

Quand les invendus de Biocoop deviennent des petits pots pour bébé

Les P'tits pots d'Orso, Saint-Brieuc | Cyrielle Monnet (fondatrice) - cyrielle.monnet@orange.fr - 06 32 46 08 36
Facebook : <https://www.facebook.com/lespetitspotsdorso/>

« Il y a beaucoup de gaspillage alimentaire et, ce qui me gêne le plus, c'est que les gens continuent à vouloir des produits calibrés. Mon souhait serait de pouvoir me procurer des fruits et légumes que l'on dit parfois "moches" auprès d'un collectif de maraîchers ou acheté ailleurs par mes soins », explique Cyrielle Monnet dans un article du Télégramme, en avril 2018.

Historique et contexte

Cyrielle Monnet, après une réorientation professionnelle, trouve l'idée de transformer les surplus de fruits et légumes non calibrés en purée pour les bébés, sous forme de "petits pots" en verre. Ces purées étaient élaborées à base de produits non calibrés venant essentiellement des producteurs bio et bretons. Le projet durera environ une année, les invendus et surplus de production étaient transformés chez elle, dans sa cuisine, selon les quantités collectées, et les petits pots vendus en vente directe.

Mais le projet ne s'arrête pas là, une nouvelle idée naît, Cyrielle se forme aujourd'hui (en 2020) pour créer l'étape n°2 de son initiative, l'atelier de transformation ambulant.

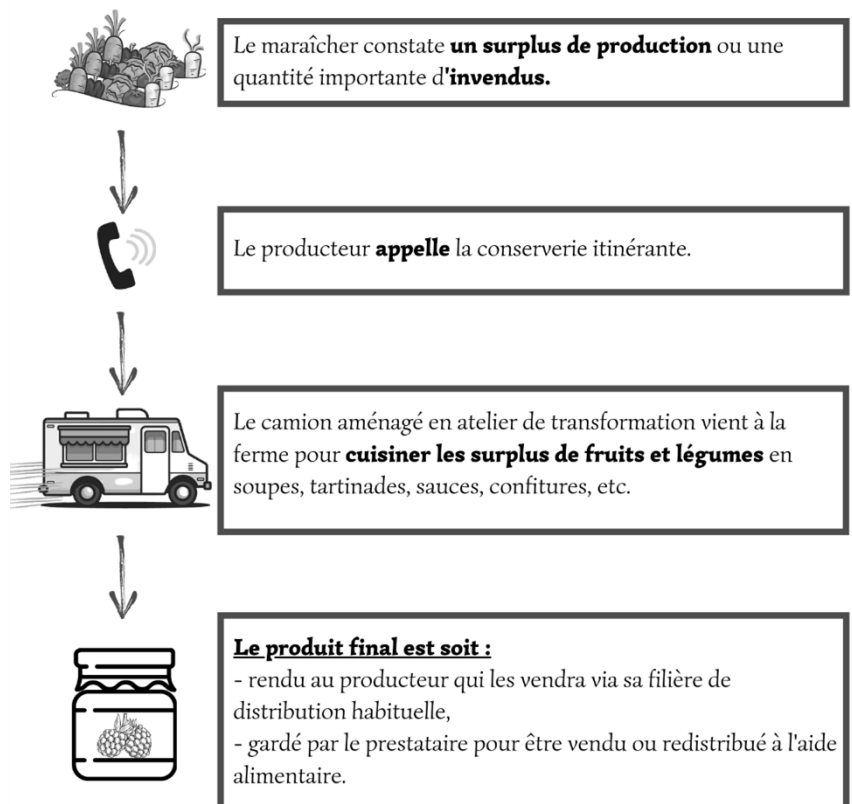
En préparation, le futur projet est en phase de recherche. Un questionnaire a été publié sur sa page Facebook, pour les exploitants agricoles (maraîchers particulièrement), pour connaître leurs besoins et leurs attentes avant de se lancer.

Cf. schéma du projet ci-contre.

Cet atelier de transformation ambulant est une alternative aux pertes et gaspillages alimentaires directement à la source, à la phase de production. Ces pertes sont essentiellement dues à des normes de calibrages des fruits et légumes, ou à des problématiques logistiques contraignant les maraîchers à laisser une partie de leur production au champ, appelé les « restes au champ ».

Des projets similaires ont vu le jour un peu partout en France. Par exemple, la Conserverie mobile et solidaire à Romans-sur-Isère (Drôme) est portée par la coopération de trois centres sociaux. Cette conserverie est un véhicule aménagé, transformé en laboratoire de transformation pour faire des conserves. Cette cuisine est utilisée pour des ateliers d'initiation et d'animation. Il s'agit de cuisiner des fruits et légumes de proximité, de préférence des surplus de production agricole (restes au champ ou non-calibrés).

Processus d'une conserverie mobile direct à la ferme



Étapes importantes

EN AMONT

Démarchage des producteurs maraîchers ayant potentiellement besoin de ce type de prestation.

STOCKAGE

Par le détenteur du surplus de production, à l'abri de l'humidité et des rongeurs, le temps de l'arrivée de la conserverie mobile.

TRANSFORMATION

Atelier de transformation aux normes sanitaires.

Disposer d'un autoclave pour la stérilisation des produits cuisinés.

LOGISTIQUE

Cette initiative est une prestation de service. Le porteur du projet de la conserverie mobile vient directement chez le producteur pour transformer ses surplus de production.

Le porteur du projet de conserverie est payé à la prestation de transformation des surplus de fruits et légumes. Plusieurs formes de prestations sont possibles :

- au nombre de bocaux (0,80€ le bocal par exemple),
- au nombre d'heures que la prestation aura durée,
- au tonnage de fruits et légumes transformés, etc.

Le contenant est acheté par le producteur ou le prestataire selon les demandes.

La fréquence de la prestation est adaptable selon les quantités à transformer.

Les recettes sont choisies par le producteur ou le prestataire selon le choix de distribution par exemple.

DISTRIBUTION

Les bocaux de soupes, tartinades, sauces, confitures, etc., sont récupérés par le producteur ou vendus à la conserverie.

Les produits finis sont vendus par la filière de distribution du producteur ou du prestataire.

Le format final, en bocaux, est très souvent choisit pour sa capacité à conserver les aliments (nutriments et minéraux) longtemps.

Retours d'expérience

Cyrielle a eu le soutien de l'incubateur Tag 22, qui offre un accompagnement aux créateurs d'entreprises.

« Je suis toute seule à porter ce projet. Tag 22 m'apporte les bases pour me mettre en confiance et surtout m'oriente afin que je me pose les bonnes questions », explique Cyrielle Monnet dans l'article du Télégramme.