

Ateliers de transformation contribuant à la réduction des déchets agricoles et alimentaires

Transformer les produits déclassés, abimés ou invendus, qu'ils soient bruts ou déjà transformés, pour les réintégrer dans la chaîne alimentaire est une réponse à l'augmentation du gaspillage alimentaire de ces dernières années entraînant d'importants coûts environnementaux et sociaux.

RESOLIS a repéré 14 initiatives de ce type formant le sous-thème « Transformation des aliments déclassés/abimés » du thème « Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets ».

Définition

Nous traitons dans cette thématique des produits agricoles ou alimentaires qui échappent au jeu normal du marché et apparaissent aux différents maillons des chaînes alimentaires comme des déchets et donc des pertes et des charges. Sont principalement concernés les produits frais et périssables végétaux, surtout les fruits et légumes, ou animaux, surtout lait, viandes, œufs, poissons.

Il s'agit :

- De produits agricoles en surplus et dépréciés ou, en cas de régulation d'un marché, hors quotas, des produits hors calibres ou hors normes d'apparence ou simplement de produits dits « moches ».
- De produits issus des commerces alimentaires, invendus et proches des DLC (Date limite de consommation) ou des DLV (Date limite de vente), voire, c'est moins impératif et non illégale, des DDM (Date de durabilité minimale)

- De produits alimentaires cuisinés et non consommés, principalement issus des cuisines ou des restaurants collectifs, qui pourraient intéresser des personnes précaires ne disposant pas de cuisine (c'est le cas des personnes SDF)
- De produits alimentaires achetés par des ménages et non consommés.

Contexte

La FAO considère qu'au niveau mondial le 1/3 de la nourriture est perdu. L'ADEME considère que la perte en France est en moyenne de 30kg/personne/an, ce qui représente une valeur annuelle de 16 milliards d'€. Outre la perte de valeur économique correspondant à ce gaspillage alimentaire, le coût de la gestion des déchets alimentaires est considérable.

Au-delà de ce gaspillage économique, il convient aussi de prendre en compte des gaspillages d'ordre environnemental, social, culturel : gaspillage de terres, gaspillage de travail, surcroît d'émissions de GES, de pollutions diverses, de diffusion de plastique... D'où l'évidence de la nécessité de poursuivre un double objectif : limiter autant qu'il est possible ces déchets et faire de ces déchets une matière première, un bien économique.



Nous sommes là encore face à des entreprises géantes, mais aussi face à de nombreuses initiatives locales puisque la gestion des déchets se joue pour une grande partie à l'échelle de territoires de proximité. La réduction des déchets et leurs valorisations possibles peuvent s'initier, s'organiser et se révéler au sein de communautés humaines et de systèmes alimentaires locaux. RESOLIS propose un échantillon de 160 initiatives locales, qui couvrent les questions de réduction, de gestion et de valorisation des déchets alimentaires.

Valoriser les déchets alimentaires et agricoles

La valorisation des déchets agricoles et alimentaires passant par la création et la consolidation des actions d'économie circulaire et solidaire se doit de changer de paradigme. Le déchet n'est plus l'étape finale d'un processus de production, mais une nouvelle ressource permettant de reboucler des processus linéaires de production pour les rendre circulaires. Plus particulièrement, nous avons approfondi le maillon de la transformation/conservation des produits déclassés, considérant que ce maillon est essentiel dans la valorisation de produits qui sont par nature périssables.

Tri des produits agricoles et alimentaires potentiellement destinés à devenir des déchets valorisables

Le premier tri concerne la détermination des 2/3 des produits destinés à suivre une voie marchande normale jusqu'aux consommateurs (cf. l'évaluation de la FAO). Il y a beaucoup d'appréciations à formuler sur ces produits et ces chaînes marchandes, mais, concernant notre thème du traitement des déchets, ces produits et ces appréciations sont ici hors sujet.

Le deuxième tri concerne le tiers des produits qui sortent du jeu normal du marché. Il doit permettre de distinguer les produits selon leur consommabilité. Trois catégories de produits peuvent être distinguées :

- Les produits qui ne sont pas ou plus consommables... et là nous observons plusieurs valorisations possibles ; leur recyclage in situ sous forme de matière organique brute, on peut dire d'engrais vert, ou sous forme plus élaborée et décalée dans le temps de compost, ou, sous forme de ressources énergétiques, notamment via un dispositif de méthanisation ;
- Les produits alimentaires, qui sont encore consommables à très court terme (quelques jours) et qui peuvent être donnés ou commercialisés (selon des tarifs ajustés) dans des circuits spécifiques, par exemple ceux de l'aide alimentaire ou ceux des produits dits moches ;
- Les produits alimentaires, rendus non ou moins périssables grâce à des traitements de conservation et/ou de transformation. Cette moindre périssabilité permet un meilleur ajustement entre l'offre et la demande alimentaire de tels produits conservés et/ou transformés. S'agissant des actions de lutte contre la précarité alimentaire à plus grande échelle, les « marchés », de l'aide alimentaire sont particulièrement mal ajustés, notamment depuis la Loi Garot, qui interdit aux GMS (Grandes et moyennes surfaces) de jeter de la nourriture, et qui entraîne la mise à disposition de gros volumes de produits proches de leurs dates de péremption. Cette loi est effectivement très heureuse, mais la question de la conservation des produits est souvent critique.

C'est cette troisième catégorie, qui, ici, nous intéresse, particulièrement les produits locaux susceptibles d'être transformés à échelle modeste et d'entrer dans les circuits des systèmes alimentaires territorialisés. Une fois le tri réalisé, la question-clé est celle de la collecte des produits et de leur regroupement pour être transformés dans des ateliers spécifiques.

