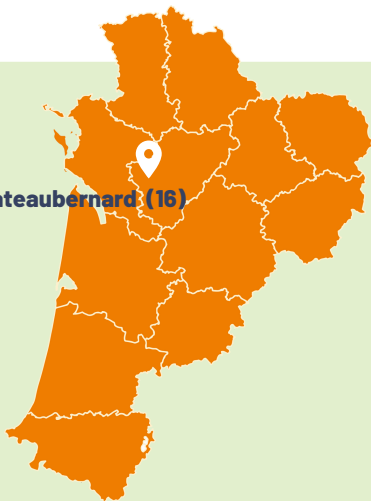


La CAPAC (Cognac Atelier Adapté), située à Châteaubernard en Charente, est née en 1995. L'établissement propose des emplois pour personnes handicapées, principalement dans le conditionnement du cognac. C'est en souhaitant s'agrandir en 2014 que le choix a été fait d'installer une légumerie. Le territoire de Cognac n'est pas le plus propice à l'installation d'une légumerie au regard de son profil très vigneron. Voyons comment le projet a été développé.

» En bref



La CAPAC

Structure pilote :

Cognac Entreprise Adaptée

Année d'ouverture :

2014

Statut juridique :

SARL

Zone de chalandise :

Jusqu'à 100 km (La Rochelle)

Certifications :

AOC, AOP, Bio, HVE

Zone d'approvisionnement :

Rayon de 50 km

Production :

200 T/an

Gammes transformées :

4ème et 2ème gammes

Autres activités :

Blanchisserie et laverie, conditionnement, fabrication de liquide factice, assemblage et montage

Personne ressource :

Joël MONADIER
joel.monadier@capac.fr
05 45 35 98 50

» La genèse du projet

La principale activité de la CAPAC est le conditionnement de cognac à laquelle ont été ajoutées au fil des années : de la blanchisserie, de l'assemblage, et de la fabrication de liquide factice.

En 2014, lorsque s'est posée la question d'agrandir l'activité de l'établissement, c'est l'idée de l'alimentaire qui a été proposée. La cuisine a vite été mise de côté par ses aspects contraignant en termes d'hygiène et l'envie de se diriger plutôt vers de la préparation culinaire. Par ailleurs, Monsieur Monadier a eu vent du souhait des écoles environnantes « d'arrêter de manger de la conserve » et d'adopter de nouvelles techniques de cuisine. C'est là qu'est venu l'idée de la transformation de légumes.

Il est intéressant de noter que le projet s'implante dans un paysage où l'activité viticole domine largement au détriment de la production maraîchère.

Afin de monter en compétences et connaissances dans ce domaine, Joël Monadier et son fils Fabien, chef de production, ont fait plusieurs démarches :

- La visite de plusieurs entreprises proposant de la transformation de fruits et/ou de légumes.
- La participation à des salons pour comparer et choisir le matériel qui serait le plus adapté à leur activité.
- La formation avec le CTCPA (Centre Technique Agroalimentaire) qui est un centre de formation agroalimentaire, afin de connaître les particularités de ce nouveau métier.

Toutefois, **les premières difficultés se sont éveillées financières**. Effectivement, l'activité de légumerie n'est pas très développée à cette époque ce qui rend frileux les instances de financement. Finalement, **la région, sur la subvention de fonds européens, a versé 25 000€ sur les 500 000€ d'investissement**.

➤ Le fonctionnement

Pendant les premières années, **un ingénieur agronome a accompagné l'activité** de la légumerie concernant l'hygiène et la qualité (procédure HACCP). La légumerie transforme de nombreuses variétés de légumes qui sont proposés aux clients selon la saisonnalité (pomme de terre, carotte, salade, concombre, aubergine, céleri, oignon, chou, radis etc.) et ponctuellement des fruits, comme la pomme et la fraise. À la vente, sont proposées **différentes transformations** : entiers, cubes, rondelles, râpés, julienne et sont pour la plupart conditionnées dans des poches de plastique sous vide.



