

## Visite de Site Conserverie Coopérative des Jardins potagers de Marcoussis

Vendredi 8 mars 2019

### Contexte de la visite

Le Havre Seine Métropole (LHSM) anime un Programme Alimentaire Territorial sur le territoire dont le but est de relocaliser une alimentation durable de qualité. La démarche poursuivie consiste en la mise en lien les acteurs de la filière alimentaire, l'identification partagée des leviers de développement et la facilitation d'émergence de projets.

Cette visite s'inscrit dans de cadre et fait suite à plusieurs rencontres :

- 23 novembre 2018 : Réunion collective d'acteurs « Transformation alimentaire et distribution alimentaire locale, quelles opportunités de coopérations sur le territoire de l'Agglomération du Havre ? » animée par la CRESS
- 24 janvier 2019 : Réunion collective avec des producteurs sur l'opportunité d'un atelier de transformation, animé par l'ADRESS, avec la participation de la CRESS et Bio Normandie

Les premiers échanges entre professionnels ont mis en lumière un besoin de développement d'activités de transformation et de distribution des produits locaux, ancrés au territoire. L'interconnaissance entre acteurs a été identifiée comme levier de développement de ces activités.

Des acteurs ESS sont présents sur ces activités qu'ils pourraient développer au travers de nouveaux projets et/ou coopérations. L'association Graine en Main, chantier d'insertion par l'activité économique en maraichage, réfléchi à développer un projet de conserverie. Une stagiaire est actuellement en mission dans la structure pour travailler sur une étude d'opportunité.

### Objectif de la journée

Se projeter dans la création d'un outil de transformation en répondant aux questions posées collectivement au cours des 2 réunions collectives :

- Quel type de transformation ?
- Quel modèle de fonctionnement ?
- Quel modèle économique ?
- Quel cadre réglementaire ?
- Quels sont les freins et leviers ?

### Participants

Charlotte DE SOYRES	Le Havre Seine Metropôle
	Le Havre Seine Metropôle
Arthur BAUR	Graine en Main
Guy BLANCART	Graine en Main
Ana HOUIS	Graine en Main

Justine Duchemin	La Petite Surface
Stéphanie Maertens	La cueillette des Trois Pierres
Aude CHARMASSON	Réseau des CIVAM
Julia OBREBSKI	CRESS
Alexandre VIGER	CRESS

## La Conserverie Coopérative de Marcoussis

Personnes rencontrées :

- Directeur : Joseph INGARGIOLA
- Encadrant technique/responsable de production : Ludivine GALLITRE

### 1. Présentation des structures parties prenantes

Adresse Tél. Email Site Internet	Chemin du Regard, 91460 Marcoussis <a href="http://lespotagersdemarcoussis.org/">http://lespotagersdemarcoussis.org/</a>		
Nom de la structure	<b>Les Potagers de Marcoussis (PDM)</b>	<b>La Conserverie Coopérative de Marcoussis (CCM)</b>	<b>ESSPRI</b>
Type de structure	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Association</li> <li>• Chantier d'insertion par l'activité économique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Association</li> <li>• Chantier d'insertion par l'activité économique</li> </ul>	GES
Date de création	<b>1999</b>	<b>2014</b>	
Objet de la structure	Insertion par l'activité économique sur le support maraichage, vente et logistique	Insertion par l'activité économique sur le support transformation alimentaire	Gérer le projet politique et la stratégie des deux structures + accueillir de nouvelles activités et partenaires
Activité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maraichage Bio</li> <li>• champignonnière</li> <li>• Paniers</li> <li>• Boutique à la ferme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transformation de légumes</li> <li>• Livraison en points de vente</li> </ul>	

ETP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 13 ETP</li> <li>• 3 encadrants CIP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 ETP</li> <li>• 1.5 encadrant CIP</li> </ul>	Pas de moyens dédiés pour le moment. Ce sont les administrateurs des structures qui animent cet espace
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directeur</li> <li>• Adjointe</li> <li>• Poste assistante administrative</li> </ul>		
Situation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 11 ha quasiment contigus</li> <li>• Foncier : Bail emphytéotique de l'Agence des Espaces Verts (AEV) qui préempte des terres agricoles en IDF pour lutter contre la pression foncière et maintenir des terres agricoles en zone péri-urbaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conserverie dans le bâtiment administratif des PDM</li> <li>• Locataires des PDM</li> </ul>	
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CA issu des PDM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Représentants des PDM</li> <li>• Représentants de la CCM</li> <li>• Artisans du Monde</li> </ul>

## 2. Présentation des activités de la CCM

Les Potagers de Marcoussis, réalisaient déjà de la transformation de leur production via une conserverie implantée en Seine-Saint-Denis. Celle-ci n'avait pas de certification biologique et était très éloignée ce qui entrainait en contradiction avec le projet politique des PDM écologiquement responsable. Il n'existait pas d'autre conserverie en IDF.

