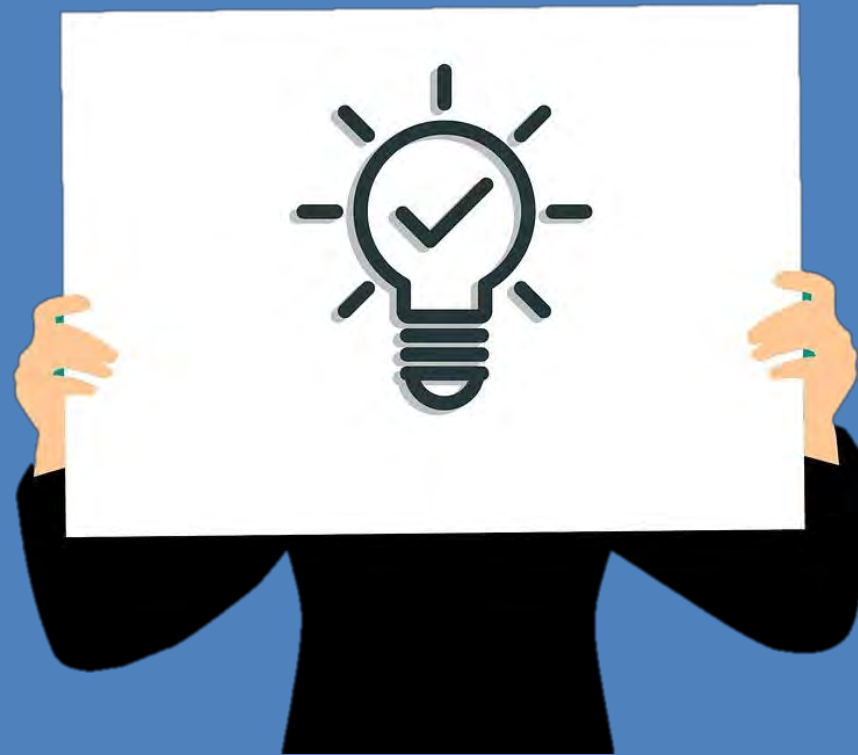
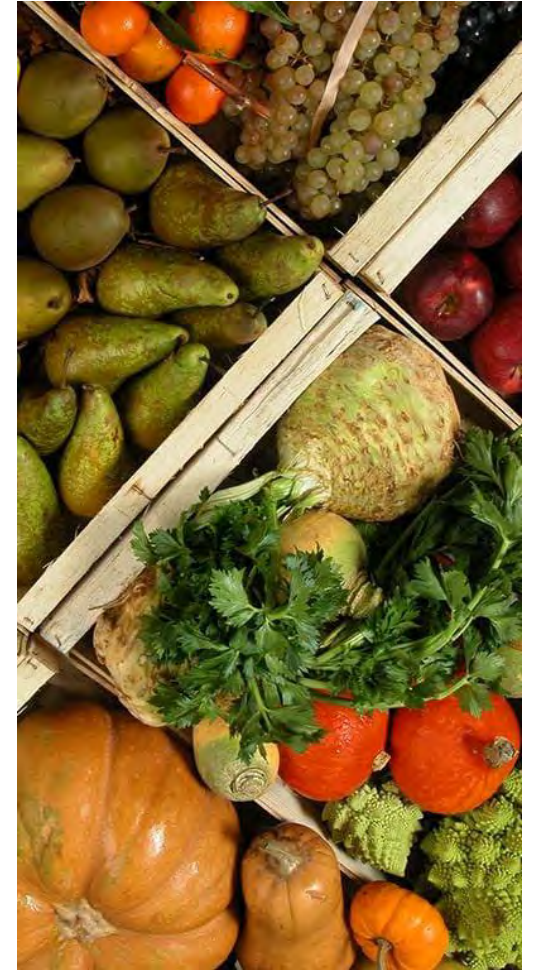


Invendus / invendables quelles solutions pour les fruits et légumes ?



Par où commencer ?

- Introduction
- Don alimentaire,
focus sur le Jardin de Cocagne et Solaal
- La transformation,
les aventures de ValOrise
- Conclusion



Introduction

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE et les contes de l'antigaspi


gaspillagealimentaire.fr

Ministère de l'Agriculture,
et de l'Alimentation

JETER
MOINS
=
MANGER
MIEUX


LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE
DANS LA CONSOMMATION
DES MÉNAGES
REPRÉSENTE EN FRANCE :

20 kg

DE DÉCHETS PAR AN
ET PAR PERSONNE

SOURCE : ADEME


**MAÎTRE
CORBEAU
NE LAISSERA
PLUS TOMBER
SON FROMAGE**


DONT :

