Atelier de jus de fruits participatif

expérience exemplaire

FRUITS D'AVENIR

Auteur :

le village
4660 champtercier
Voir le site internet
Henry Poulain
contact@fruitsdavenir.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le Pays Dignois, territoire situé autour de Digne-les-Bains (04), on voit ici et là de beaux arbres "plein vent" qui agrémentent le paysage, sujet isolé au beau milieu d'une prairie, bel alignement en bordure de chemin ou en pleine ville dans les jardins des faubourgs. Il en existe aussi qui ombragent le parking du Conseil Départemental. Si on explore le fond des hautes vallées et les coteaux, on retrouve des aménagements en restanque, cultivés en prairie ou des parcelles délaissées utilisées comme parcours pour les moutons. Et là, parfois, apparaissent des prés-vergers à l'organisation géométrique et aux arbres haute-tige: tous ces grands arbres fruitiers sont des poiriers qu'on appelle selon les vallées "Curé", Belle-Adrienne", "Cuisse-de-dame ou encore "Verte-longue". Ce sont des variétés rustiques, "variétés anciennes", dont il ne subsiste qu'une petite partie aujourd'hui. Il y a encore 50 ans, toutes les parcelles de prairies étaient complantées d'arbres fruitiers, pour une agriculture "à deux étages" complémentaires. Et ces poiriers ont connu leurs heures de gloire.

Greffés "sur franc" et plus particulièrement sur le "pérussier", un poirier sauvage endémique de ce secteur, ils produisent en quantité des fruits "de garde", qui mûrissent lentement et se conservent tout l'hiver au cellier, sans besoin de chambre froide. Depuis les années 60 ils ne trouvent plus de débouchés commerciaux. Seuls subsistent ceux plantés sur des parcelles où l'on a pas pu planter autre chose, souvent parce que ces parcelles sont pentues et de faible surface. Depuis cette période, les poires nourrissaient jusque-là surtout les moutons, chevaux et autres sangliers... jusqu'à la rencontre de plusieurs initiatives qui débouchent sur un projet de valorisation.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'action a pour but de créer une activité rémunératrice non délocalisable tout en préservant la biodiversité fruitière et en sensibilisant la population au non-gaspillage alimentaire en valorisant ces fruits.

L'objectif premier était de sensibiliser la population locale à cette action et de susciter l'envie d'y participer, directement en apportant ses propres fruits ou indirectement en diffusant l'information ou en achetant les jus produits.

L'objectif second était de mettre à disposition des professionnels un outil de transformation, leur permettant de développer une activité générant un revenu complémentaire.

Résultats quantitatifs

PRODUCTION	2013	2014	2015	2016
Litres de jus	11168	40777	78834	90162

Les lieux de

PRODUCTION	2013	2014	2015	2016
Tonnes de fruits	20	74	143	163
Lots de fabrication	52	201	441	405
Journées de fabrication	20	48	79	78
Lieux de fabrication	7	18	27	34
Usagers	30	113	278	239

production se trouvent majoritairement dans les Alpes de Haute-Provence, mais également ponctuellement dans les Hautes-Alpes, Vaucluse et Var.

Nombre d'usagers par catégorie	2013	2014	2015	2016
Agriculteurs	11	30	33	35
Professionnels non agriculteurs	0	2	2	4
Associations	3	8	9	13
Collectivités	0	1	2	2
Particuliers	16	72	232	184
Fruits d'Avenir	0	1	1	1

Production par catégorie d'usager	2013	2014	2015	2016
Agriculteurs	6466	21200	28716	26995
Professionnels non agriculteurs	0	8055	668	1912
Associations	955	2273	2793	5970
Collectivités	0	1384	2404	2716
Particuliers	3747	7865	37356	35879
Fruits d'Avenir	0	0	6897	16690

Résultats qualitatifs

Le succès de l'atelier mobile ne s'est pas fait attendre. Certains usagers sont venus chaque année depuis sa mise en place.

L'envie de participer est omniprésente et intergénérationnelle. Les prestations publiques génèrent discussions et échanges autour de la machine, provoquent des rencontres et créent des liens. Des usagers se regroupent et s'entraident les années suivantes après une 1ère rencontre, ou bien échangent leurs jus pour varier les parfums, ou bien font un lot en commun pour mélanger poire-raisin ou pomme-coing par exemple.

