Démarrage en 2011

Organisme : Conserverie Bio de Cheverny

Nombre de salariés : 3

Conserverie Bio de Cheverny

Résumé

En 2011, afin de diversifier son activité viticole, le Domaine La Porte Dorée, situé à Cheverny, acquière Confibio, une unité artisanale de production de confitures bio. Dès 2014, face à la demande, elle démarre le travail à façon pour le compte de maraichers et arboriculteurs bio du territoire.

Origines et contexte

En 2014, Solidarité Accueil à Velles (36) a sollicité le Domaine de la Porte Dorée (à l'époque, le Domaine de Montcy) pour la production de confitures de tomates vertes afin d'éviter leur gaspillage. Cet événement a marqué le point de départ d'une activité de transformation à façon pour les maraîchers et arboriculteurs locaux, encouragée par le bouche-à-oreille. À cette époque, aucune conserverie de fruits et légumes n'était en activité dans les départements 41, 37 et 36, obligeant les maraîchers à se tourner vers des structures situées dans le département 86.

Objectifs

Aujourd'hui, une trentaine de maraîchers et arboriculteurs font appel au Domaine de la Porte Dorée, dont l'activité de travail à façon s'est considérablement développée au cours des trois ou quatre dernières années. L'objectif principal est de réduire les pertes en transformant les invendus et les produits hors calibres. Cette démarche vise également à offrir une valeur ajoutée aux producteurs en transformant leurs fruits et légumes biologiques en divers produits tels que des compotes, confitures, soupes, coulis, ratatouilles, et bien d'autres.

Actions mises en œuvre

Le Domaine de la Porte Dorée a principalement investi dans deux autoclaves, destinés à stériliser les préparations à base de légumes, ainsi qu'une chambre froide négative pour le stockage des fruits et légumes en attente de transformation. Ces équipements ont pu être acquis grâce aux soutiens financiers des partenaires publics. Cet investissement a permis de désaisonnaliser les productions et de mieux gérer l'afflux important de matières premières à certaines périodes de l'année, comme les tomates en août.

Une autre initiative majeure a consisté à développer des recettes avec un coût de revient optimisé, afin de garantir aux producteurs une marge maximale sur leurs produits transformés.

Résultats et impacts

L'activité de transformation à façon (TAF) s'est considérablement développée ces dernières

Originalité

Le Domaine de la Porte Dorée développe les recettes en fonction des produits disponibles chez les

années. Le Domaine de la Porte Dorée produit désormais pour une trentaine de producteurs et a recruté deux ouvriers de production pour accompagner cette croissance.

Ce développement repose exclusivement sur le bouche-à-oreille. Chaque année, de nouveaux producteurs se tournent vers le Domaine de la Porte Dorée, en complément des partenaires déjà établis, ce qui témoigne de la qualité du service et de son utilité pour le territoire.

producteurs, sans se limiter à des recettes standards. En complément, un service de création d'étiquettes conforme à la législation en vigueur est proposé.
Par ailleurs, il est possible d'accueillir de petites quantités de matières premières, qui peuvent être stockées progressivement jusqu'à atteindre un volume suffisant pour lancer la production.

Partenariat (s)

En plus de l'activité de transformation à façon (TAF), le Domaine de la Porte Dorée met ses équipements à disposition d'un maraîcher qui réalise lui-même ses préparations. Un partenariat a également été établi avec le lycée horticole de Blois dans le cadre du Certificat de Spécialisation (CS) en maraîchage, permettant aux étudiants de transformer leurs propres productions au sein de l'atelier.

Le Domaine de la Porte Dorée joue également un rôle actif dans le Projet Alimentaire Territorial (PAT) porté par le Pays des Châteaux et bénéficie du soutien des acteurs locaux, notamment par le biais de subventions destinées à l'acquisition de certains équipements

Retour d'expérience

- **Difficultés / Obstacles :**

La principale difficulté rencontrée par le Domaine de la Porte Dorée est d'ordre technique. Les producteurs confient une partie de leur production, et il est nécessaire de concevoir puis de produire des recettes qui répondent à leurs attentes ainsi qu'à celles de leurs clients.

Une autre difficulté peut survenir lors d'un afflux important de fruits et légumes apportés par les producteurs. Dans ces situations, l'utilisation de la chambre froide devient essentielle pour gérer les volumes.

Il est également nécessaire de concilier les productions sous les marques propres du Domaine de la Porte Dorée, destinées à honorer des commandes, avec l'activité de transformation à façon. Avec un grand nombre de références à gérer, l'activité s'est considérablement complexifiée.

- **Solutions adoptées :**

Suite à une alerte lancée par La Passerelle sur les problématiques d'approvisionnement en produits de base, le CIAS a organisé plusieurs réunions avec les partenaires institutionnels (Département et Etat) pour aider financièrement les associations et le projet PARMENTIER. Ces réunions ont permis de garantir des financements pour l'année 2023.

L'une des valeurs du projet PARMENTIER est l'apprentissage en continu : le collectif se réunit régulièrement pour faire le point sur ce qui fonctionne et ce qui ne fonctionne pas. Cela permet une meilleure adaptabilité.

Le collectif s'est organisé en groupe de travail où chaque membre s'est positionné sur des actions qui correspondent à ses compétences. Un groupe travaille sur la recherche de nouveaux partenariats avec les agriculteurs.

- **Perspectives :**

Le Domaine de la Porte Dorée a commencé à travailler des conserves de protéines végétales en travail à façon. Ce développement est important pour équilibrer le bol alimentaire.

- **Facteurs de réussite et conseils :**

Certaines prestations de travail à façon ne sont pas rentables économiquement pour l'entreprise. L'objectif est de rendre service au territoire et de participer à sa résilience alimentaire en fabriquant des conserves de fruits et légumes et en apportant de la valeur ajoutée aux producteurs pour soutenir leur activité . Dans ce cadre, la rentabilité de l'entreprise doit s'envisager globalement au travers de la rentabilité de ses marques propres et du réseau des producteurs auxquels le domaine achète des fruits et légumes pour ses propres productions..

Contact

Dominique EUGENE, Gérant

Mail : info@domainelaportedoree.com

Site : domainelaportedoree.com

Facebook : Domaine de la Porte Dorée

Dernière mise à jour le 19/12/2024