

CONTACTS

Chambre d'agriculture de l'Hérault,
Pôle économie, 04 67 20 88 56
Laure Tezenas du Montcel ;
Pôle filières et développement local,
Cyril Sevely.

EN SAVOIR PLUS

Découvrez le film « Transformer ses
fruits et légumes invendus : pourquoi
pas moi ? » sur le site de la chambre
d'agriculture
<http://www.herault.chambagri.fr>

PARTENAIRES

- Label d'Oc, Pôle transformation
du MIN de Montpellier (34) ;
- Verger de Thau, Villeveyrac (34) ;
- E.S.A.T. CATAR (projet de
légumerie), Pézenas (34).

FINANCEMENT

ADEME, État,
CCI Occitanie et région Occitanie



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE / © LAURE TEZENAS DU MONTCEL - CHAMBRE AGRICULTURE DE L'HÉRAULT / CONCEPTION GRAPHIQUE CO-RÉCULTURE - fredjarnot.fr

**TRANSFORMER
SES FRUITS ET LÉGUMES
INVENDUS :
POURQUOI PAS MOI ?**



9% DES FRUITS GASPILLÉS

10% DES LÉGUMES GASPILLÉS

+60% DES PRODUCTEURS INTÉRESSÉS PAR LA TRANSFORMATION

Chiffres 2016 : 77 producteurs ont participé à une enquête réalisée par la chambre d'agriculture de l'Hérault sur le thème du gaspillage et de la transformation.

GASPILLAGE

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire définit le gaspillage comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».

DÉFI N° 1 ÉVITER LE GASPILLAGE DE LA PRODUCTION

Produits trop mûrs, mal calibrés, présentant des défauts, surproduction... Les risques de gaspillage sont nombreux, et les solutions très diverses : ajuster les quantités produites aux quantités demandées ; diversifier les circuits de distribution notamment en période de forte production ; sensibiliser les consommateurs aux produits « moches » ; et transformer les invendus ?

DÉFI N° 3 VALORISER ÉCONOMIQUEMENT LES INVENDUS EN CIRCUIT COURT – 3 EXEMPLES

À NOTER

Les coûts de transformation sont bien spécifiques à chaque produit apporté, à chaque type de transformation et au volume.

1 FABRIQUER DU JUS DE POMME AVEC VERGER DE THAU



1,5 T de pommes invendues, produites à moins de 50 min de l'atelier de transformation. Le rendement moyen est de 50 T/ha et le rendement de transformation est de 50 % soit 750 litres de jus de fruits vendus 2,74 € HT/litre.

2 FABRIQUER DES CONFITURES DE TOMATES AVEC LABEL D'OC



500 kg de tomates invendues, produites à moins de 50 min de l'atelier de transformation. Le rendement moyen est de 9T/1000m² et le rendement de transformation est de 1,4 soit 2180 pots de confiture vendus 3,80 € HT/pot.

3 TRANSFORMER DES CAROTTES EN RONDELLES PRÊTES À CUIRE AVEC L'E. S.A.T. CATAR



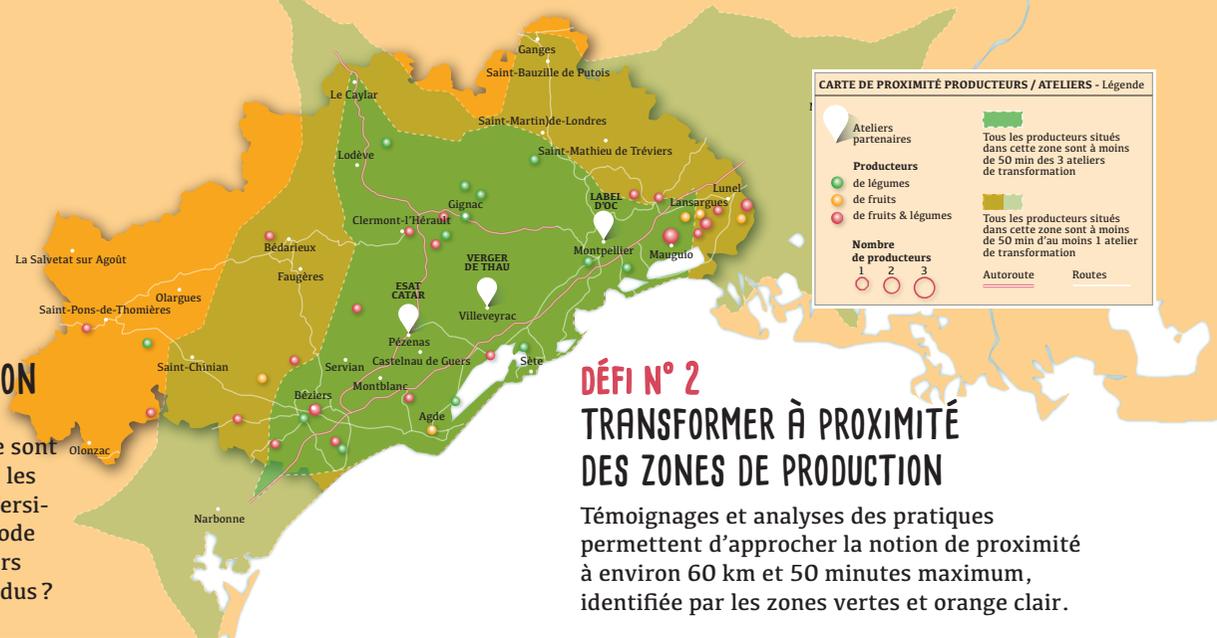
500 kg de carottes invendues, produites à moins de 50 min de l'atelier de transformation. Le rendement moyen est de 40T/ha et le rendement de transformation est de 80 % soit 400 sacs de carottes en rondelles prêtes à cuire vendus 2,20 € ht/sac.

