

ALLEZ LES FRUITS, PRESSEZ-VOUS UN PEU !



TRANSFORMER EN JUS LES FRUITS PERDUS DE L'ARBORICULTURE

Dans les vergers bio des Pyrénées-Orientales, 13% des fruits sont perdus en moyenne au niveau de la production ! Récolte, tri, conditionnement, stockage : non distribués, ces fruits hors calibres, « boisés » ou trop mûrs peuvent néanmoins être transformés en jus, et améliorer les revenus agricoles. C'est le pari du Civam bio 66, allié à l'entreprise Si Bio.

CIVAM BIO 66

15 av. de Grande-Bretagne
66 000 Perpignan
04 68 35 34 12
www.bio66.com/

Contact : Nicolas Dubreil
06 12 22 35 56
nicolas.dubreil@bio66.com



Arboriculteur de la vallée d'Aspres, Pierre Giovanelli réduit le gaspillage de fruits de deux façons : par des techniques culturales, notamment l'éclaircissage, et en transformant les fruits « non conformes » dans l'atelier Si Bio, une entreprise qu'il a co-crée.

J'ai raté mon exam de
calibrage, mais ouf, je me
fais repêcher par Si bio !



Les fruits moches ont droit à leur deuxième chance. Trop mûrs, trop gros, trop petits, trop foncés, trop flétris, avec une tache brune, un point mou, une forme bizarre ou des marbrures... Les fruits sont quasiment tous consommables. Mais voilà, pour des circuits de distribution qui s'allongent, ces fruits sont accusés de « sale gueule », même en bio. Au lieu de jeter près de 3 tonnes de fruits par hectare, quatre arboriculteurs ont investi dans une mini-usine de 1500 m² au Soler (66). Tri, pressage, embouteillage, stockage, test de recettes... Depuis quatre ans, ils produisent 12 jus de fruits, deux pétillants, des compotes et des confitures, sous la marque Si bio. Cet atelier sous-utilisé pourrait aussi recueillir les fruits « perdus » de nouveaux producteurs ou se dupliquer ailleurs. Dans une étude inédite, le Civam bio 66 a analysé ce potentiel... et tenté de convaincre la filière.

UN DÉVELOPPEMENT EN TROIS VOILETS

1 Recherche :

- Juin/Juillet 2015 : Elaboration d'une méthode de diagnostic des pertes dans les filières fruits.
- Grâce à une enquête auprès de 11 arboriculteurs du département en filière « longue » (vente en coopérative) : évaluation des fruits « perdus », dont ceux disponibles à la transformation par l'entreprise locale Sio Bio, au Soler (66).

2 Formations :

- Pour améliorer les méthodes de transformation, par le CFPPA de Florac.
- Pour diagnostiquer et analyser les pertes à chaque étape, par l'AEFL.

3 Communication-sensibilisation :

Diffusion des résultats auprès des producteurs et coopératives de fruits bio pour les inciter à faire transformer leurs fruits perdus localement, et à créer une marque collective régionale. Soit via Si bio, soit via de nouveaux ateliers de transformation.

BILAN ANTI-GASPI

Gaspillage évité

300 tonnes de fruits revalorisés /an en jus, compotes et confitures.

Potentiel de transformation

1 500 tonnes de fruits bio écartés du tri et valorisables pour les 60 arboriculteurs bio des Pyrénées-Orientales

2 000 €/tonne pour les fruits « perdus » vendus à la transformation locale, contre 50 à 70 €/tonne dans des usines espagnoles ou 85 €/tonne de coût d'épandage

Investissement matériel

1 500 € TTC pour l'impression et la diffusion de la capitalisation

Investissement humain

• 12 500 € TTC pour la coordination, diagnostic, étude et capitalisation (Civam)
• 2 000 € TTC pour la formation AEFEL

Aides au projet ADEME-DRAAF : **8 050 €**



UN DIAGNOSTIC TECHNICO-ÉCONOMIQUE...

