

# Coopérative des jardins de la haute vallée de l'Aude



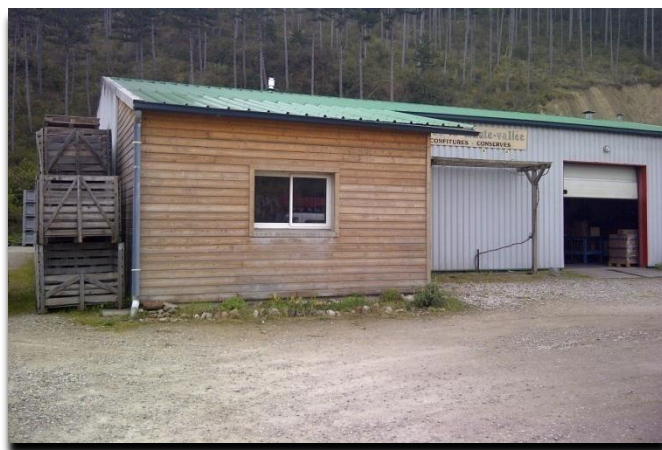
www.villorama.com

## Présentation générale de l'atelier

La coopérative des jardins de la haute vallée de l'Aude est implantée dans la commune de Couiza. Cet atelier collectif permet aux 235 associés coopérateurs de transformer leurs fruits et légumes. Le bâtiment de 450 m<sup>2</sup> abrite une chaîne de fabrication des jus de fruits et un laboratoire de transformation (confitures, confits, pestos, crèmes de châtaignes etc.). La coopérative emploie 3 salariés (2 ETP).

### Volumes traités en 2011 :

- 108 000 L de jus dont :
  - 18 % de raisin
  - 80 % de pomme
  - 2 % d'autres fruits
- 3 160 L de cidre et de cartagène (mélange de moût de raisin frais et d'eau de vie)
- 13 t de produits transformés à base de fruits et légumes



Vue extérieure du bâtiment Crédit photo : G. WAGNER

## Trajectoire et historique de l'atelier

En 1986, 6 producteurs ont créé une CUMA pour partager un atelier mobile de fabrication de jus. L'atelier se déplaçait de ferme en ferme afin que chaque producteur puisse presser ses fruits. Après 3 ans d'activité, les volumes atteignaient 10 000 L par an. Le process de pasteurisation n'était pas régulier et certaines bouteilles explosaient car la fermentation reprenait. Ces problèmes de régularité couplés à une demande toujours grandissante, ont conduit le groupe de producteurs à s'interroger quant à la création d'un atelier de transformation collectif.

Les démarches pour la création d'un atelier ont commencé en 1989 mais ce n'est qu'en décembre 1993 que l'atelier a ouvert ses portes. L'ancienne CUMA a été dissolue et les producteurs ont opté pour le statut de coopérative agricole (statut juridique conseillé à l'époque par la Mission Agro Alimentaire Pyrénées car considéré comme très souple). Au départ la coopérative rassemblait 23 coopérateurs, elle en compte désormais 235.

Au fil des années, il y a eu plusieurs extensions du bâtiment, notamment un bâtiment de stockage des fournitures.

## Les équipements de l'atelier

Le bâtiment est divisé en quatre grands secteurs :

### 1. Le secteur jus de fruits

- Quai de déchargement des palox de fruits (avec un chariot élévateur)
- Une table de tri et un bac de lavage des fruits
- Un broyeur et une presse hydraulique (alternance de claies et de toiles remplies de broyats)
- Deux cuves de décantation
- Un pasteurisateur et une chaîne d'embouteillage



Presse hydraulique Crédit photo : G. WAGNER

## 2. Le laboratoire de transformation

- Pièce de nettoyage des fruits et légumes
- Un robot-coupe, une raffineuse, une bassine de cuisson, une empoteuse et une capsuleuse
- Deux autoclaves



Le laboratoire de transformation  
Crédit photo : [www.coop-jhv.org](http://www.coop-jhv.org)

## 3. Le secteur stockage des fournitures et produits finis

- Plusieurs racks de stockage des fournitures (bocaux, bouteilles, sucre, pectine etc.)
- Une pièce pour le stockage des produits finis

## 4. Les vestiaires et locaux administratifs

- Un bureau et un hall d'accueil
- Une salle de pause
- Des vestiaires

## Le contexte actuel

### Les utilisateurs

Afin de devenir coopérateur et de pouvoir utiliser l'atelier, il faut justifier d'intérêts agricoles, ainsi certains utilisateurs ne sont pas agriculteurs mais possèdent des petits vergers. Néanmoins, 95 % des coopérateurs sont agriculteurs. La transformation ne représente pas leur principale activité. Dans la plupart des cas, les produits transformés par les agriculteurs sont revendus à la ferme ou dans des magasins de proximité.

### Le territoire

L'atelier est un outil de diversification pour les exploitations situées autour de Couiza (zone défavorisée). La coopérative travaille sur la conservation des variétés anciennes en aidant les producteurs à sauvegarder les vergers de plein air.

## Organisation et fonctionnement de l'atelier

La coopérative a développé 3 activités depuis sa création :

- l'activité principale qui est la mise à disposition d'un outil de transformation collectif
- une activité d'achat-revente des fournitures (emballages, bouteilles, bocaux, cartons, sucre, pectine, capsules etc.)
- une activité commerciale : quelques producteurs de jus de fruits se sont regroupés pour commercialiser leurs produits. La coopérative approvisionne ainsi des commerces de détail du département (petites et moyennes surfaces, offices du tourisme, coopératives agricoles etc.). Cette activité commerciale se limite à l'Aude et aux départements limitrophes. En effet, les coûts liés au transport sont important alors que le produit n'est pas vendu très cher.



