

# VALORISER DES FRUITS ET LEGUMES INVENDUS EN DIRECTION DE L'AIDE ALIMENTAIRE

Chantier d'insertion La Cistella de Marianne (66)

Fiche expérience n°3



→ Secteur concerné :



- Public ciblé : **populations fragiles**
- Thématiques abordées : **aide alimentaire**  
**valorisation des invendus**
- Angle d'approche : **alimentation / social / déchets**



→ L'action en quelques mots : **Récupération des invendus des entreprises du marché Saint-Charles et des environ et redistribution dans des structures d'aide alimentaire de la région**



## Contexte

« La Cistella de Marianne » est un chantier d'insertion (ACI) créé par A.N.D.E.S. (Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires) pour favoriser l'accès aux fruits et légumes des personnes en situation de précarité. Voyant le succès du premier chantier d'insertion « Le Potager de Marianne » à Rungis, le Marché Saint Charles International à Perpignan a contacté l'A.N.D.E.S. pour étudier la mise en place d'un chantier d'insertion sur son site. En 2009, La Cistella de Marianne ouvre ses portes.

## Le projet

Le **marché Saint Charles de Perpignan**, premier centre d'éclatement européen des fruits et légumes (F&L) voit passer quelques 1 350 000 tonnes de F&L par an. Pour des raisons de mauvais calibrage, d'aspect ou encore de retour de commande, une partie de ces F&L ne sera pas commercialisée, alors que ceux-ci sont encore consommables. C'est pourquoi, 4 jours par semaine, *La Cistella de Marianne* se charge de récupérer et trier les F&L invendus de plus de **30 entreprises et groupements de producteurs**, majoritairement situés sur le marché. Elle les redistribue ensuite, moyennant une petite participation financière, à une **quarantaine de structures d'aide alimentaire** (épiceries solidaires, Restos du cœur, Banque alimentaire, etc.) situées majoritairement dans les Pyrénées Orientales, mais aussi dans l'Aude, la Haute-Garonne et l'Hérault.

*La Cistella de Marianne* achète également des F&L du marché qu'elle revend à ces mêmes structures à bas prix. En proposant des F&L frais aux structures d'aide alimentaire, le chantier d'insertion contribue à l'équilibre alimentaire des personnes en situation précaire.

## Un chantier d'insertion avant tout

*La Cistella de Marianne* ne fonctionnerait pas sans ses 14 salariés en parcours professionnel. Quatre jours par semaine, ils trient les produits, préparent les commandes pour les structures bénéficiaires et assurent les livraisons. Ils sont suivis par une accompagnatrice socio-professionnelle, Delphine Méthenier, dont l'objectif est de les aider à réintégrer le monde professionnel. En 2013, il y a eu 63% de sorties positives (salariés ayant retrouvé un emploi ou une formation qualifiante). Ce chantier reçoit des **financements européens (FSE)** et des **crédits de l'Etat** et du **Conseil Général des Pyrénées Orientales** dans le cadre de leurs missions d'insertion et de distribution d'aide alimentaire, ainsi que de **PMCA (Perpignan Méditerranée Communauté d'Agglomération)**. Le chantier reçoit également des financements privés.

## La Cistella, en quelques chiffres (année 2013)

- \* Sur 410 tonnes de F&L distribuées aux associations d'aide alimentaire, 208 t sont achetées (soit 50,7%) et 202 t sont issues de la valorisation d'invendus (49,3%).
- \* Sur 297 t de F&L données par les entreprises, 202 t sont redistribuées : 68% des F&L récupérés sont donc valorisés. Un très bon chiffre, selon **Ladislav Hugon de Scoeux, coordinateur de l'ACI**, qui souligne que ce taux de valorisation est le meilleur des 4 ACI de France portées par l'A.N.D.E.S.
- \* 40% des produits distribués vont aux épiceries solidaires du réseau A.N.D.E.S.
- \* 63% des salariés retrouvent un emploi ou une formation qualifiante.