7 kg

DE DÉCHETS
ALIMENTAIRES
NON CONSOMMÉS
ENCORE EMBALLÉS

SOURCE : ADEME


**BLANCHE
NEIGE
AURAIT DÛ
CROQUER
UNE POMME
MOCHE**


**QUAND
PEAU D'ÂNE
PRÉPARE
SA GALETTE
LE PRINCE
N'EN PERD PAS
UNE MIETTE**


**PETIT
POUCET
A COMPRIS
COMBIEN
LE PAIN
EST PRÉCIEUX**

LE COÛT
DU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE EN FRANCE
EST ESTIMÉ ENTRE

**100
et 160 €**

PAR AN ET PAR PERSONNE
SOIT DE 12 À 20 MILLIARDS
D'EUROS

SOURCE : ADEME


**À MINUIT
LE POTIRON
DE CENDRILLON
FERA UN BON
BOUILLON**

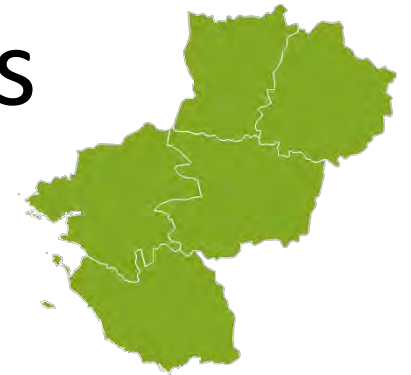
DANS LE MONDE,
ENVIRON

1/3

DES ALIMENTS DESTINÉS
À LA CONSOMMATION
HUMAINE EST PERDUE
TOUT AU LONG DE LA
CHAÎNE ALIMENTAIRE

SOURCE : FAO

Introduction - quelques données



Tonnes récoltées

Pommes de table
237 000 T (16% FR)



Fruits rouges
4 935 T (8%)



Mâche
36 700 T (84% FR)



Tomates
800 000 T (12% FR)



Pertes alimentaires

Perte à la récolte 4%
Ecart de tri 10%

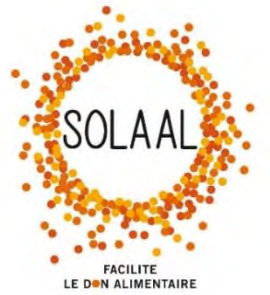
Perte à la récolte 2%
Ecart de tri 9%

Perte à la récolte 10%
Invendus 5%

Calibre et stock 4%
Refus distributeur 1%

Source :

Le don alimentaire



LE JARDIN DE
COCAGNE
Angevain

Yvon Carrer





La transformation

Pacte national
de lutte contre
le gaspillage
alimentaire



40%

Des fruits et légumes détruits au stade de la production

ADEME/Ch.Agri

40%

Des 0-18 ans mangent moins d'1 fruit ou légume / jour

OMS/Interfel

90%

Des produits que nous consommons sont des produits « transformés »

OMS/Cabinet Utopies

98%

Du contenu de ces produits « prêts à manger » sont importés alors que la matière première est disponible sur notre territoire