A l'aval, de la conservation et de la transformation des produits, le champ des possibilités redevient plus ouvert avec la nouvelle durabilité de ces nouveaux produits. Selon leurs modèles économiques et, souvent, la part des aides publiques dont elles peuvent bénéficier, les initiatives de l'échantillon RESOLIS se sont créées des débouchés divers : dons aux banques alimentaires, approvisionnement de cantines solidaires, cessions gracieuses ou favorables à des épiceries sociales ou solidaires, qui pratiquent des dispositifs de tarification sociale, vente aux commerces locaux, ce qui représente pour les acteurs des chaînes alimentaires, à commencer pour les producteurs agricoles, une sorte de second marché, souvent un marché de l'économie sociale et/ou solidaire, enfin, certaines expériences ont été jusqu'à la création d'une marque qui bonifie la commercialisation des nouveaux produits.

Conservation et transformation des déchets valorisables

Le cœur de la valorisation des ex-déchets, reclassés en nouveaux produits alimentaires, est donc le dispositif de conservation-transformation. Les initiatives de référence, à partir desquelles nous avons consolidé un modèle-type ou une initiative générique, se présentent sous forme d'ateliers disposant des équipements polyvalents nécessaires aux actions de transformation.

Certains ateliers sont mobiles et peuvent se déplacer vers des fermes ou sur des marchés, la plupart dispose d'un local et d'une capacité d'entreposage. Certains ateliers peuvent être loués et opérer au plus près des collectes locales. Dans certains cas les produits collectés sont cédés, mais ils peuvent aussi être vendus. Parfois, les produits restent la propriété des producteurs, qui peuvent alors choisir les débouchés des produits transformés.

Les équipements de ces ateliers sont adaptés aux produits à transformer, par exemple à la production de confitures, soupes, compotes, produits déshydratés, conserves diverses, liqueurs de pommes, poires, mûres, huiles, dérivés du lait ou de petits élevages ou de poissons...

Questions équipements, on retrouve des ateliers similaires à ceux que nous avons approchés pour d'autres thématiques, par exemple pour le thème « Promotion de filières locales » ou dans notre projet avec la FNCUMA soutenu par le PNA et l'ADEME. Les initiatives observées, comme toutes les initiatives de l'observatoire RESOLIS, contribuent à des dynamiques de transition agricoles et alimentaires. En revanche, ces ateliers se distinguent à la fois par :

- Leurs statuts, plus souvent liés à l'économie sociale (entreprises coopératives) et solidaire (agrément ESUS, entreprise solidaire d'utilité sociale, notamment par le souci de l'insertion rencontré dans la plupart de ces ateliers)
- L'origine locale, souvent bio, des produits agricoles engagés dans le processus de transformation, mais déclassés pour différentes raisons et reclassés dans une filière d'aide alimentaire
- La destination des produits transformés vers des publics en situation de précarité sociale et alimentaire.

L'initiative générique que nous proposons et souhaitons promouvoir se construit donc autour d'**ateliers de conservation-transformation** et contribue à réduire les gaspillages de toutes natures, à rendre circulaire l'économie alimentaire, à ouvrir un deuxième marché mi-économique pour les producteurs et mi-social pour les bénéficiaires, enfin ces ateliers, qui redonnent de la durabilité à des produits périssables, contribuent à la régulation des marchés agricoles, que l'on sait être très volatiles. Cette nouvelle « filière » agricole et alimentaire a une forte dimension solidaire, dans la mesure où elle permet d'approvisionner des circuits locaux d'aide alimentaire, de promouvoir une alimentation solidaire avec un souci d'insertion sociale et de donner du sens à des démocraties alimentaires locales.

Du fait de leur rôle au cœur d'économies alimentaires locales, circulaires et solidaires, de tels ateliers doivent trouver leurs modèles économiques, mais aussi un dosage d'appuis publics pour services rendus en matière d'intérêt général de caractères environnemental, social, sanitaire, mais aussi en termes d'aménagement du territoire. De telles initiatives ont toute leur place dans des systèmes alimentaires territorialisés (SAT) et dans des projets alimentaires territoriaux (PAT).

Les bénéfices et externalités positives pour le territoire



Réduction des déchets,
économie circulaire



Structuration et maintien
de filières locales



Sensibilisation des
consommateurs



Aide et insertion

Analyse des freins et leviers d'action d'après l'échantillon

Difficultés et obstacles identifiés par les initiatives

Les unités de trop petite taille dans le domaine de la transformation ont des difficultés à avoir un modèle économique équilibré à cause des coûts importants en matière d'investissements, d'équipements et de charges de fonctionnement. Le passage à une échelle plus grande est souvent nécessaire

Il y a des craintes concernant les effets de mode peu durables, notamment par l'achat ponctuel des produits à l'issue d'évènement médiatique sans que la clientèle soit fidélisée.

Il y a des réticences chez certains producteurs qui ne souhaitent pas valoriser leur production dite «mauvaise». C'est aussi un travail supplémentaire pour le producteur (ramassage, stockage des produits abîmés/déclassés) .

Pour la plupart des filières végétales, la production est très saisonnière. Il convient d'envisager des activités pour les périodes creuses

Solutions et leviers d'action évoqués

Les structures essayent de sensibiliser les producteurs pour que des partenariats puissent être formés en faveur de l'utilisation des « déchets ».

La formation du personnel sur les questions de normes d'hygiène et de sécurité est essentiel au bon déroulement de l'activité.

L'automatisation d'une certaine partie de la chaîne de transformation permet d'offrir de meilleures conditions de travail aux salariés.

