



**Etude de faisabilité**

**Projet de légumerie-conserverie**

**CA du Cotentin et CC Baie du Cotentin**

# # Etude de faisabilité d'un projet de légumerie-conserverie

## La problématique

- La CA du Cotentin et la CC de la Baie du Cotentin, dans la lancée des lois d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, et la loi EGalim, se sont attelé à l'élaboration d'un **Projet alimentaire territorial**.
- Des **objectifs d'alimentation durable**, de **réduction du gaspillage** et de **mise en valeur du local** ont été posés. A cette échelle se pose la **question de la création d'une légumerie-conserverie** pouvant répondre aux enjeux et besoins du territoire.
- Les deux territoires regroupent environ 205 000 habitants, et souhaitent poursuivre leur **coopération territoriale** autour de ce projet.
- La réflexion menée doit pouvoir répondre aux besoins de la restauration collective, à la fois publique et privée. Elle doit être également axée sur la cohésion territoriale (rapport temps, distance et coûts).

Client

- CA du Cotentin
- CC Baie du Cotentin

Année

- 2023

## Notre action

- Réaliser un **état des lieux** des outils publics et privés de préparation et transformation des légumes sur le territoire (légumeries de cuisine centrale, usines de production, etc.).
- Analyser la **capacité opérationnelle des légumeries préexistantes** et leur capacité à répondre aux besoins actuels
- Qualifier et quantifier l'**offre agricole** et la **demande de la restauration collective**.
- Produire un **benchmark de bonnes pratiques et d'exemples de développement de légumeries**.
- Développer des scénarios de faisabilité du projet de légumerie-conserverie :
  - Portage juridique, modèles économiques et gouvernance ;
  - Locaux, terrains disponibles, analyse de la localisation ;
  - Coûts des scénarii.