## ArcoFruits, un exemple d'entreprise qui donne

ArcoFruits fait partie des entreprises qui livrent le plus d'invendus à *La Cistella de Marianne*. **"On préfère donner nos invendus à A.N.D.E.S., qui va leur donner une valeur ajoutée."** explique France Felten, responsable qualité chez Arcofruits. Bien que l'entreprise ne soit pas défiscalisée pour ce don, elle explique que cela reste intéressant car le coût d'enlèvement des déchets est très élevé. De plus, l'entreprise ayant directement affaire à l'association, les échanges sont simples. **"On sent que les entreprises sont impliquées dans la démarche"**, souligne L. Hugon de Scoeux.

## Une offre adaptée aux structures bénéficiaires

Chaque semaine, les associations d'aide alimentaire commandent à *La Cistella de Marianne* les F&L qu'elles souhaitent. Les produits qu'elles reçoivent comportent par convention au moins 30% d'invendus : il arrive donc qu'elles reçoivent plus que ce qu'elles ont commandé. Le prix au kg des F&L invendus est de 30 cts et celui des F&L achetés est de 70 cts: dans les 2 cas, il s'agit de prix inférieurs à ceux du marché. Par exemple, **EPISOL, l'épicerie sociale du CCAS** (Centre communal d'action sociale) de **Lodève (34)**, achète ses F&L à *La Cistella de Marianne* depuis 2013, ce qui lui permet de proposer à ses bénéficiaires un choix varié de produits.



férieurs à ceux du marché. Par exemple, **EPISOL, l'épicerie sociale du CCAS** (Centre communal d'action sociale) de **Lodève (34)**, achète ses F&L à *La Cistella de Marianne* depuis 2013, ce qui lui permet de proposer à ses bénéficiaires un choix varié de produits.

## Un souhait d'augmenter les partenariats locaux

Si L. Hugon de Scoeux affirme que l'association est aujourd'hui bien implantée dans le réseau local, il avoue cependant que les bénéficiaires locaux sont encore trop peu nombreux. Il préférerait orienter l'essentiel des invendus vers des structures locales (dans un périmètre de 100km autour de Perpignan), et ne plus desservir certaines structures, situées à plusieurs centaines de kilomètres. **"On a du mal à se développer dans la région"**.

Ce manque de bénéficiaires locaux est notamment dû au fait que certaines structures d'aide alimentaire n'ont pas les fonds nécessaires pour commander des F&L à *La Cistella de Marianne*. Par ailleurs, le chantier d'insertion gagnerait à être plus connu des bénéficiaires potentiels : **"Nous devons accroître notre communication dans cet objectif"** précise le coordinateur de l'ACI.

## Zoom sur... l'atelier de transformation

En 2011, l'association a décidé d'investir dans du matériel de transformation. L'idée? Transformer une partie des F&L invendus en jus, confitures, conserves, etc, de façon à vendre aux structures bénéficiaires des produits à haute valeur ajoutée. Jusqu'à présent, la transformation se fait à petite échelle, l'atelier étant encore en phase de test.

Réussites	Difficultés	Leviers d'action
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Taux de valorisation des F&amp;L de 68%</li> <li>* 63% des salariés en insertion trouvent un débouché à la fin de leur contrat (chiffres 2013)</li> <li>* Bonne implantation et nombreux donateurs sur le marché St Charles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pas assez de bénéficiaires locaux</li> <li>* Matériel de transformation non rentabilisé pour le moment</li> <li>* Coûts de fonctionnement élevés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Renforcer la communication pour être encore plus connu</li> <li>* Augmenter le nombre de salariés et en placer un sur l'atelier de transformation</li> </ul>

## Et après?

Ladislav Hugon de Scoeux aimerait que le chantier d'insertion se développe davantage, en ayant un nombre de salariés plus élevé, et une personne pour gérer l'atelier de transformation. Enfin, le renforcement de la visibilité de l'association reste une priorité pour créer de nouveaux partenariats avec des structures d'aide alimentaire.

### Contacts relatifs au projet :

**Contact Chantier d'insertion :** Ladislav Hugon de Scoeux, coordinateur – lhds@epiceries-solidaires.org – www.epiceries-solidaires.org

**Contact ADEME :** Christiane Chartier – christianne.chartier@ademe.fr – www.ademe.fr

**Contact DRAAF :** Virginie Grzesiak, virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr – www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

**Réalisé en 2014 par :** DRAAF LR – Ondine Louis

**Remerciements :** L. Hugon de Scoeux, P. Coulomb, F. Felten