Les interventions au Centre aéré "La Sympathie" à Digne sont emblématiques. Ce centre est situé dans un parc arboré, complanté de vieux poiriers. Les enfants ramassent les fruits le matin et fabriquent le jus l'après-midi, accompagnés et encadrés par leurs animateurs et les techniciens de Fruits d'Avenir. Tout au long de l'année ils boiront "leur" jus de poire. Les parents, réjouis de cette activité, achètent également ce jus de poire.

Certains usagers sont devenus des "veilleurs de fruits délaissés", repèrent les arbres non récoltés autour de chez eux ou sur leurs trajets habituels, vont rencontrer les propriétaires, parfois mènent l'enquête pour les retrouver et s'arrangent avec eux pour troquer la récolte contre quelques bouteilles.

C'est ainsi que de moins en moins de fruits sont gaspillés. Mais on est encore loin du compte ! Dans certaines zones reculées les poires jonchent encore le sol et pourrissent sur place, souvent parce qu'aucun accord n'a été trouvé entre glaneurs et propriétaires...

Par ailleurs l'idée fait son chemin puisqu'un agriculteur-éleveur et propriétaire d'arbres fruitiers, jusque-là usager de l'atelier mobile, a fait l'acquisition de petit matériel de transformation est s'est mis à son tour à fabriquer du jus pour lui-même et pour des usagers apportant de très petites quantités.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le but de Fruits ''Avenir est le suivant: "Œuvrer à la valorisation des ressources agricoles et naturelles du territoire par l'exploitation, la production, la transformation, la commercialisation de ces ressources. Participer au développement économique local, à la relance d'activités, à la création d'emplois, au maintien des savoir-faire, de la biodiversité, de l'attractivité du paysage."

2 types d'actions ont été développées :

- le conventionnement avec des propriétaires de vergers délaissés, pour ramasser les fruits et les transformer en jus de fruits ; ceci s'accompagne d'une réhabilitation et préservation des vergers, qui a aussi pour conséquence de stopper les arrachages et sauvegarder la biodiversité fruitière.

- le travail "à façon" grâce à l'atelier mobile, qui permet d'aller presser les fruits chez les personnes intéressées ou lors de manifestations publiques, pour des lots à partir de 100 kg. cette activité s'est beaucoup développée et concerne désormais les 4/5 de la production de jus. Dans ce cas aussi, la création de ce service a permis de limiter le gaspillage, ces fruits n'étant pas toujours ou totalement ramassés antérieurement.

Depuis l'arrivée de l'atelier mobile en 2013, l'activité n'a cessé de progresser. Elle se reproduit chaque année à l'automne.

L'activité s'étale de août à décembre, avec une forte concentration de mi-septembre à fin octobre pour la récolte des fruits et la transformation en jus. Depuis peu Fruits d'Avenir propose aussi à des petits vignerons de valoriser une partie de leurs raisins en jus de fruits pour élargir leur gamme ; c'est intéressant car cela prolonge l'activité d'environ 3 semaines.

Le conseil d'administration de Fruits d'Avenir se réunit environ une fois par mois.

4 des administrateurs occupent les postes de techniciens saisonniers et participent à la commercialisation des jus et des prestations.
Depuis fin 2016 un travail d'analyse détaillée de l'activité a été entamé, pour élaborer un tableau de bord et un budget prévisionnel sur 3 ans. Ce travail a démarré conjointement avec un suivi de l'Union Régionale des SCOOP (l'URSCOOP), l'évolution du statut d'association à celui de SCIC étant prévu à terme.

Planning

2003 : Tout part d'un constat et de l'initiative individuelle d'Henry Poulain, fortement sensibilisé au gaspillage de poires non ramassées dans de nombreux vergers de montagne délaissés, car à l'époque responsable d'un centre de vacances implanté en montagne au coeur d'anciens vergers. A un carrefour de sa vie professionnelle et lors d'un bilan de compétences, l'idée germe de créer sa propre activité rémunératrice en développant une action qu'il a déjà réalisé à petite échelle depuis 1996 dans le cadre du centre de vacances: transformer ces poires en jus. Il travaille déjà avec un atelier de transformation implanté à proximité, l'ESAT Les Ateliers du Fournas de Château-Arnoux-Saint Auban (04).

