

## SARL Désifruits



www.villorama.com

### Présentation générale de l'atelier

La SARL Désifruits est un atelier de transformation de fruits et légumes implanté à Duerne, dans le département du Rhône. La SARL regroupe 16 associés, tous producteurs de fruits ou légumes dans les monts du Lyonnais. L'atelier a ouvert ses portes en 2007 et en mai 2012 la SARL a inauguré son deuxième bâtiment.

#### Volumes traités en 2011 :

47 tonnes de produits sortants dont 6 t réalisées par des utilisateurs non associés :

- 6 500 L de légumes en morceaux
- 1 630 L de légumes cuisinés
- 2 630 L de soupes
- 10 160 L de coulis, confitures et compotes
- 470 L de fruits au sirop
- 11 050 L de jus de fruits
- 4 330 L de sirop et nectar non pulpeux
- 3 900 L de nectar pulpeux
- 110 L de produits mis sous vide
- 1 780 L de choucroute

### Trajectoire et historique de l'atelier

Les premières réunions entre producteurs ont commencé en 2005. Les producteurs se sont vite investis dans le projet et les démarches ont été relativement rapides, puisqu'il s'est écoulé seulement 2 ans entre les premières rencontres et la construction du bâtiment.

Avant la création de la SARL, tous les associés étaient inscrits dans une logique de circuits courts. La plupart vendaient leurs fruits et légumes en frais, certains transformaient leurs produits chez des prestataires et 2 producteurs de fruits possédaient leurs propres ateliers. Leur principale volonté était de maîtriser le process dans son ensemble afin de garantir des produits de qualité à leurs clients mais aussi afin de maîtriser la marge. Certains producteurs de pommes faisaient presser leurs pommes chez un prestataire mais la traçabilité n'était pas assurée, le jus de pomme était issu d'un mélange de plusieurs producteurs. Ce constat était également vrai pour la fabrication de conserves.

Dès leurs premières réunions, les producteurs ont décidé de créer une association afin de faciliter les démarches administratives et de formaliser leur union. Le statut de SARL a ensuite été choisi en 2007.

Le terrain sur lequel est construit l'atelier, a été acheté à la communauté de communes pour 13 400 €. Pendant l'hiver, 2011, suite au départ en retraite d'un artisan qui louait un bâtiment relais sur le terrain voisin, la SARL Désifruits a eu l'occasion de racheter un second terrain à la communauté de communes. Les producteurs ont alors fait le choix d'investir dans un nouveau bâtiment utilisé pour le stockage.

#### Investissement initial :

Bâtiment : 120 000€, matériel : 72 000 € et terrain : 13 400 €, dont 50 % de subventions

#### Investissement en 2011 :

Bâtiment et équipement : 100 000 €, terrain 30 000 €, dont 40 % de subventions

## Les équipements de l'atelier

### Les locaux :

Le bâtiment datant de 2007 a une superficie de 160 m<sup>2</sup>, il est constitué : d'un bureau, d'une chaufferie, de vestiaires, d'une salle de transformation, d'une salle de réception/lavage des produits, d'un quai de chargement, d'une chambre froide positive et d'une chambre froide négative.

Le nouveau bâtiment n'est pas utilisé pour la transformation mais pour le stockage, il abrite une chambre froide pour le stockage des courges (13°C) une chambre froide pour le stockage des légumes (2°C) et une seconde chambre froide négative (-18°C). Les emballages vides sont également stockés dans ce bâtiment. Le besoin croissant en stockage a nécessité la construction de ce deuxième bâtiment.

### Le matériel :

La salle de transformation est équipée d'un broyeur, d'une presse, d'un pasteurisateur et d'une embouteilleuse pour la fabrication des jus. Il y a également une bassine de cuisson, une raffineuse, une doseuse, une étiqueteuse, une sertisseuse et deux autoclaves pour la fabrication des produits solides.



Salle de transformation de l'atelier  
Crédit photo : G. WAGNER

## Les utilisateurs actuels

Parmi tous les utilisateurs de l'atelier, il y a 3 statuts :

- Les associés (actuellement 16) : les producteurs associés ont chacun 1000 € de parts sociales
- Les stagiaires (actuellement 3) : une période d'essai de 2 ans est à effectuer avant de pouvoir devenir associé. A la fin de cette période et après validation par les autres associés, les stagiaires peuvent intégrer la SARL en achetant des parts sociales. Une majoration de 20 % est appliquée sur les tarifs d'utilisation de l'atelier, pour les producteurs stagiaires.
- Les utilisateurs extérieurs (actuellement 18) : les utilisateurs extérieurs payent une majoration de 40 % sur les prix d'utilisation de l'atelier. Ces producteurs non associés sont accompagnés par un des 16 associés lors des journées de transformation.

Les producteurs sont assez proches de l'atelier, le plus loin se situe à 25 km. Certains producteurs sont certifiés agriculture biologique mais l'atelier n'a pas la certification.

Parmi les associés de la SARL Désifruits, il y a une association de maraîchage qui favorise l'insertion professionnelle des personnes en difficulté. Cette association écoule l'ensemble de sa production via la distribution de paniers. La présence d'un atelier de transformation collectif a permis à l'association de diversifier la composition des paniers et de proposer ainsi des produits plus élaborés.

