

Les outils de transformation de produits végétaux en Drôme

Etat des lieux et perspectives

Table des matières

1. Les études déjà réalisées.....	2
2. Qualification du besoin en transformation	4
1.1. Les demandes récentes des producteurs drômois	4
1.2. Les besoins de la RHF en produits transformés	5
3. Adéquation offre-demande.....	6
1.1. Recettes les plus demandées et ateliers correspondant	6
1.2. Comment trouver un équilibre économique pour ces ateliers ?	7
1.3. Les ateliers existants	7
1.4. Répartition des acteurs sur le territoire.....	8
a) Focus sur la Drôme des Collines et le Pays de Romans.....	9
b) Focus sur la plaine de Valence et le Vercors	9
c) Focus sur la vallée de la Drôme.....	10
d) Focus sur la plaine de Montélimar	11
e) Focus sur le Nyonsais et les Baronnies.....	11

Cette étude financée par l'agglomération de Valence-Romans s'inscrit dans un contexte déficitaire en outils de transformation de fruits et légumes sur le territoire drômois. Ce constat a été établi à partir des demandes non satisfaites de producteurs sur plusieurs années mais aussi sur la multiplication des projets d'ateliers de transformation portés par des producteurs ou d'autres acteurs.

L'étude présente vise donc à mieux documenter cette thématique en recensant plus précisément les besoins exprimés par les producteurs mais aussi par la restauration collective. Les données utilisées ne sont pas exhaustives mais elles permettent une analyse qualitative suffisamment fine pour faire correspondre la demande avec des outils déjà existants et imaginer quels outils pourraient être mis en place de manière à répondre aux contraintes géographiques, économiques et organisationnelles. Enfin l'étude explore de manière précise les produits attendus afin d'identifier les équipements nécessaires. Chaque atelier ne pourra pas répondre à l'ensemble de la demande environnante et une répartition sur le territoire doit être pensée pour favoriser la mutualisation et améliorer la fragile rentabilité économique de ces outils.

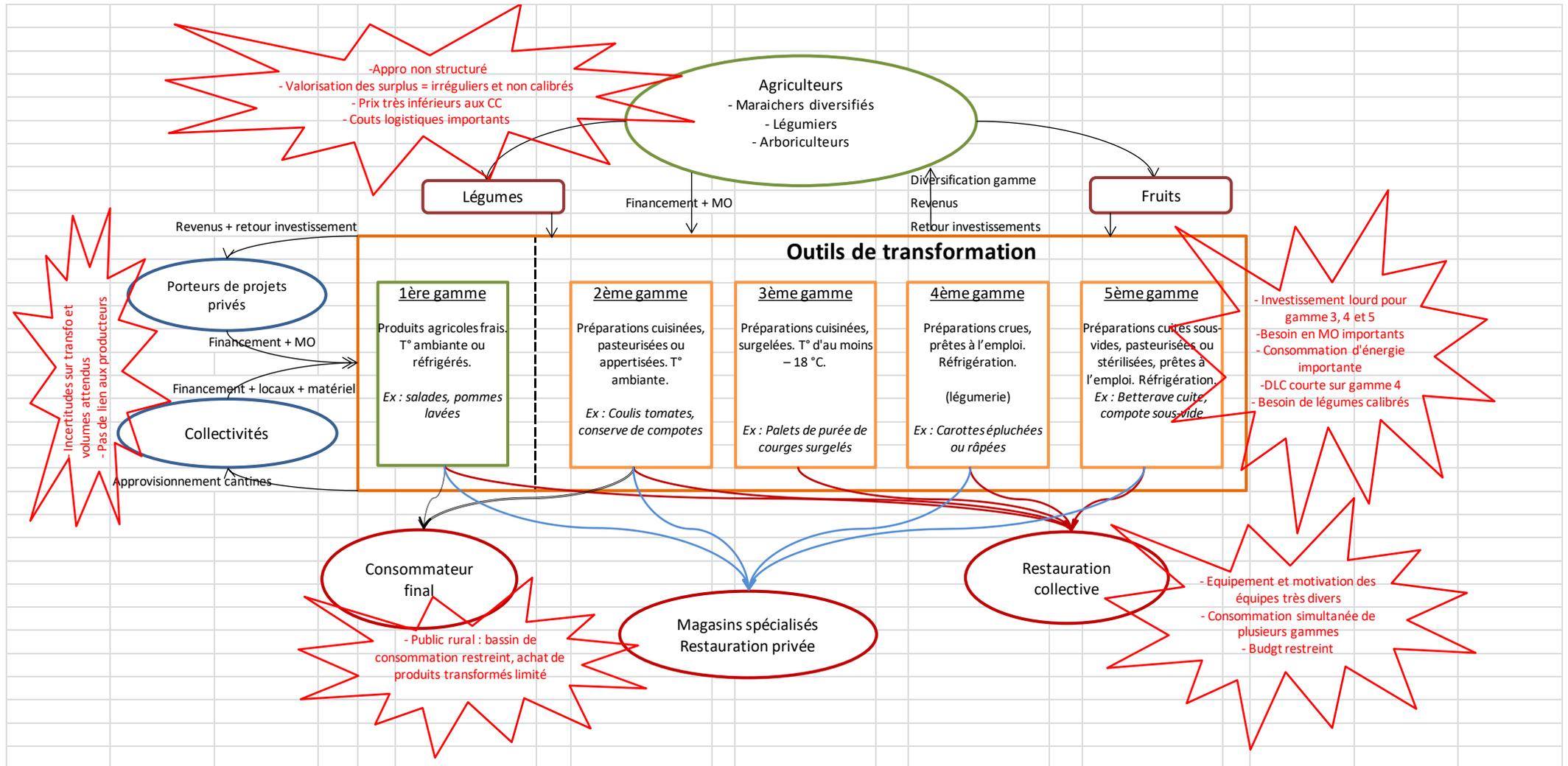
La transformation de produits carnés ne pouvait pas être traitée correctement dans cette étude car les filières à explorer étaient alors trop nombreuses et cela aurait ajouté des contraintes réglementaires à une thématique déjà complexe.

