



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.