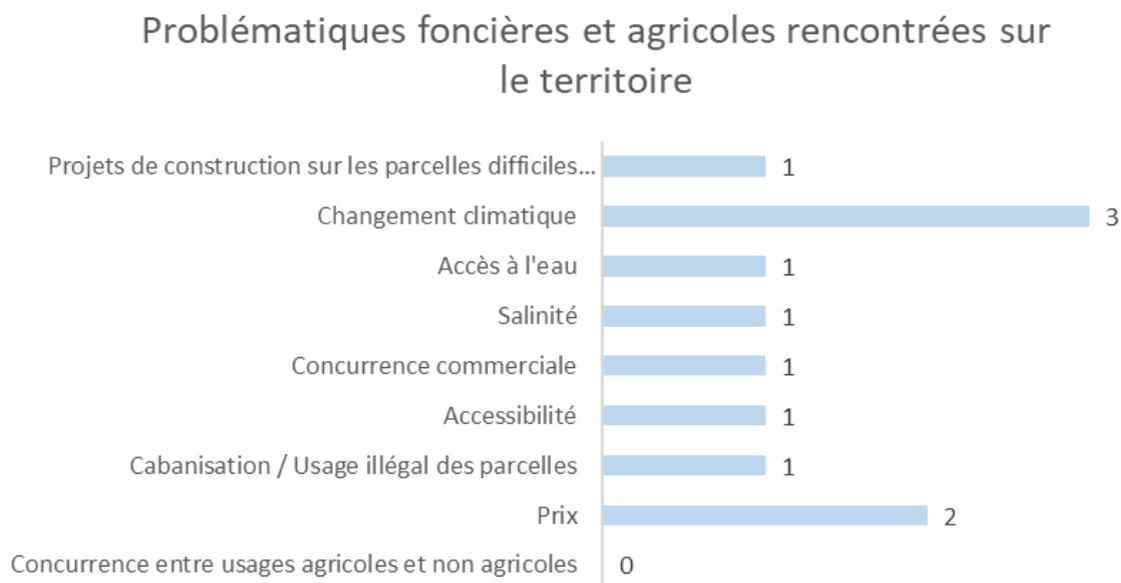
Les agriculteurs estiment la pérennité de leur activité pour la majorité à +20 ans et pour le reste entre 15 et 20 ans. Ce qui laisse le temps d'anticiper la transmission, question qu'aucun d'entre eux ne s'est posée pour le moment.

Ils ont également été questionnés sur les facteurs impactant la pérennité des exploitations. Selon eux, les facteurs ayant un fort impact sont la conversion en AB, la diversification de l'activité agricole, l'aménagement des bâtis agricoles.



Source : CIVAM Bio 34, 2022

Pour finir ils ont été interrogés sur les problématiques foncières et agricoles qu'ils estiment rencontrer sur la commune de Villeneuve-lès-Maguelone. C'est, comme ressorti déjà sur d'autres questions, le changement climatique qui se fait le plus oppressant, suivi du prix du foncier qui peut être important sur le territoire.

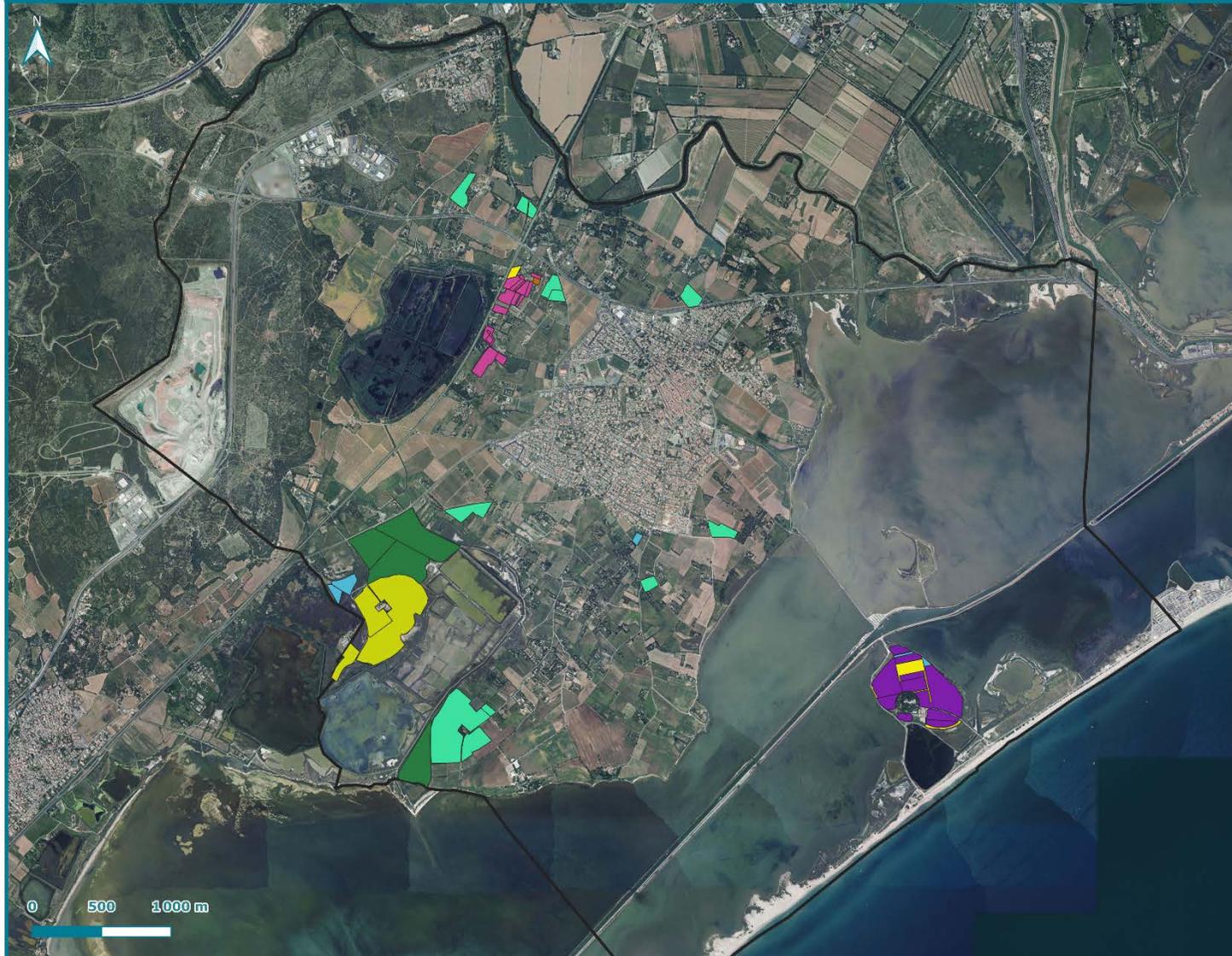


Source : CIVAM Bio 34, 2022

A l'issue de ces entretiens, une nouvelle carte a été réalisée en ajustant le parcellaire rencontré lors des entretiens : ajout de l'agriculteur en conversion (parcellaire qui appartient au CEN), le parcellaire des deux exploitations en arrêt est conservé car pour le moment leur gestion est en pause.

Diagnostic Agricole de Villeneuve-lès-Maguelone

Cartographie bio de la commune



Légende

Limite communale

Parcellaire bio

Autres

Gels ou jachères

Grandes cultures

Maraîchage
horticulture et PPAM

Parcours

Surfaces fourragères
ou prairies

Vergers

Vignes



Date : 28/02/2022

Source : Agence Bio, ORAB,
Interbio Occitanie, CIVAM
Bio 34

Réalisation : Andréa de
Hullessen (CIVAM Bio 34)

III - Diagnostic alimentaire

La commune de Villeneuve-lès-Maguelone souhaite également mettre en place une politique de développement des approvisionnements bio/locaux des établissements publics et dynamiser les approvisionnement bio/locaux dans les entreprises de son territoire.

III.1. La restauration collective de Villeneuve-lès-Maguelone et les producteurs

Les producteurs ont été interrogés sur leur connaissance et sur leur expérience de la restauration collective.

III.1.1. Intérêt des producteurs pour la restauration collective, mais peu d'expérience...

Qu'il s'agisse des producteurs de fruits et légumes ou des éleveurs, l'intérêt est présent pour fournir la restauration collective locale.

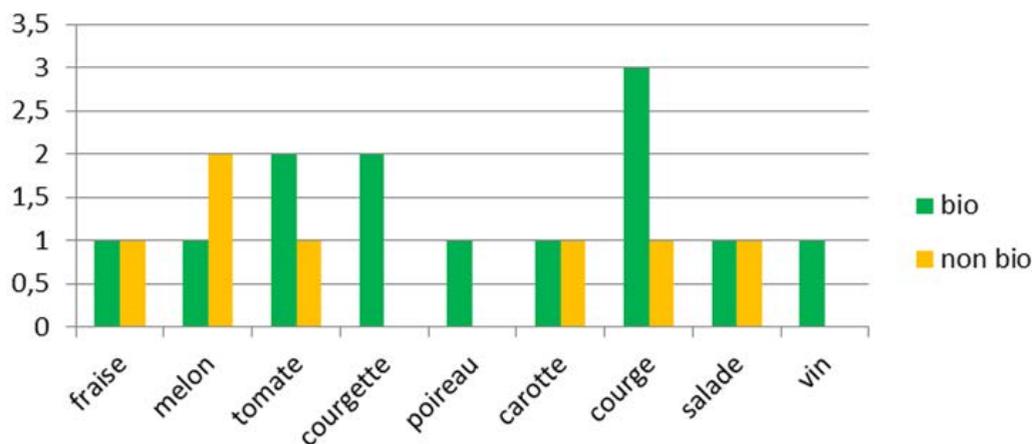
Seul 1 producteur de fruits et légumes (F&L) sur 7 a dit ne pas être intéressé, il a déjà testé ce circuit de commercialisation et s'est orienté sur d'autres, il ne souhaite pas revenir sur sa décision. Sur les 7 producteurs de F&L, 1 seul travaille directement avec la restauration collective (RC) actuellement et a même répondu à un marché public (MP).

Parmi 5 éleveurs interrogés (sur 6), tous sont intéressés, mais pour l'un d'entre eux il ne s'agit que d'un projet (lointain ?) qui nécessiterait l'achat d'un cheptel de limousine, l'acquisition de terrain, la construction d'un hangar..... Sur les 5 aucun ne vend actuellement à la restauration collective.

III.1.2. Quels produits pour la restauration collective ?

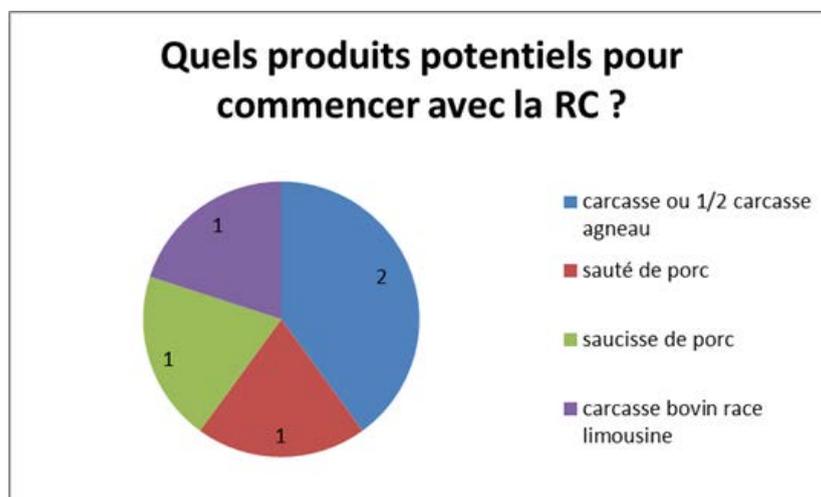
Les produits spontanément cités par les producteurs de fruits et légumes sont nombreux, diversifiés et couvrent toutes les saisons. Attention aux courges qui sont rarement acceptées en 1^{er} gamme dans la restauration collective. Cette production peut être l'occasion de valoriser les outils de la chaîne alimentaire évoqués plus haut : tels que la légumerie Agriviva SN par exemple.

9 produits dont 6 BIO pour la RC de VLM



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

Pour les éleveurs, la question se pose différemment que pour les producteurs de fruits et légumes première gamme, car les produits doivent être en conformité avec les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur bien sûr, normes que les producteurs connaissent dès lors qu'ils vendent en direct aux consommateurs finaux, mais la RC demandera plus de formalisation des processus de fabrication : maîtrise des risques (HACCP : système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques), respect des normes (paquet hygiène), traçabilité, fiche produit....).



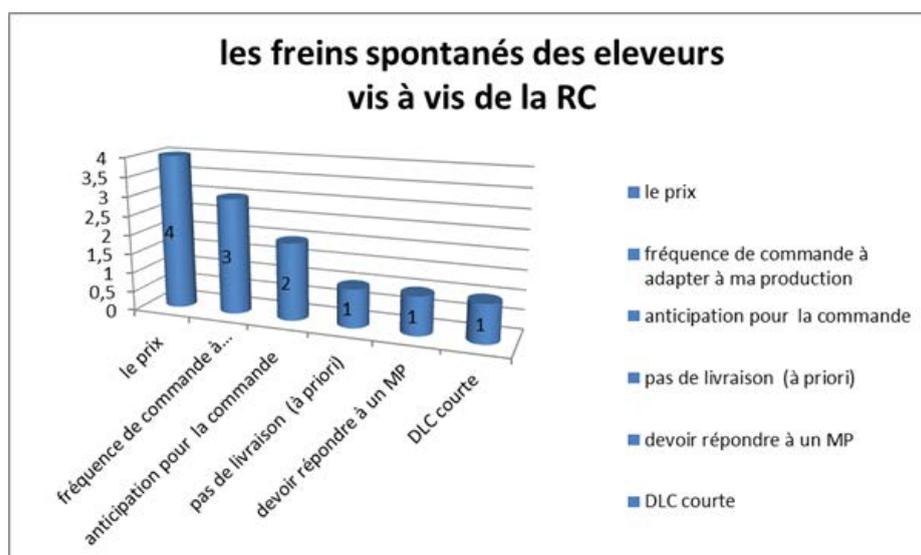
Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

III.1.3. Quels freins sont spontanément exprimés par les producteurs ?

Pour les producteurs de fruits et légumes, la nécessité d'avoir un échange avec les acheteurs au préalable est très importante car elle permet de caler de part et d'autre le champ des possibles et d'obtenir l'équation idéale entre les produits et : la saisonnalité, le volume minimum de livraison, la fréquence de livraison et le prix.

L'expérience de la Chambre d'agriculture avec Agrilocal 34 et la Hotline qu'elle réalise auprès des fournisseurs agricoles depuis 2014, montre en effet que ces critères sont les facteurs clés de succès indispensables à la réussite d'un marché avec la RC.

Pour les éleveurs, les inquiétudes spontanément exprimées sont nombreuses, elles portent avant tout sur le prix : ceux qui font de la vente directe aux consommateurs ont l'habitude de valoriser leur travail au juste prix et craignent les prix bas de la RC, c'est pourquoi ils proposent des carcasses ou ½ carcasses. Les autres freins portent sur la fréquence et l'anticipation de la commande de l'acheteur avec la crainte de ne pas avoir assez de temps pour préparer la commande.



Source : Chambre d'agriculture 34, 2022

L'expérience de la Chambre d'agriculture avec Agrilocal 34 et la Hotline qu'elle réalise auprès des fournisseurs agricoles depuis 2014, montre en effet que ces critères, s'ils ne sont pas travaillés en amont entre acheteurs et fournisseurs, mettent facilement en péril la relation commerciale.

En résumé : organiser une rencontre acheteurs / fournisseurs de la restauration collective de Villeneuve-lès-Maguelone (VLM) pourrait être une façon opérationnelle et concrète de mettre en adéquation l'offre et la demande locales. En permettant l'échange direct, il est facile de discuter des freins et d'identifier la zone d'entente commerciale.

III.1.4. Les établissements proposant une restauration collective sur le territoire communal

4 établissements proposant une restauration collective ont été identifiés sur le territoire communal.



Scolaires, crèche et ALSH

- 650 couverts / jour
- Repas fournis par Sud Est traiteur à Mudaison



Collège

- 300 couverts / jour
- Repas fournis par l'UPC de Fabrègues (CD34)



Maison d'arrêt

- 900 détenus
- Gestion concédée à Sodexo



EHPAD

- 64 résidents
- Repas élaborés sur place en gestion directe

Source : CIVAM Bio 34, 2022

1.4.1 Méthodologie

Un questionnaire (en annexe 3) a été réalisé et administré lors de rencontres en face à face, au sein des établissements, ou par visio-conférence, dans le courant du mois de février 2022.

Les Appels d'Offres du marché de fourniture de repas pour les scolaires, crèche et extrascolaire, et du marché de fourniture de denrées de l'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) ont été également été fournis par la commune et étudiés dans le cadre de ce travail.

1.4.2 Résultats

1. Les écoles, la crèche et les centres de loisir de Villeneuve-lès-Maguelone et Sud Est Traiteur

Sud Est traiteur est basé à Mudaison. Sa cuisine centrale a été inaugurée en 2021. L'entreprise emploie 55 employés (dont 21 cuisiniers) et produit 15000 repas/jour, servis en liaison froide à 25 clients environ (école, portage à domicile, entreprise, centre de rétention, lycée, collège...), et propose 14 options de repas possibles.

Pour Villeneuve-lès-Maguelone, l'entreprise livre 650 repas/jour soit 600 pour les scolaires et 50 pour la crèche. Durant les vacances scolaires, Sud Est traiteur approvisionne les centres de loisirs, avec des effectifs bien moindres.

Synthèse de l'appel d'offres de la commune (cahier des clauses techniques particulières - CCTP) :

- La commune demande des repas à 5 composantes.
- Actuellement les maternelles ont le même grammage que les primaires, mais d'ici peu, Sud Est traiteur va proposer des grammages adaptés, afin de limiter le gaspillage alimentaire.
- La commune demande le respect de la loi Egalim³, en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2022 (50% de produits durables, 20% de bio).
- La commune demande un repas bio par semaine, et non une composante bio par jour comme cela peut être le cas pour d'autres collectivités.
- Un repas végétarien est proposé chaque semaine, mais la commune souhaiterait qu'une option végétarienne puisse être proposée chaque jour. C'est en cours de mise en place.
- Le pain provient d'une boulangerie de la commune et est livré chaque matin.

Les opportunités de travail avec Sud Est traiteur pour les agriculteurs/transformateurs de la commune :

- La cuisine est implantée à 25 km de Villeneuve-lès-Maguelone. La livraison est pratique : le quai de déchargement est accessible pour tout type de véhicule.
- Les commandes passées aux fournisseurs trois semaines à l'avance permettent d'anticiper.
- La définition du local pour l'entreprise est de 150 km autour de Mudaison.

³ La loi EGALim est la loi issue des Etats Généraux de l'Alimentation, publiée en 2018 pour une mise en oeuvre en 2022, elle promeut 50 % de produits durables dont 20 % de bio dans la restauration collective.

- Sud Est traiteur n'est pas soumis au code des marchés publics pour ses achats de denrées.
- Le référencement est simple pour les fruits et légumes bruts et les légumes secs.

Cependant, il faut noter les points de vigilance suivant :

- Les fournisseurs doivent livrer la cuisine, il n'y pas de ramasse possible.
- Tous les légumes ne peuvent pas être cuisinés dans la cuisine centrale, notamment les pommes de terre, les courges, les patates douces, mais aussi les épinards, petits pois, haricots verts, choux fleur, brocoli... ils doivent être pré-transformés dans une légumerie (4^{ème} et 5^{ème} gamme).
- Les produits transformés sont plus compliqués à référencer, cela demande de nombreuses contraintes administratives.
- Si des producteurs de Villeneuve-lès-Maguelone sont référencés chez Sud Est traiteur, l'entreprise ne sera pas en capacité d'affirmer que les fruits et légumes servis à Villeneuve proviennent à 100 % de la commune car ils seront mélangés aux autres produits.
- Si des éleveurs du territoire souhaitent proposer leur viande, cela nécessiterait un référencement au préalable chez un fournisseur capable de piécer, conditionner, livrer.

La cuisine idéale de demain pour Sud Est traiteur :

- Travailler toujours plus avec les produits proches des consommateurs.
- Poursuivre nos animations sur site auprès de nos convives sur les fruits et légumes, les petits déjeuners...
- Des parents et convives qui comprennent qu'un produit puisse changer dans le menu car le fournisseur n'a pas pu servir (un produit, frais, local, de saison peut être victime d'aléas contrairement à une conserve ou un surgelé).
- Des personnels de service à table bien armé.e.s pour faire adhérer les enfants au changement de menu.

Quels produits locaux imaginer introduire dans les repas préparés par Sud-Est traiteur ?

- Des fruits : pommes, poires, pêches, nectarines, abricots, melons, pastèques, raisins...
- Des légumes : courgettes, tomates, aubergines, poivrons, carottes, navets...

- Des légumes secs : lentilles, pois chiches...

2. L'EHPAD Mathilde Laurent

L'établissement accueille 64 résidents et cuisine pour le portage à domicile de 20 repas. Ont été enquêtés le cuisinier, la directrice, et la responsable des marchés publics à la Ville.

Les repas sont constitués de 5 composantes. Un plan alimentaire sur 6 semaines sert à la planification des menus. Une commission restauration se tient avec une diététicienne référente, le coordonnateur santé et le gérontologue.

Lors de leur accueil, les résidents remplissent un questionnaire permettant au cuisinier de cerner leurs goûts et de leur offrir des repas qui leur plaisent.

Pour le moment, l'EHPAD ne remplit pas les obligations de la loi Egalim, mais ce sera le cas avec le prochain appel d'offres de juin 2022 qui imposera aux fournisseurs de denrées d'identifier les produits « durables » et bio. Les produits, qui viennent actuellement de grossistes qui ont emporté le marché, n'indiquent que le pays d'origine.

Le cuisinier ne propose pas de repas estampillé végétarien mais cuisine des plats à base d'œufs et de produits laitiers, sans viande.

La cuisine dispose d'une légumerie mais pas de patateuse. Il est cependant possible de traiter de nombreux légumes, et même des courges. Les résidents consomment plutôt des cuisinés (betteraves, macédoine...) plus faciles à mâcher. En été, sont ajoutées des crudités comme melon, tomate, pastèque... et en hiver, des endives. Les ratatouilles sont un mix de frais (courgettes, aubergines), de sous-vide (oignons, poivrons) et de conserve (tomates pelées). La moitié des potages sont maison (les résidents aident à l'épluchage et la découpe). Les légumes traités en cuisine sont par ex : navets, poireaux, carottes, courge, potimarron (très fréquent en automne/hiver), patate douce, panais...

Afin d'augmenter l'introduction de produits frais, il serait nécessaire d'équiper la cuisine de feux supplémentaires.

Les fromages sont découpés sur place, il s'agit par exemple de camembert, fourme, brie cantal, gruyère...

Le coût matière par jour est de 4€, soit un peu moins de 2 €/repas de midi. Cela semble suffisant pour l'instant mais qu'en sera-t-il avec la loi Egalim ? Cela représente actuellement 180 000 € de budget alimentaire annuel.

Le cuisinier a la possibilité d'acheter en gré-à-gré pour tester des produits, ainsi, un approvisionnement local pour certains fruits et légumes pourrait être rapidement mis en place. Mais pour pérenniser ces approvisionnements, du fait de la contrainte des marchés publics, il faudra mener un travail avec les fournisseurs en amont de la rédaction

de l'appel d'offres et proposer un allotissement plus fin pour permettre aux producteurs locaux de répondre au marché.

Quels produits locaux imaginer introduire dans les repas de l'EHPAD ?

- Des fruits : pommes, poires, fraises, pêches, nectarines, abricots, melons, pastèques, raisins...
- Des légumes : courgettes, tomates, aubergines, courges et potimarrons, patates douces, panais, carottes, navets...
- Des légumes secs : lentilles, pois chiches...
- Du pain et des viennoiseries
- Et aussi : des œufs pour les pâtisseries, des fromages...

3. Le collège et l'Unité de Production Culinaire (UPC) du Conseil Départemental de l'Hérault à Fabrègues

55 collèges de l'Hérault bénéficient de repas préparés dans l'une des 5 Unités de Production Culinaire créées par le Département. Elles sont basées à Agde, Fabrègues, Lansargues, Puisserguier et Saint-Clément-de-Rivière.

Sur les 5 UPC de L'Hérault, 2 millions de repas/an sont servis en liaison froide. Cela représente 70 employés.

42 000 repas/an sont produits pour le collège de Villeneuve Les Maguelone.

La loi Egalim est déjà appliquée et ses objectifs sont même dépassés :

- 2 repas végétariens par semaine avec à côté un autre choix pour le plat protidique ;
- plus de 30 % de produits bio ET 50 % de produits locaux, durables, labellisés ;
- horizon 2028 : 100% bio OU locaux, OU durables OU labellisés.

L'achat de denrées par les UPC est soumis au code des marchés publics. Un travail de proximité doit être réalisé avec les fournisseurs en amont de la rédaction de l'appel d'offres.

Cependant, il est possible pour un fournisseur de fruits par exemple, de se faire référencer par un distributeur détenteur du marché.

Les légumes bruts ne peuvent pas être introduits en cuisine, car celles-ci ne disposent pas de légumerie. Mais ceux-ci peuvent être transformés dans l'entreprise Agriviva, basée au MIN de Montpellier et qui est détenteur du marché pour plusieurs lots de légumes de 4^{ème} gamme.

Les légumes secs, comme les fruits, peuvent être facilement introduits, sans passer par un transformateur, mais toujours dans le cadre d'un appel d'offres.

La cuisine idéale de demain pour les UPC du Département de l'Hérault :

- 0% de gaspillage ;
- Des enfants qui éprouvent du plaisir à manger ;
- Produire des repas qui préservent l'environnement ;
- Maintien et développement des animations avec les associations (Miamuse) pour rendre les collégiens acteurs de leur alimentation.

4. Le pénitencier de Villeneuve-lès-Maguelone et SODEXO

Le pénitencier de VLM compte en moyenne 900 détenus ce qui représente 98 5000 repas et petits déjeuners/an (plus 36000 repas/an au Mess) préparés en gestion déléguée par Sodexo.

4.1. Sodexo

Sodexo est une entreprise multinationale française spécialisée dans la sous-traitance de services. Elle est fondée par Pierre Bellon en 1966 et contrôlée à près de 40 % par la famille Bellon. Sodexo est l'un des plus gros fournisseurs mondiaux de services de restauration collective pour toutes formes d'entreprises, métier historique qu'elle a ensuite élargi à partir de 2010 à d'autres activités connexes. En 2016, elle regroupe 425 594 salariés, et est le 18e employeur au niveau mondial. Sodexo est coté à la Bourse de Paris depuis 1983. *(source wikipédia)*

Sodexo propose, en milieu carcéral, des services de réinsertion qui participent directement à la baisse du taux de récidive. Sodexo met également à la disposition des établissements pénitentiaires des ateliers spécialisés, des services de maintenance et des services de restauration qui répondent à leurs contraintes structurelles, logistiques et budgétaires. *(source Sodexo.com)*

4.2 Le cadre fixé par l'administration pénitentiaire

(Source : extraits de la fiche expérience n°19 DRAAF Occitanie 2013)

L'article D.354 du code de procédure pénale indique que les personnes incarcérées doivent recevoir « une alimentation variée, bien préparée et présentée, répondant tant en ce qui concerne la qualité et la quantité aux règles de la diététique et de l'hygiène, compte tenu de leur âge, de leur état de santé, de la nature de leur travail et, dans la mesure du possible, de leurs convictions philosophiques ou religieuses ».