1. Les études déjà réalisées

Comme évoqué en introduction, le sujet n'est pas nouveau, une dizaine d'études ont déjà été conduites par des collectivités ou des structures agricoles pour éclairer le sujet. Les études n'ont pas permis la réalisation de projet concret car elles mettaient en avant différents obstacles :

- Difficulté à constituer un groupe de producteurs pour monter un atelier collectif ;
- Demande et cible mal définies, mauvaise connaissance des outils et volumes, confusion entre légumerie et ateliers de transformation,
- Offres et besoins en légumes trop faibles au regard des investissements à réaliser, certains outils (légumerie) doivent être pensés à l'échelle interdépartementale, problème amplifié par une relative dispersion des bénéficiaires avec des volumes faibles ;
- Les charges de fonctionnement et le paysage concurrentiel en place sont déterminants dans la rentabilité des outils ;

Les difficultés identifiées sont synthétisées dans la page suivante.



2. Qualification du besoin en transformation

La 1^{ère} étape a été de recenser la demande en transformation des producteurs pour la quantifier et identifier quels outils étaient attendus. Elle a été complétée par une analyse des besoins en produits transformés de la restauration collective pour voir si des mutualisations étaient possibles.

1.1. Les demandes récentes des producteurs drômois

43 producteurs ont répondu au sondage en ligne dont au moins ¾ en bio.

84% des répondants transforment déjà des produits dont la moitié à façon (17 réponses) et l'autre moitié sur la ferme (15). 5 producteurs transforment aussi eux-mêmes dans un atelier extérieur.

15 producteurs disposent d'un atelier mais seulement la moitié (7) est prête à le mutualiser.

Ceux qui ne transforment pas évoquent l'absence d'atelier chez eux ou proches de chez eux (6/7) pour le faire ou le manque de temps (4/7). Dans tous les cas, ils ne veulent pas créer d'atelier sur leur ferme et donc, soit utiliser un autre atelier, soit faire à façon.

57% des répondants ne souhaitent pas s'impliquer dans un atelier collectif, principalement par manque de temps (24).

Les 18 producteurs (43%) prêts à s'investir dans un atelier collectif pourrait surtout donner du temps (9) et un peu d'argent (6) mais ils sont dispersés sur le territoire : 8 à Romans ou plus au Nord, 6 en plaine de Valence et basse vallée de la Drôme, 1 dans le Diois, 2 en plaine de Montélimar et pays de Dieulefit-Bourdeaux, 1 en Drôme provençale et Baronnies.

Les transformations envisagées par les producteurs sont classées dans le tableau suivant :

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

Ces transformations concernent principalement la production de légumes d'automne et d'été, ainsi que les fruits à noyaux et dans une moindre mesure les fruits à pépins.

La tomate est notamment la production sur lesquels les agriculteurs souhaitent le plus pouvoir réaliser une transformation, essentiellement en coulis.

Les matériels les plus attendus par les producteurs pour réaliser leur transformation sont les suivants :

- Les appareils de mesure : balance, thermomètre, pHmètre... (24) ;
- Le pasteurisateur (18) ;
- La raffineuse (18) ;
- L'étiqueteuse (17) ;
- La laveuse (16) ;
- L'autoclave (15) ;
- Le trépier de cuisson (14) ;
- La ligne de conditionnement (14) ;
- Le robot de coupe (13) ;
- Le robot mixeur/broyeur (12) ;
- Le congélateur (11) ;
- La capsuleuse (10) ;
- Le séchoir (10)

La pasteurisation est la méthode de conservation la plus plébiscitée (23 fois) suivie par la stérilisation (16 fois) et la déshydratation (16 fois).

