L'ATELIER DES MARAICHERS : UNE CONSERVERIE ARTISANALE DE FRUITS ET LEGUMES POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CHAMP

L'ATELIER DES MARAICHERS

129 AVENUE ARISTIDE BRIAND
BAT 39
24100 BERGERAC (24100)

Voir le site internet

Auteur : Sandrine Houtin
latelierdesmaraichers@gmail.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

L'Atelier des Maraîchers est une conserverie artisanale, située à Bergearc, au service des maraîchers, arboriculteurs et céréaliers du territoire de Nouvelle Aquitaine. L'Atelier des Maraichers transforme les fruits et légumes écartés, voués à la destruction à cause de pic de production ou arrachés pour libérer des planches de culture. 95% de l'activité de transformation de la conserverie est de la prestation de service pour les maraichers et arboriculteurs (5% de l'activité sont dédiés à la marque propre de l'Atelier qui achète en direct aux producteurs les fruits et légumes qui sont également écartés). L'atelier transforme sous forme de soupe, ratatouille, tartinade végétale, compote, confiture,… les fruits et légumes confiés par les arboriculteurs et maraichers. Les bocaux sont étiquetés à la marque du producteur qui les commercialise dans ses circuits de distribution (vente à la ferme, marché, AMAP, …). En 2019, l'Atelier des Maraîchers a traité 18,5t de fruits et légumes bruts, puis 38,5t en 2020. Ce sont 57t de fruits et légumes qui ont été écartés du gaspillage alimentaire en amont et valorisés sous forme de conserve avec une DDM de 3 ans. Pour répondre à la demande croissante des maraîchers et arboriculteurs du territoire, l'Atelier a du investir dans de nouveaux équipements pour augmenter sa capacité de production de plus de 50%.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

La valorisation des fruits et légumes sous forme de conserve par les producteurs présentent de nombreaux intérêts : limiter le gaspillage alimentaire au champ, valoriser les surplus ou écarts de production, augmenter la rentabilité, élargir la gamme de produits proposés aux clients, augmenter la durée de conservation des fruits et légumes bruts.

Ce sont tous ses aspects qui incitent les producteurs à transformer les fruits et légumes qui ne sont pas commercialisables en produit brut.

Résultats quantitatifs

En termes de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'Atelier des Maraîchers a valorisé :

- 18.5t de fruits et légumes en 2019, sous la forme de 28760 bocaux

- 35.5t en 2020, sous la forme de 57000 bocaux

- 44.7t en 2021, sous la forme de 101 000 bocaux

- 54.3t en 2022, sous la forme de 94000 bocaux

En plus des 2 gérants de l'Atelier, en 2022 l'équipe a été composé de 1.5 ETP (avec un nombre de salariés plus important en période estivale et automnale. En 2023, 1 ETP a été recruté à temps complet sur l'année et des salariés complèteront l'équipe pendant la saison haute.

Résultats qualitatifs

Après une première phase de démarrage de l'activité en 2019 et 2020, durant laquelle la conserverie a testé son modèle économique et les producteurs ont testé ce nouveau type de valorisation, l'Atelier des Maraîchers a relancé une phase d'investissement pour permettre d'augmenter les capacités de production et répondre à une demande toujours croissante.

En 2019, l'Atelier des Maraîchers a réalisé des transformations pour 37 acteurs de l'amont de la filière, en 2020 : 51, en 2021 : 62 et en 2022 : 95.

En 2023, ce sont plus de 150 maraîchers, arboriculteurs et céréaliers qui ont travaillé avec l'Atelier des Maraîchers

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Face à l'augmentation des demandes de transformation des producteurs pour valoriser les fruits et légumes non commercialisés, l'Atelier des maraîchers a lancé une nouvelle campagne d'investissement en 2021. Ces investissements devaient permettre d'augmenter la capacité de traitement des fruits et légumes de plus de 50%. Il s'agit principalement d'équipements de cuisine semblable à ceux utilisés en cuisine collective (four, marmite, sauteuse,...), d'équipements liés plus spécifiquement à l'activité d'une conserverie (autoclave, portique, marquage des capsules, dosage, étiquetage) et d'un véhicule pour organiser des tournées de ramasse auprès des producteurs.

Planning

Les investissements ont été réalisés entre mai 2021 et mai 2023. Ils ont commencé par l'autoclave (équipement majeur de la conserverie) puis ont été rapidement complétés par les différents équipements de cuisine, de manutention et de traçabilité des conserves.

Moyens humains

L'Atelier des maraîchers fonctionnent tout au long de l'année avec les 2 gérants et des salariés (jusqu'à 3) pour les périodes de forte production. En 2021-2022, un apprenti a rejoint l'équipe pour préparer la transition avec les nouveaux équipements. En 2023, un salarié a été embauché à temps complet en CDI auquel s'ajouteront des salariés pour la période estivale et automnale.

Plusieurs formations ont été suivies pour élargir la gamme de recette proposée aux producteurs et ainsi transformer de nouveaux fruits et légumes.

Moyens financiers

Pour la période 2021-2023 : les investissements financiers s'élèvent à 99587€.

L'ADEME a accordé une subvention pour aider les investissements et des fonds propres ont été mobilisés.

Moyens techniques

Des équipements permettant d'augmenter les capacités de production, de nouveaux équipements permettant de traiter de nouveaux produits (tels que la chataîgne, fruits à coque présent sur notre territoire), un fourgon pour organiser des tournées de ramasse et rendre l'Atelier des Maraîchers encore plus accessible aux producteurs.

Partenaires mobilisés

Depuis le démarrage, l'Atelier des Maraîchers travaille en étroite collaboration avec les associations de producteurs bio de Nouvelle Aquitaine et des départements limitrophes.

De nombreuses visites ont été organisés via les chambres d'Agriculture, les centres de formation (CFA, CFPPA, Lycée agricole, ...), les parcs régionaux, ... Et plusieurs visites ont été réalisés auprès de porteurs de projet d'unité de transformation dans le but de valoriser la démarche de l'Atelier des maraîchers partout en France

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Outil de transformation dimensionné à la capacité d'apport des producteurs du territoire.

- Une gamme large de produits transformés, car chaque année est soumise aux aléas des productions agricoles

- Etre connu et reconnu sur le territoire

- Etre implanté dans une zone de production agricole variée

- Les compétences techniques pour l'élaboration de nouvelle recette et la connaissance des équipements

- Des prix de transformation qui permettent aux producteurs de créer de la valeur ajoutée sur leur ferme

- Proposer des services à la carte (ramasse, élaboration de recette, conception impression et pose des étiquettes, conseil sur la règlementation, ...)

Difficultés rencontrées

- S'adapter à chaque nouvelle année et faire face aux pics de production

- Besoin d'une forte réactivité, différente chaque année

Recommandations éventuelles

La conserverie nécessite des compétences techniques et du temps.

Il est nécessaire d'avoir une bonne connaissance agricole du territoire.

Mots clés

ECOLOGIE INDUSTRIELLE ET TERRITORIALE | VALORISATION ORGANIQUE | AGRICULTURE | ENTREPRISE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | INVESTISSEMENT | AMELIORATION DES PERFORMANCES | BIODECHET

Dernière actualisation

Juin 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Elodie FAURE

elodie.faure@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine