



FILIÈRES FRUITS ET LÉGUMES

EN PAYS DE LA LOIRE,

VALORISEZ VOS PERTES ALIMENTAIRES

À LA PRODUCTION !



Dites OUI
aux produits
moches,
trop petits,
trop gros...

Interreg 
North-West Europe
Food Heroes
European Regional Development Fund



CHAQUE ANNÉE
EN FRANCE
10 MILLIONS
DE TONNES DE PRODUITS
ALIMENTAIRES
SONT PERDUS OU
GASPILLÉS.

De la carotte récoltée, bis-cornue au radis broyé aux champs faute de débouchés économiquement viables, **de nombreuses causes engendrent des pertes alimentaires au stade de la production.**

Les motivations pour travailler à la valorisation alimentaire de ces produits peuvent être d'ordre économique, sociétal et/ou environnemental.





LOIRE-ATLANTIQUE

1 ATELIER POTPOTE

I Bouguenais (44)

Atelier PotPote est une conserverie artisanale de légumes 100 % BIO qui propose de la fabrication à façon pour les agriculteurs locaux qui ont des surplus de production ou bien des légumes déclassés. Les légumes utilisés sont les tomates, courgettes, potimarrons et carottes pour la fabrication de recettes de gaspachos, soupes et sauces pour la revente dans les paniers de légumes ou les magasins à la ferme.

I  **Mélanie Lecorney**


I  contact@atelierpotpote.com


I www.atelierpotpote.com

2 FERME FRUITIÈRE DE LA HAUTIÈRE

I La Chapelle-sur-Erdre (44)

La ferme fruitière de la Hautière est une exploitation agricole qui effectue de la transformation sur site pour ses produits et à façon pour d'autres agriculteurs. Les produits proposés sont nombreux : confiture, sauce, soupe, jus, purée de fruit et coulis. « On ne cultive pas pour transformer. La transformation c'est pour les moches, les hors calibre, le surplus ». Alexandre BESSEAS, co-gérant de la Ferme fruitière de la Hautière.

I  **Alexandre Besseas 06 80 07 00 06**


I  contact@fermefruitierelahautiere.com


I www.fermefruitierelahautiere.com

3 L'ATELIER DE LA FÉE AU DUC

I Saint-Herblain (44)

L'atelier de la fée au Duc transforme des produits locaux et bio (betteraves, carottes, choux, céleris, oignons, poireaux et pommes de terre) en produits surgelés, crus et cuits prêts à l'emploi, à destination de la restauration collective. L'atelier est un débouché pour les maraichers, avec une planification annuelle pour chaque produit, afin d'éviter le gaspillage au champ. Les produits hors calibre sont en majorité acceptés.

I  **Pauline Malval 06 34 11 94 27**

I  pauline.malval@educagri.fr


I <https://rieffel.paysdelaloire.e-lyco.fr/>


I atelier-de-transformation-de-legumes-bio-et-locaux/

4 LES BOCAUX LOCO'S

I La Turballe (44)

Les bocalux Loco's travaillent avec des agriculteurs pour transformer pour eux, avec eux, ou même sans eux, les matières qui risquent de ne pas trouver preneur dans les pics de saison de production. L'entreprise achète les légumes et les viandes au prix du marché et le producteur est aussi vendeur de ses conserves. Cela lui assure un revenu en plus, une perte devient un gain ! Les produits proposés sont rillettes et plats cuisinés et pour les légumes bio, tartinades et plats cuisinés.

I  **Servanne Bigot 06 74 70 57 81**


I  servanne@bocauxlocos.fr


I www.facebook.com/BocauxLocos

5 SOLIFOODWASTE

I Saint-Herblain (44)

SoliFoodWaste vise à développer une filière nationale de réduction du gaspillage alimentaire, tout en créant des emplois pour les personnes en situation de handicap.

I  **Damien Demoor 06 15 69 41 98**

I  solifoodwaste@hts-france.org

I www.hts-france.org/les-actions/

I solifoodwaste

MAINE-ET-LOIRE


6 C'EST BIO L'ANJOU

I Rochefort-sur-Loire (49)

C'est bio l'Anjou soutient les professionnels dans leur développement autonome (cuisiniers, éleveurs, producteurs, traiteurs, artisans bio...) en mettant à leur disposition une cuisine équipée de 500 m².

Lieu d'échange de compétences, de partage de matériel, pôle d'économie circulaire, centre de formation pour les collectivités autour de l'alimentation durable. N'hésitez pas à nous contacter !

I  **Christelle Gasté 06 03 47 18 53**

I  cestbiolanjou@gmail.com

I <https://www.facebook.com/CoopAlim/>

7 FLEGME

I Angers (49)

L'objectif du projet FLEGME est de créer un réseau d'acteurs autour de la fermentation des légumes. Il vise à poser les bases d'un

développement sûr et documenté de la fermentation des légumes. La fermentation des légumes par les agriculteurs est une solution pour réduire les pertes alimentaires agricoles.

