



• Agribiodrôme •
Les Agriculteurs **BIO** de la Drôme

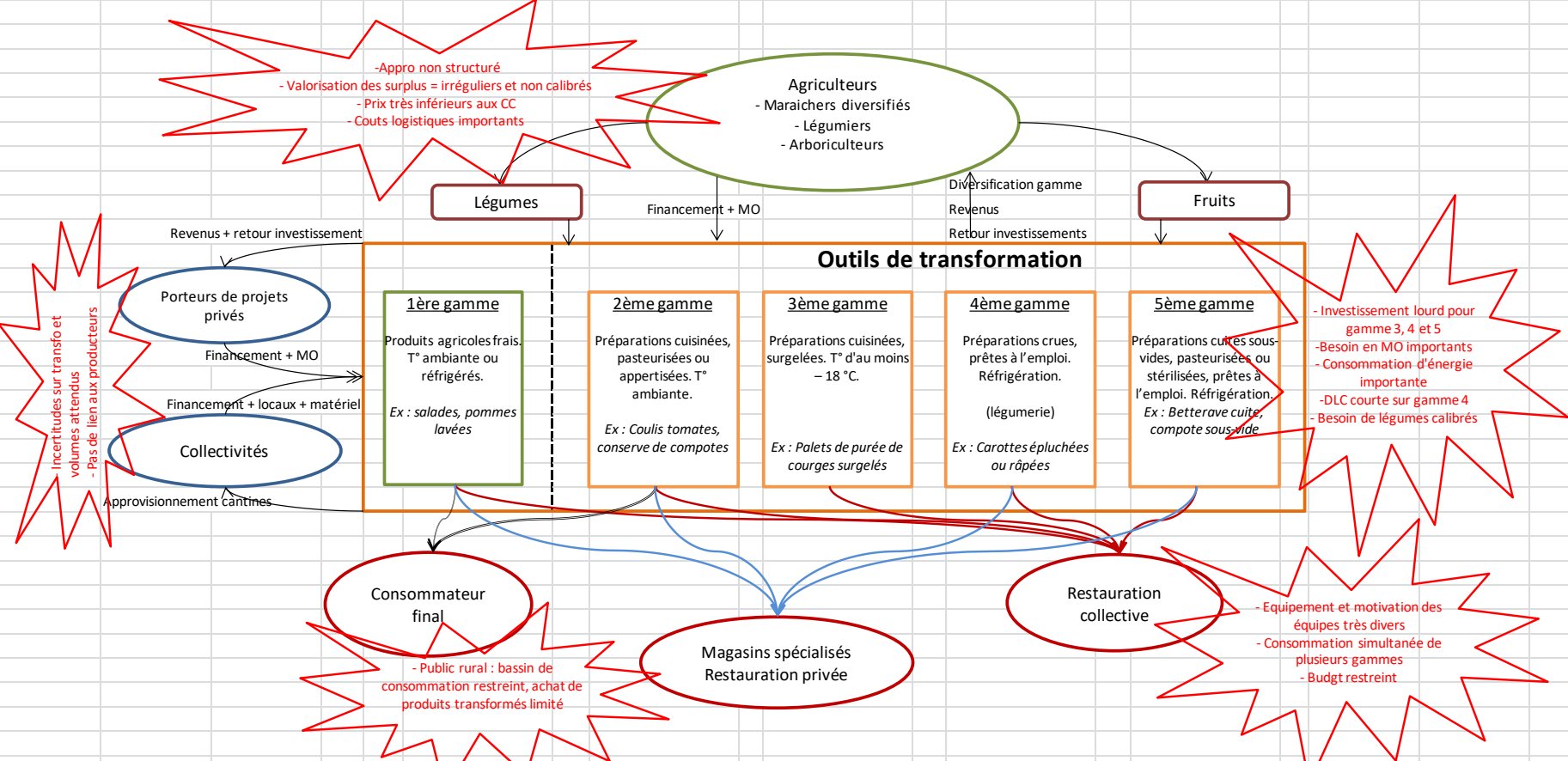
Les outils de transformation de produits végétaux en Drôme

Etat des lieux et perspectives

15 septembre 2020

Enseignement des études précédentes

Difficulté à constituer un groupe de producteurs ;
 Demande et cible mal définies ;
 Offres et besoins en légumes trop faibles ;
 Dispersion des bénéficiaires avec des volumes faibles ;
 Charges et paysage concurrentiel déterminants.



