



Par un prestataire

Le prestataire transforme les produits selon ses recettes ou en élabore de nouvelles avec le producteur. Il s'occupe de tout le processus de transformation c'est-à-dire du produit frais jusqu'au produit transformé conditionné.

Avantages

Le travail à façon permet au producteur de ne pas avoir à réaliser d'investissements importants au niveau du bâtiment et du matériel. Grâce à ce mode de transformation, il élabore des recettes avec les conseils d'un professionnel : « avec le prestataire, nous avons chacun une idée de recette et nous avons par la suite trouvé un compromis sur une recette et sur le prix » (d'après un maraîcher au nord de Montpellier). Elle lui permet également de s'assurer d'une bonne traçabilité et de bonnes conditions d'hygiène (la prestation comprend l'analyse des produits transformés). L'agriculteur n'est donc pas confronté aux problèmes de réglementations sanitaires. Certains prestataires proposent également en option l'emballage et l'étiquetage. Le travail à façon permet un gain de temps pour le producteur, ainsi il pourra se consacrer à d'autres activités. « Ce mode de transformation me permet de valoriser les surplus de production tout en ayant le temps nécessaire pour entretenir mes cultures » (d'après un maraîcher proche de Montpellier). C'est une bonne solution pour de

petites quantités, notamment pour tester des débouchés et en phase de démarrage.

Inconvénients

A long terme et pour des quantités importantes, la prestation peut s'avérer plus chère que de transformer à la ferme ou en atelier collectif. La non-gestion de la transformation des produits est susceptible de présenter des déconvenues lors de la livraison : « l'an dernier, j'ai eu un petit souci au niveau de la qualité gustative d'une préparation de mes produits » (d'après un producteur de l'Hérault). De plus, l'agriculteur doit fournir une quantité minimale pour pouvoir faire transformer ses produits et le coût du transport est élevé : « auparavant, je m'étais renseigné sur la prestation, et j'ai vu que certains prestataires exigeaient des volumes trop importants pour les petits producteurs comme moi » (d'après une productrice des Pyrénées Orientales). Comme en atelier collectif mais à plus forte mesure, la prestation mobilise de la trésorerie (fonds de roulement nécessaire entre la date du paiement de la prestation et la date d'encaissement des ventes), ce qui n'est pas toujours simple pour les producteurs, même si l'investissement est rentabilisé au fur et à mesure des ventes : « l'an dernier, j'ai avancé 5000€ pour la transformation de mes produits » (maraîcher au nord de Montpellier).



TARIFS DE TRANSFORMATION

Coulis de tomate	
Exemple d'une CUMA du Gard	Exemple d'un prestataire de l'Hérault
<i>Préambule : lorsqu'un producteur intègre une CUMA, il doit s'acquitter de parts sociales. Dans cet exemple, elles sont de 15€ pour 100 kg de matière entrante. Ce montant est réglé une fois pour toutes (capital investi).</i>	
Prix du kilo entrant : 1,90€/kg	
Utilisation de l'autoclave (200 4/4) : 100€ pour la stérilisation, 50€ pour la pasteurisation, jusqu'à 200 kg de matière entrante.	
Le prix d'un pot vide avec capsule varie entre 0,20€ et 0,30€ suivant les quantités commandées (au minimum une palette de 1600 unités).	
Exemple pour un producteur souhaitant transformer et empoter 130 kg de tomate en coulis (334 pots de 180g) :	
Prix au kilo entrant : 1,9*130 = 247€ Prix d'utilisation de l'autoclave = 100€ Prix des pots : 0,25 *334 = 41,75€ Total = 430,50€	
Attention : Ce montant ne prend pas en compte le temps de travail consacré à la transformation par le producteur.	
<i>Préambule : le prix varie selon les quantités apportées. Certains ateliers ont la capacité de transformer des quantités importantes ce qui permet de baisser les prix mais imposent généralement une quantité minimale. En revanche, d'autres ateliers acceptent des quantités beaucoup plus faibles (une opportunité pour les petits producteurs) mais le prix de la transformation est alors plus élevé. C'est le cas de cet exemple.</i>	
Le prestataire propose un prix de 2,30€/pot pour l'utilisation d'1 à 2 autoclaves.	
65 kg de tomates permettent de réaliser 167 pots de 180g stérilisés dans 1 autoclave (56 4/4).	
Exemple pour un producteur souhaitant faire transformer et empoter 130 kg de tomate en coulis :	
Prix total de la prestation => 2,30*334 = 768,20€ , main d'œuvre et analyses comprises.	

MATÉRIEL DE TRANSFORMATION

Les prix sont indiqués Hors Taxe pour du matériel neuf.

