

CRÉATION D'UN ATELIER ARTISANAL DE JUS DE FRUIT

Pailharès (Ardèche) → 288 habitants

FICHE 2

1996

2004

→ Volonté politique de créer une activité valorisant les ressources locales. Les élus pensaient à un atelier de jus de fruit depuis l'arrêt, en 1992, d'un producteur d'huile de colza qui pressait des fruits pour des particuliers.

- **Acteur pivot** : responsable de la Cellule Développement Rural Emploi (CeDRE).
- **Groupe local** : maire de la commune, producteurs locaux de fruits, particuliers, CeDRE.

→ L'association *Nectardéchois* regroupe 260 adhérents, producteurs et particuliers dans un rayon de 40 km, à qui elle propose les services de son atelier de jus de fruit.

Elle produit, selon les conditions climatiques, de 70 000 à 200 000 litres par an et emploie 4 salariés de juin à décembre.



À CHACUN SON NECTAR !

La vie de l'atelier est rythmée par deux pics de production annuels : juillet et août pour la pêche et l'abricot, octobre et novembre pour la pomme et la poire. Sur les 260 adhérents de *Nectardéchois*, 40 % sont des professionnels, qui représentent 90 % du volume traité. De nombreux particuliers profitent également de ce service à titre individuel. Cette réalisation s'inscrit dans une dynamique pérenne, impulsée par le maire et le conseil municipal. Elle succède à l'implantation d'autres activités dans la commune : restaurant, boulangerie, garage automobile...

1

Émergence du potentiel

Avec l'aide du Site de proximité CeDRE et de la Chambre d'agriculture, le maire de Pailharès évalue le potentiel de production de jus de fruit : information de la population (exposition), enquête par courrier auprès des producteurs locaux, rencontre de producteurs et de particuliers potentiellement intéressés par la transformation de leurs propres fruits... Un volume annuel de 40 000 litres semble réaliste.

Un terrain viabilisé est disponible pour accueillir l'atelier.

5 mois

2

Construction de l'offre

Une personne impliquée dans le processus se positionne comme porteur. Elle souhaite créer une entreprise et envisage une commercialisation nationale. Elle se retirera devant le choix du groupe local de privilégier des prestations de proximité, au service des producteurs et consommateurs locaux.

En décembre 1997, le groupe local se transforme en association, *Nectardéchois*, qui devient le porteur du projet.

Le choix du matériel (d'occasion) et l'avant-projet architectural du bâtiment sont validés par le conseil municipal. La commune est en effet prête à s'engager financièrement.

8 mois

3

Recherche d'un candidat

Un premier candidat, retenu par le groupe local, se désistait juste après le test de lancement de l'activité, en décembre 1998. Finalement, c'est une agricultrice membre du groupe local qui est retenue. Celle-ci a besoin d'un complément de revenus et envisage une reconversion professionnelle.

7 mois

4

Lancement de l'activité

L'atelier de jus de fruit est créé par l'association *Nectardéchois* en juin 1999. Il emploie 2 personnes. Une inauguration officielle, relayée par la presse, est organisée avec les principaux partenaires.

Le projet a bénéficié de financements pour le matériel (commune, CGD, FEDER) et le bâtiment (commune, DGE, DDR).

6 mois

Actualité et perspectives

L'atelier est aujourd'hui reconnu comme un outil structurant de la filière fruits en Ardèche. 203 000 litres ont été produits en 2002, contre 110 000 en 1999, année de lancement. Pour répondre à la demande des producteurs de fruits, il a investi dans une chaîne semi-automatisée en 2001. Cette croissance reste néanmoins soumise aux aléas climatiques : avec le gel printanier et la sécheresse estivale, la production 2003 a été de 70 000 litres.

Nectardéchois réfléchit à une optimisation de l'activité qui implique l'acquisition de matériels et une extension du bâtiment. Elle est accompagnée par le Site de proximité CeDRE pour la gestion du personnel et par la Chambre d'agriculture dans le cadre de sa politique de filières.

LE POINT DE VUE DE...

→ **André Bonnal**, trésorier de *Nectardéchois*

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

Lors de l'évaluation du potentiel, les producteurs de fruits se sont peu impliqués : ils ne voulaient pas nous renseigner sur leur volume de production. Ce qui nous a mis, dès la première année de fonctionnement, en situation de sous-équipement par rapport aux quantités de fruits que les gens ont apportées.

Quelles ont été les conséquences ?

Nous avons été obligés de refonder complètement notre système pour pouvoir faire face au potentiel réel. Heureusement, nous avons alors bénéficié de la caution du SIVOM pour les investissements. Mais ce comportement passif est pénalisant. En fait, les gens attendent que nous fassions nos preuves...

Quelles ont été les raisons du succès ?

Les producteurs savent que le jus de fruit qu'ils vont récupérer provient de leur propre récolte, car les fruits ne sont pas mélangés. Ils peuvent alors le commercialiser sous leur propre nom ou le consommer directement. C'est une prestation de service rare en France, surtout avec les volumes que nous traitons. Nous recevons en effet des particuliers avec à peine 200 kilos de pommes.

→ CONTACTS

→ CeDRE → Anne Julien

→ Animation des Sites de proximité en Rhône-Alpes → Éric Chosson

→ Chambre d'agriculture de l'Ardèche → Nathalie Folliot

(Voir coordonnées complètes page 26)

Organisation de la démarche ; préparation de l'exposition ; tournée d'information avec le maire ; animation du groupe local.

Validation du potentiel.

Identification du potentiel.

Consolidation et animation du groupe local ; relais auprès de financeurs...

Élaboration de l'offre par groupes de travail (visite d'ateliers, choix du matériel et du terrain, intégration paysagère, commercialisation...).

Appui technique pour l'étude de marché.

Animation générale ; dossiers pour l'identification du poste et le recrutement ; plan de formation ; recherche de financements...

Acteur pivot

Groupe local

Chambre d'agriculture