

# Les agriculteurs locaux comblés par la Légumerie du marais

L'installation de la Légumerie du marais audomarois, située à Saint-Martin-lez-Tatinghem, est une opportunité que les agriculteurs n'ont pas laissé passer. Ils sont nombreux à profiter de ses services, heureux de voir un nouveau débouché s'ouvrir pour leurs produits.

PAR JULIEN COKELAER  
saintomer@lavoixdunord.fr

## SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM.

En cubes, frites, lamelles, rondelles, ou julienne... aucun légume entrant dans la Légumerie du marais audomarois ne ressort indemne. Et c'est justement là son intérêt : transformer les légumes du marais et contribuer à les faire connaître. Bien que mise en route en novembre 2020, la Légumerie du marais audomarois n'a été inaugurée que jeudi dernier en présence de nombreux agriculteurs, rouage essentiel à son fonctionnement.

« Ça permet de faire connaître nos produits et de montrer que le maraîchage est toujours vivant. »



À terme, 2,5 tonnes devraient sortir empaquetées chaque jour des machines de l'usine. Cubes, frites, lamelles... il y en a de toutes les formes. PHOTOS JOHAN BEN AZZOUL

« Ce projet de Légumerie, nous l'avions depuis de nombreuses années pour mettre en valeur les produits du marais, explique Bertrand Petit, maire de Saint-Martin-lez-Tatinghem, voir que l'APEI l'a fait, c'est une très bonne chose. » Et il n'est pas le seul à le penser. Les agriculteurs associés à la démarche ne cachent pas leur satisfaction de voir un tel outil apparaître dans l'Audomarois. Ils sont une soixantaine à y amener leurs produits, tous situés dans un rayon de 25 km autour du site.

Grâce à la Légumerie, leur production est pelée, coupée, embal-

lée et distribuée aux nombreux clients du site que sont les collèges, lycées ou encore les entreprises de restauration comme API ou Dupont Restauration. Ils disposent donc d'un nouveau marché pour écouler leur production. Et pour beaucoup, c'est une première. « Je ne fais que de la vente directe normalement mais je n'ai pas hésité quand on me l'a proposé », explique Antoine Helloboid, agriculteur à Tilques. À la SIPEMA, coopérative regroupant une cinquantaine de producteurs audomarois, on met en avant la simplicité du travail avec la Légumerie : « La mise en relation s'est

faite naturellement et tous les adhérents en ont été ravis. Vu qu'ils viennent chercher eux-mêmes les légumes, c'est quand même plus simple. »

Comment cela fonctionne-t-il ? Réponse de Pascal Guilbert, producteur à Moulle : « La Légumerie nous contacte en fonction des commandes qu'elle reçoit. On voit si on peut y répondre et si c'est le cas, on se charge de les livrer. Et ça augmente de semaine en semaine ! » Et pour les prix ? Ça se discute au moment de la commande, au cas par cas. *Business is Business*. Le Moullois se réjouit aussi de faire affaire avec la Légumerie : « Ça

permet de faire connaître nos produits et de montrer que le maraîchage est toujours vivant. »

### FAVORISER LES CIRCUITS COURTS

La Légumerie embauche des travailleurs porteurs de handicap, le plupart étant suivi par l'APEI Les Papillons blancs de Saint-Martin-lez-Tatinghem. Mais Christophe Ruffin, directeur de l'APEI, voit plus loin encore : « La Légumerie, c'est favoriser les circuits courts, faire vivre les gros producteurs locaux comme les petits et permettre d'avoir accès à de bons produits ». Un cercle vertueux qui ne demande qu'à s'élargir. ■

### UNE MONTÉE EN PUISSANCE

La Légumerie a enfin trouvé sa vitesse de croisière. Après un démarrage en douceur dû à la crise sanitaire, la production monte petit à petit en puissance. L'objectif : traiter 1,5 tonne de légumes par jour d'ici la fin d'année. A terme, ce sont 2,5 tonnes qui devraient sortir empaquetées chaque jour des machines de l'usine. Pour cela, six embauches doivent encore avoir lieu pour arriver à un effectif de seize personnes pour faire tourner le site.

## LA LÉGUMERIE

Du marais audomarois

2,5 tonnes par jour



Le rythme de production souhaité d'ici un an.

16 employés



750 tonnes de légumes transformées par an.

Une soixantaine de producteurs audomarois fournissent les légumes.



Les cantines scolaires et restaurants d'entreprise (API, Dupont restauration) sont les principaux clients.



Infographie A. COINON