PRODUIRE ET CONDITIONNER DES BAIES D'ARGOUSIER : COMBIEN CELA COÛTE-T-IL ?

Par Robert Perras, producteur d'argousier,
Argouseraie Quénébro

Photo : Site Internet Argouseraie Quénébro

L’Argouseraie Quénébro

Sujets de la conférence :

- L’Argouseraie Quénébro
- Les travaux au champ et leur coût
- Les étapes de conditionnement des fruits et des feuilles et leur coût
- La production de produits transformés – exemple du jus d’argousier pur.
- Conclusions

L’Argouseraie Quénébro

Mise en garde :

Les données qui seront présentées représentent la situation de l’entreprise Argouseraie Quénébro. Certains coûts sont arrondis.

Comme chaque entreprise est différente, il faut adapter le tout à votre situation.

L’Argouseraie Quénébro

- Située à Roxton Pond
- Production sur environ 5000 plants, dont le cultivar femelle est Leikora.
- Production, transformation à la ferme et mise en marché
- Agrotourisme à la ferme

L’Argouseraie Quénébro

Photo : Robert Perras

L’Argouseraie Quénébro

Photo : Robert Perras

L’Argouseraie Quénébro

Voici quelques données techniques sur l’entreprise :

- Implantation d’environ 10 000 plants
- Environ 5000 plants ont survéçu
- Sol particulier et très variable
- La plupart des plants récoltés ont été plantés en 2011.

L’Argouseraie Quénébro

<u>Principaux produits de l’entreprise :</u>

- Fruits d’argousier
- Jus d’argousier
- Pulpe et pépins d’argousier
- Thé d’argousier
- Divers produits alimentaires à base d’argousier (confitures, barres tendres, vinaigres, etc.)

L’Argouseraie Quénébro

Photo : Robert Perras

L’Argouseraie Quénébro

Transformation des produits :

- Possède les équipements nécessaires pour le conditionnement et la transformation des fruits en produits alimentaires pour un petit volume.

L’Argouseraie Quénébro

Mise en marché :

- Agrotourisme à la ferme
- Marchés publics
- Distribution alimentaire

Le travail au champ

Les principales opérations à effectuer avant la récolte (année de production) :

- Fertilisation
- Fauchage entre les rangées
- Désherbage à la base des plants

Le travail au champ

La récolte

- Coupe manuelle de branches fructifères
- Taille selon la « méthode récolte mécanique adaptée ».
- Récolte prévue aux 3 ans sur les plants récoltés.

Le travail au champ

Photo : Laurie Brown

Le travail au champ

Photo : Infaco

Le travail au champ

Photo : Laurie Brown

Le travail au champ

Photo : Laurie Brown

Le travail au champ

Un an après la récolte !

Photo : Laurie Brown

Coût des travaux au champ

Données techniques sur la récolte 2015 :

- Rendement de fruits en 2015 : 4500 kg
  - Récolte par coupe de branches.
  - Passage aux 3 ans sur le plant
  - Récolte d’environ 1600 plants en 2015

Coût des travaux au champ

Données utilisées par le producteur pour évaluer le coût de production :

Basé sur le temps de travail

- 15 $/heure = salaire et avantages sociaux
- 25 $/heure = salaire, avantages sociaux et coût d'utilisation d'un équipement

Coût des travaux au champ

<u>Pour l'Argouseraie Quénébro en 2015</u>

- Fertilisation – aucune
- Fauchage entre les rangées
  - 8 heures/semaine pendant 20 semaines

Coût des travaux au champ

Pour l'Argouseraie Quénébro en 2015

- Désherbage à la base des plants
- Pas effectué en 2015, mais prévu pour 2016.
- Pour l'an prochain
  - Devrait prendre 1 minute par plant (en 2 passages durant l'été).

