

Comment créer une conserverie artisanale ? Quel matériel pour fabriquer et vendre ses conserves artisanales ? Quelle est la réglementation de l'activité en ce qui concerne l'hygiène alimentaire ?

Le marché de la conserve artisanale a le vent en poupe : en recherche de qualité et d'authenticité, les Français veulent savoir ce qu'ils consomment, même s'ils restent attachés au critère prix.

L'idée de créer une conserverie artisanale peut avoir différentes origines :

- commercialiser des recettes familiales éprouvées,
- transformer une production agricole en produits finis,
- ou encore créer sa marque de produits du terroir en vue de les vendre dans une boutique ou sur internet.

Lancer sa propre gamme de conserves présente des avantages :

- la marge sur les produits vendus sera supérieure à celle de produits agricoles non transformés, ou à celle réalisée en achat-revente de produits transformés,
- les agriculteurs pourront trouver de nouveaux débouchés et circuits de distribution,
- il sera possible de maîtriser tous les aspects du produit et de son [marketing](#).

Mais devenir conserveur, c'est aussi se confronter à un certain nombre de contraintes et de normes. Dans tous les cas, la création d'une conserverie artisanale doit faire l'objet d'une bonne préparation !

Vous souhaitez devenir conserveur, c'est-à-dire fabriquer et vendre vos propres conserves artisanales ? Voici toutes les informations pour vous préparer au mieux.

Créer une conserverie artisanale : quel sera votre positionnement ?

C'est la question essentielle : quel sera l'ADN, c'est-à-dire le positionnement de votre future gamme de conserves artisanales ?

- **quelle clientèle ?** locale, régionale, nationale, touristique, internationale ?
- **quel esprit de marque ?** luxe, artisanal, campagnard, local, bio-accessible, bio-raffiné ?
- **quels produits, quels noms de produits ?** quelles déclinaisons ? quel [nom de marque](#) ? quelle qualité et quelle présentation extérieure ?
- **quel niveau de prix ?**
- **pour quel réseau de distribution ?** boutiques de produits du terroir ? boutiques bio ? boucheries ? épicerie fines ? grandes surfaces ? internet ?
- **quel type de communication ?**

L'ensemble de ces éléments devront présenter une certaine cohérence. Votre [positionnement](#) devra aussi être cohérent avec ce que vous êtes, en tenant compte de votre budget et de vos contraintes.

Mais surtout, votre concept devra rencontrer les attentes de la clientèle ! Il sera nécessaire d'affiner votre positionnement à travers une **étude de marché** approfondie : cliquez ici pour lire nos [8 meilleures méthodes d'étude de marché](#).

Devenir conserveur : quelles compétences et quel matériel ?

Devenir conserveur nécessite des compétences particulières :

- savoir sélectionner des fournisseurs et négocier,
- savoir mettre au point des recettes,
- connaître les étapes de fabrication, de l'élaboration du produit à la stérilisation,
- connaître les normes relatives à l'activité,
- savoir mettre en place un plan de maîtrise sanitaire,
- savoir gérer et vendre.

Dans la plupart des cas, il sera nécessaire de suivre **une voire plusieurs formations**. A titre d'exemple, le [Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles](#) propose des formations et des aides à la mise en place d'un laboratoire de fabrication de conserves.

Par ailleurs, en fonction du type de production, il faudra savoir utiliser :

- un **stérilisateur** (bouilleur à bocaux, stérilisateur électrique...),
- et/ou un **autoclave**, sorte de marmite qui se ferme hermétiquement sous l'effet de la pression, garantissant ainsi une stérilisation optimale. En France, les autoclaves sont soumis à déclaration, contrôle et **formation obligatoire**. Cf. *L'arrêté du 20 novembre 2017 relatif au suivi en service des équipements sous pression et des récipients à pression simples*.

Le matériel pour une conserverie artisanale.

Outre le matériel de stérilisation, il faudra prévoir éventuellement un mixeur, un mélangeur, une remplisseuse, une sertisseuse, une marqueuse, une étiqueteuse...

Créer une chaîne de production représente un **investissement important** : demandez des devis sans attendre !

Créer une entreprise de conserverie : le laboratoire et la réglementation sanitaire.

Créer une gamme de conserves nécessite un local de production ou "laboratoire" respectant les normes d'hygiène :

- il est possible d'aménager un laboratoire de production **chez soi** si les normes sont respectées,
- une autre solution consiste à louer un laboratoire, ce qui permet de limiter les risques et de réduire les investissements.

Si vous créez votre propre laboratoire, il faudra le déclarer auprès de la **DDCSPP / Services vétérinaires**.

