



NORD-PAS-DE-CALAIS

Comment lutter contre le gaspillage

En mettant sur pied la microentreprise « Bon et Bien », McCain, les agriculteurs du Gappi et leurs partenaires font coup double : récupérer des légumes voués à la destruction et réinsérer des jeunes sans emploi.



« Les pommes de terre et écarts de tri peuvent atteindre 30 % de la production. Ils seront désormais transformés en soupes et purées », explique Ghislain Leprince (au centre), producteur.

Une entreprise pas comme les autres a vu le jour, le 13 octobre, sur l'exploitation de Ghislain Leprince, à Béhagnies (Pas-de-Calais). Il s'agit de « Bon et Bien », une microentreprise à vocation sociale, née de la volonté de **McCain**, de son groupement de producteurs de pommes de terre, le Gappi, de Thomas Porcher, propriétaire de trois hypermarchés Leclerc dans le Nord, du spécialiste du travail temporaire Randstad, et des Banques alimentaires. L'objectif : lutter contre le gaspillage et œuvrer à la réinsertion professionnelle. « Nous allons récupérer les pommes de terre et les légumes hors calibre et issus des écarts de tri, explique Jean Bernou, PDG de **McCain**. Ils seront transformés en soupe et flocons de purée, puis vendus, dans un premier temps, dans les Leclerc. »

« Les écarts de tri peuvent atteindre jusqu'à 30 % de la production, pour certaines variétés de pommes de terre lavées », souligne Ghislain Leprince. « Les soupes seront fabriquées dans un laboratoire qui va être installé dans les locaux de notre magasin de Templeuve, près de Lille (Nord), et la purée dans l'usine **McCain** de Harnes (Pas-de-Calais) », dit Thomas Porcher

qui n'en est pas à sa première expérience de lutte contre le gaspillage en fruits et légumes.

Réinsertion professionnelle

« Pour faire tourner cette entreprise, nous allons recruter deux personnes encadrantes et trois jeunes en réinsertion formation pour une période donnée, indique Abdel Aissou, DG de Randstad France. Le but est de leur mettre le pied à l'étrier pour qu'ils trouvent du travail dans une période de six à dix-huit mois, et d'en recruter d'autres. »

A mi-chemin entre économie solidaire et économie de marché, « Bon et Bien » doit être rentable. Thomas Porcher, **McCain** et Randstad ont investi 300 000 € dans le projet. Les légumes seront achetés aux agriculteurs. Les soupes et purées seront bien identifiées et vendues à un prix légèrement inférieur aux produits haut de gamme correspondants. « Nous sommes fiers d'être associés à ce beau projet, explique Eric Delacour, président du Gappi. Nous allons d'abord collecter les écarts de tri d'une dizaine d'exploitations et fournir 2000 t de pommes de terre et une soixantaine de tonnes de carottes, oignons et endives. »

Blandine Cailliez