

FICHE TECHNIQUE N°6

VALORISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

DERNIÈRE MODIFICATION

Juillet 2020

VALORISATION

Alimentation humaine ou animale
Énergétique et organique

POSTE RÉFÉRENT

Chargé.e de mission ADESS Ouest Côtes d'Armor - 06.38.67.30.54
Chargé.e de prévention et de la qualité du tri de Guingamp-Paimpol Agglomération - 02.96.43.64.33.

OBJECTIFS DE CETTE FICHE

- **Permettre la compréhension** de la valorisation des déchets alimentaires auprès de l'alimentation humaine, à travers la transformation ou redistribution des invendus et surplus de production de fruits et légumes.
- **Permettre au valorisateur** des déchets alimentaires d'être mieux identifié et de collecter des denrées au plus proche de ses besoins.
- **Permettre à un détenteur** de déchets alimentaires de trouver la solution adaptée pour les valoriser.

CIBLES / PORTEURS DE PROJET

- **Producteurs :**
 - Agriculteurs (éleveurs, maraîchers, aquacoles, etc)
 - Industries Agroalimentaires
 - Artisans et métiers de bouche
 - Collectivités
 - Restaurations collectives et traditionnelles
 - Distributeurs (grossistes, GMS, épiceries, etc)
 - Universités et centres de formation
- **Valorisateurs :**
 - Coopératives agricoles
 - Collectivités
 - Porteurs de projet

INTRODUCTION

La production de fruits et légumes est une filière très sensible aux aléas climatiques et sanitaires. Une étude d'Interfel* estime à **12% les pertes alimentaires en lien avec la production de fruits et légumes** (INRA, 2015), pour des raisons diverses : culturelles, fonctionnelles ou des difficultés de conservation.

A noter qu'à chaque étape de vie d'un produit, une perte non-négligeable de ce produit à l'état brut est constatée :

Production : les fruits et légumes non calibrés sont jetés ;

Transport : des produits sont abîmés et ne sont alors pas commercialisés ou sont délaissés par les consommateurs ;

Stockage : tous les produits sont jetés lors des ruptures de la chaîne du froid ;

Transformation : la préparation des plats cuisinés entraîne d'importantes pertes ;

Distribution : des produits sont rejetés selon des critères esthétiques et lorsque leur date limite de consommation est dépassée ;

Consommation : surplus d'achats, oublis dans le réfrigérateur et portions trop grosses entraînent d'importantes pertes.



Schéma réalisé par Guingamp-Paimpol Agglo et l'ADESS

*Interfel : association représentant les organisations professionnelles de la production et de la distribution des fruits et légumes frais.

LES VALORISATIONS POSSIBLES

TYPE	RÉSUMÉ	RÉFÉRENCES
<i>Don à des associations d'aide alimentaire</i> * *	Les invendus et surplus de fruits et légumes sont collectés puis distribués aux familles bénéficiaires de l'aide alimentaire. Les denrées doivent suivre un processus d'approvisionnement réglementé pour éviter toutes formes d'intoxication alimentaire ou de transmission de maladies infectieuses. Aucune denrée moisie ou écrasée ne sera récupérée. Des plate-formes numériques, comme SOLAAL, permettent de faire le lien plus facilement entre les gros producteurs de fruits et légumes et les associations d'aide alimentaire.	
<i>Don à des associations de restauration solidaire</i>	Certaines associations proposent un service d'aide alimentaire différent, en collectant de la même manière les invendus et surplus de fruits et légumes, mais en offrant à prix très réduit ou gratuitement des repas aux personnes bénéficiaires. Des échelons de prix différents peuvent être proposés pour permettre à tous d'accéder à ces restaurants solidaires.	 Cf. Fiche initiative n°12.
<i>Don à des transformateurs artisanaux</i>	Des produits artisanaux sont proposés par des associations, centres de formation ou des micro-entreprises, à base d'invendus ou surplus de production de fruits et légumes. Ces produits, souvent sous forme de bocaux stérilisés (à conservation longue) comme des confitures, purées, sauces, etc., sont vendus en direct ou dans des réseaux de distribution de proximité.	 Cf. Fiches initiatives n°1 et n°9.
<i>Vente à des transformateurs industriels agroalimentaires</i>	Des Établissements de Services d'Aide par le Travail (ESAT), des start-up ou des industries agroalimentaires proposent une gamme de produits à base d'invendus et surplus de production de fruits et légumes. Leurs formes finales sont diverses : pâtes de fruits, prêts à cuisiner, confitures, soupes, etc. La structure propose exclusivement ce type de produit ou peut ponctuellement le vendre parmi d'autres gammes de produits.	



