



Présentation générale de l'atelier

La SICA-SARL les ateliers Rénova est un atelier de transformation de fruits et légumes situé à Daumazan sur Arize, en Ariège. Cet atelier a vu le jour grâce à la fédération Rénova qui milite, depuis 1997, pour la conservation du patrimoine fruitier Ariègeois et Haut-Garonnais. La SICA-SARL les ateliers Rénova compte 46 sociétaires, mais l'atelier accueille aussi des utilisateurs non sociétaires.

Volumes traités en 2011 :

- 22 467 L de jus
- 15 t de produits transformés (35 000 conserves)



Bâtiment en kit acheté par la fédération Rénova pour un montant de 20 000 €
Crédit photo : G. WAGNER

Trajectoire et historique de l'atelier

En 1997, une dizaine de passionnés décident de créer une association dans le but de :

- participer à la sauvegarde du patrimoine fruitier Ariègeois et Haut-Garonnais
- rénover et planter des vergers traditionnels de plein vent
- promouvoir des méthodes de cultures respectueuses de l'environnement et valoriser la production.

Fort de l'implication de ces membres et de l'intérêt que manifestent les habitants du territoire, l'association rencontre un réel succès et diversifie ses activités (recensement des variétés locales, animations et formations autour des variétés locales, vente de greffons et portes greffes au public, aide à l'insertion de personnes en difficulté et soutien à l'installation des jeunes agriculteurs). Dès le départ, l'un des objectifs reposait sur la création d'un atelier collectif de transformation afin d'aider les petits producteurs.

Peu après sa création, la fédération Rénova a acquis 3 ateliers mobiles de fabrication de jus de fruits. Ces ateliers peuvent se déplacer dans tout le département afin de permettre aux particuliers et professionnels de presser leurs fruits. Ces ateliers mobiles ont permis de fabriquer jusqu'à 100 000 L de jus les meilleures années.

C'est en 2007, que les travaux de construction de l'atelier commencent. Cet atelier plus professionnel avait pour but d'augmenter les volumes afin de satisfaire une demande toujours grandissante. Le bâtiment et le terrain ont été achetés par la fédération Rénova et une nouvelle structure juridique (une SICA-SARL) a été créée pour gérer l'outil. La SICA-SARL rassemble 46 sociétaires avec un capital social de 16 000 €. Les sociétaires sont des producteurs de fruits et de légumes ainsi que des particuliers qui ont souhaité soutenir le projet.

Investissement initial : 145 000 € subventionné à hauteur de 35%

Fédération Rénova : 85 000 € pour l'achat du terrain, du bâtiment et de la ligne jus de fruits

SICA-SARL : 60 000 € pour l'achat du laboratoire de transformation

Les équipements de l'atelier

Le bâtiment en bardage bois a une superficie de 240 m², il est divisé en 3 parties :

- La **partie administrative** qui comprend le bureau, les sanitaires et le stockage des produits destinés à la vente
- La **ligne jus de fruit** qui est composée d'un broyeur, d'une presse, de deux cuves de décantation (1 000 L chacune), d'un pasteurisateur et d'une embouteilleuse. La capacité maximale de la chaîne est de 2 000 L par jour.
- Le **laboratoire de transformation** qui est équipé d'un bac de lavage des fruits et légumes, d'une raffineuse, d'une cuve de cuisson, d'une sertisseuse, de deux brûleurs, d'une empoteuse et d'un autoclave. Le laboratoire permet de fabriquer des confitures, des gelées, des coulis, des pâtés végétaux, de la purée, de la ratatouille etc.



Ligne de fabrication des jus de fruits Crédit photo : G. WAGNER

La SICA-SARL les ateliers Rénova a développé une activité d'achat-revente de fournitures (bouteilles, capsules, bocaux) et d'ingrédients (sucre, pectine, agar-agar). Les fournitures sont achetées en grandes quantités et stockées dans l'atelier, puis revendues aux utilisateurs à des tarifs avantageux.

Depuis 2011, l'atelier bénéficie de la certification bio.

Les utilisateurs actuels

Il y a une grande diversité au niveau des utilisateurs de l'atelier, certains ont une activité agricole mais d'autres sont des particuliers qui disposent d'un petit verger. La vente des produits transformés constitue pour eux, un complément de revenu.

La SICA-SARL les ateliers Rénova réalise aussi de la prestation de service pour certains arboriculteurs. La prestation de service permet de faire tourner l'atelier pendant la période creuse (Janvier-Mai) car les fruits sont stockés en frigo chez les arboriculteurs.

Le statut de sociétaire donne accès à des prix plus avantageux et permet d'être prioritaire lors de la réservation de l'atelier. De nombreux utilisateurs voudraient acquérir des parts sociales afin de devenir sociétaires, mais les gérants de la SICA-SARL ne veulent pas dépasser le seuil de 50 sociétaires, qui leur imposerait des contraintes supplémentaires.

Organisation et fonctionnement de l'atelier

L'atelier emploie deux salariés :

- 1 responsable d'atelier (1 ETP), qui a en charge la gestion du planning, le suivi technique des transformations et l'entretien général de l'atelier
- 1 secrétaire administrative (0,6 ETP) qui s'occupe de la facturation, des relances et de la comptabilité.

