

Du verger aux papilles proposé par 

## Bannir le gaspillage

Devançant les bananes et les oranges, la pomme est le fruit préféré des ménages français qui en consomment 17 kg par an en moyenne\*. Si l'attente des consommateurs est forte, la nature, elle, ne produit pas que des fruits « suffisamment beaux ou sains pour être présentés ». Or le culte de la qualité entraîne des millions de tonnes de gaspillage tous les jours. Pour freiner cette tendance, plusieurs initiatives ont récemment été lancées : campagnes chocs, label « les gueules cassées » sur les fruits et légumes hors-norme ou encore recherche de valorisation de chaque fruit.

Partage



### Objectif zéro gâchis

La Pink Lady® répond à des exigences de qualité strictes. En moyenne, 70 à 75% des fruits que produit un arbre les atteignent. Alors que deviennent les autres ? Gildas Guibert, responsable technique, recherche et développement pour une station de conditionnement Pink Lady®, explique comment la filière valorise 100% de la production. « Les pommes qui tombent avant même d'être ramassées sont broyées pour se décomposer au plus vite et enrichir la vie microbienne de la terre. Celles qui sont cueillies sont acheminées vers la station puis prises jusqu'à huit fois en photo afin d'être triées en fonction de leur couleur et de leur calibre. Environ 7 sur 10 deviennent des Pink Lady®. Parmi elles, les plus petites, adaptées à la main et à la bouche des enfants, sont commercialisées sous la marque PinkKids®. Les autres connaissent un destin différent. » En fonction des partenariats locaux, les pommes peuvent être mises en sac pour les particuliers, transformées en tartes pour la cantine, en compotes, en chips de pomme Lays ou en jus Tropicana par exemple. « Ces démarches permettent aux producteurs de valoriser toute leur production et d'agir pour l'environnement, confie Gildas Guibert. En ce sens, la philosophie Pink Lady® est une locomotive qui rayonne sur les autres variétés. »

**Lire aussi :** « Du verger aux papilles : quelle aventure ! »

### Même les pourries connaissent une seconde vie

La pomme est vivante. Si, malgré toutes les précautions, elle présente une pourriture susceptible d'évoluer, elle est mise de côté et tout de même utilisée. Elle peut servir au processus de méthanisation (production de biogaz et fabrication de compost) ou alimenter le bétail de la région. « Une autre voie va à mon avis prendre de l'ampleur, révèle Gildas Guibert, c'est la bioconversion. On livre actuellement 150 tonnes par an à une entreprise locale qui élève des mouches *Hemertia*. Les larves, voraces, se nourrissent de nos résidus agricoles, puis sont séchées, broyées et transformées en farine, riche en protéines. Cette nourriture est ensuite donnée aux poules et aux poissons. C'est vraiment plaisant de penser qu'on ne jette rien et que même la pomme pourrie est valorisée. »

\*Source : Panels Kantar – Moyenne 2015-2017



#### RUBRIQUES

- Actualités en direct
- International
- Politique
- Société
- Économie
- Les Décodex
- Résultats élections municipales 2020
- Sport
- Planète
- Sciences
- M Campus
- La Monde Afrique
- Pixels
- Médias
- Décodex
- Vidéos
- Santé
- Big browser
- Disparitions
- Education
- Argent et placements
- Emploi
- Archives

#### OPINIONS

- Editoriaux
- Chroniques
- Analyses
- Tribunes
- Vie des idées

#### M LE MAG

- L'époque
- Le style
- Gastronomie
- Voyage
- Mode
- Les recettes du Monde

#### CULTURE

- Cinéma
- Télévision
- Monde des livres
- Musique
- Arts
- BD

#### SERVICES

- Mémorable : cultivez votre mémoire
- Guides d'achat
- Codes Promo
- Formation professionnelle
- Cours d'anglais
- Cours d'orthographe et grammaire
- Conjugaison
- Découvrir le jardinage
- Dictionnaire de citations
- Paroles de chansons
- Jeux
- Annonces auto
- Prix de l'immobilier

#### SITES DU GROUPE

- Courrier International
- La société des lecteurs du Monde
- La Vie
- Le HuffPost
- L'Obs
- Le Monde diplomatique
- Télérama
- Talents
- Source Sûre
- Le Club de l'économie
- M Publicité

#### NEWSLETTERS DU MONDE

- Recevoir les newsletters du Monde

#### APPLICATIONS MOBILES

- Sur iPhone | Sur Android

#### ABONNEMENT

- S'abonner

- Se connecter

- Consulter le Journal du jour

Événements abonnés

Le Monde Festival

La boutique du Monde

- Mentions légales
- Charte du Groupe
- Politique de confidentialité
- Gestion des cookies
- Conditions générales
- Aide (FAQ)