# WEBINAR
# FOOD HEROES
# 8/12/2020

Interreg
EUROPEAN UNION
North-West Europe
Food Heroes
European Regional Development Fund

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# FOOD WASTE FEST 2.020

## TOGETHER TO THE NEXT LEVEL

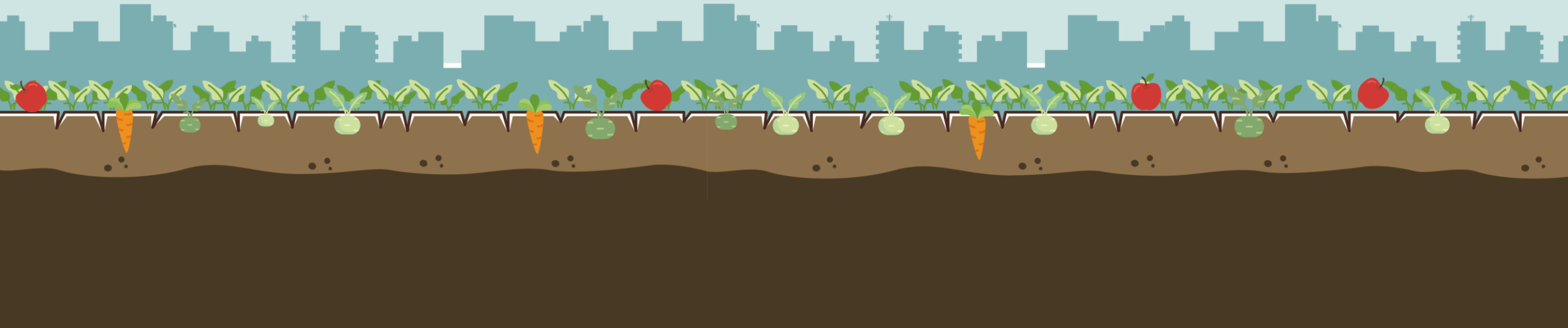
## 18/03/2020

FOODWIN

Interreg North-West Europe Food Heroes

European Regional Development Fund

VLAAMS KETENPLATFORM VOEDSELVERLIES



Interreg
North-West Europe
Food Heroes
European Regional Development Fund

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# Invendus & coproduits

## des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

**MARDI 8 DÉCEMBRE**

**DE 16H30 À 18H**

***SUR ZOOM***

**EN DIRECT**

Interreg North-West Europe Food Heroes

A l'échelle de notre planète, près d'un tiers des produits générés dans les filières agri-agro-mer est perdu ou sous-valorisé. Or, rien ne se perd dans ces produits déclassés ! Des agriculteurs, des transformateurs se sont lancés dans des démarches innovantes de **valorisation d'invendus ou de coproduits**.
Fédérant plusieurs organisations de l'Europe du Nord- Ouest, le projet **Food Heroes** vise à générer de la valeur ajoutée de ces **gisements** sur 3 secteurs pilotes : les fruits et légumes, les produits de la mer, et les animaux mâles des filières « œuf » et « lait de chèvre ». Ainsi Food Heroes participe, de fait, à la **réduction** à la source du **gaspillage alimentaire**.

**Venez participer à ce retour d'expériences de 4 ans de projet européen !**

## Programme

**16h30 . Le projet Food Heroes**
Pascal DAGRON • AC3A

**16h45 . La filière fruits et légumes**
Partenaire Food Heroes : Céline MARJOLET • Chambre d'Agriculture des Pays de Loire

***Un premier essai de valorisation alimentaire mitigé, une poursuite concluante : à chaque perte sa solution !***
Anja VAN DER HOFF, responsable de la Ferme de l'Aunay Lubin

***Coupler les solutions de valorisation alimentaire pour minimiser les pertes liées aux écarts de tri du marché du frais***
David SIX, responsable d'exploitation du site de conditionnement de légumes, Coopérative Fleuron d'Anjou

**17h10 . La filière mer**
Partenaire Food Heroes : Rozenn LE VAILLANT • Technopole Quimper-Cornouaille

***Mussella : des solutions durables pour valoriser les petites moules***
Axel BRIERE, dirigeant de Mussella

**17h30 . La filière animale**
Partenaire Food Heroes : Nicolas CHOMEL • Laval Mayenne Technopole

***Un bel avenir pour les coquelets « Frères de poules pondeuses »***
Baptiste DAUDET, gérant du volailler mayennais « Le Gars Daudet »

***Goatober, un événement gastronomique pour les chevreaux***
Emmanuel HARDY, éleveur de chèvres et fromager bio, GAEC de la Basse Beuvrie

**Formulaire d'inscription :** https://forms.gle/2vQkJv9hynBVBtwC9

Ce webinaire s'inscrit dans le cadre du Food Waste Fest 2020 à Bruxelles, conférence finale du projet européen Food Heroes. Des conférences et ateliers gratuits se dérouleront en ligne les 8 & 9 décembre 2020 https://foodwin.org/food-waste-fest/

## Contacts


**Pascal DAGRON • AC3A**
contact@ac3a.chambagri.fr

**Céline MARJOLET • Chambre d'Agriculture des Pays de Loire**
celine.marjolet@pl.chambagri.fr

**Rozenn LE VAILLANT • Technopole Quimper-Cornouaille**
rozenn.levaillant@tech-quimper.fr

**Nicolas CHOMEL • Laval Mayenne Technopole**
nicolas.chomel@laval-technopole.fr

**Valérie MOREAU • Laval Mayenne Technopole**
valerie.moreau@laval-technopole.fr


AC3A · Agricultures & Territoires Chambres d'Agriculture Pays de la Loire · Technopole Quimper-Cornouaille · LMT Laval Mayenne Technopole Innover & Réussir