Le restaurant collectif propose un repas fixé dans un menu proposé par Sodexo et validé par l'administration de la maison d'arrêt. L'Administration Pénitentiaire réalise un appel d'offre concédant la gestion complète de la restauration à Sodexo qui respecte le cahier des charges établi par le pouvoir adjudicateur. Dans ce cahier des charges, les établissements y inscrivent les conditions réglementaires que la société doit respecter les recommandations nutritionnelles du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

(GEMRCN). La santé des personnes incarcérées étant sous la responsabilité de l'état, prévenir toute forme de carence, prendre en compte des besoins nutritionnels propres à l'incarcération comme les besoins liés à l'activité des détenus (majoritairement hommes), le travail ou l'activité sportive (les condamnés de longue durée peuvent y avoir accès) et les conditions sanitaires dans lesquelles arrivent les détenus, sont des obligations de l'établissement de détention.

Pour obliger le prestataire à tenir ses engagements, l'administration pénitentiaire charge un référent « Restauration/Hôtellerie » du contrôle du cahier des charges. En cas de non-respect de celui-ci, l'établissement a la possibilité d'appliquer des pénalités financières.

4.3 *La fabrication de repas : peu de produits frais et de produits AB*

Les repas sont fabriqués sur place par 5 personnes de Sodexo aidés de 20 détenus.

Les cuisines sont équipées d'une légumerie mais il est précisé que ces locaux sont inadaptés au travail des produits frais et qu'il manque de la place (noté dans le dernier rapport de la DDPP), ainsi les légumes servis semblent être principalement (exclusivement ?) prêts à l'emploi ou et/ou surgelés. Il est précisé dans l'extrait de CCTP que « *Les végétaux crus prêts à l'emploi doivent notamment et au minimum avoir été élaborés à partir d'une maîtrise des risques tant biologique, physiques que chimiques concernant les végétaux crus ou cuits prêts à l'emploi et ce lors de leur transformation et de leur distribution* »

Quant aux fruits 1ere gamme, l'extrait de CCTP précise qu'il doit s'agir « *de fruits de catégorie 1, n'ayant pas subi de traitement ionisant. Sains, propres (débarassés de matières étrangères visibles), pratiquement exempts d'altérations dues aux parasites, exempts d'humidité extérieure anormale, exempts d'odeur et / ou saveurs étrangères, exempts de dommages dus au gel, exempts de défauts (ou petit nombre) et d'une maturité régulière et satisfaisante* »

Les cuisines ne disposent pas de salle de découpe de viande et/ou de poisson.

Dans ces conditions, pour les producteurs de VLM la cuisine du pénitencier ne semble pas idéale pour créer des connexions de proximité, d'autant que la notion de proximité est inexistante puisqu'il est précisé par exemple que la viande et les « végétaux crus ou cuits prêt à l'emploi » doivent provenir de l'U.E.

Nous nous sommes également intéressés à la production de menus comprenant au moins une composante AB et là, c'est grâce à Anthony Baudoin, que nous avons eu accès à l'information : il n'y a pas ou très peu de produits AB dans les menus (moins de 1 %). L'extrait de CCTP qui nous a été transmis ne dit rien en effet au sujet des produits AB, il précise juste que les fruits et légumes : « *doivent s'inscrire dans une démarche protectrice de l'environnement, s'intégrant dans le développement durable en référence à l'agriculture raisonnée ou au programme national pour l'alimentation* ».

4.4 *Des perspectives positives ?*

La direction régionale pénitentiaire est actuellement en appel d'offre sur le renouvellement de ses contrats avec l'Administration Pénitentiaire.

Le nouveau marché public en cours devrait intégrer les exigences de la loi Egalim et donc créer des opportunités (à expertiser) de référencement pour les fruits frais d'une part et pourquoi pas pour des légumes en 4eme gamme via le pôle de transformation du M.I.N, d'autre part.

1.4.3 Synthèse

Deux établissements (écoles/crèche et maison d'arrêt) sont en gestion concédée, ce qui signifie qu'ils ne sont pas soumis au code des marchés publics pour leurs approvisionnements, ce qui leur permet une plus grande souplesse. Par ailleurs, le pouvoir adjudicateur peut imposer des critères de sélection des fournisseurs de denrées dans ses marchés publics qui peut être propice à une relocalisation de l'approvisionnement.

Les deux autres établissements (EHPAD et UPC du Département) sont soumis au code des marchés publics pour leurs approvisionnements en denrées alimentaires. Un travail doit donc être fait en amont afin de proposer des lots susceptibles d'être remportés par des producteurs locaux en direct. Pour cela, il est nécessaire d'affiner les lots (par ex. « fruits à noyau bio », « salades bio » ...) et d'introduire des critères comme la fraîcheur (délai entre la récolte et la livraison) ...

Si l'on excepte la maison d'arrêt dont le pouvoir adjudicateur pour le marché de la fourniture de repas est l'administration pénitentiaire, on notera qu'il existe des possibilités d'approvisionnement de produits bio locaux à court terme :

- Référencement rapide de fruits et légumes bruts pour Sud Est traiteur,
- Possibilité de gré-à-gré pour l'EHPAD sur différents produits,
- Possibilité de référencement de producteurs chez des grossistes approvisionnant la cuisine centrale du collège.

1.4.4 Perspectives

Quels produits cultivés et/ou transformés sur la commune pourraient être introduits dans la restauration collective de la commune à court terme ?

- Des fruits : pommes, poires, fraises, pêches, nectarines, abricots, melons, pastèques, raisins...
- Des légumes : courgettes, tomates, aubergines, courges et potimarrons, patates douces, panais, carottes, navets...
- Des légumes secs : lentilles, pois chiches...
- Du pain et des viennoiseries
- Et aussi : des œufs pour les pâtisseries, des fromages...

Et à plus long terme ?

Il est possible d'envisager d'autres catégories de produits mais cela implique :

- Marché public à travailler pour l'EHPAD et le Département,
- Référencement assez long et exigeant pour Sud Est Traiteur.

Si toute la production agricole nécessaire à ces établissements était relocalisée, quelles surfaces cela représenterait-il ?

Nous avons utilisé l'outil Parcel (Développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique - FNAB - et le BASIC) pour évaluer les surfaces agricoles nécessaires pour nourrir les convives des 4 établissements enquêtés, en intégrant le critère Egalim et 20 % de bio et en conservant le régime alimentaire actuel (c'est-à-dire sans baisser la consommation de viande).



PARCEL est un outil web simple, ludique et gratuit, permettant d'évaluer pour un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...)

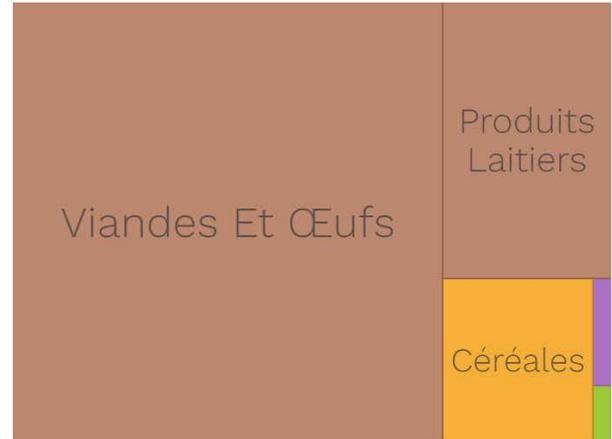
Développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le BASIC, PARCEL invite les citoyens et les élus à se saisir des enjeux actuels de l'alimentation en leur proposant de « jouer » sur 3 des principaux leviers de durabilité de l'alimentation :

- La reterritorialisation des filières alimentaires ;
- Les modes de production agricole ;
- La composition des régimes alimentaires.

Les acteurs locaux pourront ainsi développer plusieurs scénarios à leur(s) échelle(s) afin de nourrir les nécessaires débats sur les questions de la transition alimentaire et de l'usage des terres agricoles dans les territoires.

97 hectares

Territoire : Villeneuve-lès-Maguelone Population : Primaire - 650 couverts % de la conso. relocalisée : 100%
% en bio : 20% régime alimentaire : Actuel



Logiciel PARCEL : simulation pour 650 couverts primaires, CIVAM Bio 34, 2022

44 hectares

Territoire : Villeneuve-lès-Maguelone Population : Ehpad - 064 couverts % de la conso. relocalisée : 100%
% en bio : 20% régime alimentaire : Actuel



Logiciel PARCEL : simulation pour 64 couverts EHPAD, CIVAM Bio 34, 2022

50 hectares

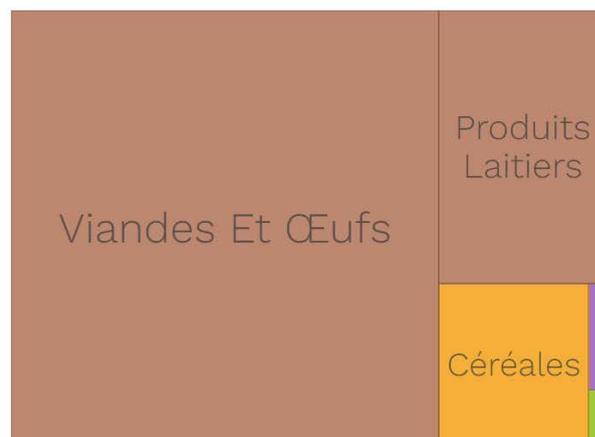
Territoire : Villeneuve-lès-Maguelone Population : Collège - 0300 couverts % de la conso. relocalisée : 100%
% en bio : 20% régime alimentaire : Actuel



Logiciel PARCEL : simulation pour 300 couverts collège, CIVAM Bio 34, 2022

660 hectares

Territoire : Villeneuve-lès-Maguelone Population : Autre - 0900 couverts % de la conso. relocalisée : 100%
% en bio : 20% régime alimentaire : Actuel



Logiciel PARCEL : simulation pour 900 couverts prison, CIVAM Bio 34, 2022

Les surfaces nécessaires pour nourrir les convives de ces 4 établissements (écoles/crèches, collège, EHPAD et maison d'arrêt) seraient par exemple de :

- 7 ha d'arbres fruitiers
- Et 4 ha de maraîchage.

Ce qui correspondrait à 2 exploitations agricoles moyennes de l'Hérault.

Et si l'on exceptait encore une fois la maison d'arrêt, dont les possibilités de référencement de produits locaux semblent faibles, cela représenterait :

- 2 ha d'arbres fruitiers
- Et 1 ha de maraîchage.

Ce qui serait tout à fait possible à mettre en œuvre sur la commune de Villeneuve les Maguelone.

III.2. Le M.I.N de Montpellier : l'exemple des producteurs et acheteurs de Villeneuve-lès-Maguelone

III.2.1. Le M.I.N

(Source Marie-Clémentine Foussat – Responsable structuration de l'offre alimentaire)

Le M.I.N ou Marché d'Intérêt National désigne le marché gare de Montpellier.

L'objectif des MIN créés en 1953 (celui de Montpellier 1962) est toujours bien d'actualité puisqu'il s'agit déjà, à l'époque de « [...]rechercher le meilleur prix, c'est-à-dire à la fois le plus bas possible pour le budget du consommateur et procurant au producteur une juste rémunération »

Le marché d'intérêt national de Montpellier est géré par une société anonyme d'économie mixte (SAEM), appelée la SOMIMON. C'est elle qui a assuré la construction du MIN et qui est chargée de son fonctionnement.

La SOMIMON fonctionne avec son Conseil d'Administration de SOMIMON-Mercadis (SEM) composé à 58 % des parts par les collectivités (Montpellier Méditerranée Métropole (majoritaire)- Ville de Montpellier), 24% des parts sont détenus par la caisse des dépôts et consignations et 18% des parts : se répartissent entre les Chambre d'Agriculture de l'Hérault, Chambre de commerce et d'industrie, Caisse régionale Crédit agricole.

Le M.I.N de Montpellier œuvre à la structuration des filières alimentaires durables avec l'organisation des marchés physiques de produits frais agricoles et agro alimentaires destinés aux professionnels, mais également en étant une plateforme d'import et expédition, de logistique alimentaire locale et en étant le 1^{er} M.I.N de France à avoir créé un pôle de transformation.

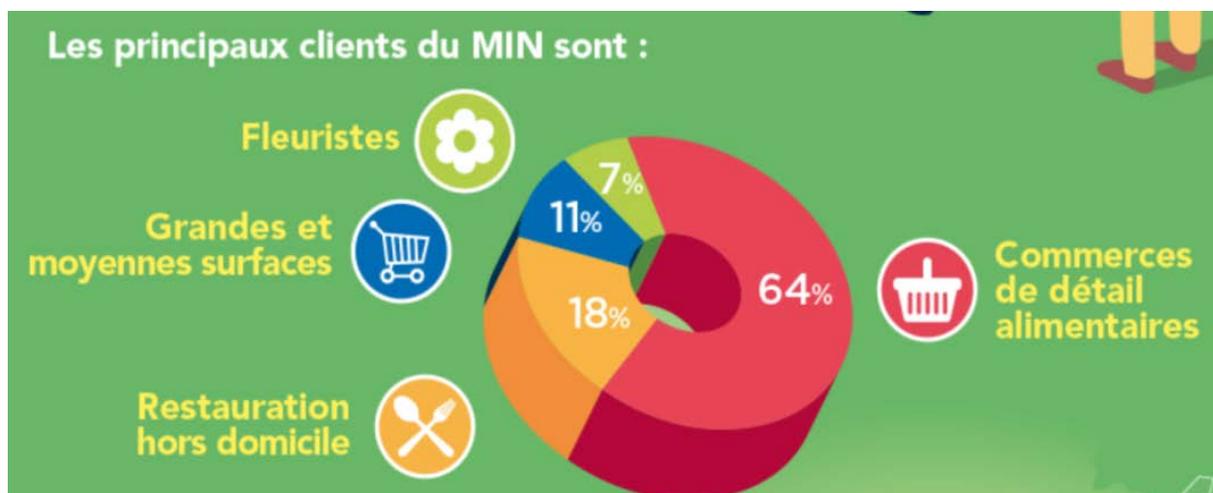


Aménagement du M.I.N de Montpellier, Chambre d'agriculture 34, 2022

Il développe notamment pour les producteurs et les grossistes de nombreux services manutention chargement/déchargement, stockage plateforme frigo (froid négatif, positif, T°C ambiante), et également un catalogue produits largement diffusé auprès de tous les acheteurs recensés par le M.I.N ainsi que par voies numériques, ce qui représente autour de 500 emplois directs.

2.1.1. Le M.I.N de Montpellier en quelques chiffres

Le M.I.N de Montpellier est l'outil de massification majeur de la métropole de Montpellier qui permet l'alimentation de 1 Million de consommateurs dont (30 % sur la Métropole). 3000 entreprises (commerçants et restaurateurs) s'approvisionnent au M.I.N, dont une majorité de commerces de détail alimentaires (64 %). Les acheteurs s'approvisionnent auprès de 220 entreprises qui viennent mettre en marché leurs produits, dont environ 80 producteurs et plus de 40 grossistes alimentaires et horticoles.



Principaux clients du M.I.N, Chambre d'agriculture 34, 2022

Aujourd'hui, il est estimé que près de 50% des produits vendus au M.I.N. proviennent du Sud de la France. Ainsi les producteurs de fruits et légumes proviennent de 6 départements dont majoritairement l'Hérault et le Gard.

5 000 T de fruits et légumes locaux/an sont vendus sur le carreau (plus de 50 espèces et variétés différentes avec fraîcheur optimale) ce qui correspond à 10 % du volume total des fruits et légumes vendus sur le MIN.

2.1.2. Les règles de fonctionnement du MIN

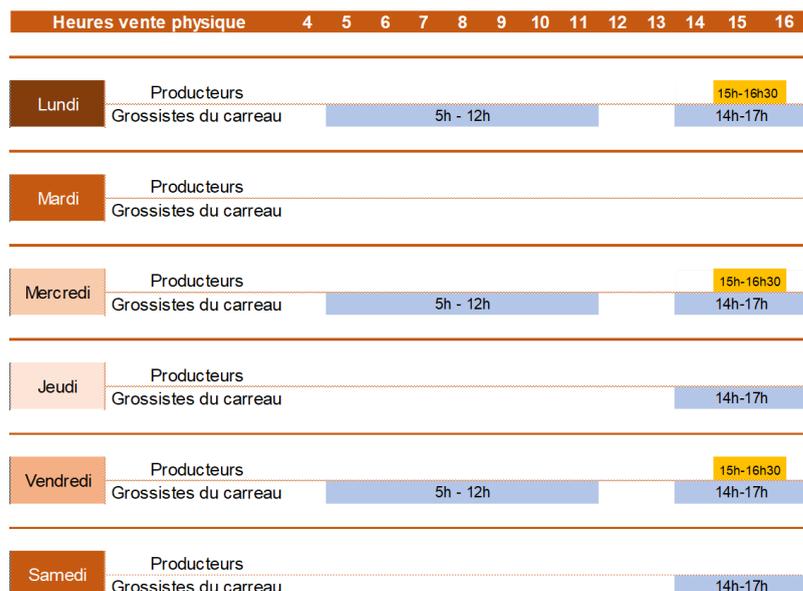


Pour les producteurs de fruits & légumes, 3 créneaux de vente sont prévus les lundi, mercredi et vendredi après-midi de 15h à 16h30, cela représente 4,5 h/semaine

Photo de la halle des producteurs, Chambre d'agriculture 34, 2022

Tandis que les grossistes du carreau Fruits et Légumes disposent de 8 créneaux de vente soit 36 h/semaine (*tableau ci-contre*)

Tableau de répartition des heures de vente physique, Chambre d'agriculture 34, 2022



2.1.3. Les 3 défis du M.I.N.

Le MIN de Montpellier est le bras armé de la P2A : Politique Agro-Écologique et Alimentaire de la Métropole de Montpellier.

Créée en 2014, la P2A s'est dotée d'une feuille de route sur la période 2021-2026 pour réussir la transition écologique et solidaire. Cette feuille de route est basée sur 3 axes principaux :

- Accélérer la transition écologique et solidaire de notre production agricole et de notre alimentation.
- Lutter contre la précarité alimentaire : permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation saine et locale.
- Accompagner les mutations en vue de la réduction de l'empreinte carbone et de l'impact climatique de notre activité économique.

Ces 3 axes ont vocation à développer la résilience alimentaire du territoire, c'est-à-dire la capacité du territoire à nourrir sainement et durablement tous ses habitants et à s'adapter aux crises à venir.

Une partie de l'étude menée pour Villeneuve-lès-Maguelone concerne les commerces et producteurs de VLM qui viennent au MIN de Montpellier, afin d'identifier les points forts qu'ils y trouvent et les attentes qui permettraient de faciliter le déploiement de nouveaux fournisseurs par exemple.

III. 2.2 Les acheteurs de Villeneuve-lès-Maguelone et le MIN de Montpellier

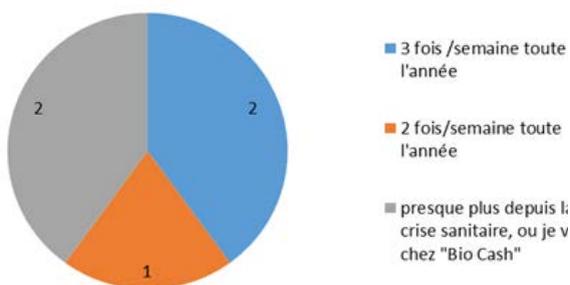
Le M.I.N de Montpellier a fourni la liste des acheteurs répertoriés à l'entrée du MIN qui avaient été identifiés comme venant de Villeneuve-lès-Maguelone.

5 commerces toujours en activité ont été identifiés comme étant passés au moins une fois au MIN. Sur 5 commerces de bouche 3 sont des commerces d'alimentation générale qui viennent régulièrement au Min pour acheter des fruits et légumes, 1 commerce a déclaré avoir fait un passage pour dépannage, enfin 1 est boucher et n'a pas encore été enquêté.

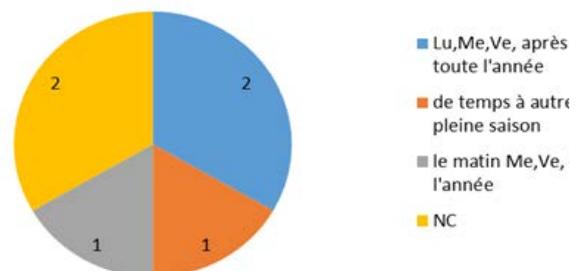
Les 3 commerces d'alimentation générale qui viennent au MIN utilisent prioritairement le service des grossistes ET tous vont aussi sur le carreau mais dans une moindre mesure et avec une régularité différente.

L'un d'entre eux ne s'approvisionne que chez les producteurs qui viennent le matin et il ne repasse pas l'après-midi. Pour les 2 autres commerces de proximité il est évident qu'il faut passer l'après-midi au carreau des producteurs pour voir les produits et suivre la diversité de l'offre locale, de saison.

fréquence de passage des acheteurs de VLM au MIN



fréquence de passage des acheteurs de VLM au carreau du MIN



Chambre d'agriculture 34, 2022

En résumé : le service grossiste commande/livraison avant ouverture du magasin, ou, ouverture matinale pour permettre l'approvisionnement du magasin avant son ouverture est très apprécié, tout comme la diversité et la régularité de l'offre (pas toujours de saison). Un seul des 3 a parlé spontanément des produits AB en disant que le prix ne devait pas être trop élevé pour correspondre au « porte-monnaie » de ses clients. L'offre du carreau n'est pas considérée par les acheteurs comme dynamique (surtout en hiver), les fruits d'été du carreau sont appréciés et attendus.

III. 2.3. Les producteurs de Villeneuve-lès-Maguelone et le MIN de Montpellier

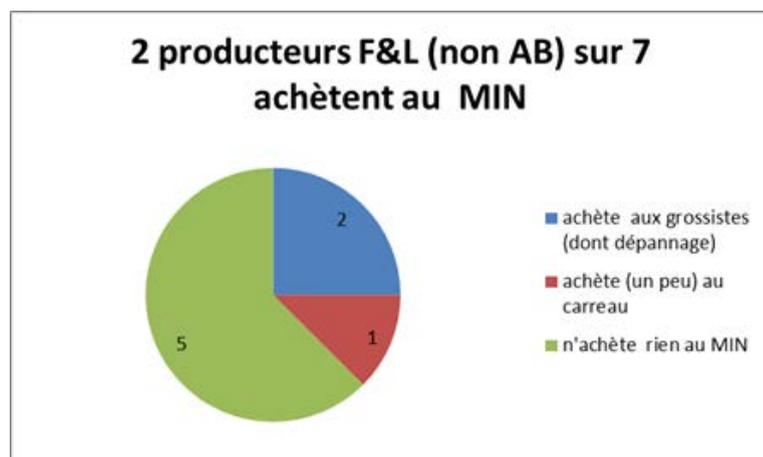
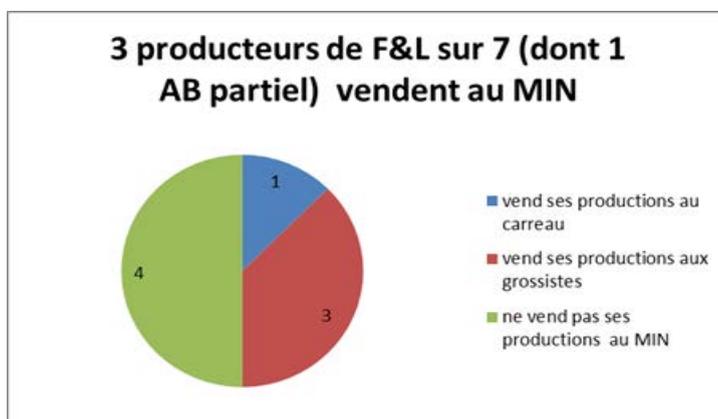
13 producteurs ont été identifiés parce qu'ils travaillent des terres sur l'espace communal de Villeneuve. Par extension, ils ont enquêté sur leurs productions de fruits et légumes et sur leur élevage, même si ces productions ne sont pas développées sur les terrains de la commune et même si le siège social n'est pas sur Villeneuve-lès-Maguelone.

7 producteurs de fruits et légumes, dont 3 en AB et 5 éleveurs (porc, bovin, agneau) sur 6 dont 1 en AB et 1 en projet AB ont été interrogés.

Les producteurs de Villeneuve ont été questionnés pour savoir ce qu'ils connaissent du MIN.

2.3.1. Les producteurs de Fruits et Légumes de Villeneuve-lès-Maguelone et le MIN

Sur les 7 producteurs de fruits et légumes, 3 ne fréquentent pas du tout le MIN, ni pour l'achat, ni pour la vente (au grossiste ou sur le carreau). 3 fréquentent le MIN pour la vente de leurs produits (dont 1 indirectement via son grossiste qui vient chez lui récupérer la marchandise) et 2 pour acheter des fruits et légumes (dont 1 pour dépannage occasionnel).



5 producteurs n'achètent rien au MIN (ce qui ne signifie pas qu'ils ne pratiquent pas, par ailleurs l'achat-revente, entre producteurs par exemple) parce qu'ils considèrent que ce n'est pas en adéquation avec leur système de commercialisation en vente directe et circuits de proximité principalement.

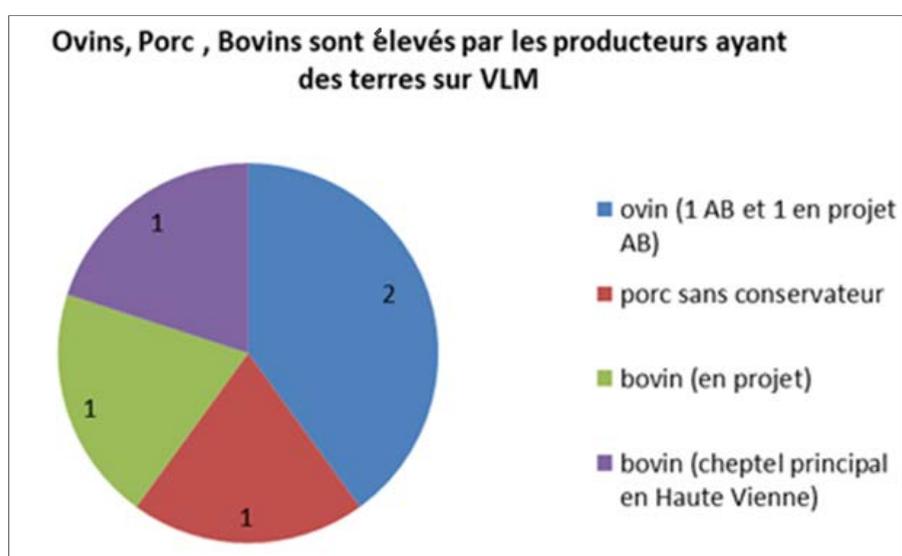
Chambre d'agriculture 34, 2022

2 producteurs AB souhaitent recevoir de l'information sur le carreau du MIN ; 1 parce qu'il ne connaît pas du tout, l'autre parce que le MIN pourrait représenter une opportunité à expertiser.

2.3.2. Les éleveurs de Villeneuve-lès-Maguelone et le MIN de Montpellier

Le territoire de VLM dispose d'une belle diversité de productions animales, car sur les 5 éleveurs interrogés (sur 6), on compte 1 éleveur Porcin, 2 éleveurs Ovins et 2 Bovins (dont 1 en projet) .

Tous connaissent le MIN de nom et 1 seul vient au MIN pour une prestation de découpe, mise en colis, sous-vide, les 4 autres s'organisent autrement et ne recherchent pas d'autres solutions.



Chambre d'agriculture 34, 2022

En résumé : Les éleveurs sont organisés pour l'abattage, la découpe, le conditionnement de leurs animaux. 2 sur 3 se sont déjà renseignés et 1 seul fonctionne avec une entreprise du MIN pour la découpe et la mise en colis destinés à la vente directe.

