



Communiqué de presse, le 09 NOVEMBRE 2021

Petrel s'engage dans le projet européen FAIRCHAIN pour une alimentation durable

Petrel, la start-up qui conçoit et opère des boucles de réemploi d'emballages dans une démarche zéro Déchet-As-A-Service, s'associe au projet européen FAIRCHAIN (www.fairchain-h2020.eu). Piloté par l'INRAE, ce dernier vise une transformation significative des systèmes alimentaires actuels pour les conduire vers un modèle durable et équitable. 6 études de cas sont actuellement menées sur une durée de 4 ans (2020-2024), impliquant des scientifiques, des industriels et des associations, situés dans 6 pays de l'Union européenne. Petrel participe à l'expérimentation française portant sur la production et la distribution zéro déchet d'une boisson réalisée à partir de lactosérum ou « petit lait », un coproduit issu de la fabrication du fromage et aujourd'hui insuffisamment valorisé par les petites fromageries.

Un projet européen original pour repenser nos systèmes alimentaires

Le projet FAIRCHAIN associe, sur 4 ans, 22 partenaires scientifiques, industriels et associations dans 8 pays européens. Innovante et unique en son genre, cette démarche s'inscrit dans le cadre plus global du programme européen Horizon 2020 pour la recherche et l'innovation.

Il est admis que les systèmes alimentaires existants contribuent aux problèmes économiques, sociaux, environnementaux et liés à la santé. Les systèmes dominants de longues chaînes d'approvisionnement présentent des avantages, par exemple une production de masse et des prix plus bas, cependant ces chaînes concentrent généralement les bénéfices et produisent des aliments ultra-transformés. Alors que les chaînes d'approvisionnement alimentaire courtes offrent des prix plus justes pour les agriculteurs et des aliments locaux frais, elles souffrent de volumes limités et de prix plus élevés. Le projet FAIRCHAIN contribue au développement de chaînes de valeur alimentaires intermédiaires, qui combinent des éléments courts et longs, pour réaliser des systèmes alimentaires plus durables sur le plan environnemental, social et économique.

Un défi passionnant pour Petrel, qui apportera son expertise dans la maîtrise des emballages durables et des boucles de réemploi.

Une expérimentation porteuse de sens et d'avenir

En France, l'expérimentation porte sur la production et la distribution d'une boisson fermentée, développée à partir d'un coproduit, le lactosérum, issu de la fabrication du fromage. Composé majoritairement d'eau, de sucre et de protéines, ce « petit lait » est aujourd'hui insuffisamment valorisé par les petites fromageries. Si une partie se retrouve dans les poudres de lait infantile ou dans la nourriture pour les animaux, une partie encore élevée de la production est déversée dans le réseau de traitement des eaux usées.

D'un côté, ce projet a pour but d'aider les petits producteurs à être plus compétitifs en valorisant le lactosérum et en réduisant ses rejets. De l'autre côté, il s'agit de proposer au consommateur un produit innovant, sain et gourmand, dont le mode de distribution sera zéro déchet.

Coordonnée par l'INRAE, cette expérimentation implique plusieurs acteurs : Sodiaal, en charge de la production de la boisson ; Laboratoires Standa, et l'INRAE qui développent le produit ; Actia et Actalia qui étudient les comportements et attentes consommateurs ; enfin, Petrel, en charge de trouver le meilleur dispositif zéro déchet. Carrefour interviendra, quant à lui, en tant que partenaire externe sur la partie distribution.

De nombreux défis à relever

Fabriquer une boisson de grande consommation à partir du lactosérum représente un véritable challenge. En effet, pour être exploitable, ce coproduit doit être collecté très régulièrement sur de petites unités de production, ce qui nécessite une excellente logistique.

C'est dans l'usine Monts & Terroirs de Vevy qui produit plusieurs types de fromages (Comté, Morbier, Tomme et Raclette) dans le Jura, qui est choisie comme site expérimental pour recueillir le lactosérum.

Le projet débutant à peine, il est aujourd'hui difficile de savoir quelle stratégie adoptera Petrel pour la distribution zéro déchet de ce produit inédit. De nombreuses options sont encore à arbitrer qui dépendront du produit final : consigne ou vrac, lieux de nettoyage des conteneurs et de vente, volume, nature des emballages, conservation ambiante ou réfrigérée...

« Le développement de la boisson, ses caractéristiques et les options sur le mode de distribution sont intimement liés. *Ce qui est sûr, c'est que ce projet est passionnant et que nous nous impliquons dans chacune de ses étapes. L'objectif ultime est de parvenir à une distribution régionale et équitable pour des boissons innovantes et tendance à base de lactosérum fermenté. Cette expérimentation permettra, demain, de définir des modèles économiques s'appuyant sur une gestion circulaire des emballages, qui pourront être dupliqués plus largement dans nos systèmes alimentaires* », se réjouit Charles Allart, Supply/Operation Lead chez Petrel.

À propos de PETREL

Fondée en 2018 par Hugues Pelletier, PETREL construit et opère des solutions de réemploi des emballages et prône le retour de la consigne pour accompagner les industriels et les distributeurs dans leur volonté de réduire leur impact environnemental. Au travers de sa plate-forme digitale Petrel Hub, unique sur le marché, la start-up les aide à mettre en place des dispositifs vertueux et innovants autour de l'économie circulaire. PETREL a su convaincre des distributeurs et marques comme Carrefour (Projet Loop), QuiToque, Valrhona, Le Petit Ballon, la filière du Vrac ou encore le projet européen FAIRCHAIN de lui faire confiance. Repérée dès son lancement, PETREL remporte le Sirius de l'Institut du Commerce en 2019 et obtient le prix d'entrepreneuriat Mercure HEC en 2020. La start-up a également été reconnue par la fondation Solar Impulse de Bertrand Piccard comme l'une des 1000 solutions à impact environnemental.

Contact Presse Agence Be-RP

Violette Kerichard : 06 29 26 20 90 / violette@be-rp.fr

Sarah Hachemi : 06 15 45 80 39 / sarah@be-rp.fr

Mention : FAIRCHAIN reconnaît le financement reçu du programme de recherche et d'innovation H2020 de l'Union européenne dans le cadre de la convention de subvention n° 101000723.