# Interreg North-West Europe Food Heroes

EUROPEAN UNION

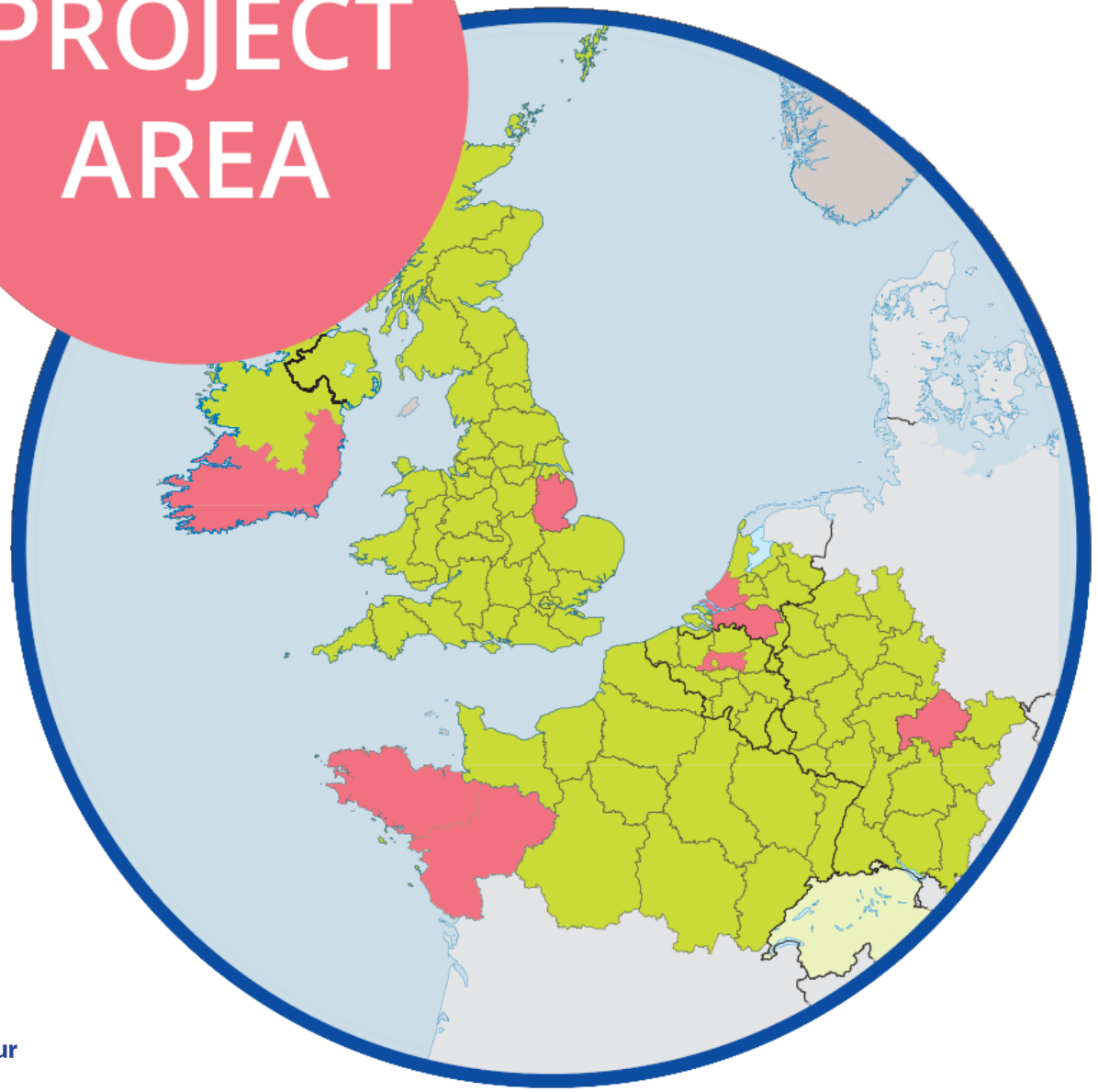
European Regional Development Fund

Interreg North-West Europe Food Heroes

*Invendus, déclassés & coproduits*

des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# PROJECT AREA



Interreg North-West Europe Food Heroes

European Regional Development Fund

*Invendus, déclassés & coproduits*

des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# FOOD WASTE FEST 2.020

## TOGETHER TO THE NEXT LEVEL

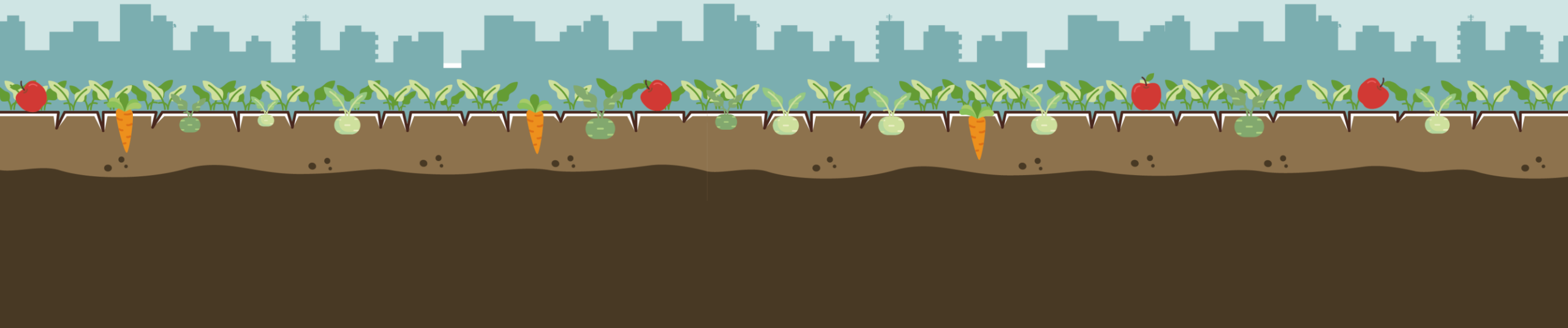
## 18/03/2020

FOODWIN

Interreg North-West Europe Food Heroes

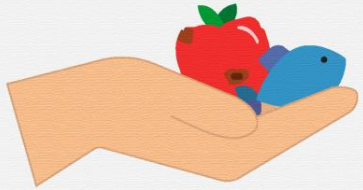
European Regional Development Fund

VLAAMS KETENPLATFORM VOEDSELVERLIES



# Invendus & coproduits

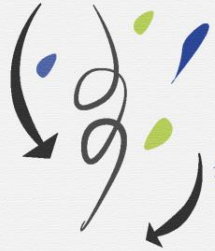
## des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer



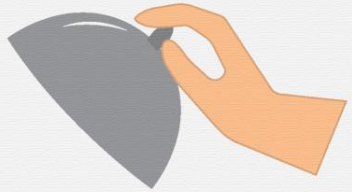
**MARDI 8 DÉCEMBRE**

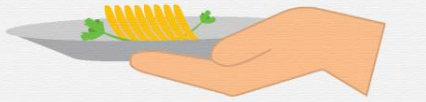
DE 16H30 À 18H

*SUR ZOOM*



EN DIRECT





Interreg North-West Europe Food Heroes

A l'échelle de notre planète, près d'un tiers des produits générés dans les filières agri-agro-mer est perdu ou sous-valorisé. Or, rien ne se perd dans ces produits déclassés ! Des agriculteurs, des transformateurs se sont lancés dans des démarches innovantes de **valorisation d'invendus ou de coproduits.**
Fédérant plusieurs organisations de l'Europe du Nord- Ouest, le projet **Food Heroes** vise à générer de la valeur ajoutée de ces **gisements** sur 3 secteurs pilotes : les fruits et légumes, les produits de la mer, et les animaux mâles des filières « œuf » et « lait de chèvre ». Ainsi Food Heroes participe, de fait, à la **réduction** à la source du **gaspillage alimentaire.**

**Venez participer à ce retour d'expériences de 4 ans de projet européen !**

Interreg North-West Europe Food Heroes

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# Filière fruits et légumes

**(Céline Marjolet,** *Chargée de mission économie circulaire*
**Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire)**

Interreg North-West Europe Food Heroes
European Regional Development Fund

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE ARC ATLANTIQUE

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE PAYS DE LA LOIRE

# Les solutions développées par les partenaires européens pour réduire les pertes alimentaires en Fruits et Légumes

Pays Bas (Greenco) : innovation produits à partir de tomates cerises déclassées

**50 % des aliments gaspillés = Fruits et Légumes**

Royaume Uni : Pourcentage de pertes à la récolte de pommes de terre

Pays-Bas (Botanic Bites) : Produits semi-finis à partir de pied de Pleurote (snack et vegan)

