

La demande en légumes de ces différents établissements varie fortement en terme de quantité mais reste relativement concentrée autour des légumes de base : pommes de terre, carottes, poireaux, tomates, courgettes, salades.

Les petites cantines municipales, les collèges, les maisons de retraite et les « petits » lycées (jusqu'à 500 couverts par jour) peuvent acheter des légumes frais en quantité cohérente avec la production d'un maraîcher.

La principale contrainte repose sur la planification des approvisionnements pour éviter une surproduction non achetée ou à l'inverse une commande non honorée pour la cuisine. La faible quantité de légumes frais consommés dans certains établissements peut aussi être une contrainte si le producteur est éloigné.

Les livraisons aux restaurants qui préparent plus de 500 repas sont plus complexes : d'une part, ces derniers achètent plus souvent des légumes déjà transformés (conserves ou surgelés) mais les quantités demandées nécessitent une organisation collective. La planification devient alors indispensable ; ce qui n'est pas encore mis en place avec les restaurants collectifs de l'Aveyron.

Les exigences en terme de qualité et de prix se rapprochent de celles des magasins.

En 2013, 4 cuisines centrales municipales, quelques collèges et des cantines scolaires municipales s'approvisionnent directement auprès de maraîchers de leur secteur géographique.

En juillet, le Conseil Général a lancé un appel d'offre pour 3,34 tonnes de pommes de terre et pour 740 kg de lentilles.