



**GUIDE MARAICHAGE :
QUELS LÉGUMES POUR LES RUCHES ?**

Sommaire

Les légumes dans les Ruches

Comment diversifier sa gamme

Période de production, échelonnement, étalement

Conditionnement, fiches produits

LES LÉGUMES DANS LES RUCHES

Comme c'est généralement le cas en vente directe, les Membres recherchent principalement :

- des légumes **frais** ;
- **Une offre diversifiée.**

D'après l'expérience, les maraîchers et les Responsables de Ruche témoignent que -jusqu'à un certain point- plus l'offre est diversifiée, plus la demande est importante. Pensez donc à bien observer les habitudes des Membres : quels légumes sont régulièrement en rupture de stock, quand ? Vous pouvez également vous renseigner directement auprès des Membres sur leurs souhaits, ce qu'il fait qu'ils achètent beaucoup ou peu de certains produits... Votre responsable de Ruche peut être un appui dans cette démarche : interrogez-le sur les retours des Membres, organisez ensemble un rapide sondage.

- **Des légumes toute l'année**, avec une baisse des commandes, plus ou moins marquée selon la Ruche, pendant les vacances scolaires et notamment les vacances d'été
- **Proposés au détail**
En général, le détail fonctionne mieux que le format panier, mais il est parfaitement possible d'en proposer en plus de l'offre au détail.
- Des lots de **volume relativement limité**
Contrairement aux grossistes et aux transformateurs, les membres préfèrent des petits conditionnements : 500 g, 1 kg, légumes à la pièce.

- Des **produits mis en valeurs**

La vente sur internet ne permet pas de voir, sentir, toucher, goûter... A vous d'attirer les Membres grâce aux fiches produits, aux messages sur le mur de la Ruche...

Voilà quelques conseils du réseau qui vous aideront à accorder la demande des Membres et votre production.

COMMENT DIVERSIFIER SA GAMME

En vente directe, la largeur de la gamme que vous proposez est cruciale. Pour information, les maraîchers du réseau ont généralement une vingtaine d'espèces différentes l'été et une quinzaine l'hiver.

Au delà des légumes essentiels, il est toujours bienvenu de proposer quelques produits - pas nécessairement en grande quantité- qui vous permettront de vous différencier : espèces ou variétés anciennes, oubliées ou exotiques, goutues ou encore esthétiques par leur couleur, leur forme.

Si vous êtes plusieurs maraîchers dans la Ruche, il est important de prendre en compte l'offre que propose déjà les autres maraîchers et de s'informer sur celle qu'ils sont en train de développer afin de travailler dans la complémentarité.

Plus facile à dire qu'à faire ? Nous avons récolté les idées de maraîchers du réseau qui ont su contourner les principaux obstacles à la diversification : la place et le temps.

Pas la place !

- Augmentez le nombre de variétés d'une espèce en gardant la **même surface totale** attribuée à ce légume : autant de courges, de salades, de tomates et plus de choix.
- Exploitez les planches libres entre deux cultures, ou les planches partiellement libérées au fur et à mesure de la récolte avec des **légumes à cycle rapide** (maïs, radis...).
- En début de croissance, **associez** des légumes à cycle long avec une culture plus courte (aromatiques, salades...) ou des légumes haut et des légumes plus ras.
- Travaillez sur la **densité** des cultures comme en permaculture.

- Exploitez **toute la serre** par exemple, en installant les plantes grimpantes au pied des arceaux de la serre. Chez un maraîcher de la Côte d'Azur, les plants de courges sont même devenus pérennes. L'été, elles supportent la chaleur du haut de la serre grâce à leur humidité, en faisant de l'ombre à la serre, l'hiver, elles végètent et laissent le soleil pénétrer.



Association haricots et mesclun
La Cressonnière du Bugey
(Ambérieux, Ain)



Pommes de terre et courges grimpantes
Christian Suavet
(Antibes, Alpes-Maritimes)

Pas le temps !

- Pour étoffer la gamme dans la période de soudure entre légumes d'hiver et de printemps, il est parfois possible de **semé un peu** plus d'un légume d'hiver ou de printemps et, pour les légumes d'hiver, de prolonger leur disponibilité (stockage, voile de forçage en fin de cycle) ou, pour les légumes de printemps, de l'avancer (garde, voile de forçage... voir paragraphe suivant).

Ajoutez à votre plan de culture :

- un légume de **garde** (comme le potimarron vert qui se garde un an). La demande n'est pas très importante, et quelques plants suffisent à étoffer la gamme toute l'année.
- des cultures **pérennes** (rhubarbe, petits fruits) qui permettent de proposer des produits en plus sans ajouter de travail au printemps ou le calendrier est déjà bien chargé.
- des cultures qui demandent **peu d'entretien** comme les plantes aromatiques.

PÉRIODE DE PRODUCTION, ÉCHELONNEMENT, ÉTALEMENT

- **Choix de la période de production**

Pour la plupart, les légumes les plus classiques doivent être produits toute l'année : la salade par exemple est généralement semée tout le long de la saison, une fois toutes les une ou deux semaines. Certains maraîchers plantent jusqu'à 4 séries de carottes dans l'année. La dernière, plus conséquente, sera pour la garde. Cependant, certains maraîchers choisissent de ne faire qu'une seule série de carotte par an qu'ils écoulent toute l'année en carotte de garde. Il y a parfois un regain de demande au milieu de l'été pour certains légumes d'hiver ou de printemps. Une petite série peut être bienvenue lorsqu'ils deviennent difficiles à trouver.