Une première enquête rapide montre que plusieurs centaines de poiriers existent dans le Pays Dignois, donnant chaque année des dizaines de tonnes de poires accessibles et non utilisées. Un accord est rapidement trouvé avec plusieurs propriétaires, heureux de récupérer simplement des cartons d'un excellent pur jus naturel et de ne plus voir leurs fruits se perdre. Il reste à développer une clientèle. Cette activité personnelle va se développer au fil des années et la production s'écouler principalement sur les marchés et foires locaux, mais aussi de plus en plus auprès d'AMAP et groupes informels de consomm'acteurs en région PACA, Bourgogne et Ile-de-France.

2005 - Durant une formation en arboriculture, la rencontre avec les formateurs du Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) de Carmejane, proche de Digne-les-Bains (04), sera décisive et initiera une réflexion sur un projet plus global. En effet depuis 1998 la formation "Agent de Developpement des Territoires Ruraux" travaillait de son côté sur ces ressources délaissées qui avait également été identifiées de leur côté.

2008 : Montage d'un dossier de financement Leader pour une étude d'opportunité dans le Pays Dignois pour le redémarrage d'une filière "fruits anciens" sur ce territoire. Parallèlement un travail de benchmarking est réalisé et montre qu'une multitude d'actions similaires sont déjà réalisées tant en France qu'à nos frontières et que la transformation des fruits en jus semble un aboutissement logique, très souvent via un atelier mobile qui favorise la sensibilisation des populations.

2010-2011 : Réalisation de l'étude d'opportunité, qui identifie 2500 arbres fruitiers délaissés et productifs et une douzaine de personnes intéressées par le projet, dont 3 professionnels partants pour créer un collectif.

2011 : Un second dossier de financement Leader est élaboré, pour animer la mise en place d'un projet de réhabilitation des vergers anciens, de conventionnement avec les propriétaires de vergers, la constitution d'un collectif de professionnels et l'acquisition d'un atelier mobile de fabrication de jus de fruits.

2013-2014 : Réalisation du projet d'animation. Création de l'association "Fruits d'Avenir" avec les 3 acteurs identifiés. Elaboration de conventions-type avec le juriste de la chambre d'agriculture et un groupe d'acteurs

intéressés, puis conventionnement entre "Fruits d'Avenir" et des propriétaires de vergers, avec un bail de 5 ans sur les arbres. Réhabilitation de 250 poiriers productifs âgés de 50 à 150 ans. Appel d'offre, acquisition puis mise en route de l'atelier mobile. Apprentissage "sur le tas" avec le technicien du fabricant et les données techniques glanées auprès de l'ESAT.

2014 : "Fruits d'Avenir" embauche ses premiers saisonniers pour récolter les poires et fabriquer son propre jus. Mise en place d'une formation de "technicien opérateur de l'atelier mobile jus de fruits", dispensée par le CFPPA de Carmejane, à destination de toute personne désireuse d'utiliser l'appareil.

2019 :

Fruits d'Avenir a fait le bilan des dernières saisons écoulées et mène actuellement une réflexion sur l'avenir du collectif et son fonctionnement.

Une réorganisation est envisagée avec de nouveaux partenaires, pour continuer de répondre au mieux à la demande croissante de prestations de fabrication de jus de fruits et pour élargir la gamme de saveurs proposées: il y aura toujours des jus de fruits du Pays Dignois, issus des délicieuses variétés anciennes.

Moyens humains

Le conseil d'administration de Fruits d'Avenir comporte 8 administrateurs.

Les emplois créés (saisonniers) sont de 3 techniciens et de 5 à 10 ouvriers.

Cela représente les ETP suivants:

2014: 0,6

2015: 2,5

2016 3,4

Moyens financiers

Les deux dossiers de financement Leader ont été portés par l'Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole(EPLEFPA) de Dignes Carmejane.

