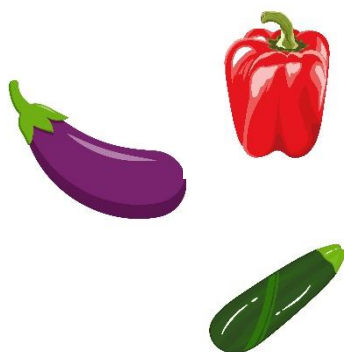


## LEGUMES RATATOUILLE

### Fiche Transfo de l'étude SOURC'IAA



#### Chiffres clés :

##### Poids de la région Sud :

- Première région française de production de courgettes et de poivrons
- Deuxième région française de production d'aubergines

##### Nombre d'IAA régionales ayant participé à l'étude : 6 entreprises de 2<sup>ème</sup> transformation

- Volume annuel de ces opérateurs :
  - o de 300 Kg à 150 T de courgettes
  - o de 350 Kg à 300 T d'aubergines
  - o de 150 Kg à 30 T de poivrons

#### Question posée aux IAA dans le cadre de l'étude :

**Quels sont les besoins et les freins des entreprises régionales de transformation alimentaire en matière d'approvisionnement local en aubergine, courgette et poivron ?**

#### Constats :

La situation et les perspectives sont significativement différentes entre espèces de légumes ratatouille :

##### Pour la courgette et l'aubergine :

- La production régionale (Sud-Est) et notamment locale (Départements 13 & 84) est prioritairement orientée sur le frais.
- La plupart des transformateurs interrogés s'approvisionnent autant que possible au niveau régional et en légumes bruts. Certains aimeraient le faire davantage à condition de sécuriser les volumes et les tarifs, afin de limiter le risque et les aléas.
- À l'inverse, d'autres (moins nombreuses) travaillent des produits pré-transformés et ne souhaitent pas s'orienter vers des achats de légumes bruts ; elles regrettent le manque d'opérateurs de 1<sup>ère</sup> transformation au niveau régional.

#### Besoins exprimés pour développer les approvisionnements régionaux sur ces légumes :

- Pour les IAA prêtes à traiter le légume brut : sécuriser et organiser les filières d'approvisionnement (volumes, prix, logistique), soit en cultures dédiées, soit en contrats pour les écarts de tri
- Pour les IAA voulant rester sur du pré-transformé : monter une activité de 1<sup>ère</sup> transformation en région ou développer le périmètre des outils existants (technologies : surgelé, pasteurisé, voire frais)
- Pour les deux : bénéficier de plus d'engagements des clients (RHF, GMS) sur une origine régionale des matières premières

##### Pour le poivron :

- La production régionale est très limitée ; elle reste essentiellement orientée vers le frais, avec peu d'écarts de tri, et un fort delta prix par rapport à l'Import.
- Les approvisionnements régionaux des IAA sont donc limités.
- Les IAA se sont tournées essentiellement vers des opérateurs de 1<sup>ère</sup> transformation, français ou étrangers, traitant majoritairement du poivron espagnol ou marocain.

#### Motivations pour relocaliser certains approvisionnements en région Sud :

- Valoriser davantage les produits régionaux de type ratatouille, riste d'aubergines, tartinables...  
Conserver la qualité gustative des légumes produits dans la région par une transformation locale