Coût des travaux au champ

<u>Coût estimé des travaux au champ</u>

- Fauchage entre les rangées
  - 8 heures/semaine pendant 20 semaines
  - Total : 160 heures
  - Coût total (25 $/heure) : 4000 $

  - Pour une production de 4500 kg, revient à **0,88 $/kg** produit en 2015

Coût des travaux au champ

<u>Coût estimé des travaux au champ</u>

- Désherbage à la base des plants :
  - 2 passages par année : 1 minute par plant nécessaire au total
  - Total : 83 heures
  - Coût total (si 25 $/heure) : 2075 $

  - Pour une production de 4500 kg (en 2015), revient à **0,46 $/kg** produit en 2015

Coût des travaux au champ

La récolte

- Vitesse de récolte estimée :
  - 300 kg par jour pour une équipe de 2 personnes.
- Inclus la récolte au champ et tailler les petites branches dans l'entrepôt, couper les feuilles pour le thé et mettre sur le fenil, mettre les fruits au congélateur.
- 1 jour de travail = 6 heures/personne

Coût des travaux au champ

<u>La récolte</u>

Coût de la récolte :

- Vitesse de récolte des fruits et feuilles :
  - 25 kg de fruits/heure/personne (300/12)
- Si on se base sur : 25 kg/heure et 25 $/heure
  - La récolte de 2015 (4500 kg) a demandé :
    - 180 heures
    - 15 jours complets à 2 personnes

Coût des travaux au champ

<u>La récolte</u>

Coût de la récolte :

- Le coût de récolte est estimé à **1,00 $/kg** de fruit selon la récolte 2015
- On récolte en plus les feuilles

Le conditionnement des fruits

Voici les principales étapes du conditionnement des fruits d’argousier :

- Congélation des fruits sur la branche – congélateur de grande dimension
- Enlever les fruits de la branche
- Nettoyer les fruits
- Congélation dans un congélateur tombeau

Le conditionnement des fruits

Photo : Francis Bernier Blanchet

Le conditionnement des fruits

Congélation des fruits sur la branche

Photo : Francis Bernier Blanchet

Le conditionnement des fruits

Congélation des fruits sur la branche

- Utilisation d’un congélateur de grande dimension.
- Le congélateur a une capacité d’environ 26 tonnes de fruits, bien plus que la récolte de 2015.