Vos locaux devront répondre aux critères suivants :

- spécialisation des pièces en fonction des étapes de production,
- séparation pièces humides, sèches, chaudes, froides...
- dimension des pièces raisonnable,
- circuit de production sans retour en arrière,

- sol en pente de 1 à 2% vers un siphon,
- surfaces lavables (inox, verre ou plastique alimentaire, pas de bois),
- lave-main à commande non manuelle,
- dispositif d'aération,
- dispositif de lutte contre les insectes et animaux nuisibles,
- respect de la chaîne du froid.

Attention, ces normes sont susceptibles de varier d'un département à l'autre. Renseignez-vous auprès des services vétérinaires de votre lieu d'habitation. **Elaborez un plan précis de vos locaux et soumettez-le à l'administration avant de démarrer les travaux.**

Voici les autres réglementations à respecter pour créer une conserverie artisanale :

- obligations à respecter concernant l'**étiquetage** des produits,
- obligations à respecter concernant la **certification bio**.

A noter qu'il n'est pas nécessaire d'effectuer la [formation HACCP hygiène alimentaire](#).

Créer une conserverie artisanale : les étapes.

Les principales étapes de la création d'une conserverie artisanale sont les suivantes (ordre à titre indicatif) :

1. Se former : suivez une formation de conserveur / conducteur d'autoclave,
2. Faire une [pré-étude de marché sur le segment visé](#),
3. **Imaginer la gamme** : nom de marque, nom des produits, positionnement,
4. Valider vos choix par un [questionnaire d'étude de marché](#),
5. Vérifier la disponibilité du nom de marque ; le déposer à l'INPI ([voir notre article dédié](#)),
6. Identifier les **fournisseurs** (matériel, machines, matières premières, emballages, boîtes, bocal, étiquettes...),
7. Elaborer un [prévisionnel financier](#),
8. Rechercher les financements. Pourquoi ne pas lancer une opération de [crowdfunding](#) ?
9. Elaborer les plans du local de production et les soumettre aux Services vétérinaires,
10. Effectuer les travaux et aménagements,
11. Acheter et installer le matériel,
12. Choisir un [statut juridique](#),
13. Elaborer les outils commerciaux et les **outils de communication** : étiquettes, [logo](#), plaquettes, cartes de visite, site internet...
14. [Créer l'entreprise](#) auprès de la Chambre des métiers et de l'Artisanat,
15. Créer des [codes-barres](#),
16. Lancer la **production et la commercialisation**.

4 conseils pour réussir votre projet de conserverie artisanale.

1. **Adoptez un positionnement de niche**, soyez créatif. Un positionnement simplement "local" n'est pas suffisant.
2. **Misez sur le goût et la qualité**.
3. **Prévoyez un lancement échelonné de vos références pour créer l'événement au fil du temps**.
4. **Multipliez les débouchés**. Pour cela, pensez à d'autres solutions que la vente en direct.

Créer sa conserverie : le statut juridique.

A noter : La déclaration d'activité se fera auprès de la Chambre des métiers et de l'artisanat.

Différents statuts juridiques peuvent être envisagés pour créer sa conserverie artisanale :

- la **micro-entreprise (ex régime auto-entrepreneur)** : c'est un statut simple et souple. Les charges sociales se calculent en fonction du chiffre d'affaires. C'est un régime exempt de TVA au démarrage, ce qui est plutôt un avantage si la clientèle est en majorité composée de particuliers. C'est donc un régime peu risqué, idéal pour un début.
- l'**entreprise individuelle au réel**, statut plus complexe et moins lisible que le statut de micro-entreprise. Les modalités de calcul des cotisations sociales sont très peu appréciées des chefs d'entreprise...
- l'**EURL**, qui est une SARL à associé unique, est un statut bien adapté et bien dimensionné pour ce type d'activité,
- la **SARL**, qui est un type de société classique, est une forme adaptée en cas de présence d'associés,
- la **SAS ou SASU**, qui est un type de société dans lequel le dirigeant est assimilé-salarié, est aussi un statut qui peut être envisagé. Il permet d'éviter la Sécurité sociale pour les indépendants (ex RSI).

Cliquez sur les liens ci-dessus pour en savoir plus sur chacune des formes juridiques.

Créez votre entreprise directement en ligne.

WikiCréa a sélectionné **Legalstart** pour vos formalités de création d'entreprise en ligne, tout simplement parce qu'il s'agit de l'offre la plus complète et la moins chère du marché. [Cliquez ici pour en savoir plus et débiter vos démarches en ligne.](#)

Des outils Excel pour gérer votre conserverie artisanale.

WikiCréa met à votre disposition des outils Excel gratuits pour gérer votre conserverie :

- un modèle de **prévisionnel financier** : [cliquez ici pour y accéder,](#)
- un **facturier** permettant d'établir devis et factures : [cliquez ici pour y accéder,](#)
- un **livre de recettes**, **obligatoire pour les auto-entrepreneurs** : [cliquez ici pour y accéder,](#)
- un **modèle de suivi de trésorerie** : [cliquez ici pour y accéder.](#)