L'économe - Lutte contre le gaspillage alimentaire

expérience exemplaire

L'économe

12, La rouvière
83210 BELGENTIER

Voir le site internet

Auteur : Julie Hermet
contact.econome@gmail.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

En France, le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes de nourriture jetées chaque année. Toutes les étapes de la chaîne alimentaire française, production, transformation, distribution et consommation, participent aux pertes et gaspillages alimentaires. Cela représente 14% de pertes lors de la distribution (étape qui nous intéresse particulièrement dans ce projet).
La France s'est engagée au travers du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire à réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025 et une loi a été adoptée (LOI n° 2016-138 du 11 février 2016) définissant un panel de mesures pour réduire et gérer ce gaspillage, notamment au stade de la distribution. La deuxième priorité de cette loi vise : l'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation (ex: autoriser le glanage ou transformer les produits en compote).

Alors que la précarité alimentaire touche près de 15% des Français; moins de 10% du gisement de denrées potentiellement réutilisables sont captés par les associations d'aide alimentaire. Les associations caritatives, dont les 4 associations têtes de réseau (Banques Alimentaires, Restos du Cœur, Croix-Rouge Française et Secours Populaire Français), se voient régulièrement dans l'obligation de refuser des dons par manque de moyens logistiques (véhicules de transport, zones de stockage) et humains (fonctionnement s'appuyant essentiellement sur le bénévolat). C'est notamment le cas lorsque les quantités données sont trop faibles ou que le donneur est trop éloigné géographiquement. Une étude de marché (réalisée en 2018) a montré que les associations têtes de réseau (pour des raisons essentiellement logistiques) ne s'approvisionnaient des invendus en provenance de la grande distribution essentiellement. Les surplus des agriculteurs sont laissés pour compte.

Suivant ce constat, l'association L'économe a été créee en juillet 2017 pour cellecter les surplus de producteurs, agriculteurs ou maraîchers afin de les distribuer à la banque alimentaire ou de les valoriser en conserves.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif principal de participer à la réduction du gaspillage alimentaire en donnant vie aux fruits et légumes trop mûrs, peut s'articuler autour des quatre objectifs spécifiques suivants :

1. Collecter les fruits et légumes en surplus des agriculteurs, producteurs, maraîchers.
2. Fournir des denrées alimentaires (fruits et légumes) aux associations caritatives.
3. Transformer une partie des produits en bocaux pour les conserver, les optimiser et les réintroduire dans le circuit de consommation.
4. Animer des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable.

Résultats quantitatifs

Résultats 2019 :

1. Collecter les fruits et légumes en surplus : 3 tonnes de suplus sauvés; 22 agriculteurs, producteurs et maraîchers engagés dans le projet.
2. Lutter contre la précarité alimentaire : 2,2 Tonnes de fruits et légumes distribuées à 5 association caritatives partenaires.
3. Transformer une partie des récoltes en bocaux : 2 400 bocaux produits; 800 Kg de suplus valorisés.
4. Sensibiliser le public à l'alimentation durable = 14 animations proposées; 1 000 personnes sensibilisées.

Résultats qualitatifs

1. Collecter les fruits et légumes invendus : optimiser la totalité de la production en réutilisant leurs surplus, réduire le gaspillage alimentaire sur le territoire.
2. Lutter contre la précarité alimentaire : être un relais des associations caritatives en leur apportant des fruits et légumes frais, répondre à la situation actuelle d'augmentation des foyers en situation de précarité, diversifier l'alimentation des bénéficiares de l'aide alimentaire.
3. Transformer une partie des récoltes en bocaux : permettre aux agriculteurs de faire une plus value sur leur production, réintroduire les fruits et légumes dans le circuit de consommation sous forme de conserves.
4. Sensibiliser le public à l'alimentation durable : essaimer des pratiques écologiques et durables, mise en pratique des connaissances dans le quotidien du public.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Les actions menées par L'économe ont vu émerger en 2020 un projet de conserverie mobile. La conserverie est un laboratoire de cuisine mobile. Il se déplace chez les producteurs en direct pour assurer la transformation de leurs fruits et légumes en surplus. Véritable laboratoire professionnel, il contient tous les équipements spécifiques à la mise en conserve des aliments.

Fondée en juillet 2017, l'association est née du constat fait de la quantité importante de fruits et légumes consommables mais écartés des circuits de consommation. Une équipe de bénévoles s'est alors réunie pour collecter ces invendus auprès de producteurs et maraîchers partenaires. Une partie des fruits et légumes est distribuée à des associations caritatives. L'autre part est valorisée en bocaux ou utilisée lors d'animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

Dans la continuité des activités de L'économe, l'idée de conserverie mobile est naturellement née. Après avoir expérimenté la transformation en conserves des fruits et légumes dans des locaux mis à disposition par des restaurateurs partenaires, les membres de l'association souhaitent développer ce service de transformation dans un laboratoire de cuisine mobile.
Les producteurs partenaires et plus largement ceux de la filière agricole, souhaitent voir leurs surplus de fruits et légumes valorisés pour assurer une production optimisée dans sa globalité. La conserverie mobile y répond par la mise en conserve de ces surplus sous forme de bocaux. Cette conservation durable apporte une solution pour

limiter les pertes dues à l'augmentation des surplus saisonniers.
Les activités de donation d'une partie de ces surplus à la banque alimentaire seront maintenues. Les producteurs pourront obtenir des rescrits fiscaux émis par la banque alimentaire en vue d'une défiscalisation.
La conserverie mobile fera l'objet d'organisation d'animations de sensibilisation à une alimentation durable. Plusieurs ateliers ont été mis en place en 2019, l'appui de la conserverie solidifiera leur ancrage sur le territoire.

Planning

2020 : réalisation des enquêtes, recherche des partenaires, présentation du projet
2021 : lancement de la conserverie

Moyens humains

Bénévoles (12) et salariés (1,5 équivalent ETP) de l'association. Création d'un poste spécifique au projet de conserverie mobile.

Moyens financiers

- Autofinancement : vente de produits (bocaux) & prestations de services (transformation en conserves et animations de sensibilisation)
- Partenaires financiers publics et privés

  Équilibre du modèle envisagé à N+3

Moyens techniques

- Investissement : véhicule, aménagements, équipement

Partenaires mobilisés

- Acteurs locaux : Agribiovar, Agribio Provence
- Banque Alimentaire du Var
- Chambre de l'Agriculture
- Partenaires associatifs : TVT Innovation, Pierrefeu Terre de Partage, La Vallée du Gapeau en transition, Le CIETM
- ADEME : réseau Régal'IM
- Région Sud PACA
- Conseil départemental
- Métropole Toulon Provence Méditerranée
- Collectivités

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Engagement des partenaires techniques et financiers en 2020.

- Modèle économique équilibré à N+3, financé au démarrage de facon hybride en tripartie : 1/3 de fonds propres issus de la vente des bocaux des prestations de service, 1/3 de fonds publics, 1/3 de fonds privés.

- Evaluation des impacts selon des indicateurs définis (certains exemple cités plus haut), rétrospective des actions et analyse des résultat effectuée/an.

Difficultés rencontrées

Le projet de conserverie mobile repose sur des financements extérieurs.

Mots clés

REUTILISATION | VALORISATION ORGANIQUE | RECYCLERIE | AGRICULTURE | ASSOCIATIONS | CONSOMMATION DURABLE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | INVESTISSEMENT | COOPERATION LOCALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Juillet 2020
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR
emilie.lefur@ademe.fr
Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur