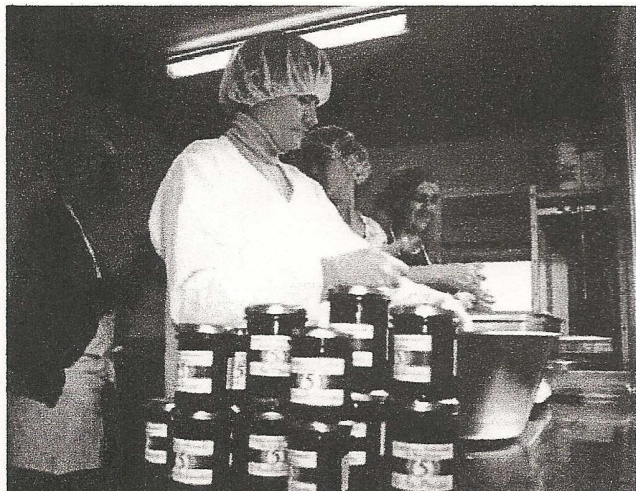


BORDEAUX 7 9122012
BDXACTU

INITIATIVE

LES CONFITURES DU PARTAGE



© JEAN YVES SAINT-CÉRAN

L'objectif de cette auto-entreprise est d'arriver à 40 000 € de chiffre d'affaires d'ici un an

Des confitures au bon goût de fruits, de lutte contre la précarité et de chasse au gaspillage. C'est ce que proposent quatre Bordelaises qui ont créé leur auto-entreprise de fabrication de confitures. Mimi Bensetti, Mama Belatrech, Dominique Adechi et Viorica Buciuceanu ont toutes bénéficié de l'aide de la Banque Alimentaire, qui les fournit en fruits frais, ainsi que de trois autres organismes (Agrisud, le Centre Social Bordeaux-Nord et la Fondation Entreprise et Solidarité) associés dans le cadre du projet «ABC-E». « Le projet prévoit à terme la création de 8 TPE (très petites entreprises) » explique Jacques Manton, directeur de la Fondation, qui a financé le projet à hauteur de 110 000 €. Pour le moment, ce sont donc déjà quatre femmes auto-entrepreneures qui ont pris leur envol.

Recycler les fruits perdus

Au départ, il y avait un constat : en 2009, la Banque Alimentaire éliminait 200 tonnes de fruits et légumes sur les 12 010 tonnes qu'elle recevait, alors que 70 tonnes auraient très bien pu être consommées. D'où l'idée de la valorisation de ces quantités importantes en confitures et autres compotes. L'ONG Agrisud a mené à bien une étude de faisabilité et recherché avec le Centre Social de Bordeaux-Nord des personnes intéressées pour s'investir dans le projet. C'était le cas de Viorica Buciuceanu. « Nous avons reçu une formation de 9 mois et nous sommes bien encadrées »,

affirme-t-elle. Le pari est celui de la qualité : les confitures sont faites à partir de fruits frais de saison et composées à 60% de fruits et 40% de sucre de canne. Les quatre femmes partagent les lieux de production, les approvisionnements et une marque commune de commercialisation : « 5 ».

Passer de 70 à 140 tonnes

Aujourd'hui, l'aventure est donc lancée. Un laboratoire de 80m² est prévu à la Banque Alimentaire. Un premier module est déjà installé. Georges Viala, président de la Banque Alimentaire y croit fort : « L'objectif d'ici un an est d'arriver à 40 000 € de chiffre d'affaires ». D'ores et déjà, les femmes de «5» ont reçu l'appui d'Auchan-Lac qui leur offre un emplacement commercial dans leur galerie pour la période de Noël. La ville de Bordeaux leur a aussi réservé une place sur les marchés de Pey-Berland et de Gaviniès. « Nous nous concentrons sur le marché régional mais nous pensons au marché national » sourit Viorica. Elles devront passer de 70 à 140 tonnes de fruits traités. Le coût global de ce projet, qui a reçu divers soutiens financiers (Secours Catholique, Etat, la député Chantal Bourragué), atteint les 169 000 €. Yvonnick Huet, directeur d'Agrisud, y voit une piste d'avenir : « C'est une opération pilote qui pourrait bien permettre de démultiplier ce type de projets, un modèle qui peut apporter des réponses ». Aux fourneaux, les entrepreneurs songent déjà à d'autres productions : gaspachos, smoothies... Que du bon à partager !*

Jean-Yves Saint-Céran