2.3.3. Synthèse

Pour les producteurs de fruits et légumes de VLM une information générale sur les services que peut apporter un MIN paraît intéressante à réaliser au-delà des deux qui ont demandé de l'information sur le carreau. En effet, les producteurs de fruits et légumes sont motivés par le RC, et la connaissance des entreprises du pôle de transformation du MIN par exemple ou de l'association Producteurs d'Occitanie permettrait d'ouvrir le champ des possibles.

III.3. Etude de l'Aval sur la commune de Villeneuve-lès-Maguelone

3.1. Identification des entreprises enquêtées

Les acteurs de l'aval interrogés sont les 4 entreprises notifiées à l'Agence Bio (www.agencebio.org) et les commerces référencés sur le site Internet de la Ville.

3.1.1. Entreprises de l'Aval notifiées sur l'Agence Bio

- LE LOCAL, magasin spécialisé

Commerce de détail de fruits et légumes frais, Commerce de détail de confiseries, Commerce de détail d'œufs, Commerce de détail de café, thé, cacao et épices, Commerce de détail d'huiles et matières grasses comestibles, Commerce de détail d'autres boissons

- BAGDI — INTERMARCHÉ, Grandes surfaces généralistes

Pain frais, Commerce de détail de fruits et légumes de conservation, Commerce de détail de produits agricoles bruts n.c.a.

- JEU ET ECOLOGIE, 8uit café ludique

- ODONATES

Pain ; pâtisseries et viennoiseries fraîches.

3.1.2. Entreprises de l'Aval référencées sur le site Internet de la Ville

Il nous a semblé intéressant d'interroger d'autres commerces alimentaires pour savoir :

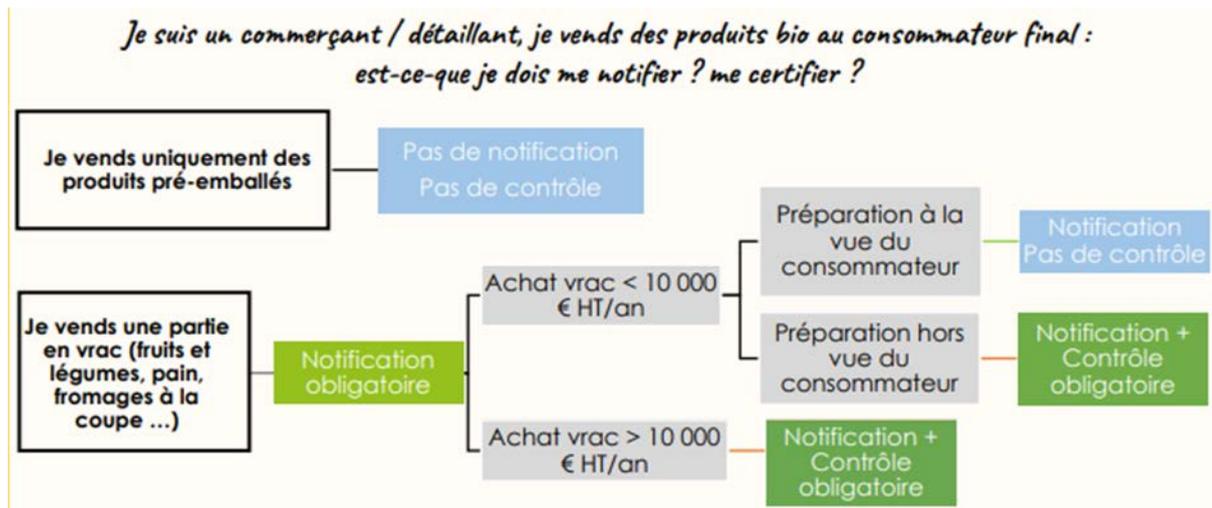
- s'ils proposaient déjà des produits bio,
- quels sont leurs approvisionnements actuels,
- quelles sont leurs attentes.

La liste est disponible en annexe 5.

3.2. Rappel sur les obligations de notification et de certification pour les restaurant et commerces de détail

L'étude a permis de faire un rappel sur la notification et la certification bio pour les commerces et restaurants.

Commerces :



Restaurants :

Le nouveau cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique est entré en vigueur depuis le **1er janvier 2020** (JORF le 12/12/2019). Il remplace le précédent cahier des charges homologué par l'arrêté du 28/11/2011 qui portait sur des niveaux d'engagement.

Le cahier des charges prévoit :

- La certification « Quantité produits », basée sur les volumes des produits biologiques achetés par l'établissement sur une période (y compris les boissons) selon 3 catégories : de 50 à 75 %, de 75 à 95 % et + de 95 %. Le % exprime la valeur d'achat de denrées/ingrédients bio dans l'élaboration et la vente des produits.
- La certification « Plat(s) et/ou menu(s) », basée sur le Plat composé d'au moins 95% en poids d'ingrédients et/ou de denrées biologiques ou sur le Menu constitué à 100% de plats ou denrées biologiques (y compris les boissons s'il y a).

3.3. Méthodologie

Un questionnaire aval a été réalisé avec une administration par téléphone. Les questions ont dû être adaptées du fait des différents acteurs aval bio (magasins, restaurants...). Un questionnaire a été administré en face à face par manque de disponibilité au téléphone. Quelques commerces non bio ont été interrogés (hors Boucherie, fromagerie et charcuterie n'ont pas été interrogés).

Le guide est disponible en annexe 6.

3.4. Résultats

3.4.1. Retours des acteurs de l'aval notifiés à l'Agence Bio

Approvisionnement :

Aucun des acteurs interrogés ne rencontre de difficultés d'approvisionnement.

Hormis la boulangerie (information non communiquée), les autres se fournissent auprès :

- Des producteurs en direct ;
- De grossistes ;
- D'une plateforme dédiée.

Il n'a pas été possible d'obtenir des volumes. Dans le meilleur des cas, il y a eu une proportion donnée de 40 % d'approvisionnement en direct producteurs et 60 % grossistes. Même si spontanément, aucune difficulté d'approvisionnement n'est mentionnée, des éléments ressortent des échanges :

- Problème des quantités à commander chez les grossistes (franco de port) et du manque de panachage qui oblige parfois à acheter en magasin au prix consommateur plutôt qu'en gros.
- Manque de contact direct avec les producteurs : achat de légumes bio de Villeneuve les Maguelone dans un magasin bio sans n'avoir jamais été en contact avec le producteur, regret que les producteurs ne viennent pas les démarcher directement en magasin...
- Peu de lien avec le MIN de Montpellier : sur 2 répondants, 1 ne connaît pas et l'autre y est venu lors d'évènement mais ce n'est pas une habitude
- Procédure de référencement producteurs simple.
- Problème des légumes bio en vrac pour la grande surface : des fraises, melons et tomates bio sont actuellement achetés en local mais pour le bio, il faudrait les ensacher ou étiqueter. Sinon cela pose un souci par rapport aux consommateurs et il y pourrait aussi y avoir une obligation de certification.
- Une volonté d'aider les producteurs lors de surplus et une volonté de planifier.
- Sur le prix : réduction de marge pour producteurs, pas spécifique au bio mais tous produits en direct de Villeneuve lès Maguelone. Produits difficiles à trouver en local, notamment la crèmerie.
- Mieux connaître la saisonnalité des produits pour s'adapter (restaurant).

Valorisation des produits bio et/ou locaux :

Sur les 3 retours (hors boulangerie) :

- 1 magasin valorise avec 2 îlots en entrée de magasin, îlot bio et îlot local, qui fonctionnent bien et souhaite faire des têtes de gondole avec une affiche des producteurs de Villeneuve lès Maguelone
- Valorisation avec étiquette du producteur agraffée sur la cagette et en discutant avec le client.
- 1 magasin attendait la certification et veut communiquer notamment avec un sticker bio sur la vitrine
- Un commerce a communiqué à l'ouverture mais cela a été mal perçu avec une connotation « bobo, cher ». Du coup a diminué la communication et même proposé à nouveau des produits classiques pour « laisser le choix, que les gens se sentent plus libres » car « pas toujours l'énergie pour convaincre ».

Sur les 4 commerces référencés à l'Agence Bio, 3 disent vouloir développer leur part de bio et 1 ne sait pas (il faudrait en parler avec la responsable).

Développement / projet :

Sur 3 répondants :

- 1 magasin vient de d'agrandir et veut développer le drive
- 1 magasin a un projet de Click and collect, notamment pour toucher une clientèle 0 déchet. Projets aussi de mise en place d'évènements et d'ateliers.
- 1 restaurant qui cherche un nouveau cuisinier axé végétal car volonté de proposer 2 plats du jour : 1 carné et 1 végétal.

Avis sur Villeneuve et le marché :

- Manque de commerces et de vie.
- Pas de place dynamique. Rues historiques toutes petites.
- Développer les espaces accessibles et agréables.
- Travailler sur le marché : « il faudrait un vrai marché ! », « tout petit, pas grand-chose, pas éthique », « super triste »
- Perception comme une ville de passage : « on voit passer des gens de Montpellier qui vont à la plage mais ne s'arrêtent pas. Idem estivales. Le village ne profite pas de ces temps-là »
- « Plein d'endroits pourraient être mis en avant : au bord des étangs... La seule fête au village est celle du 14 juillet mais même celle-là est complètement morte. Des associations participent mais ça pourrait être plus porteur. La fêria des vendanges aussi qui pourrait être élargie à d'autres assos. Beaucoup de gens ne vivent Villeneuve qu'à travers une association. »

3.4.2. Retours des acteurs de l'aval non notifiés à l'Agence Bio

En compléments des acteurs bio, les autres commerces de la commune ont été interrogés :

- Au panier vert
- Aux produits du terroir
- Cave de Villeneuve
- La Corbeille des salins
- Le Marché o saveurs

60% proposent des produits bio

40% ne proposent pas de produits bio

40% veulent développer leur offre bio

60% ne veulent développer leur offre bio

3.5. Actions préconisées

- Inciter les **producteurs du territoire à rencontrer les commerces** du territoire
- **Enquêter les citoyens** sur le marché
- **Faire du lien avec les actions spécifiques bio** : journée Bio Appro sur le MIN de Montpellier organisée par Interbio Occitanie, dégustation professionnelle des vins bio de l'Hérault...
- Beaucoup mentionnent le nombre de nouveaux clients pendant le Covid mais peu ont été fidélisés : **réfléchir à des actions pour que les consommateurs retournent dans les commerces de proximité**
- Renvoyer par mail aux 2 commerces concernés qui vendent du vrac bio le fait qu'ils doivent **se notifier à l'Agence Bio**

IV - Diagnostic foncier



Languedoc-Roussillon

IV.1. Introduction

1.1. Rappel de commande sur le foncier :

Comme indiqué dans l'introduction de ce rapport, l'objectif de cette première phase est de *“réaliser un état des lieux du potentiel foncier et de l'agriculture sur le territoire communal”*.

A travers la convention signée entre InPACT et la mairie, les 2 parties se sont accordées sur les missions suivantes concernant la phase 1 :

- *“réalisation d'un état des lieux du potentiel foncier sur la commune par la caractérisation des biens communaux, le recensement et la cartographie des friches agricoles et une première approche des biens vacants et sans maîtres”*
- *“Réalisation de propositions à la mairie pour mobiliser du foncier agricole public et privé”*

La partie diagnostic foncier a été réalisée par l'association Terre de Liens Languedoc-Roussillon.

1.2. Présentation de la méthodologie du diagnostic foncier

L'objectif du diagnostic foncier est de caractériser le foncier communal public et privé.

Pour faire cela, nous avons dans un premier temps rencontré les acteurs publics du territoire impliqués sur la question: le Département de l'Hérault, la Métropole de Montpellier, le Conservatoire des Espaces Naturels, la Direction Départementale des Territoires et de la Mer de l'Hérault (DDTM34). Ces entretiens nous ont permis de confirmer les enjeux du territoire : cabanisation, enrichissement, ... et d'identifier des critères à étudier : agronomiques, environnementaux et urbanistiques.

Dans un second temps, nous avons collecté les données nécessaires à l'exploration cartographique auprès de différents organismes.

Différents échanges avec la mairie nous ont permis de compléter les jeux de données : types de locations des parcelles communales, acquisition au titre des ENS, ... Nous avons également précisé les attentes de la mairie qui a permis de nous orienter sur les données à présenter dans les livrables.

Nous avons utilisé les jeux de données suivants :

- Données agricoles : potentiel des sols (GDPA), irrigation (canaux BRL), friches potentielles (DDTM)
- Données environnementales : SIF (CD34), plan de gestion (3M), Natura 2000 (INPN), AAC (3M)
- Données d'urbanisme : PLU (mairie), PPRI (DDTM), SCOT (3M)
- Données de propriétés : fichier MAJIC (3M)

IV. 2. La Commune de Villeneuve-lès-Maguelone : des enjeux environnementaux forts et un foncier communal conséquent

2.1. Politique d'intervention foncière : les espaces naturels sensibles (ENS)

Les ENS ont pour objectifs :

- de préserver la qualité des sites, des paysages, des milieux naturels et des champs naturels d'expansion des crues et d'assurer la sauvegarde des habitats naturels,
- d'être aménagés pour être ouverts au public, sauf exception justifiée par la fragilité du milieu naturel.

Sur la zone littorale des étangs des enjeux particuliers ont été définis par le Département de l'Hérault⁴ :

- Accompagner l'intégration des atouts naturels dans les documents d'urbanisme
- Maintenir des continuités écologiques entre des cœurs de biodiversité
- Donner aux gestionnaires d'espaces naturels les moyens pour mener leurs missions
- Définir les modalités d'action pour faire face aux nouvelles pressions

L'ensemble de la commune, ses zones agricoles et naturelles, est en **zone Espaces Naturels sensibles**, comme l'ensemble des communes du Département de l'Hérault.

Le Département a un droit de préemption avec révision de prix au titre des ENS sur l'ensemble du territoire (en zone non urbaines).

Lorsque le Département ne fait pas usage de son droit de préemption, ce droit est automatiquement délégué au Conservatoire du Littoral puis à la commune.

A titre d'exemple, en 2021, la commune a rédigé 19 préemptions avec révision de prix. Nous parlons de rédaction car toutes les préemptions n'aboutissent pas. Le vendeur peut retirer son bien de la vente par exemple. Néanmoins, ces préemptions en révision de prix permettent de réguler le prix du foncier agricole.

Nous avons identifié **15 parcelles acquises au titre des ENS** par la commune (voir carte page 73) : AM0124, AO0012, AP0023, AP0038, AW0029, BA0109, BC0018, BE0021,

⁴ [2] Source : Plan d'Action SDENS 34, décembre 2018 , page 11
<https://herault.fr/299-les-espaces-naturels.htm>

BE0062, BE0065, BE0298, BK0151, BK0152, BK0172, BK0264. Il est important de noter que ces parcelles peuvent être échangées mais sous conditions : en effet, il est nécessaire de montrer que la parcelle a moins d'intérêt environnemental que prévu lors de son acquisition, et que la parcelle échangée a un intérêt environnemental plus important.

Sur la commune, le Département et la commune ont déterminé un **Schéma d'Intervention Foncière** sur la partie nord-est de la commune, au niveau du lieu-dit le Pouzol. Sur cette zone, une préemption systématique est réalisée par le Département ou la commune. Il y a également des acquisitions à l'amiable.

Le Conservatoire du littoral a également une **stratégie d'intervention**⁵ autour de 2 types de zones :

- Des zones d'intervention (en orange) sur lesquelles le Conservatoire est autorisé à acquérir soit de façon amiable, soit en exerçant son droit de préemption, soit éventuellement par expropriation
- Des zones de vigilance (en jaune) qui n'ont pas vocation à être acquises par le Conservatoire mais sur lesquelles une action partenariale sera privilégiée afin d'observer l'évolution des usages du sol et intervenir en cas de besoin

La carte suivante page 72 présente les zones d'intervention du Département de l'Hérault et du Conservatoire du littoral.

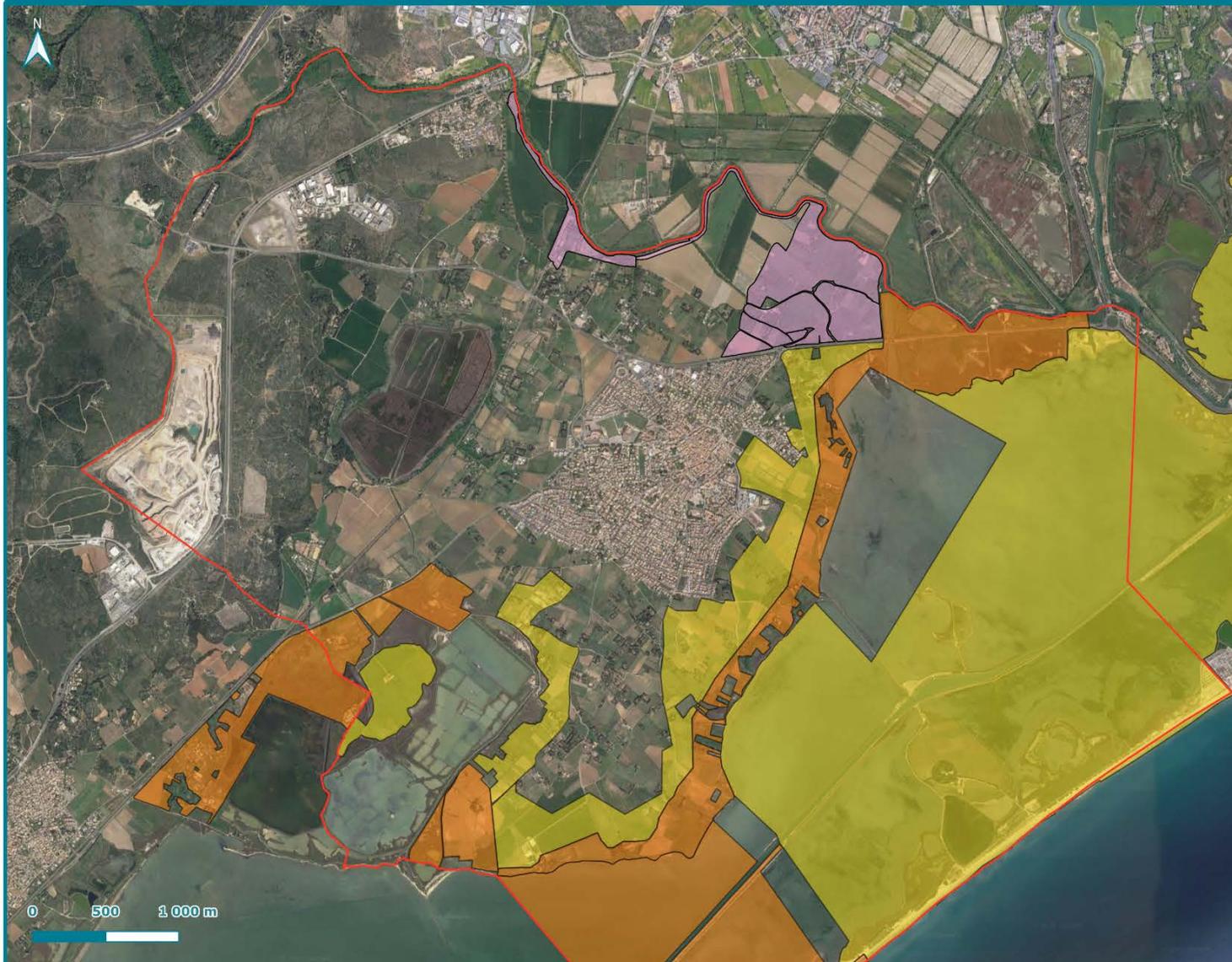
Remarques :

D'autres zonages environnementaux existent sur la commune, voir carte page 8 : AAC du Flès, Zone Natura 2000, EPR, mais ne font pas l'objet d'une politique d'intervention foncière. Ils n'ont pas été indiqués sur la carte ci-après.

⁵ Voir document "Stratégie du Conservatoire du littoral", 2015-2050

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte des Schémas d'Intervention Foncière



Légende

- Schéma Intervention Foncière CD34
- Zone d'intervention du Conservatoire
- Zone de vigilance du Conservatoire
- Limite Communale

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 23/02/2022

Source : CD34

Réalisation : TLD L-R

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte des parcelles communales acquises au titre des Espaces Naturels Sensibles (ENS)



Légende

-  Parcelles communales
-  Parcelles acquises au titre des ENS
-  Limite communale

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 14/03/2022
Source : Mairie, CD34
Réalisation : TDL L-R

2.2. Le foncier communal

La commune possède environ **400 parcelles** (en bleu sur la carte page 75), **de 0,4 ha** en moyenne, pour une surface totale de **165 ha de terres agricoles et/ou naturelles**. Ce qui est **une surface substantielle**.

Cependant, **le potentiel actuel est diminué** par la petitesse des parcelles et le morcellement de ce foncier qui rend sa mobilisation difficile.

Nous avons donc cherché à identifier des ensemble de parcelles pouvant constituer une entité cohérente que nous appellerons "îlot". Pour cela, nous avons regardé : la surface, la localisation et la proximité entre les parcelles.

Nous avons identifié 6 îlots intéressants (voir carte page 76) :

- 5 îlots de parcelles communales de 3 à 9 ha
- L'îlot du Pouzol qui correspond au SIF des ENS qui a été constitué pour sa richesse naturelle et environnementale et ne fera à priori pas l'objet de projet agricole

→ **Une attention particulière pourra donc être portée sur ces 5 îlots**

Une partie du foncier communal est actuellement utilisé (voir carte page 76). Différents types de conventions ont été mises en place :

- des conventions précaires d'utilisation avec des agriculteurs
- des conventions de gestion avec le Conservatoires des Espaces Naturels
- des conventions de chasse

Il est intéressant de noter qu'une partie significative du foncier sur la commune appartient à d'autres acteurs publics (voir carte page 75). Un dialogue territorial avec ces acteurs pourrait être une piste à explorer.

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte du foncier public



Légende

- Foncier communal
- Foncier communal géré par le CEN
- Foncier Département
- Foncier Métropole
- Foncier Institut Agronomique
- Foncier Conservatoire du Littoral
- Limite communale

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 18/02/2022

Source : données cadastrales

Réalisation : TDL L-R

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Mise à disposition du foncier communal



Légende

Parcelles communales

-  Non louées
-  Conventions précaires
-  Conventions avec le Syndicat de chasse
-  Autres conventions
-  Gestion par le CEN

 Limite communale

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 18/02/2022

Source : Mairie

Réalisation : TDL L-R

Potentiel agronomique du foncier communal

Sur la carte page 78 est indiqué le potentiel agronomique des terres de la commune, le réseau d'irrigation BRL et les parcelles communales.

Précisions : La donnée du potentiel agronomique permet d'avoir des grandes masses du potentiel mais ne permet pas d'avoir des informations précises à l'échelle de la parcelle. La carte ci-après présente le potentiel théorique, le potentiel réel peut donc être différent. Pour confirmer le potentiel agronomique il est nécessaire de réaliser des enquêtes complémentaires, par exemple en interrogeant des agriculteurs locaux et / ou en réalisant des études de sols.

Les îlots 1, 2 et 4 sont sur des zones à potentiel agronomique assez fort à très fort.

Parmi les 5 îlots identifiés précédemment, nous observons que les **îlots 1, 2, 3 et 4 sont situés à proximité des canaux BRL** indiquant un potentiel accès à l'eau (sous réserve de la disponibilité de contrats d'eau).

→ **Les îlots 1, 2, 3 et 4 présentent donc un potentiel agricole pouvant être intéressant et plus particulièrement les îlots 1, 2 et 4 du fait de leur proximité au réseau BRL.**

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte du potentiel agronomique du foncier communal



Légende

Parcelles communales

- Non louées
- Conventions précaires
- Conventions avec le Syndicat de chasse
- Autres conventions
- Gestion par le CEN

Potentiel agronomique

- Fort à très fort
- Assez fort
- Moyen
- Assez limité
- Limité
- Canaux BRL
- Limite communale

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 01/03/2022

Source : GDPA 3M, ACH

Réalisation : TDL L-R

2.3. Quelles opportunités pour favoriser l'installation agricole ?

Comme indiqué plus haut dans le rapport, la commune est concernée par différents zonages environnementaux qui peuvent contraindre plus ou moins les usages. Or, dans l'optique de lancer une dynamique d'installation bio paysanne sur la commune, nous devons également considérer la **constructibilité agricole**. En effet l'absence de bâti est souvent frein à l'installation agricole notamment pour l'activité maraîchère et l'élevage.

Constructibilité agricole sur la commune

L'article L.121-10 du code de l'urbanisme, issu de la loi ELAN, autorise la construction de bâtiments de production **en discontinuité du bâti**, si le PLU l'autorise et à l'exception des Espaces Proches du Rivage, dit « EPR » de la loi Littoral. Les hangars de stockage sont également autorisés. Toutefois, chaque permis de construire ou déclaration préalable doit passer en Commission de préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers (CDPENAF) (impacts environnementaux et paysagers) et en Commission départementale de la nature, des paysages et des sites (CDNPS). La construction de bâtiments agricoles est également possible **en continuité de l'urbanisation** (même en zone EPR).

Ainsi pour que ces constructions soient réalisables, il faudra que le PLUi l'autorise, aujourd'hui le PLU communal interdit ces constructions en zone agricole.

Pour limiter l'impact des constructions, des solutions peuvent être mises en place comme par exemple des hangars mutualisés.

→ **Aucune construction n'est autorisée en zone EPR** (voir carte page 80). En revanche, sous certaines conditions, il serait possible de construire hors zone EPR.

Zonages environnementaux

La carte page 81 présente les différentes zones de risques et les zonages environnementaux. En reprenant les îlots mentionnés précédemment, on voit que l'îlot 3 se situe hors des zonages EPR et PPRI : **l'îlot 3 pourrait être donc être intéressant** si un projet agricole nécessitant des constructions devait être mis en place.

On remarque également des parcelles communales entre l'Estagnol et la zone urbaine qui pourraient constituer de petits îlots (zone 1, voir carte page 89).

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte des zonages environnementaux et des risques



Légende

- Aire de Captage du Flès
- Espace proche du rivage*
- Zone Natura 2000
- Zone rouge PPRI
- Limite Communale

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 01/03/2022

Source : DDTM34, 3M, INPN

Réalisation : TLD L-R

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte des zonages environnementaux et des risques



Légende

- Aire de Captage du Flès
- Espace proche du rivage*
- Zone Natura 2000
- Zone rouge PPRI
- Limite Communale

Parcelles communales

- Non louées
- Conventions précaires
- Conventions Syndicats de chasse
- Autres conventions
- Gestion au CEN

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 02/03/2022

Source : DDTM34, 3M, INPN

Réalisation : TLD L-R

2.4. Les friches potentielles sur la commune

Pourquoi étudier les friches ?

La friche agricole est « *une terre agricole, auparavant exploitée qui est aujourd'hui à l'état d'abandon depuis au moins trois ans. Elle est dans un état transitoire où une végétation spontanée s'y développe et tend à évoluer à terme vers un milieu forestier.* » DDTM 34, 2019

« *Les terres en friches peuvent être une ressource importante pour permettre de nouvelles installations sur un territoire. Ce phénomène est particulièrement présent dans les zones de déprise agricole et les zones périurbaines. En milieu périurbain, les friches se développent en partie à cause du phénomène de rétention foncière avec des propriétaires gardant leurs terres dans l'espoir de les revendre au prix de terrains à bâtir. Au-delà du développement d'une nouvelle activité agricole, la reconquête des terres en friche peut être un vrai facteur dissuasif pour construire.*⁶ » Guide Agir sur le foncier agricole, TDL, 2019.

Méthodologie

L'analyse des friches potentielles a été réalisée sur l'ensemble des parcelles non urbanisées et sans distinction des zones du PLU. En effet, puisque le PLU sera révisé il est important de repérer dès à présent les zones à enjeux qui pourraient éventuellement faire l'objet d'un changement de destination.