☎ **Solenn Leherissey 02 99 31 10 53**
✉ solenn.leherissey@vegepolys-valley.eu

8 LA HALTE DU COEUR

I **Beaupréau-en-Mauges (49)**

La halte du cœur propose des produits à des personnes et des familles en situation de précarité. Cette association intervient sur toute la région et est en mesure de faire du colissage. Elle est intéressée par des produits frais agricoles.

Une rémunération des produits est possible ou alternativement une défiscalisation.

☎ **Adrien Perino 02 41 63 51 59**
✉ a.perino@halteducoeur.org
www.halteducoeur.org

9 LE JARDIN DE COCAGNE ANGEVIN

I **Saint-Barthélémy-d'Anjou (49)**

Depuis 2010, à l'initiative de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt), le Jardin de Cocagne Angevin récupère des denrées non commercialisées par les acteurs de la filière fruits et légumes, particulièrement les grossistes et les producteurs. Ces denrées sont redistribuées après tri à l'aide alimentaire ou distribuées à des familles en situation de précarité.

☎ **Marius Chauvin 02 41 93 19 19**
✉ contactcocagne@jdca49.org
www.jardin-cocagne-angres.org

10 LES DÉLICES DE FLO ATELIER CONFITURIER

I **Le Puy-Notre-Dame (49)**

Les Délices de Flo sont à votre service pour faire vos transformations de fruits en confiture, gelée, en conventionnel et en Bio. Des créations sur mesure sont aussi possibles en collaboration en fruits et légumes conventionnels et bio avec une certification Ecocert.

☎ **Florence Tessier 06 71 39 56 51**
✉ lesdelicesdeflo@orange.fr
www.lesdelicesdeflo.fr

11 MAISON PERROTTE

I **Vaudelnay (49)**

Depuis 2013, Stéphan Perrotte est devenu artisan confiturier au Vaudelnay en créant la « Maison Perrotte ». Né dans une famille d'artisans et producteurs responsables, il travaille sans problème des fruits non calibrés. Il propose des confitures cuisinées, des produits élaborés sous la marque « Maison Perrotte » et réalise également des prestations à façon pour les producteurs qui souhaiteraient transformer leurs fruits.

☎ **Stephan Perrotte 09 86 11 54 22**
✉ stephan@maison-perrotte.fr
<http://confitures-stephanperrotte.fr/>

12 RESPECT GOURMAND

I **Chemillé (49)**

Respect Gourmand, conserverie artisanale installée à Chemillé, propose des prestations aux agriculteurs souhaitant valoriser leur production en vente directe (compotes, sauces tomates, ratatouilles). Différentes prestations sont possibles et l'agriculteur peut aussi participer à la transformation, l'accompagnement de son créateur va jusqu'à positionner les produits ainsi transformés dans leur contexte réglementaire pour plus de conformité à la vente. Le cœur de métier de Respect Gourmand n'est pas la lutte contre les pertes alimentaires agricoles mais l'atelier y participe en transformant des produits locaux frais en surplus ou hors calibre et les stabilisent pour une longue conservation à température ambiante.

☎ **Guillaume Rousseau 06 86 66 20 61**
✉ grousseau.chem@gmail.com
<https://www.facebook.com/Respect-Gourmand-1754352704639100/>

13 SOLIDARIFOOD

I **Angers (49)**

Solidarifood est une association engagée pour la réduction du gaspillage alimentaire. L'association organise du glanage (collecte chez le producteur et dons des produits). Une application mobile est en cours de développement pour favoriser le glanage « Eco-glan » en mettant en relation des bénévoles et des agriculteurs.

☎ **Joïc Orzolenc 06 77 08 72 35**
✉ solidarifood@hotmail.com
<https://www.solidarifood.org/>

PAYS DE LA LOIRE



Exploitation agricole



Acteur économique



Don alimentaire

14 VALORISE - ORNORME

Brain-sur-Allonnes (49)

OrNorme est une conserverie antigaspi d'insertion installée à Brain-sur-Allonnes (49650).

Notre équipe propose selon vos besoins et vos volumes :

- un rachat de vos fruits et légumes hors calibre, avec défauts visuels, en surplus...
- du travail à façon en bocal sous votre propre marque,
- de la location d'espaces culinaires équipés et de zone de stockage.

