



Stéphane Augé, gérant de Cyfruitleg dans son laboratoire © Mélanie Bahuon

L'Économie Circulaire gagne du terrain !

Soutenue par une législation favorable et portée par un mouvement citoyen prônant de plus en plus l'éco-responsabilité, l'économie circulaire alimentaire tend à se développer sur le territoire. Pour preuve, les nombreuses initiatives en la matière qui émergent, menées par les entreprises, les associations, les collectivités ainsi que les porteurs de projets... L'économie circulaire est d'ailleurs une catégorie du concours EMERGENCE, les Trophées de l'entreprise 2020 (voir pages 17 à 20).



Chaque année en France, 30% des denrées alimentaires produites ne sont pas consommées, car perdues ou gaspillées lors de la chaîne de production/consommation. Près de 10 millions de tonnes d'aliments consommables partent ainsi à la poubelle... , soit 150 kg par personne et par an ! Pour lutter contre ces pertes tout au long de la chaîne alimentaire, la France a mis en place en 2013 le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Son objectif ? Diviser par deux ce gaspillage d'ici à 2025... Pour atteindre cette cible, la loi n° 2016-138 instaure une hiérarchie des actions à mettre en place par chaque acteur de la chaîne alimentaire : la prévention du gaspillage alimentaire ; l'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ; la valorisation destinée à l'alimentation animale ; l'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation. Des défis que s'attachent à relever aujourd'hui les entreprises et collectivités qui s'engagent dans des projets d'économie circulaire alimentaire.

Pertes et gaspillages en France

(en kg par habitant)

150 kg
par an par habitant

Production : **48 kg**

Transformation : **32 kg**

Distribution : **20 kg**

Consommation à domicile : **29 kg**

Consommation en restauration collective ou commerciale : **21 kg**

Source : ADEME (parts et gaspillages alimentaires, l'état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire, 2016)

Un nouveau modèle sociétal et économique

« Le principe générique d'économie circulaire vise à repenser nos modes de production et de consommation par une gestion et une prévention efficace des ressources et ainsi diminuer l'impact environnemental, explique Anne-Sophie Coupel, Conseillère Développement Durable à la CCI La Rochelle. Elle propose un nouveau modèle de société qui utilise et optimise les stocks et les flux de matières, d'énergie et de déchets et vise ainsi à l'efficacité de l'utilisation des ressources. » À la différence de l'économie actuelle dite linéaire, l'économie circulaire s'efforce ainsi de ne pas épuiser les ressources et permet de contrôler ses rejets et déchets. « En matière d'alimentation, l'économie circulaire est notamment née de la pression des citoyens, de leur volonté croissante de connaître l'origine et la composition des aliments dans leur assiette et de s'engager dans un mode de consommation plus durable, écologique et solidaire », ajoute Anne-Sophie Coupel.

ZOOM



Anne-Sophie Coupel
Conseillère Développement Durable
à la CCI La Rochelle



Mélanie Raimbault
Responsable « Prévention et Sensibilisation »
à la Communauté d'Agglomération de La Rochelle



Julie Etié
Animatrice du réseau Biotop
© Michel Manfredi



Marion Plouzenec
Chargée de développement de Phenix La Rochelle

« Certains entrepreneurs bâtissent leur modèle économique autour de la récupération de produits frais invendus »

Les producteurs se lancent dans l'aventure

Une volonté qui trouve désormais écho dans les initiatives en faveur de l'économie circulaire alimentaire qui se développent actuellement sur le territoire. « Ces initiatives interviennent à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'au recyclage des déchets alimentaires, en passant par la restauration et la consommation responsable », ajoute pour sa part Mélanie Raimbault, Responsable « Prévention et Sensibilisation » à la Communauté d'Agglomération de La Rochelle. En amont, certains producteurs s'investissent de plus en plus dans cette démarche. « Le Panier Local » propose ainsi une plateforme Internet au service des producteurs locaux pour commercialiser leurs produits en circuit court, avec livraison à domicile. Le Grand Bazar de Laleu accueille, tous les mercredis depuis le mois de mars dernier, un marché bio et zéro déchet rassemblant des producteurs locaux. Un projet de supermarché participatif est également en cours de développement sur la ville de La Rochelle...