Cabinet Utopies



historique

L'Idée

Tour de France de l'entrepreneuriat social

Diagnostic

Prototypage et test produit

Communication Evènement public

**Go go go !!!
Concept validé**

De mon parcours et de mon attachement à la région est née l'idée

En bus, avec la Team Ticket For Change à la rencontre d'entrepreneurs sociaux

A la rencontre des acteurs du territoire

1500 kg de fruits et légumes sauvés
450 bocaux testés en vente

Sensibilisation autour du projet dans des lieux prestigieux du territoire

Tous les indicateurs sont au vert, on propose le projet aux partenaires

JUIN 2016

Juillet/Aout 2016

Sept-dec 2016

Janv-mai 2017

Juin 2017

Juillet 2017





2017 : Prototype





Un Travail en RESEAU

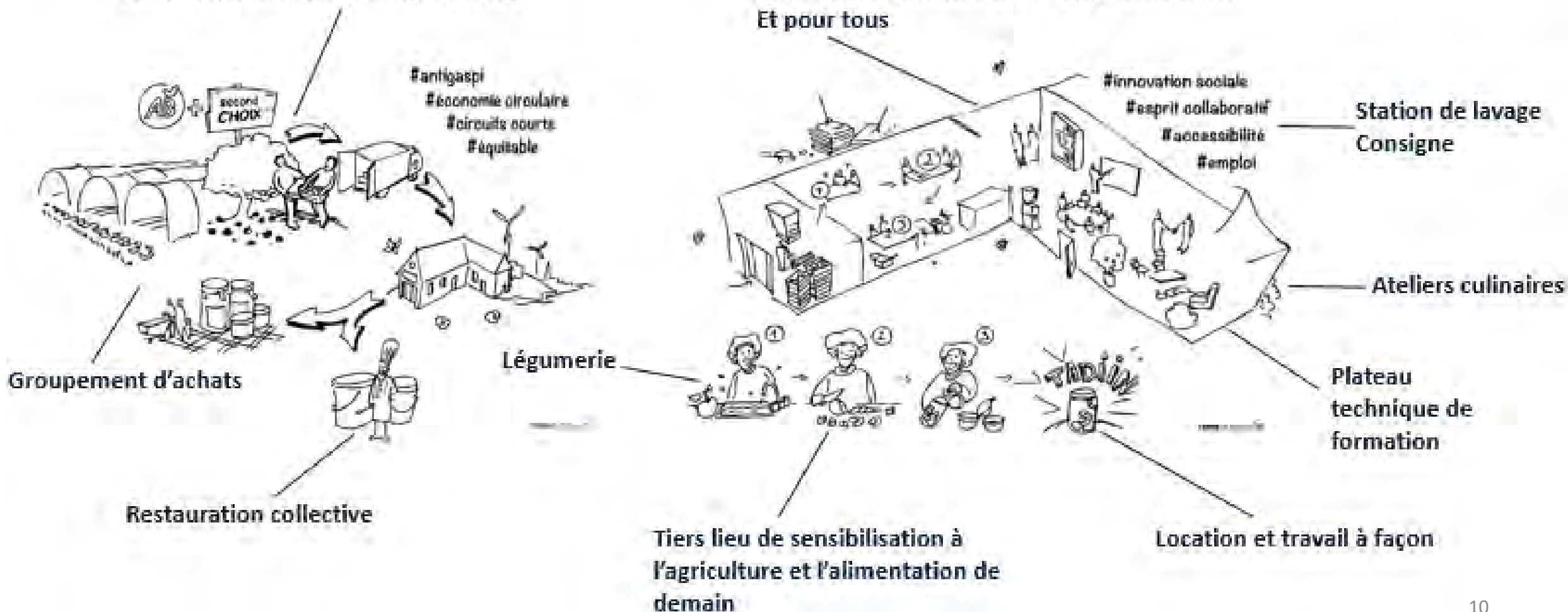




2018 : Food lab SOLIDAIRE antigaspi

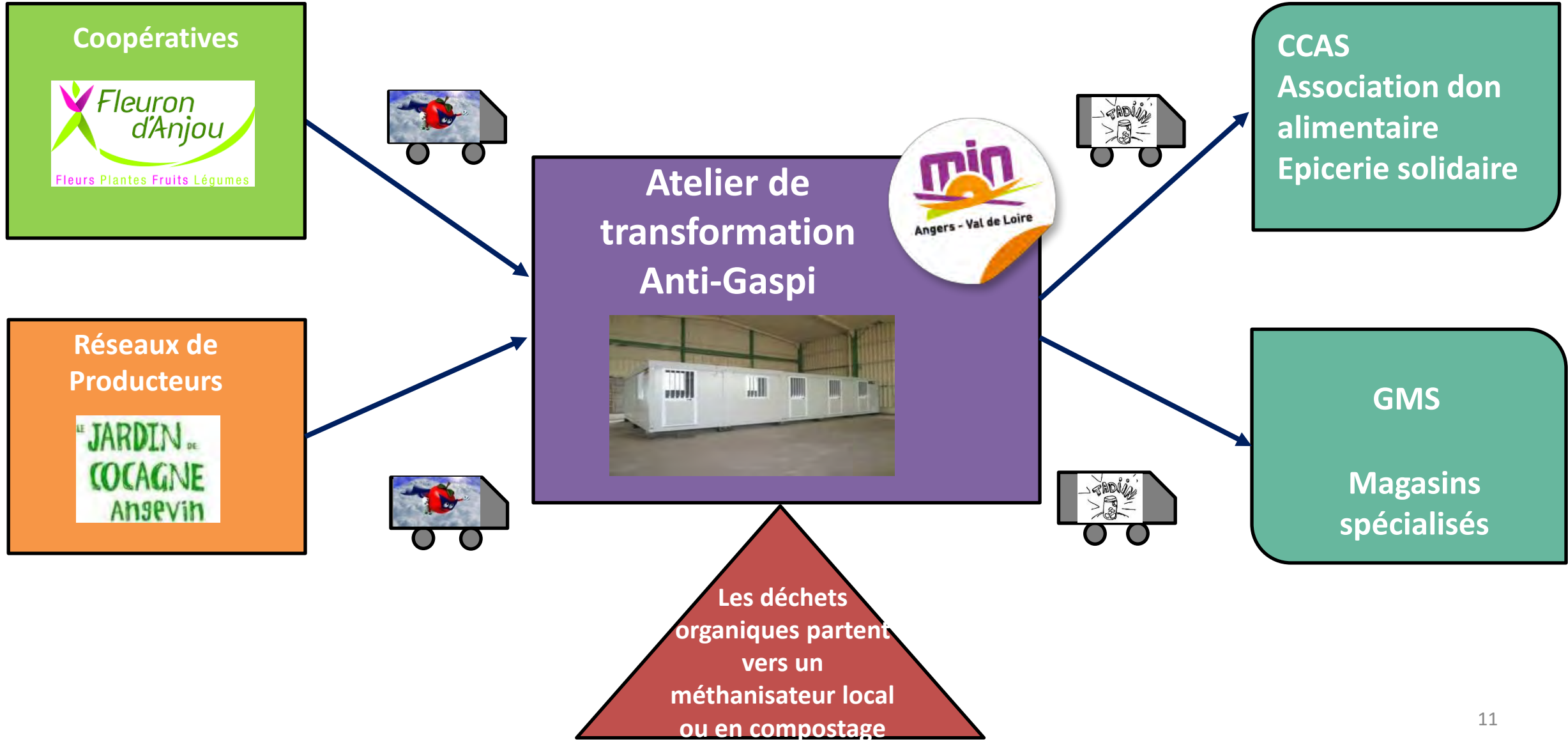
Filière territoriale de valorisation
dédiée aux fruits et légumes déclassés

