



5 maraîchers bio + 1 artisan + 1 restaurateur = 1 atelier de transformation collectif

Association Trans Farm Earth, GAEC PRADENN – La Haie, 35 520 Melesse |

Julien Sauvée, Associé gérant de Trans Farm Earth - pradenn@gmail.com - 06 13 99 42 97

Ronan Le Gall, Co-Président de Trans Farm Earth – legumesronan@gmail.com – 06 99 02 17 08

Facebook : https://www.facebook.com/TransFarmEarth/?ref=br_rs

Cette fiche complète les informations de la fiche de présentation n°9 faite par l'ADESS du pays Morlaix (octobre 2018).

Cf. pour toutes les informations ; "Étude initiatives de valorisation des surplus alimentaires. Janvier 2019". Commandité par la CRESS Bretagne. Réalisée par le PTCE Les Éconautes avec l'ADESS Morlaix. Disponible sur internet.

Historique et contexte

TransFarm Earth est une coopérative de producteur proposant une solution de valorisation des surplus alimentaires grâce à la création d'une filière entre plusieurs acteurs de proximité. Cette initiative permet de lutter contre le gaspillage alimentaire en créant une cohérence d'approvisionnement et de transformation entre ces secteurs d'activité du système alimentaire.

Quels sont les moyens nécessaires ?

- *Ressource humaine* : 8 membres fondateurs de l'association

L'association gestionnaire Trans Farm Earth détient la présidence de la SICA (Société d'Initiatives et de Coopération Agricoles) du même nom, créé en 2018. Les membres du collectif Trans Farm Earth sont :

- un éleveur de cochons et de cidre bio,
- un maraîcher bio,
- un producteur de fruits rouges bio,
- un restaurateur,
- un transformateur de légumes (conserves par lactofermentation).

Ces cinq structures alimentent l'atelier de transformation avec leur propre surplus. Ils sont également en partenariat avec la centrale de distribution de Biocoop de Melesse, qui a rejoint le projet dans le but de valoriser ses rebuts (écart de tri, ce qui est destiné à aller à la poubelle) de fruits et légumes de sa plateforme.

- Cette plateforme de distribution (Biocoop Melesse) prévoit d'investir dans le projet, à travers la création d'un ETP de gérant et d'un « commis cuisinier » à temps partiel. Le gérant aura en charge l'administration, l'élaboration des recettes de cuisine, la responsabilité et l'organisation du laboratoire. Il s'agira d'un poste clé pour la réussite de ce projet.
- *Ressource matérielle* : 2 petits autoclaves (plus de souplesse qu'un gros) pour s'adapter à des petits volumes, du matériel de manutention (plateaux, etc.).
- *Ressource financière* : L'investissement pour le montage du laboratoire de transformation a été estimé à 300 000 € pour une capacité de production de 500 kg/jour.

- Actuellement, les porteurs du projet sollicitent les partenaires publics pour un soutien à l'investissement. Environ 250 000 € d'investissement global serviront pour l'aménagement du local et l'achat du matériel (subventionné sur 40 à 60 %). En avril 2018, le conseil communautaire a attribué une subvention de 11 950€. Le Conseil Départemental finance quant à lui 2 810€ soit 40 % des dépenses dites "autres", éligibles, présentées pour un montant de 7 025€. Le budget global de l'étude étant de 18 450€, l'autofinancement à la charge de l'association est de 11 070€ soit 60 € %.
- Compétences particulières :
L'une des finalités du projet Trans Farm Earth est de proposer une prestation de transformation aux producteurs grâce à un outil adapté. A noter : le conditionnement des produits finis se fera en bocaux (sans consigne), éventuellement en pots en plastique pour la lactofermentation.

Étapes importantes

EN AMONT

Les partenaires techniques sont le Lycée Agricole de Florac, Agrobio35 et Agro Campus et des juristes spécialisés en économie sociale et solidaire pour l'accompagnement et la mise en œuvre du projet.

STOCKAGE

Au démarrage, les locaux seront situés sur l'exploitation de Ronan Le Gall à la Mézière, sur une surface d'environ 150m², dont 40 m² de chambre froide.

TRANSFORMATION

La qualité est de la responsabilité des adhérents qui apportent la matière qu'ils souhaitent transformer. Un tri sera fait entre ce qui pourra être destiné pour le pain aux cochons (alimentation animale) et ce qui sera destiné aux conserves (alimentation humaine).

APPROVISIONNEMENT

Source du gisement (GMS, producteur, particulier) :

Ce sont des partenaires qui ont besoin de transformer leur matière.

- Biocoop (plateforme Melesse : 70 tonnes de surplus céréales et légumes/an, marché en progression constante.),
- un groupement de fruits et légumes de Biocoop,
- un groupement de producteurs (via Agrobio 35),
- Pro Natura,
- des restaurateurs (pour une prestation autoclave),
- tous autres groupements de producteurs bio.

LOGISTIQUE

Il s'agit d'une prestation : les adhérents apportent ce qu'ils souhaitent transformer, et repartent avec le bocal de produits transformés.

Une navette sera mise en place par la Biocoop au départ. Un partenariat pourra être créé avec un transporteur ou les livreurs de la Biocoop. L'idée est de créer un circuit cohérent et de proximité entre les opérateurs (producteurs-Biocoop-laboratoire-éleveurs).

DISTRIBUTION

En ce qui concerne les circuits de distribution, ils sont assurés en parti par la Biocoop, car ils répondent à ses besoins de valorisation de ses surplus. Pour les producteurs associés dans le projet, chacun a déjà son activité et les risques sont limités. La transformation de leur surplus est une valeur ajoutée qu'ils pourront revendre (par exemple pour compléter des paniers d'hiver). En raison de la proximité de tous ces acteurs, l'économie d'échelle et l'efficacité seront faciles à atteindre.

Retours d'expérience

En quoi l'initiative a un impact positif ? Quels sont les résultats obtenus à ce jour ?

« [Les producteurs contribuent] à la construction d'une filière bio maîtrisée par les producteurs, innovante, équitable et territorialisée. Et c'est aussi une aventure humaine ! Régulièrement, les porteurs du projet se retrouvent dans une dynamique d'écoute et de co-construction. Les décisions sont prises de manière collaborative et un plan d'action est établi à chaque fois. », extrait d'un article dans le mensuel dans agrobiologistes de Bretagne : Symbiose (avril 2019).