

Transformation des fruits et des légumes

CONDITIONS DE RÉUSSITE DU PROJET

Temps de travail	Important sur la transformation commerciale Variable en fonction des produits choisis
Investissements	Important en transformation en jus de fruits ou alcool Faible sur les autres modes
Compétences	Importante sur la maîtrise des cycles de transformation.

CONTEXTE LORRAIN

Transformateur de fruits et légumes en production fermière.

Meurthe et Moselle : 11

Meuse :

Moselle :

Vosges : 25 dont 2 en légumes

MARCHÉS et DÉBOUCHÉS

Marchés

Un habitant français achète environ 2 kg de confiture par an Environ 6 % de ce volume provient d'achats fermiers.

Débouchés

La multitude de transformation des fruits permet d'envisager des débouchés très variés. En effet, contrairement aux produits frais, il est possible de d'offrir une gamme très étendue et ayant des caractéristiques de stockage et de conservation qui laissent envisager tous les types de commercialisation (cf fiche commercialisation) Les deux produits phare sont les compotes et les confitures (ou dérivés). Les conserves de fruits ou purées / coulis sont beaucoup plus rares à cause de leur complexité de transformation ou conservation.

Pour les dépenses constatées on peut partir des Indices De Consommation qui s'établissent comme suit :

Conserves de légumes :

Dépense par individu : 38,32 € / habitant / an.(source : IDC 2003)

Conserves de Fruits :

Dépense par individu : 24,00 € / habitant / an.(source : IDC 2003)

Confitures :

Dépense par individu : 19,00 € / habitant / an.(source : IDC 2003)

Surgelés et glaces :

Dépense par individu : 19,52 € / habitant / an.(source : IDC 2003)

Types de produits

De multiples produits sont envisageables :

- Jus de fruits
- Nectar de fruits
- Purée de Fruits
- Pâtes de fruits
- Confitures et autres marmelades
- Fruits congelés
- Fruits en conserves
- Sirops

A cette variété s'ajoute les conditionnements et mélanges ce qui donne un potentiel gamme énorme.

Au-delà de l'aspect production, il est important de rappeler quelques éléments sur les différentes étapes de fabrication

Le traitement des produits :

Les fruits et légumes destinées à la transformation doivent être préparés rapidement pour éviter toute dégradation en vue de leur conservation et/ou transformation. Cela passe par un tri, un lavage, un équeutage ou égrappage (suivant les produits), dénoyautage, pelage, ... et un conditionnement intermédiaire facilitant les actes à venir (exemple un stockage via la congélation dans des conditionnements permettant des proportions adaptées aux différentes recettes)

Les techniques de conservation :

Par le froid (congélation) elle peut à la fois être utilisée comme mise en attente des produits pour une seconde étape de transformation ou une fin en tant que telle. La qualité du produit obtenue dépend de la rapidité de la congélation et de la qualité des fruits, mais aussi des méthodes employées pour la décongélation des produits.

Dans certains cas, l'acte de congélation permet une meilleure transformation (exemple la rhubarbe congelée permet d'obtenir plus de jus pour du vin).

Par la chaleur (cuisson, blanchiment, ...) permet de stabiliser ou d'arrêter le développement de micro organismes. Elle altère le rendu physique du produit.

Par le sucre, ce qui permet une inhibition du développement de moisissures en piègant une certaine concentration de l'eau

Par l'alcool à travers lequel on fait appel à son pouvoir antiseptique. On l'utilise pur ou neutre en fonction du résultat recherché.

Par le vinaigre, à l'huile, le sel ou la fermentation ... ce sont d'autres possibilités dont la dernière a tendance à se développer.

Ces différents modes impliquent des investissements complètement différents, d'une simple bassine à confiture et d'un trépied gaz à l'autoclave pour la réalisation de bocaux de légumes.

Le choix de la gamme et des techniques de transformation influencera aussi les possibilités de commercialisation et l'attractivité tout comme la commodité de vente

Réglementation dénomination

Décret du 14 août 1985

Ainsi, il est bon de connaître les définitions des mentions légales :

Confiture : Préparation de fruits entiers ou en morceaux cuits dans un sirop de sucre (taux de sucre supérieure ou égale à 60 % - pour les allégée le taux est compris entre 45 et 60 %).

Gelée : Préparation obtenue uniquement avec le jus ou extrait aqueux des fruits sans trace de pulpe.

Marmelade : Préparation de fruits réduits en pulpe, en purée, jus , extrait aqueux et écorces, par cuisson avec le sucre. Terme réservé aux agrumes.