Les conditionnements les plus utilisés sont les pots en verre (29) ainsi que les bouteilles (20).

Les débouchés envisagés sont essentiellement la vente directe (37) et les magasins (31).

1.2. Les besoins de la RHF en produits transformés

Plusieurs établissements de restauration collective ont été enquêtés, principalement en restauration scolaire, de 100 couverts à 5000 couverts/jour : la cuisine Centrale de Valence-Romans Agglo, le centre d'accueil de la maison Saint-Joseph d'Allex, le restaurant scolaire de Saint-Marcel les Valence, le restaurant scolaire d'Eurre et le GRADA, Groupement de commande Drôme-Ardèche qui regroupe 79 collèges et lycées. Nous nous sommes aussi appuyés sur nos connaissances du fonctionnement des restaurants scolaires que nous accompagnons et sur les constats de la diététicienne du Conseil Départemental. Nous n'avons cependant pas pu recueillir l'éclairage de la plateforme Agricourt, car leurs salariés n'avaient pas de temps disponible durant notre période d'enquête.

L'utilisation de produits transformés en restauration collective dépend : des outils/matériels dont dispose le restaurant collectif (légumerie, stockage), des moyens humains disponibles pour travailler les produits, mais également de la sensibilisation et la formation des agents, ainsi que des changements d'habitudes d'achats et de pratiques menés par le restaurant collectif pour intégrer plus de produits frais, bio, locaux.

- Les restaurants collectifs de petite taille (30 à 300 couverts) que nous avons accompagnés, intègrent aujourd'hui au minimum 30% de produits bio et/ou locaux. Ils ont pris l'habitude de transformer eux-mêmes les matières premières brutes et consomment donc peu de produits transformés. Les produits transformés qu'ils utilisent sont les suivants - cela pouvant cependant varier selon les moyens disponibles en cuisine :
 - 5^{ème} gamme : betterave cuite (généralement cube)
 - Conserves : principalement maïs, coulis de tomate, concentré de tomates, tomates pelées, et parfois pour ceux ne parvenant pas à s'organiser pour travailler du sec : de pois-chiche, haricot, et également compotes et purées de fruits (dénomination de la compote sans sucre ajouté), et quelques fruits au sirop.
 - Surgelés : haricot vert, épinard, petit pois, principalement
- La demande en légumes préparés serait donc principalement portée par des grands établissements de restauration collective (en nombre de repas) ou par des structures plus petites n'ayant pas ou peu d'accompagnement et d'approvisionnement en produits locaux-bio.

La grande majorité de la demande en légumes transformés porte sur des légumes surgelés en cuit et en cru, en priorité pomme de terre sous diverses formes (frites, rissolées, entière, dauphine... pour 52,4T recensées dont 32,2T en frites et potatoes), haricots verts (26,3 T), épinard (18,8T), oignon (15T), carotte (14T), chou-fleur (13T), ratatouille (11T), brocolis (9T) et courgettes (8,8T).

La tendance en restauration collective est en effet de privilégier les produits surgelés bruts aux conserves, notamment car leur qualité nutritionnelle est meilleure. C'est ce que constate la diététicienne du Département de la Drôme dans les achats des collèges.

Cependant, certains légumes ne sont utilisés qu'en conserve ou 5^{ème} gamme. C'est le cas de la betterave rouge : 2,7T en conserve et 3,8T en 5^{ème} gamme). Et également des produits à base de tomate que l'on retrouve en conserve 4/4, 3/1 et 5/1 : tomates pelées, concassées, coulis de tomate, sauce tomate, concentré de tomates pour un total de 25,7T recensés dont 23T hors concentré de tomates.

La pomme de terre est un légume que l'on retrouve aussi fréquemment dans les achats de légumes 5^{ème} gamme (11,7T).

A noter : nous avons recueilli les besoins actuels de la Cuisine Centrale de Valence-Romans Agglo, qui concernent aujourd'hui un grand nombre de références en 4^{ème} gamme (notamment 7,9T de salades), 5^{ème} gamme et surgelés. Or un investissement dans une légumerie est prévu d'ici 1 à 2 ans, les besoins de la cuisine centrale devraient donc évoluer vers plus de légumes bruts.

Nous avons relevé aussi des besoins importants en compotes et purée de fruits : 15,5 T dont une grande majorité peut être produite localement (8,6T de compote/purée de pommes seules et le restant comprenant pêche, poire...). Les restaurants collectifs commandent souvent ces produits et

dans des conditionnements collectivité (consERVE, poche), et dans des conditionnements individuels (pot, gourde).

