

« Plus on va diminuer l'emballage, plus on va s'y retrouver » : un campus du Doubs fait le pari du yaourt en vrac

L'Enilea, un établissement agricole qui forme entre autres aux métiers de la transformation du lait, teste sur son **campus de Mamirolle** (Doubs) une fontaine à yaourt Eco Délices, afin de supprimer les emballages plastiques. Une solution, développée par une PME du Havre, qui pourrait être étendue.

Et si le yaourt entrait, lui aussi, dans l'ère du vrac ? Les étudiants de **l'Ecole nationale de l'innovation, des laboratoires, de l'eau et de l'alimentation (Enilea)** expérimentent depuis ce 4 février un nouveau mode de distribution sur le campus de Mamirolle, près de Besançon (Doubs). Une fontaine en libre-service, installée dans leur cantine scolaire, permet de se servir les yaourts produits sur place d'une simple pression sur un bouton.

Un geste certes anecdotique, mais derrière lequel se cachent bien des enjeux, explique Patrick Mathieu, directeur de l'école. « C'est une démarche écoresponsable. Limiter les contenants qui doivent être recyclés a du sens. Plus on va diminuer l'emballage, plus on va s'y retrouver ». Le but est de réduire le gaspillage alimentaire et la maintenance en cuisine, mais aussi le coût de traitement et les taxes induites par les pots individuels en plastique.

10 à 15 % de la production

Cet établissement de l'enseignement public agricole, qui forme entre autres aux métiers de la transformation du lait, fabrique près de 900.000 pots de yaourts par an. Une production destinée à son propre usage et à celui de 250 clients, parmi lesquels figurent divers acteurs locaux de la restauration collective et scolaire. Ce panel va s'élargir prochainement à plusieurs collèges du territoire, à la faveur d'un appel d'offres du département du Doubs, ainsi qu'aux restaurants de l'Assemblée nationale durant le prochain salon de l'agriculture (SIA).

Avec cette offre vrac - qui représente aujourd'hui 10 à 15 % de sa production -, **l'Enilea de Mamirolle** cherche non seulement à réduire les emballages mais aussi à s'adapter à la demande croissante de portions plus petites, face à la hausse du prix du bio. Si l'expérimentation de la fontaine à yaourt est concluante, le dispositif pourrait être pérennisé dès septembre et étendu, au-delà des 300 repas quotidiens servis sur le campus, aux partenaires approvisionnés par l'école.

L'équipement, breveté et développé en France, est conçu par Partner Méca, une PME du Havre (Seine-Maritime) spécialisée dans la maintenance industrielle et l'ingénierie agroalimentaire. Elle a fait du vrac un axe de diversification. Ses distributeurs réfrigérés Eco Délices, compatibles avec plusieurs produits (yaourts, compotes, crèmes dessert...) permettent un dosage constant, limitant les pertes et le recours au service manuel. Tout en ouvrant de nouveaux débouchés aux producteurs laitiers.

Commercialisées depuis l'automne 2024, leurs machines équipent déjà une quarantaine de sites en Normandie, en Bretagne ou encore en région parisienne, principalement dans la restauration scolaire. « On fournit aussi quelques Ehpad, magasins de producteurs et établissements privés », indiquent Guillaume et Frédéric Leroux, dirigeants de Partner Méca. L'activité reste encore marginale dans le chiffre d'affaires de l'entreprise - 200.000 euros sur un million - mais le marché montre des signaux d'élargissement, notamment vers l'hôtellerie.

Proposées entre 3.000 et 7.000 euros, leurs fontaines à yaourt offriraient un retour sur investissement rapide (de six à douze mois) grâce à plusieurs modèles économiques : achat, location ou partenariat avec des producteurs. En parallèle de Mamirolle, d'autres tests étaient prévus au niveau local dans le lycée agricole de Dannemarie-sur-Crète (Doubs) et la cité scolaire Monchapet de Dijon (Côte-d'Or).



En cours d'expérimentation, la machine pourrait être adoptée à la rentrée de septembre sur le campus de l'Enilea à Mamirolle.