Crème : Préparation obtenue à partir de fruits à coques (châtaignes, amandes, noisettes, etc, ...) ou de pruneaux.

Confit : pétales ou fruits dont une partie de l'eau qu'ils contenaient naturellement a été remplacée par une solution sucrée à la cuisson.

Coulis et nappages : pulpes de fruits avec un liquide de couverture.

Purée : parties comestibles des fruits, entièrement tamisées ou finement divisées, sans concentration notable, avec ou sans addition de sucre

Compote : parties comestibles des fruits, entières ou tamisées, sans concentration notable et ayant un MS / MT (Matière sèche par rapport à la matière totale) comprise entre 24% et 40% (à 20 °C).

Fruit au sirop, au jus ou à l'eau : fruits conservés dans un liquide plus ou moins sucré. Ces fruits sont, soit d'un seul type, soit en mélange : salade de fruits (quatre fruits minimum), cocktail (cinq fruits minimum), cocktail (cinq fruits minimum) ou macédoine (6 à 8 fruits).

Jus : résultat de la pression des fruits.

Sirop : mélange de sucre ou de sirop de sucre avec du jus de fruits (taux de sucre supérieur ou égale à 55%)

Nectar : Préparation à base de pulpe ou de jus de fruits, de sucre et d'eau

Sorbet : Préparation glacée à base de sirop de sucre ou sucre, et de jus ou de pulpe de fruits

Pâte de fruit(s) : Préparation obtenue par cuisson d'un mélange de pulpe (d'un ou plusieurs fruits) et de sucre.

Compote : parties comestibles des fruits, entières ou tamisées, sans concentration notable et ayant un MS / MT (Matière sèche par rapport à la matière totale) comprise entre 24% et 40% (à 20 °C).

Réglementation sanitaire

Cf texte fiche réglementaire

en sachant que des textes sont relatif à des points précis existent tel que :

Décret du 10 février 1955 Sujets traités : Les procédures de conservation des végétaux et leur contrôle

Arrêté du 02 octobre 1997 Sujets traités : Les additifs autorisés

La réalisation de ce type d'activité connaît deux périodes de travail importantes (en dehors de la récolte) :

- La réalisation des produits (plutôt été)
- La vente des produits (à partir des fêtes de fin d'année jusqu'à avril plus l'été si l'agriculteur est sur une zone touristique).

Exemple de temps de travail pour un traitement de 10 Kg de fruits pour de la confiture

Opérations	Temps (min)
Préparation fruits (tri-lavage)	30
Cuisson	30
Remplissage des verrines	30
Nettoyage	30
Etiquetage	15
Préparation - rangement commandes	15
Total	2 h 30

Il est important de bien mesurer les interactions possibles avec le fonctionnement de l'exploitation pour ne pas arriver à des conflits de priorité de travail. De plus, l'importance de la main d'œuvre sur cette activité va être fortement conditionnée aux choix commerciaux qui vont être réalisés, mais aussi de l'automatisation plus ou moins importante de l'atelier.

Un autre élément : l'emballage et sa complexité (exemple : remettre un bout de tissus sur le pot qui demande un certain temps)

La mise en place d'investissement permettant un report du travail (système de congélation par exemple) est à envisager dès le départ.

INVESTISSEMENTS

Exemple d'une installation sur une production de légumes / fruits et dérivés

Investissement local de transformation

AIDES FINANCIÈRES

Cf. fiche financement.

ANALYSE ÉCONOMIQUE

Ils sont différents en fonction des produits :

Pour la transformation des fruits

Le prix généralement constaté est dans les alentours de 10 € le kilo de confiture. Ce prix va fluctuer en fonction des variétés et du conditionnement. Ainsi, plus le contenant est petit, plus le prix sera élevé, de même, les mélanges plus ou moins originaux le feront aussi varier. Attention toutefois à ne pas tomber dans l'exotisme qui s'éloignerait du concept des produits fermiers.

Le poste conditionnement est l'une des clefs de la réussite. Le prix de contenant est parfois plus élevé que le contenu. Les prix de l'emballage varient fortement en fonction des fournisseurs, des quantités, des formes, des choix d'étiquettes,

On peut néanmoins faire une approche de coût de fonctionnement d'un tel atelier (confiture de fraises):

Exemple : Coût de revient pour la transformation de 10 kg de fruits (type fraise) en pot de confiture de 250 Grs

Charges	
Fruits	15,00€
Sucre	10,00€
Gelifruits	1,00 €
Pots et couvercles	20,00€
Etiquettes	3,00€
Eau	0,50€
Electricité	1,00€
Gaz	1,50€
Total	52,00 €

Produits	
Vente	150,00 €
Pots de 250grs	
Prix : 2,50 €	



Marge brute de
98 €
soit 1,44€ / pot

Reste à retirer les frais de commercialisation, rembourser les investissements et rémunérer le temps.
On peut estimer une production de 2000 kg pour un mi-temps pour un équipement de type artisanal.

