

Commune de Bédarieux
Hérault



»»»» Le projet, en bref...

Initié en 2011 par le Conseil Général de l'Hérault, le projet d'atelier de transformation fruits et légumes regroupe au départ une quinzaine de producteurs ainsi qu'une coopérative de fruits, la SICA du Caroux. Les producteurs et la coopérative envisagent une activité de décorticage de châtaigne, une activité de conserves fruits et légumes et une activité de jus de fruits. Au fil du temps, les producteurs motivés sont de moins en moins nombreux, les activités de transformation envisagées sont alors restreintes, seule la ligne de fabrication de jus est maintenue dans le projet. Mais comme les volumes à transformer restent insuffisants, les producteurs décident fin 2013 d'abandonner le projet pour l'instant.

»»»» Fonctionnement de l'atelier

La SICA du Caroux a proposé de mettre à disposition un local pour l'atelier de transformation.

Le groupe n'est pas allé jusqu'à la gestion et au fonctionnement de l'atelier dans sa réflexion ; différentes hypothèses d'agencement de l'outil de transformation et le matériel agroalimentaire nécessaire avaient été établis.

Mémo

Projet abandonné d'atelier de transformation collectif fruits et légumes

Activité de décorticage de châtaignes, confitures, conserves de légumes et jus de fruits

4 producteurs, un artisan et une coopérative de fruits (SICA du Caroux) intéressés par le projet

Volume transformé prévisionnel : 3500 kg de conserves, confitures et 20 000 litres de jus de fruits et soupes

La Coopérative propose de mettre à disposition un local pour l'atelier de transformation

Appui fort du Conseil Général de l'Hérault dans l'émergence et dans l'hypothèse d'une mise en œuvre du projet

»»»» Emergence du projet

Emergence de l'idée

2011 : Suite à une initiative lancée par le Conseil Général de l'Hérault, une quinzaine d'agriculteurs font part de leur intérêt pour étudier la possibilité de travailler dans un atelier collectif de transformation de productions végétales.

Définition du projet et des objectifs communs

2011 : Ières enquêtes pour mieux cerner les besoins des producteurs intéressés : compétences en transformation, gamme et volume de produits envisagés, objectif commercial, signe de qualité, calendrier de travail, capacité d'investissement.

»»»» Construction du projet

2012 : Le groupe d'agriculteurs, accompagné par les services de la Chambre d'agriculture, de la FD Cuma et du CFPPA de Florac, a travaillé sur trois thématiques, dans le cadre d'une formation financée par VIVEA :

- Faisabilité technique et économique de la création d'un atelier de transformation collectif de jus de fruits et de fabrication de confitures et de conserves de légumes
- Besoin en matériel et capacité de transformation
- Statuts juridique, organisation et gestion