Nous notons également que les légumes secs sont commandés sous d'autres formes qu'en épicerie sèche : principalement en conserve, mais également en 5^{ème} gamme et surgelé. Sur les achats étudiés, ce sont plus de 7T de légumes secs qui sont ainsi achetés déjà transformés (flageolet, haricot rouge, pois chiche, haricot blanc et peu de lentille).

Les produits surgelés ne pourront pas être préparés sur les fermes car le coût d'investissement pour le process et la chaîne de froid (froid négatif) ne semble pas se justifier pour ces volumes. Cependant des outils de surgélation existent sur ou à proximité du territoire : Boiron surgélation à Donzère (26) et Gelifruit à Chanas (38). Des partenariats pourraient donc s'envisager avec eux de 2 manières différentes :

- Contractualisation entre des producteurs mutualisant des volumes et l'entreprise de surgélation pour du travail à façon afin que les producteurs puissent fournir la RHF. Mais cela implique que les producteurs investissent dans des outils de stockage et de transport frigorifiques en froid négatif OU que les volumes soient suffisants pour qu'ils sous-traitent stockage et transport à un prestataire logistique;
- Contractualisation entre des restaurants collectifs et l'entreprise de surgélation et organisation de la filière de distribution avec les distributeurs et plateformes fournissant la restauration collective drômoise pour assurer une traçabilité sur les productions locales et approvisionner ainsi la RHF avec du surgelé local.

Enfin, certains produits demandés par la RHF pourraient être envisagés sur les fermes car les process de transformation restent accessibles en technicité, matériel et organisation :

- La pomme de terre 5^{ème} gamme sous-vide : sous forme entière, cube, lamelles et frites précuites) ;
- Les compotes ou purées de fruits (consERVE 5/1 ou poche 5^{ème} gamme sous-vide) ;
- Les produits à base de tomate : tomates pelées et concassées en conserve 5/1, coulis de tomate et sauce tomate en conserve 3/1 et 5/1 ;
- Eventuellement des légumes préparés : ratatouille, légumes pour couscous, garniture pour taboulé, légumes secs cuits ou cuisinés.

3. Adéquation offre-demande

1.1. Recettes les plus demandées et ateliers correspondant

Produits	Volumes cités	Période	Matériel nécessaire	Conditionnement
Préparation cuisinée	De 250 kg à 5 T, Total = 15 T pour 14 producteurs	Toute l'année	Robot de coupe/mixeur, appareils de mesure, autoclave ou pasteurisateur, laveuse, raffineuse, ligne de conditionnement	Pots en verre, bocaux, seaux de 100g à 5 L
Jus	De 500 à 10 000L. Total = 15 000L environ	Été pour fruits à noyaux, automne pour fruits à pépins	Broyeur, presse, Pasteurisateur, ligne de conditionnement	Bouteilles de 0,5 à 1L, bag in box de 3 à 5L
Compotes	10 T environ	Plutôt automne	Broyeur/Mixeur, Pasteurisateur/Stérilisateur	Pots de 250 g à 1 L
Confitures	Environ 2,5 T	Toute l'année	Raffineuse, matériel de cuisson et pasteurisateur	Pots de 250g à 500g.
Préparation non cuisinée	Très variable	Toute l'année	Laveuse, robot de coupe	Pots en verre, bouteille de 70g à 1L.
Coulis de tomates	200 kg à 6 T, Total = environ 5 T	Ete	Robot broyeur/mixeur, raffineuse, autoclave	Pots en verre ou bouteille de 0,2 à 1L
Fruits séchés	Plus d'1 T	Eté ?	Séchoir	Sachets

1.2. Comment trouver un équilibre économique pour ces ateliers ?

Comme nous avons pu le voir, les contraintes pour répondre à la demande en transformation sont nombreuses :

- Nécessité d'avoir des outils de proximité alors que les producteurs sont dispersés ;
- Volumes relativement faible des produits à transformer (surtout pour les légumes) issus des invendus, écarts de tris... alors que la rentabilité se construit sur les gros volumes ;
- Demande de polyvalence des outils pour pouvoir faire toutes les transformations voulues, d'un côté, et souhait d'avoir des outils dimensionnés pour des gros volumes, de l'autre côté ;
- Nécessité de garder un coût de transformation bas pour pouvoir être compétitif sur un marché des produits transformés assez restreint (côté particuliers) ou peu rentable (côté restauration collective) alors que les investissements dans le matériel de transformation doivent être généralement conséquents.