- **Échelonnement des semis**

Certains légumes à période de maturité très courte (haricots verts...) ou à gros pic de production (courgettes) imposent d'échelonner les semis. La répartition sur la semaine des débouchés permettra d'écouler la production au fur et à mesure qu'elle arrive à maturité. Un Producteur a trouvé le bon rythme pour renouveler son mesclun : une fois une partie de la planche récoltée, il la resème immédiatement. Pas de repos pour les adventices, et la place est optimisée. A noter que les événements météo peuvent accentuer ou atténuer le décalage de départ.

Si en montagne les fenêtres météorologiques sont très courtes, des maraîchers du réseau ont trouvé des astuces pour les élargir :

- Utilisez le voile de forçage (type P17) : une, deux voire trois couches (attention toutefois au poids sur les légumes lorsque ce mille-feuille est gorgé par la pluie)
- Utilisez les arceaux ou chenilles démontables en plein champ ou dans des serres...Et pour un montage rapide et résistant à tout les coups de vent : une structure métallique (**de ce genre**), un film ou voile de forçage, une autre structure métallique.
- Combinez le tout !



Tunnels de 4 mètres chez Renaud Papone

- **Variétés** : plus ou moins précoces, résistantes au froid ou à cycle plus ou moins long. En proposant des assortiments de variétés, il est possible de s'adapter aux disponibilités de chaque variété au fil du temps.
- **Exposition** : une série d'un même légume dans une parcelle bien exposée, et une autre plus à l'ombre
- **Récolte** : certains légumes feuilles se prêtent facilement à plusieurs récoltes, s'ils ne sont pas coupés trop ras et après un temps de repousse (épinards, blettes, choux kale).
- **Conservation** : un équipement de stockage adapté au climat permet de conserver des légumes de garde en hiver et lors de la période de soudure. Certains légumes se prêtent également bien à la conserve, la transformation (coulis de tomate, soupes...). La transformation peut se faire dans un laboratoire individuel, dans des [Ateliers de Transformation Collectifs](#), par des prestataires ([ADAPEI-ARIA](#), [Les jardins de Cocagne](#), des [lycées agricoles](#)...). Vous pouvez aussi vous rapprocher des équipes des [CIVAM](#), [Chambres d'agriculture](#) et [CUMA](#) de votre région.

CONDITIONNEMENT, FICHES PRODUITS

- Proposez des lots de **taille réduite** (livre, kilogramme, pièce).
- Pour écouler les surplus, certains maraîchers proposent de plus gros volumes à prix réduits.
 - En parallèle, un maraîcher du réseau a organisé avec la Responsable de Ruche des **animations sur la fabrication de conserves**.
 - D'autres proposent des **suggestions d'utilisation** des légumes concernés dans leur fiche produit ou pendant la distribution précédente.
- Si vous proposez des paniers, il est possible de proposer **différentes tailles**.
- Pensez également aux **assortiments de légumes** pour la préparation d'une recette, aux mélanges de variétés...

A savoir : pour une même fiche produit, vous pouvez créer plusieurs offres avec un volume et un prix différent.

APERÇU DE LA FICHE PRODUIT



MÉLANGE D'HERBES À SOUPE
LA FERME DES BRUYÈRES — Marcellaz-Albanais, Haute-Savoie
Composé d'épinards, persil et poireaux coupés.
Après rinçage, mélange prêt à cuire.
Peut également se poêler pour accompagner un poisson ou une viande blanche.
A conserver au réfrigérateur

CONSERVATION GARANTIE 3 jours

GARANTIE FRAÎCHEUR Livré 1 jour après la récolte ou l'élaboration

[Refermer](#)

APERÇU DE LA FICHE PRODUIT



PANIER POUR SOUPE ORANGE
FAMILLE MOLIN — Saint-Martin-en-Haut, Rhône
Régalez-vous avec cette onctueuse soupe orange, au goût de courge. Le panier est composé de 4 carottes, 1 oignon, 1 grosse pomme de terre et 1 kg de courge.

CONSERVATION GARANTIE 5 jours

COMPOSITION

- 4 Carottes
FAMILLE MOLIN SAINT MARTIN EN HAUT
- 1 Oignon
FAMILLE MOLIN SAINT MARTIN EN HAUT
- 1 Grosse Pomme de Terre
FAMILLE MOLIN SAINT MARTIN EN HAUT
- 1kg de Courge
FAMILLE MOLIN SAINT MARTIN EN HAUT

[Refermer](#)

- Gagnez en efficacité sur votre [préparation de commande](#).
- Dans vos fiches produits, pensez à suggérer des utilisations, notamment pour les légumes atypiques, directement dans la fiche produit. Des maraîchers du réseau rédigent même chaque semaine une ou deux recettes à cuisiner avec les légumes disponibles. Elles sont simplement imprimées et glissées dans le panier.