Initiatives de valorisation présentes sur le territoire de Guingamp-Paimpol Agglomération.

LES VALORISATIONS POSSIBLES

TYPE	RÉSUMÉ	RÉFÉRENCES
<i>Transformation par un prestataire</i> * *	Un maraîcher, ou un particulier peut faire le choix de déléguer la transformation des surplus de production de fruits et légumes par un prestataire. Les denrées sont récupérées puis vendues (ou consommées pour les particuliers) sur les points de vente habituels. La transformation peut être également faite par l'agriculteur ou le particulier lui-même, en payant la prestation du prêt du matériel, par une adhésion, un forfait, etc.	 Cf. Fiche initiative n°11.  Association An Avalaouerien, à Carnoët (22).
<i>Don à des projets plus globaux</i>	Certains projets développent leurs missions autour de l'alimentation durable, et ainsi proposent diverses initiatives, dont la valorisation des déchets alimentaires. Dans les exemples ci-contre, les surplus et invendus de fruits et légumes sont transformés pour être redistribués à travers la restauration (cantine, vente à emporter, repas partagés, etc.), par des ateliers de cuisine ou par la vente de bocaux. Ces structures sont très souvent créées sous une forme juridique démocratique, en association, en SCOP ou en SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif ou Participative).	 Cf. Fiche initiative n°15.  Cf. Fiche initiative n°3.  
<i>Recours à une association ou un collectif de glanage</i>	Certains collectifs citoyens ont pour mission de glaner les fruits et légumes, des restes aux champs, chez les particuliers en grandes distributions pour les transformer (repas partagés) ou les redistribuer vers les associations d'aide alimentaire. En tant que détenteurs de déchets alimentaires, ils peuvent faire appel à ces bénévoles.	 
<i>Don à un refuge animalier</i> * *	Les animaux dits "domestiques" et "familiers" peuvent être nourris à l'aide de déchets, invendus ou surplus alimentaires. Les fruits et légumes peuvent être une denrée intéressante pour l'équilibre alimentaire de certains animaux (tortues, chiens, singes, etc.). Attention le don alimentaire pour les animaux de rente est interdit.	Éleveurs : au cas par cas, chenils de chiens de chasse, zoos, refuges, etc. Cf. Fiche technique n°3 : don à l'alimentation animale. Autres : Terrarium de Kerdanet, à Châtaudren-Plouagat (22). 
<i>Compostage</i> * *	Le compostage est un processus de transformation des déchets organique, en matière très utile pour le jardinage. Il peut être aménagé de façon individuel, collectif ou industriel.	Cf. à Guingamp-Paimpol Agglomération
<i>Méthanisation</i> * *	Une unité de méthanisation permet de valoriser les matières biologiques en énergie (chauffage et électricité) ou en matière organique pour l'épandage (digestat).	Cf. à la fiche technique n°1 Méthanisation

TOUS LES PRODUCTEURS DE DÉCHETS

Selon l'article L541-2 : "Tout producteur ou détenteur de déchet est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à l'élimination ou la valorisation finale, même, lorsque le déchet est transféré à la fin de traitement à un tiers".

De plus, "un déchet cesse d'être un déchet [...] après avoir été traité et avoir subi une opération de valorisation[...]".

Aujourd'hui, si vous êtes détenteur de déchets alimentaires, vous devez les déposer dans une filière de traitement des déchets : collecte en bacs, ou directement à l'unité de valorisation énergétique du SMITRED.

ATELIER DE TRANSFORMATION

L'une des valorisations possibles des fruits et légumes peut être la transformation de ceux-ci en matières premières peuvent être utilisés complément ou base de l'alimentation humaine ou animale. Pour cela, le porteur de projet, le valorisateur doit s'attarder à cette réglementation.

Le « **Paquet hygiène** », est une réglementation sanitaire pour tous les types de structure peu importe leur taille, qui font affaire à de la transformation alimentaire. Ce paquet hygiène est constitué d'un ensemble de textes législatifs, adoptés à l'échelle européenne, qui a pour objectif, la mise en œuvre d'une politique unique en matière d'hygiène de l'alimentation :

- **règlement (CE) n°178/2002**, qui définit en particulier les obligations en matière de responsabilité, traçabilité et procédures de retrait-rappel des produits en cas de non-conformité ;
- **règlement (CE) n°852/2004**, qui fixe les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires pour toutes denrées, y compris végétales.