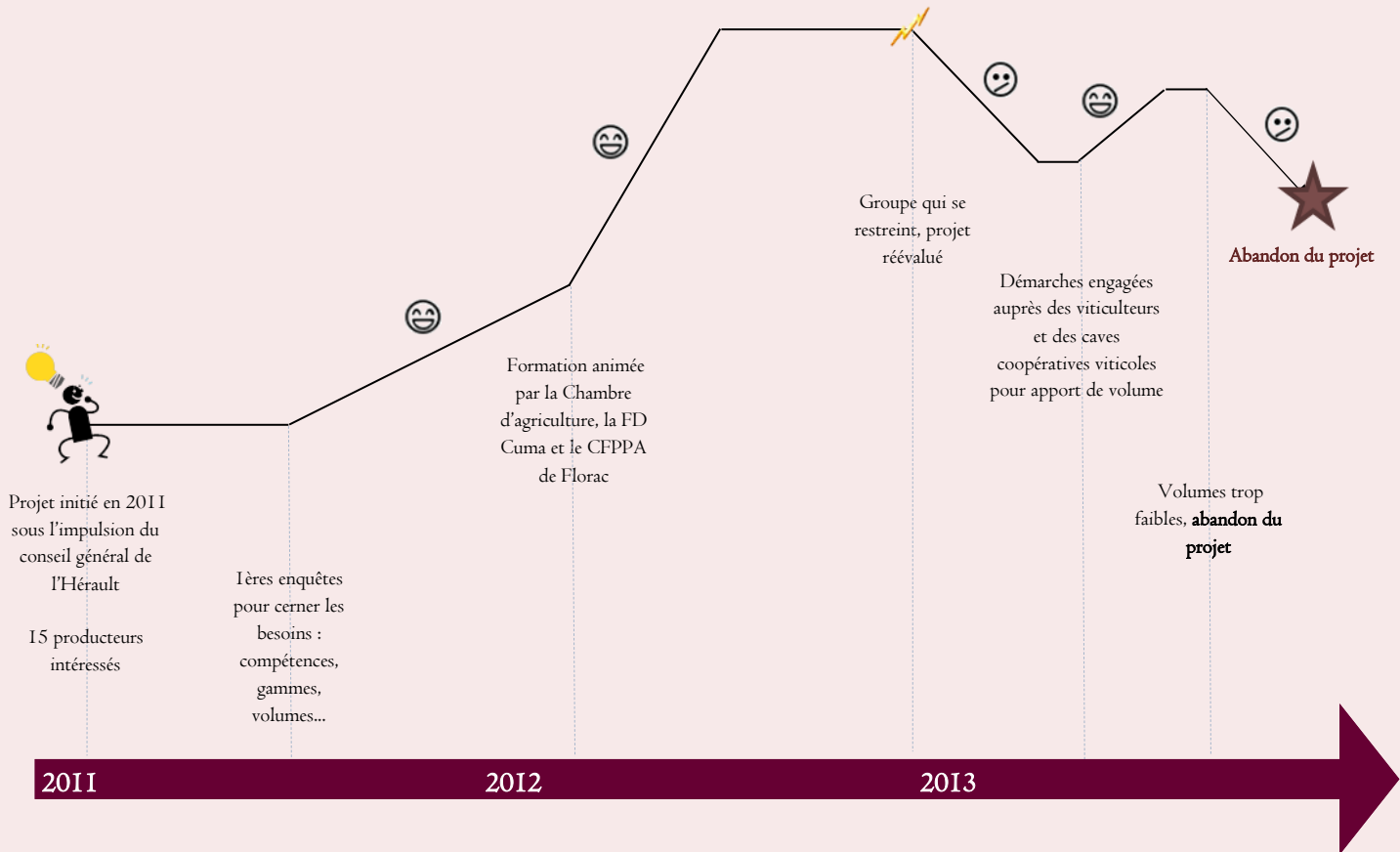
2013 : Le groupe se restreint fortement, le projet est réévalué. L'activité « décorticage de châtaignes » est écartée : volumes trop faibles et investissement trop lourd. Les producteurs préfèrent continuer à travailler en prestation de service. La piste « conserves de légumes » est compliquée également, les maraîchers (souvent des petits producteurs) ont des difficultés à s'engager.

Le projet se recentre sur l'activité « jus de fruits et nectar ». Pour autant, il faut étoffer le groupe pour atteindre des volumes plus importants. Des démarches sont engagées auprès des viticulteurs et des caves coopératives viticoles qui pourraient avoir des besoins pour faire du jus de raisin.