Ce n'est donc pas par hasard que les études menées n'ont pas abouties à la création d'atelier de transformation. L'équation est difficilement résoluble. Pour avancer, il faut donc que les producteurs prennent plusieurs précautions :

- Accepter que toutes les transformations ne peuvent pas se faire sur un seul lieu ;
- Accepter de se déplacer pour avoir accès à un outil adapté ;
- Valoriser au maximum l'existant même si aucun outil n'est parfait ;
- Réduire sa gamme pour se concentrer sur des transformations maîtrisées et rentables ;
- Planifier la transformation et la production nécessaire à l'avance ;
- Accepter que les produits transformés aient un coût élevé.

Enfin, pour les transformations nécessitant de la main d'œuvre, la rentabilité de ces opérations repose essentiellement sur l'appel à de la main d'œuvre dont le salaire est en partie pris en charge par des financements publics, comme c'est le cas pour les structures d'insertion. Il faut donc que les producteurs fassent appel à ce type de structure pour obtenir un prix compétitif ou qu'ils réalisent eux-mêmes ces opérations consommatrices en temps de travail.

1.3. Les ateliers existants

Le questionnaire nous a permis de recenser 19 ateliers déjà sollicités par des producteurs pour réaliser des transformations, soit à façon, soit en louant les locaux et l'équipement. Nous avons ensuite conduit des entretiens téléphoniques avec eux pour mieux comprendre leur situation.

Ces ateliers fabriquent des jus, de la compote, de l'huile, des préparations cuisinées ou macérées de fruits et de légumes... Ils donnent généralement satisfaction à leurs utilisateurs mais deux éléments incitent les producteurs à chercher d'autres solutions :

- Recherche d'une plus grande proximité pour réduire le coût et la logistique de déplacement ;
- Recherche d'une plus grande polyvalence pour faire toutes les transformations sur place.

Dans les ateliers identifiés sur le département, certains peuvent encore accueillir de la demande :

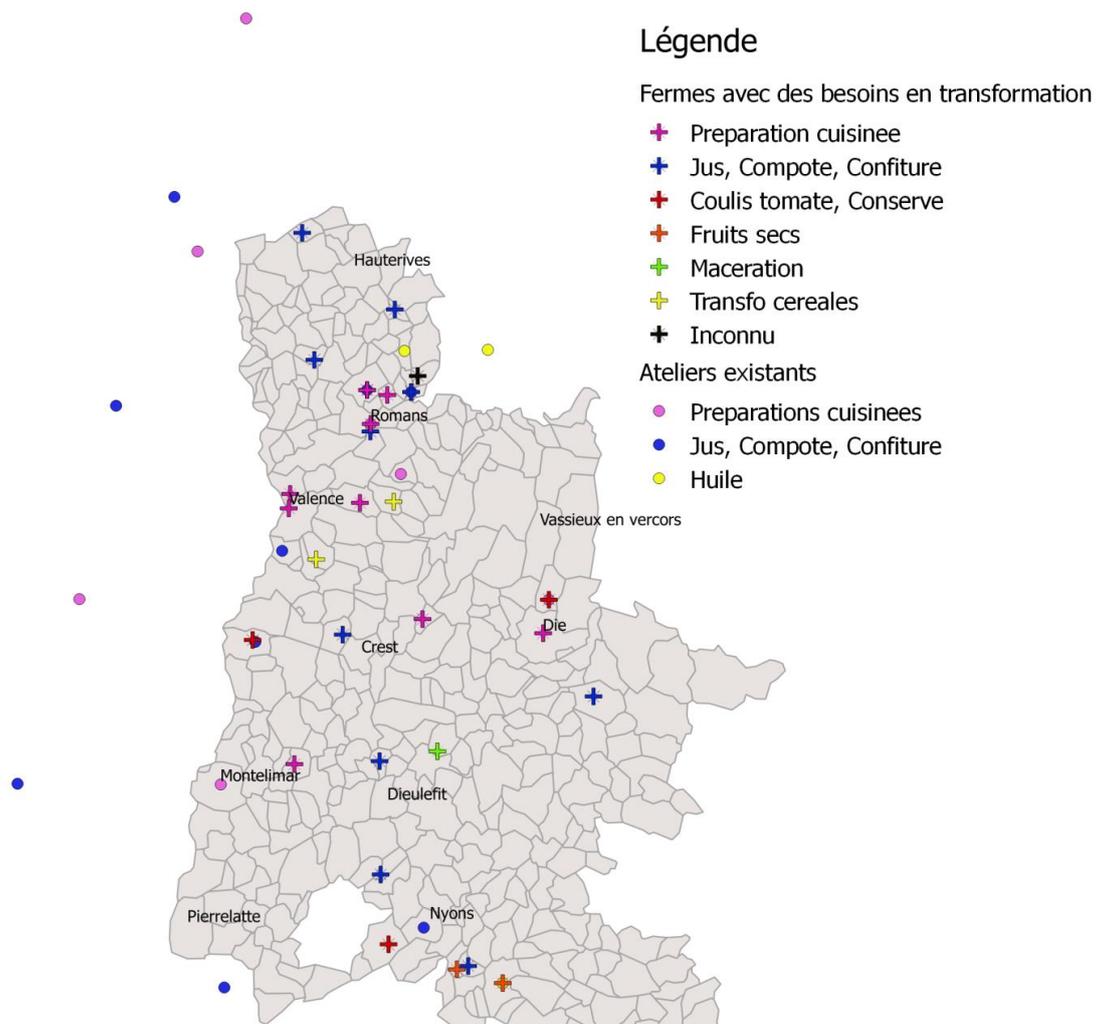
- **Domaine Saint Ange à Peyrins** : le domaine produit jus, nectar, purée et confiture à façon. Il peut accueillir des nouveaux clients mais il faut avertir le plus tôt possible pour pouvoir planifier la transformation dans les créneaux restants.
- **Etablissement Chabert à Marches** : cet établissement est doté d'une conserverie pour préparation végétales et carnées de petite taille (60 à 200 kg/jr) avec centrifugeuse, cutter, broyeur, hachoir, marmite, doseuse, autoclave, operculeuse, autoclave. Le laboratoire pourrait être disponible 3 jours/semaine.
- **Ferme Margerie à Portes-les-Valence** : la ferme produit des jus de fruits à façon. Elle est équipée pour faire tous types de jus (sauf grenade et cerise) dans divers conditionnements. Et elle a la possibilité de doubler la production. En revanche, la ferme ne produit pas de compotes car elle ne peut pas assurer un refroidissement correct du produit sur les gros conditionnements.