Nous nous sommes basés sur la carte des friches potentielles réalisées par la DDTM 34 que nous avons précisée par un travail orthophotographique à l'échelle des parcelles.

⁶ [1] Guide « agir sur le foncier agricole, un rôle essentiel pour les collectivités locales » (Terre de Liens, 2019 ; page 47)
<https://terredeliens.org/Guide-Agir-sur-le-foncier-agricole-un-role-essentiel-pour-les-collectivites-locales.html>



Différence entre un friche et une terre cultivé, Terre de Liens, 2022

L'analyse par orthophoto permet de qualifier les parcelles à un instant « t » (celui à laquelle la photo aérienne a été prise).

Cette analyse par photo-satellite ne renseigne donc que partiellement sur les usages. Pour savoir plus précisément quels sont les usages des parcelles, il est nécessaire de compléter cette analyse par une analyse de terrain.

Résultats

Environ 400 parcelles, de taille de moyenne de 0,46 ha ont été identifiées comme des friches potentielles, ce qui représente près de **180 ha**. Ces parcelles sont dispersées sur l'ensemble de la commune (voir carte page 84).

Cette analyse a permis d'observer un mitage du territoire très important : Il y a un grand nombre de parcelles urbanisées (cabanons, maisons, mazets, ...) en zones agricoles et naturelles. Mais aussi un grand nombre de parcs à chevaux. Ce sont d'ailleurs des enjeux identifiés lors des entretiens avec les différents acteurs publics du territoire.

La distinction entre espace naturel, espace agricole, usage récréatif n'était pas évidente à faire.

Par exemple, plus de 10 parcelles que nous avons identifiées comme des friches appartiennent au Conservatoire du Littoral. Il y a donc probablement des mesures de gestion (agropastoralisme, ...) en place sur ces parcelles, mais le traitement réalisé ne permet pas de différencier une friche d'un espace agricole géré de façon extensive.

→ Ce premier travail permet de mettre en avant le **potentiel élevé de friches** sur la commune qui pourrait constituer des terres mobilisables

→ **Un travail de terrain sera nécessaire pour préciser la qualification et la localisation des friches potentielles.**

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte des friches potentielles



Légende

 Friches potentielles actualisées

 Limite Communale

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 01/03/2022

Source : DDTM34

Réalisation : TDL L-R

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte du foncier communal et des friches potentielles



Légende

Parcelles communales

- Non louées
- Conventions précaires
- Conventions avec le Syndicat de chasse
- Autres conventions
- Gestion par le CEN

- Friches potentielles
- Limite communale

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 14/03/2022
Source : Mairie, CD34
Réalisation : TDL L-R

2.5 Les Biens vacants et sans maître

Les biens vacants et sans maître sont, comme leur nom l'indique, des biens laissés à l'abandon. L'article l'article 713 du Code civil dispose : "Les biens qui n'ont pas de maître appartiennent à la commune sur le territoire de laquelle ils sont situés. [...]."

Les critères permettant d'identifier un bien sans maître sont donnés par l'article L1123-1 du code général de la propriété des personnes publiques, comme suit :

"Sont considérés comme n'ayant pas de maître les biens autres que ceux relevant de l'article L. 1122-1 et qui :

1. Soit font partie d'une succession ouverte depuis plus de trente ans et pour laquelle aucun successible ne s'est présenté ;
2. Soit sont des immeubles qui n'ont pas de propriétaire connu et pour lesquels depuis plus de trois ans la taxe foncière sur les propriétés bâties n'a pas été acquittée ou a été acquittée par un tiers;
3. Soit sont des immeubles qui n'ont pas de propriétaire connu, qui ne sont pas assujettis à la taxe foncière sur les propriétés bâties et pour lesquels, depuis plus de trois ans, la taxe foncière sur les propriétés non bâties n'a pas été acquittée ou a été acquittée par un tiers."

A l'aide des données foncières, nous avons pu identifier des parcelles potentiellement sans maître. Nous avons regardé le critère âge "supérieur à 100 ans". Un propriétaire âgé de plus de 100 ans permet de penser qu'il n'y a plus de propriétaire.

Cette première approche nous a permis d'identifier **20 parcelles**, localisées sur la carte page 87. Les parcelles sont en général **de petites tailles, la moyenne est de 1900 m²**. La surface totale des biens potentiellement sans maître est de **3.9 ha**. La plus grande parcelle est de 0.4 ha.

Une procédure permet **d'intégrer ses parcelles au patrimoine communal**.

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte des potentiels biens vacants et sans maître



Légende

■ Biens vacants et sans maître

■ Parcelles communales

Potentiel agronomique

■ Assez fort

■ Fort à très fort

■ Moyen

■ Limite communale

Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 03/03/2022

Source : MAJIC, GDPA

Réalisation : TDL L-R

IV.3. Synthèse du diagnostic foncier et préconisations

3.1. Synthèse du diagnostic

Commune

- L'ensemble de la commune est en Espaces Naturels Sensibles ce qui permet à la Mairie de réaliser des préemptions avec révision de prix sur les ventes réalisées sur la commune : c'est un levier efficace pour maintenir un prix raisonnable des terres agricoles.
- Dans le cadre des ENS, un Schéma d'Intervention Foncière a été mis en place sur la zone du Pouzol, ce qui instaure une veille renforcée sur ce secteur.
- La richesse environnementale du territoire est importante, elle se traduit par différents zonages qui peuvent avoir des conséquences sur les usages dans ces zones

Foncier communal

- La commune possède un foncier important : environ **400 parcelles, de 0,4 ha** en moyenne, représentant une surface totale de **165 ha de terres agricoles et/ou naturelles**. Néanmoins le foncier communal est **de petite taille et morcelé ce qui diminue son potentiel**
- **5 îlots et une zone ont été identifiés comme mobilisable pour une installation** (leurs caractéristiques sont synthétisées dans le tableau suivant)
- L'îlot 3 et la zone 1 sont localisées sur des zones où des constructions agricoles seraient possibles, elles pourraient donc être particulièrement intéressantes pour des projets d'installation

Critères	îlot 1	îlot 2	îlot 3	îlot 4	îlot 5	zone 1
Foncier	îlot	îlot	îlot	îlot	îlot	morcelé
Surface	4 ha	5 ha	4 ha	9 ha	3 ha	/
Eau (BRL)	oui	oui	oui	oui	non	non
Potentiel agronomique	fort	assez fort	fort	fort	assez fort	fort
Constructibilité	non	non	Éventuelle	non	non	Éventuelle

Friches potentielles

- **400 parcelles, de taille moyenne de 0,46 ha ont été identifiées comme des friches potentielles**, ce qui représente près de 180 ha. Ces parcelles sont dispersées sur l'ensemble de la commune

Diagnostic Foncier de Villeneuve-lès-Maguelone

Carte de synthèse



Légende

- Espace proche du rivage*
- Zone rouge PPRI
- Limite Communale
- Parcelles communales**
 - Non louées
 - Conventions précaires
 - Conventions Syndicats de chasse
 - Autres conventions
 - Gestion au CEN
- Potentiel agronomique**
 - Fort à très fort
 - Assez fort
 - Eau BRL
- Google Satellite



Languedoc-Roussillon

Date : 16/03/2022
Source: DDTM, 3M, GDPA
Réalisation : TLD L-R

3.2. Préconisations

Suite à cette première phase de diagnostic, nous pouvons faire des premières préconisations. Du fait des conditions sanitaires, le volet participatif du diagnostic a dû être décalé à la seconde phase. La participation des paysans et des citoyens permettra de poursuivre le travail de caractérisation du foncier communal public et privé et ainsi de conforter ces préconisations et/ou d'en faire émerger des nouvelles.

La commune possède une **surface substantielle de foncier (165 ha)** ce qui est un levier très intéressant pour le projet de développement de l'activité agricole sur la commune.

Outre le potentiel existant, il y a des surfaces **importantes de friches (180 ha)** ; leur reconquête pourra être un levier pour accompagner le développement agricole : à la fois pour consolider l'activité agricole et pour l'installation de paysans.

Quelques biens vacants et sans maîtres ont également été identifiés : ces biens pourraient être intégrés au patrimoine communal.

Nous avons pu identifier des îlots fonciers que nous avons commencé à caractériser (irrigabilité, potentiel agronomique, constructibilité, ...). Il est nécessaire de **poursuivre le travail de caractérisation**, notamment en intégrant des données dites "chaudes" en collectant des informations auprès des agriculteurs et citoyens locaux (exemple de données : problème de salinité, zones gélives, présence de ravageurs, ...).

Les préemptions au titre des ENS permettent de faire baisser le phénomène spéculatif local, et d'acquérir un patrimoine pour installer des paysans. Il est donc important de **continuer à faire l'usage des droits de préemptions**.

Sur la commune, un grand nombre des surfaces est détenu par des acteurs publics : pour certains secteurs, il serait intéressant de **mettre en place un dialogue entre les acteurs publics pour essayer de construire une stratégie agricole cohérente voir collective sur le territoire**.

Afin de pouvoir en phase 2 "*accompagner la mairie dans la remobilisation de ces terres agricoles et favoriser l'installation d'agriculteurs*" la mairie devra préciser sa stratégie agricole, notamment en définissant les orientations de son projet : quelles zones à prioriser pour le développement agricole ? Quelles productions agricoles ? Quel type d'agriculture ? ... Suite à la définition de cette stratégie, différents outils foncier (types de mises à dispositions, échanges parcellaires, remembrement, ...) pourraient être déployés pour aider à mettre en place cette stratégie.

Conclusion

Afin de répondre à la demande de la commune d'être accompagnée sur la remobilisation de son foncier communal et le développement d'une agriculture de proximité, un diagnostic agricole, alimentaire et foncier de la commune a été réalisé par un consortium d'acteurs composé de la Chambre d'agriculture de l'Hérault et d'InPACT Occitanie.

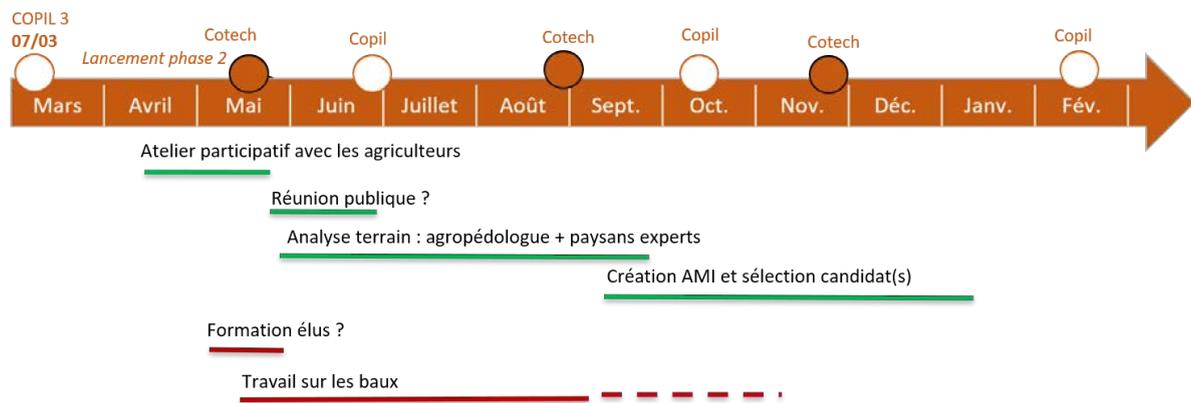
Des entretiens avec les agriculteurs il ressort les points suivants :

- Une vigilance sur le gibier (23 sur 26 des exploitants ressentent cette pression) : forte présence qui a causé la cessation d'activité de plusieurs producteurs, nécessite une maîtrise par la chasse et la capture. Cela concerne particulièrement le lapin mais aussi sanglier, oiseaux divers et rats-taupiers.
- Une vigilance sur l'accès et l'usage du foncier :
 - Actuellement les terres communales sont mises à disposition avec des baux précaires qui ne permettent pas de sécuriser le foncier et le développement de projets agricoles comme la diversification vers des cultures plus pérennes ou des projets nécessitant du bâti ou des investissements.
 - Certains producteurs se sont vu préempter les terres qu'ils souhaitent acheter pour un réel usage agricole : ils partent s'installer sur d'autres communes (déménagement du siège social), ou voient leurs projets de développement freinés.
 - Concurrence d'usage : cabanisation, jardins d'agrément, usages récréatifs.
- Un changement climatique qui se fait fortement ressentir : sécheresses fréquentes, diminution des rendements, salinisations de certaines terres... L'irrigation devient nécessaire pour certaines exploitations, également viticoles.
- De nombreux projets sont évoqués, qui permettraient de consolider les exploitations, de redynamiser et de diversifier l'agriculture communale. Néanmoins, le renouvellement des générations reste à assurer.

Des entretiens avec les acteurs du système alimentaire communal, il en ressort des intérêts à développer une alimentation et une agriculture de proximité pour répondre aux attentes sociétales.

Du diagnostic foncier, il ressort que la commune possède une surface substantielle de foncier, ce qui est un levier très intéressant pour le projet de développement de l'activité agricole sur la commune. La construction d'une stratégie agricole communale permettrait de clarifier les objectifs de la mairie (par exemple : pérennisation de l'activité agricole existante, soutien à l'installation de porteurs de projets en agriculture biologique, ...). Avoir une stratégie agricole permettrait d'ouvrir le dialogue entre les différents acteurs du territoire et la mairie et ainsi de co-construire un projet agricole communal. Une mise à disposition des terres communales sur le moyen et/ou long terme permettrait de sécuriser l'accès au foncier et ainsi de pérenniser l'activité agricole.

Calendrier prévisionnel phase 2 :



Glossaire et acronymes

AAC : Aire d'alimentation de captage

AB : Agriculture Biologique

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

BRL : Bas Rhône-Languedoc

Carreau : espace de vente délimité au sol dans la halle des producteurs extérieure ou intérieure loué à un producteur par le MIN annuellement ou saisonnièrement pour qu'il effectue sa vente

CCTP : Cahier des Clauses Techniques Particulières

CDNPS : Commission Départementale de la Nature, des Paysages et des Sites

CDPENAF : Commission de Préservation des Espaces Naturels, Agricoles et Forestiers

DDTM 34 : Direction Départementale des Territoires et de la Mer de l'Hérault

EA : Exploitation Agricole

ENS : Espaces Naturels Sensibles

EPR : Espaces Proches du Rivage

F&L : Fruits et légumes

Gammes de produits alimentaires :

- Première gamme : Produits frais et bruts. ...
- Deuxième gamme : Conserves et semi-conserves. ...
- Troisième gamme : Produits surgelés. ...
- Quatrième gamme : Produits crus prêts à l'emploi. ...
- Cinquième gamme : Produits cuits sous vide. ...
- Sixième gamme : Produits déshydratés ou lyophilisés.

GDPA : Gestion Dynamique des Potentialités Agricoles

GEMRCN : Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

Ha : Hectare (1 ha = 10 000 m²)

HVE : Haute Valeur Environnementale

IAE : Infrastructures AgroÉcologiques

IGP : Indication Géographique Protégée

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

MIN : Marché d'Intérêt National

MP : Marché public

OCS GE : OCcupation du Sol Grande Échelle

PAC : Politique Agricole Commune

PBS : Production Brut Standard

PLU : Plan Local d'Urbanisme

PPAM : Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales

PPRI : Plan de prévention du risque inondation

RC : Restauration collective

RGA : Recensement général agricole

RPG : Registre Parcellaire Graphique

SAU : Surface Agricole Utilisée

SIQO : Signe d'Indification de Qualité et d'Origine

SRC : Société de restauration collective

SCOT : Schéma de Cohérence Territoriale

CCTP : Cahier des Clauses Techniques Particulières

UE : Union Européenne

VLM : Villeneuve-lès-Maguelone

ZAC : Zone d'Aménagement Concerté

ZNT : Zone de Non Traitement

Annexes

Annexe 1 - Courriers envoyé aux producteurs



Objet :
Diagnostic agricole
Projet Agricole Communal

Villeneuve-lès-Maguelone,
le 29 Novembre 2021

Réf :
Andréa DE HULLESSEN
06 88 07 46 05

Monsieur XXXX,

Dossier suivi par :
Anthony Baudoin, responsable
urbanisme
Villeneuve-lès-Maguelone
04 67 69 75 90

La commune de Villeneuve-lès-Maguelone souhaite mettre en place un Projet Agricole et Alimentaire. Pour ce faire, une étude agricole est en cours.

Vous êtes directement concerné par cette procédure, votre siège d'exploitation étant situé sur le territoire de la commune. Les enjeux sont importants pour la municipalité **qui souhaite mettre en œuvre une politique agricole de soutien et de développement aux exploitations, ainsi que développer l'approvisionnement local des établissements publics.**

C'est pourquoi la Commune de Villeneuve-lès-Maguelone, la Chambre d'agriculture de l'Hérault et le CIVAM Bio 34 ont convenu de réaliser un diagnostic agricole. L'objectif est double :

- Identifier les exploitations agricoles et recenser leurs besoins et leur dynamique, pour une meilleure prise en compte de l'activité agricole dans le projet de territoire de la Commune ;
- Préfigurer la mise en place d'un plan stratégique agricole à l'échelle de la commune.

La réalisation de ce diagnostic se fera au travers de vos réponses à une enquête proposée par le CIVAM Bio 34.

Andréa DE HULLESSEN, chargée de réaliser cette étude pour le CIVAM Bio 34, propose de venir à la ferme pour vous enquêter à votre convenance sur les périodes suivantes :

- Lundi 20 décembre 2021
- Du lundi 3 janvier 2022 au vendredi 7 décembre 2022
- Lundi 10 janvier 2022 au matin
- Mercredi 12 janvier 2022.

Merci de prendre rendez-vous au préalable

N'hésitez pas à la contacter afin de convenir d'un rdv prochainement.

En cas d'indisponibilité sur ces dates et/ou pour tous questionnements, Andréa DE HULLESSEN sera à votre disposition aux coordonnées suivantes :

- Andréa DE HULLESSEN :
06 88 07 46 05
andrea.dehullessen@bio34.com

Les résultats de cette enquête seront analysés (de manière anonyme) et intégrés au projet stratégique communal. C'est pourquoi votre mobilisation est essentielle.

Comptant sur votre collaboration, nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos considérations distinguées.

Jean-Luc MALICORNE

Véronique NEGRET

Président du CIVAM Bio 34

Maire de la Commune de
Villeneuve-lès-Maguelone



Objet :
Diagnostic agricole
Projet Agricole Communal

Dossier suivi par :
Etienne TISON - Pôle
Agroenvironnement &
Territoire - Chambre
d'agriculture
06 18 36 83 25
Anthony BAUDOIN - Service
Urbanisme et Développement
Durable
04 67 69 75 90

Villeneuve-lès-Maguelone,
le 29 Novembre 2021

Madame, Monsieur,

La commune de Villeneuve-lès-Maguelone souhaite mettre en place un Projet Agricole et Alimentaire. Pour ce faire, une étude agricole est en cours.

Vous êtes directement concerné par cette procédure, votre siège d'exploitation étant situé sur le territoire de la commune. Les enjeux sont importants pour la municipalité qui souhaite mettre en œuvre une politique agricole de soutien et de développement aux exploitations, ainsi que développer l'approvisionnement local des établissements publics.

C'est pourquoi la Commune de Villeneuve-lès-Maguelone, la Chambre d'agriculture de l'Hérault et le CIVAM Bio 34 ont convenu de réaliser un diagnostic agricole. L'objectif est double :

- Identifier les exploitations agricoles et recenser leurs besoins et leur dynamique, pour une meilleure prise en compte de l'activité agricole dans le projet de territoire de la Commune ;
- Préfigurer la mise en place d'un plan stratégique agricole à l'échelle de la Commune.

La réalisation de ce diagnostic se fera au travers de vos réponses à une enquête proposée par la Chambre d'agriculture.

Etienne TISON, chargé de réaliser cette étude pour la Chambre d'agriculture, sera présent en Mairie pour vous recevoir afin de remplir ensemble le questionnaire :

Le 13/12/2021	De 14h à 17h30
Le 17/12/2021	De 14h à 17h30
Le 20/12/2021	De 9h à 12h
Le 21/12/2021	De 9h à 12h
Le 22/12/2021	De 14h à 17h30
Le 06/01/2022	De 14h à 17h30
Le 11/01/2022	De 9h à 12h

Merci de prendre rendez-vous au préalable

En cas d'impossibilité pour vous de venir, et/ou pour tous questionnements, Etienne TISON sera à votre disposition aux coordonnées suivantes :

- Etienne TISON :
06 18 36 83 25
etienne.tison@herault.chambagri.fr

Les résultats de cette enquête seront analysés de manière anonyme et intégrés au projet stratégique communal. C'est pourquoi votre mobilisation est essentielle.

Comptant sur votre coopération, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos considérations distinguées.

Jérôme DESPEY

Véronique NEGRET

Président de la Chambre
d'agriculture de l'Hérault

Maire de la Commune de
Villeneuve-lès-Maguelone

Annexe 2 - Questionnaire des entretiens avec les producteurs



Villeneuve les Maguelone

Dans le cadre de sa politique agricole, la commune de Villeneuve-lès-Maguelone souhaite réaliser un diagnostic agricole de son territoire. A cette occasion, la Chambre d'agriculture de l'Hérault et le CIVAM Bio 34 se sont rapprochés afin de travailler ensemble sur un état des lieux des pratiques et des besoins des agriculteurs du territoire.

En tant qu'exploitant.e agricole, vous êtes directement concerné.e. Les enjeux sont importants pour les exploitations et l'évolution des espaces agricoles.

Afin de permettre une meilleure prise en compte de l'activité agricole au sein des futurs projets d'aménagements de la commune, le diagnostic agricole compte sur un état des lieux de l'activité agricole le plus exhaustif possible et un recensement des besoins des exploitants agricoles.

En validant ce questionnaire, vous acceptez que vos données renseignées (personnelles et professionnelles) soient collectées et analysées dans le cadre de l'étude par la Chambre d'agriculture de l'Hérault et le CIVAM Bio 34. Elles seront transmises de manière anonyme au maître d'ouvrage de l'étude, la commune de Villeneuve-lès-Maguelone.

Identification de l'exploitation agricole – RAISON SOCIALE

1. **NOM**
2. **Prénom**
3. **Téléphone**
4. **Adresse e-mail**
5. **n° SIRET**
6. **Commune du siège d'exploitation**
 - Villeneuve les Maguelonne
 - Autre : préciser (et exploite quand même sur VLM)
8. **Raison sociale ?**
Individuelle ; Société
9. **Si société, précisez la forme juridique :**
 - Exploitation individuelle

- GAEC
- EARL
- SARL
- SCEA
- GFA
- SAS
- Autre :

10. Si société, nombre d'associés :

11. Quel est votre statut ?

- Agriculteur à titre principal
- Agriculteur à titre secondaire
- Cotisant solidaire
- Retraité
- Autre :

12. Année de naissance ?

13. Si > 1980, bénéficiez-vous de la dotation jeune agriculteur (DJA) ?

14. Année de création de l'exploitation ?

15. Année d'installation ?

16. Type d'installation ?

- Cadre familial
- Hors cadre familial

Informations générales sur l'exploitation

Emploi

- 17. Nombre d'ETP permanents
- 18. Nombre d'ETP saisonniers
- 19. Nombre d'aide familiale

Surfaces

- 20. Surface totale de l'exploitation (ha)?
- 21. Surface Agricole Utilisée (ha)? (cultivée)
- 22. Surface en bois
- 23. Surface en friches
- 24. Si friches, pour quelle raison ? (vente ?)
- 25. Type de sol

Valorisation

26. Mode de faire valoir

- Propriétaire en totalité
- Fermier en totalité
- Propriétaire et fermier
- Fermier sur terres communales

27. Si fermage sur terres communales

- Remarque sur ces terres :
- Remarque sur le contrat avec la commune :

Productions

28. Quelle(s) est (sont) la (les) production(s) de l'exploitation ?

- Viticulture
- Arboriculture
- Maraîchage
- Grandes cultures
- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
- Pépinière / Horticulture
- Truffes
- Bois
- Elevage
- Centre équestre

Production Viticulture

29. Comment commercialisez-vous votre production ?

- En coopérative
- En cave particulière
- Mixte : cave particulière et coopérative
- Négoce, grossiste
- GMS
- CHR
- Groupement de producteurs
- Marchés
- Point de vente directe
- Boutiques de producteurs
- Autres, préciser :

30. Si en coopérative ou Mixte, la(les)quelle(s) ?

31. Si autres, lesquelles :

32. Surface (ha) en Vignes

33. Surface en AOP ?

34. Surface en IGP ?

Production Arboriculture

35. Comment commercialisez-vous votre production ?

- En coopérative
- Négoce, grossiste
- GMS
- HCR
- Marchés
- Groupement de producteurs
- Point de vente directe
- Boutiques de producteurs
- Autres, préciser :

36. Si En coopérative, la(les)quelle(s) ?

37. Surface (ha) en Arboriculture

38. Quelles sont vos productions en arboriculture ?

- Oléiculture
- Abricots
- Pêches / Nectarine
- Cerises
- Prunes
- Grenades
- Amandes
- Autre :

Production Maraîchage

39. Comment commercialisez-vous votre production ?

- En coopérative
- Négoce, grossiste
- GMS
- CHR
- Groupement de producteurs
- Marchés
- Point de vente directe
- Boutiques de producteurs
- Autres :

40. Si En coopérative, la(les)quelle(s) ?

41. Surface (ha) en Maraîchage plein champ

42. Surface (ha) en Maraîchage sous serre

43. Si serres, chauffées ?

44. Quelles sont vos productions en maraîchage ?

Production Grandes cultures

45. Comment commercialisez-vous votre production ?

- En coopérative
- Négoce, grossiste
- Autres :

46. Si coop, la(les)quelle(s) ?

47. Surface (ha) en Grandes cultures

48. Quelles sont vos productions en Grandes cultures ?

- Blé dur
- Blé tendre
- Maïs
- Pois chiche
- Orge
- Sorgho
- Avoine

49. Vos productions sont-elles à vocation de semences ?

- Oui en totalité
- Oui, partiellement
- Non

Production en Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales

50. Comment commercialisez-vous votre production ?

- En coopérative
- Négoce, grossiste
- GMS
- Point de vente direct
- Marchés
- Boutique de producteurs
- Autres, préciser :

51. Si En coopérative, la(les)quelle(s) ?

52. Surface (ha) en PPAM

53. Quelles sont vos productions en PPAM ?

- Thym
- Romarin
- Origan
- Basilic

- Sarriette
- Lavandin
- Sauge
- Mélisse
- Laurier
- Menthe
- Autres :

Production Pépinière / Horticulture

54. Comment commercialisez-vous votre production ?

- Négoce, grossiste
- GMS
- Marchés
- Point de vente directe
- Autres :

55. Surface (ha) en Pépinière / Horticulture

56. Quelles sont vos productions en Pépinière / Horticulture ?

- Pépinière viticole
- Pépinière arboricole
- Pépinière maraîchère
- Pépinière ornement
- Horticulture
- Autre :

Production Élevage

57. Comment commercialisez-vous votre production ?

- Négoce, grossiste
- GMS
- Marchés
- Point de vente directe
- Boutique de producteurs
- Autres :

58. Surface (ha) en prairies

59. Quelles sont vos productions d'élevage(en nombre de têtes) ?

- Ovins
- Bovins / Manades
- Caprins
- Volailles
- Equins

- Porcins
- Autres

Production Centre équestre

60. Surface (ha) en prairies

61. Public cible

- Cours à l'année
- Balades estivales

Production Bois

62. Comment commercialisez-vous votre production ?

- Négoce, grossiste
- Vente directe
- Autres :

63. Surface (ha) en bois

- De chauffage
- De sciage
- Autre :

Spécificités et pratiques de l'exploitation

Activités complémentaires

64. Réalisez-vous de la transformation à la ferme ?

65. Exercez-vous une activité dans le prolongement de l'exploitation agricole ?

- Oui
- Non

66. Si oui, laquelle ?

- Agritourisme
- Accueil de scolaires, portes ouvertes
- Accueil de formation/journées techniques
- Entreprise de travaux agricoles
- Entreprise de travaux forestiers
- Autres :

67. Si agritourisme, préciser :

- Gîtes

- Chambre d'hôtes
- Table d'hôtes
- Camping à la ferme
- Aire naturelle de camping
- Autres :

68. Si agritourisme/accueil à la ferme, faites-vous partie d'un réseau ?

- Oui, Bienvenue à la ferme
- Oui, Racines 34
- Oui, De Fermes en Fermes
- Non, mais je serai intéressé
- Non, ça ne m'intéresse pas
- Je fais partie d'un autre réseau, (lequel :...)

