

Etude de création d'un atelier de transformation des fruits et légumes locaux (légumerie/conserverie)

Présentation et contexte

L'EBE La Fabrique (projet territoire zéro chômeur de longue durée) envisage de faire dès 2017 de la production maraîchère bio notamment pour approvisionner les cantines scolaires du territoire (collège de Colombey, Syndicat mixte du Grand Toulous...) dont la demande en produits locaux bio est croissante.

Pour faciliter la vente auprès de cette clientèle qui n'est pas exclusive (demande croissante des particuliers pour des produits bio), il est nécessaire d'effectuer les premières transformations pour être suffisamment attractif en particulier pour les cantines qui n'ont bien souvent pas les moyens humains pour le faire (lavage, épluchage, voire découpe...).

La production restante pourra être vendue à un grossiste mais il serait aussi possible et plus intéressant économiquement par la suite d'en valoriser une partie en la transformant et en la vendant en circuit-court dans les points de vente de produits locaux du territoire.

Les maraîchers du secteur peuvent par ailleurs avoir des besoins pour transformer en produits finis (soupes, sauces...) les légumes qui sont en surproduction à certains moments de l'année. Ainsi, l'atelier pourrait faire de la prestation en produisant des conserves à façon pour des professionnels qui souhaitent diversifier une partie de leur production.

La communauté de Commune du pays de Colombey Sud Toulous, soutient cette démarche et a lancé des études techniques ainsi qu'un travail de partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Meurthe et Moselle et les maraîchers du territoire pour la création d'une conserverie.

Les études sont en partie cofinancées par le dispositif Leader de l'Union Européenne.

