

Définir sa gamme de production

Tous les maraîchers Bio pratiquant la vente directe s'accordent à dire qu'il est indispensable de produire une gamme de légumes suffisamment large pour satisfaire la clientèle. Dans ce domaine, les pratiques sont toutefois très différentes d'une exploitation à l'autre puisque le nombre d'espèces de légumes cultivés peut varier du simple au double. De plus, tous les légumes n'ont pas la même importance dans une gamme de production ; Si la tomate est un incontournable en été, la betterave elle n'est pas indispensable...

Cette fiche vous aidera à raisonner vos choix dans la constitution de votre gamme de légumes pour la vente directe.

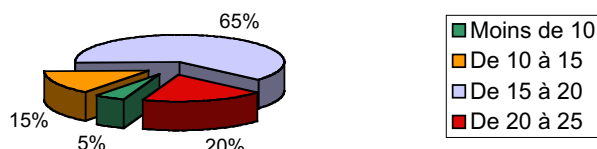


CIVAM Bio du Gard
 Domaine de Puechlong
 30610 St-Nazaire-des-Gardies
 Président : Marc Bruzard
 Gérard Deleuse : 04.66.77.47.84.
 François Donnadieu : 04.66.77.49.58.
 fax. 04.66.77.10.83.
 bio-gard@wanadoo.fr



Mise en page : Implicare, Cathy Guiraudet-Baumel.
 Rédaction : F.Donnadieu.
 Photos : Frédéric DECANTE.

Nombre de légumes cultivés par les maraîchers Bio en vente directe



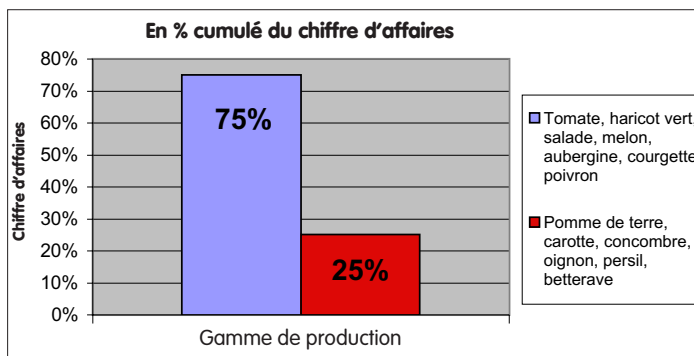
La majorité des maraîchers bio du Gard pratiquant la vente directe produisent entre 20 et 25 espèces de légumes différents dans l'année :

- Maximum : 27
- Minimum : 13
- Moyenne : 20

Les légumes « rois » et la gamme complémentaire

Dans la constitution d'une gamme, certains légumes sont incontournables et représentent la majeure partie du chiffre d'affaires. Ces produits phares sont généralement reconduits d'une année sur l'autre sans variations car ils sont « sûrs » de trouver preneur. D'autres viennent compléter cette gamme de base et constituent un chiffre d'affaires moindre.

● La gamme de légumes d'été



7 légumes (tomate, haricot vert, salade, melon, aubergine, courgette, poivron) représentent 75 % du chiffre d'affaire et sont les légumes phares de la gamme d'été.

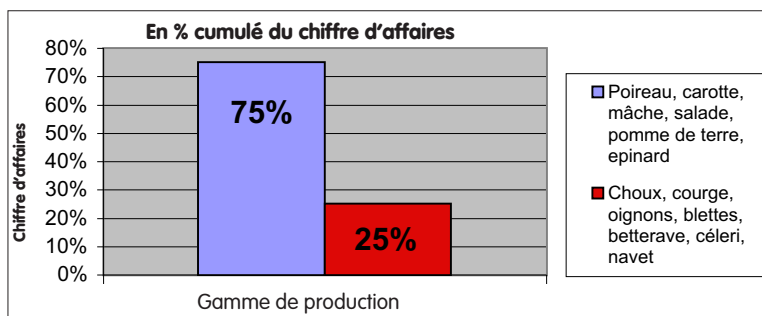
Les autres légumes représentent seulement 25 % du chiffre d'affaires et sont les compléments de gamme.

Gamme de légumes	Pourcentage dans le chiffre d'affaires
Tomate	15 à 20 %
Haricot vert Salade Melon	10 à 15 %
Aubergine Courgette Poivron Pomme de terre Carotte	5 à 10 %
Concombre Oignon Persil Betterave	Moins de 5 %

Ce tableau indique la part que prend chaque légume d'été dans le chiffre d'affaire d'un marché « estival » (du 1er juin au 30 septembre).



● La gamme de légumes d'hiver



6 légumes (poireau, carotte, mâche, salade, pomme de terre, épinard) représentent **75 %** du chiffre d'affaires et sont les légumes phares de la gamme d'hiver.

Les autres légumes (choux, courge, oignons, blettes, betterave, céleri, navet) représentent seulement **25 %** du chiffre d'affaires et sont les compléments de gamme.

Gamme de légumes	Part dans le chiffre d'affaires global d'hiver
Poireau	15 à 20 %
Carotte Mâche Salade	10 à 15 %
Pomme de terre Épinard Choux Courge Oignons	5 à 10 %
Côtes de Blettes Betterave Céleri Navet	Moins de 5 %

Ce tableau indique la part que prend chaque légume d'hiver dans le chiffre d'affaires d'un marché «d'hiver» (du 1er octobre au 28 février).

Se démarquer de la concurrence

A côté de ces «incontournables», les producteurs expérimentent leur propre originalité pour créer de l'attractivité sur leur stand et se démarquer de la concurrence.

Dans ce domaine, les méthodes sont multiples :

- **Compléter la gamme de légumes** avec des produits de consommation de base (œufs, fruits...etc). Dans ce cas, l'achat-revente est souvent pratiqué.
- **Jouer sur l'originalité des légumes** pour surprendre les consommateurs avec des variétés ou des espèces anciennes. Dans ce cas, ces produits servent «d'accroche-client» mais ne sont pas forcément les plus rémunérateurs.

Si tous les maraîchers Bio proposent des anciennes variétés de légumes, ceux sont souvent les variétés de type classiques qui constituent la plus grosse partie du chiffre d'affaires.

Rallonger les créneaux de production

Une grande majorité de maraîchers développent une production complémentaire sous serre pour rallonger les créneaux de production. Ceci permet aussi, dans des bonnes conditions de production de se prémunir au mieux de nombreux parasites de culture.

Ex : Des tomates plantées sous serre dès le 15 mars pourront arriver en production dès début juin alors que celles produites en plein champ ne donneront pas avant le mois de juillet.

Suivant les exploitations, 5 à 10 % des surfaces sont consacrées à une production sous serre.