

Les soupes solidaires d'ANDES : trois fois bonnes !



OCPop : Comment est née l'idée d'un atelier de fabrication de soupes à Andes?

Guillaume Bapst : « L'Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires gère un centre de tri et de lutte contre le gaspillage sur le Marché d'Intérêt International de Rungis, qui est le plus gros marché de frais du monde. Grâce à ce centre de tri, Andes livre 2 000 tonnes de légumes et de fruits frais aux associations d'aide aux personnes en situation de précarité. Ces 2 000 tonnes sont issues d'invendus et de récupération valorisés à 52 %, car il faut trier et retirer les fruits et légumes abimés pour livrer des produits parfaits pour la distribution et la consommation. Les fruits et légumes trop abimés pour être remis dans le circuit rejoignent la gestion des déchets des marchés de gros.

L'idée initiale d'Andes était de valoriser une partie de ces 48 % destinés aux déchets. Certains de ces fruits et légumes sont bien souvent mis de côté compte tenu de leur incapacités à être transportés car trop mûrs ou fragiles. Pourtant, ils sont parfaitement consommables. Pour éviter au maximum le gaspillage, Andes a tenté de les utiliser en soupes ou en jus de fruit, en créant un atelier de transformation.

Malheureusement, ce type d'approvisionnement est par définition fluctuant et compliqué à gérer pour fabriquer en quantité. Nous avons été un peu déçus de ne pas poursuivre dans cette voie. En revanche, nous avons poursuivi notre idée d'atelier d'insertion de

transformation et nous l'avons rentabilisé en achetant tout simplement des fruits et des légumes directement auprès de petits producteurs bio. Il a été ainsi possible de répondre au cahier des charges de la distribution. Nous étions sûr de la provenance grâce au cahier des charges bio et surtout, nous pouvions mettre en place une production stable et continue.

Aujourd'hui, ces soupes sont commercialisées à la Ferme de Gally, en co-branding ou co-marquage chez Monoprix Île-de-France et sous la marque d'Andes, *Le Potager de Marianne* chez Carrefour Île-de-France.

Notre atelier de production à Rungis est une entreprise d'insertion sociale professionnelle. Les publics en insertion sont des personnes orientées par Pôle Emploi qui présentent de multiples freins à l'embauche : problème de langue, difficulté à travailler, santé, chômage de longue durée. Grâce à ce projet, ils retrouvent du travail plus rapidement : 80% retournent à l'emploi en 11 mois, sachant que la moyenne nationale est de 29% à deux ans. C'est une réussite pour nous.

Notre prochain projet est de valoriser les 48% de produits inutilisés, en compost pour fournir la ferme d'insertion sociale, *La Grande Maison*, gérée par Andes dans l'Orne. Le slogan que nous avons imaginé pour nos soupes est « Trois fois bons : bon au goût, bon pour l'homme qui retourne au travail et bon pour la nature puisque c'est bio ! »

Guillaume Bapst est Directeur de l'Andes.

Propos recueillis par Eric Roux.