Les utilisateurs du laboratoire transforment eux-mêmes leurs produits, ils ne font pas appel au responsable de l'atelier. En revanche pour la fabrication de jus, trois alternatives sont proposées :

- Pour une quantité supérieure à 1 t de pommes : les utilisateurs peuvent louer l'atelier à la journée. Le responsable d'atelier n'est pas présent (sauf en cas de problème).
- Pour une quantité inférieure à 1 t de pommes : l'atelier propose des journées de pressage collectives où chacun amène les volumes qu'il souhaite et participe à l'élaboration du jus de l'ensemble des participants. Le responsable d'atelier est alors présent tout au long de la journée pour les aider.
- L'atelier propose une prestation de service complète pour des gros arboriculteurs. L'atelier emploie quelques saisonniers et le responsable d'atelier supervise les travaux.

Temps de transformation :

2 personnes peuvent fabriquer jusqu'à 2 000L de jus en 10-12h (accompagnées du responsable d'atelier)
2 personnes peuvent fabriquer entre 100 à 200 kg de produits en 8h dans le laboratoire

La gestion de l'atelier est assurée par deux cogérants bénévoles, tous les deux retraités. Une grande partie des tâches annexes à la transformation repose sur l'implication de ces deux personnes ainsi que sur les deux salariés.

Facturation (2011)

Fabrication de jus de fruits	Tarifs H.T	
	Sociétaire	Extérieur
Quantité supérieure à 1 t	0,42 €/ L	0,49 €/ L
Quantité inférieure à 1 t (accompagnement journée collective)	0,54 €/ L	0,62 €/ L
Prestation de service	0,67 €/ L	0,74 €/ L
Pressage seul (cidre) ou Pasteurisation + mis en bouteille	0,21 €/ L	0,25 €/ L

Fabrication de conserves	Tarifs H.T	
	Sociétaire	Extérieur
Conserve 370 ml et 388 ml	0,42 €	0,49 €
Conserve 750 ml	0,70 €	0,81 €
Tamisage / kg supérieur à 100 kg (poids de fruits au départ)	0,29 €	0,38 €
Tamisage / kg inférieur à 100 kg (poids de fruits au départ)	0,46 €	0,54 €
Tamisage châtaigne (/kg de purée obtenue à la fin)	0,84 €	1,00 €

Fournitures	Tarifs H.T	
	Lorsque l'acheteur transforme à l'atelier	Lorsque l'acheteur utilise les fournitures en dehors de l'atelier
Bouteille de jus 1 L + Capsule	0,32 €	0,39 €
Bocal 370 ml + Couvercle	0,23 €	0,29 €
Bocal 750 ml + Couvercle	0,36 €	0,47 €
Agar-Agar (100 g)	7,94 €	10,03 €
Pectine (100 g)	4,60 €	5,18 €
Sucre bio roux claire (kg)	1,75 €	2,34 €

L'atelier a fixé des volumes minimum d'apport pour les transformations :

- Pour les petits fruits : 20 kg minimum
- Pour les châtaignes : 50 kg minimum
- Pour les légumes et les pommes : 80 kg minimum



Embouteilleuse pour les jus de fruits
Crédit photo : G. WAGNER



Lieu de stockage des produits finis
Crédit photo : G. WAGNER

Formations et accompagnement

La fédération Rénova organise un grand nombre de formations recouvrant de nombreuses thématiques allant de l'arboriculture à la transformation agroalimentaire. La Fédération a déjà fait appel entre autres à des formateurs du CFPPA de Florac pour des formations sur la conduite d'un autoclave et la transformation des fruits et légumes.

L'atelier en chiffres (2011) :

- Chiffre d'affaires : 56 363 €
- Taux d'utilisation de l'atelier :
 - Janvier à Mai (5 jours/ mois)
 - Mai à Septembre (10 jours/ mois)
 - Septembre à Décembre (25 jours/ mois)
- Principaux postes de charges :
 - Achats de marchandises et ingrédients : 23 994 €
 - Charges salariales : 23 657 €
 - Charges énergétiques (eau, gaz, électricité) : 3 971 €

Perspectives futures

La SICA-SARL les ateliers Rénova envisage de construire un apprentis afin d'y installer une décortiqueuse à châtaignes. Le CFFPA de Florac étudie la fabrication de cette machine assez spécifique. Les gérants envisagent de transformer 10 à 12 t de châtaignes par an.

Points positifs

- L'atelier permet de conserver des variétés anciennes de fruits en aidant les producteurs à transformer leurs produits pour mieux les valoriser.
- De nombreux habitants se côtoient à l'atelier lors des journées de transformation. La structure a également un rôle social.

Points négatifs

- Malgré quelques journées de prestation de service pendant la période creuse, l'activité reste très faible.
- L'activité de l'atelier est dépendante de la production de pommes mais les variétés anciennes ont une production irrégulière.
- La fin d'un contrat aidé pour l'un des deux salariés entraîne une hausse des charges salariales, qu'il est nécessaire de combler par une augmentation d'activité.

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

Auteur : Guillaume WAGNER
Enquêté : René BIELAK

