



## Quand les fruits non distribués de la Banque Alimentaire deviennent confitures

Émeraude I.D, Émeraude Restauration, 17, rue de Broglie 22307 Lannion |  
02 96 48 68 08 | jeanlouis.berville@emeraude-id.fr (réfèrent service Restauration)  
<http://www.emeraude-id.fr/activites/restauration/>

### Historique et contexte

**Émeraude id.** est une structure d'insertion sociale et professionnelle, du secteur de l'Économie sociale et solidaire située à Lannion. Créée en 1983, l'association accompagne, entre autre, les travailleurs handicapés, à travers plusieurs services, proposant des prestations variées. Ici, il est question des prestations de la structure de restauration, sous la direction d'**Émeraude Restauration**, comprenant :

- Un self restaurant grill d'une capacité de 400 places,
- Une cuisine centrale (livraisons de repas vers l'extérieur),
- Un service traiteur, ouvert du lundi au vendredi,

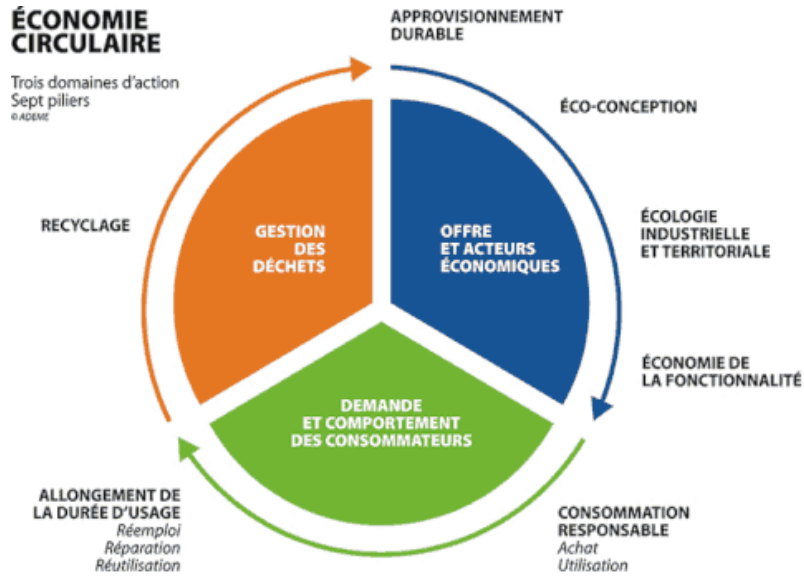
Le second acteur de cette initiative est la **Banque Alimentaire 22** (Côtes d'Armor). Cette association nationalement reconnue dispose de deux centres de distribution en Côtes d'Armor (Lannion et Saint-Brieuc). Le réseau des 79 Banques Alimentaires collectent 113 000 tonnes de denrées alimentaires auprès de la Grande Distribution, des agriculteurs et de l'industrie agroalimentaire pour les distribuer via un réseau de 5 400 associations et les centres communaux d'actions sociales (CCAS) partenaires.

#### *A l'origine de ce projet :*

La **Banque Alimentaire 22** ayant un surplus de fruits recueillis et **Émeraude Restauration** possédant un espace de restauration au norme sanitaire, tous deux se sont rassemblés pour échanger des services en cohérence avec leurs valeurs.

L'initiative permet de transformer en confiture des fruits provenant des écarts de tri de la Banque Alimentaire de Lannion. Les fruits sont choisis pour leur facilité de transformation en confiture (fraises, abricots etc.) et parce qu'ils seront certainement jetés, selon leur saisonnalité (pêches, abricots, fraises etc.). Les salariés d'Émeraude Restauration (atelier de l'entreprise adaptée Émeraude id.) vont chercher ces écarts de tri au local de la Banque Alimentaire à proximité, les trient et les stockent dans une chambre froide en attendant de disposer de 25 kg de fruits.

Ce projet s'intègre dans **une logique d'économie circulaire** (Cf. schéma de l'ADEME ci-dessous), plus globale. Les surplus en fruits et légumes de la Banque Alimentaire 22 ne sont plus considérés comme des déchets mais comme une ressource responsable pour Émeraude Restauration. En effet, la vie de ces fruits est ici rallongée pour donner un résultat tout à fait différent (en confiture) qui pourra être réinséré dans le circuit de distribution et de consommation.