## Organisation et fonctionnement de l'atelier

Pour l'instant, la SARL n'emploie aucun salarié. Néanmoins, l'embauche d'un salarié est en cours de réflexion. Le salarié pourrait aider les producteurs en manque de main d'œuvre lors des journées de transformation et il pourrait également

être présent lorsque des non associés utilisent l'atelier. De plus, l'embauche d'un salarié permettrait à la SARL Désifruits de proposer une prestation de service à d'autres producteurs du territoire.

En général les associés viennent à 2 ou 3 producteurs d'une même exploitation et travaillent pendant une journée.

Les responsabilités sont réparties entre les 3 cogérants et les associés. Des commissions de travail ont été établies pour répartir l'ensemble des tâches liées à la gestion de l'atelier. Il y a :

- Une commission facturation : 2 personnes s'occupent du relevé des travaux et établissent des factures en fonction des quantités transformées.
- Une commission fonctionnement : plusieurs producteurs sont en charge de la gestion du planning, de la réalisation des comptes rendus de réunions, de la communication extérieure et de la gestion du planning d'occupation des chambres froides.
- Une commission surveillance de l'atelier : plusieurs producteurs sont responsables de l'entretien intérieur et extérieur, de l'approvisionnement de la cuve à gaz, de la maintenance de la congélation et du système froid.
- Une commission travaux : 5 producteurs étaient responsables des travaux pour le nouveau bâtiment (demande de devis, relations partenaires financiers, suivi des travaux etc.)

Le travail en commission a été mis en place après quelques mois d'utilisation de l'atelier. Il permet d'impliquer au maximum tous les producteurs dans la gestion de l'outil.

Chaque producteur est également nommé responsable d'un matériel : c'est le producteur à contacter en cas de soucis, c'est lui qui devra entreprendre les démarches pour réparer le matériel et prévenir les autres associés.

#### Temps de transformation :

Jus de fruits : entre 1 500 et 2 000 L en 8-9h à 2 personnes.

Légumes transformés :

- Coulis de tomate : 350 pots de 380 ml en 4-5 heures à 2 personnes
- Cardons : 1 000 pots de 850 ml en 8-9h à 3-4 personnes
- Ratatouille : 500 pots de 850 ml en 8-9h à 3-4 personnes



Vue extérieure de l'ancien bâtiment  
Crédit photo : G. WAGNER

Nouveau bâtiment servant au stockage  
Crédit photo : G. WAGNER



## Facturation

Les tarifs indiqués ci-dessous sont hors taxes, ils s'appliquent aux utilisateurs associés de la SARL. Les stagiaires et les utilisateurs payent ces tarifs majorés de 20 et 40 %.

Stockage des fruits et légumes
Chambres froides et chaudes : 70 € / palette pour 1 an Palette emballages vides : 20 € / palette pour 1 an Cellules de congélation : 210 € / palette pour 1 an

Jus de fruits
0,41 € / L

Conserves de fruits ou légumes			
	850 ml	370 ml	280 ml
Légumes en morceaux	0,541 €	0,236 €	0,178 €
Légumes cuisinés	0,565 €	0,246 €	0,186 €
Soupes	0,596 €	0,259 €	0,196 €
Coulis et confitures	0,365 €	0,159 €	0,120 €
Fruits au sirop	0,316 €	0,138 €	0,104 €
Pates de fruits	0,366 €	0,159 €	0,121 €

La facturation est spécifique au produit fabriqué. Les prix de facturation comprennent les charges communes liées à l'amortissement du bâtiment et du matériel commun et les charges spécifiques pour la fabrication d'un produit (charges propres à un matériel).

## Formations et réunions

Lors du montage du projet et lors de la première année de fonctionnement, les producteurs se retrouvaient une fois par mois afin de faire avancer le projet. Désormais, il n'y a plus qu'une assemblée générale par an ainsi que deux journées de formation collective. Ces journées sont animées par un intervenant extérieur et ont pour but de travailler sur les coûts de production et la gestion globale de l'atelier.

### L'atelier en chiffres :

Chiffre d'affaires : 33 600 €

Taux d'utilisation : 50 % (131 jours d'utilisation/ an)

Principaux postes de charges :

- Dotations aux amortissements : 19 875 €
- Combustibles : 3 100 €
- Electricité : 3 040 €
- Eau : 670 €
- Assurance : 275 €

Equilibre financier atteint depuis plusieurs années

Cellule de congélation pour le stockage des fruits et légumes  
Crédit photo : G. WAGNER



### Points positifs

- Les équipements de congélation permettent aux producteurs de transformer certains produits tout au long de l'année, cela permet d'éviter les périodes de pointe à l'atelier.
- Le fonctionnement en commissions permet d'impliquer l'ensemble des associés dans la gestion.
- L'atelier n'a pas atteint sa capacité maximale, une augmentation de volumes est toujours possible.

### Points négatifs

- L'augmentation des volumes passe par l'embauche d'un salarié ou par l'accueil de nouveaux associés.
- Certains adhérents ne sont pas en accord avec la répartition des charges pour le calcul des tarifs d'utilisation, cela crée des tensions.

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

Auteur : Guillaume WAGNER

Enquêté : Jean-Yves POINT (co-gérant)



## Plan de l'atelier