- **GAEC T'air de Famille à Loriol** : le GAEC produit jus, purée, nectar, coulis et soupes à façon. Ils ne peuvent pas produire de confitures. Ils ont encore des créneaux pour accueillir des nouveaux clients sauf de mi-août à fin octobre.
- **Ferme de Clément Oddon à Chamaloc** : celui-ci a monté un atelier de transformation de légumes et fruits, récemment, avec mise en conserve. Il peut louer son atelier d'août à janvier.
- **Saveurs du soleil à Nyons** : entreprise spécialisée dans la production à façon de jus, nectar, pots de légumes cuisinés et d'olives.

Tous ces ateliers sont certifiés en agriculture biologique, à l'exception de l'entreprise Chabert mais qui est prête à l'obtenir s'il y a de la demande dans ce sens. Par ailleurs, la réglementation biologique permet à cet atelier d'accueillir jusqu'à 2 producteurs biologiques sans avoir de certification.

En plus de ces ateliers qui transforment officiellement à façon ou en location, ils existent des ateliers de plus petites tailles sur certaines fermes (moulins à huile, cuisines aménagées...). Ceux-ci permettent aussi de dépanner les fermes qui sont à proximité mais ils n'ont pas été recensés car trop nombreux et divers. On note que certains de ces ateliers ont des disponibilités de transformation seulement sur certaines périodes de l'année. La congélation de légumes ou fruits pourrait permettre de décaler certaines transformations dans le temps et d'utiliser ces créneaux libres.

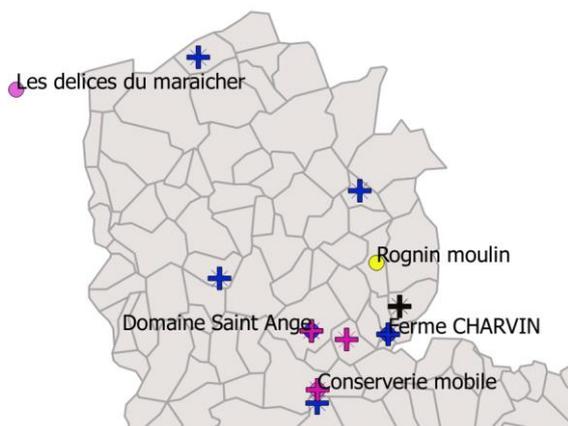
1.4. Répartition des acteurs sur le territoire



Les demandes exprimées sont étalées sur tout le département. Les ateliers déjà existants sont plus présents dans les départements voisins mais on en trouve quelques-uns sur le territoire avec une

petite concentration autour de Romans. La répartition des outils par rapport aux besoins exprimés n'est pas bonne, ce qui explique la sollicitation d'outils situés sur d'autres départements. Il n'existe pas d'outils pour le séchage des fruits.

a) Focus sur la Drôme des Collines et le Pays de Romans



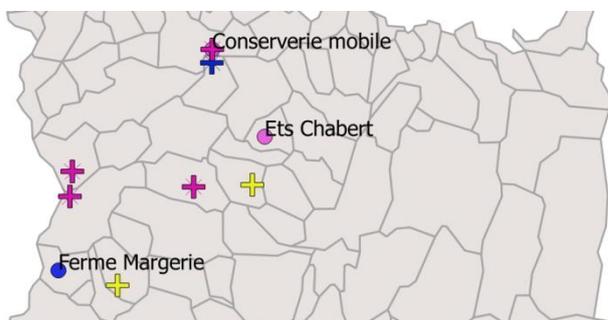
Le territoire comporte déjà quelques ateliers mais la ferme Charvin ne peut plus accueillir d'autres transformations et la conserverie mobile est actuellement sous-dimensionnée pour intéresser les producteurs.

