



**LES ACTEURS DE NOS REGIONS EN ACTION**

**RÉDUIRE SES PERTES ALIMENTAIRES,  
ÇA RAPPORTE !**

**Assurer un maximum de débouchés pour tendre vers le zéro gaspillage !**



**La société Blue Whale, groupement de producteurs de fruits, a une politique payante en matière de gaspillage alimentaire : maximiser les débouchés des fruits récoltés pour qu'il n'y ait quasiment aucune perte !**

**Interview de Laurent Maldès, Directeur commercial sur la transformation, Blue Whale**

**Quand et pourquoi avez-vous décidé de mettre en place cette politique de valorisation au sein de Blue Whale ?**

Blue Whale est un groupement de producteurs français de fruits : 90 % des produits que nous commercialisons sont des pommes, et 10 % des kiwis, des prunes, du raisin et des poires. Depuis sa création dans les années 70, notre but a toujours été de trouver des débouchés aux fruits récoltés pour limiter les pertes au maximum. Notre politique anti-gaspillage, c'est de leur donner une seconde vie alimentaire et d'être « partout » : aujourd'hui, nous exportons dans plus de 70 pays.



**Justement quels sont les différents débouchés permettant de limiter le gaspillage ?**

Nous avons 4 principaux débouchés pour nos fruits :

- Tout d'abord, le marché du frais : en France ou à l'exportation. Cela concerne près de 250 000 tonnes de fruits dont 230 000 tonnes de pommes réparties en 15 variétés. L'exportation en particulier nous permet de commercialiser des fruits, qui ne se vendraient pas en France ou en Europe pour des raisons de calibre, dans des pays où les consommateurs les préfèrent par exemple plus petits comme c'est le cas en Asie ou en Afrique.

- Ensuite, il y a le marché de la transformation : une grande partie des 35 000 tonnes de fruits qui ne sont pas commercialisés en « frais » est vendue pour être transformée en compotes, jus, salades ou pâtisseries.
- Un autre débouché est celui du plan d'aide européen : il s'agit des dons à des associations caritatives pour lesquels nous bénéficions de subventions européennes. Cela concerne 2 à 3 000 tonnes parmi les 35 000 tonnes qui ne sont pas vendues en « frais ».
- Enfin, environ 1 000 tonnes sont vendues à des industries qui les utilisent pour en extraire les sucres : fructose, glucose et saccharose.



### Comment faites-vous pour maximiser cette valorisation des fruits ?

Plutôt que de jeter, on valorise les fruits en leur donnant une deuxième vie alimentaire. Pour ce faire y a 3 actions que nous mettons systématiquement en place :

- La conservation, car si on conserve mieux les fruits, on limite considérablement les pertes. Nos fruits sont en chambre et sont rigoureusement suivis avec l'aide d'un logiciel pour éviter les pertes. C'est un investissement lourd, près de 10 % de notre CA annuel, mais c'est essentiel dans notre activité.
- L'optimisation des lots : le but est de récolter les fruits à la meilleure date possible pour une plus grande durabilité de nos produits, toujours dans l'optique de réduire les pertes.
- Enfin, il y a la rénovation variétale : le marché nous oblige à être au plus près de la demande. Pour les pommes, 7 % du verger est replanté chaque année pour que nos fruits soient colorés et au goût du client, et donc assurer plus facilement leur commercialisation.

**« Moins de 0,1% de la totalité de notre récolte annuelle, part en compostage ou en méthanisation »**

### Enfin, quels sont les « bénéfiques » de cette politique ?

Au final, depuis la création du groupement, nous n'avons jamais eu réellement de gaspillage. Moins de 0,1% de la totalité de notre récolte annuelle, part en compostage ou en méthanisation.

En savoir plus : [casuffitlegachis.fr](http://casuffitlegachis.fr)