Irrigation

69. Irriguez-vous vos parcelles cultivées ?

- Oui, en totalité
- Oui, partiellement
- Non, pas du tout

70. Si oui, combien de surfaces en ha ;

71. Quelles sont les productions irriguées ?

- Viticulture
- Arboriculture
- Maraîchage
- Oléiculture
- Grandes cultures
- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
- Pépinière / Horticulture
- Elevage

72. Quel est votre système d'irrigation principal ?

- Goutte-à-goutte
- Micro aspersion
- Aspersion
- Gravitaire

73. Quelle est l'origine de votre eau pour l'irrigation ?

- Forage
- Prélèvement direct en cours d'eau
- ASA
- Réseau BRL
- Autre :

74. Si non (74), avez-vous déjà effectué des démarches afin d'irriguer vos parcelles non irriguées ?

- Oui
- Non

75. Si oui, pourquoi n'ont-elles pas abouti ?

Démarches environnementales

76. Êtes-vous engagé dans une démarche environnementale ?

- Oui
- Non

77. Si oui, la(les)quelle(s) ?

- Demeter
- Nature et progrès
- Biologique
- Terra Vitis
- HVE
- je participe à un groupe de conduite raisonnée
- je suis engagé en MAEC
- je fais partie d'un GIEE
- je suis en zone Natura 2000
- je suis en zone captage prioritaire (en partie ou en totalité)
- je suis à proximité d'un cours d'eau (ZNT)
- Non
- Autres :

78. Avez-vous des infrastructures agro-écologiques autour des parcelles ?

- Oui (lesquelles : haies, corridor arbres, nichoirs, hôtels à insectes, mares, ...)
- Non

79. Pratiquez-vous l'agroforesterie ?

- Oui
- Non

80. Luttez-vous contre le vers de la grappe (ou autres ravageurs?) par la méthode de confusion sexuelle?

- Oui
- Non ça ne m'intéresse pas/je n'en ai pas besoin
- Non mais je serais intéressé

81. Avez-vous recours à une aire de lavage collective ?

- Oui
- Non, mais je serais intéressé

Non, ça ne m'intéresse pas

82. Avez-vous d'autres pratiques sur l'exploitation que vous souhaitez mettre en avant ?

- Démarche RSE
- Énergies renouvelables
- Maintien de bandes enherbées
- Système tout herbe
- Association culturales
- Utilisation engrais verts
- Absence de culture et d'achat d'aliments OGM
- Absence de labour (agriculture de conservation des sols)
- Auxiliaires
- Autres :

Bâti agricole

83. Utilisez-vous du bâti agricole ?

- Oui
- Non
- Oui, mais hors Villeneuve les Maguelonne (préciser)

84. Si oui, cocher le type de bâti :

- Hangar
- Cave particulière
- Laboratoire
- Elevage
- Serres
- Habitation
- Logement de saisonniers
- Points de vente
- Agritourisme
- Autres

85. Surfaces totales par type (m²)

86. En êtes-vous le propriétaire ?

- Oui
- Oui, en partie
- Non

87. Votre habitation et vos bâtiments d'exploitation sont :

- Ensemble
- Sur deux sites différents

88. Vos bâtiments d'exploitation se situent :

- Dans le village

- En limite périurbaine
- En zone agricole

Parcelaire

89. Votre parcellaire est-il :

- D'un seul tenant
- Plutôt regroupé
- Morcelé
- Isolé

90. Comment estimez-vous l'accessibilité à vos parcelles ? (détailler si plusieurs parcelles DONT communales)

- Très difficile
- Difficile
- Correct
- Sans aucune difficulté

91. Si Très difficile ; Difficile, indiquez pour quelles raisons (détailler si plusieurs parcelles DONT communales)

- Circulation
- Qualité de la voirie
- Sous-calibrage de la voirie
- Obstacles (ralentisseurs, dos d'ânes)
- Traversée d'agglomération
- Droit de passage (ex : chemins privés)
- Autres :

Conflits d'usages

92. Comment estimez-vous la relation de votre exploitation avec le voisinage ?

- Très mauvaise
- Mauvaise
- Correcte
- Excellente

93. Si Très mauvaise ; mauvaise, cochez l'objet du (des) conflit(s) d'usage(s) :

- Nuisances olfactives
- Nuisances sonores
- Traitements phytosanitaires
- Autres :

94. Comment estimez-vous la relation de votre exploitation avec les chasseurs ?

- Très mauvaise
- Mauvaise
- Correcte
- Excellente

95. **Pourquoi ? /!\ prendre du temps si besoin**

96. **Faites-vous partie du syndicat de chasse communal ?**

97. **Comment estimez-vous la relation de votre exploitation avec les randonneurs ?**

- Très mauvaise
- Mauvaise
- Correcte
- Excellente

98. **Si mauvaise, pourquoi ?**

99. **Avez-vous des parcelles à proximité :**

- D'habitations
- De lieux sensibles (Établissements scolaires, de santé, Maison de retraite, ...)
- Ni l'un, ni l'autre

100. **Si Habitations, Lieux sensibles, avez-vous adapté vos pratiques agricoles ?**

- Oui
- Non

101. **Si oui, lesquelles ?**

- Information préalable du voisinage
- Adaptation des horaires
- Mesures de séparation (ex : plantation de haies végétales, murs...)
- Réglage mécanique de précision des traitements
- Retrait des cultures en limite de parcelles
- Communication sur les produits phytosanitaires
- Mobilisation de la mairie
- Autres :

Projets de l'exploitation agricole

102. **Avez-vous des projets :**

- De construction nouvelle à usage agricole
- De changement de destination d'un bâti existant
- D'irrigation
- Agritourisme
- Diversification culturelle
- Diversification débouchés

- D'agrandissement du parcellaire
- De réduction de parcellaire
- De plantation de haies ou autres IAE (lesquelles ?)
- De conversion en Agriculture Biologique
- Autres :

103. **Si construction, Changement de destination, et/ou Agritourisme, de quel type :**

- Hangar
- Cave particulière
- Laboratoire
- Elevage
- Serres
- Habitation
- Logement de saisonniers
- Points de vente
- Gîtes
- Chambres et/ou tables d'hôtes
- Camping à la ferme
- Aire naturelle de camping
- Salle de réception
- Autres

104. **Et pour quelle surface totale pour chaque type (m²) ?**

105. **Localisation : Sur la commune ?**

106. **Localisation : Lieu-dit**

107. **Localisation : Parcelle Cadastreale**

108. **Si irrigation, quelle surface envisagée (ha) ?**

109. **Si irrigation, par quel moyen**

- Forage
- Réseau BRL
- Prélèvement direct en cours d'eau
- ASA
- Autre :

110. **Localisation, Lieu-dit**

111. **Localisation, Parcelle cadastrale**

112. **Si diversification agricole, vers quelle(s) production(s) ?**

- Viticulture
- Arboriculture
- Maraîchage
- Grandes cultures
- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
- Pépinière / Horticulture
- Truffes
- Bois

- Elevage
- Centre équestre

113. **Si diversification débouchés, lesquels ?**

114. **Si agrandissement / réduction du parcellaire, quelle surface ?**

- De quelle superficie auriez-vous besoin ?
- Pour quel projet ?
- A quel endroit ?

115. **Intérêt pour louer des terres communales (bail rural à clauses environnementales) ?**

- Oui
- Non

Situation et devenir de l'exploitation

116. **Comment considérez-vous la viabilité de votre exploitation ?**

- Non viable
- Incertaine / menacée
- Stable
- En développement

117. **Quelle pérennité donnez-vous à votre exploitation ?**

- de 5 ans
- de 5 à 10 ans
- de 10 à 15 ans
- de 15 à 20 ans
- + de 20 ans

118. **Projet de cessation / transmission ?**

- Oui
- Non

119. **Concernant la transmission de votre exploitation, avez-vous un repreneur ?**

- Déjà prévu
- Potentiel
- Je suis en recherche
- Pas de repreneur

120. **Souhaitez-vous être accompagné pour votre projet de transmission ?**

La 2ème phase du projet consistera justement à proposer de l'accompagnement pour les exploitants dans leurs différents projets, en particulier celui de la transmission (par les structures partenaires du projet sur cette 2ème phase: réseau InPact)

121. **Souhaitez-vous être mis en relation avec des organisations accompagnant la transmission de fermes ?**

- Oui

Non

122. Pour assurer la pérennité de votre exploitation, quelles seraient les actions à engager par ordre de priorité : 1 (très prioritaire) à 8 (peu prioritaire)

- Aménager, étendre ou construire des bâtiments agricoles
- Être préservé des infrastructures
- Être protégé de constructions nouvelles
- Améliorer l'accessibilité aux parcelles et la desserte agricole
- Mutualiser les outils et/ou les moyens de production (structure collective)
- Diversifier son activité agricole
- Agrandir le parcellaire
- Conversion en AB
- Autre :

123. Selon vous, quelles sont les principales problématiques foncières de votre territoire ?

- Prix
- Cabanisation
- Accessibilité
- Concurrence
- Salinité
- Accès à l'eau
- Changement climatique
- Autre :

124. Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre exploitation :
- L'agriculture :
- L'urbanisation
- Le développement du territoire (actuel et futur)

125. Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- Oui
- Non
- Non, mais je souhaite être informé

Protection des données personnelles

Les informations recueillies dans ce questionnaire sont enregistrées dans un fichier informatisé pour permettre leur analyse dans le cadre du diagnostic agricole de Villeneuve-lès-Maguelone et de l'étude des besoins agricoles sur le territoire. La base légale du traitement étant le consentement.

Avec votre accord, ces mêmes données pourront être utilisées par la Chambre d'agriculture de l'Hérault et le CIVAM Bio 34, afin de vous communiquer des informations susceptibles de vous intéresser : actualités réglementaires et institutionnelles, offres de services, offres de formations...

Pour en savoir plus sur la gestion de vos données personnelles et pour exercer vos droits, reportez-vous sur notre site Internet :

<https://herault.chambreagriculture.fr/pratique/donnees-personnelles/>

126. Je consens à recevoir des informations en provenance de la Chambre d'agriculture de l'Hérault

- Oui
- Non

127. Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- Non

Annexe 3 - Questionnaire pour la restauration collective de Villeneuve-lès-Maguelone

Il s'agit de connaître les pratiques d'approvisionnement de la RC de VLM et les marges d'action possibles pour intégrer des F&L ou autres produits locaux dans cette RC.

STRUCTURE ENQUÊTÉE :

LE POINT SUR LES REPAS

1. Nombre de repas par an tous convives confondus
2. Nombre de repas par jour/tous convives confondus
3. Nombre de petits déjeuners/an
4. Nombre de repas de midi/an
5. Nombre de repas du soir/an
6. Type de convives et nombre

Plusieurs réponses possibles

- Centre de loisir (combien + période)
 - Ecole (combien + période)
 - Portage de repas (combien + période)
 - Détenus
 - Autres
7. Y a-t-il une période d'arrêt total de la production en cuisine ? (faire préciser laquelle)

LA PRODUCTION DE REPAS

Comment est organisée la production de repas chez vous? recueillir les infos qui permettent de cerner l'autonomie de la cuisine et sa capacité à travailler du frais (F&L comme viande)

8. Où sont fabriqués les repas ?

Plusieurs réponses possibles.

- Sur place
- En liaison froide
- En liaison chaude
- Autre

9. Si liaison froide ou liaison chaude qui fabrique les repas ?

Une seule réponse possible.

- Un traiteur (qui? quel contact)
- Une SRC? (qui? quel contact)

- Autre (quoi? quel contact)
- 10. Si la fabrication des repas se fait sur place demander des précisions : est-ce une régie ? ou autre et si autre quoi ?
- 11. Combien de composantes dans le repas? recueillir l'info (combien et lesquelles)
- 12. Faites-vous des repas végétariens ? (recueillir les informations, quoi, combien par an)
- 13. Faites-vous des repas bio (faire préciser combien de repas et/ou de composantes bio, quand repas bio et quel produit)

LES GAMMES DE PRODUITS UTILISÉS

- 14. Part en volumes et en valeurs

Plusieurs réponses possibles

- 1^{ère} gamme
- 2^{ème} gamme
- 3^{ème} gamme
- 4^{ème} gamme
- 5^{ème} gamme

- 15. Travaillez-vous avec des producteurs locaux ? (recueillir l'information, qui, quels produits, quelle saison, quel prix, est-ce ponctuel/régulier, quelle part)

L'ÉQUIPE

Qui entoure de le chef de cuisine et nombre et mission

- 16. Quels postes de travail sont affectés au service de restauration? (nombre et fonction, motivation)

Plusieurs réponses possibles

- Gestionnaire
- Secrétaire
- Chef.fe de cuisine
- Cuisinier
- Agent de cuisine
- Magasinier
- Plonge et nettoyage
- Chauffeur
- Diététicien.ne
- Autre (qui?)

EQUIPEMENT DE LA CUISINE

On cherche à savoir si la cuisine peut gérer de la 1er gamme en fruits et légumes et des carcasses de viande ou des poissons frais

17. Avez vous une légumerie ? (aller voir à quoi elle ressemble et comment elle est équipée)
18. Avez-vous une salle de découpe viande ? (aller voir à quoi elle ressemble)
19. Avez vous une salle de découpe poisson ? (aller voir à quoi elle ressemble)

LES COMMANDES: quel fonctionnement ?

20. Qui s'occupe des commandes de produits alimentaires (normalement on a déjà eu la réponse)

Plusieurs réponses possibles

- Le.la gestionnaire (nom coordonnées)
 - Chef.fe de cuisine (nom coordonnées)
 - La SRC
 - Le traiteur
 - Autre
21. C'est un MP (recueillir toutes les infos sur le sujet (jusqu'à quand ? récupérer le marché public actuel ou savoir quel marché public (accord cadre , marché à bons de commande...), jusqu'à quand ? nombre de lots (dont produits frais), volumes, les critères de sélection, y a t il des agriculteurs ou groupement d'agriculteurs qui ont déjà répondu)
 22. C'est le traiteur qui gère ou une SRC (récupérer le contrat si possible , sinon vérifier les coordonnées normalement déjà données et poser les mêmes questions)
 23. Si traiteur ou SRC: qui signe le contrat au niveau de l'établissement (prendre coordonnées et nom si pas déjà données plus haut)
 24. Si autre situation la décrire
 25. Quel est le coût de production d'un repas et le coût matière ? (en moyenne ,pour un repas végétarien, pour un repas BIO etc.

LA LOI EGALIM

Où en sont ils par rapport à la loi Egalim

26. Où en êtes-vous des 50% de produits durables dont 20% de produits AB d'ici le premier janvier 2022 ? (recueillir la part en valeur ou/et en volume de produits BIO actuel et la proximité d'appro)

27. Où en êtes-vous au sujet des plastiques ? (recueillir les infos par rapport aux bouteilles, aux couverts, aux contenants)....
28. Le gaspillage alimentaire et tri des déchets : recueillir ce qu'ils font et les résultats quantitatifs obtenus
29. Recueillir les dernières formations faites, la régularités des formations pour qui ?
30. Organisez-vous des animations autour des repas pour les convives ? (recueillir quoi, lesquelles, quand)
31. Connaissez-vous Agrilocal ? (savoir s'il y a une possibilité laquelle qui devrait être renseignée)
32. Qui est enquêté, sa fonction, ses coordonnées, depuis quand il occupe son poste , ses marges de manœuvre, ses projets
33. Prendre les coordonnées des autres décisionnaires de la chaine d'approvisionnement
34. Pour lui, sa restauration collective idéale demain, ce serait quoi ? (identifier avec lui ce qui serait facile à mettre en oeuvre)
35. Satisfaction: sur une échelle de 1<<10 quelle note donne t il.elle aujourd'hui /par rapport à la loi Egalim (discussion)

Annexe 4 - Réponses au questionnaire pour la restauration collective

Ecole municipale

VILLENEUVE LES MAGUELONE

Guide d'entretien Restauration collective Villeneuve Les Maguelone - il s'agit de connaître les pratiques d'approvisionnement de la RC de VLM et les marges d'action possibles pour intégrer des F&L ou autres produits locaux dans cette RC.

STRUCTURE ENQUETEE :

LE POINT SUR LES REPAS

1. Nombre de repas par an tous convives confondus

2. Nombre de repas par jour/tous convives confondus

15 000 repas/jour (capacité à 25000 repas/j)

pour Villeneuve c'est 650 repas/jour soit 600 pour les scolaires et 50 pour la crèche

3. Nbre de petits déjeuner/an

4. Nbre de repas de midi/an

5. Nbre de repas du soir/an

6. Type de convives et nombre j'ai 250 clients
Plusieurs réponses possibles. ecole, creche, portage à domicile, entreprise,
 centre de retention (sète et nimes), Lycée, collège,
 on ne fait pas d'Ehpad ni autre établissement médico-social
- centre de loisir (combien + période)
- école (combien + période)
- portage de repas (combien + période)
- détenus
- Autre on a plusieurs catégories de menus, ons'adapte aux clients: on fait 1 à 4
 composantes BIO selon la demande, plus l'egalim, on fait evidemment le repas végété
 préparé maison. j'ai 14 options possibles au final.
 les convives se lassent très vite
 il faut beaucoup de changement.
7. Y a t il une période d'arrêt total de la production en cuisine ? (faire préciser laquelle)

non pas d'arrêt total, par contre il y a une periode très calme entre noel et le jour de l'an où l'onfait le portage essentiellement

LA PRODUCTION DE REPAS

Comment est organisée la production de repas chez vous? recueillir les infos qui permettent de cerner l'autonomie de la cuisine et sa capacité à travailler du frais (F&L comme viande)

8. Où sont fabriqués les repas ?
- Plusieurs réponses possibles.* je passe mes commandes aux producteurs 3
 semaines à l'avance, avec parfois des pré-commandes
- sur place sur place puis les repas sont servis en barquette ou en gastro
- en liaison froide on sait la veille au soir, parfois le matin même le nombre de repas....
- en liaison chaude les variations par rapport aux cdc sont très compliquées à gérer
- autre Les communes reçoivent et affichent les menus 15 j à l'avance ,
 on a plus de monde quand il y a des frites, des glaces.....
- voir gaspillage

9. Si LF ou LCh qui fabrique les repas ?

Une seule réponse possible.

- Un traiteur (qui? quel contact) LF
- Une SRC? (qui? quel contact)
- autre (quoi? quel contact)

10. Si la fabrication des repas se fait sur place demander des précisions: est ce une régie ? ou autre et si autre quoi ?

src qui a sa propre cuisine à Mudaison

11. Combien de composantes dans le repas? recueillir l'info (combien et lesquelles)

c'est dans le cdc 4 composantes ou 5 composantes mais ça ne varie pas d'une semaine à l'autre pour un client donné. Villeneuve en demande 5. Actuellement les maternelles ont le même grammage que les primaires, mais d'ici peu ça va changer et on va adapter

12. Faites vous des repas végétariens ? (recueillir les infos quoi, combien par an....) oui une fois par semaine

Villeneuve demande une option végé chaque jour, la SRC est en train d'essayer

13. Faites vous des repas AB (faire préciser combien de repas et/ou de composantes AB quand repas AB et quel produit)

oui
Villeneuve demande 1 repas bio par semaine

LES GAMMES DE PRODUITS UTILISES

14. Part en volumes et en valeurs

Plusieurs réponses possibles.

je n'ai pas de vision globale pour la part en produits frais, c'est vraiment au cas par cas selon la demande de mes clients, je fais toutes les gammes

- 1ere gamme
 2eme gamme
 3 eme gamme
 4 eme gamme
 5eme gamme

oui en F&L je suis preneur 1ere gamme !, le referencement est immédiat pour les produits bruts,

Par contre, pour référencer Agriviva : 9mois: documents, + service qualité+ visite sur site Audit c'est le cas pour toute entreprise de transformation

je suis satisfait de la traçabilité que je demande à Agrivia et grand fruit... de façon générale le local pour moi c'est 150km, càd 1,5h autour de Sud Est Traiteur je m'approvisionne aussi chez grand fruit

15. Travaillez vous avec des producteurs locaux ? (recueillir l'info, qui , quel produit, quelle saison quel prix, est ce ponctuel régulier, quelle part ?)

Je peux très facilement intégrer de la 1ere gamme en fruit et légumes, idem pour les légumes secs je demande RIB et Kbis en 1ere gamme mes fournisseurs m'amènent les produits, ce n'est pas à moi d'aller chercher les produits, ce n'est pas mon métier. Je saisonnalise les produits frais , le problème en hiver c'est pomme, poire kiwi mais les gens se lassent vite alors qu'ils demandent du local

attention je ne peux pas garantir que les enfants de VLM vont manger les tomates de VLM, car les tomates de VLM vont partir dans la fabrication de 4000 repas/j

L'EQUIPE

qui entoure de le chef de cuisine et nombre et mission

16. Quels postes de travail sont affectés au service de restauration? (nombre et fonction motivation)

on est 55 avec les chauffeurs dont 21 personnes en cuisines

Plusieurs réponses possibles.

- gestionnaire
- secrétaire
- chef.fe de cuisine
- cuisinier
- agent de cuisine
- magasinier
- plonge et nettoyage
- chauffeur
- diététicien.ne
- autre (qui?)

EQUIPEMENT DE LA CUISINE(on cherche à savoir si la cuisine peut gérer de la 1er gamme en F&L et des carcasses de viande ou des poissons frais)

17. Avez vous une légumerie ? (aller voir à quoi elle ressemble et comment elle est équipée)

oui, mais je ne travaille pas la pomme de terre 1ere gamme, je l'achète prête à cuire pas d'épinard (crus surgelés, bien meilleurs qu'en boîte), petits pois, haricots verts, choux fleur, brocoli, ils sont prêts à l'emploi.....
je ne travaille pas non plus la courge pour des raisons de sécurité des employés et je n'ai pas testé la patate douce, mais ~~on~~ pourrait imaginer de passer par Agriviva ?
pour des questions de sécurité aussi, on fait découper la viande et la charcuterie l'extérieur sauf pour 200 personnes
les fruits et légumes frais sont toujours de saison. On cuisine des potages maison

18. Avez vous une salle de découpe viande ? (aller voir à quoi elle ressemble)

non

19. Avez vous une salle de découpe poisson ? (aller voir à quoi elle ressemble)

pas de poisson frais, que du surgelé on fait du Colin, et du hoki certifiés sans arrête, on fait du MSC (pêche responsable) . Difficile de trouver des espèces combinant ces 2 critères, surtout si on y ajoute le prix...

quand on change de poisson , il y a du gaspillage, sauf si il y a un adulte qui accompagne la nouveauté, sinon c'est jeté (exemple du Merlu)....

LES COMMANDES: quel fonctionnement ?

20. Qui s'occupe des commandes de produits alimentaires (normalement on a déjà eu la réponse)

Plusieurs réponses possibles.

- le/la gestionnaire (nom coordonnées)
 chef.fe de cuisine (nom coordonnées)
 la SRC
 le traiteur
 autre

sud est

21. C'est un MP (recueillir toutes les infos sur le sujet (jusqu'à quand ? récupérer le MP actuel ou savoir quel MP (accord cadre , MBC...), jusqu'à quand ? nombre de lots (dont produits frais), volumes, les critères de selection, y a t il des agriculteurs ou groupement d'agriculteurs qui ont déjà répondu.....

sud est répondeur à des MP, puis référence les fournisseurs.

parfois des communes exigent

des choses impossibles du 100% Bio Local, c'est impossible....

dans ce cas, on ne répond pas . Les cdc sont de plus en plus exigeants et certaines demandes sont parfois farfelues

22. C'est le traiteur qui gère ou une SRC (récupérer le contrat si possible , sinon vérifier les coordonnées normalement déjà données et poser les mêmes questions)

23. Si traiteur ou SRC: qui signe le contrat au niveau de l'établissement (prendre coordonnées et nom si pas déjà données plus haut)

on a 250 clients qui correspondent en terme de CDC à 14 possibilités différentes auxquelles on s'adapte

24. Si autre situation la décrire
-

25. Quel est le cout de production d'un repas et le cout matière ? (en moyenne , pour un repas végétarien, pour un repas BIO etc

le premium en 5 composantes 2,50 € HT
le courant en 5 composantes 1,65€ HT minimum
après on rajoute du BIO, de l'égalim.... ces prix sont hors pain

pour le pain on est en contrat avec la boulanger ie de VLM ,
il livre directement et nous envoie sa facture

LA LOI EGALIM

ou en sont ils par rapport à la loi Egalim

26. ou en êtes vous des 50% de produits durables dont 20% de produits AB d'ici le premier janvier 2022 ? (recueillir la part en valeur ou/et en volume de produits BIO actuel et la proximité d'appro)

mes clients veulent tous être au point avec la loi Egalim....mais beaucoup n'ont pas atteint l'objectif
sur les écoles par exemple on a 2000 repas/S qui n'ont même pas une composante BIO/s nous on a l'obligation d'informer ce que dit la loi, mais on ne peut pas imposer....
ce problème va se régler avec les prochains renouvellement de marché
les 20% de BIO c'est officiellement en valeur, mais nous on le traduit en composante
on s'adapte à la demande: certains ne veulent que les accompagnements,
d'autres un peu tout le temps,

27. Ou en êtes vous au sujet des plastiques ? (recueillir les infos par rapport aux bouteilles, au couverts, aux contenants)....

selon les clients, on propose du gatro, de la barquette plastique standard, et de la barquette compostable. Récemment, nous avons trouvé des barquettes compostables de meilleure qualité et fabriquées en France. mais plus chères...

28. Le gaspillage alimentaire et tri des déchets : recueillir ce qu'ils font et les résultats quantitatifs obtenus
 nous on livre des repas , on constate que si il n'y a personne pour eplucher les oranges par exemple , l'enfant ne mange pas dans d'autres structures ils servent tout en même temps entrée et plat, ça favorise le gaspillage sur 6 mois j'ai donné 5000 repas non consommés non payés par les parents au Restos du coeur des repas qui ne me sont pas payés. Il faudrait imposer aux parents d'anticiper l'avantage des inscriptions

29. *Une seule réponse possible.*

Option 1

FORMATION - ANIMATION

30. recueillir les dernières formations faites , la régularités des formations pour qui ?