L'EUROPE et la région PACA ont ainsi financé 100 % de la mise en place, l'animation, la création du collectif.

Le financement de l'atelier mobile a été porté par la Plate-Forme Technologique Bioval+. (Plateforme technologique chargée de développement économique dans les départements 04 et 05, qui met a disposition des fonds pour l'acquisition de matériel pour le développement d'activité mettant en lien les établissements d'enseignement (lycées professionnels) et l'activité professionnelle). L'atelier mobile est une dotation au lycée agricole de Carmejane pour la formation professionnelle (CFPPA), et est mis a disposition des professionnels.

L'initiateur de l'action a également mis à disposition les moyens de son activité individuelle de ramassage des fruits (fourgon, remorque, caisses, bâches), son réseau de propriétaires de vergers et son réseau de clients ; les autres membres actifs de l'association ont également mis a disposition leurs matériels au fil des besoins (fourgons, hangar).

Moyens techniques

Un atelier mobile de fabrication de jus de fruits (pressage, broyage, pasteurisation)

Un fourgon pour les déplacements.

Depuis 2015 un atelier fixe équipé de matériels d'occasion et en prêt.

Depuis 2016, location d'un local à l'année;

Partenaires mobilisés

Partenaires actifs

Plate-forme Bioval+

'Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole(EPLEFPA) de Dignes Carmejane.

Partenaires financeurs

Fonds européens et région PACA pour les dossiers LEADER

Clubs d'investisseurs C.I.G.A.L.E.S. pour des avances de trésorerie.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Ont été déterminants :

- L'expérience de l'initiateur développée depuis 10 ans, qui pratiquait l'activité à titre individuel (recensement de la ressource fruitière et des acteurs du territoire, connaissance du marché, activité reconnue) qui a pu s'occuper du projet à temps plein, indispensable pour faire avancer le projet.

- Le financement via les dossiers LEADER qui a permis de le payer pendant la phase de mise en place ; d'autres projets semblables ont échoué en raison de l'absence d'une personne à plein temps pour lancer le projet.

- Un contexte favorable à la lutte contre le gaspillage alimentaire, "cause nationale" au début de l'opération.

Difficultés rencontrées

Certaines personnes ne souhaitent pas mettre leurs fruits à disposition alors qu'ils sont inutilisés, et les fruits continuent de se perdre, le ramassage est apparemment vécu comme une intrusion. Cela freine en partie le développement de cette activité locale.

Difficultés de trouver 1 ou 2 personnes supplémentaires qui s'investissent pour devenir "co-entrepreneur" et assurer la continuité; les salariés déjà formés veulent rester simplement salariés, sans porter le projet.

Recommandations éventuelles

On peut être très sollicités pour des prestations différentes (ex. travailler des fruits jamais expérimentés). Il faut sans cesse se recentrer sur le but originel qui est prioritairement de répondre à la demande locale. Tout écart doit être réfléchi et calculé avant d'être engagé.

Il faut veiller à ne pas aller faire des prestations trop lointaines, qui multiplient les transports et donc les coûts ; il faut trouver l"équilibre entre répondre à un besoin et limiter le gaspillage des fruits d'une part et la distance qui doit rester raisonnable.

La création du modèle économique se fait par tâtonnements et ajustements successifs d'année en année. Cela demande de d'observer et noter dès le tout début la totalité des coûts de récolte, de fabrication, de commercialisation et de les analyser avec précision pour identifier les contraintes extérieures et les points de progression possible.

Il faut un fond de roulement important, car tous les frais de production arrivent sur deux mois, alors qu'une part importante des recettes de vente des jus s'étale sur l'année qui suit.

Pour une analyse plus lisible de l'activité, Fruits d'Avenir a décalé son exercice comptable du 1er juillet au 30 juin, sinon l'activité se trouvait systématiquement à cheval sur 2 exercices comptables.

Il est important d'entretenir de bonnes relations avec les propriétaires des vergers et les usagers de l'atelier mobile, en les conviant aux assemblées générales qui, outre le déroulement statutaire, sont un moment d'échanges et de débats très enrichissants.

Mots clés

CONSOMMATEURS | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | COOPERATION LOCALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Bernard VIGNE

bernard.vigne@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur