

# Synthèse d'étude : Etat des lieux des initiatives d'ateliers de transformation collectifs de légumes sur le territoire du Lauragais



## • Contexte et objectifs de l'étude

Dans l'Aude, deux Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont en émergence sur la Haute-Vallée de l'Aude et le territoire de Castelnaudary. Afin de renforcer la cohérence de l'ancrage territorial des filières et mutualiser des problématiques et outils communs aux deux territoires, une collaboration s'est créée entre les démarches des 2 PAT : l'InterPAT.

En 2020, Samuel Puech, stagiaire au sein de l'association de développement territorial 3.EVA a réalisé une analyse de la filière fruits et légumes du territoire de la Haute Vallée de l'Aude dans laquelle figurait un état des lieux des structures de transformation de fruits et légumes présentes sur ce territoire. Il a analysé trois outils de transformation et de conditionnement de fruits et légumes présents sur le territoire : l'atelier de transformation de la coopérative du Pays de Sault, celui des Jardins de la Haute Vallée et la légumerie de Laroques Dolmes en Ariège.

Cette étude s'inscrit donc la continuité de celle réalisée en 2020 et présente plusieurs objectifs :

- Compléter **l'état des lieux des outils de transformations collectifs ou des projets émergents** pour le territoire de Castelnaudary/ Lauragais audois
- Identifier les **besoins et attentes des producteurs du territoire de Castelnaudary en ateliers de transformations collectifs de légumes** (via la diffusion d'un questionnaire)

**Nb :** Cette étude a été élargi à d'autres projets présents sur d'autres territoires du département.

## • Etat des lieux des initiatives émergentes ou existantes en atelier de transformation collectif

### Le projet d'atelier de transformation du lycée agricole de Castelnaudary



Un atelier de transformation qui sera utilisé dans le cadre des formations suivantes :

**formations diplômantes** de 24 mois (professionnelles ou en apprentissage)

BP Industries alimentaires, CAPA Opérateurs en industries alimentaires et CS Transformation et commercialisation de produits fermiers

- **Métiers et débouchés visés :** postes au sein d'industries agroalimentaires, professionnalisation des activités de transformations de producteurs

### L'ATELIER DE TRANSFORMATION

- Projet validé par le Conseil régional, l'atelier sera **fonctionnel courant 2024**
- Caractéristiques de l'atelier :
  - Surface : 100 m<sup>2</sup>
  - Matériels : autoclave, pressoir, capsuleuse, centrifugeuse, étuve, boule de concentration, matériels pour la transformation de céréales et d'oléagineux , mise sous vide et ensachage
  - Types de produits transformés : **produits végétaux**
  - Fabrications : confitures, compotes, bocaux, plats transformés...
  - Capacité de production : **productions à visées expérimentales**



### OBJECTIFS

- **Outil de formation au service du territoire :** atelier à visée pédagogique (réalisation des travaux pratiques des formations), support de formation pour des professionnels souhaitant développer des activités de transformations
- Réponse à un **besoin de main d'œuvre formée en agroalimentaire** sur le territoire

### PERSPECTIVES

- Outil qui pourra servir de **support d'expérimentation** pour les producteurs souhaitant développer des activités de transformations
- La vente des produits n'est pas la finalité de l'outil mais l'utilisation de l'outil par des producteurs est envisageable



Charles Denis Quaeghebeur, directeur du CFPPA  
Tel : 06 19 15 52 97  
Mail : [charles-denis.quaeghebeur@educagri.fr](mailto:charles-denis.quaeghebeur@educagri.fr)

# Le projet de légumerie de la CUMA de Salles-sur-l'Hers (Lauragais)

## UN PROJET DE LEGUMERIE

### La Cuma de Salles sur Hers

- Créée en 1992 par l'**association des volailles de la Piège**
- 2 salariés
- **Activités d'abattage et de transformation** de produits carnés (volailles et porcins)
- **Mise à disposition** de l'atelier et du matériel aux éleveurs qui gèrent toutes les étapes jusqu'à la commercialisation
- **Projet d'agrandissement** de l'atelier afin d'augmenter les volumes produits

- Une partie des locaux et du matériel de la CUMA seront dédiés à ce projet de transformation de légumes
- Matériel à disposition : matériel de cuisson, machine sous vide, chambre froide, camion frigorifique
- Des travaux débuteront en Mars 2022 pour un **atelier qui sera fonctionnel en Juin 2022**
  - Réalisation d'activités de transformations majoritairement manuelles dans un premier temps puis atelier qui pourrait se professionnaliser avec l'acquisition de nouveaux matériels
  - Des possibilités de transformation de légumes assez large : seconde gamme (conserves..) et 4ème gamme (à destination de la restauration collective), réalisées selon les besoins des producteurs et des débouchés commerciaux
  - Capacité de production : environ 300 kilos/jour