2 types de formations: pour les gens d'ici HACCP, prevention sécurité,

dans les sites: HACCP, aide à la qualité comment faire réchauffer un plat correctement

31. Organisez vous des animations autour des repas pour les convives (recueillir quoi lesquelles quand)

notre diététicienne va sur les sites et fait des animations sur des thèmes: miel, légumes, petit déjeuner car bcp de jeunes mangent très mal au petit déjeuner ou pas du tout, c'est une catastrophe....
 les animations sont plus faciles à mettre en place pendant la pause méridienne , pendant le temps scolaire c'est très difficile de metre en place des animations avec les enseignants

32. Connaissez vous Agrilocal ? (savoir si il y a une possibilité laquelle qui devrait être renseigné ???)

ET POUR FINIR

33. Qui est enquêté, sa fonction, ses coordonnées, depuis quand il occupe son poste , ses marges de manoeuvre, ses projets

34. prendre les coordonnées des autres décisionnaires de la chaine d'appro

35. pour lui sa restauration collective idéale demain, ce serait quoi ? (identifier avec lui ce qui serait facile à mettre en oeuvre)

réunir tout le monde pour bien faire manger les enfants
des commandes 48h à l'avance (J-2) idéale pour limiter le gaspillage
travailler avec les produits proches des consommateurs
éduquer les parents et convives qui ne comprennent pas toujours qu'un produit
puisse changer dans le menu car le fournisseur n'a pas pu servir....
aujourd'hui j'ai trois changements par semaine c'est normal avec des produits de proximité....
avant ça n'existait pas car on travaillait plus avec du surgelé et des conserves.....
que les revalorisations de prix vers le négatif soit interdites
que les adultes qui font le service de table adhèrent au changement

36. satisfaction: sur une échelle de 1<<10 quelle note donne t il.elle aujourd'hui /par rapport à la loi Egalim (discussion)

EHPAD de la commune

VILLENEUVE LES MAGUELONE

Guide d'entretien Restauration collective Villeneuve Les Maguelone - il s'agit de connaître les pratiques d'approvisionnement de la RC de VLM et les marges d'action possibles pour intégrer des F&L ou autres produits locaux dans cette RC.

STRUCTURE ENQUETEE :

LE POINT SUR LES REPAS

1. Nombre de repas par an tous convives confondus

62 000 déjeuners + diners

2. Nombre de repas par jour/tous convives confondus

170 déjeuners + diners, dont 20 portages à domicile

3. Nbre de petits déjeuner/an

64 (64 résidents actuellement)

4. Nbre de repas de midi/an

64/j

5. Nbre de repas du soir/an

64/j

6. Type de convives et nombre

Plusieurs réponses possibles.

- centre de loisir (combien + période)
- école (combien + période)
- portage de repas (combien + période)
- détenus
- Autre personnes âgées

7. Y a t il une période d'arrêt total de la production en cuisine ? (faire préciser laquelle)

non _____

LA PRODUCTION DE REPAS

Comment est organisée la production de repas chez vous? recueillir les infos qui permettent de cerner l'autonomie de la cuisine et sa capacité à travailler du frais (F&L comme viande)

8. Où sont fabriqués les repas ?

Plusieurs réponses possibles.

- sur place
- en liaison froide
- en liaison chaude
- autre

9. Si LF ou LCh qui fabrique les repas ?

Une seule réponse possible.

- Un traiteur (qui? quel contact)
- Une SRC? (qui? quel contact)
- autre (quoi? quel contact)

10. Si la fabrication des repas se fait sur place demander des précisions: est ce une régie ? ou autre et si autre quoi ?

la cuisine est située au sein de l'établissement

11. Combien de composantes dans le repas? recueillir l'info (combien et lesquelles)

Les repas sont constitués de 5 composantes.
Un plan alimentaire sur 6 semaines sert à la planification des menus.
Une commission restauration se tient avec une diététicienne référente,
le coordonnateur santé et le gérontologue.

12. Faites vous des repas végétariens ? (recueillir les infos quoi, combien par an....)

Pas spécifiquement mais des plats
base d'oeufs et de produits laitiers sont proposés.

13. Faites vous des repas AB (faire préciser combien de repas et/ou de composantes AB quand repas AB et quel produit)

non, pas encore, mais ce sera le cas avec le prochain AO qui permettra de répondre
la loi Egalim

LES GAMMES DE PRODUITS UTILISES

14. Part en volumes et en valeurs

Plusieurs réponses possibles.

- 1ere gamme
 2eme gamme
 3 eme gamme
 4 eme gamme
 5eme gamme

voir détail en annexe

15. Travaillez vous avec des producteurs locaux ? (recueillir l'info, qui , quel produit, quelle saison quel prix, est ce ponctuel régulier, quelle part ?

non, pas encore, mais ce sera le cas avec le prochain AO

L'EQUIPE

qui entoure de le chef de cuisine et nombre et mission

16. Quels postes de travail sont affectés au service de restauration? (nombre et fonction motivation)

Plusieurs réponses possibles.

- gestionnaire
- secrétaire
- chef.fe de cuisine
- cuisinier 2
- agent de cuisine
- magasinier
- plonge et nettoyage
- chauffeur
- [diététicien.ne](#)
- autre (qui?)

17. Avez vous une légumerie ? (aller voir à quoi elle ressemble et comment elle est équipée)

La cuisine dispose d'une légumerie mais pas de patateuse.

Il est cependant possible de traiter de nombreux légumes, et même des courges.

Les résidents consomment plutôt des cuites (betteraves, macédoine...)

plus faciles à mâcher. En été, sont ajoutées des crudités comme melon, tomate, pastèque...

et en hiver, des endives. Les ratatouilles sont un mix de frais (courgettes, aubergines), de sous-vide (oignons, poivrons) et de conserve (tomates pelées).

La moitié des potages sont maison (les résidents aident à l'épluchage et la découpe)

oui, avec notamment la participation des résidents pour la préparation des légumes frais.

Les légumes traités en cuisine sont par ex :

navets, poireaux, carottes, courge, potimarron (très fréquent en automne/hiver), patate douce, panais...

18. Avez vous une salle de découpe viande ? (aller voir à quoi elle ressemble)

non

19. Avez vous une salle de découpe poisson ? (aller voir à quoi elle ressemble)

non

20. Qui s'occupe des commandes de produits alimentaires (normalement on a déjà eu la réponse)

Plusieurs réponses possibles.

- le/la gestionnaire (nom coordonnées)
- chef.fe de cuisine (nom coordonnées)
- la SRC
- le traiteur
- autre

21. C'est un MP (recueillir toutes les infos sur le sujet (jusqu'à quand ? récupérer le MP actuel ou savoir quel MP (accord cadre , MBC...), jusqu'à quand ? nombre de lots (dont produits frais), volumes, les critères de selection, y a t il des agriculteurs ou groupement d'agriculteurs qui ont déjà répondu.....

du fait de son volume d'achat, la cuisine de l'Ehpad est soumise au code des marchés publics. l'allotissement es le suivant.

lot surgelés,

lot produits frais et laitiers,

lot viandes et charcuteries,

lot épicerie,

lot fruits et légumes.

Le cuisinier a la possibilité d'acheter en gré-à-gré pour tester des produits.

22. C'est le traiteur qui gère ou une SRC (récupérer le contrat si possible , sinon vérifier les coordonnées normalement déjà données et poser les mêmes questions)

23. Si traiteur ou SRC: qui signe le contrat au niveau de l'établissement (prendre coordonnées et nom si pas déjà données plus haut)

24. Si autre situation la décrire

25. Quel est le cout de production d'un repas et le cout matière ? (en moyenne , pour un repas végétarien, pour un repas BIO etc

Le coût matière par jour est de 4€, soit un peu moins de 2 €/repas de midi.
Cela semble suffisant pour l'instant mais qu'en sera-t-il avec la loi Egalim ?
Cela représente actuellement 180 000 € de budget alimentaire annuel.

LA LOI EGALIM

ou en sont ils par rapport à la loi Egalim

26. ou en êtes vous des 50% de produits durables dont 20% de produits AB d'ici le premier janvier 2022 ? (recueillir la part en valeur ou/et en volume de produits BIO actuel et la proximité d'appro)

Pour le moment, l'EHPAD ne remplit pas les obligations de la loi Egalim, mais ce sera le cas avec le prochain appel d'offres de juin 2022 qui imposera aux fournisseurs de denrées d'identifier les produits « durables » et bio. Les produits, qui viennent actuellement de grossistes qui ont emporté le marché, n'indiquent que le pays d'origine.

27. Ou en êtes vous au sujet des plastiques ? (recueillir les infos par rapport aux bouteilles, au couverts, aux contenants)....

pour le service, seule de la "vraie" vaisselle est utilisée.
pour le portage à domicile, des contenants en plastique dits "réutilisables" sont employés

28. Le gaspillage alimentaire et tri des déchets : recueillir ce qu'ils font et les résultats quantitatifs obtenus

le gaspillage est quasi inexistant en cuisine, et très faible à l'assiette.

Lors de leur accueil, les résidents remplissent un questionnaire permettant au cuisinier de cerner leurs goûts et de leur offrir des repas qui leur plaisent.

29. *Une seule réponse possible.*

Option 1

30. recueillir les dernières formations faites , la régularités des formations pour qui ?

31. Organisez vous des animations autour des repas pour les convives (recueillir quoi lesquelles quand)

oui, avec notamment la participation des résidents pour la préparation des légumes frais

32. Connaissez vous Agrilocal ? (savoir si il y a une possibilité laquelle qui devrait être renseigné ???

non

33. Qui est enquêté, sa fonction, ses coordonnées, depuis quand il occupe son poste , ses marges de manoeuvre, ses projets

le cuisinier, la directrice, la responsable des marchés publics
la Ville

34. prendre les coordonnées des autres décisionnaires de la chaîne d'approvisionnement
35. pour lui sa restauration collective idéale demain, ce serait quoi ? (identifier avec lui ce qui serait facile à mettre en œuvre)

continuer
cuisiner pour les résidents comme si "c'était pour ses parents"

introduire des produits bio et locaux

36. satisfaction: sur une échelle de 1 à 10 quelle note donne-t-elle aujourd'hui / par rapport à la loi Egalim (discussion)

sans objet

1. légumes	1 ^{ère} gamme (frais)	2 ^{ème} gamme (conserves)	3 ^{ème} gamme (surgelés)	4 ^{ème} gamme (frais, crus, prêts à l'emploi)	5 ^{ème} gamme (cuits sous vide et prêts à l'emploi)
Crudités	100%				
Cuidités		50%			50%
Salade verte				100%	
Légumes d'accompagnement	50%	20%	20%	10%	
Pommes de terre					100%

Les résidents consomment plutôt des cuidités (betteraves, macédoine...) plus faciles à mâcher
En été, sont ajoutées des crudités comme melon, tomate, pastèque... et en hiver, des endives
Les ratatouilles sont un mix de frais (courgettes, aubergines), de sous-vide (oignons, poivrons) et conserve (tomates pelées)
La moitié des potages sont maison (les résidents aident à l'épluchage et la découpe)
Les légumes traités en cuisine sont par ex : navets, poireaux, carottes, courge, potimarron (très fréquent en automne/hiver), patate douce, panais...

2. viande	fraîche	surgelée
Viande	50%	50%

Les morceaux sont déjà découpés

3. fromage	A la coupe	Portion individuelle
fromage	80%	20%

Les portions sont pour les préparations mixées, mais les fromages proposés en dessert sont découpés sur place
Camembert, fourme, brie cantal, gruyère...

Pour les portages à domicile, il s'agit aussi de portions (plus pratique et hygiénique)

4. dessert	Fait maison	assemblage	industriel
Dessert/pâtisserie	50%	25%	25%

Le dimanche, toujours une pâtisserie maison (tarte, millefeuille...)

Les biscuits du goûter aussi sont souvent maison (cookies, crumble...)

Les bavares sont assemblés, de même que certaines tartes

5. pain	tranches	Portions individuelles
pain	Baguettes coupées sur place	

UPC du Département

LE POINT SUR LES REPAS

1. Nombre de repas par an / par jour pour toutes les UPC :

2 millions de repas par an sur 140 j et 20000 repas/j et 119 repas /an/élève

2. Nombre de repas par an / par jour pour l'UPC de Fabrègues :

L'ensemble des UPC produit 20 000 repas par jour / 140 jours par an (en général plutôt 119 repas pris par élève et par an)

3. Nombre de repas par an / par jour pour le collège de Villeneuve Lès Maguelone :

300 repas / jour sur 4 jours et toujours 140 j

4. Type de convives :

Une seule réponse possible.

Collégiens

Autre :

+ professeurs, agents territoriaux des collèges, personnes de passage, surveillants (10 par jour)

5. Y a t il une période d'arrêt total de la production en cuisine ? (Si oui, merci de préciser)

Arrêt total pendant l'été de mi-juillet à fin août et sur toutes les vacances scolaires

LA PRODUCTION DE REPAS

6. Comment les repas sont-ils servis au collège de Villeneuve Les Maguelone ?

Plusieurs réponses possibles.

en liaison froide

en liaison chaude

Autre :

Liaison froide sur tous les collèges du département

7. Combien de composantes dans le repas?

Une seule réponse possible.

entrée plat dessert

entrée plat fromage dessert

Autre :

5 : entrée avec double voire triple choix, 2 plats protidiques, 2 accompagnements, 2 produits laitiers et 2 desserts + pain (hors composante le pain)

8. Combien préparez vous de repas végétariens par an / par semaine au sein de l'UPC?

Vont au-delà des obligations règlementaires qui prévoit un repas végétarien/semaine et en proposent 2.

9. Les repas AB : combien de repas avec au moins une composante AB faites vous par an /par semaine à l'UPC de Fabrègues ?

Plus de 30% de produits bio et 50% de produits locaux, durables, labellisés ; Un des engagements new exécutif : 100% bio OU locaux, OU durables OU labellisés (2028)

10. Quelle part (en valeur) les produits BIO représentent-ils dans les achats alimentaires ?

Pas d'élément

LES GAMMES DE PRODUITS UTILISES

11. Concernant les fruits et légumes frais (1ère gamme), quelle est leur part en valeur ? en volume ? Quelle part de bio dans cette catégorie ?

Va nous envoyer un graphique car travail fait il n'y a pas longtemps.

12. Travaillez vous avec des producteurs locaux ?

Une seule réponse possible.

oui

non

Oui : Fromagers Salagou, Agriyva Cabrol de la Salvetat livrent directement mais plutôt gros distributeurs. Font référencer producteurs locaux chez le distributeur pour éviter les problèmes logistiques. Idem achète du vin près UPC mais passe chez Distributeurs. Domaine Mujolan

13. Quelle est votre définition du local ?

Une seule réponse possible.

1<<50km

50<<100km

100<<150km

>150 km

Autre : _____

Ancien LR

14. Remarques

Combien de salariés travaillent à l'UPC de Fabrègues ?

Sur les 5 UPC : 68/70 personnes. 76 personnes en ce moment (car parfois les contrats se chevauchent quand il y a des remplacements) variables suivant les moments. 14 sur Fabrègues

15. Sur quel type de formation relative à l'alimentation en produits frais de proximité, le personnel des UPC est-il formé? (y a-t-il des demandes ?)

Pas de formation spécifique sur utilisation de produits frais.
Formation sur élaboration repas végétariens, cuisson lente...
Végétarien > travaille avec Miamuse. « Nos personnels ont l'habitude de travailler les produits frais, c'est du personnel avec diplôme de cuisinier ».

EQUIPEMENT DE LA CUISINE

16. Avez-vous une légumerie ?

Une seule réponse possible.

oui

Pas de légumerie mais travail avec produits de 4ème gamme.
5ème gamme avec Agriviva. S'adapte facilement aux demandes qu'ils peuvent avoir.
2 lots avec Agriviva dont 1 local avec production de Lattes / Mauguio.

EQUIPE et FORMATION

17. Si vous avez vous une légumerie, permet-elle de travailler tous les légumes/ fruits ?

Une seule réponse possible.

- oui
 non

18. Avez vous une salle de découpe viande ?

Une seule réponse possible.

- oui
 non

La viande arrive crue sous vide et
découpée

19. Avez vous une salle de découpe poisson ?

Une seule réponse possible.

- oui
 non

Non. Essentiellement surgelé mais test aussi poisson frais mais
problématique de maintien de la température. Ils ont testé la criée d'Agde
mais a priori le CD34 a reçu un mot comme quoi ils ne pourront plus livrer.

20. Remarques
-

LES COMMANDES de l'UPC : quel fonctionnement ?

21. Pour le dernier marché public de fournitures alimentaires (jusqu'à quand fonctionne t il ? de quel MP s'agit-il (accord cadre , MBC...) ? nombre de lots (dont produits frais), critères de sélection, y a t il des agriculteurs ou groupement d'agriculteurs qui ont répondu..... Si c'est plus simple , pouvez vous nous adresser le dernier CCTP du MP F&L?

Sont en train de renouveler le marché qui arrive à son terme en septembre. Dans l'ancien 33 lots, dans le prochain 27 lots. Ce qui a permis d'intégrer des produits locaux a été la multiplication des lots avec exigences technique des produits « qui correspondait aux caractéristiques techniques des produits que l'on voulait ». Précision : charcuterie, fromage, yaourt.

Fruits et légumes : exigence CC, distance entre producteur et le lieu de consommation.

Marché global pour les 5 UPC publié au niveau européen car supérieur à 6 millions d'euros par an.

Publication en avril, réponse attendue en mai/juin pour notification vacances d'été et livraisons qui commencent début septembre.

Ont pris contact avec Producteurs d'Occitanie. Des lots spécifiques fruits et légumes sont prévus pour permettre aux petits producteurs de répondre. Prise de contact par direction et aussi par AMO.

22. Quel est le coût de production d'un repas (tout type de repas confondu) et le coût matière d'un repas (tout type de repas confondu) ?

2,2 € HT pour les denrées
Prix de revient du repas : 8 euros HT/repas
Pas de distinction végétarien / bio

23. Quel est le cout de production moyen d'un repas végétarien et le cout matière moyen d'un repas végétarien?

Pas d'élément

24. Quel est le cout de production moyen d'un repas avec au moins une composante BIO et le cout matière moyen d'un repas avec au moins une composante BIO?

Pas d'élément

LA LOI EGALIM

ou en sont ils par rapport à la loi Egalim

25. Où en êtes-vous des 50% de produits durables dont 20% de produits AB exigé depuis le premier janvier 2022 ? (recueillir la part en valeur ou/et en volume de produits BIO actuel et la proximité d'appro)

Ils ont dépassé 50% durable et 30% de bio

FORMATION - ANIMATION

26. Selon vous, la restauration collective idéale demain, ce serait quoi ?

La notion de haute qualité alimentaire, notion moins utilisée, moins mise en avant dans le cadre de la communication.
0% de gaspillage et enfants qui ont du plaisir à manger produire des repas qui préservent l'environnement.
Ont pleinement conscience que repas proposés aux collégiens sont les seuls repas chauds pris par les collégiens.
Travaille avec asso Miamuse depuis plusieurs années : dégustation, pesée dans les collèges, ce n'est pas forcément le contenu de l'assiette qui crée du gaspillage... beaucoup de facteurs ...
Choix quantités, aliments... le collégien est rendu acteur. Ces actions mises en place depuis plus de 5 ans.
Il y a un comité usager à Villeneuve-lès-Maguelone

Maison d'arrêt de Villeneuve-lès-Maguelone

Convives et nombre de repas

	Compléter les cases ci-dessous
Nombre de détenus (en moyenne à l'année)	900
Nombre de petits déjeuner/an	328500
Nombre de repas de midi/an servis au <u>restaurant collectif</u>	328500
Nombre de repas soir /an servis au <u>restaurant collectif</u>	328500
Nombre de repas de midi/an servis <u>au mess</u>	18000
Nombre de repas du soir /an servis <u>au mess</u>	18000

Type de gestion

	OUI	NON
Cuisine en gestion déléguée	oui	
Autre ? (Préciser quoi)		

La production de repas

Où sont fabriqués les repas ?	
Sur place	Oui
En liaison froide	Cuisine
En liaison chaude	Mess
Autre (préciser quoi)	

Composantes par repas

Combien de composantes dans le repas (restaurant collectif/MESS) ?	Restaurant collectif	Restaurant du MESS
3 composantes : Entrée + plat+ dessert	Oui	
4 composantes : Entrée + plat + fromage + dessert		Oui
Autre : préciser		Entrée + plat ou plat + dessert au mess

Repas végétarien/ repas BIO

Combien de repas végétariens /an	116 800
Combien de repas/an avec au moins une composante AB	Anthony a obtenu la réponse : 0,1% de AB (réponse confidentielle car elle n'est pas en adéquation avec la Bibliographie sur le sujet cf fiche DRAAF 2013)
Part des approvisionnements BIO dans l'approvisionnement alimentaire total (en 2013 la fiche indique 19% en valeur)	

Cout moyen d'un repas

Cout moyen d'un repas	
Cout moyen matières d'un repas conventionnel	
Cout moyen matières d'un repas avec composante AB	
Cout moyen matières d'un repas végétarien	

Fruits et Légume- Viande- Légumineuses- Produits Laitiers

	Quantité <u>hors BIO</u> par an (kg)	Quantité <u>BIO</u> par an (kg)	Budget annuel moyen <u>hors BIO</u> (€)	Budget annuel moyen <u>BIO</u> (€)
Quantité de fruits frais achetés par an				
Quantité de légumes frais achetés par an				
Quantité de viande achetée fraîche (1ere gamme) par an				
Quantité de légumineuses (lentilles) achetée par an				

Proximité

	Oui/non	Volume estimé (ça peut être une fourchette)
Des fruits viennent d'Occitanie		
Des légumes viennent d'Occitanie		
De la Viande vient d'Occitanie		
Des lentilles viennent d'Occitanie		

L'équipe

Nombre de personnel Sodexo en cuisine	5
Nombre de détenus aidant à la cuisine	20
Autre personnel en cuisine (préciser qui)	

Equipement de la cuisine

	OUI	NON	Est-ce suffisamment bien équipé pour travailler les produits frais ? (oui /non- si non préciser ce qui manque)
Avez vous une légumerie ?	X		De la place voir rapport DDPP. Locaux inadaptés
Avez vous une salle de découpe viande ?		X	
Avez vous une salle de découpe poisson ?		X	
Autres espaces permettant de travailler les produits frais ?	X		De la place voir rapport DDPP. Locaux inadaptés

Annexe 5 - Liste des commerces

<https://www.villeneuvelesmaguelone.fr/actualite/les-commerces-et-services-pres-de-chez-vous/>

Les commerçants locaux en activité

Publié le 09/04/2020 à 11h51



Pendant la période de confinement, les commerçants et producteurs locaux s'organisent pour satisfaire au mieux leur clientèle.

La liste ci-dessous, classée par ordre alphabétique, est mise à jour régulièrement.

Pour figurer sur cette page ou communiquer des changements, merci d'envoyer un mail à communication@villeneuvelesmaguelone.fr

ANGLADE CHRISTIAN

Garage automobile

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et 14h à 17h

04 67 69 44 33

Rue du Triolveire Le Pesquier

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

AUDIO DÉTENTE

Centre d'audioprothèse

Magasin fermé, ouvert uniquement sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

06 16 23 15 59

Centre médical des Salins

3 allée du Collège

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

AU PANIER VERT

PRODUITS : fruits et légumes, épicerie salée et sucrée

Livraison à domicile proposée

Magasin ouvert de 8h à 12h30 et de 16h à 19h – Fermé le dimanche et le mercredi après-midi

184 boulevard des Fontaines

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

04 67 69 59 60

AUTO'N'HOME 34

Entretien de véhicule, vente et montage de pneus à domicile ou sur site

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h

07 60 35 00 24

AUTOVISION CONTRÔLE TECHNIQUE COSTECALDE

Ouvert à compter du 14 avril, du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h30 ; le vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le samedi matin de 9h à 12h uniquement sur rendez-vous

04 67 68 97 44

Possibilité de prendre rendez-vous en ligne sur le site Internet www.ctc34.com

30 rue des fusains

Zone Intermarché

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

AUX PRODUITS DES TERROIRS

PRODUITS certifiés bio ou issus de l'agriculture raisonnée : riz de Camargue, œufs plein air bio, pâtes artisanales, huiles d'olive, miel et produits de la ruche, confitures, pois chiches, graines de couscous, moutarde, sel et vinaigre

[Livraison à domicile proposée](#)

<https://www.facebook.com/Aux-produits-des-terroirs-752358368498989/>

06 84 79 49 35

mestre.sylvain@wanadoo.fr

BOUCHERIE CHARCUTERIE DE LACAUNE – Jérôme et Chantal ALRAM

(Habituellement présent sur le marché à Villeneuve-lès-Maguelone)

[Livraisons à domicile tous les vendredis](#)

06 86 08 75 20

jerome.alram@orange.fr

BOUCHERIE PIEUX

[Livraison à domicile proposée pour les clients prioritaires](#)

[Magasin ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et 16h à 18h](#)

Place des Héros

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

04 67 69 49 82

BOULANGERIE FESTIVAL DES PAINS / CUBE ROUGE

[Livraison à domicile proposée le mardi et vendredi, uniquement sur commande](#)

[Magasin ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 13h et de 15h à 18h ; le dimanche de 6h30 à 13h](#)

2 rue des Roselières

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

04 67 27 09 95

BOULANGERIE / ÉPICERIE LA VIEILLE PORTE

[Livraison à domicile proposée](#)

[Magasin ouvert de 7h à 18h, du lundi au dimanche](#)

188 boulevard des Chasselas

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

04 67 69 55 34

CAVE DE VILLENEUVE

PRODUITS : vins du Languedoc-Roussillon – vins bio – produits régionaux : safran, confitures, gelées aromatiques

[Ouvert du mardi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 16h à 18h](#)

[Livraison à domicile proposée](#)

12 boulevard du Chapitre

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

04 67 69 33 31

CENTRE AUTO SUD

Garage automobile, carrosserie, peinture

[Ouvert du lundi au vendredi de 9h 12h à 14 à 19h](#)

04 99 75 15 84

30 rue des Fusains

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

CHÂTEAU D'EXINDRE LA MAGDELAINE

[Vente à emporter sur rendez-vous uniquement, pour les bouteilles de vin et les bibs \(point de vente fermé\)](#)

06 89 66 14 34

catherinegeroudet@yahoo.fr

Route de Mireval

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

CHEZ MANU FROMAGERIE-CHARCUTERIE

(Habituellement présent sur le marché le mercredi à Villeneuve-lès-Maguelone)

PRODUITS : saucissons IGP Ardèche, noix d'épaule, saucisse perche, saucissons apéro, pâtés... fromages de Savoie, de brebis (tomme nature ou au piment d'Espelette), de chèvre (Pélardon, Cabécou), Cantal, St-Nectaire, Comté...

[Livraison sur demande du lundi au samedi](#)

06 74 23 91 52

manu7307@hotmail.fr

DOMAINE DU CHAPITRE

PRODUITS : vins blanc, rosé et rouge et huiles d'olive

[Caveau-boutique ouvert du mardi au vendredi, de 9h à 12h et de 13h à 18h ainsi que le samedi matin de 9h à 12h30.](#)

[Vente à emporter après commande au 04 67 69 48 04 ou par mél. : \[vanessa.liger@supagro.fr\]\(mailto:vanessa.liger@supagro.fr\).](#)
[Retrait des produits au Domaine aux heures d'ouverture](#)

170 boulevard du Chapitre

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

GALZY NUTRITION ANIMALE

[Livraison à domicile proposée](#)

[Ouvert du lundi au samedi, de 9h à 12h30 et de 15h à 18h](#)

4 rue des Platanes

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

04 67 47 93 78

INTERMARCHÉ SUPER

[Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h et le dimanche de 8h30 à 12h30](#)

04 67 07 08 30

93 rue des Troènes

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

LA CORBEILLE DES SALINS

PRODUITS : fruits et légumes, épicerie salée et sucrée

[Livraison à domicile proposée](#)

[Ouvert de 8h à 12h30 et de 16h à 19h, du lundi au dimanche – Fermé le dimanche après-midi](#)

Chemin du Pilou

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

06 09 05 06 01

<http://www.facebook.com/La-Corbeille-des-salins-938013376280631>

LA FABRIQUE

PRODUITS : sirops, confitures, sorbets fabriqués artisanalement avec des fruits de saison, sans conservateur, sans colorant et sans gélifiant

[Livraison à domicile proposée \(magasin fermé\)](#)

06 33 53 84 30

lavergnere@orange.fr

www.rhubarbleue.fr

LA PIZZA BOX

[Vente à emporter du vendredi au dimanche, à partir de 18h](#)

2 rue des Roselières, le Cube Rouge

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

04 67 27 52 38

LE SUIV CAFÉ LUDIQUÉ

[Plats à emporter du lundi au samedi, midi et soir](#)

06 22 62 58 74

contact@le8uit.com

Carte des menus : <https://www.facebook.com/8uitCafeLudique/>

8 rue des Ibis

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

LE GARAGE DU PNEU

Garage automobile

[Ouvert uniquement sur rendez-vous](#)

07 87 49 55 25

Zac Condamine des Aires

30 rue des Fusains

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

LE MARCHÉ O SAVEURS – Michel VERNHES

(Habituellement présent sur le marché le mercredi et vendredi à Villeneuve-lès-Maguelone)

[Livraison en fruits et légumes directement à votre domicile. Commande avant le jeudi de chaque semaine pour une livraison gratuite le vendredi et samedi qui suivent](#)

06 61 17 48 50

michel.vernhes@sfr.fr

LE SUD D’ALEX

PRODUITS : sélection de produits du sud de la France : miel, terrines, champignons séchés, brioches, huile d’olive...