Les besoins de transformation en jus et compotes pourraient être renvoyés vers le domaine Saint-Ange et s'ils augmentent plus que les capacités d'absorption du domaine alors il est toujours possible de solliciter les outils situés en Ardèche (Nectardéchois) ou dans la Loire (Pressoir du Pilat). Ces outils restent dans un périmètre de distance acceptable.

Il y a aussi de la demande pour préparer des produits cuisinés. La conserverie mobile de Romans, en cours de réflexion sur la suite du projet, pourrait se positionner sur ce créneau. Mais pour cela, elle doit monter en puissance pour accueillir des volumes plus conséquents, avec des équipements capables de produire plusieurs centaines de kilogrammes dans la journée. Cela impliquerait probablement de basculer sur un site fixe car les contraintes de mobilité deviendraient difficiles à gérer. Le projet peut s'inspirer des Jardins de Lucie dans le Rhône ou de l'association le bateleur en Ardèche pour dimensionner un atelier polyvalent adapté à la transformation fermière de légumes et de fruits. A défaut d'outils adaptés, la demande pourra se reporter sur l'entreprise « les délices du maraîcher » qui transforme à façon mais avec, par conséquent, un coût plus important.

A noter aussi que la ferme des Terres Blanches au Grand-Serre s'est dotée d'un outil de conditionnement de pommes de terre sous vide. Il faut étudier la possibilité de mutualiser cet outil, notamment pour répondre à la demande potentielle de la restauration collective.

b) Focus sur la plaine de Valence et le Vercors



Il existe une demande autour de Valence pour les produits cuisinés. Une partie de la demande peut être orientée vers :

- l'entreprise Chabert mais avec une capacité de production quotidienne limitée ;
- le futur projet de la conserverie mobile de Romans, s'il va dans ce sens.

La SCOP Jardin'Envie à Bourg-les-Valence s'est aussi positionnée pour monter un outil polyvalent de transformation dans les années qui viennent. Le bâtiment a été acheté mais l'équipe est en cours de dimensionnement des équipements.

L'évolution de ces outils déterminera s'ils ont la capacité de répondre à la demande.

Côté fruit, la ferme Margerie est en capacité de répondre à la transformation en jus et nectar. En revanche, la ferme ne se positionne pas sur les compotes.

Enfin, certaines demandes ont porté sur la transformation de produits céréaliers : pâtes et farine. Mais ces investissements spécifiques doivent être gérés à l'échelle de la ferme car des subventions régionales existent pour cela.

Comment peut se positionner l'atelier du Valentin dans cet environnement ?

L'enseignement agricole du territoire a besoin d'un support pour toutes les formations portant sur la transformation de produits agricoles, tel que l'atelier du lycée du Valentin avec de multiples équipements à vocation pédagogiques.

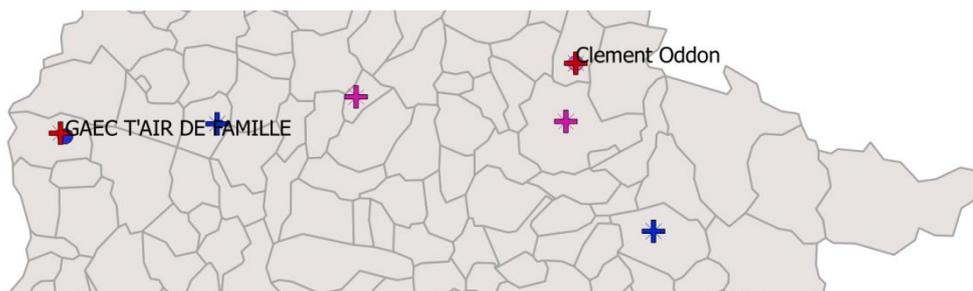
Il peut être intéressant d'ouvrir ces ateliers à des professionnels extérieurs pour mutualiser les coûts et étendre les possibilités de mise en situation pédagogique. Mais cela nécessite une adaptation du matériel et des process pour satisfaire les professionnels.