### PERSPECTIVES

Des liens à faire avec d'autres acteurs du territoire :

- Des partenariats à envisager avec les **structures d'aide alimentaire** (transformation d'une partie de leurs invendus)
- Concertations avec l'atelier de transformation des **Jardins de la Haute Vallée** afin d'identifier des complémentarités entre ces deux ateliers
- Liens à faire avec le **projet d'atelier du Lycée de Castelnaudary** qui pourrait servir de lieu d'expérimentation/formation pour les producteurs

### BESOINS FUTURS

- Des **besoins de financement** pour développer le projet
- **Identifier des producteurs de légumes intéressés** (intérêts des céréaliers et des éleveurs diversifiés ?)
- Définir les **coûts de transformation des produits**
- Réflexion à avoir sur la possibilité de mettre en place des **activités de transformation en prestation** (pour le moment le statut de la CUMA ne le permet pas)



Thierry Leguevaques, président de la CUMA  
Mail : [thierryleguevaques@orange.fr](mailto:thierryleguevaques@orange.fr) Tel : 06 62 08 99 67

## L'atelier de transformation végétale de Castans (Montagne Noire)

- **Atelier opérationnel depuis 2017**
- **Produits transformés** : purées, crèmes de châtaignes, compotes, marrons naturels, veloutés, coulis, confitures, champignons déshydratés, PPAM, truffes
- **Equipements** : éplucheuse décortiqueuse, salles de préparation et de cuisson (équipées de matériels variés), chambre froide, surgélateur, autoclave...
- **Fonctionnement** : gestion de l'atelier par l'association de producteurs "*L'Atelier des Saveurs en Montagne Noire*", en collaboration avec la Mairie de Castans. Location de l'atelier par les producteurs, à la journée ou à la demi-journée



### OBJECTIFS

- **Valoriser** davantage les châtaignes, pérenniser les vergers et **dynamiser la filière châtaigne** en Montagne Noire
- Impulser une **démarche collective** de transformation de **fruits et légumes**
- **Professionnalisation** des producteurs (accès à du matériel performant)

### PERSPECTIVES

- L'utilisation de l'atelier pourrait être optimisée (il est utilisé seulement une partie de l'année, lors de la période de récolte des châtaignes)
- Possibilité de transformer une gamme plus large de produits (fruits et légumes)
- Projet récent, encore peu connu sur le territoire -> intégration de nouveaux adhérents dans l'association envisageable



Pour la location de l'atelier : Mairie de Castans - Tel : 04 68 26 15 97  
Pour des informations techniques : Association "*L'Atelier des saveurs en Montagne noire*"  
Mail : [atelierdessaveursmontagnenoir@gmail.com](mailto:atelierdessaveursmontagnenoir@gmail.com)

Sur le territoire audois, il existe plusieurs ateliers de transformations de produits végétaux, des projets fonctionnels depuis plusieurs années mais également des projets émergents, ce qui montre l'intérêt des acteurs locaux pour implanter des outils de transformation et confirmé (cf ci-dessous) par les besoins que font remonter les producteurs.

Cependant, les outils existant sur d'autres territoires montrent que **le dimensionnement économique et l'estimation des volumes nécessaires sont importants pour garantir un modèle économique à l'équilibre**. Dans ce contexte, l'atelier de transformation Terra Alter dans le Tarn est un outil voisin que nous sommes allés visiter, et qui peut aider à réfléchir à la structuration d'outils de transformation audois de façon complémentaires et non concurrente aux outils qui existent déjà sur des territoires voisins.

## Un exemple voisin, dans le Tarn : L'atelier de transformation en légumes bios, Terra Alter Pays d'Oc

Terra Alter Pays d'Oc est une **société coopérative d'intérêt collectif à but non lucratif**, agréée entreprise d'insertion. Elle est membre d'un réseau de deux autres structures implantées dans le Gers et le Haut Rhin. C'est un atelier de transformation qui commercialise des légumes bio sous différentes formes : bruts et transformés (4e gamme : lavés, découpés et sous-vide). Les débouchés principaux sont les particuliers, la restauration collective, les GMS et Magasins spécialisés. La structure emploie 8 salariés dont 3 en insertion.



