



PONS



Conserverie communale du Bassin de Pons
Etude de faisabilité, création et mise en œuvre

@Pixbay

Etude de faisabilité de création et mise en œuvre d'une conserverie communale pour le Bassin de Pons

La problématique

- Après l'acquisition en 2009 d'une ancienne ferme horticole et maraîchère sans la valoriser, la nouvelle municipalité de Pons a lancé en 2019 un **projet de ferme communale**. Celle-ci représente le pivot d'une **nouvelle stratégie alimentaire** durable pour Pons, au croisement de nombreuses thématiques-clés : agricole, alimentaire, pédagogique, circuits-courts, santé...
- **Les restaurants scolaires de Pons sont le principal débouché pour les produits la Ferme.** Le groupe scolaire de Pons compte un peu plus de 300 élèves de la maternelle au CM2. Chaque année scolaire, ce sont 46 800 repas qui sont servis par la cuisine municipale, auxquels s'ajoutent les 7350 repas annuels de la crèche. Cet objectif pourrait être élargi aux restaurants scolaires du Collège et du Lycée de Pons, représentant un potentiel de 200 000 repas annuels.
- **L'ambition du projet est de fournir suffisamment de légumes pour alimenter les cantines scolaires, l'objectif final souhaité étant de les approvisionner à hauteur de 80% en fruits et légumes.**
- Pons est propriétaire de la Ferme et du terrain où doit s'implanter la conserverie, tandis que la mise en opérationnalité et l'exploitation du site a été faite via un chantier d'insertion. En 2022, la Ferme a ainsi pu offrir une production diversifiée de 1,8 tonnes de légumes, d'ores et déjà intégrés aux repas des restaurants scolaires. La suite du projet passe donc par la construction des deux autres pôles du projet : la conserverie et le pôle pédagogique, ainsi que par la création de la structure à même de porter le projet (SCIC).

Date	2023-2024
Clients	▪ Bassin de Pons
Partenaire	 KÈPOS

Notre action

- **Etude de marché :**
 - **Etablir un état des lieux de l'offre d'équipements et de l'écosystème d'acteurs agricoles :** on s'intéresse particulièrement au **vivier de productions maraîchères et fruitières**, ainsi qu'aux **besoins des exploitants, notamment en termes de transformation, stockage et logistique**. Enfin, on s'intéresse aux ateliers de transformation du territoire : structures, équipements, capacité de production, implantation géographique, clients...
 - **Etat des lieux des débouchés et de la demande :** nous nous penchons sur **les systèmes locaux de RHD**, et leur **interfaçage avec la production locale**. L'objectif est d'identifier les sources primaires et secondaires de débouchées pour la conserverie.
 - **Design de services et émergence du projet :** à travers un atelier sont appréhendés les besoins et les usages à prévoir dans un projet de conserverie avec les élus et les techniciens.
 - **Analyse SWOT pour appréhender l'opportunité du projet et le positionnement de l'équipement :** analyse des forces/faiblesses/opportunités/menaces permettant de dresser une orientation d'opportunité ou non de développement d'un projet de légumerie (marché et besoins avérés, gisements sans débouchées, projets en cours, porteurs potentiels fragiles...)
- **Challenge et finalisation du business plan :** diagnostic à 360° du modèle d'affaire de la conserverie, de valider ses hypothèses principales, de le structurer et le consolider.
- **Etude de programmation de la conserverie :** il s'agit de s'appuyer sur les phases précédentes pour **bâtir la programmation de l'équipement** : équipements, surfaces, moyens humains... ainsi que les coûts estimatifs en fonction de la capacité nécessaire du projet et du volume de production potentiel.
- **Etude du mode de gestion et de fonctionnement de la conserverie :** cette dernière étape vise à établir la construction organisationnelle et juridique du projet : identification du portage juridique idoine, analyse juridique, schéma de l'organisation juridique potentielle, etc.