Par ailleurs, l'établissement est en réflexion depuis quelques mois pour faire évoluer son outil de transformation exigü et vieillissant. En effet, l'atelier est doté de nombreux outils polyvalents mais de petites tailles avec très peu d'automatisation de transfert de matière et un accès peu aisé pour des volumes plus conséquents.

Si l'établissement souhaite poursuivre son ouverture à un public professionnel, plusieurs voies complémentaires peuvent être étudiées :

- **Confirmer la spécialisation dans la transformation de jus et de compotes** avec automatisation des chaînes de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage, ainsi que l'acquisition de matériel de manutention et l'adaptation du lieu à des flux de marchandises lourdes. Cette activité rentrera en concurrence avec la ferme Margerie sur la production de jus. En revanche, la production de compotes est un créneau intéressant à prendre au regard de la demande (notamment de la restauration collective) et de l'absence d'outils adaptés sur le territoire.
- **Miser sur la diversification des transformations possibles** pour obtenir des produits cuisinés mais cela nécessite de redimensionner la plupart des outils déjà existants qui sont trop petits, de réaménager les lieux pour faciliter les transferts de matière, le conditionnement et l'étiquetage. Ce type de transformation peut nécessiter de la main d'œuvre sur des opérations simples mais non mécanisables : épluche, découpe... Il faut donc prévoir la possibilité d'accueillir cette main d'œuvre ou de développer des partenariats pour assurer ces opérations. Il existe des expériences d'ateliers pédagogiques de transformation alimentaires de lycées agricoles qui se sont adaptés pour ouvrir des possibilités de travail à façon ou d'utilisation de locaux (Lycées agricoles de La Roque, Florac, Verneuil sur Vienne...) . C'est notamment le cas du CIBIAL, à Verneuil sur Vienne (87), qui a également mené une étude sur les produits transformés pour la restauration collective dans le cadre du Pôle bio Massif Central.

c) Focus sur la vallée de la Drôme



Les demandes sont diverses mais peuvent être en partie comblées par 2 ateliers qui peuvent encore accueillir des producteurs : celui de T'air de Famille à Loriol pour la production de jus, compotes, coulis de fruits et de légumes et celui de Clément Oddon à Chamaloc pour la transformation de légumes en conserves. Pour le milieu de la vallée, ces outils peuvent paraître éloignés mais les besoins identifiés ne semblent pas justifier la création d'un nouvel outil.

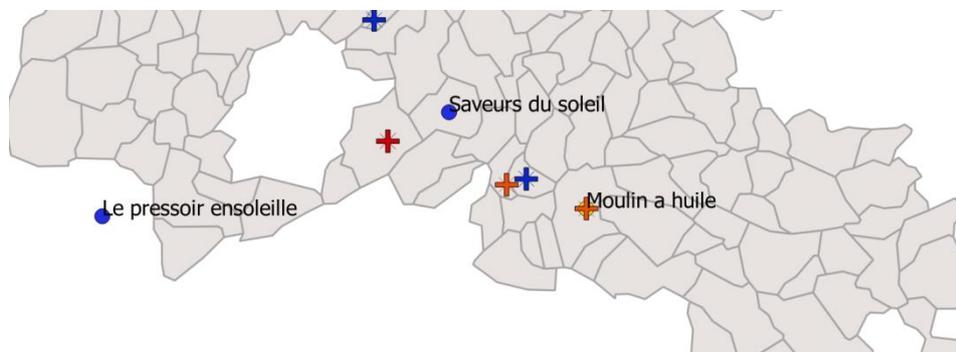
d) Focus sur la plaine de Montélimar



Il y a peu d'outils existants recensés sur ce territoire mais un laboratoire est en construction à Manas et pourrait éventuellement absorber la demande en produits cuisinés. Drôme insertion peut réaliser des transformations de légumes à façon mais les résultats obtenus ont déçu certains producteurs. Toutefois, la structure peut fournir de la main d'œuvre pour les opérations non mécanisables de transformation : épluche, découpe...

Il manque un outil pour transformer les fruits en jus et compotes. Si les volumes à transformer sont conséquents, les producteurs n'auront pas de difficulté à réaliser leur transformation sur un atelier plus lointain. En revanche, pour les petits producteurs, la question n'est pas résolue.

e) Focus sur le Nyonsais et les Baronnies



La demande concerne principalement la transformation de fruits. Pour la production de jus et nectar, le territoire semble doté. En revanche, il pourrait être pertinent de créer une unité de séchage pour la production de fruits secs car le territoire est à mi-chemin entre 2 territoires producteurs d'abricots : la plaine de Valence et les Baronnies et que l'ensoleillement pourrait être propice à un processus de séchage économe en énergie.

Concernant la transformation des légumes, l'atelier des Saveurs du Soleil peut absorber la demande.