Jus		Confiture et coulis	
Broyeur - Râpe - Presse	3 - 4 000 € à 10 - 15 000 €	Raffineuse	1 800 € à 5 000 €
Pasteurisateur en discontinu	1 500 €	Bassine de cuisson 10 - 15L	400 €
Pasteurisateur en continu 400L/h	10 000 € à 15 000 €	Bassine double paroi 80L	9 000 €
Pasteurisateur 250L/h	7 800 €	Empoteuse	6 000 € à 8 000 €
Filtre	800 € à 2 000 €	Autoclave	10 - 12 000 € à 15 - 20 000 €
Presse à paquet 600 kg/h	5 800 €	Cuve de cuisson inox	15 000 €
Cuve	1 000 €	Capsuleuse	5 000 €
Matériel frigorifique			
Congélateur	500 € à 700 €		
Machine à Sorbet	8000 € TTC occasion à 24000 € HT neuve		
Matériel annexe			
Chariot inox	150 €		
Plan de travail inox	400 € TTC occasion à 800 € HT neuf		
Bac inox	300 € TTC occasion à 700 € HT neuf		

Le plan d'amortissement de ces matériels doit être déterminé en fonction de la durée prévue d'utilisation ainsi que du calendrier (montée en puissance, prévisions d'utilisation...).

Fiche rédigée par Elodie Bernard (CIVAM Bio 34) et Agnès Gauche (MRM-Labex Entreprendre / INRA-UMR Innovation) avec la participation de Yoan Ferry (stagiaire).



Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta
CS 50 023
34875 LATTES Cedex
Tél. : 0467 062 348 - Fax : 0467 062 349
Email : contact@sud-et-bio.com
http://sud-et-bio.com



CIRCUITS COURTS BIO EN LANGUEDOC-ROUSSILLON - 2013

LA TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES BIOLOGIQUES



La vente en circuits courts des fruits et légumes biologiques en Languedoc-Roussillon est majoritairement réalisée en frais, mais de plus en plus de producteurs souhaitent valoriser, en partie au moins, leurs produits en les transformant. Tous modes de productions confondus, la transformation concerne environ 5% des producteurs de fruits et légumes en région, pour plus de la moitié sur de petites exploitations. Elle représente très rarement plus de 50% du chiffre d'affaires (Agreste 2012, RGA 2010).

De nombreuses fabrications peuvent être réalisées, allant des plus simples comme les jus de fruits ou les confitures jusqu'à des recettes plus élaborées incluant divers ingrédients (pâtés végétaux, chutneys, liqueurs et vinaigres...), et des préparations basiques (conditionnement 4ème gamme), jusqu'à des procédés plus complexes associant plusieurs cuissons.

La transformation suit de nombreuses règles, en particulier sur l'hygiène, les locaux et le matériel. Ceux-ci représentant un investissement très important pour une petite exploitation, il peut être plus intéressant d'intégrer un atelier collectif (CUMA ou autre...) ou de faire appel à un prestataire. Il est donc essentiel de bien étudier ces différentes possibilités avant de prendre une décision. Cette fiche propose une présentation générale de la transformation, des informations réglementaires, une synthèse des avantages et inconvénients liés à chacune des possibilités à envisager (à la ferme, en collectif, par un prestataire) ainsi qu'une comparaison de leurs coûts respectifs.

Pourquoi transformer ?

La transformation est une activité qui peut donner de la valeur ajoutée à un produit brut mais cette valorisation n'est pas assurée à coup sûr : elle dépend beaucoup du type de produit, de la demande et du prix du marché. Elle permet également de vendre toute l'année des produits très saisonniers, et d'offrir au client un prolongement de la durée de consommation des fruits et légumes. Elle peut être une solution pour toucher de nouveaux clients, ou pour fidéliser sa clientèle en évitant une interruption des ventes durant l'hiver pour les producteurs n'ayant pas - ou peu - de gamme à cette saison. Dans les systèmes de vente en paniers, elle permet également de maintenir une diversité de produits en saison creuse, mais aussi de diversifier l'offre auprès des consommateurs, également d'éviter les pertes sur invendus en cas de surproduction. Elle peut également aider les producteurs ayant connu des pertes de récoltes importantes à continuer de vendre et donc à maintenir un chiffre d'affaires.

Notons que plus de 80% de l'alimentation en France est consommée sous forme plus ou moins transformée, et que l'achat de produits bruts peut révéler pour les consommateurs de

vrais problèmes d'organisation, difficilement compatibles avec les modes de vie modernes. Nombreux sont ceux qui attendent des produits prêts à l'emploi et/ou de conservation longue. La transformation correspond souvent à une activité de diversification dont l'objectif peut être de consolider l'exploitation - par exemple quand la surface cultivable est insuffisante pour en tirer un revenu satisfaisant - ou de permettre l'installation d'un tiers (conjoint, enfant, associé ayant cette compétence) et ainsi de partager les responsabilités, les contraintes organisationnelles. Le choix peut se faire par goût (élaborer des recettes et les réaliser...), par volonté ou nécessité de varier les tâches (l'activité de production pouvant se révéler pénible physiquement et/ou lassante en cas de monoproduction notamment), ou simplement pour valoriser les surplus et limiter le gaspillage : « l'an dernier, la transformation m'a permis de valoriser 600 kg de tomates en jus » (d'après un producteur de Lunel). Quoiqu'il en soit, il est nécessaire d'avoir des aptitudes et une réelle motivation pour la commercialisation : c'est une fonction très importante, qui nécessite du temps et une phase d'apprentissage.