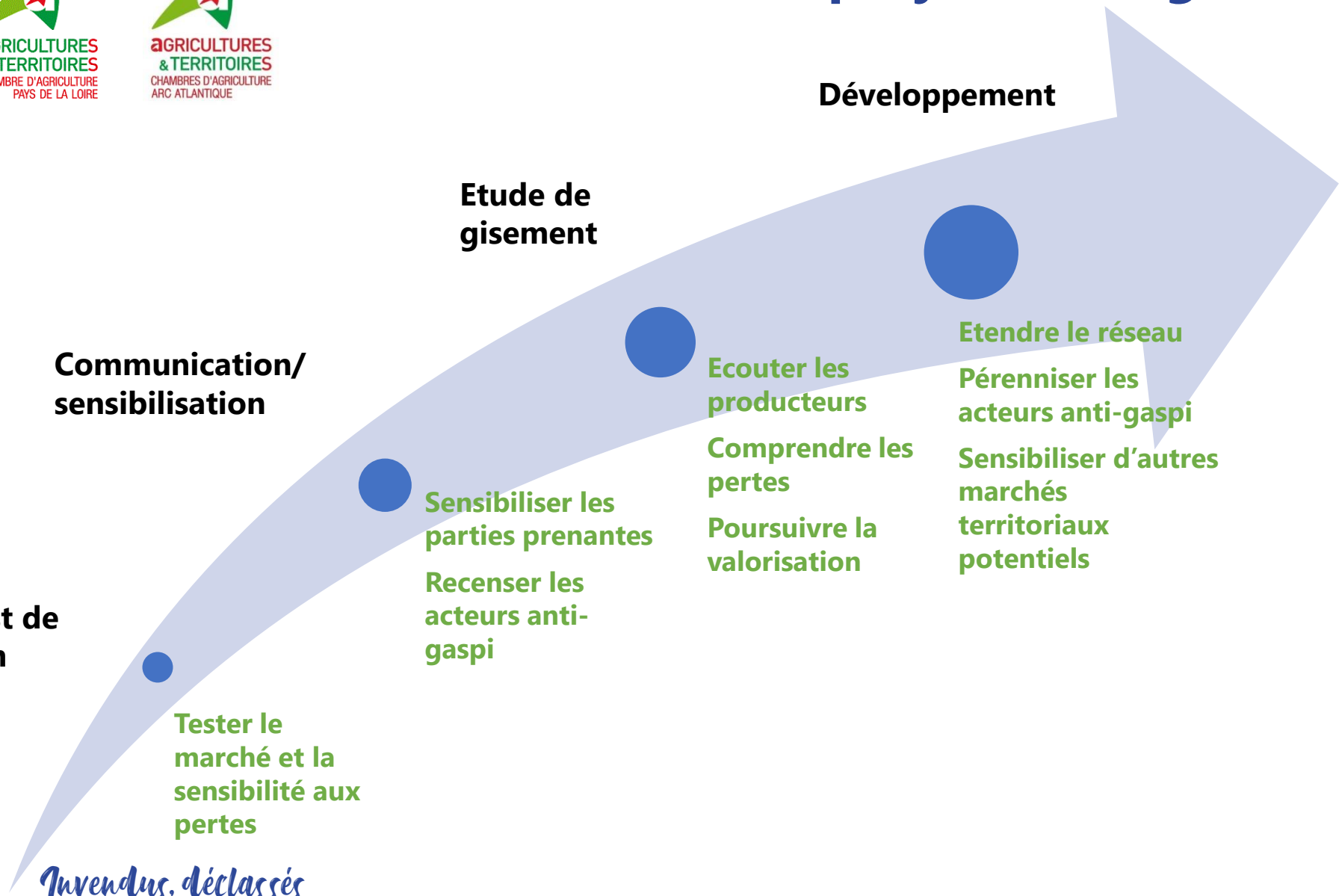
Belgique (Verduyns) : création de jus frais, santé, durable et abordable

Belgique : Développement du produit Poireaux fermentés pour des producteurs

Interreg North-West Europe Food Heroes
European Regional Development Fund

*Invendus, déclassés & coproduits*
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# Un projet de longue haleine…




Interreg North-West Europe Food Heroes

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# Une page internet sur le site de la Chambre d'Agriculture

(https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/etre-agriculteur/progresser-dans-ses-pratiques/valoriser-ses-invendus-agricoles/)

**Outils de communication/ Sensibilisation**

- Sensibiliser les parties prenantes
- Recenser les acteurs anti-gaspi

SIVAL
www.sival-angers.com

La participation au SIVAL 2018 et 2020

Deux motion design de sensibilisation

Un flyer des acteurs anti-gaspi en Pays de la Loire

**RÉPONDRE**
à l'étude de gisement pour valoriser vos pertes alimentaires

Questionnaire à remplir par les agriculteurs sur leurs pertes

**Une mise en réseau à poursuivre…** par un évènement réunissant acteurs anti-gaspi, actuels et potentiels, et producteurs de fruits et légumes autour de la table ?

**Une communication à développer autour du projet:** on compte sur vous!

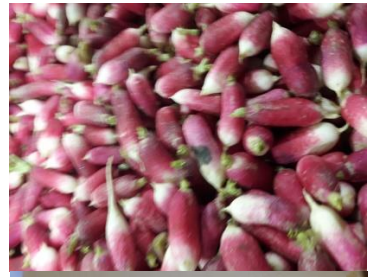
# Une étude de gisement en cours en Maine-et-Loire

## sur les traces de celle de la chambre d'agriculture de Bretagne

**Etude de gisement**

- Ecouter les producteurs
- Comprendre les pertes
- Poursuivre la valorisation

**Premières constatations sur le Maine-et-Loire : pertes alimentaires variables en fonction du type de fruits ou légumes : de quelques % à 50 %**



### Causes de pertes :

- Réglementation qualité fruits et légumes frais et exigences clients, Coproduits issus du calibrage de certains légumes
- Aléas climatiques, ravageurs
- Produit abîmé/déclassé pendant la récolte, le conditionnement ou le transport
- Durée de vie courte à la livraison des fruits et légumes
- Pertes durant le stockage dans l'année
- Changement de consommation lié à un changement brutal de saison,
- Saturation du marché, prix d'achat /coût de récolte
- Type de marchés/consommateurs
- Autres

Interreg North-West Europe Food Heroes

European Regional Development Fund

Invendus, déclassés & coproduits

des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

**Développement**

- Etendre le réseau
- Pérenniser les acteurs anti-gaspi
- Sensibiliser d'autres marchés territoriaux potentiels