[Livraison à domicile](#)

07 68 47 82 31 – 07 83 31 76 73

<https://www.facebook.com/groups/1007006673022031>

LES JARDINS DE COSTEBELLE

PRODUITS : légumes de saison en permaculture. Culture raisonnée et raisonnable de légumes rares et d'aromatiques. Sans engrais ni pesticide

[Vente à emporter et livraison à domicile](#)

Réservation sur <https://lesjardinsdecosteb.wixsite.com/costebelle>

www.facebook.com/lesjardinsdecostebelle.devilleneuve

06 13 81 07 72

lesjardinsdecostebelle34@gmail.com

LOS LOCOS

Bureau de tabac, Loto, Keno, EuroMillions et Paris sportifs

[Boissons à emporter : café en gobelet, canettes, bouteilles d'eau](#)

[Ouvert du mardi au dimanche, de 7h à 13h et de 15h à 19h30](#)

04 67 50 75 83

11 rue Maguelone

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

LUIGI BURGER et LUIGI PIZZA

[Vente à emporter uniquement](#)

Tous les soirs à partir de 18h sauf le lundi et mardi

Parking du Collège

Route de Mireval

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

Luigi Burger : 07 83 17 04 60

Luigi Pizza : 06 61 78 40 52

MHCT SAS

Contrôle technique de véhicules

[Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h](#)

04 99 51 95 19

Zone de la Maison d'Arrêt

394 rue Gustave Courbet

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

NAPOLI PIZZA

PRODUITS : snack, pizzas

[Vente à emporter et livraison à domicile du lundi au samedi de 18h30 à 21h30](#)

34 place des Héros

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

04 67 64 47 31

NETTO

[Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h](#)

04 67 99 07 96

5 rue Troènes

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

PHARMACIE MAZERAND

[Ouverte du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h](#)

04 67 69 48 15

2 avenue de la Gare

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

PHARMACIE DE L'ABBAYE

[Ouverte du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h](#)

04 67 50 95 22

Immeuble le Cardinal

160 boulevard des Chasselas

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

POISSONNERIE LA PARILLADE

Livraison à domicile proposée le mercredi, le vendredi et le samedi, de 8h30 à 12h30 ; les autres jours, de 12h30 à 13h30

Magasin ouvert tous les jours de 8h30 à 12h30, et le vendredi et le samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h30

2 boulevard des Chasselas

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

04 67 69 02 99

www.facebook.com/magalie.ponce.9

RENAULT VILLENEUVE AUTOMOBILE AGENT

Garage automobile, carrosserie, peinture, concessionnaire, distributeur d'automobiles

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h

04 67 69 42 88

1 rue des Platanes

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

RESTAURANT LA CHAPELLE

A partir du lundi 4 mai 2020, service de restauration à emporter ou livraison de panier repas, du lundi au vendredi le midi

Renseignement et réservation dès le 4 mai par téléphone 04 67 07 95 80 puis, dans les jours qui suivent, commande et paiement en ligne sur le site www.restaurantlachapelle.fr ou par www.facebook.com/lachapellerestaurant/

110 rue des Anémones

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

RESTAURANT NÉO

Cuisine traditionnelle

Vente à emporter du lundi au dimanche – midi et soir

<https://www.facebook.com/NEO-2326424954348160/>

66 rue de la jeunesse

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

07 81 10 03 25

RESTAURANT PIZZ & LOVE

[Vente à emporter et livraison à domicile du mardi au dimanche, de 18h30 à 21h30](#)

<https://www.pizzand-love.net>

71 Grand Rue

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

04 99 64 51 92

SAVONS À LA FRANÇAISE – Savonnerie artisanale

Savons à froid & shampoings solides

[Récupération des commandes sur rendez-vous du lundi au samedi de 10h à 12h \(38 rue du Serpolet, 34750 Villeneuve-lès-Maguelone\). Livraison possible pour le quartier du Pont de Villeneuve](#)

savonsalafrancaise@gmail.com

<http://savonsalafrancaise.wordpress.com>

TRADI PIZZA

[Vente à emporter le mercredi, le vendredi et le dimanche soir, de 18h à 21h30](#)

Camion pizza situé sur le parking de l'école Françoise Dolto

<https://www.facebook.com/camionpizzafeudeboisVilleneuve/>

06 12 53 04 72

VISIOPOLIS OPTICIEN

[Magasin fermé mais permanence téléphonique en cas d'urgence et livraison à domicile](#)

04 67 81 86 69

Centre médical Les Salins

Allée du Collège

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

Annexe 6 - Questionnaire aval

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- | | | | |
|---------------------------------|--|--|-----------------|
| 1. Raison sociale : | | 10. Nombre d'emploi (Equivalent Temps Plein) : | |
| 2. Nom du responsable /gérant : | | 11. Notifiée : | () OUI () NON |
| 3. Adresse : | | 12. Certifiée : | () OUI () NON |
| 4. Année de création : | | Organisme : | |
| 5. Surface : | | 13. Indépendant : | () OUI () NON |
| 6. CA alim (année): | | 14. Affilié : | () OUI () NON |
| 7. CA alim bio (année) : | | Nom du réseau : | |
| 8. Nombre total de références : | | Type d'affiliation (franchise, coopérative...) : | |
| 9. Nombre de références bio : | | | |

B. ÉQUIPEMENTS

	OUI	NON	Dimensions, surface, capacité	Commentaires. Potentiel d'évolution Prévision d'agrandissement
Chambre froide				
Vitrine réfrigérée				
Rayon Fruits & Légumes				
• Brumisateur				
Rayon frais				
Rayon boucherie (si différent du rayon frais)				
• Découpe				
• Sous-vide				
Rayon fromage (si différent du rayon frais)				
Rayon vrac				
Rayon vin				

Rayon surgelés				

C. APPROVISIONNEMENTS

14/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement ? oui non

15/ Si oui, de quelle nature ?

16/ Quelles garanties exigez-vous de la part de vos fournisseurs ?

17/ Avez-vous des contrats écrits avec vos fournisseurs ? oui non

18/ Si oui, de quelle durée ? avec lesquels ?

19/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits locaux ? oui non

20/ Si oui, de quelle nature ?

21/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits bio ? oui non

22/ Si oui, de quelle nature ?

23/ Répartition des achats par type de fournisseurs

	% des volumes globaux achetés	% de volumes de produits bio achetés	Nombre de fournisseurs
Producteurs indépendants, agriculteurs			
Organisations économiques de producteurs (Coopératives, GIE ...)			
Transformateurs (abattoirs, minoteries, IAA ...), Préparateurs (artisans)			
Grossistes non spécialisés bio			
Grossistes spécialisés bio			
Centrales d'achats / plateformes de distribution			
Autre : précisez			

24/ Connaissez-vous le MIN de Montpellier ? oui non

Est-ce que vous vous approvisionnez au MIN de Montpellier ? oui non

Pour quelles raisons ?

25/ Aimerez-vous augmenter votre part d'offre bio-locale ? oui non

26/ Aimerez-vous être mis en relation avec des producteurs bio locaux ? oui non

27/ Quelles sont vos attentes ?

D. COMMERCIALISATION

26/ Quels sont les produits bio et/ou locaux qui se vendent le mieux ?

27/ Est-ce que vous valorisez les produits bio et/ou locaux ? oui non

Si oui comment ?

Si non pourquoi ?

E. DÉVELOPPEMENT / PERSPECTIVES

28/ Pensez-vous qu'en 2022, votre chiffre d'affaires va ?

s'accroître diminuer stagner

29/ Aujourd'hui quels sont vos freins, inquiétudes ?

30/Quels sont les projets de développement de votre entreprise ?

31/ Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre entreprise :
- L'agriculture :
- L'urbanisation :
- Le développement du territoire (actuel et futur) :

32/ Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- Oui
- Non
- Non, mais je souhaite être informé

33/ Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- Non

Annexe 7 - Retours questionnaire aval

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Raison sociale : 8uit café ludique
2. Nom du responsable /gérant :
3. Adresse :
4. Année de création : 2012
5. Surface : 150 m2 – accueil (120 m2) resto bar
Couverts : midi (fonctionne moins) et soir cyclique. Crêperie bien mais le reste plus aléatoire. 15 ca lui va bien. Dev 25/30. Café : 50 places mais pas assez rempli.
6. CA alim (année):
7. CA alim bio (année) :
8. Nombre total de références :
9. Nombre de références bio :
10. Nombre d'emploi (Équivalent Temps Plein) :
11. Notifiée : OUI NON
12. Certifiée : OUI NON projet

Organisme :

13. Indépendant : OUI NON
14. Affilié : OUI NON

Nom du réseau :

Type d'affiliation (franchise, coopérative...) :

B. ÉQUIPEMENTS

	OUI	NON	Dimensions, surface, capacité	Commentaires. Potentiel d'évolution Prévision d'agrandissement
Chambre froide				
Vitrine réfrigérée				
Rayon Fruits & Légumes				

• Brumisateur				
Rayon frais				
Rayon boucherie (si différent du rayon frais)				
• Découpe				
• Sous-vide				
Rayon fromage (si différent du rayon frais)				
Rayon vrac				
Rayon vin				
Rayon surgelés				

C. APPROVISIONNEMENTS

14/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement ? oui non

15/ Si oui, de quelle nature ?

16/ Quelles garanties exigez-vous de la part de vos fournisseurs ?

Regarde toujours ailleurs. Retourne à l'ancien Biocash car moins cher qu'à Satoriz. Va chercher car livraison avec franco.

17/ Avez-vous des contrats écrits avec vos fournisseurs ? oui non

18/ Si oui, de quelle durée ? avec lesquels ?

19/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits locaux ? oui non

20/ Si oui, de quelle nature ?

21/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits bio ? oui non

22/ Si oui, de quelle nature ?

23/ Répartition des achats par type de fournisseurs

	% des volumes globaux achetés	% de volumes de produits bio achetés	Nombre de fournisseurs

Producteurs indépendants, agriculteurs			
Organisations économiques de producteurs (Coopératives, GIE ...)			
Transformateurs (abattoirs, minoteries, IAA ...), Préparateurs (artisans)			<p>Brasserie garrigues, Mauguio et kiss wing (rencontrée lors des rencontres bio appro au MIN), glaces Audeline (pas bio) livrées par prestataire donc grosse commande</p> <p>Confitures de Villeneuve les Maguelone : local , y va. Travaille avec fruits bio mais pas sucre bio (car trop cher), prend aussi 2 sorbets</p>
Grossistes non spécialisés bio			

Grossistes spécialisés bio			Halle bio d'occitanie (ex Biocash pour certains produits) mais Pb des quantités, par ex sirop à par 6, sans panachage donc l'achète parfois en magasin bio pour avoir plus de choix
Centrales d'achats / plateformes de distribution			
Autre : précisez			Satoriz : y achète les produits de Paul Lapeyre qui est basé à VLM mais qu'il n'a jamais contacté pour une livraison en direct

24/ Connaissez-vous le MIN de Montpellier ? " oui ~~non~~

Est-ce que vous vous approvisionnez au MIN de Montpellier ? ~~oui~~ " non

Pour quelles raisons ? en a entendu parler. Est venu pour les rencontres appro bio via le CIVAM Bio 34 / Interbio Occitanie et aussi car il y avait la brasserie du Détour. Pense revenir à l'occasion mais il faut qu'il trouve le temps.

25/ Aimerez-vous augmenter votre part d'offre bio-locale ? " oui " non

Plutôt de produits frais

26/ Aimerez-vous être mis en relation avec des producteurs bio locaux ? " oui " non

Pb de la carte : tenir des produits dans la durée. Voir les produits dispo par période.

27/ Quelles sont vos attentes ?

D. COMMERCIALISATION

26/ Quels sont les produits bio et/ou locaux qui se vendent le mieux ?

27/ Est-ce que vous valorisez les produits bio et/ou locaux ? " oui ~~non~~

Si oui comment ?

oui à l'ouverture mais « ca m'a fracassé au départ. Pas bien reçu : bobo, cher » donc a mis moins et laissé Nutella et coca pour laisser le choix. Les gens se sentent plus libres. Pas toujours l'énergie pour convaincre. Mettaient en avant dans la carte mais ne le font plus. Projet de certification pour plus de transparence. Crêperie bio mais pas garniture : 3 pates à tartiner toutes au même prix sauf 1 légèrement plus cher.

Si non pourquoi ?

E. DÉVELOPPEMENT / PERSPECTIVES

28/ Pensez-vous qu'en 2022, votre chiffre d'affaires va ?

" s'accroître ~~diminuer~~ " stagner

Ca ne peut être que mieux par rapport à 2020/2021.

Pas mauvais mais flou.

29/ Aujourd'hui quels sont vos freins, inquiétudes ?

Frein : concept autour de temps de vie donc difficile les jeux avec Covid. Fait partie asso café ludique en France et c'est le même problème partout

30/Quels sont les projets de développement de votre entreprise ?

Arriver à avoir plus de monde et de personne qui vient aider. Son associée est partie et trop de boulot. Choses non faites par manque de moyens humains. A développer la communication, avant se freinait car avait peur que les gens soient déçus ; Cherche bon cuisto pour le café, bio et alternative . Lui le fait mais veut spécialiste qui cuisine des nouvelles choses. Volonté de mettre 2 plats du jour : 1 carné et 1 végétal.

31/ Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre entreprise :
- L'agriculture :
- L'urbanisation :
- Le développement du territoire (actuel et futur) :

Pb de VLM : manque de commerces et de vie. Du mal à se développer. Pas de place dynamique. Rue historique toute petite. Il faut des espaces accessibles et agréables. Gros travaux et projection à long terme. Il faudrait un vrai marché ! même si qu'une fois par mois. Actuellement « tout petit, pas grand-chose, pas éthique » « 1 gars a des produits bio mais pas qualitatif, ça fait pauvre ». Place trop petite, plus envie d'aller au marché de Lattes. Il faut « recréer du lien ». L'espace du grand jardin

pourrait être utilisé. Voit passer des gens de Montpellier qui vont à la plage mais ne s'arrêtent pas. Idem estivales. Le village ne profite pas de ces temps là. Plein d'endroits pourraient être mis en avant : au bord des étangs... La seule fête au village est celle du 14 juillet mais même celle-là est complètement morte. Assos qui participent mais ça pourrait être plus porteur. Feria des vendanges aussi qui pourrait être élargie à d'autres assos. Bcp de gens ne vivent VLM qu'à travers une asso.

32/ Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- Oui
- Non
- Non, mais je souhaite être informé

Le sait par son ancienne associée (Marie Zech) maintenant élue à la mairie, veut être tenu au courant.

33/ Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- Non

Reçoit déjà

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Raison sociale : le local
2. Nom du responsable /gérant :
3. Adresse :
4. Année de création : décembre 2020
5. Surface : 200 m2, coin dédié ateliers, 80 m2 de vente + café seulement avec boisson type salon de thé licence 3 (<16 degrés)
6. CA alim (année):
7. CA alim bio (année) : quasi 100%, 3 articles (2 cafés, noisettes) / 1700 articles Certif bio il y a qq jours
8. Nombre total de références : 1700
9. Nombre de références bio : 1693
10. Nombre d'emploi (Equivalent Temps Plein) :
1 ,5 (tles jours sauf lundi et dimanche matin) lundi pendant vacances été
11. Notifiée : OUI () NON
12. Certifiée : OUI () NON

Organisme :

13. Indépendant : OUI () NON
14. Affilié : OUI () NON

Nom du réseau :

Type d'affiliation (franchise, coopérative...) :

B. ÉQUIPEMENTS

	OUI	NON	Dimensions, surface, capacité	Commentaires. Potentiel d'évolution Prévision d'agrandissement
Chambre froide		X		
Vitrine réfrigérée				2 frigos
Rayon Fruits & Légumes	X			oui

• Brumisateur	X			Oui vapo
Rayon frais		X		non
Rayon boucherie (si différent du rayon frais)		X		non
• Découpe				
• Sous-vide				
Rayon fromage (si différent du rayon frais)		X		non
Rayon vrac	X			Oui, tout est en vrac
Rayon vin	X			Un petit peu
Rayon surgelés		X		non

C. APPROVISIONNEMENTS

14/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement ? oui non

15/ Si oui, de quelle nature ?

Plusieurs fournisseurs : Halles bio (produits étrangers en vrac : cajou, goji), légumineuses (coop Mon Bio) avec plein de petits producteurs, FEL : compagnons de Maguelone, jardin de Costebelle et Halles bio pour FEL type orange corse. Mas Daussan (pommes, kaki, jus de fruits). Ne connaissaient pas au départ, ont cherché pendant le 1^{er} confinement. Vont chercher à Villeneuve mardi aprem. Costebelle livraison.

16/ Quelles garanties exigez-vous de la part de vos fournisseurs ?

17/ Avez-vous des contrats écrits avec vos fournisseurs ? oui non

18/ Si oui, de quelle durée ? avec lesquels ?

FEL : envoi mercuriale et choisissent. 1/ Maguelone 2/ Costebelle 3/ Halles bio.

19/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits locaux ? oui non

20/ Si oui, de quelle nature ?

Pas concerné

21/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits bio ? oui non

22/ Si oui, de quelle nature ?

Non. Ont juste un peu plus de mal sur la crèmerie. Avant chez Arnaud Bio : fromage, crème fraîche, yaourt.

23/ Répartition des achats par type de fournisseurs

	% des volumes globaux achetés	% de volumes de produits bio achetés	Nombre de fournisseurs
Producteurs indépendants, agriculteurs	40		
Organisations économiques de producteurs (Coopératives, GIE ...)			
Transformateurs (abattoirs, minoteries, IAA ...), Préparateurs (artisans)			
Grossistes non spécialisés bio			
Grossistes spécialisés bio	60		
Centrales d'achats / plateformes de distribution			
Autre : précisez			

24/ Connaissez-vous le MIN de Montpellier ? oui non

Est-ce que vous vous approvisionnez au MIN de Montpellier ? oui non

Pour quelles raisons ? jamais été. Aimerait y aller.

25/ Aimeriez-vous augmenter votre part d'offre bio-locale ? oui non

Oui mais pas possible en produits frais sur FEL

26/ Aimeriez-vous être mis en relation avec des producteurs bio locaux ? oui non

27/ Quelles sont vos attentes ?

D. COMMERCIALISATION

26/ Quels sont les produits bio et/ou locaux qui se vendent le mieux ?

BIO : amande, œufs (maison Trébuchon et bientôt producteur plus proche)

27/ Est-ce que vous valorisez les produits bio et/ou locaux ? oui non

Si oui comment ?

Si non pourquoi ? attendait la certification. Maintenant veulent communiquer. Grande vitrine avec gros sticker bio.

E. DÉVELOPPEMENT / PERSPECTIVES

28/ Pensez-vous qu'en 2022, votre chiffre d'affaires va ?

s'accroître diminuer stagner

Augmentation déjà légère par rapport à 2021.

29/ Aujourd'hui quels sont vos freins, inquiétudes ?

Serein pour 2022 car organise aussi beaucoup d'évènements en local. Ateliers tous les samedis : yoya, massage, couture, vide dressing

30/Quels sont les projets de développement de votre entreprise ?

Click and collect pour toucher clientèle pas 0 déchet. Recherche subvention et solution clé en main avec système de caisse.

31/ Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre entreprise :
- L'agriculture :
- L'urbanisation :
- Le développement du territoire (actuel et futur) :

Le marché qui pourrait être très bien. Un petit le mercredi place de l'église avec 3 stands, 5 l'été. « super triste » car grande ville sans marché. Le vendredi matin idem 2 stands de fromage

32/ Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- Oui car il va y avoir des ateliers
- ~~Non~~
- Non, mais je souhaite être informé

33/ Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- Non

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Raison sociale : BAGDI Intermarché
2. Nom du responsable /gérant :
3. Adresse :
4. Année de création :
5. Surface :
6. CA alim (année): 15 825 700,00 € en 2016 (societe.com)
7. CA alim bio (année) : ne savent pas
8. Nombre total de références : ne savent pas
9. Nombre de références bio : ne savent pas
10. Nombre d'emploi (Equivalent Temps Plein) :
11. Notifiée : (X) OUI () NON
12. Certifiée : (X) OUI () NON

Organisme : Ecocert

Produits Alimentaires : Fruits secs, Céréales, légumineuses et oléagineux, Pains précuits

13. Indépendant : () OUI () NON
14. Affilié : (X) OUI () NON

Nom du réseau : Intermarché

Type d'affiliation (franchise, coopérative...) :

B. ÉQUIPEMENTS

	OUI	NON	Dimensions, surface, capacité	Commentaires. Potentiel d'évolution Prévision d'agrandissement
Chambre froide	X			
Vitrine réfrigérée	X			
Rayon Fruits & Légumes	X			
● Brumisateur	X			

Rayon frais	X			
Rayon boucherie (si différent du rayon frais)	X			
• Découpe	X			
• Sous-vide	X			
Rayon fromage (si différent du rayon frais)	X			
Rayon vrac	X			
Rayon vin	X			
Rayon surgelés	X			

C. APPROVISIONNEMENTS

14/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement ? oui non

15/ Si oui, de quelle nature ?

Ont leur base à Béziers. Travaillent aussi avec des producteurs locaux, notamment FEL, à voir avec resp FEL (en vacances pour 15 jours au moment de l'entretien) rappelé en mars : volonté aider producteurs, Paul Lapeyre est venu le voir suite à un surplus (courges butternut, courge spaghetti, tomates, oignons). Pour 2022 : ont discuté ensemble pour planifier. Le met en rayon sans que ce soit des produits bio suite à un retour du contrôle interne Intermarché. Sur le prix : vente au même prix que le conventionnel, réduit sa marge pour producteurs. Pas spécifique au bio mais tous produits de Villeneuve. Valorisation avec étiquette du producteur qu'il agraffe sur la cagette et en discutant avec le client. Pour 2022, veut faire une tête de gondole avec Paul Lapeyre avec grosse affiche et logo bio.

16/ Quelles garanties exigez-vous de la part de vos fournisseurs ?

17/ Avez-vous des contrats écrits avec vos fournisseurs ? oui non

18/ Si oui, de quelle durée ? avec lesquels ?

19/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits locaux ? oui non

20/ Si oui, de quelle nature ?

21/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits bio ? oui non

22/ Si oui, de quelle nature ?

23/ Répartition des achats par type de fournisseurs

	% des volumes globaux achetés	% de volumes de produits bio achetés	Nombre de fournisseurs
Producteurs indépendants, agriculteurs			Fraises, melons, tomates
Organisations économiques de producteurs (Coopératives, GIE ...)			
Transformateurs (abattoirs, minoteries, IAA ...), Préparateurs (artisans)			
Grossistes non spécialisés bio			
Grossistes spécialisés bio			
Centrales d'achats / plateformes de distribution			
Autre : précisez. Base Intermarché	La majorité		

24/ Connaissez-vous le MIN de Montpellier ? oui non

Est-ce que vous vous approvisionnez au MIN de Montpellier ? oui non

Pour quelles raisons ? A voir avec Abdel, resp FEL, absent pour 15 jours

25/ Aimeriez-vous augmenter votre part d'offre bio-locale ? oui non

Oui car ilot bio et ilot local fonctionnent. Les 2 ilots sont positionnés à l'entrée du magasin

26/ Aimeriez-vous être mis en relation avec des producteurs bio locaux ? oui non

Surtout pour les FEL. Ont sinon du miel de Villeneuve.

27/ Quelles sont vos attentes ?

Pas d'attente particulière car la centrale d'achat a tout. Néanmoins regrettent que les producteurs ne viennent pas les démarcher directement en magasin. Font des tests avec les producteurs et ne continuent pas si les produits ne fonctionnent pas.

D. COMMERCIALISATION

26/ Quels sont les produits bio et/ou locaux qui se vendent le mieux ?

Ne savent pas mais disent « c'est quand même une mode »

27/ Est-ce que vous valorisez les produits bio et/ou locaux ? oui non

Si oui comment ? dans les ilots à l'entrée du magasin. Les produits locaux plaisent, idem bio. Il y a aussi eu une explosion sur le vrac mais ça s'est calmé.
Si non pourquoi ?

E. DÉVELOPPEMENT / PERSPECTIVES

28/ Pensez-vous qu'en 2022, votre chiffre d'affaires va ?

s'accroître ~~diminuer~~ stagner

Ont agrandi le magasin en 2021 et sont passés de 1200 à 2000 m2.

29/ Aujourd'hui quels sont vos freins, inquiétudes ?

Grand changement avec la nouvelle consommation en drive

30/Quels sont les projets de développement de votre entreprise ?

31/ Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre entreprise :
- L'agriculture : dommage qu'une structure comme les Compagnons de Maguelone ne soit jamais venue les voir.
- L'urbanisation :
- Le développement du territoire (actuel et futur) :

32/ Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- ~~Oui~~
- ~~Non~~
- Non, mais je souhaite être informé

33/ Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- ~~Non~~

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Raison sociale : Odonates
2. Nom du responsable /gérant :
3. Adresse : 2 rue des roselières le cube rouge
5. Année de création :
6. Surface :
7. CA alim (année):
8. CA alim bio (année) :
9. Nombre total de références :
10. Nombre de références bio : baguettes et baguettes céréales bio. Gamme Raspailou. Livre le pain bio à l'école.
11. Nombre d'emploi (Equivalent Temps Plein) :
12. Notifiée : OUI NON
13. Certifiée : OUI NON

Organisme : Bureau Veritas

14. Indépendant : OUI NON
15. Affilié : OUI NON

Nom du réseau :

Type d'affiliation (franchise, coopérative...) :

B. ÉQUIPEMENTS

	OUI	NON	Dimensions, surface, capacité	Commentaires. Potentiel d'évolution Prévision d'agrandissement
Chambre froide				
Vitrine réfrigérée				
Rayon Fruits & Légumes				
• Brumisateur				
Rayon frais				

Rayon boucherie (si différent du rayon frais)				
• Découpe				
• Sous-vide				
Rayon fromage (si différent du rayon frais)				
Rayon vrac				
Rayon vin				
Rayon surgelés				

C. APPROVISIONNEMENTS

14/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement ? " oui " non

15/ Si oui, de quelle nature ?

16/ Quelles garanties exigez-vous de la part de vos fournisseurs ?

17/ Avez-vous des contrats écrits avec vos fournisseurs ? " oui " non

18/ Si oui, de quelle durée ? avec lesquels ?

19/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits locaux ? " oui " non

20/ Si oui, de quelle nature ?

21/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits bio ? " oui " non

22/ Si oui, de quelle nature ?

23/ Répartition des achats par type de fournisseurs

	% des volumes globaux achetés	% de volumes de produits bio achetés	Nombre de fournisseurs
Producteurs indépendants, agriculteurs			
Organisations économiques de producteurs (Coopératives, GIE ...)			
Transformateurs (abattoirs, minoteries, IAA ...), Préparateurs (artisans)			

Grossistes non spécialisés bio			
Grossistes spécialisés bio			
Centrales d'achats / plateformes de distribution			
Autre : précisez			

24/ Connaissez-vous le MIN de Montpellier ? " oui " non

Est-ce que vous vous approvisionnez au MIN de Montpellier ? " oui " non

Pour quelles raisons ?