Il engage le transformateur notamment sur :

- **Sécurité sanitaire** : « Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle considérée comme dangereuse » c'est à dire soit « préjudiciable à la santé » soit « impropre à la consommation humaine » ,
- **Loyauté** : « l'étiquetage, la publicité et la présentation des denrées [...] ne doivent pas induire le consommateur en erreur »,
- **Traçabilité** : « La traçabilité des denrées alimentaires [...] est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. » ,
- **Responsabilité** : « Les exploitants (c'est-à-dire les transformateurs) [...] veillent [...] à ce que les denrées alimentaires [...] répondent aux prescriptions de la législation alimentaire ».

Exemples de règles :

- **Le matériel** : vue les risques sanitaires, le nettoyage du matériel après l'utilisation est stricte (méthode et désinfectant spéciaux),
- **Le stockage** : dans un espace dédié, au sec, à l'abri de l'humidité et des rongeurs.
- **Le transport** : doit se faire dans des contenant appropriés, exclusivement utilisés pour l'alimentation humaine ou animale. L'utilisation de sac poubelle est interdit pour le transport de denrée alimentaire. Le pain peut être transporté dans des sacs de farines vidés et propres.

DON AUX ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE

L'association doit être certifiée, d'utilité publique ou humanitaire si elle collecte des fruits et légumes, particulièrement pour tout ce qui concerne le don alimentaire. La réduction d'impôt prévue à l'article 238-bis du Code Général des Impôts, montre que la valorisation des dons en nature « relève de la responsabilité propre de celui qui effectue le don et non de l'organisme bénéficiaire qui n'a pas à justifier de la valeur des biens et services reçus ».

Les documents conseillés :

- **Conventions (obligatoire)** conclues entre les commerces de détail alimentaire et les associations d'aide alimentaire habilitées.
- **Attestation de don** de produits alimentaires aux associations habilitées à mettre en œuvre l'aide alimentaire : certaines associations loi 1901, lesquelles reçoivent des dons, peuvent délivrer une attestation de don. Cette attestation de don prend la forme d'un reçu fiscal. Le reçu fiscal ouvre droit à une réduction d'impôts pour le donateur, ce qui encourage à faire des dons.

Logistique

Le stockage :

Stockage dans les lieux habituels (à l'abri de l'humidité et des rongeurs)

Producteurs du déchet : stockage avec les autres denrées alimentaires.

Valorisateurs du déchet : stockage dans un local aux normes sanitaires.



La collecte :

La mutualisation des transports est possible

Livraison par le producteur du déchet **ou** récupération mutualisée par le valorisateur



La valorisation



Le suivi des réglementations :

DDPP (Direction Départementale de la Protection des Personnes),

LABOCEA (Laboratoire public, Conseil, Expertise, Analyse en Bretagne)

Accompagnement

- ADESS Ouest Côtes d'Armor (pour l'accompagnement de porteurs de projet),
- Service prévention, collecte et valorisation des déchets de Guingamp-Paimpol Agglomération,
- SOLAAL,
- Chambre consulaire (CA, CCI, CMA).

Cette fiche technique est réactualisable selon les nouvelles initiatives inspirantes créées en France. Si vous souhaitez être répertorié veuillez vous adresser aux personnes référentes.

Impacts

- Traitement des déchets alimentaires localement
- Diversification des activités économiques pour l'agriculteur

Points de vigilances

- Ressources humaines
- Anticiper les temps organisationnels et administratifs
- L'engagement des partenaires
- Importance des normes sanitaires et administratives
- Les risques liés à la création d'un modèle économique porté par cette matière première particulière, qui est le déchet alimentaire

SOURCES

- Fiche action. Projet d'atelier de transformation - 2014 (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique - FNAB)
- Étude : valorisation des surplus alimentaires - Janvier 2019 (ADESS du pays Morlaix et la CRESS Bretagne)
- Synthèse du paquet hygiène - Légifrance (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)
- Le don alimentaire : les règles à respecter (agriculture.gouv)

Fiche technique spécialisée dans l'accompagnement des producteurs de déchets alimentaires et porteurs de projet sur le territoire de l'agglomération. Portée par le service déchet de Guingamp-Paimpol Agglomération et de l'ADESS Association de développement de l'économie sociale et solidaire Ouest Côtes d'Armor.