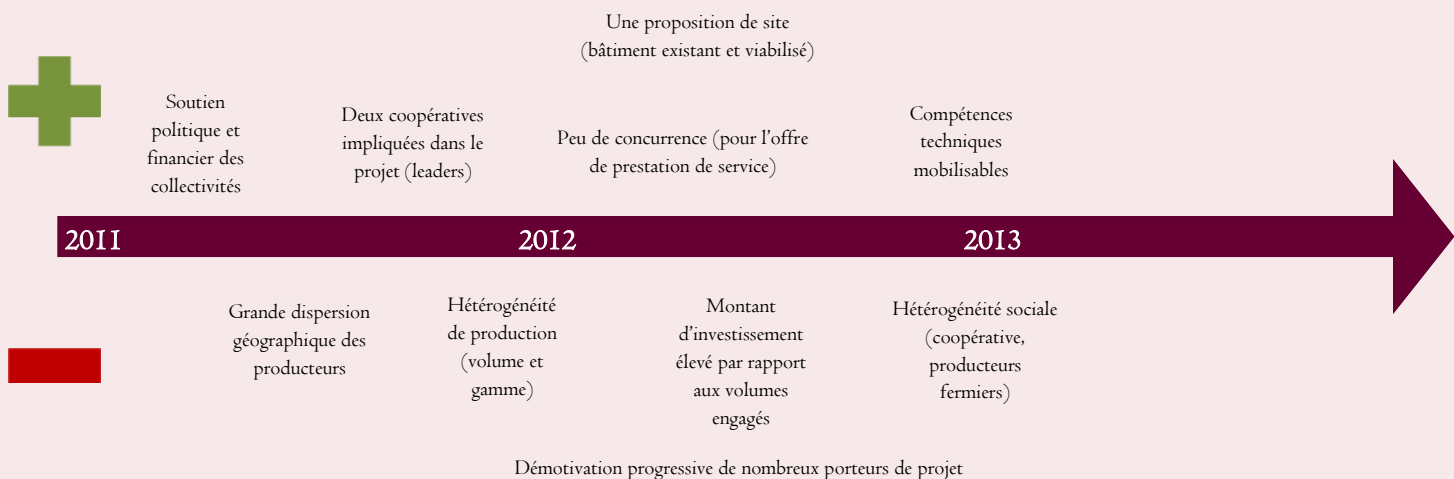
➔ *Fin 2013, les volumes recensés demeurent trop faibles pour se lancer dans la création d'un atelier de transformation collectif ; les membres du groupe restant décident d'abandonner le projet.*



»»»» Trajectoire du projet



»»»» Facteurs d'abandon du projet



»»»» Perspectives

Malgré l'abandon de ce projet, plusieurs petits groupes de producteurs se sont constitués sur le territoire de manière informelle pour échanger du matériel, de la main d'œuvre, des locaux... Pour l'instant, rien n'est encore structuré ni organisé.

La SICA du Carroux se recentre sur son activité première, c'est-à-dire les fruits et légumes de montagne méditerranéenne, la recherche de nouveaux producteurs et renforce son implantation sur le marché local. Les produits transformés qu'elle commercialise sont élaborés pour le moment par des prestataires de service. Le projet de création d'un outil de transformation n'est pas complètement abandonné, il est mis entre parenthèses en attendant un contexte de partenariat plus favorable.

»»»» Enseignements

L'une des difficultés rencontrée lors de la conception de ce projet a été de travailler sur un territoire très vaste avec des exploitations agricoles de dimensions très hétérogènes. Les objectifs, les besoins, ainsi que les contraintes individuelles de chacun accentuent les difficultés.

Il est nécessaire que le projet réponde à un besoin réel des producteurs, qu'il émerge du territoire pour que les parties prenantes du projet, et notamment les producteurs s'impliquent dans l'avancement du projet. Il est plus difficile de voir aboutir un projet initié par une collectivité ou un organisme agricole. Comme dans tout projet d'investissement, les subventions et les aides des collectivités sont un plus et peuvent être un élément déclencheur, mais elles ne doivent pas masquer la réalité économique du fonctionnement de l'atelier qui est directement liée aux volumes transformés ; d'où la nécessité d'atteindre un seuil de rentabilité "acceptable" pour les porteurs de projet par rapport à leur environnement (positionnement des produits sur le marché, offres de prestations extérieures...).

Infos pratiques

SICA du Carroux
Route de St Pons
34600 BEDARIEUX
04 67 95 00 74

Pour plus d'informations

Jean-Michel THEVIER
OIER-SUAMME
06 74 45 02 05
jean-michel.thevier@suamme.fr