*Quels sont les moyens nécessaires ?*

- *Ressource matérielle* : cuisine équipée aux normes sanitaires dans les locaux de l'association valorisatrice (Émeraude Restauration).
- *Ressource humaine* : deux à trois personnes pour la préparation et le conditionnement et une personne pour la stérilisation des pots de confitures.
- *Ressource financière* : matières premières achetées par Émeraude Restauration (sucre à confiture, arôme, etc.).

## Objectifs

*Quelles sont les motivations d'un tel projet ?*

Émeraude id. propose des divers outils en lien avec les valeurs du développement durable. Constatant qu'une partie du matériel de la cuisine du self professionnel était peu utilisée, particulièrement l'après-midi, la structure décide alors de développer cette initiative. Déjà sensibilisé aux enjeux environnementaux, l'association désirait développer un partenariat avec des grandes et moyennes distributions quand l'opportunité avec la Banque Alimentaire de Lannion s'est fait connaître. Le responsable du pôle restauration d'Émeraude id. connaissant déjà des initiatives similaires, comme les confitures Re Belle à Romainville (93), qui est une structure d'accompagnement vers l'emploi développant ce projet auprès du public en insertion professionnelle. Ce type de projet n'a pas un intérêt économique : les confitures ne sont pas vendues en très grandes quantités et elles sont vendus à 2,50€ pièces dont 0,25€ sont reversés à la Banque Alimentaire.

La Banque Alimentaire de Lannion souhaité trouver une solution pour ces fruits encore consommables, qu'ils devaient jeter car dans l'impossibilité de les distribuer. Cette initiative est une plus-value pour l'association, qui n'a plus à jeter ces denrées, et leur permet d'être en cohérence avec leurs valeurs.

« Comme l'hiver arrive, on va essayer de faire la même chose avec les soupes », précise Yves Le Damany, président de la Banque alimentaire.

## Étapes

### EN AMONT

- Une convention mutuelle est signée pour officialiser le partenariat.
- Accompagnement par l'ADESS Ouest Côtes d'Armor.
- Identification du tonnage approximatif des surplus restants à la Banque Alimentaire.

### APPROVISIONNEMENT

- Achat ou récupération de pots à confiture.
- Le sucre à confiture est à la charge d'Émeraude Restauration.

### STOCKAGE

Le stockage s'intègre dans le circuit classique du self d'Émeraude Restauration.

### TRANSFORMATION

- L'atelier de transformation est fusionné à la cuisine du self-service. Lors des temps de « creux » ou de « pause », particulièrement en après-midi, après le service du midi, les excédents de fruits sont valorisés en confiture par les salariés en insertion de la structure.
- Posséder un autoclave, pour stériliser les pots à confiture remplis.

### LOGISTIQUE

La transformation et le conditionnement demandent la participation de deux à trois personnes et une personne pour la stérilisation.

### DISTRIBUTION

Les pots sont vendus 2,5 € dont 0,25 € revient à la Banque alimentaire, soit lors :

- Des ventes en interne, directement dans le restaurant d'Émeraude,
- Des manifestations extérieures,
- Pour des cadeaux de fin d'année aux clients, permettant de promouvoir l'initiative et de montrer les actions de l'association.

## Retours d'expérience (Responsable du département Émeraude Restauration)

L'expérience a été positive pour les deux parties, elle s'est renouvelée à plusieurs reprises jusqu'aujourd'hui (juillet 2020).

*Quels sont les résultats obtenus à ce jour ?*

En 2018, près de 1600 pots de confiture ont été vendus, en vente directe dans leur restaurant, et 200 ont été vendus en 2019 (30% à la fraise, 30 à 40% d'abricots, pêches et prunes). Le nombre de pots réalisés n'est pas identique d'une année à l'autre car l'expérience dépend du tonnage de fruits collectés, du planning prévisionnel et du nombre de salariés ou bénévoles disponibles.

*Quels sont les facteurs clés qui ont permis la réussite du projet ? Quels sont les écueils à éviter ?*

Ce partenariat fonctionne relativement bien, grâce à une préparation et plusieurs tests en amont. Ce projet reste à son échelle une belle initiative qu'il faut prendre en considération avec les limites qu'elle présente. Confronté à l'expérience confirmée des industries agroalimentaires, le partenariat créé entre Émeraude id. et la Banque Alimentaire demande du temps et de l'énergie.