D'autre part, certains entrepreneurs bâtissent leur modèle économique autour de

la récupération de produits frais invendus. C'est notamment le cas de la Beun'aise qui fabrique dans sa brasserie d'Aytré sa bière la Boulanche à partir de pain; de Cyfruileg, qui récupère auprès d'enseignes de la grande distribution les invendus de fruits et légumes pour concevoir des confitures, jus de fruits et potages dans son laboratoire, ou encore d'IC Catering qui transforme les invendus des producteurs locaux en bocaux dans la conserverie de Coulon. La Fabuleuse Cantine, restaurant qui a ouvert ses portes aux Minimes cet été, pousse le concept jusqu'à développer ses menus uniquement à partir d'invendus récupérés auprès de producteurs locaux ou magasins bios rochelais.

Les éco-réseaux d'entreprises multiplient les initiatives

Enfin, en bout de chaîne de l'économie circulaire alimentaire, d'autres entreprises ou associations travaillent entre autres, à la récupération et au recyclage des biodéchets, à l'instar de l'éco-réseau d'entreprise Biotop basé à Périgny et dont l'objectif consiste à apporter des solutions logistiques et réglementaires au recyclage

La beun'aise transforme le pain en bière !



Installée depuis 2015 à Aytré, la microbrasserie La Beun'aise est née d'un attrait commun de ses créateurs Christophe et Maria Gauthier pour les bières de qualité.

En 2017, le couple se lance dans la création d'une bière à base de pain... « C'est par l'intermédiaire des informations diffusées sur les réseaux sociaux de l'association rochelaise Remplir les ventres et pas les poubelles que nous avons découvert cette recette qui nous vient de la brasserie anglaise Wold Top et dans laquelle le blé est remplacé par le pain, explique Christophe Gauthier.

Naturellement, nous en avons parlé avec notre voisin boulanger sur le marché de La Rochelle et avons décidé de nous lancer ensemble dans l'aventure en septembre 2017 ! ». De cette initiative est ainsi née la bière blanche la Boulanche. « Nous présentons aujourd'hui la Boulanche comme une bière anti-gaspillage que nous vendons à notre brasserie, sur les marchés et via quelques partenaires et dont une partie des ventes est reversée à l'association « Remplir des ventres et pas des poubelles », poursuit Christophe Gauthier. Depuis son lancement, plus de 1 000 litres de Boulanche ont ainsi été vendus.



La FABuleuse Cantine : le gastro zéro déchet !



Située à côté à l'entrée du musée maritime de La Rochelle, La FABuleuse Cantine est un véritable lieu de vie hybride de 400m² mêlant programmation culturelle et sociale, alimentation durable, lutte anti-gaspillage et cuisine créative...

La cantine gastronomique va à l'encontre du mode de fonctionnement des restaurants traditionnels dont les cuisines se fournissent et achètent selon leurs cartes et menus... « Ici, le plat du jour est conçu en fonction des arrivages et collectes d'invendus récupérés auprès de producteurs locaux et magasins bios », explique Basile Brin Chargé du développement et responsable des partenariats. Les chefs cuisiniers, sous la houlette du chef Boris Fontimpe, se font alors forts de réaliser des plats végétariens pouvant être agrémentés de poisson, viande et de desserts. « La démarche raisonnée ne s'arrête pas à la provenance des produits qui font le contenu de nos assiettes, ajoute Basile Brin. Nous nous employons à atteindre le zéro déchet alimentaire notamment en privilégiant les circuits courts afin de réduire autant que possible son empreinte carbone. Parmi nos fournisseurs, nous comptons par exemple les Serres des Anglois d'Angoulins ou la Banque Alimentaire de La Rochelle. D'autre part, l'intégralité des préparations invendues est reconditionnée en bocaux. »

