

Moins de déchets pour plus d'autonomie alimentaire

Comment valoriser les coproduits de l'industrie agro-alimentaire ?

Le contexte du défi

La réutilisation des coproduits est un enjeu économique pour les entreprises de l'agroalimentaire mais aussi un enjeu pour leur politique de responsabilité sociale et environnementale (RSE), avec un certain nombre de « bio-déchets » qui ne sont que peu ou pas valorisés, ou encore « mal valorisés » c'est-à-dire qui pourraient l'être dans une chaîne de valeur plus créatrice d'impact et de retombées économiques pour des acteurs en aval : réintroduction dans une chaîne économique agroalimentaire, cosmétiques, bio-composants pour l'industrie etc. Ces dernières étant à plus forte valeur ajoutée que la valorisation énergétique qui reste une solution en dernier recours.

Dans un contexte de raréfaction des ressources naturelles, ce défi propose de travailler sur la valorisation des co-produits qui apparaît comme une solution gagnant-gagnant pour les entreprises et source de challenge technique et technologique. Il s'inscrit au sein de la stratégie Économie circulaire de Valence Romans Agglo, des démarches Écologie Industrielle Territoriale et Territoire d'industrie impulsée par la collectivité. La création de boucles locales de synergies entre les entreprises est un atout pour un territoire robuste et résilient, agile dans un contexte de changement récurrent.



DOMAINES DE COMPÉTENCE IDENTIFIÉS

- Approche filière / chaîne de valeur / logistique
- Gestion de production
- Connaissance des systèmes agroalimentaires

Questionnements et obstacles

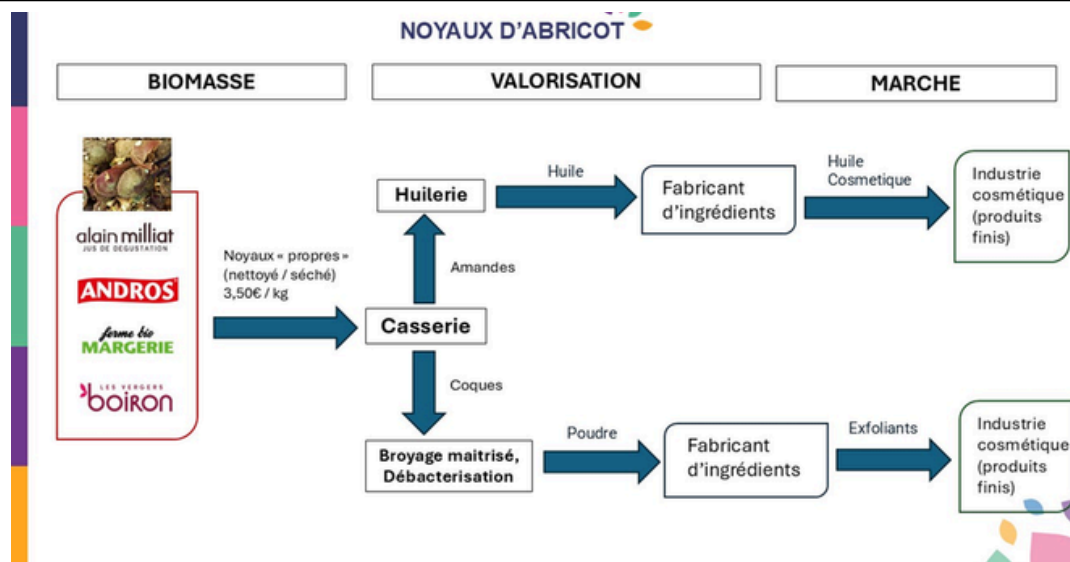
Une étude de préqualification des gisements a été menée - les conclusions sont en cours de compilation au moment du Aclimakathon - sur le territoire de Valence Romans Agglo, elle a fait sortir cinq à six synergies prioritaires potentielles.

Il a été fait le choix de présenter comme défi à l'Aclimakathon, un projet avec des acteurs existant localement (producteurs comme offreurs de solutions).

Une partie des abricots produits en Drôme est transformée localement par des industriels agroalimentaires. Les noyaux d'abricots écartés sont aujourd'hui peu valorisés (ex : retour au sol). Or, des débouchés économiquement plus intéressants existent, notamment vers l'industrie cosmétique. En effet, l'huile extraite de l'amendons de l'abricot est très utilisée comme huile de base pour tous les soins de beauté et les massages de bien-être, tandis que la coque peut être broyée pour produire des exfoliants.

Dans ce défi, l'équipe devra explorer la faisabilité d'une filière de revalorisation locale des noyaux d'abricots (amendons + coque) pour la cosmétique en proposant un modèle économique basé sur des hypothèses réalistes de coûts (coût matière, coût de production / logistique, prix de revient, etc.) à chaque étape de la chaîne de valeur.

Pour aller plus loin



POUR PLUS D'INFORMATIONS :
<https://fondationevertéa.org/projet-hackathon/>

CONTACT
contact@fondationevertéa.org
07 76 88 23 39