Gamme de jus de fruits  
Crédit photo : [www.coop-jhv.org](http://www.coop-jhv.org)

La quantité minimale d'apport est de 1 tonne de pomme pour pouvoir utiliser l'atelier, néanmoins des journées collectives sont organisées pour les petits producteurs.

Projet ATOMIC – Septembre 2012

Quatre personnes sont nécessaires pour la fabrication des jus, un technicien accompagne les producteurs tout au long de la journée.

Pour le laboratoire de transformation, le technicien n'est pas obligatoirement présent. Les agriculteurs les plus habitués utilisent seuls l'atelier, en revanche les nouveaux utilisateurs font appel à lui.

Les deux techniciens de l'atelier sont présents pour encadrer les producteurs non coopérateurs lors de leur première journée de transformation. A l'issue de cette journée, si les producteurs sont satisfaits, ils peuvent devenir coopérateur en achetant des parts sociales. Une part sociale coûte 10 € et permet de presser 100 kg de pommes ou de fabriquer 23 kg de produits solides dans le laboratoire.

#### Temps de transformation :

- Jus de fruits : 4 personnes + le technicien peuvent fabriquer entre 2 000 et 2 500 L en 8h
- Produits transformés : 2 personnes peuvent fabriquer 200 kg de produit en 8h (variable selon la nature des fruits et le type de produit souhaité)

La coopérative propose une prestation de service complète pour les producteurs ne souhaitant pas venir transformer eux-mêmes leurs produits. Pour satisfaire cette demande, la coopérative emploie des salariés à temps partiel.

L'atelier est certifié agriculture biologique car 1/3 des coopérateurs sont en production biologique.

La secrétaire de l'atelier est en charge de la facturation, des relations avec les coopérateurs, de l'administratif, et de la gestion du planning (en consultation avec les deux techniciens). Les responsabilités sont réparties entre quelques coopérateurs très impliqués dans la gestion de l'atelier. En plus du président, il y a des coopérateurs responsables :

- de l'atelier jus
- du laboratoire de transformation
- des approvisionnements (gestions des stocks et commande des fournitures)
- des relations avec l'organisme certificateur (présence lors des audits)
- du personnel (droit du travail, rémunération, management)
- du matériel et des réparations
- de la comptabilité et de la gestion

## Facturation

Fabrication de jus de fruits	Tarifs H.T (€/L)	
	1ère transformation	Adhérent
Jus pressé à la coopérative	0,544	0,441
Jus non pressé à la coopérative (uniquement pasteurisation et mise en bouteille)	0,446	0,342

Fabrication de conserves	Tarifs H.T (€/ pot)	
	1ère transformation	Extérieur
Conserve 228 ml	0,394	0,289
Conserve 370 ml	0,544	0,441
Conserve 750 ml	-	0,811

<b>Fournitures</b>	<b>Tarifs H.T (TVA 19,6 %)</b>
Bouteille de jus 1 L + capsule	0,363 €
Carton pour 6 bouteilles	0,504 €
Bocal 370 ml + couvercle	0,347 €
Bocal 228 ml + couvercle	0,2 €
<b>Ingrédients</b>	<b>Tarifs H.T (TVA 5,5 %)</b>
Pectine OF 505	20,461 €
Sucre blanc	1,20 €/ kg
Sucre roux bio	2,17 €/ kg

<b>Coût de la main d'œuvre (prestation de service)</b>	<b>Tarifs T.T.C (TVA 19,6 %)</b>
Fabrication de jus (minimum 2,5 t)	0,147 €/ kg
Pasteurisation et mise en bouteille (minimum 1 500 L)	0,141 €/ L
Conserves	Forfait
moins de 80 kg	150 €
de 80 à 150 kg	230 €

Ces tarifs s'ajoutent aux tarifs de location de l'atelier

Les producteurs de raisin ne font généralement pas presser leurs jus à l'atelier car le matériel n'est pas adapté. Ils utilisent l'atelier pour la pasteurisation et la mise en bouteille, c'est pourquoi il y a un tarif spécifique.

#### L'atelier en chiffres :

Taux d'utilisation :

- Période de pointe (septembre-décembre) : 85 %
- Période creuse : NC

Chiffre d'affaires : 148 000 €

Principaux postes de charges :

- Charges salariales : 47 727 €
- Dotations aux amortissements : 12 367 €



Palox de pommes pour la fabrication de jus  
Crédit photo : G. WAGNER

### Perspectives

De nombreux coopérateurs vont bientôt prendre leur retraite. La coopérative travaille en collaboration avec la chambre d'agriculture et l'ARDEAR pour favoriser la reprise de ces exploitations. La survie de l'atelier passe par l'accueil de jeunes agriculteurs.

#### Points positifs

- L'activité de l'atelier a progressé au fil des années, désormais la coopérative a un réel impact économique au niveau du territoire.
- L'outil permet la valorisation de variétés anciennes (42 % du volume de jus de fruits).
- Il y a un bon noyau de producteurs qui sont impliqués dans la gestion.

#### Points négatifs

- L'activité n'est pas constante tout au long de l'année.
- Il est important de trouver des nouveaux coopérateurs car les fondateurs du projet vont partir à la retraite.

**Monographie réalisée dans le cadre du projet CASDAR ATOMIC (Septembre 2012).**

Auteur : Guillaume WAGNER

Enquêté : Gérard CHAUVET (président)



## Plan de l'atelier