des déchets valorisables. « Dans l'alimentation, nous intervenons essentiellement auprès des gros producteurs (plus de 10 tonnes par an) : enseignes de la grande distribution, de cuisines centrales comme celle de Périgny, de Lycées (Lycée Hôtelier de La Rochelle, Lycée Vieljeux) ou lors d'événements (Festival Notes en Vert de Périgny, Marathon de La Rochelle...), explique Julie Etié, Animatrice du réseau Biotop. Au-delà de notre travail de sensibilisation, pour éviter la production des déchets en amont de la production, nous leur préconisons également des consignes de tri et proposons des contenants de collecte et d'enlèvement des biodéchets. Nous les envoyons ensuite en unités de compostage industriel pour être traités puis revendus aux agriculteurs alentours ». D'autres structures, telles que Phenix, installé à La Rochelle depuis février dernier, proposent d'accompagner les entreprises dans l'optimisation de leurs pratiques en faveur du zéro déchet. « Notre activité répond à l'obligation faite à la grande distribution de

faire don de leurs invendus à des associations, explique Marion Plouzenec, chargée de développement de Phenix La Rochelle. Sur le territoire rochelais, nous proposons par exemple aux enseignes Intermarché, Leclerc, Super U, et Carrefour, via une plateforme technologique, d'organiser leur logistique autour des collectes quotidiennes des denrées alimentaires invendues pour les redistribuer via du don aux associations ou des filières complémentaires pour l'alimentation animale. Nous avons également une application mobile permettant aux particuliers d'identifier facilement les commerçants qui vendent leurs invendus à prix réduits. À La Rochelle, 23 commerçants sont déjà référencés sur cette application ». Les services publics enfin, notamment au travers de la Communauté d'Agglomération de La Rochelle et le syndicat mixte Cyclad ont également mis en place des actions pour le recyclage des biodéchets en compostage.

Cyfruileg valorise les fruits et légumes invendus



Stéphane Augé
© Mélanie Bahuon

C'est au fil de ses rencontres avec ses clients de la grande distribution lorsqu'il était commercial que Stéphane Augé a commencé à prendre toute la mesure de leurs problématiques liées à la gestion des invendus de produits frais. « Des questionnements qui intervenaient alors même que les médias insistaient de plus en plus sur la surconsommation des ressources naturelles disponibles », explique Stéphane Augé. Fort de ce constat et de ses convictions, il se lance dans l'aventure entrepreneuriale et crée Cyfruileg le 1^{er} janvier 2018 à Surgères. « Notre activité consiste à récupérer auprès des grandes surfaces locales les fruits et légumes invendus que les associations caritatives ne sont pas en mesure de

retraiter, puis à les transformer et les revaloriser dans notre laboratoire en confitures, jus de fruits ou soupes ». Si à ses débuts la petite entreprise ne travaillait qu'avec l'Intermarché et le Leclerc de Surgères, elle sillonne désormais un rayon de 35 km pour récupérer les invendus d'une douzaine de grandes surfaces alimentaires. Entre juillet 2018 et juillet 2019, Cyfruileg a ainsi collecté plus de 18000 kg de fruits et légumes et produits 9200 pots de confitures, 2900 litres de jus de fruits et 1475 litres de soupes commercialisés... dans les grandes surfaces qui lui ont fourni gratuitement les fruits et légumes invendus !

POINT RÉGLEMENTAIRE

- **La Loi Transition énergétique pour la croissance verte** (août 2015) oblige les services de restauration collective publics à mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage 2016. Elle interdit également l'apposition d'une date de durabilité minimale sur les produits pour lesquels la réglementation européenne ne la prévoit pas. Enfin, elle fixe également comme un objectif de généralisation du tri à la source des biodéchets, sachant que le Paquet Economie Circulaire de l'Union Européenne exige que cet objectif soit atteint au plus tard le 31 décembre 2023.
- **La Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire** (février 2016) interdit aux distributeurs, sous peine d'amende de 3 750 euros, de rendre impropre à la consommation les invendus encore consommables. Elle rend également obligatoire, pour les magasins d'une surface commerciale supérieure à 400 m², la création d'un partenariat avec une association d'aide alimentaire habilitée pour les dons des invendus consommables. Cette loi milite également pour l'information et l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles et son intégration dans la RSE des entreprises.
- **La Loi Agriculture et Alimentation** (octobre 2018) oblige les restaurants et débits de boissons à consommer sur place à mettre gratuitement à disposition de leurs clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place, à l'exception de ceux mis sous forme d'offre à volonté. Tous des acteurs de la restauration collective (publics et privés) doivent pour leur part mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire auquel s'ajoute l'obligation de réaliser un diagnostic préalable.

