

# LA TRANSFORMATION DES FRUITS COMME ALTERNATIVE AU GASPILLAGE

Association Quoi de 9 (48)

Fiche expérience n°2



→ Secteur concerné :



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



→ L'action en quelques mots : **Récupération des fruits des jardins de particuliers et transformation**

## Contexte



L'association « Quoi de 9 », basée à Florac, œuvre dans le domaine de l'insertion sociale en proposant un parc de logements et un accompagnement social aux personnes en difficulté. L'action « jardins partagés : un are de vivres », initiée en 1998, permet aux bénéficiaires des logements ainsi qu'à toute personne intéressée de disposer d'une parcelle de terrain de 50m<sup>2</sup>. L'association organise des repas réguliers avec les personnes du jardin et les locataires, repas qui permettent de déguster les produits du jardin mais aussi d'aborder les questions d'alimentation et de santé. Une des envies initiales des jardiniers était de faire des conserves à partir de la production du jardin, mais celle-ci n'était pas assez importante. En 2011, ils ont alors l'idée de lancer une récupération de fruits dans des jardins "abandonnés" de floracois et de transformer ces fruits en jus et compotes.

## Le projet

Depuis septembre 2011, l'association mène tous les ans à l'automne une action de récupération des fruits dans les jardins floracois, notamment ceux des résidences secondaires. En récoltant des fruits qui seraient perdus sinon, le groupe de jardiniers participe activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Grâce à la presse et à la radio locale, Cécile Mâlet, animatrice de l'association, lance tous les ans un appel aux floracois ayant des fruitiers non exploités. Une petite équipe de 8 personnes se rend alors chez les habitants volontaires pour cueillir pommes et poires. Une fois la cueillette terminée, direction l'atelier agro-alimentaire de Florac où les participants pourront transformer en jus et compotes les quelques 500kg de fruits récoltés.

Une partie des produits fabriqués sont ensuite offerts aux donateurs de fruits et aux participants en guise de remerciement. Quant aux produits restants, ils sont vendus aux adhérents et usagers de Quoi de 9 au prix de 1,20 euro la bouteille ou le pot. **"Nous ne cherchons pas à concurrencer les artisans locaux, c'est pourquoi la diffusion est restreinte."** souligne Cécile Mâlet. Notons que cette action est auto-financée par l'association.

### Une action adaptée au territoire

**"Même si elle est encore modeste, l'action de Quoi de 9 est assez innovante sur notre zone, d'autant plus qu'il y a pas mal de résidents secondaires."** (Christèle Droz-Vincent, responsable de l'atelier agroalimentaire de Florac).

En effet, selon le recensement Insee de 2011, la part des résidences secondaires par rapport à l'ensemble des logements est de 29% en Lozère. Les vergers étant en général peu exploités dans ces habitations, l'action de Quoi de 9 a tout son sens. De plus, selon Cécile Mâlet, l'action est très bien accueillie par les habitants.

### Zoom sur... l'Atelier agroalimentaire du CFPPA de Lozère (Florac)

L'atelier agroalimentaire de Florac est mis à la disposition de professionnels (agriculteurs, artisans, porteurs de projet) qui souhaitent transformer leur production (viande, fruits, lait) par un système de **location à la journée**. Les utilisateurs ont à leur disposition du **matériel performant**, dans des **locaux aux normes** et bénéficient d'un **encadrement technique**. L'atelier propose également, tout au long de l'année, des **formations courtes** en **transformation** de produits fermiers (lait, viande, végétaux) mais aussi sur l'hygiène et les **normes** associées.



### Transformation : les enfants participent!

En 2013, le **foyer rural de Florac** s'est associé à l'action des "fruits perdus". Les enfants du centre de loisirs ont ainsi participé à la journée de fabrication de la compote. L'occasion de leur expliquer la filière, du pommier jusqu'au produit fini, produit qu'ils ont pu déguster puisque l'association leur a offert 25 pots de compote. En 2014, les enfants assisteront à la journée de fabrication du jus.

### Un enjeu de mutualisation nécessaire

Si le projet ne rencontre pas de difficulté particulière, l'animatrice de l'association aimerait qu'il prenne plus d'ampleur. Pour cela, elle veut renforcer la communication autour de l'action, et rappeler aux habitants que même de petites récoltes sont intéressantes : **"Les gens pensent que 30kg de pommes ça n'est pas grand chose, que ça ne vaut pas le coup. Mais le but du jeu, c'est la mutualisation. Tous ensemble, ça vaut le coup."**

### Une démarche alliant accompagnement social et prévention du gaspillage

L'action "fruits perdus" permet d'une part de lutter contre le gaspillage alimentaire en transformant des fruits qui se seraient perdus, et d'autre part elle donne aux participants le sentiment d'avoir accompli une activité valorisante à travers la réalisation d'un produit à haute valeur ajoutée. Enfin, elle mobilise des personnes d'origines diverses sur un projet commun.

**"Nous ce qui nous intéresse c'est surtout la démarche. Cependant, on est content d'avoir un beau produit fini."**  
(Cécile Mâlet)

Réussites	Difficultés	Leviers d'action
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Action très gratifiante pour les participants</li> <li>* Projet adapté au territoire (nombreuses résidences secondaires)</li> <li>* Sensibilisation des floracois à la thématique des fruitiers inexploités</li> <li>* Projet multi-partenaires</li> <li>* Action qui se répète chaque année</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Impact encore modeste (500-600kg de fruits récoltés)</li> <li>* Action légèrement déficitaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Renforcer la communication autour de l'action pour inciter les habitants à donner, y compris de petites cueillettes.</li> </ul>

### Et après?

Le projet, en place depuis 3 ans, se répètera les prochaines années. En 2014, un autre partenariat s'est mis en place avec la **maison de retraite d'Ispagnac "Le Réjal"**. Les retraités participeront à l'automne au ramassage des fruits et à l'atelier de fabrication de compote.

### → Réfléchir de façon collective à la problématique du gaspillage :

Christèle Droz-Vincent réfléchit actuellement à la mise en place d'un groupe de travail ciblé sur la thématique de la lutte contre le gaspillage, notamment au niveau des surplus de production des agriculteurs ou encore des surplus des vergers du territoire floracois. Ce groupe de travail inclurait des partenaires variés, dont le Pays Gorges Causses Cévennes et l'association Quoi de 9.

#### Contacts relatifs au projet :

**Association Quoi de 9 :** Cécile Mâlet, animatrice, Corinne Sauvion, directrice – [quoi.de.9@wanadoo.fr](mailto:quoi.de.9@wanadoo.fr)

**Atelier Agroalimentaire de Florac :** Christèle Droz-Vincent, responsable de l'atelier – [christele.droz-vincent@educagri.fr](mailto:christele.droz-vincent@educagri.fr)

**Contact ADEME :** Christiane Chartier – [christiane.chartier@ademe.fr](mailto:christiane.chartier@ademe.fr) – [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)

**Contact DRAAF :** Virginie Grzesiak – [virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr](mailto:virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr) – [www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr)

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

**Remerciements :** Cécile Mâlet, Christèle Droz-Vincent, Corinne Sauvion

