

# Invendus & coproduits

## des ressources à valoriser pour les secteurs Agri-Agro-Mer

**MARDI 8  
DÉCEMBRE**

**DE 16H30  
À 18H  
SUR ZOOM**



**EN  
DIRECT**

**Interreg**   
North-West Europe  
**Food Heroes**  
European Regional Development Fund

A l'échelle de notre planète, près d'un tiers des produits générés dans les filières agri-agro-mer est perdu ou sous-valorisé. Or, rien ne se perd dans ces produits déclassés ! Des agriculteurs, des transformateurs se sont lancés dans des démarches innovantes de **valorisation d'invendus ou de coproduits**.

Fédérant plusieurs organisations de l'Europe du Nord-Ouest, le projet **Food Heroes** vise à générer de la valeur ajoutée de ces **gisements** sur 3 secteurs pilotes : les fruits et légumes, les produits de la mer, et les animaux mâles des filières « œuf » et « lait de chèvre ». Ainsi Food Heroes participe, de fait, à la **réduction** à la source du **gaspillage alimentaire**.

**Venez participer à ce retour d'expériences de 4 ans de projet européen !**

# Programme

## ● 16h30 . Le projet Food Heroes

Pascal DAGRON • AC3A

## ● 16h45 . La filière fruits et légumes

Partenaire Food Heroes : Céline MARJOLET • Chambre d'Agriculture des Pays de Loire

*Un premier essai de valorisation alimentaire mitigé, une poursuite concluante : à chaque perte sa solution !*

Anja Van Der Hoff, responsable de la Ferme de l'Aunay Lubin

*Coupler les solutions de valorisation alimentaire pour minimiser les pertes liées aux écarts de tri du marché du frais*

David SIX, responsable d'exploitation du site de conditionnement de légumes, Coopérative Fleuron d'Anjou

## ● 17h10 . La filière mer

Partenaire Food Heroes : Rozenn LE VAILLANT • Technopole Quimper-Cornouaille

*Mussella : des solutions durables pour valoriser les petites moules*

Axel BRIERE, dirigeant de Mussella

## ● 17h30 . La filière animale

Partenaire Food Heroes : Nicolas CHOMEL • Laval Mayenne Technopole

*Un bel avenir pour les coquelets « Frères de poules pondeuses »*

Baptiste DAUDET, gérant du volailler mayennais « Le Gars Daudet »

*Goatober, un événement gastronomique pour les chevreaux*

Emmanuel HARDY, éleveur de chèvres et fromager bio, GAEC de la Basse Beuvrie

Formulaire d'inscription : <https://forms.gle/2vQkJv9hynBVBtwC9>

Ce webinaire s'inscrit dans le cadre du Food Waste Fest 2020 à Bruxelles, conférence finale du projet européen Food Heroes. Des conférences et ateliers gratuits se dérouleront en ligne les 8 & 9 décembre 2020 <https://foodwin.org/food-waste-fest/>

## Contacts

Pascal DAGRON • AC3A

[contact@ac3a.chambagri.fr](mailto:contact@ac3a.chambagri.fr)

Céline MARJOLET • Chambre d'Agriculture des Pays de Loire

[celine.marjolet@pl.chambagri.fr](mailto:celine.marjolet@pl.chambagri.fr)

Rozenn LE VAILLANT • Technopole Quimper-Cornouaille

[rozenn.levaillant@tech-quimper.fr](mailto:rozenn.levaillant@tech-quimper.fr)

Nicolas CHOMEL • Laval Mayenne Technopole

[nicolas.chomel@laval-technopole.fr](mailto:nicolas.chomel@laval-technopole.fr)

Valérie MOREAU • Laval Mayenne Technopole

[valerie.moreau@laval-technopole.fr](mailto:valerie.moreau@laval-technopole.fr)