☎ Peggy Jousse Peralta 06.35.51.00.57

✉ contact.ornorme@gmail.com

<https://conserverie-valorise.wixsite.com/valorise>

MAYENNE

15 LÉGUMERIE 53

Laval (53)

La légumerie 53 travaille avec des producteurs locaux. Elle dispose d'un atelier de transformation qui fait travailler 22 femmes en réinsertion et approvisionne les cantines

publiques en fruits et légumes de saison, locaux et de qualité. Même si ce n'est pas le cœur de son action, elle accepte aussi les fruits et légumes hors calibre et participe ainsi à la réduction des pertes alimentaires à la production et à la consommation.

☎ Elisabeth de Vitton 09 86 20 12 95
07 82 50 64 53

✉ direction@lalegumerie53.fr
<https://www.lalegumerie53.fr>

16 NOUS ANTI-GASPI

Saint-Berthevin (53) et Gétigné (44)

Nous savons tous que le gaspillage alimentaire est un fléau planétaire.

Chez NOUS ANTI-GASPI, magasin anti-gaspi, nous croyons que les choses peuvent bouger car les consommateurs sont prêts à changer d'attitude de consommation.

Mais encore faut-il proposer des alternatives bonnes pour tout le monde : pour les producteurs, pour la planète et pour notre portefeuille.

Tous ensemble, devenons des justiciers de l'anti-gaspi : voilà notre crédo !

☎ **Direction 02 43 58 96 03**
✉ direction-laval@nousantigaspi.com
Facebook : <https://www.facebook.com/NOUSStBerthevin>
www.nousantigaspi.com

SARTHE

17 ELABOR

Requeil (72)

Le projet des « Producteurs d'abord » a été entrepris par ELABOR afin de valoriser les fruits moches mais bons. En effet sur 100 pommes, 20 sont considérées comme moches et ne sont pas « vendables » en frais. Alors ils ont décidé de créer une marque rassemblant des producteurs français souhaitant mener le même combat contre le gaspillage et ainsi, donner une seconde vie à ces pommes « moches mais bonnes » en les transformant en jus et en purée.

☎ **Arthur Gautier 06 09 52 73 18**
✉ a.gautier@elabor-72.fr
<http://les-producteurs-dabord.com>

18 GLANAGE SOLIDAIRE 72

Le Mans (72)

Le collectif Glanage Solidaire 72 rassemble des structures et associations permettant d'organiser des opérations de glanage par des bénévoles, à la demande des producteurs et de façon très encadrée.

Les récoltes des glanages sont ensuite distribuées aux personnes en précarité alimentaire via des associations.

Le collectif s'inscrit dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la lutte contre la pauvreté et l'exclusion.

☎ **Clémentine DECULTOT - Banque Alimentaire (Sarthe) 02 43 50 30 00**
✉ ba720.decultot@banquealimentaire.org
<https://ba72.banquealimentaire.org>

VENDÉE

19 ADAPEI ARIA85

La Roche-sur-Yon (85)

L'Adapei Aria de Vendée, par son site esatco Vendée, propose des produits crus et cuits prêts à l'emploi pour la restauration collective et des entreprises privées.

Si vous avez des produits agricoles en surplus, cela intéressera l'Adapei Aria 85 l'atelier agroalimentaire esatco Vendée. Le plus : cette association promeut, met en oeuvre et adapte l'accueil et l'accompagnement des personnes en situation de handicap.

☎ **Delphine Sire 02 51 24 43 80**
✉ d.sire@adapei-aria.com
<https://www.adapei-aria.com/>

PAYS DE LA LOIRE

20 L'ATELIER DE L'ÉPICERIE

Pays de la Loire

Depuis 2015, l'atelier de l'épicerie travaille à assembler les matières premières en agriculture biologique en pic de production, et selon le savoir-faire des artisans transformateurs. Nous avons créé une économie locale viable au service d'une filière alimentaire courte dont les produits transformés sont destinés à la vente directe. L'objectif est de créer une gamme de produits végétaux diversifiée à partir de matière première agricole cultivée et récoltée dans le Grand Ouest (22, 29, 35, 44, 49, 53, 56). Nous rassemblons des valeurs de qualité, de traçabilité, de durabilité sociale dans le développement de nos produits.

☎ **Stéphanie Bourne 06 68 66 53 56**
✉ contact@latelierdelepicerie.bzh
www.latelierdelepicerie.bzh

21 TOO GOOD TO GO

Pays de la Loire

Too Good To Go oeuvre pour un monde sans gaspillage et vous aide à réduire vos pertes : une application simple et flexible pour ne plus avoir à jeter vos produits en fin de journée. Vous êtes commerçants/producteurs ? Valorisez vos invendus, faites découvrir vos produits à de nouveaux clients et rejoignez des milliers d'autres commerçants dans la lutte contre le gaspi !