Photo : Francis Bernier Blanchet

Le conditionnement des fruits

Photo : Francis Bernier Blanchet

Le conditionnement des fruits

Éplumeuse à poulet

Photo : Francis Bernier Blanchet

Le conditionnement des fruits

Tamis

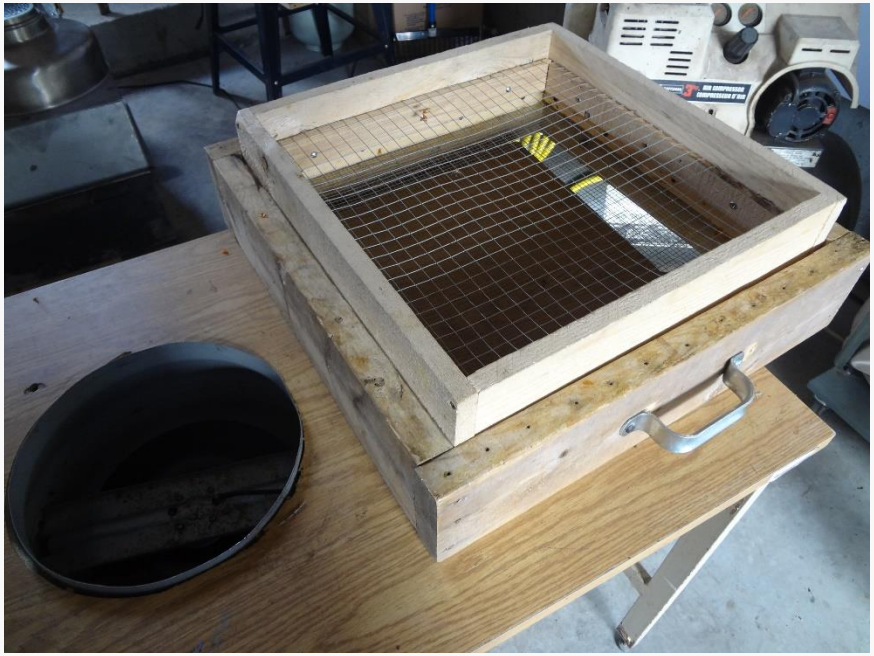

Photo : Francis Bernier Blanchet

Le conditionnement des fruits

Photo : Francis Bernier Blanchet

Le conditionnement des fruits

Photo : Francis Bernier Blanchet

Le conditionnement des fruits

Congélateur tombeau

Photo : Francis Bernier Blanchet

Coût du conditionnement des fruits

Congélation des fruits sur la branche

- Coût de fonctionnement assez important : environ 300 $/mois pour énergie et entretien, ou 3600 $/année
- Avec le rendement de 2015, coût de congélation de **0,80$/kg,** pour 4500 kg récolté

Coût du conditionnement des fruits

<u>Enlever les fruits sur la branche :</u>

- Prend environ le même temps que la récolte au champ, soit 1 heure = 25 kg de fruits traités * 25$/heure =
- **1,00 $/kg** pour le coût du nettoyage des fruits

Coût du conditionnement des fruits

Nettoyer les fruits :

- Estimation du temps nécessaire pour le nettoyage :
  - 5 minutes nécessaires pour 20 kg
  - 240 kg de fruits/heure
  - À un coût de 25 $/heure
    - **0,10 $/kg**

Le conditionnement des fruits

- Congélation congélateur tombeau

Coût de fonctionnement du congélateur tombeau très bas comparativement au gros congélateur
Aucun coût comptabilisé

Synthèse du coût de production des fruits

Voici le coût de production pour l’année 2015 de l’entreprise (charges variables) pour les principales opérations culturales présentées :

Synthèse du coût de production des fruits

- Tonte entre les rangées : **0,88 $/kg**
- Nettoyage autour des plants : **0,46 $/kg**
- Récolte des branches fructifères : **1,00 $/kg**
- Congélation : **0,80 $/kg**
- Enlever les fruits des branches : **1,00 $/kg**
- Nettoyage : **0,10 $/kg**

Total : **4,24 $/kg**

Synthèse du coût de production des fruits

Le montant de 4,24 $/kg inclus seulement les charges variables.

Il ne faut oublier bien d’autres dépenses. (préparation du terrain, implantation, entretien avant l’implantation, endettement, amortissement ou achat d’équipements, frais d’opération de l’entreprises, taxes, bâtiments et équipements de transformation, etc.)

Le conditionnement des feuilles

Le conditionnement des feuilles d’argousiers

- Le thé d’argousier est un produit vendeur qu’il est intéressant de produire.
- Nécessite certaines étapes de conditionnement.

Le conditionnement des feuilles

Le conditionnement des feuilles d’argousiers

- Sécher à l’air libre les feuilles.
- Enlever les feuilles dans une effeuilleuse
- Nettoyer les feuilles dans le crible
- Dernier nettoyage manuel

Le conditionnement des feuilles

Photo : Laurie Brown

Le conditionnement des feuilles

Équipement adapté pour enlever les feuilles.

Photo : Francis Bernier Blanchet

Le conditionnement des feuilles

Photo : Francis Bernier Blanchet

Le conditionnement des feuilles

Coût pour le conditionnement des feuilles :

- Le temps et les coûts pour la récolte des feuilles est inclus dans les coûts de récolte des fruits
- Pour le conditionnement de 1 kg de feuille, ça prend 1 heure (à 25 $/heure).

Coût estimé : **25 $/kg** pour les feuilles pour le thé.

Coût de production du jus

C’est bien d’évaluer le coût de production d’un fruits. Il est aussi intéressant de calculer le coût de production d’un produit transformé.

Nous allons faire un petit exemple pour la production de jus d’argousier.

Coût de production du jus

Exemple du jus d'argousier pur :

- 5 heures nécessaires pour faire 100 L de jus
  - Inclus toutes les étapes, dont nettoyage des fruits, pressage, filtration, embouteillage, mettre les étiquettes, nettoyer la cuisine.
- 1 kg de fruits donne environ 0,85 L de jus
- 117 kg de fruits nécessaires pour 100 L de jus.

