

Compte-rendu SIVAL 2018 Pertes alimentaires aux champs : Fruits et légumes

Contenu

Les organisateurs	1
Invendus / invendables quelles solutions ligériennes pour les fruits et légumes ?.....	1
Valorisation des pertes alimentaires : échanges et débat	2
Le design	2
Une filière de valorisation	2
Le numérique	3
Haute valeur ajoutée des co-produits	3

Les organisateurs

Cet évènement a eu lieu grâce à l'accueil du SIVAL et grâce du projet européen Food Heroes.

Food Heroes se focalise sur les entrepreneurs dans le secteur de l'innovation alimentaire visant la réduction du gaspillage alimentaire en amont de la chaîne alimentaire actuellement négligé. Le projet travaille dans trois secteurs de l'alimentation : poissons, viande, fruits et légumes. L'élément essentiel du projet réside dans le développement, l'essai et la mise en place de solutions innovantes, en engageant au moins 120 petites et moyennes entreprises avec les technologies innovantes et les solutions à forte valeur ajoutée.

Les partenaires français du projet sont :

- L'association des Chambres d'Agriculture de l'Arc Atlantique (www.ac3a.fr)
- La Chambre d'agriculture des Pays de la Loire (<http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/>)
- La Technopole Quimper-Cornouaille (www.tech-quimper.fr)
- Laval Mayenne Technopole (www.lavel-technopole.fr)

Invendus / invendables quelles solutions ligériennes pour les fruits et légumes ?

La présentation effectuée lors du SIVAL 2018 est disponible via le lien suivant, sur la partie « TELECHARGER » : <http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/etre-agriculteur/progresser-dans-ses-pratiques/valoriser-ses-invendus-agricoles/>

Les pertes alimentaires sont présentes sur tout le cycle de vie des produits, de la fourche à la fourchette. Uniquement la première phase de la partie production sera abordée.

Les Pays de la Loire est une région de maraîchage, 237 000 T de pommes sont récoltées par an, 800 000 T pour les tomates. Respectivement, l'ADEME estime pour les pommes les pertes à la récolte de 4%, les écarts de tri 10%. Pour les tomates, les pertes dues au calibre et au stock correspondent à 4%, 1% pour le refus distributeur.

D'une exploitation à une autre les pratiques sont différentes, la quantification et la périodicité des pertes alimentaires restent un challenge pour favoriser la valorisation des produits à valeur ajoutée plutôt que le compostage, broyage aux champs, méthanisation ou aliments pour animaux.

Solaal est une association nationale reconnue d'intérêt général, qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire. Une antenne en Pays de la Loire existe. Le Jardin de Cocagne Angevin est un des partenaires de Solaal.

Le **jardin de Cocagne Angevin** favorise :

- Le glanage, l'association effectue le ramassage aux champs ce qui l'évite aux producteurs
- La récupération au niveau des MIN (marchés d'intérêts nationaux)
- Cela permet de distribuer des filets solidaires et de constituer des colis alimentaire

Selon le jardin de Cocagne, l'offre « produits hors calibres, surplus » est plus importante que la demande ! Il y a donc des opportunités à saisir. Les limites sont :

- La « faible » valeur des produits : ce n'est pas un choix si l'agriculteur ne vend pas ses produits.
- La réglementation pour limiter le gaspillage, a actuellement donné une offre pléthorique aux associations pour l'aide alimentaire ce qui rend les pertes aux champs peut attractive (il faut ramasser).
- La main d'œuvre permanente conduit à des statuts d'emploi temporaire.

La transformation des fruits et des légumes est une voie de valorisation. **ValOrise**, souhaite implanter un projet territorial de transformation avec valeur ajoutée en rémunérant les invendus et les « hors calibre ». Selon Peggy Peralta, la fondatrice, les pertes alimentaires en agriculture qu'elle a constaté dans le Saumurois, correspondent aux estimations de l'ADEME. Il y a donc d'importants gisements de biomasse à mieux valoriser en Pays de la Loire.

ValOrise souhaite valoriser 50 T/an soit 50 000 bœufs. C'est aujourd'hui un projet collectif.

Valorisation des pertes alimentaires : échanges et débat

La présentation effectuée lors du SIVAL 2018 est disponible via le lien suivant, sur la partie « TELECHARGER » : <http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/etre-agriculteur/progresser-dans-ses-pratiques/valoriser-ses-invendus-agricoles/>

Le design

Benoît Millet, directeur du Design Lab Nouvelles pratiques alimentaires école de design Nantes Atlantique

Les techniques de Design viennent apporter des solutions pour trouver des solutions nouvelles. Par exemple, les fruits « moches » décorés par un suremballage donnent une attractivité inattendue. Il faut seulement renouveler les motifs du suremballage.

Une filière de valorisation

Stéphanie Bourne, Delphine Nanni & Marilyne Sanquer, l'atelier de l'épicerie

L'atelier de l'épicerie utilisent 8 labos, il y a beaucoup de demandes pour valoriser les fruits et légumes en surplus. Certains produits viennent de Mayenne jusqu'en Bretagne.

Actuellement, un projet de logiciel est en cours de développement pour l'optimisation des flux, le transport entre les acteurs.

L'investissement d'un Food Lab est en projet avec différents acteurs car cela n'est pas possible pour les agriculteurs : « les surplus n'ont pas de frontières ».

Pour structurer une filière de valorisation, il y a besoin de coordination, de pilotage et de flexibilité.

Questions et réponses

Le rachat des produits, à quel coût ?

La structure est une coopérative avec 14 maraîchers. Annuellement, une Assemblée Générale décide collectivement d'une mercurielle pour l'année en cours.

L'atelier de l'épicerie existe depuis 3 ans, il n'y a pas d'employés. Le travail est effectué par les 8 laboratoires de transformation qui sont indépendants de l'atelier de l'épicerie.

Le numérique

Guy, mon petit producteur, Too Good To Go

L'application Too Good To Go est un outil numérique qui permet à des commerçants dont les agriculteurs de vendre leurs invendus à prix attractifs. La popularité et la simplicité d'utilisation de l'appli a permis sur un an à [Guy, maraîcher de Loire Atlantique](#) d'éviter de pertes presque 5 T de produits en 2017.

Franck Marchand, PHENIX

Les activités de PHENIX correspondent à l'équivalent de 100 000 repas sauvés tous les jours !
Le PHENIX Lab est une association qui accompagne le développement de projet sur le gaspillage alimentaire. En Bretagne, cela se traduit par exemple par une entreprise, [NoFilter](#), qui va se lancer dans la confection des jus bio à base d'invendus.

Le numérique apporte des réponses pour organiser les acteurs entre l'offre et la demande, re-distributeurs solidaires en terme de collecte concertée, de traçabilité, d'adaptation de l'offre et de la demande en temps réel raccourci.

Haute valeur ajoutée des co-produits

Mars de pommes, mars de raisin, drêches de bières... sont souvent considérés comme des sous-produits. **Driss Elothmani, enseignant-chercheur ESA**, explique comment ces derniers peuvent devenir des **supers produits**. La clé de réussite correspond à :

- analyse du gisement,
- des acteurs du territoire,
- étude pour trouver un procédé optimal et différents débouchés (valorisation humaine, alimentation animale, cosmétiques, produits en matière biodégradable).