Inscriptions sur site internet de Too Good To Go, rubrique Commerçants.
Les producteurs seront ensuite rapidement rappelés
www.toogoodto.go.fr

22 NO FILTER

Pays de la Loire

No Filter est une entreprise engagée auprès des agriculteurs : elle valorise les écarts de tri et les surplus, afin de lutter contre le gaspillage, tout en soutenant ses partenaires dans leur transition écologique. Et ce, grâce au pressage des fruits et légumes en délicieux jus artisanaux, locaux et 100 % naturels. Aujourd'hui, les fruits et légumes recherchés sont les pommes, poires, tomates, concombres, kiwis, fraises, poivrons et carottes.

☎ **Marin MULLIEZ 06 58 93 92 12**

✉ marin@wearenofilter.co

🌐 <http://www.wearenofilter.co/>

23 SOLAAL PAYS DE LA LOIRE

Pays de la Loire

SOLAAL est une association qui accompagne gratuitement les agriculteurs dans le don de leurs invendus (écarts de tri, surproduction, retour de commandes...). Les dons sont récupérés par les associations d'aide alimentaire et distribués auprès de leurs bénéficiaires.

☎ **Clémentine Chauveau 06 73 46 22 52**

✉ paysdelaloire@solaal.org

🌐 <https://www.solaal.org/>

24 FERME DIRECTE

Pays de la Loire

FERME directe assure et facilite, via un outil digital, la mise en relation des différents acteurs du monde agricole sur le Grand Ouest. La société propose aux agriculteurs de leur trouver des débouchés pour une meilleure valorisation de leurs productions. Ferme directe travaille ainsi notamment avec un réseau d'épiceries pour valoriser les légumes non conventionnels en alimentation humaine ; une valorisation en alimentation animale ou en méthanisation est également possible. Une plateforme a été développée afin de permettre à l'agriculteur de déposer des annonces ou appels d'offres, signer un contrat et suivre ses livraisons sur son espace personnel en ligne. Le business model est basé sur une rémunération à la commission sur les transactions (entre 3 et 7 %). Ils proposent également des formations et conseils aux agriculteurs.

☎ **Kévin Richard 06 06 42 95 91**

✉ kevin.richard@fermedirecte.com

🌐 <https://fermedirecte.pro/>

25 FOODOLOGIC

Pays de la Loire

Foodologic développe une solution de valorisation commerciale des produits agricoles sous la forme d'une place de marché numérique pour les légumes et fruits hors calibre ou non récoltés. La solution met en relation des producteurs avec des entreprises de la restauration collective et des industries agroalimentaires.

Foodologic permet de limiter le gaspillage de denrées alimentaires et favorise un complément de revenus aux exploitants agricoles en leur offrant un nouveau débouché.

☎ **Magali Durame 06 24 10 22 64**

✉ magali.durame@foodologic.fr

🌐 www.foodologic.com

AVEZ-VOUS PENSÉ
À LA VENTE EN DIRECT,
LA RESTAURATION COLLECTIVE
OU L'INDUSTRIE DE LA
TRANSFORMATION PRÈS
DE CHEZ VOUS ?



Avec le projet européen
Food Heroes

OPTIMISEZ VOTRE PRODUCTION !

OBJECTIF ZÉRO PERTE



Ce livret met en avant différentes solutions mises en place en Pays de la Loire :



Des **exploitations agricoles** se sont lancées dans la réduction de leurs pertes alimentaires à la production, du choix variétal pour éviter des produits hors calibre à la transformation sur site.



D'autres **acteurs économiques** deviennent de nouveaux clients ou prestataires de services pour les exploitations agricoles en assurant la transformation de ces produits ou la vente en magasins anti-gaspi.



Le **don alimentaire** est également une autre voie de valorisation.





**VOUS SOUHAITEZ
VOUS FAIRE ACCOMPAGNER
SUR LA VALORISATION DE VOS CO-PRODUITS
ET DE VOS PERTES ALIMENTAIRES.**

CONTACTEZ-NOUS !

**Chambre d'agriculture Pays de la Loire
Service énergie économie circulaire**

 02 53 46 60 12

 economie-circulaire@pl.chambagri.fr
www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr

AC3A

 02 53 46 62 57

 contact@ac3a.chambagri.fr
www.ac3a.fr

Ce livret a été réalisé par l'AC3A et la Chambre d'agriculture Pays de la Loire dans le cadre du projet Food Heroes avec l'aide de Laval Mayenne Technopole.

Interreg 
North-West Europe
Food Heroes
European Regional Development Fund


**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE


AC3A
ASSOCIATION DES CHAMBRES D'AGRICULTURE DE LA REGION ATLANTIQUE

Laval Mayenne Technopole
LMJ
INNOVER & RÉUSSIR

<https://www.nweurope.eu/projects/project-search/food-heroes-improving-resource-efficiency-through-designing-innovative-solutions-to-reduce-food-waste/>