1 : Épluchage et découpe des légumes

2 : Lavage

3 : Conditionnement et stockage en chambre froide

4 : Camion de livraison frigorifique

Source : Louise CARRÉ, août 2022

Pour établir le lien avec les producteurs, la CAPAC a, dans ses débuts, visité les exploitations. L'objectif pour Joël Monadier est d'avoir **une relation de confiance entre acteurs**, ce sont d'ailleurs des **contrats moraux et non écrits qui ont été passés**. La légumerie fonctionne avec entre cinq et dix fournisseurs dont 80 % sont des maraîchers de Charente ou Charente-Maritime. Les restants viennent d'autres départements de Nouvelle-Aquitaine. Concernant les grossistes, certains s'approvisionnent hors de la France.

Les clients principaux sont les cantines scolaires, les collèges, les lycées et les hôpitaux. Ils commandent auprès de la légumerie environ huit jours à l'avance. Mais des demandes de dernière minute sont possible et dans ces cas là, la CAPAC bénéficie d'une équipe d'une dizaine de personnes qui commencent leur journée à 6h/6h30.

Ce sont ensuite à l'aide de petits camions frigorifiques et des camionnettes que la livre ses légumes. Les clients se situent en totalité dans un rayon d'une centaine de kilomètre autour de Châteaurenard, l'établissement le plus lointain se trouve à La Rochelle (93 kilomètres).

» La gouvernance

Au sein de l'entreprise CAPAC, il n'y a pas de gouvernance particulière, le fonctionnement est semblable à une activité commerciale classique. L'ensemble des parts et des votes de l'établissement sont détenus par le directeur, Joël Monadier.



» Les engagements de la structure

Bien qu'ayant une majorité de produits provenant du département ou des départements limitrophes, l'approvisionnement de la légumerie **ne souhaite pas se limiter aux produits locaux**. S'il existe une demande pour **un produit qui n'est pas de saison ou pas produit sur le territoire, alors la structure s'approvisionne auprès des grossistes**, ne se portant pas garante de la provenance et du prix. Toutefois, elle effectue 50 % de son approvisionnement en circuit court.

Le bio n'est pas non plus une priorité, encore une fois, cela **dépend de la demande des clients**. Le pourcentage de produits bio transformés représente entre 5 et 10 %.

La particularité de la CAPAC est d'avoir **le statut d'établissement adapté** qui « permet à ses salariés d'exercer une activité professionnelle dans un environnement adapté à leurs possibilités afin qu'ils obtiennent ou conservent un emploi. Sa vocation est de soutenir l'identification ou la consolidation d'un projet professionnel du salarié handicapé, et d'accompagner la réalisation de ce projet dans l'entreprise adaptée elle-même ou en dehors avec les autres employeurs. » (Source : Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion).

» Les freins et leviers de réussite

Le principal frein de l'activité de légumerie est la fermeture des établissements scolaires durant l'été. Les commandes sont alors fortement diminuées. En moyenne sur l'année, l'outil fonctionne donc 60% à 80% de sa capacité. Pour pallier les pertes durant la période estivale, la CAPAC arrive à mobiliser d'autres clients, notamment des organisateurs d'événements ponctuels, comme des festivals ou des associations.

Pour autant, l'activité de la légumerie représente aujourd'hui 20% du chiffre d'affaires de l'entreprise soit environ 289 600€ sur la base des données de 2020. L'un des facteurs de réussite de l'activité est la diversité de transformation en fruits et légumes, avec la proposition de produits de 2ème gamme (produits de conserverie) notamment.

C'est également la loi EGalim qui a fait monter l'intérêt pour la légumerie en incitant les établissements de restauration à revoir leur approvisionnement en produits locaux et bio.

Monsieur Monadier a remarqué un autre indicateur de réussite, celui du gain de notoriété par le simple bouche à oreille. Effectivement, l'entreprise ne dispose d'aucun agent commerciale en charge du marketing et de la communication, tout se fait naturellement.

Pour en savoir plus ...



Pays et Quartiers de
Nouvelle-Aquitaine

Site web :
www.pqn-a.fr

Personne ressource :
Alexia Michoud
alexia.michoud@pqn-a.fr
07 56 38 26 89

Maiwen Hoden
maiwen.hoden@pqn-a.fr
06 31 21 56 09



Cognac Entreprise Adaptée

Site web :
<https://www.capac.fr>

Personne ressource :
Joël MONADIER
joel.monadier@capac.fr
05 45 35 98 50

Merci !