Pour la transformation des légumes

Les prix pratiqués sont variables en fonction du conditionnement et de la nature du produit. Les prix ramenés au kilo s'établissent aux environs de :

- ☞ Soupe : 2.8 € le kilo
- ☞ Sauces tomates : 4 € le kilo
- ☞ Légumes d'accompagnement : 6.5 € le kilo

Au-delà du prix au kilo, les prix de vente à l'unités peuvent être soumis à des seuils psychologiques.

Exemple pour une conserve de légumes

Charges de fonctionnement		Produits	
Matière première	0,70 €	Vente de pots 3,3 € par pots (600 ml)	3,3 €
Pots et couvercles	0,42 €	soit 5,5 € au kilo	
Etiquettes	0,10 €		
Eau	0,02 €		
Electricité	0,05 €		
Autoclavage	0,45 €		
Total	1,74 €		3,3 €
Marges			1,56 €

*Reste à retirer les frais de commercialisation, rembourser les investissements et rémunérer le temps.
On peut estimer une production de 2600 kg pour un mi-temps.*

Exemple pour une soupe de légumes

Charges de fonctionnement		Produits	
Matière première	1,12 €	Vente de pots 2.8 € par pots (1000 ml)	2,80 €
Sac bouteille	0,06 €		
Eau	0,02 €		
Electricité	0,05 €		
Gaz	0,05 €		
Total	1,30 €		2,80 €
Résultats			1,50 €

*Reste à retirer les frais de commercialisation, rembourser les investissements et rémunérer le temps.
On peut estimer une production de 2600 kg pour un mi-temps.*

FORMATION

Cycle long

.CFPPA Le PRADEL
07 170 MIRABEL
04.75.36.71.80

CFPPA
48 400 FLORAC
04.66.65.65.62

Cycle court

.CFPPA Le PRADEL
07 170 MIRABEL
04.75.36.71.80

CFPPA
48 400 FLORAC
04.66.65.65.62

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Fiches réalisées avec les informations de:

- DCCRF de Meurthe-et-Moselle
- Pascal ROL, Chambre d'Agriculture de M & M.

Rencontre de professionnels

Pour connaître les coordonnées d'agriculteurs qui acceptent de faire partager leurs expériences, veuillez prendre contact avec le Conseiller des Chambres d'Agriculture.

Bibliographie

Autres adresses utiles

- *Meurthe-et-Moselle*

Direction Départementale des Services Vétérinaires

Domaine de Pixérécourt
54220 MALZÉVILLE
Tél : 03 83 29 80 40 - Fax : 03 83 29 80 45

- *Meuse*

Direction des Services Vétérinaires

11, rue Jeanne d'Arc
55000 BAR LE DUC
Tél : 03 29 79 07 97 - Fax : 03 29 79 94 18

- *Moselle*

Services Vétérinaires d'Hygiène Alimentaire et de la Santé et Protection Animale

1, rue Bort les Orgues
57070 SAINT JULIEN LES METZ
Tél : 03 87 37 76 00 - Fax : 03 87 36 69 48

- *Vosges*

Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt

Services Vétérinaires
4, avenue Rose Poinier - 88000 EPINAL
Tél : 03 29 68 48 50 - Fax : 03 29 68 48 54

Chambres d'Agriculture de Lorraine

Chambre Départementale d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle

5 rue de la Vologne
54524 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 93 34 10 - Fax : 03 83 93 34 00

Chambre Départementale d'Agriculture de Meuse

Les Roises - Savonnières devant Bar - BP 229
55005 BAR LE DUC Cedex
Tél. 03 29 76 81 81 - Fax : 03 29 76 29 29

Chambre Départementale d'Agriculture de Moselle

64, avenue André Malraux
57045 METZ Cedex
Tél. 03 87 66 12 30 6 Fax : 03 87 50 28 67

Chambre Départementale d'Agriculture des Vosges

17, rue André Vitu - La Colombière
88026 EPINAL Cedex
Tél. 03 29 29 23 23 - Fax : 03 29 29 23 60