Les besoins récents des producteurs drômois en transformation

- 43 réponses, $\frac{3}{4}$ en bio
- 85% font déjà de la transformation
- 15 avec ateliers, 7 prêts à mutualiser
- 60% pas motivé par un atelier collectif, 18 fermes motivées mais dispersées
- Transformations envisagées :

Catégorie	Nb
Préparation cuisinée	18
Jus/Compote	14
Confiture	12
Macération	9
Coulis tomate	9
Fruits secs	7
Transfo céréales	7
Conserve	5

La tomate a été citée 13 fois puis les poivrons/piments (12) puis la courge (10) et enfin pomme et chou (9).

- Débouchés : vente directe (37) et magasins (31).

Les besoins récents des producteurs drômois en transformation

- Méthodes de conservation : pasteurisation (23 fois), stérilisation (16 fois) et déshydratation (16 fois).
- Conditionnements : pots en verre (29), bouteilles (20).
- Matériels les plus attendus
 - Appareils de mesure : balance, thermomètre, pHmètre... (24) ;
 - Pasteurisateur (18) ;
 - Raffineuse (18) ;
 - Etiqueteuse (17) ;
 - Laveuse (16) ;
 - Autoclave (15) ;
 - Trépier de cuisson (14) ;
 - Ligne de conditionnement (14) ;
 - Robot de coupe (13) ;
 - Robot mixeur/broyeur (12).

Les besoins de la RHF en produits transformés

- 5 établissements très différents enquêtés (Cuisine Centrale de VRA, GRADA , St Joseph, St Marcel les Valence, Eure)
- Besoins en produits transformés dépendent de : taille, matériel, personnel, habitudes d'achat
 - RHF de petite taille : peu de produits transformés sauf betterave cuite, conserves de maïs et de tomate, compotes/purées et surgelés (haricot, épinard, petit pois)
 - RHF de grande taille : beaucoup de produits transformés, essentiellement légumes cuits surgelés (pdt haricots, épinard, oignons, carottes...) + quelques conserves résistent : betterave, tomate + compote/purée + légumes secs en conserve ou 5^{ème} gamme.

Les besoins de la RHF en produits transformés : quel appro local ?

Productions possibles sur les fermes pour la RHF :

- Pomme de terre 5ème gamme sous-vide ;
- Betterave cuite ;
- Compotes/purées de fruits (conserves ou poche sous-vide) ;
- Produits à base de tomate : conserves de pelées, concassées, coulis...
- Dans une moindre mesure, légumes préparés : ratatouille, légumes pour couscous, garniture pour taboulé, légumes secs cuits ou cuisinés.

Surgelés : pas possible à la ferme car investissement en matériel et transport très lourd mais contractualisation potentielle avec Boiron Surgélation (26) ou Gélifruit (38)

Ateliers existants

- 19 ateliers sollicités par les fermes drômoises

GAEC T'air de famille	6	Loriol (26)	Jus, compotes, préparations cuisinées
Ferme Margerie	4	Porte-les Valence (26)	Jus
Le Bateleur	4	Saint-Pierreville (07)	Préparations cuisinées
Les délices du maraicher	3	Peaugres (07)	Préparations cuisinées
Domaine Saint Ange	3	Peyrins (26)	Nectar
Les Jardins de Lucie	3	Communay (69)	Préparations cuisinées
Nectardechois	2	Ardèche	Jus
Saveurs du soleil	2	Nyons (26)	Nectar
Sanofruit	2	Lachapelle-ss-Aubenas (07)	Jus, compote, confiture, châtaigne
La Source du Verger	2	Albertville (73)	Jus, compote, confiture, préparations cuisinées
Moulin de Chattes	1	Chatte (38)	Huile de noix
Ferme CHARVIN	1	Chatillon-St Jean (26)	Confiture
Pressoir du pilat	1	Maclas (42)	Jus
Moulin à huile	1	Buis-les-Baronnies (26)	Huile
Le pressoir ensoleillé	1	Bollène	Jus, Huile
Clément Oddon	1	Chamaloc (26)	Préparations cuisinées
Rognin moulin	1	St-Michel-sur-Savasse (26)	Huile
Conserverie mobile	1	Romans (26)	Préparations cuisinées
Drôme insertion	1	Montélimar	Blanchiment de l'ail + préparations cuisinées

- Satisfaction des usagers mais recherche plus de proximité et/ou polyvalence

Quel équilibre économique pour des ateliers de transfo ?

