



Présentation du fonctionnement global de la structure

Récolte	
Production totale	2,4 tonnes
Destinée à la transformation	1,5 tonnes

Ingrédients (eau, sucre,..)	2 tonnes
-----------------------------	----------



Process de transformation	
• Congélation / Surgélation • Macération • Cuisson • Conditionnement • Etiquetage	
Après transformation (produits finis)	3,5 tonnes



Gamme de produits	
Produit le plus vendu : Sorbet à la framboise 6 gammes de produits, dont 30 recettes	
• Confiture • Nectar • Sirop	• Sorbet • Jus • Pâtes de fruits

Support d'étude

L'exploitation décrite ci-après a été créée en 2014, puis un lancement de l'activité de transformation en 2019 par l'investissement d'un atelier.

Elle produit petits fruits et fruits rouges, des légumes fruits (pastèque, aubergine, concombre, poivron, tomate, melon) et des fruits à noyaux sous label Agriculture Biologique.

Elle propose une gamme large de produits transformés.

Les différents types de conditionnement : Bocaux à capsule, Emballages plastiques, Bouteilles en verre, Emballages cartonnés.

Zoom sur le produit "Confiture"

490 kg de petits fruits destinés à la transformation → 853 kg de confiture produite		
	Coût de transformation	Prix de vente
/ kg de confiture transformée	8,53 €	13,33 €
/ par pot de 260g de confiture	2,22 €	3,47 €

Données économiques sur la transformation

Investissement de l'atelier (bâtiments,..)	130 000 € HT
Investissement du matériel	50 000 € HT
Charges annuelles de l'atelier	10 960 € HT
Coût annuel matières premières (ingrédients, emballages,...)	12 757 € HT

Données économiques sur la logistique et commercialisation

Distance annuelle parcourue à des fins commerciales	27 000 km
Nombre de véhicules à disposition	1
Investissement du véhicule (sur 5 ans)	28 000 €
Frais annuels de logistique en fonctionnement (assurance, essence,..)	4 500 €
Frais annuels de fonctionnement du terminal de vente	488 €
Frais annuels de communication et marketing	800 €

Données sur les circuits de commercialisation

	Mode de commercialisation	Part vendue de la production transformée	Frais annuel de fonctionnement
VD	Magasin à la ferme	10 %	250 €
	AMAP	14 %	22 €
	Magasins collectifs	36,5 %	25 €
VI	Restaurants, GMS	39,5 %	N/A

**30% du
CA / an**

Correspond à la vente directe (sans intermédiaires) des produits de l'exploitation

**100% des
ventes**

Sont en circuits courts par rapport au circuit long

**89% du
CA / an**

Correspond à la vente de produits issus de la transformation

Organisation du travail



TRANSFORMATION

1,1 UTH
39 semaines/an



LIVRAISON

1 UTH
10h/semaine
30 semaines/an



VENTE

1 UTH
1h/semaine

Rentabilité globale de l'atelier (hors MO)

Charges annuelles de l'atelier		Produits transformés	
Amortissement bâtiment / an (sur 15 ans)	8 667 €	Chiffre d'affaires (total de l'exploitation)	82 734 €
Amortissement matériel / an (sur 7 ans)	7 145 €	Part du CA des produits transformés	89%
Charges annuelles de fonctionnement	10 960 €		
Charges annuelles de matières premières	12 757 €		
Coûts de livraison	10 100 €		
Coûts de commercialisation	13 615 €		
TOTAL	63 244 €	TOTAL recette des produits	73 312 €
Soit prix/kg de fruits transf.	18€/kg	Soit prix/kg	21 €/kg
Soit prix/kg de produits transf.	42€/kg	Soit prix/kg	49 €/kg

CONCLUSIONS

Rentabilité globale : l'activité est rentable

+ 7 €/kg de fruits bruts destinés à la transformation (hors main d'oeuvre)

+ 3€/kg de produits transformés (hors main d'oeuvre)

Perspectives :

- Si c'était à refaire ? « Non, car cela demande trop d'investissement »
 - Quelles améliorations sont-elles envisagées ?
- « Circuits de commercialisation et passage en circuits longs, réflexion autour de la consigne »