« Dans les CCI, des conseillers sont tout particulièrement dédiés aux projets en lien avec l'économie circulaire »

Quel soutien des pouvoirs publics ?

Le soutien des pouvoirs publics en faveur de l'économie circulaire alimentaire ne se limite pas à ces actions. La région Nouvelle Aquitaine, l'ADEME ou encore les CCI et Chambres des Métiers accompagnent techniquement et financièrement les porteurs de projets (collectivités et entreprises).



Cécile Forgeot

« Le rôle de l'ADEME et de la Région est d'initier la mise en actions des acteurs du territoire sur le sujet de l'économie circulaire, explique Cécile Forgeot Chargée de mission Déchets-Economie circulaire à l'ADEME, Direction Régionale Nouvelle-Aquitaine. Pour faire émerger des projets toujours plus vertueux, elles proposent notamment des appels à projet (AAP) ou des appels à manifestation d'intérêt (AMI), qui peuvent servir le développement d'une économie circulaire alimentaire ». Le soutien de l'ADEME peut prendre la forme d'un accompagnement technique via la mise à disposition d'outils (cahier

des charges, boîte à outils, retours d'expériences...) afin d'aider les acteurs à préparer leurs projets dans le champ de l'économie circulaire alimentaire et/ou d'un accompagnement financier pour aider à la mise en œuvre des actions (études, animations, équipements) dans une optique de généralisation ou d'excellence des pratiques environnementales. « Les cibles de l'ADEME sont les collectivités qui mettent en œuvre les politiques publiques mais également les acteurs économiques mobilisés grâce à des animateurs-relais dans les chambres consulaires*, les fédérations professionnelles, les collectivités... » ajoute Cécile Forgeot. Dans les CCI, des conseillers sont tout particulièrement dédiés aux projets en lien avec l'économie circulaire. C'est ainsi le cas d'Anne-Sophie Coupel à la CCI La Rochelle. « Nous sommes en contact avec les entreprises et les porteurs de projets et avons pour vocation de les aider dans la mise en œuvre de leur stratégie (notamment commerciale) et de les sensibiliser sur les aspects réglementaires et techniques, par exemple en organisant des ateliers. Gage que le sujet est d'actualité sur le territoire. »

Anne Del Pozo

*Chambres de Commerce et d'Industrie, chambres de Métiers; chambres d'Agriculture

IC Catering met en boîte les invendus



IC Catering est une association Loi 1901 créée en 2011 par Isabelle Mabilille et Camille Ruiz qui placent la solidarité, la santé, la culture et le développement durable au cœur de leurs valeurs et de leur engagement responsable. « Notre marque de fabrique s'articule autour de l'itinérance et de la co-construction de projets culinaires, témoigne Isabelle Mabilille. Une approche dans le cadre de laquelle l'économie circulaire alimentaire a naturellement trouvé sa place ». Si l'objectif initial de l'association consistait à mettre en place une conserverie ambulante, très rapidement et face notamment aux contraintes de réglementation sanitaires, les deux associées ont décidé de louer un

espace à la conserverie de Coulon pour concevoir leurs bocaux. « Nous récupérons auprès des producteurs leurs invendus que nous transformons pour leur compte en bocaux, poursuit Isabelle Mabilille. Ils ne paient alors que la main d'œuvre et les contenants et s'occupent ensuite eux-mêmes de leur commercialisation. Une prestation qui leur évite de jeter ou de donner les invendus, remis dans le circuit alimentaire. L'économie circulaire alimentaire c'est également une philosophie que nous entendons diffuser au plus grand nombre, notamment en organisant des ateliers cuisines ou en travaillant avec l'association Remplir les ventres et pas les poubelles »