Contraintes

- Besoin d'outils de proximité mais producteurs dispersés ;
- Volumes faible (invendus, écarts de tris) peu rentables ;
- Besoin d'outils polyvalents mais aussi d'outils pour gros volumes ;
- Prix d'achat bas et investissement couteux.

Adaptations possibles

- Ne pas chercher à tout transformer sur un seul lieu ;
- Se déplacer pour avoir accès à un outil adapté et valoriser l'existant ;
- Se concentrer sur des transformations maîtrisées et rentables ;
- Planifier la transformation et la production nécessaire à l'avance pour avoir des volumes importants ;
- Accepter le prix élevé des produits transformés et adapter la vente;
- Faire soi-même ou valoriser la MO des structures d'insertion.

Répartition des besoins et outils de transformation

• Drôme des Collines et le Pays de Romans



Ferme Charvin saturée
Conserverie sous-dimensionnée

Mais capacités au Domaine
St-Ange + Nectardèchois +
Pressoir du Pilat

-> Besoin d'ateliers pour légumes
préparés

-> Quid de la conserverie ?

Fermes avec des besoins en transformation

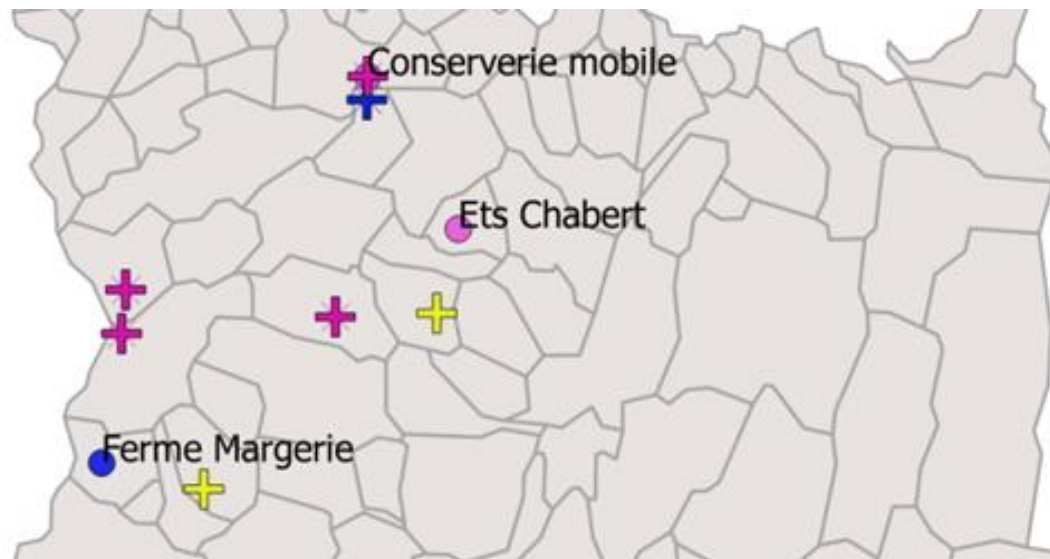
- + Préparation cuisinée
- + Jus, Compote, Confiture
- + Coulis tomate, Conserve
- + Fruits secs
- + Macération
- + Transfo cereales
- + Inconnu

Ateliers existants

- Preparations cuisinees
- Jus, Compote, Confiture
- Huile

Répartition des besoins et outils de transformation

• Plaine de Valence et Vercors



Capacités de transfo : Ets Chabert (préparations cuisinées),
Ferme Margerie (jus)