## VALORISATION ALIMENTATION HUMAINE FOOD HEROES

**Coupler la recherche de valorisation alimentaire :**

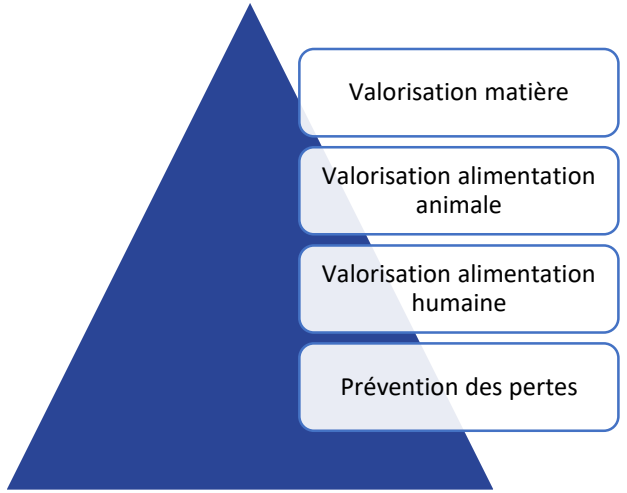
- sur **de plus gros volumes** de pertes annuelles pour asseoir la démarche
- sur **de plus petites pertes** car plus simples en général à orienter

**Tonnages valorisés en croissance**

## PREVENTION ET AUTRES VALORISATIONS DE CES PERTES

**Actions de prévention en amont de ces pertes**

**La Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire investie sur d'autres champs de la bioéconomie**



# Témoignages

***La Ferme de l'Aunay Lubin (72)***

**Anja Van Der Hoff,** Responsable d'exploitation

# Un premier essai de valorisation alimentaire mitigé, une poursuite concluante : à chaque perte, sa solution !

**Premier test de valorisation**

Conforme

Difforme

Trop vert

Trop long

Trop large

Trop gros

# Phase 1 :
## test de valorisation

## Cible : restauration collective
Lycée Joachim du Bellay, Angers
Collège les 4 Vents, Le Lude

## Cible : restaurant
Les Cocottes, Angers

## Cible : traiteur
Marc Charbonnier, Angers

Interreg North-West Europe Food Heroes
European Regional Development Fund

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# Témoignages

## *Valorisation des pertes en Fruits & Légumes*

**David Six,** Responsable d'Exploitation
Station d'Allonnes

Fleuron d'Anjou
Fleurs Plantes Fruits Légumes

Interreg North-West Europe Food Heroes
European Regional Development Fund

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# Présentation du Groupe

Fleuron d'Anjou
Fleurs Plantes Fruits Légumes

## LE GROUPE

### NOS VALEURS

COOPÉRATION
ÉQUITÉ
EXPERTISE VÉGÉTALE
SANTÉ & BIEN-ÊTRE
SAVEURS & PLAISIRS
DURABLE & SOCIAL
PROXIMITÉ
IMPLICATION
AGILITÉ

### EN QUELQUES CHIFFRES*

- Depuis **1962**, basé en Anjou, dans le Maine-et-Loire (**49**)
- **298** employés répartis sur **6** sites (ETP)
- **67**M€ de chiffre d'affaires groupe consolidé

### NOTRE POLITIQUE RSE

- **Communautés et développement local** : développement de l'emploi & des compétences, implication filières et bassin
- **Gouvernance** : communication, valorisation du modèle coopératif, co-construction avec les parties prenantes, veille
- **Environnement** : prévention des risques, réduction emballages & déchets, utilisation durable des ressources
- **Loyauté des pratiques** : achats responsables, concurrence loyale, relations responsables pouvoirs publics
- **Social droits de l'Homme** : sécurité/santé/bien-être au travail, qualité des relations, capital humain
- **Satisfaction clients** : développement de solutions végétales, haut niveau de qualité, satisfaction clients & consommateurs, consommation responsable

### LES 5 ENTITÉS DU GROUPE DANS LES MÉTIERS DU VÉGÉTAL

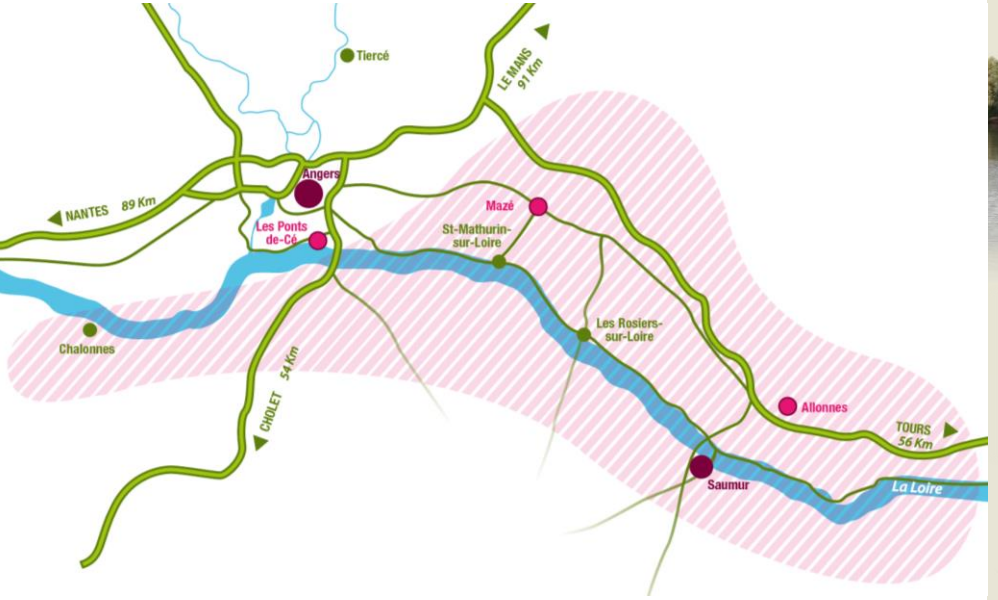
| Fleuron d'Anjou | Laugourdeau Plantes & Plants | FDA International | Larenomière | Vegesupply |
|---|---|---|---|---|
| Coopérative horticulture ornementale et maraîchage. | Production de plants potagers et de plantes aromatiques. | Import / Export de fruits & légumes. | Négoce de fruits & légumes bio et conventionnels. | Entreprise logistique dans la mutualisation du transport des végétaux. |

