

# Lettre d'information

Etude de faisabilité et de mise en œuvre pour la création d'un atelier de transformation de fruits et légumes sur le territoire d'Alsace centrale

## Transformer des fruits et légumes en Alsace centrale

Depuis le mois de mars, l'association Partage ton Frigo (porteuse de *La Conserverie Locale* à Metz) et la Chambre d'Agriculture d'Alsace accompagnent le PETR Sélestat Alsace Centrale au lancement et à la mise en œuvre d'un projet de conserverie pour les producteurs locaux en Alsace centrale.

### Objectifs de l'étude :

- Répondre au besoin d'un outil local et collectif de transformation de fruits et légumes pour valoriser différemment les surplus
- Accompagner le déploiement du projet de conserverie
- Valider les aspects techniques, juridiques, économiques et financiers afin de permettre sa mise en œuvre opérationnelle



### Enquête terrain

Une enquête auprès des producteurs locaux a été menée afin d'identifier les besoins et les attentes pour ce projet.

Les résultats de cette enquête vont permettre de concevoir un outil cohérent avec son territoire et complémentaire avec l'existant.

**Nous profitons de cette lettre d'information pour les remercier de leur participation !**

## Voici quelques résultats :



L'enquête a été réalisée via un questionnaire en ligne et par téléphone.

**53 producteurs** y ont répondu.

## Profils des producteurs interrogés :

Parmi les répondants, **43%** cultivent en agriculture biologique.

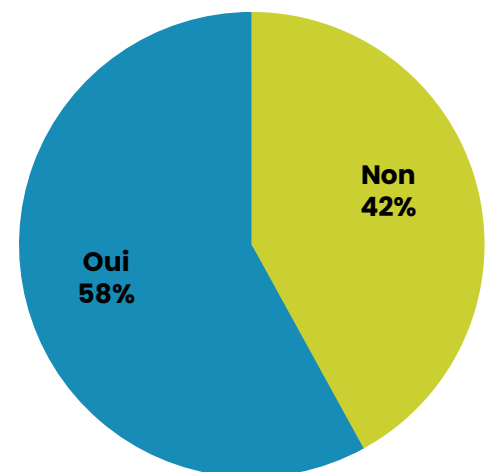
Localisation : **Alsace centrale**, dans un rayon d'environ 40km autour de Sélestat

## Des besoins pour la transformation exprimés :

À la question :

« Avez-vous régulièrement des surplus de production que vous souhaiteriez transformer (en conserves par exemple) ? »

Les producteurs ont répondu **oui** en majorité.

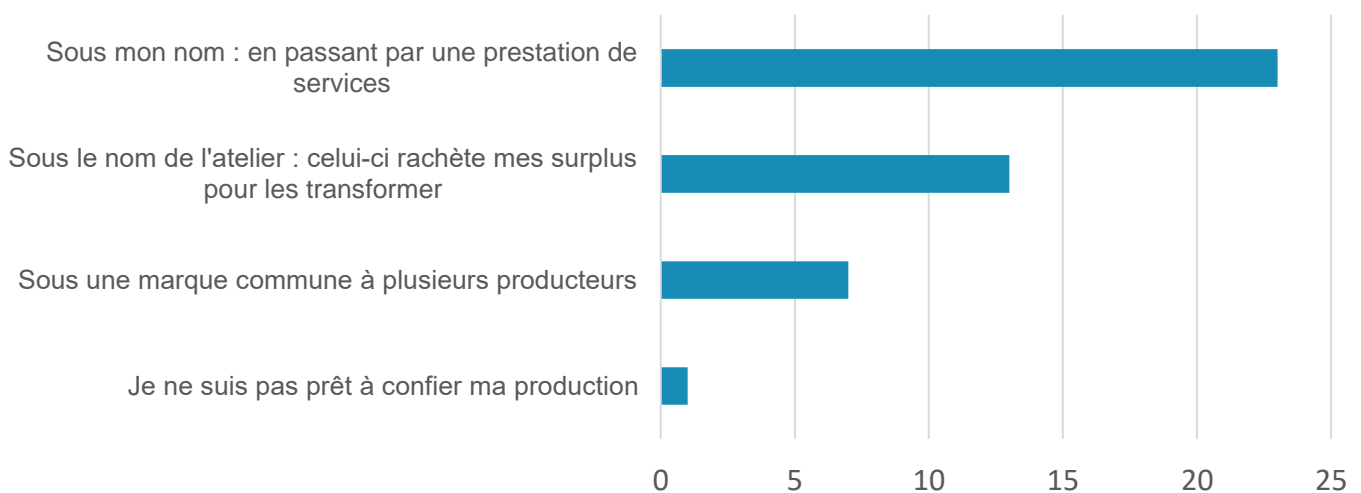


Près de 2/3 des répondants ont déjà expérimenté la transformation, souvent pour du jus ou artisanalement à la ferme.

## Sous quelle forme confier sa production à un atelier de transformation ?

Une demande formulée pour la **transformation à façon**.

Une grande majorité des répondants aimeraient valoriser leurs productions sous leur nom.



La transformation à façon (prestation) permet de faire transformer les légumes par un atelier et un chef de production qualifié.

Les producteurs récupèrent ensuite les conserves produites avec leurs légumes pour les vendre sous leur marque dans leurs circuits de distribution.

L'enquête montre également la demande des producteurs pour vendre leurs surplus à l'atelier de transformation.

L'atelier commercialiserait alors les produits sous sa propre marque.

## Les produits :

L'outil s'oriente vers une production de conserves végétales.

Les types de produits qui intéressent tout particulièrement sont :

1. Les soupes
2. Les sauces
3. Les tartinades et ketchups
4. Les légumes au naturel
5. Les pickles
6. Les compotes



## Les circuits de distribution :

La **vente directe est prédominante** parmi les répondants.

Les circuits courts ont peu d'intermédiaires. Ils sont donc de bons canaux pour distribuer les produits transformés artisanaux. Ils permettent ainsi de mieux valoriser le prix de la transformation.

## Les quantités à transformer :



Les quantités de fruits et légumes indiquées à transformer, bien que variables selon les conditions climatiques, représentent en moyenne **2 tonnes par an par producteur**.



## Pourquoi faire transformer par un atelier dédié ?

**La transformation par un atelier dédié permet de :**

- Valoriser votre production et vos surplus autrement et à prix juste
- Diversifier votre gamme en proposant des produits toute l'année
- Assurer la maîtrise des enjeux sanitaires (hygiène et normes agroalimentaires) par un professionnel



## Pourquoi installer un outil de transformation fruits et légumes en Alsace centrale ?



Les acteurs du territoire confirment l'intérêt porté pour le projet (distributeurs, filières, associations, coopératives, ...).

Par ailleurs, le potentiel de développement d'un tel outil permet l'ouverture de dynamiques locales.

**Restez à l'écoute, le projet continue...**

Pour toute remarque ou sollicitation, n'hésitez pas à nous contacter : [heloise@laconservielocale.fr](mailto:heloise@laconservielocale.fr)

Avec la participation de :