Nouvelle offre alimentaire végétale (bio et non bio) pour les familles
et enfants bénéficiaires de l'aide alimentaire
Et pour tous





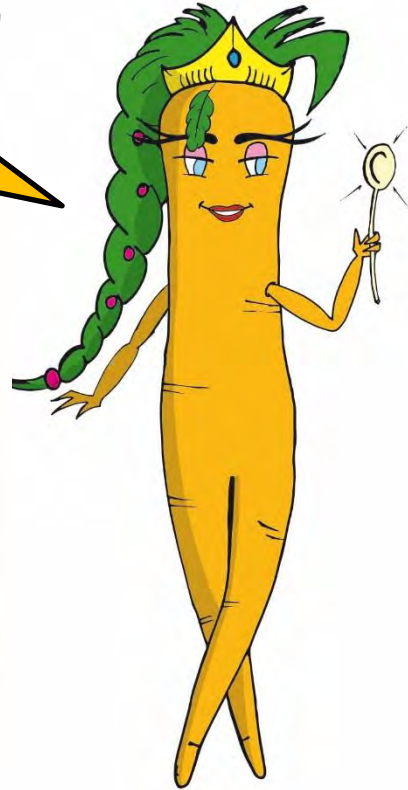
La Filière territoriale de valorisation





Nouvelle offre alimentaire responsable

Des recettes
familiales, locales
et abordables pour
tous



Des recettes
« haut de gamme »
signées par des
chefs locaux



Végétarien
Vegan
Gluten Free



« EIT » demultiplie LES impacts



01

environnement

02

Economie locale

03

societal

04

Ethique

05

image

- # Lutte contre le gaspillage
- # Limite l'empreinte carbone grâce à la mutualisation du transport
- # Développe l'économie circulaire sur l'ensemble du projet

- # Rémunère les producteurs au prix juste
- # Développe l'économie de proximité en créant une nouvelle offre alimentaire territoriale
- # Créée des emplois
- # Répond à un besoin local de transformation alimentaire

- # Sensibilise les familles et les enfants à la consommation responsable et à ses impacts
- # Implique l'ensemble des acteurs aux enjeux du projet
- # Développe le travail collaboratif entre acteurs du territoire

- # Rédige une charte éthique d'engagement entre partenaires
- # Communique de manière transparente aux bénéficiaires et aux consommateurs

- # Crée une communication forte autour d'un projet d'entrepreneuriat rural

Contacts



Peggy PERALTA

ValOrise

Tél. 06 35 51 00 57

[@PegValOrise](#)

[LinkedIn](#)

[Facebook](#)



Yvon CARRER

Jardin de Cocagne Angevin

Tél. 02 41 93 19 19



Hélène PAUCET

SOLAAL

solaal@agripl.fr

Tél. 02 41 96 76 82

[Pertes alimentaires amont info régionales](#)



Adélaïde RIVEREAU

Chambre d'agriculture des Pays de la Loire

adelaide.rivereau@pl.chambagri.fr

Tél. 02 41 96 75 59

[Pertes alimentaires amont info régionales](#)

Conclusion

Des exemples ligériens parmi d'autres :



RDV Salle Layon pour continuer la discussion...

Merci

