L’EntrePôt, la SCOP qui bouclait la boucle de l’alimentation locale, durable et en vrac sur le territoire du Grand Avignon

Communauté d'Agglomération du Grand Avignon

Auteur :

675, Chemin des Meinajaries
Agroparc - Bp 1259
84911 Avignon
Voir le site internet
Violette Divay
violette.divay@grandavignon.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Partant du constat que la chaîne de distribution des produits alimentaires n’était pas techniquement adaptée pour ne pas générer de déchets d'emballages, la SCOP L'EntrePôt a été créée par trois entrepreneuses avignonnaises en tant que plateforme de conditionnement de produits alimentaires bio, locaux et zéro déchet. La démarche n'a pas survécu à la crise sanitaire, aux conséquences de la guerre en Ukraine, au retour aux habitudes, à la concurrence...

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Créer un écosystème circulaire local incluant une alimentation durable et une valorisation des biodéchets en minimisant la consommation de ressources

Résultats quantitatifs

en un an d'activités : 7 tonnes d'épicerie et 5 tonnes de biodéchets

Résultats qualitatifs

Les boucles de livraison et de récupération des produits s’optimisent progressivement au fur et à mesure que les clients prennent de nouvelles habitudes et s’adaptent au planning des tournées de notre camion. Le sourcing de produits locaux avance pour réduire au maximum les kilomètres parcourus.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

L'entrePôt allait directement récupérer des produits secs chez les producteurs (riz, céréales, pâtes, légumineuses, huiles) dans un périmètre de 100km autour

d'Avignon, avec de grands fûts lavables et réutilisables.

Ces denrées étaient conditionnées pour les épiceries vrac, la restauration collective, les restaurateurs... dans des contenants adaptés à leur métier et à leurs besoins exacts, pour limiter en amont le gaspillage alimentaire.

Enfin pour aller au bout de la démarche d'économie circulaire, l'EntrePôt récupèrait aussi les biodéchets chez ses clients pour réaliser du compostage en bout de champs, chez les producteurs partenaires de la démarche.

Planning

Ouvert en 2021

Grandes étapes: mise en route du processus complet et installation des plateformes de compostage de proximité.

Prochaines grandes étapes: obtenir les marchés publics et multiplier les plateformes de compostage sur le département.

Fermé en 2023

Moyens humains

4 personnes

Moyens financiers

170 000€

Moyens techniques

investissement locaux + camion + contenants (épicerie et biodéchets)

Partenaires mobilisés

La Nef, Crédit Coopératif, Réseau Entreprendre Rhône Durance, Initiative Terres de Vaucluse, France Active, les SCOP, Maif, écotable, Réseau Vrac, Réseau Consigne, Région Sud ; Grand Avignon, Réseau Compost Citoyen, etc.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Qualité des produits et des prestations réalisées chez les clients

Difficultés rencontrées

Trouver les coordonnées et contacter les personnes en charge (gestionnaire, cuisinier...)

Viabilité de la démarche

Mots clés

APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | VALORISATION ORGANIQUE | COMPOSTAGE | ACHETEURS | ENTREPRISE | CONSOMMATION DURABLE | OPERATION PILOTE | COOPERATION LOCALE | BIODECHET | EMBALLAGE

Dernière actualisation

Août 2023

Contact ADEME

Emilie LE FUR

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur