

# Lettre d'information n°2

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

**Découvrez les résultats clés de l'étude de faisabilité :**

De nouvelles opportunités de transformation et des défis  
pour le territoire !

## Transformer des fruits et légumes en Alsace centrale

Pour rappel, l'association Partage ton Frigo (porteuse de *La Conserverie Locale* à Metz) et la Chambre d'Agriculture d'Alsace ont accompagné 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.



Aujourd'hui l'étude de faisabilité est finalisée, et le projet se concrétise. Ainsi, **ce n'est pas un, mais deux projets de conserverie qui se développent sur le territoire :**

- D'un côté **l'ESAT de Sélestat - ADAPEI Papillons Blancs d'Alsace** se lance dans la **création d'une conserverie** dans leurs locaux. L'ESAT (établissement de service et d'aide par le travail) répond à une double mission pour le territoire, à la fois économique et médico-sociale, en participant à l'intégration sociale et professionnelle de travailleurs en situation de handicap.
- De l'autre côté, la **Ferme Meyer de Westhouse développe son outil de transformation** de conserves végétales pour répondre au mieux à la demande. La Ferme Meyer de Westhouse (près d'Erstein) est une exploitation agricole de lait ainsi que de fruits et légumes. Depuis 2015, elle est équipée d'un outil de transformation de conserves végétales et transforme à la fois pour eux et à façon pour une dizaine de producteurs.

## Les deux outils proposeront un service de transformation à façon à destination des producteurs locaux :

### La transformation à façon, qu'est-ce que c'est ?

La transformation à façon est une prestation de service proposée par un atelier de transformation agroalimentaire. Cela consiste à faire transformer vos fruits et légumes en conserves, par un chef de production qualifié.

Vous récupérez ensuite les produits finis pour les vendre sous votre marque dans vos circuits de distribution.

Cette solution vous permet de proposer des produits transformés à votre clientèle et de diversifier vos activités.



À la suite d'une première phase d'analyse du territoire et de son écosystème, la solution de transformation a été dimensionnée afin de répondre au mieux aux besoins du territoire.

Le dimensionnement est un des points clés du montage de projet. Il se base notamment sur l'analyse des gisements de territoire et des demandes en produits transformés formulées par les producteurs dans l'enquête de terrain (*résultats disponibles dans la lettre d'information de juin 2023*).

Ces éléments nous ont permis d'orienter le choix des équipements en définissant les volumes à transformer pour lancer l'activité et le débit de l'outil de transformation.

## Bon à savoir : les deux types de process de fabrication de conserves

La **pasteurisation** concerne les denrées acides (comme le fruit - les légumes ne sont jamais naturellement acides).

Elle peut être réalisée soit dans un bain d'eau montée à ébullition, soit dans un four vapeur pendant un temps donné (on parle de barème de pasteurisation).

*Types de produits : confiture, compote (acide), sirop, tartinade, ketchup, condiment, pickles, chutney.*



La **stérilisation** (autoclavage) concerne les productions qu'il n'est pas convenu d'acidifier (soupe, purée, plat préparé, ...).

Pour cela, le vide du pot est fait (via une capsuleuse ou mise sous videuse), puis le pot placé dans un autoclave fonctionnant à haute pression et haute température (au-dessus de 100°C).

*Types de produits : soupe, purée, sauce, légumes au naturel.*

Ainsi, les deux ateliers de transformation vous proposeront un service de transformation à façon pour valoriser vos fruits et légumes.

La conserverie de l'ADAPEI proposera des produits pasteurisés comme des tartinades, et autres produits plaisir en petits pots tandis que la Ferme Meyer, équipée d'autoclave, proposera des produits plus classiques comme des soupes, ratatouilles, compotes et autres, qui nécessitent d'être stérilisés.

## Pour plus de renseignements :

PETR Sélestat Alsace Centrale :

Pôle d'Equilibre Territorial et Rural Sélestat Alsace centrale

15 Boulevard Leclerc

67600 SELESTAT

03 88 92 12 10 - [pat@petr-selestat.fr](mailto:pat@petr-selestat.fr)

<https://selestat-alsace-centrale.fr/>



ADAPEI Papillons Blancs d'Alsace – ESAT de Sélestat :

6 route de Bergheim

67603 Sélestat

03 88 82 12 22 - [esat.selestat@adapeipapillonsblancs.alsace](mailto:esat.selestat@adapeipapillonsblancs.alsace)

<https://adapeipapillonsblancs.alsace/index.php/2017/03/31/esat-de-selestat-ateliers-du-haut-koenigsbourg/>

Ferme Meyer :

168 Rue Du Château

67230 WESTHOUSE

06 82 16 21 05

<https://www.ferme-meyer-westhouse.fr/>



Avec la  
participation de :

