



Pour développer une activité de transformation de fruits et légumes, **il est nécessaire d'investir dans un certain nombre d'équipements et de machines**. Cette fiche vous propose un panorama du matériel couramment utilisé dans les ateliers de transformation et conserveries.

Bien sûr, le choix du matériel dépend de chaque projet et :

- **Des volumes à transformer** (bien choisir le format du matériel).
- **De votre capacité d'investissement** : chaque machine rajoute un coup supplémentaire.
- **De l'efficacité recherchée** (à la main avec du petit matériel ou avec un équipement spécifique).
- **Du type de produits à transformer** car certains équipements sont spécifiques à un type de produit (notamment sur les fruits).

Les «indispensables»

La préparation des produits (pré-traitement)

Coupe légumes et ses disques :

permet une découpe rapide et un choix du type de découpe (émincés, juliennes, râpés, frites, macédoines, etc.).

Raffineuse/tamis :

permet d'obtenir une pulpe à partir de fruits entiers (élimine les peaux, pépins, queues). Matériel très utile pour des volumes déjà importants (car le temps de lavage de la machine n'est pas négligeable).



→ Coupe légumes

La cuisson

Il existe différents types de matériel de cuisson : quelques exemples

- **Sauteuse / braisière** : avec possibilité de basculement motorisé et racleur.
- **Fourneau** multi-feux à gaz ou électrique.
- **Four**.



→ Braisière basculante pour cuisson

Petit matériel

- Bac gastro
- Couteaux
- Ustensiles divers : cuillère, spatule, louche, entonnoir, passoire
- Mixeur plongeant : idéal pour les soupes

Les appareils de mesure

- **Réfractomètre** : pour mesurer le taux de sucre
- **PHmètre** : pour mesurer le pH
- **Balance** : de précision (1 g) et pour des plus grosses pesées (plusieurs dizaines de kg)
- **Thermomètre**

Le mobilier

- **Tables en inox** pour poser le matériel et travailler les produits.
- **Chariots inox** (selon la taille de votre atelier).
- **Plonge** : bac de plonge, douche.
- **Etagères** pour ranger le matériel de cuisine.

Pour gagner du temps et du confort

Un certain nombre de **gestes** liés au process de transformation peuvent être réalisés grâce à du **matériel spécifique** ce qui permet de **gagner du temps** et d'être plus efficace mais aussi de limiter certains gestes répétitifs (ergonomie de travail).



Eplucheuse

Très utile pour les produits qu'il faut impérativement éplucher, par exemple les pommes de terre. **Le gain de temps est important.**

Cuter

En complément du coupe légumes (il existe des modèles proposant les deux fonctionnalités). **Il permet par exemple d'émincer, de hacher ou encore de broyer.**



Doseuse

Remplissage automatique des contenants en fonction d'un volume défini.

Permet de conditionner rapidement des quantités importantes de produits.

Laveuse

Pour nettoyer les denrées brutes.

Capsuleuse

Pose du couvercle, fait le vide.

L'autoclave

L'autoclave est l'outil qui permet de stériliser vos bocaux et ainsi de réaliser des conserves.

L'achat d'un autoclave constitue un budget conséquent (de 10 000 € à 40 000 € HT pour des petits et moyens modèles neufs) et impose un certain nombre de contraintes supplémentaires (formation, déclaration du matériel, contrôles et entretien réguliers, etc.).

Pour en savoir plus, voir la fiche "Autoclave".

Le matériel spécifique

La transformation des fruits et légumes offre un champ très vaste de possibilités et donc du matériel très spécifique :

- **Ligne de jus de fruits** (selon le type de fruits) : broyeur à fruits, dénoyauteur, raffineuse, presseur, filtreuse, pasteurisateur, tireuse linéaire (pour le remplissage des bouteilles).
- **Séchage et déshydratation** : séchoir solaire ou électrique pour les fruits, légumes et plantes, déshydrateur.
- **Mise sous vide** : sous-videuse



Pensez au stockage !

Une activité de transformation nécessite de prévoir des espaces de stockage :

- **En amont de la transformation** : stockage des produits bruts et stockage des consommables (bocaux vides, couvercles, sel, sucre, épices, etc.)
- **En aval** : stockage des produits transformés

Les espaces de stockage peuvent être aménagés très simplement (étagères) mais il peut parfois être nécessaire de prévoir du **matériel frigorifique** (stockage de denrées fragiles en attente de transformation, surgélation de denrées pour une transformation hors saison de production). Dans ce cas, il faudra s'équiper :

- d'un frigo / chambre froide,
- d'un congélateur et/ou surgélateur

Bien aménager son atelier de transformation !

Le choix du matériel est très important mais l'aménagement de l'atelier et le positionnement des machines l'est tout autant. Il peut être intéressant de se faire accompagner et à minima de bien réfléchir à l'aménagement afin de :

- **Respecter les règles d'hygiène** (marche en avant, plan de maîtrise sanitaire).
- **Renforcer l'ergonomie de l'espace de travail** (faciliter la circulation, limiter les manipulations, etc.).
- **Optimiser les espaces** lorsqu'ils sont de taille limitée.