*Exercice 2018/2019

Interreg North-West Europe Food Heroes
European Regional Development Fund

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

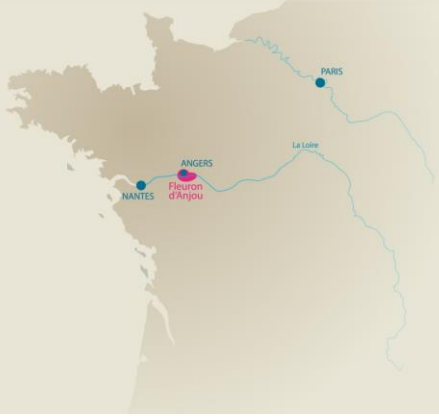
# Coopérative L'activité maraîchère

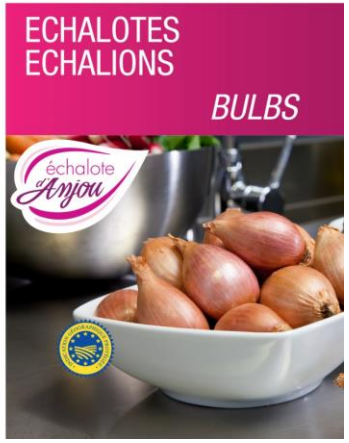



Interreg North-West Europe Food Heroes
European Regional Development Fund

**Invendus, déclassés & coproduits**
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

- 5 gammes majeures
- 70 adhérents entre Saumur et Angers





# Station d'Allonnes

- **13 000 tonnes de produits expédiés**

POUR 25% DE PERTES SUR NOS APPORTS

- **Les causes = les « hors » cahier des charges :**
  - ✓ **Cassés ou entaillés,**
  - ✓ **Tachés ou abîmés,**
  - ✓ **Hors calibre**
  - ✓ **En limite de vente :** *nous sommes sur un marché de l'ultra-frais très soumis à la « loi de l'offre et de la demande »*
  - ✓ **Refus clients**

- **Nos solutions**

0,5% ✓ **Revalorisation alimentaire**

OR NORME CULTIVONS LA DIFFÉRENCE

2,5% ✓ **Dons alimentaires**

Les Restaurants du Cœur – Les Relais du Cœur · La Halte du Cœur · Banques Alimentaires

97% ✓ **Méthanisation**

Interreg North-West Europe Food Heroes
European Regional Development Fund

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

Interreg

EUROPEAN UNION

North-West Europe

# Food Heroes

European Regional Development Fund

# Filière Mer

(Rozenn Le Vaillant, Technopole Quimper-Cornouaille)

Interreg
North-West Europe
Food Heroes
European Regional Development Fund

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# Les coproduits marins

**Coproduits** : parties du poisson non destinées à la consommation humaine
(têtes, peaux, viscères, arêtes, chutes de filetage, ... )
+ les coquilles pour les coquillages, les carapaces pour les crustacés.

= 40-50% pour les poissons & % supérieur pour les coquillages et crustacés.

## France

Estimation du gisement des coproduits en France :

**190 000 T** pour les poissons
**160 000T** pour coquillages et crustacés sans compter les résidus)
(rapport du conseil general de l'alimentation de l'agriculture et des espaces ruraux – Ministère de l'agriculture et de l'alimentation – 2019)

## Un enjeu de taille avec des voies de valorisation intéressantes

# Les coproduits marins

## Quelques solutions explorées dans le cadre de Food Heroes

Irlande – BIM (Ireland seafood development agency)

BIM Ireland's Seafood Development Agency

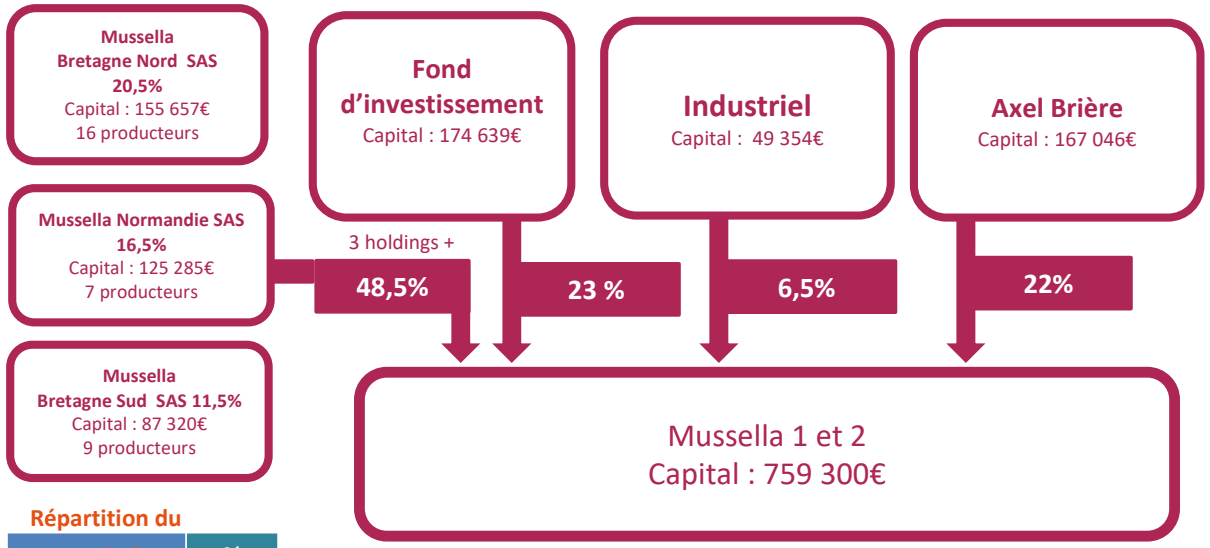
☞ Nouveaux filets à base de coproduits de poissons blancs récupérés du filetage

