Benchmark transformation surplus agricoles 2022

En Normandie :

A Saint Lô dans la Manche projet d'une unité collaborative de transformation des légumes et fruits déclassés + chantier réinsertion. Projet porté par IPE environnement, la banque alimentaire de la Manche et le garage solidaire propulsion.
Le projet devrait démarrer en 2021. Toujours sur le modèle du chantier d'insertion, la partie légumerie approvisionnerait la cuisine centrale de Saint Lô en s'alimentant en produits frais locaux. Les bénéfices dégagés par la légumerie serviront à financer l'atelier de conserverie dont les produits seront donnés à la Banque Alimentaire de la Manche.

La Petite Conserverie est une unité mobile de transformation de produits frais et de conservation en bocaux.
Lancée en 2021, elle est portée par six centres sociaux au nord-ouest de la Seine-Maritime. L'objectif de LPC est avant tout social. Il s'agit de recréer du lien entre les habitants des zones urbaines, rurales et péri-urbaines. LPC se déplace sur l'ensemble du territoire avec un calendrier défini au préalable et accueille les habitants volontaires qui souhaiteront cuisiner les produits issus du don de producteurs locaux.

Les Ptit l'Ouches est une association présente dans le secteur de **Bernay dans l'Eure**. Elle a pour objectif de développer les circuits courts alimentaires notamment à travers la **création d'une légumerie-conserverie qui fonctionnerait sous la forme d'un chantier d'insertion.** Cette légumerie alimenterait en particulier la restauration collective du territoire en proposant une alternative locale et en produits frais.

Cartographie atelier de transfo normandie (CRAN) :
https://www.google.com/maps/d/u/0/embed?mid=16J9F2-I3jEU3PLErY0wAEDplo6PFEyMX&ll=49.09460521255196%2C-0.259346999999992&z=8
Cartographie projet d'atelier de transfo normandie (CRAN) :
https://www.google.com/maps/d/u/0/embed?mid=1igV2EgP18xgJ174Kr1Op4X7Ud7beBpu0&ll=49.2605397144937%2C-1.0801104817364804&z=8

En France :

La marmite solidaire (Syndicat Préval Haut-Doubs) cf guide amorce et ademe : **conserverie valorisant les invendus alimentaires puis récupéré par banque alimentaire.**

Pommy, (Seine et Marne, Melun) création de **purée de fruits avec les fruits invendus**.
https://miimosa.com/fr/projects/pommy-la-puree-de-fruits-anti-gaspi

Projet de **cuisine associative pour créer des bocaux avec invendus locals** (Angers).
L'association Les Robines.des Bennes
Cela permettrait de transformer des tonnes de fruits et légumes « issus des surplus des producteurs locaux et des maraîchers, des invendus des grandes et moyennes surfaces ou encore, pourquoi pas, des jardins des Amiénois lorsqu'ils ont, par exemple, des arbres fruitiers qui donnent en quantité ».

Banque alimentaire s'est associé avec la chambre d'agriculture pour créer un atelier de transfo partagé avec les producteurs locaux (Réunion).
Unité de transformation des fruits et légumes dans des locaux de la municipalité de Saint-Pierre et la met à disposition d'agriculteurs de l'île. Ces derniers s'engagent en retour à offrir à la Banque alimentaire 10 % de la production qu'ils transforment dans le laboratoire. + BA a la possibilité de l'utiliser pour transformer gros don agricole.

Légumerie dans un lycée agricole : construction et mise à disposition pour des agriculteurs d'une légumerie, qui sert aussi aux produits des étudiants.(Provence)
https://www.optigede.ademe.fr/fiche/une-legumerie-au-service-du-territoire-de-la-provence-verte
→ Mutualisation des équipements.

https://obsat.org/?TransfoLeg → cartographie légumerie en France

Diag SOLAAL frein à la transformation des produits frais :

- coût (association ont pas de moyen)
- variabilité du flux des invendus nécessaire pour faire tourner la transfo -> pourrait pousser structures à acheter leurs produit mais du coup coût plus élevé à la fin + pas le même sens
- Ou capter tous le flux d'invendus ce qui empêche le don des produits bruts