Structurant - réversible +

Prestataire

+ Pas d'investissement
+ Normes respectées
+ Recours possibles

- Coût
- Besoin Fonds Roulement
- Déconvenues possibles à la livraison du produit
- Distance éventuelle

Structurant = réversible =

Atelier collectif

+ Mutualisation des coûts
+ Partage des savoir-faire
+ Mobilisation de partenariats institutionnels

- Contraintes du collectif
- Temps passé
- Distance éventuelle
- Gouvernance

Structurant + réversible -

Atelier individuel

+ Liberté de choix
+ Souplesse d'organisation
+ Valorisation

- Investissements lourds
- Normes actualisées
- Engagement sur une longue durée
- Temps passé



Approche réglementaire

La création d'un atelier nécessite de se déclarer auprès d'autorités compétentes (DDCSPP), et coopérer avec les services officiels (DGCCRF), notamment en cas de retrait ou de rappel d'un produit. Afin de mettre sur le marché des produits sûrs, il convient de mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire en s'appuyant sur :

- le respect des bonnes pratiques d'hygiène (les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène, quand ils existent, sont des références incontournables) ;
- la mise en place de procédures fondées sur les principes de la méthode HACCP (Analyse des dangers et point critique pour leur maîtrise) ;

- la mise en œuvre d'un système de traçabilité dont le principal objectif est de pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de défectuosité d'un produit alimentaire. Pour ce faire, le professionnel doit identifier ses fournisseurs, enregistrer les lots des différents intrants (nature du produit, date de réception, n° de lot, etc.), enregistrer ses fabrications avec obligatoirement attribution d'un numéro de lot et identifier les clients professionnels destinataires des denrées (nature du produit livré, date de livraison, n° de lot, etc.).

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DES DIFFÉRENTS MODES DE TRANSFORMATION

A la ferme

La transformation à la ferme permet à un producteur de réaliser lui-même cette activité. Il travaille dans son local, aménagé en respectant les règles d'hygiène, et utilise le matériel qu'il a choisi. C'est une option qui est prise généralement par des producteurs qui ont une gamme relativement étendue de produits et pour qui la transformation est la base du revenu.

Avantages

Pour l'agriculteur, ce système permet de gérer tout le processus, jusqu'aux produits finis : « avoir son propre atelier permet d'avoir une maîtrise de A à Z de son produit », (productrice dans les Pyrénées Orientales).

La transformation à la ferme permet d'avoir le choix du lieu d'implantation et du matériel correspondant au budget du producteur, d'agencer l'atelier selon ses préférences et élaborer facilement ses recettes en créant une valorisation originale de ses fruits ou légumes. Contrairement aux autres modes de transformation, l'agriculteur élabore lui-même son planning, fixe ses horaires et gère la conservation des produits. L'atelier peut également être loué à un tiers, ce qui permet de générer un revenu supplémentaire.

Inconvénients

L'importance des investissements dans ce système nécessite une étude prévisionnelle précise pour un porteur de projet car ceux-ci peuvent être conséquents. Cependant, ils dépendent beaucoup du choix des produits à transformer ainsi que de l'accès à certains matériels d'occasion, à la possibilité d'auto-construction... De plus, le seuil de rentabilité doit être prévu à l'avance avec une quantité suffisante de produits transformée et vendue pour assurer la viabilité.

Il faut tout d'abord prendre en compte le prix de construction du local respectant la réglementation, qui varie entre 800 et 1000 € le m² sachant que la surface minimale hors stockage est d'environ 15-20 m². Pour l'aménagement d'une chambre froide, le prix peut aller jusqu'à

1200 €/m² (d'après le CFPPA de Florac).

« *Lorsqu'on fait de l'auto-construction, cela permet de réduire le coût du bâtiment mais reste tout de même élevé* » (d'après un arboriculteur du Haut Languedoc dans l'Hérault).

Le matériel est également très coûteux, surtout si le producteur s'équipe d'un autoclave. Il faudra dans ce cas compter environ 50 000 € pour mettre en place un local équipé. Il ne faut pas non plus négliger les frais d'électricité et d'eau, importants étant donné la puissance électrique exigée par le matériel, le nombre de nettoyage entre chaque cycle et le volume d'eau utilisé



pour l'autoclave (100l pour le format 56 4/4).