25/ Aimeriez-vous augmenter votre part d'offre bio-locale ? " oui " non

26/ Aimeriez-vous être mis en relation avec des producteurs bio locaux ? " oui " non

27/ Quelles sont vos attentes ?

D. COMMERCIALISATION

26/ Quels sont les produits bio et/ou locaux qui se vendent le mieux ?

27/ Est-ce que vous valorisez les produits bio et/ou locaux ? " oui " non

Si oui comment ?

Si non pourquoi ?

E. DÉVELOPPEMENT / PERSPECTIVES

28/ Pensez-vous qu'en 2022, votre chiffre d'affaires va ?

" s'accroître " diminuer " stagner

29/ Aujourd'hui quels sont vos freins, inquiétudes ?

30/Quels sont les projets de développement de votre entreprise ?

31/ Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre entreprise :
- L'agriculture :
- L'urbanisation :
- Le développement du territoire (actuel et futur) :

32/ Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- Oui
- Non
- Non, mais je souhaite être informé

33/ Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- Non

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Raison sociale : **Aux produits des terroirs**
2. Nom du responsable /gérant :
3. Adresse :
4. Année de création : avril 2019 (marchés/livraison)
5. Surface :
6. CA alim (année):
7. CA alim bio (année) :
8. Nombre total de références : 30 à 35 plateforme (tisane, thé, confiture). 40 en tout
9. Nombre de références bio : 35
10. Nombre d'emploi (Equivalent Temps Plein) :
11. Notifiée : OUI (X) NON
12. Certifiée : OUI (X) NON

Organisme :

13. Indépendant : OUI () NON
14. Affilié : OUI () NON

Nom du réseau :

Type d'affiliation (franchise, coopérative...) :

B. ÉQUIPEMENTS

	OUI	NON	Dimensions, surface, capacité	Commentaires. Potentiel d'évolution Prévision d'agrandissement
Chambre froide				
Vitrine réfrigérée				
Rayon Fruits & Légumes				
• Brumisateur				

Rayon frais				
Rayon boucherie (si différent du rayon frais)				
• Découpe				
• Sous-vide				
Rayon fromage (si différent du rayon frais)				
Rayon vrac				
Rayon vin				
Rayon surgelés				

C. APPROVISIONNEMENTS

14/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement ? oui non

15/ Si oui, de quelle nature ?

S'est déplacé à Marseille la 1^{ère} fois. Livraison : envoi par transporteur, va chercheur à la stef Vendargues (avant livrait mais pas grand monde), 500 € de franco. 1 commande par mois. Colis CE pour Noël

PRODUITS certifiés bio ou issus de l'agriculture raisonnée : riz de Camargue, œufs plein air bio, pâtes artisanales, huiles d'olive, miel et produits de la ruche, confitures, pois chiches, graines de couscous, moutarde, sel et vinaigre

Livraison à domicile proposée

<https://www.facebook.com/Aux-produits-des-terroirs-752358368498989/>

Stand de 6m de long

Pas de FEL

16/ Quelles garanties exigez-vous de la part de vos fournisseurs ?

17/ Avez-vous des contrats écrits avec vos fournisseurs ? oui non

18/ Si oui, de quelle durée ? avec lesquels ?

19/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits locaux ? oui non

20/ Si oui, de quelle nature ?

21/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits bio ? oui non

22/ Si oui, de quelle nature ?

23/ Répartition des achats par type de fournisseurs

	% des volumes globaux achetés	% de volumes de produits bio achetés	Nombre de fournisseurs
Producteurs indépendants, agriculteurs			Miel (saussan Mendez), Huile d'olive (saint Christol en bio). Piment espelette bio car productrice dont la mère vit à Frontignan
Organisations économiques de producteurs (Coopératives, GIE ...)			
Transformateurs (abattoirs, minoteries, IAA ...), Préparateurs (artisans)			
Grossistes non spécialisés bio			
Grossistes spécialisés bio	95%		Marseille, epice SCOP (https://epice.org) car cherchait moutarde de vallée de Cèze (cigale provençale), se démarque du bio autour de Montpellier

Centrales d'achats / plateformes de distribution			
Autre : précisez			Biscuits Saint Georges d'Orques (oreillettes)

24/ Connaissez-vous le MIN de Montpellier ? " oui ~~"non~~ car a travaillé à Brio 12 ans
 Est-ce que vous vous approvisionnez au MIN de Montpellier ? " oui ~~"non~~
 Pour quelles raisons ? uniquement des corbeilles en osier chez Basile. Il est venu une fois à la journée MIN, a travaillé avec ESCA mais problème de quantité.

25/ Aimerez-vous augmenter votre part d'offre bio-locale ? ~~"oui~~ " non

Non car volonté de se différencier des magasins bio car sera plus cher. Les consommateurs ainsi ne comparent pas ! Idem confitures chez Epices SCOP ; personnes plus sensibles au prix sur marchés que dans les magasins. Pas la même clientèle.

26/ Aimerez-vous être mis en relation avec des producteurs bio locaux ? ~~"oui~~ " non
 Connaît bien Cécile Mendez (miel bio Sausan). Peut-être des gâteaux, des confitures, de l'huile de sésame. Intéressé par le jus de raisin, Montaud. Il peut aussi vendre des vins et bières mais n'en vend pas encore. Villeneuve en hiver mercredi et vendredi. A sa clientèle sur VLM et quelques livraisons. Dimanche Fabrègues (ouverture le 8 mai) ou Saussan. A testé Mudaison mais ça n'a pas marché. Il sera toujours à VLM mercredi et vendredi. Lattes : impossible d'y rentrer car liste attente. C'est très dur de rentrer sur un marché le dimanche. Le problème est que lui fait de la revente et parfois mal perçu des producteurs. Avant les producteurs n'allaient pas sur les marchés et maintenant ne revendent plus.

27/ Quelles sont vos attentes ?

D. COMMERCIALISATION

26/ Quels sont les produits bio et/ou locaux qui se vendent le mieux ?

27/ Est-ce que vous valorisez les produits bio et/ou locaux ? " oui ~~"non~~

Si oui comment ? a fait une banderole avec son nom et sigle bio. Page FB

Si non pourquoi ?

E. DÉVELOPPEMENT / PERSPECTIVES

28/ Pensez-vous qu'en 2022, votre chiffre d'affaires va ?

~~“ s'accroître ”~~ “ diminuer ” “ stagner ”

Petite évolution mais tendance à la baisse depuis novembre 2021.

29/ Aujourd'hui quels sont vos freins, inquiétudes ?

Quand les gens vont bien, ils viennent faire le marché. Problème du pouvoir d'achat. Ce n'est pas une période où les gens achètent beaucoup.

VLM : 2 fromagers, 2 FEL, vêtements... clientèle marché assez fidèle, qui aime l'esprit de marché. Il faut aider les marchés sur les villages. L'été ça revient. Avant commerçants pas pour les marchés mais maintenant comprennent que c'est dans l'intérêt de tous. Il a bien aimé le marché de Noël sur 2 jours : « bouffée d'oxygène pour les exposants » « 85% des commerçants du village était là »

30/Quels sont les projets de développement de votre entreprise ?

Projet réunion tupperware. Magasin éphémère. A un emplacement en face de la Poste, jardin, où il pourrait vendre

31/ Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre entreprise :
- L'agriculture : 100% d'accord avec la mairie sur CC, cuisine locale à la cantine
- L'urbanisation : il faut la maîtriser
- Le développement du territoire (actuel et futur) :

Très impliqué. Pst club taurin. VP chasse. Adjoint au maire de 1989 à 1995.

32/ Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- ~~Oui~~
- ~~Non~~
- Non, mais je souhaite être informé

33/ Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- Non

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Raison sociale : Cave de Villeneuve
2. Nom du responsable /gérant :
3. Adresse : 12 Bd du Chapitre
4. Année de création :
5. Surface :
6. CA alim (année):
7. CA alim bio (année) :
8. Nombre total de références :
9. Nombre de références bio : majoritairement (vin), 80% bio sur LR
10. Nombre d'emploi (Équivalent Temps Plein) :
11. Notifiée : OUI NON
12. Certifiée : OUI NON

Organisme :

13. Indépendant : OUI NON
14. Affilié : OUI NON

Nom du réseau :

Type d'affiliation (franchise, coopérative...) :

B. ÉQUIPEMENTS

	OUI	NON	Dimensions, surface, capacité	Commentaires. Potentiel d'évolution Prévision d'agrandissement
Chambre froide				
Vitrine réfrigérée				
Rayon Fruits & Légumes				
• Brumisateur				
Rayon frais				

Rayon boucherie (si différent du rayon frais)				
• Découpe				
• Sous-vide				
Rayon fromage (si différent du rayon frais)				
Rayon vrac				
Rayon vin	X			
Rayon surgelés				

C. APPROVISIONNEMENTS

14/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement ? oui non

15/ Si oui, de quelle nature ?

Pour les achats de produits du terroir, ça fonctionne à l'opportunité en fonction des agents commerciaux qui viennent.

Produits terroirs (qq uns viennent d'Aveyron, notamment maison papillon mais il y a aussi du local : miel clos saint conti à Murviel, spiritueux, bières (la plupart bio), un peu plus compliqué. Faible % <5% mais n'ont pas cherché à se développer. Ont essayé de proposer foie gras mais ça ne fonctionne pas, ce qui marche comme produits en complément au vin : tapenade, petit prix

16/ Quelles garanties exigez-vous de la part de vos fournisseurs ?

17/ Avez-vous des contrats écrits avec vos fournisseurs ? oui non

18/ Si oui, de quelle durée ? avec lesquels ?

19/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits locaux ? oui non

20/ Si oui, de quelle nature ?

21/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits bio ? oui non

22/ Si oui, de quelle nature ?

23/ Répartition des achats par type de fournisseurs

	% des volumes globaux achetés	% de volumes de produits bio achetés	Nombre de fournisseurs
Producteurs indépendants, agriculteurs	Vin en direct		

Organisations économiques de producteurs (Coopératives, GIE ...)			
Transformateurs (abattoirs, minoteries, IAA ...), Préparateurs (artisans)			
Grossistes non spécialisés bio			
Grossistes spécialisés bio			
Centrales d'achats / plateformes de distribution			
Autre : précisez/agent/catalogue : moins d'intérêt à aller visiter mais demande échantillon. Aiment changer, en fonction opportunités			

24/ Connaissez-vous le MIN de Montpellier ? " oui " non
 Est-ce que vous vous approvisionnez au MIN de Montpellier ? " oui " non
 Pour quelles raisons ?

25/ Aimeriez-vous augmenter votre part d'offre bio-locale ? " oui " non

26/ Aimeriez-vous être mis en relation avec des producteurs bio locaux ? " oui " non

27/ Quelles sont vos attentes ?

D. COMMERCIALISATION

26/ Quels sont les produits bio et/ou locaux qui se vendent le mieux ?

27/ Est-ce que vous valorisez les produits bio et/ou locaux ? " oui " non

Si oui comment ?

Si non pourquoi ?

E. DÉVELOPPEMENT / PERSPECTIVES

28/ Pensez-vous qu'en 2022, votre chiffre d'affaires va ?

" s'accroître " diminuer " stagner

2022 sera en dessous de 2021

Les 2 années covid ont été favorables, pense progression comme en 2019. Coût d'arrêt dans la fréquentation. Ont fidélisé quelques clients venus suite au confinement Covid.

29/ Aujourd'hui quels sont vos freins, inquiétudes ?

Non. Référencement plus approprié, accueil. Plus inquiétude contexte (guerre Russie), pouvoir d'achat

30/Quels sont les projets de développement de votre entreprise ?

Vont à Millésime Bio.

31/ Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre entreprise :
- L'agriculture :
- L'urbanisation :
- Le développement du territoire (actuel et futur) :

Sont en contact avec la Mairie car organisent des évènements. Urbanisation non maitrisée depuis tout le temps. Accessibilité aux commerces pas top : pas de parking, pas de places

32/ Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- Oui
- Non
- Non, mais je souhaite être informé

33/ Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- Non

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Raison sociale : la corbeille des salins
2. Nom du responsable /gérant :
3. Adresse : Chem. du Pilou
4. Année de création :
5. Surface :
6. CA alim (année): 150 000 €
7. CA alim bio (année) :
8. Nombre total de références :
9. Nombre de références bio :
10. Nombre d'emploi (Équivalent Temps Plein) :
11. Notifiée : OUI NON
12. Certifiée : OUI NON

Organisme :

13. Indépendant : OUI NON
14. Affilié : OUI NON

Nom du réseau :

Type d'affiliation (franchise, coopérative...) :

B. ÉQUIPEMENTS

	OUI	NON	Dimensions, surface, capacité	Commentaires. Potentiel d'évolution Prévision d'agrandissement
Chambre froide				
Vitrine réfrigérée				
Rayon Fruits & Légumes				
• Brumisateur				
Rayon frais				

Rayon boucherie (si différent du rayon frais)				
• Découpe				
• Sous-vide				
Rayon fromage (si différent du rayon frais)				
Rayon vrac				
Rayon vin				
Rayon surgelés				

C. APPROVISIONNEMENTS

14/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement ? "oui" "non

15/ Si oui, de quelle nature ?

Ont essayé au début de travailler avec des producteurs bio il y a 8 ans. Aussi grossistes. Il y avait de la demande mais pas de débit pas assez conséquent. Jetaient beaucoup. Travaillent plus sur le local. Carreau marché Gare tous sur MIN. + grossiste (produits exotiques) : MIN

16/ Quelles garanties exigez-vous de la part de vos fournisseurs ?

17/ Avez-vous des contrats écrits avec vos fournisseurs ? "oui" "non

18/ Si oui, de quelle durée ? avec lesquels ?

19/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits locaux ? "oui" "non

20/ Si oui, de quelle nature ?

21/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits bio ? "oui" "non

22/ Si oui, de quelle nature ?

23/ Répartition des achats par type de fournisseurs : ça dépend des saisons. Hiver : très limité pour avoir une offre diversifiée. Les producteurs aussi Capestang et PO. Pas d'idée des volumes.

	% des volumes globaux achetés	% de volumes de produits bio achetés	Nombre de fournisseurs
Producteurs indépendants, agriculteurs			

Organisations économiques de producteurs (Coopératives, GIE ...)			
Transformateurs (abattoirs, minoteries, IAA ...), Préparateurs (artisans)			
Grossistes non spécialisés bio			
Grossistes spécialisés bio			
Centrales d'achats / plateformes de distribution			
Autre : précisez			

24/ Connaissez-vous le MIN de Montpellier ? oui non
 Est-ce que vous vous approvisionnez au MIN de Montpellier ? oui non
 Pour quelles raisons ?

25/ Aimerez-vous augmenter votre part d'offre bio-locale ? oui non

26/ Aimerez-vous être mis en relation avec des producteurs bio locaux ? oui non

27/ Quelles sont vos attentes ?

D. COMMERCIALISATION

26/ Quels sont les produits bio et/ou locaux qui se vendent le mieux ?

27/ Est-ce que vous valorisez les produits bio et/ou locaux ? oui non

Si oui comment ?

Si non pourquoi ?

Les clients le savent. Coût plus important mais différence GMS. Mettent France+ville

E. DÉVELOPPEMENT / PERSPECTIVES

28/ Pensez-vous qu'en 2022, votre chiffre d'affaires va ?

s'accroître diminuer stagner

Ça reste compliqué car pendant le Covid beaucoup de clients. Ont récupéré des clients. Depuis 8 ans l'activité s'accroît. Ça a été une publicité. Ont développé le magasin

29/ Aujourd'hui quels sont vos freins, inquiétudes ?

30/Quels sont les projets de développement de votre entreprise ?

Ont agrandi en 2021 (surface *2) suite à argent gagné avec le Covid + nouveau véhicule de fonction

31/ Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre entreprise :
- L'agriculture :
- L'urbanisation : Villeneuve est en train de devenir une ville dortoir. Très compliqué de faire bouger les gens « on a fait du social ».
- Le développement du territoire (actuel et futur) : circulation et stationnement compliqués. Prévoir plus d'emplacement. Ont un parking.

32/ Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- Oui
- Non
- Non, mais je souhaite être informé

33/ Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- Non

Baisse des ventes les jours de marché des ventes.

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Raison sociale : le marché o saveurs
2. Nom du responsable /gérant :
Détaillant sur marché (Villeneuve les 2) + livraison
3. Adresse :
4. Année de création :
5. Surface :
6. CA alim (année): tous produits
7. CA alim bio (année) : qqn pommes, orange citron
8. Nombre total de références :
9. Nombre de références bio :
10. Nombre d'emploi (Équivalent Temps Plein) :
11. Notifiée : OUI NON
12. Certifiée : OUI NON

Organisme :

13. Indépendant : OUI NON
14. Affilié : OUI NON

Nom du réseau :

Type d'affiliation (franchise, coopérative...) :

B. ÉQUIPEMENTS

	OUI	NON	Dimensions, surface, capacité	Commentaires. Potentiel d'évolution Prévision d'agrandissement
Chambre froide				
Vitrine réfrigérée				
Rayon Fruits & Légumes				
● Brumisateur				

Rayon frais				
Rayon boucherie (si différent du rayon frais)				
• Découpe				
• Sous-vide				
Rayon fromage (si différent du rayon frais)				
Rayon vrac				
Rayon vin				
Rayon surgelés				

C. APPROVISIONNEMENTS

14/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement ? oui non

15/ Si oui, de quelle nature ?

Carreau marché Gare tous sur MIN. + grossiste. Fait marchés depuis 35 ans

16/ Quelles garanties exigez-vous de la part de vos fournisseurs ?

17/ Avez-vous des contrats écrits avec vos fournisseurs ? oui non

18/ Si oui, de quelle durée ? avec lesquels ?

19/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits locaux ? oui non

20/ Si oui, de quelle nature ?

21/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits bio ? oui non

22/ Si oui, de quelle nature ?

Pommes Juliette, Plo traiteur pour produits bio. Pas trop de demande sur le reste. Plus attente sur marque Juliette que sur le bio

23/ Répartition des achats par type de fournisseurs : ça dépend des saisons. Hiver : très limité pour avoir une offre diversifiée. Volumes d'achat 200 k €. Pas d'utilité des volumes

	% des volumes globaux achetés	% de volumes de produits bio achetés	Nombre de fournisseurs
Producteurs indépendants, agriculteurs	30	0	

Organisations économiques de producteurs (Coopératives, GIE ...)			
Transformateurs (abattoirs, minoteries, IAA ...), Préparateurs (artisans)			
Grossistes non spécialisés bio	70		
Grossistes spécialisés bio			
Centrales d'achats / plateformes de distribution			
Autre : précisez			

24/ Connaissez-vous le MIN de Montpellier ? oui non
 Est-ce que vous vous approvisionnez au MIN de Montpellier ? oui non
 Pour quelles raisons ?

25/ Aimerez-vous augmenter votre part d'offre bio-locale ? oui non

Limité à 10m de stand donc reste sur même produit

26/ Aimerez-vous être mis en relation avec des producteurs bio locaux ? oui non
 Travaille avec des gens qu'il connaît et sérieux. Ne veut pas laisser tomber producteurs
 27/ Quelles sont vos attentes ?

D. COMMERCIALISATION

26/ Quels sont les produits bio et/ou locaux qui se vendent le mieux ?

27/ Est-ce que vous valorisez les produits bio et/ou locaux ? oui non

Si oui comment ?

Si non pourquoi ? pas de grosse demande. Compliqué de mélanger, ne le fait que pour 3 articles.

E. DÉVELOPPEMENT / PERSPECTIVES

28/ Pensez-vous qu'en 2022, votre chiffre d'affaires va ?

s'accroître diminuer stagner

Toujours les mêmes clients. A été impacté fermeture des marchés mais a mieux travaillé après et a fait plus de livraisons

29/ Aujourd'hui quels sont vos freins, inquiétudes ?

Les habitudes changent, les jeunes cuisinent moins. Sur les marchés, les stands de plats préparés fonctionnent mieux.

30/Quels sont les projets de développement de votre entreprise ?

Veut développer amandes / noisettes d'un grossiste de Rungis

31/ Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre entreprise :
- L'agriculture :
- L'urbanisation :
- Le développement du territoire (actuel et futur) :

32/ Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- Oui
- Non
- Non, mais je souhaite être informé

33/ Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- Non

Marché : va bien. Petit marché. Marché sans être un marché. Différents des Arceaux ou de Lattes. Clientèle fidèle. Pas un marché de promeneurs, de touristes.

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

A. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Raison sociale :

2. **AU PANIER VERT**

PRODUITS : fruits et légumes, épicerie salée et sucrée

Livraison à domicile proposée

Magasin ouvert de 8h à 12h30 et de 16h à 19h – Fermé le dimanche et le mercredi après-midi

184 boulevard des Fontaines

34750 Villeneuve-lès-Maguelone

3. Nom du responsable /gérant :

4. Adresse :

5. Année de création :

6. Surface :

7. CA alim (année):

8. CA alim bio (année) :

9. Nombre total de références :

10. Nombre de références bio : 0

Pas intéressé, ne souhaite pas développer le bio

11. Nombre d'emploi (Équivalent Temps Plein) :

12. Notifiée : () OUI (X) NON

13. Certifiée : () OUI (X) NON

Organisme :

14. Indépendant : () OUI () NON

15. Affilié : () OUI () NON

Nom du réseau :

Type d'affiliation (franchise, coopérative...) :

B. ÉQUIPEMENTS

	OUI	NON	Dimensions, surface, capacité	Commentaires. Potentiel d'évolution Prévision d'agrandissement
Chambre froide				
Vitrine réfrigérée				
Rayon Fruits & Légumes				
• Brumisateurs				
Rayon frais				
Rayon boucherie (si différent du rayon frais)				
• Découpe				
• Sous-vide				
Rayon fromage (si différent du rayon frais)				
Rayon vrac				
Rayon vin				
Rayon surgelés				

C. APPROVISIONNEMENTS

14/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement ? " oui " non

15/ Si oui, de quelle nature ?

16/ Quelles garanties exigez-vous de la part de vos fournisseurs ?

17/ Avez-vous des contrats écrits avec vos fournisseurs ? " oui " non

18/ Si oui, de quelle durée ? avec lesquels ?

19/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits locaux ? " oui " non

20/ Si oui, de quelle nature ?

21/ Rencontrez-vous des difficultés d'approvisionnement spécifiques aux produits bio ? " oui " non

22/ Si oui, de quelle nature ?

23/ Répartition des achats par type de fournisseurs

	% des volumes globaux achetés	% de volumes de produits bio achetés	Nombre de fournisseurs
Producteurs indépendants, agriculteurs			
Organisations économiques de producteurs (Coopératives, GIE ...)			
Transformateurs (abattoirs, minoteries, IAA ...), Préparateurs (artisans)			
Grossistes non spécialisés bio			
Grossistes spécialisés bio			
Centrales d'achats / plateformes de distribution			
Autre : précisez			

24/ Connaissez-vous le MIN de Montpellier ? " oui " non
 Est-ce que vous vous approvisionnez au MIN de Montpellier ? " oui " non
 Pour quelles raisons ?

25/ Aimeriez-vous augmenter votre part d'offre bio-locale ? " oui " non

26/ Aimeriez-vous être mis en relation avec des producteurs bio locaux ? " oui " non

27/ Quelles sont vos attentes ?

D. COMMERCIALISATION

26/ Quels sont les produits bio et/ou locaux qui se vendent le mieux ?

27/ Est-ce que vous valorisez les produits bio et/ou locaux ? " oui " non

Si oui comment ?

Si non pourquoi ?

E. DÉVELOPPEMENT / PERSPECTIVES

28/ Pensez-vous qu'en 2022, votre chiffre d'affaires va ?

s'accroître diminuer stagner

29/ Aujourd'hui quels sont vos freins, inquiétudes ?

30/ Quels sont les projets de développement de votre entreprise ?

31/ Avez-vous des remarques et/ou des commentaires sur :

- Votre entreprise :
- L'agriculture :
- L'urbanisation :
- Le développement du territoire (actuel et futur) :

32/ Avez-vous connaissance des actions de la commune de Villeneuve-lès-Maguelone et/ou de la Chambre d'agriculture de l'Hérault; du CIVAM Bio 34 ou de Terres de Liens en faveur de l'agriculture sur le territoire ?

- Oui
- Non
- Non, mais je souhaite être informé

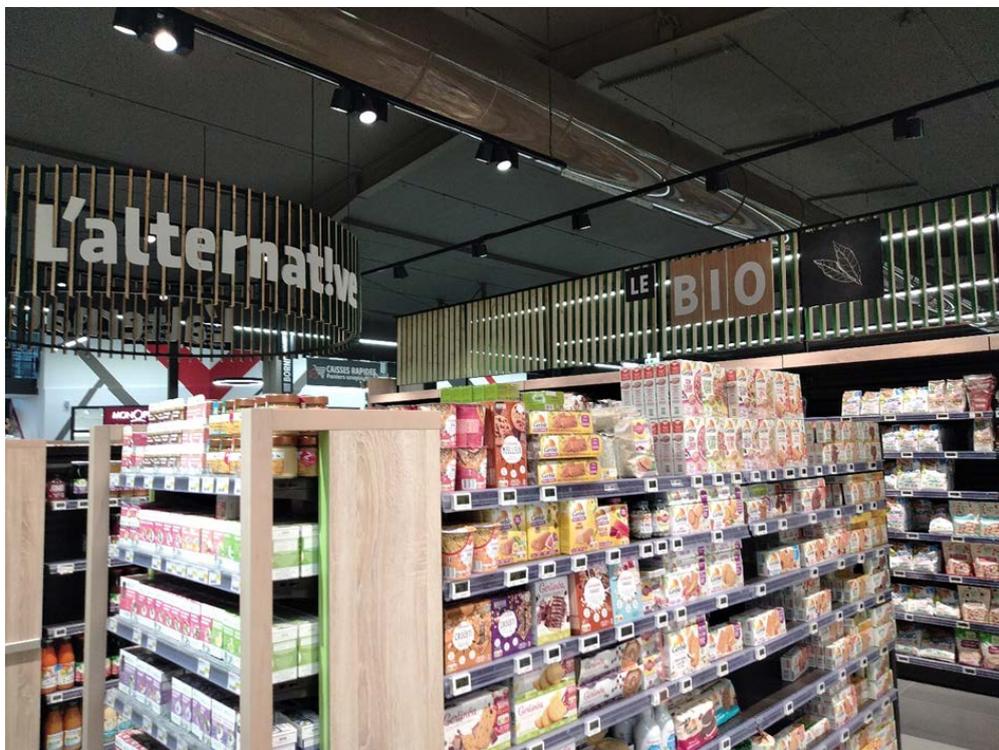
33/ Je consens à recevoir des informations en provenance du réseau InPACT (CIVAM Bio 34, Terre de Liens, Terres Vivantes)

- Oui
- Non

Annexe 8 - Photos des îlots bio et locaux Intermarché



Source : CIVAM Bio 34



Source : CIVAM Bio 34



Source : CIVAM Bio 34

Atlas cartographique : Annexe à part

Carte vue d'ensemble de la commune

Carte Potentiel agronomique des sols et accès à l'eau

Carte de l'occupation des sols

Carte Appellation d'origine protégée

Carte du registre parcellaire graphique

Carte cartographie bio de la commune

Carte des zonages environnementaux

Carte des schémas d'intervention foncière sur la commune

Carte des parcelles communales acquises au titre des espaces naturels sensibles

Carte du foncier public

Carte du foncier communal

Carte du foncier communal et potentiel agronomique

Carte de synthèse : foncier communal et îlots agricoles potentiels

Carte des friches potentielles actualisées

Carte du foncier communal et friches potentielles

Carte des biens vacants et sans maîtres potentiels