Coût de production du jus

Exemple du jus d’argousier pur :

- Coût de production (simplifié) pour 100 L de jus pur d’argousier :
  - On suppose que le coût d’achat des fruits est de 10 $/kg (prix sur le marché).
  - On prévoit de détailler en bouteilles de un Litre, donc 100 bouteilles produites.

Coût de production du jus

Exemple pour 100 L de jus d'argousier pur :

- Salaire et équipements :
  - 5 heures * 25 $/heure = **125 $**
- Approvisionnement en fruits :
  - 117 kg * 10 $/kg = **1170 $**
- Bouteille de 1 L:
  - 1 $ par bouteille pour le coût de la bouteille, le bouchon, les étiquettes, etc.
  - Production de 100 bouteilles = **100 $**

Coût de production du jus

Exemple pour 100 L de jus d'argousier pur :

- Salaire et équipements : **125 $**
- Approvisionnement en fruits : **1170 $**
- Bouteille de 1 Litre : **100 $**
- **Coût total : 1395 $**
- **Coût par Litre : 13,95 $**

Coût de production du jus

À ne pas oublier avec la production de jus :

- Production de pulpe et de noyaux qui peut être valorisé et qui doit être valorisé pour rentabilité la production !

Photo : Francis Bernier Blanchet

Vente des produits

Voici certains prix de détails et indications sur la rentabilité de la transformation.

Prendre note que pour aller chercher un bon prix sur le marché, il ne faut pas oublier la mise en marché (distribution, agrotourisme, marché public) et ça a des coûts !

Vente des produits

<u>Vente de fruits congelés entiers :</u>

Coût de production estimé des fruits (avec plusieurs dépenses) : **10 $/kg**

Prix de vente (au consommateur) :

- Plus de 100 kg : **10 $/kg**
- Moins de 100 kg : **18 $/kg**

Vente des produits

Vente de fruits congelés entiers :

La vente de fruits congelés entiers n’est pas la voie de commercialisation la plus payante !

Vente des produits

Vente de jus d’argousier pur :

Coût de production estimé : **13,95 $/Litre** (dans l’exemple précédent).

Prix de vente à la boutique : **27,75 $/Litre**. (exclus les frais de fonctionnement de la boutique)

Coût de production du jus

Prix de vente : 27,75 $/L

Fruits : 11,70 $/L (42 %)
Fabrication : 1,25 $/L (5 %)
Bouteille : 1 $/L (4 %)
Coût production : 13,95 $/L (50%)

Marge de 50 % sur produit

Photo : Robert Perras

Vente des produits

Vente de thé d’argousier :

Coût de production estimé pour les feuilles à l’état brut : **25 $/kg** (dans l’exemple précédent).

Prix de vente à la boutique :

- **11,25 $ pour 20 grammes** (562 $/kg)
- **25 $ pour 70 grammes** (357 $/kg)

Vente des produits

Vente de thé d’argousier :

Il faut bien sûr ajouter les coûts de fonctionnement de la boutique, les sachets, les étiquettes, etc.

Conclusion

- Il y a un coût important à récolter, mais surtout à conditionner l'argousier.
- Prévoir le temps nécessaire !
- En allant chercher un meilleur rendement, on augmente la production sans augmenter certains coûts.
- **Aller chercher un bon prix de marché avec les produits transformés, c'est gagnant !**

Conclusion

Il est d’une importance capitale de bien calculer son coût de production et réfléchir à des façons de le diminuer !

Conclusion

Pour votre budget,
il faut bien sûr ajouter certains éléments, dont :

- Les investissements nécessaires
  - Terre, bâtiments, équipements, plants, …
- Les frais financiers
- Les frais de fonctionnement de l’entreprise
- Etc.

Merci de votre attention :

Remerciements à

- Vous !
- Véronique Le Hégarat
- Francis Bernier Blanchet
- Laurie Brown

Des questions ???