Il faudra également prendre en compte les coûts d'entretien, les frais d'analyses (30€/autoclave), et prévoir du personnel, la charge de travail étant très lourde : « *le temps que je consacre à la transformation empiète sur le temps réservé à l'entretien de mes cultures* » (d'après une productrice des Pyrénées Orientales). Cela implique une organisation rigoureuse de l'exploitation. Enfin, l'évolution constante des réglementations impose une veille documentaire importante ou l'accès à des conseillers ressources (CFPPA de Florac par ex.).

Remarque :

L'arrêt de la transformation est généralement envisagé par le producteur lorsqu'il rencontre des problèmes d'organisation ou de commercialisation, ou parce qu'il se faisait une autre idée de cette activité.

En collectif (CUMA, SCOP, SCIC...)

Ce mode de transformation permet la mise en commun d'équipements et de moyens de transformation de produits agricoles. Il est ouvert à tous les nouveaux adhérents qui le souhaitent dans la limite des capacités des équipements et de la main d'œuvre disponible. L'atelier collectif va permettre de mettre à disposition un équipement que les producteurs ne pourraient pas avoir dans un atelier individuel.

Avantages

L'atelier collectif de transformation favorise l'abaissement des coûts d'utilisation en partageant les charges et la mutualisation des investissements tout en facilitant l'accès à un matériel adapté, spécialisé, "aux normes", à un coût partagé. « *La refacturation se fait au plus juste car l'objectif est de rentabiliser l'outil et non de faire des bénéfices* » (d'après A. Simoëns, FRCUMA LR).

L'organisation d'un groupe crée une dynamique, favorise les échanges de connaissances et de savoir-faire, éventuellement de temps en fonction des compétences et disponibilités, ce qui peut aider certains producteurs, et facilite la mobilisation des partenaires institutionnels et l'accès aux subventions.

Inconvénients

Le plus difficile dans le montage d'un atelier collectif, est de trouver des producteurs qui souhaitent s'engager, et surtout « *des leaders qui vont dynamiser le groupe. Le renouvellement des adhérents est aussi un point crucial* ». Il faut également que les volumes à traiter soient suffisants pour démarrer l'activité.

Par ailleurs, le délai de création est généralement long (supérieur à 2 ans), ce qui peut représenter une contrainte. Le cadre juridique et fiscal est strict : par ex. pour les CUMA, il faut 4 agriculteurs minimum à titre principal (les autres pouvant être cotisants de solidarité...). De plus, chaque adhérent doit s'adapter au fonctionnement du groupe, ce qui nécessite d'organiser un planning : cela affecte donc le fonctionnement des exploitations. Il faut également étudier la nécessité d'embaucher un salarié, au minimum pour le contrôle et l'entretien des matériels. Les producteurs doivent aussi prévoir le

matériel et le temps de transport nécessaires pour acheminer la matière première à l'atelier. Un esprit collectif entre les adhérents est recommandé, de même qu'une implication forte dans le fonctionnement de l'atelier.

A noter

Certains concepts d'ateliers modulaires ainsi que de financements et conseils correspondants sont à l'étude et doivent être examinés avec attention (ISOMIR – FNCUMA).

Fonctionnement financier d'une CUMA :

Pour une CUMA, l'investissement comprend principalement le matériel et le bâtiment. La part du bâtiment varie s'il est construit par la CUMA ou si celle-ci loue un local mis à disposition par une collectivité. Une fraction de cet investissement (entre 5 et 20% selon la législation) est répartie dans des parts sociales qui sont évaluées en fonction du nombre d'adhérents et des volumes qu'ils s'engagent à transformer.



Exemple d'étiquette



La pasteurisation des confitures :

Il est nécessaire de pasteuriser les pots pour limiter le développement de bactéries dans la confiture. Le principe est de vider l'air entre la capsule et le produit. Il existe 2 méthodes : avec un pasteurisateur (en plaçant les pots dans de l'eau bouillante) ; en auto-pasteurisation (empotage à plus de 80°C, capsulage et retournement du pot pour en vider l'air).

Règles d'utilisation d'un autoclave :

- Formation obligatoire pour l'utilisateur ;
- Présence obligatoire des éléments de sécurité suivants : 1 ou 2 soupapes de sécurité, thermomètre à lecture directe, disque enregistreur, manomètre de contrôle, vanne de purge supérieure manuelle ;
- Requalification décennale de l'autoclave par un organisme qualifié type APAVE avec une visite périodique tous les 18 mois (200€/ vérification) ;
- Etalonnage recommandé tous les deux ans maximum du thermomètre à lecture directe.

La réglementation impose d'utiliser un autoclave si le pH dépasse 4,5. En dessous, l'acidité du produit (soupe, coulis...) permet de remplacer la stérilisation par une pasteurisation.

