

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Le Panier du Maraîcher, légumes bio transformés

Les grandes étapes

✓ 1998

Installation en maraîchage sur 2 ha. Vente des légumes frais au détail à la ferme et en tournées. Participation au point de vente collectif d'Annonay : développement des ventes et investissement en moyens de production (tunnels, matériel, bâtiment, chambre froide...).

✓ 2000

Nouvelle orientation après la tempête de 1999 (serres arrachées, cultures entièrement détruites, problèmes de trésorerie). Orientation vers la transformation : conserves élaborées par un prestataire puis sur le lieu de production, démarrage d'une gamme de soupes de légumes.

✓ 2002

Passage en bio (production et conserves), investissement dans du matériel (porte-outil, bineuse, désinfecteuse vapeur...). Elargissement de la gamme de soupes et développement des modes de distribution (magasins interproducteurs, boutiques « bio », supérettes, grossistes pour jardinerie et épicerie fines).

✓ 2006

Travaux d'agrandissement du bâtiment (de 100 à 400 m²) et investissement dans du matériel agroalimentaire. La production des légumes est uniquement destinée à la transformation et l'accent est mis sur la communication (journées de dégustation dans les magasins, étagères bois signées du nom de l'exploitation...).

✓ 2007

Le projet « chips » pour développer les ventes en saison estivale. Investissement dans une friteuse continue industrielle et présentation du projet de chips fermières bio au concours BIO-INNOV fin 2006. L'entreprise est lauréate et la production de chips de pommes de terre fermières bio est lancée à l'été 2007.

Contact :

Ch. et E. Perrier - Le Panier du Maraîcher
222 rue près Château - 07340 PEAUGRES
Tel : 04.75.32.50.05 - Fax : 04.75.32.28.45
E-mail : perrier@panierdumaraicher.fr
www.panierdumaraicher.fr

[INVITÉ]

✓ Projet(s) à court terme

Améliorer le processus de la fabrication des chips afin de passer de la phase expérimentale (3 000 sachets de 100 g / an) à une phase de croisière de 50 000 sachets / an.
Augmenter la production de légumes frais : des terres supplémentaires en agriculture biologique ont été trouvées aux alentours, qui vont permettre de faire de la vente en gros de légumes frais en 2008.

✓ Projet(s) à moyen et long terme

Développer les activités existantes.
Agrandissement du bâtiment de transformation avec un atelier spécifique « friture », chambre chaude pour la conservation des potirons, quais de chargement pour camions...
Energie renouvelable : mettre en œuvre des moyens pour limiter tout gaspillage d'énergie, chauffer l'ensemble de la structure avec un système écologique, mise en place d'un chauffage solaire pour économiser du gaz en période estivale.



Quelques chiffres clés...

4 hectares de maraîchage

400m² de laboratoire
de transformation et de stockage

13 produits transformés :
7 soupes, 3 conserves de légumes,
3 variétés de chips fermières.

1 friteuse en ligne
de 3m de long utilisant
350 litres d'huile

30 magasins
servis en direct en Rhône-Alpes

Description de l'initiative :

Emmanuel et Christèle Perrier sont maraîchers en agriculture biologique dans le Nord de l'Ardèche. Après avoir vendu leurs légumes en frais et au détail, ils se sont tournés vers la transformation de leur production en soupes et conserves de légumes. Tous leurs légumes sont cultivés en plein champ et toutes les opérations de transformation sont réalisées sur leur exploitation (tri des légumes, cuisson, mise en pot, autoclavage). Ils se sont équipés de matériels agroalimentaires professionnels (coupe légumes, doseuse, capsuleuse jet de vapeur). Labellisés « Goûtez l'Ardèche », ils commercialisent leurs produits via un réseau de magasins en Rhône-Alpes, des grossistes et un site Internet. Depuis 2007, ils ont développé une nouvelle gamme de chips fermières à partir de leurs pommes de terre : ils sont lauréats du prix « Bio innov Rhône-Alpes » 2007.

Pourquoi ce projet ?

Transformer des légumes s'est imposé à nous pour différentes raisons. D'abord par goût, ou « non-goût » de la vente au détail qui prend beaucoup de temps et d'énergie. Puis par besoin d'avoir un revenu et de la trésorerie toute l'année : nous ne gagnions pas notre vie avec des légumes frais. De plus, il n'y avait personne sur le créneau des légumes transformés ni des chips fermières bio. Enfin, transformer nos légumes nous permet d'éviter les méventes.

Quelle était votre difficulté principale ? Quelle solution avez-vous trouvée ?

Mettre en place un nouveau produit, les chips fermières. Nous avons trouvé un agriculteur dans le sud-ouest qui en faisait : nous sommes partis de ses données et avons acheté une friteuse en ligne d'occasion. Nous avons fait nos premiers essais l'an passé, mais il est difficile d'avoir un produit de qualité et régulier. Nous travaillons à améliorer notre processus avec une entreprise d'ingénierie privée qui nous aide à résoudre les problèmes de fabrication (pommes de terre qui vieillissent mal...).

Quels sont vos résultats ?

Aujourd'hui, nous commercialisons 20 à 30 000 litres de soupe par an, ainsi que 3 000 sachets de chips. La saison débute par la plantation des légumes en avril, puis commencent les récoltes à partir du mois d'août. Nous transformons non-stop pendant la saison et durant tout l'hiver. Côté cultures, nous cherchons un intermédiaire à la serre qui pose des problèmes pour produire en agriculture biologique (insectes) et pour les sols qui vivent mal au bout de quelques années. Nous travaillons à deux sur l'exploitation : Christèle gère la comptabilité et la gestion, la création des nouvelles recettes, l'étiquetage et la mise en carton. Emmanuel gère la production, la livraison et la communication. La transformation s'effectue à deux. Nous faisons peu appel à de la main d'œuvre saisonnière, nous cherchons à embaucher un salarié à la production.

Quel conseil donneriez-vous à un porteur de projet ?

La transformation de légumes est vraiment un métier différent de celui d'agriculteur : il se rapproche plus du monde de l'agroalimentaire, c'est une chose à savoir avant de se lancer.

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.