➔ Le Civam bio 66 a estimé :

- les écarts de tri de 11 exploitations en filières longues à la récolte et au calibrage,
- leur valorisation actuelle et la part réellement valorisable

➔ Et a donc évalué 2 calendriers :

- le calendrier de disponibilité (en volumes) des différents fruits « perdus » sur le département,
- le calendrier du potentiel de transformation de l'atelier Si Bio

➔ **Objectif** : élaborer un scénario de faisabilité technico-économique, diffusable auprès des producteurs.



Les tâches brunes sont dues aux pétales des fleurs, restées collées sur le fruits par temps humide. Bien que tout à fait consommables, ces fruits sont rejetés des circuits de distribution.



Souvent bien mûrs, les fruits récupérés développent plus d'arômes et de vitamines que les jus classiques.



L'atelier de transformation des fruits en jus au Soler (66).

Le +
original

Une des premières études sur le gaspillage de la filière fruits, avec d'importants volumes en jeu.

PAROLES D'ACTEURS

Nicolas Dubreil,

Animateur technique
Civam bio 66



« Dans les filières longues, les agriculteurs ont du mal à estimer ce qu'ils perdent ! »

Même en bio, les filières s'allongent et les normes de calibrage et de maturité mettent

à l'écart de plus en plus de fruits. Or les arboriculteurs qui vendent toute leur récolte en coopérative n'ont aucune visibilité sur leurs pertes ! Pour eux, leur production correspond au volume vendu, donc avalisé par la calibreuse optique. Alors que leurs arbres ont produit entre 10 et 20% de fruits en plus, finalement gaspillés...

D'où l'idée de transformer collectivement ces écarts de tri en jus et compotes. Et les vendre sous une marque commune, dans les métropoles nationales — ici, le marché local est saturé par la vente directe.

Peser en collectif

Impossible d'expérimenter cette filière vertueuse à petite échelle : pour peser dans la grande distribution, il faut un volume minimum ! Les 60 producteurs bio pourraient trier les fruits à transformer lors de la récolte. Mais ajouter une caisse complique énormément le travail des saisonniers... Autre voie d'avenir : regrouper les écarts de tri bios

POUR UN FORT POTENTIEL ANTI-GASPI ARBORICOLE

➔ Selon les stratégies de culture et de commercialisation, la part de fruits gaspillés peut varier du simple au double. Les plus lourdes « pertes » concernent :

- Au champ : les producteurs les moins techniques. Lorsque leurs fruits sont petits, ils « éclaircissent » moins leurs arbres, donc ne peuvent favoriser de beaux calibres, réduire la part de fruits marqués (« boisés ») ou malades (oïdium).

- À la récolte : les producteurs qui vendent en coopérative à 100%. Entassés dans des pallox, les fruits écartés par la calibreuse optique sont très mal valorisés. Via une usine espagnole, ils rejoignent le marché de la pulpe mondiale, ou sont épanchés dans la garrigue pour les chasseurs.

- Lors du stockage : les fruits qui pourrissent.

- Type de fruits : les pêches et les abricots, mais aussi pommes, cerises, raisins, kiwis.

➔ Comment valoriser les fruits « perdus » ?

- En grande partie par la transformation en jus, compotes, confitures, gaspachos de qualité, qui diversifie le revenu.

- Les 3% restants de fruits trop pourris ou trop durs (qui peuvent casser les machines) peuvent être compostés à la ferme avec des déchets verts, et servir d'engrais organiques.

issus des stations de conditionnement des quatre coopératives du département. Une voie qui s'est dessinée à plusieurs reprises, mais n'a pas encore abouti.

Pour faire pareil,
pensez à... :

➔ Évaluer les débouchés sur les marchés locaux, nationaux, voire étrangers.

➔ Évaluer la capacité du personnel de cueillette à mettre de côté les fruits transformables.

➔ Enquêter auprès des coopératives, et tenter de rapprocher ses concurrents afin d'atteindre un volume suffisant.

➔ Adapter les méthodes de transformation à des lots de fruits non standards : trop mûrs, trop verts, trop sucrés... et former le personnel.