Potentiel futur de transfo : Jardin'Envie, conserverie ?, lycée
du Valentin

Transfo de céréales (farine, pâtes) : à réfléchir à l'échelle de
la ferme

Fermes avec des besoins en transformation

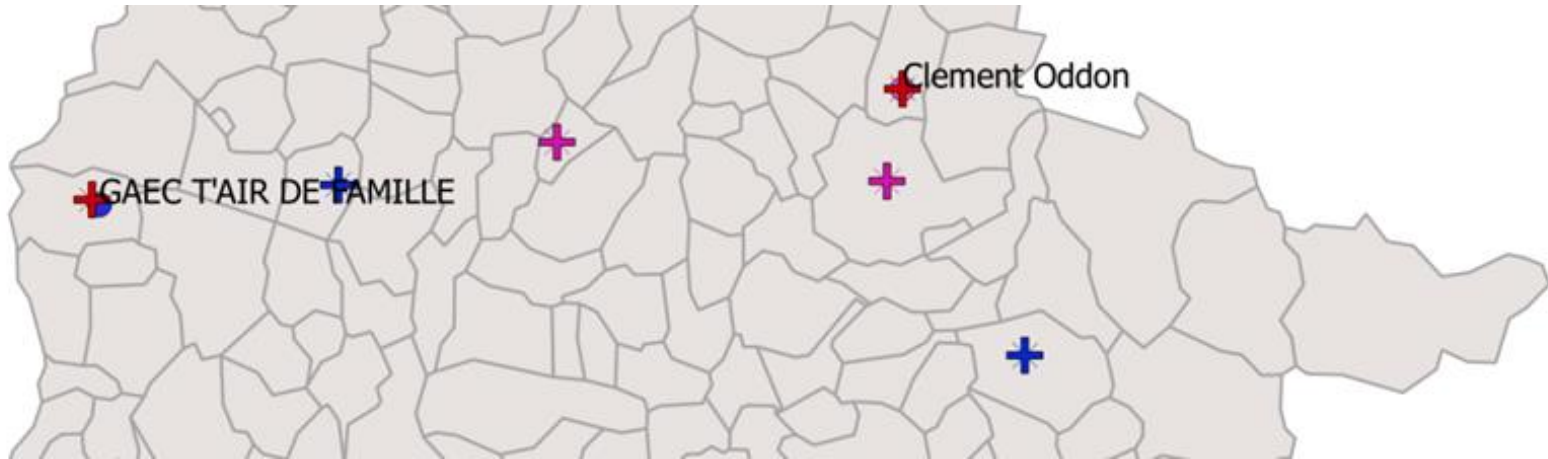
- + Préparation cuisinée
- + Jus, Compote, Confiture
- + Coulis tomate, Conserve
- + Fruits secs
- + Macération
- + Transfo cereales
- + Inconnu

Ateliers existants

- Preparations cuisinees
- Jus, Compote, Confiture
- Huile

Répartition des besoins et outils de transformation

• Vallée de la Drôme



Capacités au GAEC T'air de Famille (compotes, préparations de légumes) + atelier de Clément Oddon (préparations de légumes)

Fermes avec des besoins en transformation

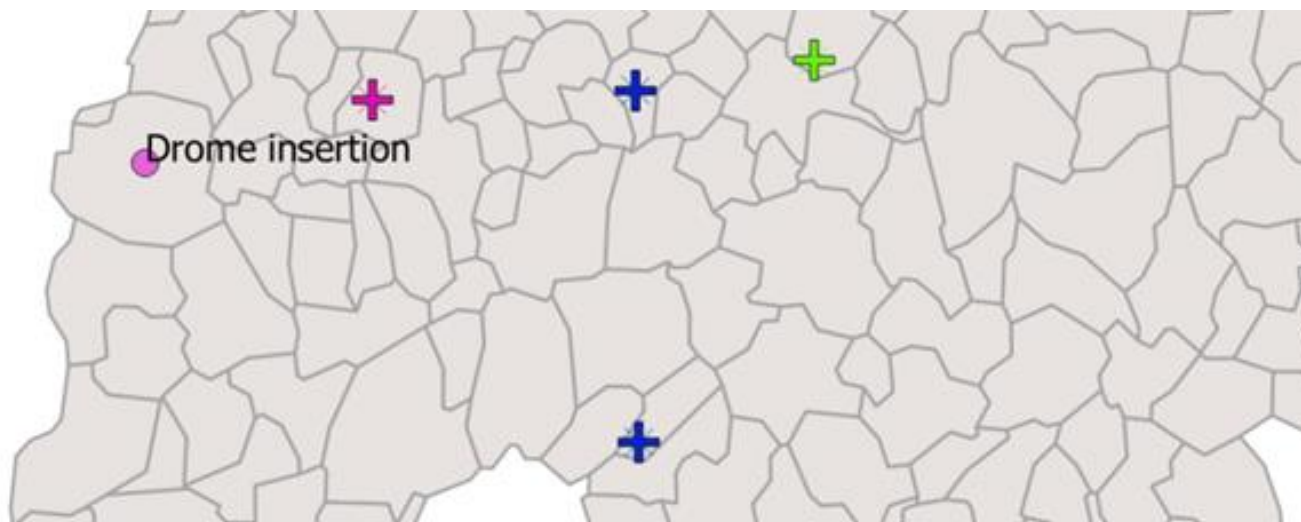
- + Préparation cuisinee
- + Jus, Compote, Confiture
- + Coulis tomate, Conserve
- + Fruits secs
- + Maceration
- + Transfo cereales
- + Inconnu