	FAIRE TRANSFORMER	VENDRE AU TRANSFORMATEUR	GASPILLER
Coût de production indicatif *	0,20 €/kg	0,20 €/kg	0,20 €/kg
Coût de ramassage *	0,11 €/kg	0,11 €/kg	0 €/kg
Coût du transport (apport) *	0,02 €/kg	0,02 €/kg	0 €/kg
Coût de transformation *	0,60 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
Coût du transport (retrait) *	0,02 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
Prix d'achat de la marchandise *		+/- 0,20 €/kg	
Coût total du produit brut	0,95 €/kg	0,33 €/kg	0,20 à 0,31 €/kg
Coût total du produit à commercialiser / unité	1,90 € par litre		
Coût total du produit à commercialiser	1425 €	495 €	
CHIFFRE D'AFFAIRES	2055 €	300 €	
RÉSULTAT	+ 630 €	-195 €	-300 à -465 €

	FAIRE TRANSFORMER	VENDRE AU TRANSFORMATEUR	GASPILLER
	0,82 €/kg	0,82 €/kg	0,20 €/kg
	0,16 €/kg	0,16 €/kg	0 €/kg
	0,04 €/kg	0,04 €/kg	0 €/kg
	11,03 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
	0,03 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
		+/- 0,60 €/kg	
	12,08 €/kg	1,02 €/kg	0,82 à 0,98 €/kg
	2,77 € par pot		
	6040 €	495 €	
	8284 €	300 €	
	+ 2244 €	-210 €	-410 à -490 €

	FAIRE TRANSFORMER	VENDRE AU TRANSFORMATEUR	GASPILLER
	0,28 €/kg	0,28 €/kg	0,28 €/kg
	0,15 €/kg	0,15 €/kg	0,15 €/kg
	0,04 €/kg	0,04 €/kg	0 €/kg
	0,60 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
	0,06 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
		+/- 0,35 €/kg	
	1,13 €/kg	0,47 €/kg	0,28 à 0,43 €/kg
	1,41 € par sac		
	564 €	235 €	
	880 €	175 €	
	+ 316 €	-60 €	-140 à -215 €

* D'après la fiche Pommes, CER France 2012 ; la fiche Tomate coût de production, chambre d'agriculture du Roussillon 2010 et la fiche Tomate sous tunnel, Chambres d'agriculture LR-OIER SUAMME 2013 ; d'après la fiche Carotte en AB, chambre d'agriculture Rhône-Alpes 2012.
* Source : Mappy, véhicule utilitaire léger.
* Sources : Pomme, Verger de Thau 2016 ; Tomate, Label d'OC ; Carotte E.S.A.T. CATAR.
NOTE : les coûts de commercialisation ne sont pas pris en compte, car, dans ces exemples, les produits transformés sont « accessibles ».



CARTE DE PROXIMITÉ PRODUCTEURS / ATELIERS - Légende

- Ateliers partenaires
- Producteurs de légumes
- de fruits
- de fruits & légumes
- Nombre de producteurs 1, 2, 3
- Tous les producteurs situés dans cette zone sont à moins de 50 min des 3 ateliers de transformation
- Tous les producteurs situés dans cette zone sont à moins de 50 min d'au moins 1 atelier de transformation
- Autoroute
- Routes

DÉFI N° 2 TRANSFORMER À PROXIMITÉ DES ZONES DE PRODUCTION

Témoignages et analyses des pratiques permettent d'approcher la notion de proximité à environ 60 km et 50 minutes maximum, identifiée par les zones vertes et orange clair.