



Légumes

La méthode de calcul présente des différences en fonction du convertisseur. Afin d'estimer la part des différents légumes dans le panier des français, nous utiliserons un document du [Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes](http://www.ctifl.fr) qui donne la proportion en quantité des différents légumes pour chaque mois de l'année.

Certains légumes sont conservables tout au long de l'année, c'est le cas de l'ail, des oignons, des carottes... On estimera que l'on pourra les consommer tout au long de l'année.

Le premier convertisseur se base sur le régime alimentaire actuel, qui comprend la consommation de légumes hors saison. Ne pouvant produire ces derniers, nous estimerons dans le cadre de ce premier convertisseur, la surface nécessaire pour produire les légumes consommés de saison (ou conservables hors saison).

Les parts de ces légumes dans la consommation pour chaque mois sont donnés par le document du CTIFL. Pour chaque légume et pour chaque mois, on définira la quantité consommée en multipliant la part du légume donnée dans l'alimentation par la consommation mensuelle de légumes.

Ex : Consommation de carotte en mars = $15,5\% \times 3,68 \text{ kg} = 0,57 \text{ kg}$

Ensuite, on additionnera la quantité totale de légumes à produire pour l'année entière, et l'on croisera cette quantité avec l'indice de rendement donné par le manuel de maraichage de Joseph Argouarch' ou par des données reçues de l'ITAB7 d'un manuel en cours de rédaction, cela nous donnera une surface estimée à mobiliser par habitant et par légume

Ex : Surface à mobiliser pour la production de carotte par habitant = Qté à produire x rendement = $6,10 \text{ kg} / 2,5 \text{ kg/m}^2 = 2,44 \text{ kg/m}^2/\text{hab}$

Enfin, on additionnera toutes ces surfaces calculées par légume pour avoir une surface totale à mobiliser par habitant. On appliquera un coefficient estimé à $\frac{1}{4}$ de la surface pour les passe-pieds. On arrive donc pour ce convertisseur 1 à une surface de $23,36\text{m}^2/\text{adulte}/\text{an}$.

Sachant que la consommation de légume des enfants est moindre ($28,5\text{kg}/\text{an}$), la surface moyenne nécessaire par habitant est de $22,05\text{m}^2/\text{an}$.

Dans un second temps (convertisseur 2), nous imaginerons que la consommation de légumes est uniquement de saison. La quantité de légumes restant la même, nous estimerons les nouvelles proportions des différents légumes dans le panier moyen des français, et des reports de consommation sur les légumes de saison grâce au document du CTIFL.

Par exemple, en avril, les légumes de saison ou conservables sont les suivants : ail, carotte, échalote, oignon, endive, betterave rouge, céleri rave, choux fleurs, navet, radis, laitue...

On estimera la nouvelle part de chaque légume de cette façon :

Nouvelle part de l'ail = part actuelle de l'ail CTIFL / (part actuelle de l'ail CTIFL + PA carotte CTIFL + PA échalote CTIFL + ... + PA radis CTIFL + PA laitue CTIFL)

La nouvelle part de l'ail dans le panier moyen du mois passe alors à 1,37%.

Il suffit alors de croiser ce pourcentage avec la quantité de légume consommée sur le mois pour avoir la quantité d'ail à produire pour le mois d'avril:

Qté d'ail à produire pour le mois d'avril = 1,37 % x 4,67 kg = 64 g d'ail pour avril

Une fois la quantité estimée pour chaque mois et pour chaque légume, on additionne les quantités totales à produire pour l'année pour chaque légume. On croise alors la quantité finale avec les indices de rendements donnés pour chaque légume par le manuel de maraichage de Joseph Argouarch' ou bien des données de l'ITAB d'un manuel en cours de rédaction.

Ail : $0,52 \text{ kg} \times 0,7 \text{ kg/m}^2 = 0,74 \text{ m}^2/\text{hab}/\text{an}$

En procédant de la même manière pour tous les légumes, on arrive à une surface moyenne par adulte de 37,75 m² (en ajoutant le même coefficient des passe-pieds que pour le convertisseur 1), et à une surface moyenne par français de 34,11 m²/an/hab (prise en compte des enfants).

Limites :

- En procédant de cette manière, on fait une projection de ce que sera la consommation de légumes si on change notre alimentation, alors que rien ne dit qu'elle suivra cette tendance. (augmentation de notre consommation de légumes ?)

Légumes secs

En ce qui concerne les légumes secs, l'INCA 2 de l'ANSES donne 9,7g/j de légumes consommés. La consommation est différente en fonction des saisons, l'estimation des surfaces se fait donc en fonction de ces différences.

Les lentilles et les haricots secs étant faciles à conserver, on peut les manger toute l'année. Nous arrivons donc pour les convertisseurs 1 et 2 à une surface de 26,2 m²/hab.

Limites :

- Cette partie ne comporte actuellement que les lentilles et haricots secs et ne prend pas en compte toute la diversité des légumes secs

Fruits

En ce qui concerne les fruits, nous avons procédé de la même manière que pour les légumes. Là aussi, on considère que les pommes et les poires sont conservables facilement et ainsi consommables tout au long de l'année.

Les données de rendement sont données par des producteurs, des sources Agreste ou encore la Chambre d'Agriculture de Bourgogne.

On arrive en croisant tous ces résultats à une surface de 12,8 m²/an/hab pour le convertisseur 1 et à une surface de 50,65 m²/an/hab pour le convertisseur 2.

Limites :

- Les données de rendement peuvent varier facilement du simple au double. Par exemple, les pommiers qui produisent en alternance n'ont pas une production stable.

Pommes de terre

La consommation de pommes de terre est de 21,28 kg de pommes de terre par an et par habitant.

Selon l'ITAB, les rendements de pommes de terre sont de 1,9 kg/m². Surface nécessaire par habitant = 10,94 m²/hab