Ateliers existants

- Preparations cuisinees
- Jus, Compote, Confiture
- Huile

Répartition des besoins et outils de transformation

- Plaine de Montélimar et Pays de Bourdeaux-Dieulefit



Fermes avec des besoins en transformation

- + Préparation cuisinée
- + Jus, Compote, Confiture
- + Coulis tomate, Conserve
- + Fruits secs
- + Macération
- + Transfo cereales
- + Inconnu

Ateliers existants

- Preparations cuisinees
- Jus, Compote, Confiture
- Huile

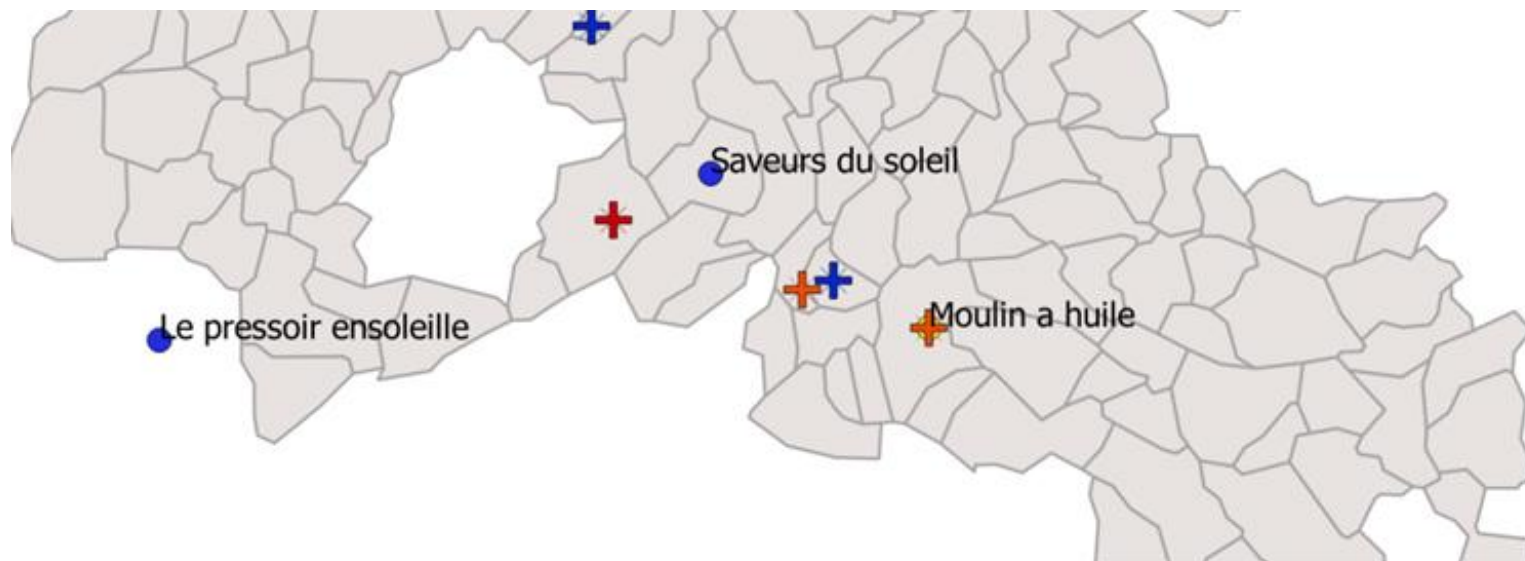
Capacités à Drôme Insertion (préparations de légumes)

Potentiel à Manas (préparations de légumes et PPAM)

Manque un outil pour jus et compotes

Répartition des besoins et outils de transformation

•Nyonsais et Baronnies



Capacités à Saveurs du soleil (jus, légumes préparés) et Pressoir ensoleillé (jus)

Manque un outil de séchage des fruits

Fermes avec des besoins en transformation

- + Préparation cuisinée
- + Jus, Compote, Confiture
- + Coulis tomate, Conserve
- + Fruits secs
- + Macération
- + Transfo cereales
- + Inconnu

Ateliers existants

- Preparations cuisinees
- Jus, Compote, Confiture
- Huile