Aujourd'hui, la zone de chalandise de Terra Alter s'étend jusque dans l'Aude : vous êtes producteurs et cherchez des débouchés pour vos légumes? N'hésitez pas à les contacter! Pour plus d'informations sur le projet : <https://paysdoc.terraalter.org/>



Site web : <https://www.terraalter.org/projet-tarn/>

**Contact** : Guillaume Manero, fondateur de la structure

**Mail** : [g.manero@terraalter.org](mailto:g.manero@terraalter.org)

**Tel** : 07 68 10 95 43

## Les besoins et attentes des producteurs en ateliers de transformation de légumes

- Résultats issus des réponses de **15 producteurs**; enquête élargie à d'autres territoires : 7 installés sur le territoire du Lauragais/Castelnaudary, et 8 sur d'autres territoires du département. Personnes enquêtés via un **questionnaire en ligne**

- Enquête auprès de **l'association En Direct** (association qui regroupe 10 producteurs, en agriculture conventionnelle, majoritairement des céréaliers diversifiés en légumes de plein champ, quelques maraichers)

### • Caractérisation des producteurs enquêtés



7 producteurs installés sur le **territoire du Lauragais/Castelnaudary**, le reste réparti sur les autres territoires



En **agriculture biologique** (sauf 1)

#### Atelier maraichage :



- Activité principale, pouvant être associée à d'autres ateliers (céréales, arboriculture, viticulture)

- Surface : petites surfaces (0 à 3 ha) pour la majorité, (3 producteurs avec des surfaces >5 ha)

- Légumes cultivés : diversité de légumes d'été et d'hiver



#### Débouchés commerciaux

- Circuits courts (vente directe, magasins bio...)

- Ventes en circuits long (grossiste et GMS), moins fréquentes

#### Activités de transformation

4 producteurs réalisent déjà des activités de transformation (dans leur ferme ou à l'atelier des jardins de la Haute Vallée). Essentiellement des produits de 2e gamme.

## Les Résultats

### La transformation, de l'intérêt chez tous les producteurs pour :

- Valoriser des produits abimés
- Elargir leur gamme de produits
- Transformer les surplus de leur production

### Types de légumes transformés visés :



Intérêt plus marqué pour les transformations de **légumes d'été**



- Principalement des **légumes de 2e gamme** (conserves, bocaux, coulis, légumes fermentés/marinés, soupes)
- mais aussi des **légumes de 4ème gamme** (oignons, pomme de terre) pour répondre aux demandes de la restauration collective

### Demande des clients ?

Majoritairement des demandes des consommateurs, intéressés par des produits transformés de 2e gamme

### Les ateliers de transformation collectif, quel intérêt ?



Les 15 producteurs enquêtés sont intéressés !

- Avec une volonté plus marquée de :
  - réaliser l'**intégralité des étapes de transformation** de leurs produits (au moins pour une partie des volumes transformés)
  - **gérer la commercialisation des produits transformés** (indépendamment ou avec un collectif)
- Distance ferme - atelier de transformation ?  
Les producteurs interrogés seraient prêts à faire 20 à 30 km
- **Seraient t'ils prêts à s'investir dans le projet ?**

6 producteurs seraient prêts à consacrer du temps pour aide à la construction d'un projet d'atelier de transformation collectif

### L'association En Direct : des intérêts pour la transformation de leurs légumes

- L'association aimerait proposer des légumes de 4ème gamme à destination de la restauration collective
- Un besoin d'identifier les différents débouchés et de s'assurer de la rentabilité des activités de transformation
- Les producteurs souhaiteraient pouvoir sous traiter ces activités de transformation

## Conclusion et perspectives

- Des liens potentiels à envisager entre les différentes initiatives émergentes sur le territoire
- Des projets avec des degrés de maturité et des besoins différents
- Un besoin de mettre en relation les producteurs du territoire intéressés avec les différentes initiatives émergentes

## Contacts

### BioCivam 11

Carole Calcet, animatrice filières fruits et légumes, plantes aromatiques et apiculture  
Mail : [biocivam.carole@orange.fr](mailto:biocivam.carole@orange.fr) / Tel : 04 68 11 79 17  
Site web : <https://www.bio-aude.com>



### Maison Paysanne de l'Aude

Marine Mertz, animatrice du PAT de la Haute-Vallée de l'Aude  
Mail : [pathva@mp11.fr](mailto:pathva@mp11.fr) / Tel : 07 50 04 50 96  
Site web : <https://www.maisonpaysanneaude.fr/>



Cette fiche a été réalisée par Gwenaëlle Didou, dans le cadre du programme InterPAT Castelnaudary - Haute Vallée de l'Aude