### Activités de la conserverie

	Activités	Résultats	Clients
--	-----------	-----------	---------

<p><b>Types de produits</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauce tomates, soupes, confitures, compotes, jus de fruits</li> <li>• Les PDM ont dû adapter la production pour que la conserverie puisse compléter les recettes.</li> </ul>		
<p><b>Le Travail à Façon</b> <b>40% de l'activité</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboration de « recettes »</li> <li>• Nettoyage, transformation de légumes bio</li> <li>• Ajout des ingrédients pour compléter la recette</li> <li>• Mise en bocal</li> <li>• Conditionnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>24 000 bocaux/an</b></li> <li>• <b>12 tonnes</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au démarrage : 10 producteurs sur des surplus. Aujourd'hui, les producteurs souhaitent transformer de plus en plus</li> <li>• Artisans du Monde : compote pomme + fruits issus du commerce équitable</li> <li>• Exportateur local : Chutney, Ketchup, etc.</li> </ul>
<p><b>La transformation pour les PDM</b> <b>60% de l'activité</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transformation</li> <li>• Conditionnement</li> <li>• Livraison</li> <li>• Commercialisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>36 000 bocaux</b></li> <li>• <b>18 tonnes</b></li> <li>• <b>10 à 15% de la production des PDM</b></li> </ul>	<p>Marque « La cuisine des potagers »</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boutique PDM</li> <li>• 70 lieux de vente externe (Boutique, AMAP, magasin bio, plateforme en ligne, producteurs)</li> </ul>

### 3. Organisation technique de la transformation

#### Organisation de l'atelier

	Surface et matériel	Activités	Capacité	Coût
Hangar (mutualisé avec les PDM)	220 m <sup>2</sup> Table de tri Brosseuse Transpalette Etagères	Réception des légumes Nettoyage des légumes Stockage des bocaux vides Stockage des conserves		100 000 euros
Chambre froide	40 m <sup>2</sup>	Stockage des légumes avant transformation		
Salle de découpe	25 m <sup>2</sup> Eplucheuse à pommes de terre Table Arrivée d'eau / Evier	Découpe Epluchage Nettoyage		
Salle chaude	50 m <sup>2</sup> Marmite/mixeur Doseuse Table	Transformation Mise en bocal Stockage avant passage à l'autoclave		Marmite : 45 000 euros
Salle mise en conserve	40m <sup>2</sup> Autoclave à gaz Système d'aération	Passage à l'autoclave	En moyenne 1 cycle dure 3h 150 bocaux de 750 gr /cycle	Autoclave : 40 000 euros
Salle de nettoyage	25 m <sup>2</sup> Arrivée d'eau = adoucisseur d'eau Lave-vaisselle Etagères	Nettoyage des bocaux et ustensiles		
Salle d'étiquetage et mise en cartons	15 m <sup>2</sup> Table Etiquettes Cartons	Nettoyage des bocaux (calcaire) Etiquetage conforme Etiquetage marque PDM Mise en carton		
	Bocaux (WERK)	Bocaux à usage unique La consigne coûterait trop cher (garanti de l'intégrité du Bocal) Bocaux assez cher mais qui ne	Toutes tailles	

		nécessitent pas l'utilisation d'une capsuleuse		
	Etuve	Stockage d'échantillons produits pour vérifier la non contamination des produits par des bactéries		

Le coût total de l'installation est difficile à établir car l'investissement a été réalisé en même temps que celui de la ferme pour un montant d'1.6 million d'euros.

Le montant des équipements matériels s'élève à 160 000 euros. A cela, il faut ajouter les coûts d'installation du labo.

### Vigilances

Le directeur attire l'attention sur différents points par rapport à l'investissement :

- Le laboratoire a été conçu par un architecte
- Il faut penser en amont aux possibilités de développement de l'activité
- Les choix des matériaux (bocaux, cartons, autoclave) ont des incidences directes sur la productivité du travail (possibilité de programmer un autoclave électrique, temps à passer à scotcher des cartons, possibilités d'empilement des cartons, etc.
- Coûts cachés

### ***Zoom sur le travail à façon***

Initialement, une dizaine de producteurs faisaient appel à la conserverie pour du TAF, aujourd'hui ils sont maintenant une vingtaine. La conserverie travaille en haute saison pour les maraîchers (juillet, août, septembre, octobre) et en basse saison, ils fabriquent des chutneys à base de concentrés pour « Les chutneys d'Oscar » et des compotes de fruits pour la plateforme Solidar'monde. Néanmoins, la conserverie recherche d'autres TAF car elle tourne souvent au ralenti durant cette période.

La conserverie reçoit les légumes du producteur et les transforme selon ses recettes ou bien selon les propres recettes du producteur si elles ont été certifiées (barème de stérilisation ou de pasteurisation validé par un organisme compétent et à la charge du producteur). La conserverie peut compléter avec des légumes de Marcoussis si besoin et ceux-ci seront facturés au producteur avec tous les autres ingrédients supplémentaires nécessaires à la réalisation de la recette. La conserverie étiquette les produits selon les exigences réglementaires (nom du produit + mois de fabrication + DLUO + n° de lot).