☞ Fumaison de coproduits de saumons et poissons blancs avec système de récupération de chaleur

# Témoignages

***Des solutions durables pour les moules de petite taille***

**Axel Brière**, Mussella (Penestin- 56)




**Répartition du capital**

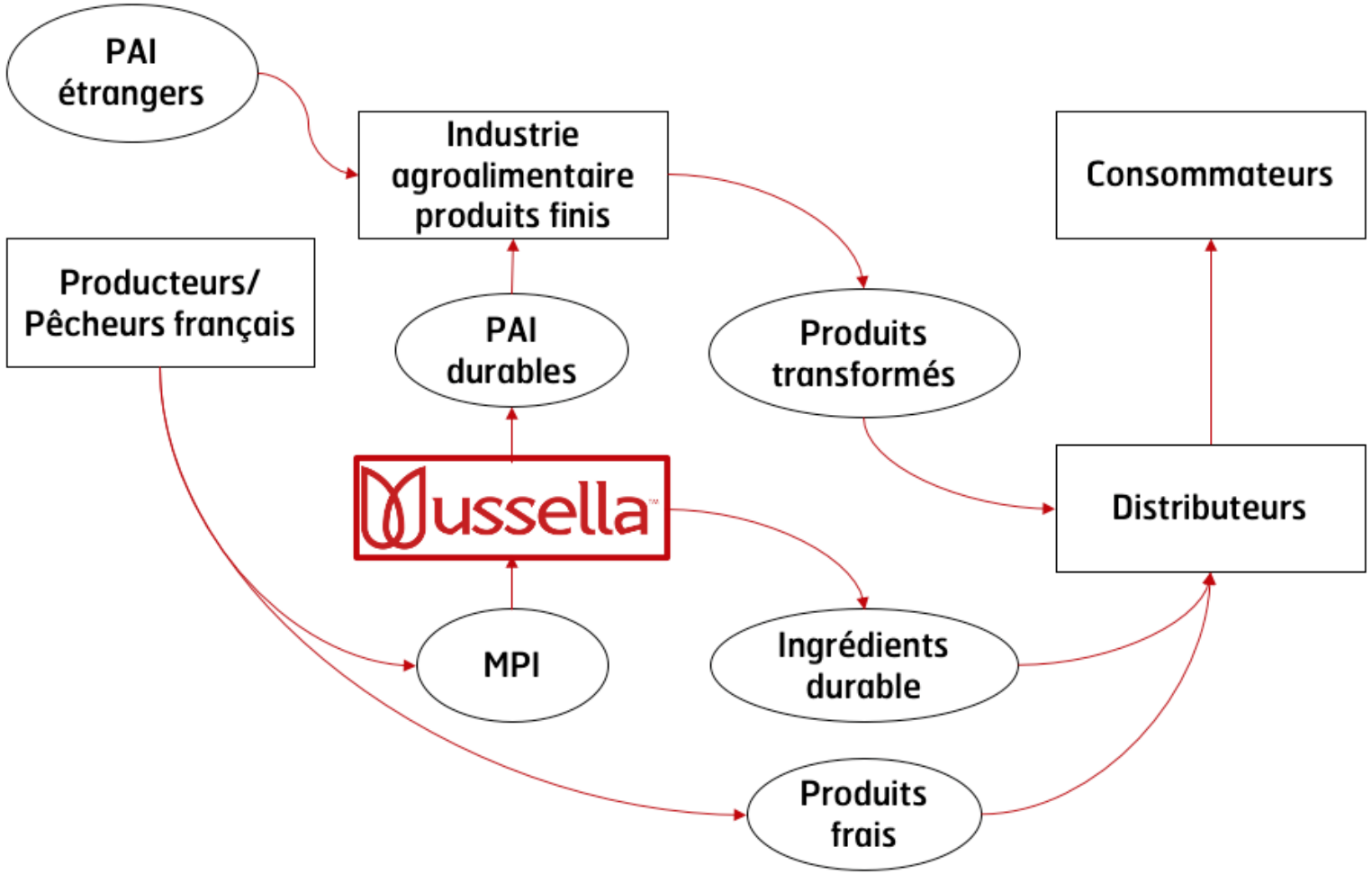
| capital | % |
|---|---|
| Producteurs associés | 48,5% |
| Axel Brière | 22% |
| Fond d'investissement | 23% |
| Industriel | 6,5% |

