Etude de faisabilité pour le démarrage d’une plate-forme de collecte et transformation defruits et légumes non valorisés

EBS Le Relais Est

Auteur :

8 rue de la hardt
68270 Wittenheim
Voir le site internet
Anne Cimetière
ACIMETIERE@relaisest.org

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Ce travail a été mené dans le prolongement d’une première phase d’étude de faisabilité, qui a révélé l'existence de gisements de fruits et légumes produits mais non valorisés.

Les fruits et légumes sont des produits fragiles et de durée de vie courte, et les problématiques liées à leur production, leur transport et leur stockage engendrent bien souvent un gaspillage non souhaité mais difficile à limiter.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Il s'agit d'étudier la faisabilité d'une nouvelle activité de collecte, transformation et commercialisation de fruits et légumes non valorisés à ce jour. Portée par l'EBS Le Relais Est, entreprise d'insertion au statut de SCOP basée à Wittenheim, dans le Haut Rhin, cette activité doit permettre la création de nouveaux postes en insertion sur le territoire, pour des personnes éloignées de l'emploi.

Elle s'inscrit également dans une démarche de développement durable, avec en particulier une contribution à la réduction du gaspillage et un modèle d'économie circulaire. L'activité doit en effet permettre le soutien des producteurs locaux et la valorisation d'une filière "locavore". Enfin, l'élaboration d'offres de produits transformés adaptées aux demandes locales permettra de favoriser la consommation de fruits et légumes, enjeu des préoccupations actuelles de santé.

Résultats quantitatifs

Le gaspillage des fruits et légumes se fait en différents points de la chaîne, du producteur au consommateur avec les acteurs intermédiaires que sont les plate-formes de stockage, les centrales, les points de distribution, les structures d'aide alimentaire... Il est difficile d'évaluer précisément de manière quantitative les volumes de denrées rejetées car les flux sont parfois inconnus (produits non récoltés, réseaux informels de récupération, produits jetés) ou masqués (produits donnés non comptabilisés dans le gaspillage). Pour une meilleure quantification, il serait nécessaire que l'ensemble des acteurs de la chaîne communique précisément sur les volumes réels de fruits et légumes qui ne sont pas valorisés c'est à dire vendus, re-distribués ou consommés.

Néanmoins, des volumes de légumes non valorisés chez des producteurs (minimun 50-200 kg /semaine selon les produits) ont été identifiés ainsi que des gisements de fruits non cueillis ou laissés sur place car non valorisables.

Par exemple, sur un grand verger pouvant produire 15t/an de pommes, moins de la moitié sont récoltées. Ou encore dans une épicerie solidaire, plus de la moitié des fruits et légumes reçus ne seront pas redistribués.

Résultats qualitatifs

Une importante communication a été faite sur le projet, en interne à l'entreprise et vers l'ensemble des acteurs extérieurs (entreprises, associations, collectivités, particuliers), qui a permis non seulement de faire un état des lieux des besoins, des projets existants ou en cours, de constituer un réseau d'acteurs sensibles au projet, de penser aux collaborations et mutualisations souhaitables, de construire des partenariats pour les futures phases de travail .

L'étude a permis de construire un projet d'expérimentation pratique de l'activité qui va être testé sur de petits volumes et avec quelques acteurs locaux. Il s'agit en particulier de traiter des fruits et légumes sitôt leur production ou récolte. Les légumes préparés cru sous vides type 4ème gamme pourraient ainsi être proposés dans les cantines locales. Dans second temps, avec l'augmentation des volumes et l'élargissement de la gamme de produits collectés, d'autres modes de valorisation (jus, transformation cuite..) seront développés.

La base de cette expérimentation s'appuie sur des accords de principes passés avec un gros producteur maraîcher et des petits producteurs répartis sur le Haut-Rhin. Des arboriculteurs ont également été contactés pour la collecte ou le rachat des surplus ou des denrées hors normes. Actuellement les vergers traditionnels gérés par le Conservatoire des Sites Alsaciens ou des propriétaires privés ne sont toujours collectés. La possibilité de mobiliser ce gisement est à étudier.

MISE EN OEUVRE

Planning

Septembre-décembre 2015 :

- Identification et rencontre des acteurs du territoire

- Identification des volets du projet

- Précisions du projet et choix d'une progression de développement de l'activité

Janvier-mars 2016 :

- visite de structures type légumerie

- préparation du lancement d'une expérimentation

- élargissement à d'autres acteurs

Moyens humains

1 salariée à temps plein avec l'appui du directeur et de la responsable Développement Durable.

Moyens financiers

28000 € ADEME et CD68

Moyens techniques

Mise à disposition des moyens logistiques de l'EBS Le Relais Est porteuse de l'étude (bureau, tel, véhicule...)

Partenaires mobilisés

ADEME

DRAAF

Mulhouse Alsace Agglomérartion (M2A)

Commune de Wittenheim

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Oui. La démarche est reproductible sur un territoire où est pressenti le besoin de l'activité. Elle nécessite un travail de recherche, identification, prise de contact et si possible rencontre des acteurs de la filière: producteurs, restaurateurs, consommateurs, autres structures porteuses de projets similaires... ainsi que l'ensemble des structures plus transversales en lien avec le domaine d'activité.

Difficultés rencontrées

Étude en lien avec l'ensemble des acteurs de la chaîne

Participation multiple au Développement Durable :

- préoccupations environnementales : lutte contre le gaspillage alimentaire (action et sensibilisation), "réemploi" voire upcycling? de F&L non valorisés, modèle d'économie circulaire. Activité basée sur des ressources locales : fruits et légumes locaux, ressources humaines locales (producteurs, salariés, consommateurs...), partenaires locaux

- préoccupations sociales: objectif de création d'emploi pour les personnes éloignées du travail, intégration des préoccupations de santé par la facilitation de l'accès aux F&L (travail avec les publics concernés sur des offres adaptées)

- activité basée sur un modèle économique répondant aux enjeux économiques actuels (scop). rapprochement avec d'autres acteurs économiques du territoire pour une meilleure efficacité, une offre plus diversifiée, des mutualisations...

Mots clés

RECYCLERIE | ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS) | CONSOMMATEURS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Claude NICLOUX
claude.nicloux@ademe.fr
Direction régionale Grand Est