



SCOP TRANS-MASSILIA



“ Le rêve de tout alchimiste, transformer un déchet en or : « le compost » ”



DÉFI

Comment nourrir sainement et localement les consommateurs, en évitant le gaspillage alimentaire, tout en respectant le vivant et en triant les biodéchets ?



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Agriculture, Alimentation
- Environnement, Économie Circulaire
- Services aux entreprises



FORME JURIDIQUE

SARL SCOP



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Notre solution est la mise en place d'un système de collecte des biodéchets des professionnels de la restauration en milieu urbain afin de transformer ces déchets alimentaires en compost chez les acteurs de l'agriculture urbaine et péri-urbaine.

Ce compost, que nous travaillons et laissons « mûrir », amendera le sol des sites agricoles pour produire des fruits, des légumes, des fleurs et chauffera les serres en hiver.

Cette production maraîchère pourra ensuite être utilisée par les restaurateurs (éco-labélisés et identifiés grâce à une application) défenseurs du patrimoine culturel de la gastronomie méditerranéenne et dégustée par vous et nous, respectant ainsi le cercle vertueux de la vie !



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Ville de Marseille, Département des Bouches du Rhône, Région Sud

RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



CHIFFRES CLÉS

Nombre d'ETP :
entre **0** et **10**

Chiffre d'affaires / Budget :
compris entre 200
et 1 000 K€

- **50 restaurateurs urbains** sensibilisés au tri des biodéchets
- **3 agriculteurs urbains** engagés dans la démarche



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Lien au territoire

Les parties prenantes (restaurateurs, agriculteurs, consommateurs, gestionnaires des espaces verts, ...) sont au cœur du projet : amélioration de l'image de chacun et responsabilité territoriale, production de produits sains et locaux (moins de pollution et plus de circuits courts), sol fertilisé naturellement, le compost capture le CO² et facilite la pénétration de l'eau tout en la conservant.

Gouvernance et management

Construction du projet avec différentes entités et partenaires ainsi que les salarié.e.s sociétaires de la SCOP, mise en commun de savoir-faire et savoir-être au bénéfice du projet, montée en compétence de plusieurs salarié.e.s.

Impacts

Création d'emplois, investissements locaux, processus d'innovation sociale, impacts directs et indirects sur la biodiversité, l'écosystème et le vivant. De plus, la lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri à la source des biodéchets est une anticipation, à compter de 2025, des obligations de la loi sur la transition énergétique pour la croissance verte (LTECV).

+ LEVIERS

- L'implication des parties prenantes
- L'implication totale de la SCOP
- L'anticipation des obligations de la loi « LTECV »

- FREINS

- L'équilibre du modèle économique
- Les taxes incitatives non appliquées
- Les véhicules réellement propres



ÉTAPES DU PROJET

- **1991** : Création ex nihilo de la SCOP
- **2008** : Réflexion sur les biodéchets
- **Printemps 2009** : Réalisation de l'étude de faisabilité
- **Automne 2019** : Accompagnement à l'EFC
- **Hiver 2019/2020** : Lancement de la phase expérimentale



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

- La possibilité de répliquer ce projet est intéressante même si les territoires sont différents.
- La création d'un pôle jardin comestible en agroécologie pour les entreprises (Garden Corporate) afin que les salarié.e.s se reconnectent au vivant et puissent par le biais du jardinage améliorer leur santé et leur qualité de vie au travail.



PARTENAIRES

FINANCEURS

- ADEME
- Région Sud
- Confédération Générale des SCOP
- Union Régionale des SCOP de PACA et Corse

TECHNIQUES

- ADEME
- Madeline Carlin, ingénieure agronome et animatrice en agroécologie
- L'association des Animateurs en Agroécologie
- Les formateurs en Guide et Maître composteurs

RÉSEAUX OU FÉDÉRATIONS D'APPARTENANCE

- CRESS PACA
- Union Régionale des SCOP de PACA et Corse
- Réseau Compost et Citoyen
- Réseau des entreprises de l'économie circulaire



COORDONNÉES

Adresse : 69 rue du Rouet, 13008 Marseille

Mail : fmc@stm.coop

Téléphone : 06 62 07 19 09

Site web : www.stm.coop

AVEC LE SOUTIEN DE



ANNÉE DE PRODUCTION : 2019