# Mytiliculture en France

- Emprunte carbone négative
- Majoritairement culture sur Bouchot
- 60’000 tonnes élevées
- Importation
  - Entières: 60’000 tonnes
  - Décortiquées: 10’000 tonnes

# Problématique des coproduits

- CPM = 15 à 75% de la récolte
- Quantité > 20’000t/an
- Externalités négatives
  - Environnement
  - Production
  - Image de marque
  - Législation


PAI étrangers
Industrie agroalimentaire produits finis
Consommateurs
Producteurs/ Pêcheurs français
PAI durables
Produits transformés
Mussella
Distributeurs
MPI
Ingrédients durable
Produits frais

# Le marché

# Outputs Mussella

- Chairs surgelées
- Jus concentrés
- Coquilles

# Stratégie marketing/R&D

- **Le « bon produit »**
  - « Plug and Play »
  - Tests à l'aveugle systématiques
  - Normes
    - IFS
    - Agriculture Biologique

IFS Food

À L'ORIGINE DE MATIÈRES PREMIÈRES MARINES DURABLES

Mussella

Interreg North-West Europe Food Heroes

UNION EUROPÉENNE

l'Europe s'engage en France avec le FEAMP

# Mussella 1

- 2017
- Ligne lavage+calibrage
- 1 brevet
- Capacité: 2 tonnes/heure

Mussella

Interreg North-West Europe Food Heroes

UNION EUROPÉENNE

l'Europe s'engage en France avec le FEAMP

Région Bretagne

- 01 Juillet 2021
- Lignes
  - Décorticage+ surgélation des chairs IQF
  - Concentration et pasteurisation des jus
- 1 brevet
- Capacité:
  - 2 tonnes/heure
  - 2’000’000 chairs/heures !!!

# Mussella 2

Mussella
Interreg North-West Europe Food Heroes

# Mussella 2: un modèle d'efficience

- 2ème site européen intégrant la concentration
- 1er site français intégrant la surgélation enrobage avec récupération des frigories
- 1er site français en charpente métallique recyclée
- Autoconsommation par panneaux photovoltaïques
- Climatisation
  - Gaz propres
  - Récupération des calories pour le production d'eau chaude
- Vapeur: tube de fumée 3 parcours

Mussella

Interreg North-West Europe Food Heroes

UNION EUROPÉENNE

l'Europe s'engage en France avec le FEAMP

Région Bretagne

# Mussella 2: Décapage

# Mussella 2: Réseaux

# Mussella 2: Empierrement

# Mussella 2: plateforme

# Mussella 2: Fondations

# Les animaux mâles des filières Lait de chèvre et Oeuf

(Nicolas Chomel, Laval Mayenne Technopole)

Interreg
North-West Europe
Food Heroes
European Regional Development Fund

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# Les chevreaux mâles de la filière laitière

## La problématique :

- En moyenne, une chèvre fait deux chevreaux par an
- Principalement entre février et mars
- Un chevreau sur deux est un mâle
- Ils quittent les élevage à 3 jours pour 2 à 3€/animal
- Les français ne mangent pas de viande de chevreau

# Les chevreaux mâles de la filière laitière

## La solution retenue :

- Tester l'élevage de chevreaux de 6 mois (de mars à septembre)
- Créer un  événement gastronomique en octobre
- Mobiliser restaurateurs et bouchers sur cette viande nouvelle
- Initier une filière de viande de cabri (chevreau lourd)

GOATOBER

# *Food Heroes : Filière chevreaux aux Pays de la Loire*

https://www.youtube.com/watch?v=1Bu8ZWFHE60

# Témoignage

**Emmanuel Hardy**, éleveur de chèvres et fromager à Laigné - Prée d'Anjou (53200)

*https://www.youtube.com/watch?v=cYNm_TCdIl8*

Ferme de la Basse-Beuvrie

# Les poussins mâles de race pondeuse

## La problématique :

- Les poussins mâles sont considérés comme inutiles par les sélectionneurs de poules
- Ils sont donc éliminés dès l'éclosion
- Cela concerne 50 millions de poussins par an en France et autant en Allemagne
- Cette pratique sera interdite à l'horizon 2022
- Il est urgent pour la filière de trouver des alternatives

# Les poussins mâles de race pondeuse

## La solution retenue :

- Etudier un système d'élevage adapté aux "Frères de poules pondeuses"
- Tester les reactions des consommateurs
- Créer un concept et une marque dédiée
- Initier une filière locale de production

Interreg North-West Europe Food Heroes

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

LE GARS DAUDET
Volailler depuis 1961

LYCÉE
Agri Campus Laval
Enseignement public
des métiers de la nature et du vivant

# Témoignage

**Baptiste Daudet**, gérant du volailler
“Le Gars Daudet” à Fromentières (53200)

*https://www.youtube.com/watch?v=0TauFI2A3is*

Interreg North-West Europe Food Heroes

Invendus, déclassés & coproduits
des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

# Contacts


- **Pascal DAGRON (AC3A)**
  *contact@ac3a.chambagri.fr*
- **Céline MARJOLET (Chambre d'Agriculture Pays de la Loire)**
  *celine.marjolet@pl.chambagri.fr*
- **Rozenn LE VAILLANT (Technopole Quimper-Cornouaille)**
  *rozenn.levaillant@tech-quimper.fr*
- **Nicolas CHOMEL (Laval Mayenne Technopole)**
  *nicolas.chomel@laval-technopole.fr*