Des grilles tarifaires ont été mises en place selon les produits transformés et comprennent les charges (de personnel et pour les utilités) et les ingrédients. Les producteurs usant du TAF commandent pour minimum un lot (un panier autoclave plein). La conserverie fournit au producteur

la fiche technique du produit (recette, composition du produit) et une fiche de suivi pour assurer la traçabilité.

#### Points clefs de l'organisation du travail

L'équipe est composée de 12 salariés en insertion qui sont encadrés par une encadrante technique et une encadrante polyvalente mutualisée sur les deux structures. L'encadrante se charge de tout excepté la facturation. On distingue une équipe de salariés du matin (8h-13h) et une équipe de l'après-midi (11h-17h). Peuvent également participer à la découpe des légumes les salariés en maraîchage quand il y a trop d'absents ou bien en été quand la charge de travail s'intensifie. Les horaires sont également revus à la hausse en pleine saison si le budget le permet. Les salariés tournent sur différents postes et n'ont pas de poste attiré ce qui leur permet de participer à chaque étape du process.

Entre 8h et 8h30 l'équipe procède à la désinfection du local. L'encadrante technique réalise un planning et affiche la production du jour et celle du lendemain. On anticipe la veille pour le lendemain la préparation des bocaux et la découpe des légumes.

En termes de productivité, environ une demi-journée est nécessaire à 5 personnes pour découper 100kg de légumes en moyenne. On réalise deux lots par jour (deux paniers autoclaves pleins), sachant que l'autoclave à une capacité de 100 à 115 bocaux en 750g et 1200 bocaux en 300g.

Étapes de travail	Compétences	Remarques
Elaboration de la recette	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutritionniste</li> <li>Responsable de production</li> </ul>	Une fois par recette (une vingtaine de recette actuellement)
Certification du barème sur l'autoclave	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisme certificateur</li> </ul>	Une fois par recette (une vingtaine de recette actuellement)
Stockage des légumes en chambre froide		Toutes les qualités de légumes sont acceptées sauf s'il y a trace de moisi
Nettoyage, épluchage, découpage Transformation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principe de la marche en avant</li> <li>Formation norme HCSP</li> </ul>	Préparation la veille des activités de transformation
Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	

#### **4. Modèle économique et investissement**

	Surface et matériel	Activités	Coût
<b>Hangar (mutualisé avec Les Potagers)</b>	220 m <sup>2</sup> Table de tri Brosseuse Transpalette Etagères	Réception des légumes Nettoyage des légumes Stockage des bocaux vides Stockage des conserves	100 000 euros

<b>Chambre froide</b>	40 m <sup>2</sup>	Stockage des légumes avant transformation	
<b>Salle de découpe</b>	25 m <sup>2</sup> Eplucheuse à pommes de terre Table Arrivée d'eau / Evier	Découpe Epluchage Nettoyage	
<b>Salle chaude</b>	50 m <sup>2</sup> Sauteuse à bras rotatif Doseuse à pédale Pressoir	Transformation Mise en bocal	Sauteuse : 45 000 euros
<b>Salle mise en conserve</b>	40m <sup>2</sup> Autoclave à gaz	Passage à l'autoclave (1 cycle dure 3h, 150 bocaux de 750g/cycle)	Autoclave : 40 000 euros
<b>Salle de nettoyage</b>	25 m <sup>2</sup> Lave-vaisselle	Nettoyage des bocaux et ustensiles	
<b>Salle d'étiquetage et mise en cartons</b>	15 m <sup>2</sup> Table Etiquettes Cartons	Nettoyage des bocaux Etiquetage conforme Mise en carton	
<b>Bureau et salle d'étuvage</b>	Deux étuves (une à 37°C, l'autre à 55°C).	Stockage d'échantillons et vérification de la stérilité des produits	

## 5. Leviers et points de vigilance aux porteurs de projet

- **Compétences à mobiliser**
  - Montage du dossier et montage financier
  - Montage technique (ingénieur agronome sur la partie production)
  - Commercialisation et logistique
  - Compétences externes : nutritionniste pour les recettes, cabinet externe
  - Contrôle de gestion pour étudier les coûts de revient au plus juste et monter les grilles tarifaires par recettes, volumes, ect.
  - Audit externe sur la chaine de production pour rechercher les temps cachés, améliorer l'organisation du travail, des pratiques, etc.
  
- **Choix du matériel /organisation du travail**
  - Prendre en compte les possibilités de développement lors de la conception
  - Bien choisir les bocaux en fonction des débouchés et de la commercialisation prévue
  - L'investissement dans le hangar (qui est intervenu en 2017), a permis un développement des capacités productives et de stockage
  - Renouvellement et entretien des machines à prendre en compte dans le plan d'investissement et d'amortissement