



LA COOPÉRATIVE B.C.O.  
*Culture et Savoirs*

TRANSFORMATEUR

#### ENTREPRISE

**Nom entreprise : Beauce  
Champagne Oignons**

**Chiffre d'Affaires (2018) :  
9 567 400€**

**Effectif (2019) : 45 salariés**

**Pays (siège social) :  
France**

**Site internet :  
<http://www.franceallium.com>**

**Contact:**

**Standard : 03 24 38 20 21**

**Gérard ROCCI, direction**

**[g.rocci@franceallium.com](mailto:g.rocci@franceallium.com)**



## Beauce Champagne Oignons : la technologie pour limiter le gaspillage

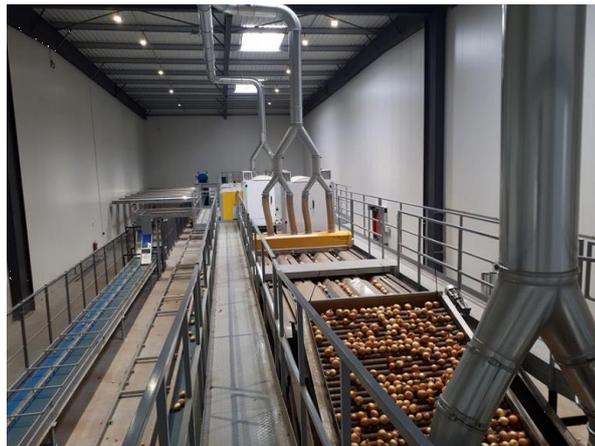
### CONTEXTE

Le gaspillage alimentaire, tout au long de la chaîne depuis la production jusqu'à la consommation, est un problème majeur. La transformation et le conditionnement sont aussi impliqués dans les pertes de nourriture.

La coopérative Beauce Champagne Oignons, premier producteur français avec 30 000 tonnes d'oignons annuellement, a mis en place une nouvelle unité de conditionnement près de Pithiviers pour prendre en compte ce défi. Cette société basée dans le Loiret regroupe plus de 50 agriculteurs de Champagne et Val de Loire, cultivant 650 hectares.

### OBJECTIFS

- Mieux répondre aux attentes de la grande distribution, principal client de la coopérative.
- Pallier la saturation de la première ligne de conditionnement de la coopérative.
- Gagner en productivité et se distinguer de la concurrence.
- Réduire le gaspillage alimentaire.
- Assurer une qualité constante, car l'usine fonctionne toute l'année.



### DÉMARCHE

La coopérative Beauce Champagne Oignons disposait auparavant d'une unité de production, en partie manuelle, qui était saturée. Cette première unité a été reconvertie en site de stockage lorsque la nouvelle a été mise en place en 2018. Cette dernière fait 8500 m<sup>2</sup>, soit trois fois plus que la précédente.

La nouvelle usine utilise des technologies de pointe et dix lignes de conditionnement.

Tout d'abord, les oignons sont déchargés sur des tapis qui les protègent des chocs, réduisant les pertes. Ils sont nettoyés puis des trieurs optiques permettent ensuite d'observer l'extérieur de l'oignon. L'intérieur est aussi inspecté par infrarouge, afin de repérer de possibles défauts qui feraient pourrir le bulbe. Cela n'était pas possible avant.

Si l'oignon répond aux critères de qualité, il est pesé et calibré selon huit catégories, automatiquement. Des sachets de 1 à 100 kg sont remplis par une machine selon les commandes. Le contenant est adapté aux demandes des clients, qui sont pour la moitié la grande distribution et pour l'autre l'export, les grossistes et la restauration hors domicile.

Si l'oignon est défectueux au niveau de l'aspect, il est redirigé vers l'industrie agroalimentaire. S'il est impropre à la consommation, il est méthanisé. La chimie verte, par exemple l'extraction de polyphénols, représente une nouvelle voie de valorisation qui sera étudiée.

Pour en savoir plus

<https://www.solaal.org/5611-2/>

<https://www.lesechos.fr/pme-regions/actualite-pme/bco-numero-un-de-loignon-en-france-robotise-son-usine-grace-au-tri-optique-1028393>

<https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/en-beauce-une-usine-revolutionnaire-pour-les-oignons-1536681616>

<https://www.societe.com/societe/soc-coop-agric-beauce-champagne-oignon-323337782.html>

<https://www.usinenouvelle.com/article/une-usine-flambant-neuve-pour-le-premier-producteur-francais-d-oignons.N851165>

## FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- 11,4 millions d'euros d'investissements pour la construction de la nouvelle unité.
- 2,5 millions d'euros d'aides européennes, via le Conseil régional Centre-Val de Loire.
- Utilisation de technologies inédites en France, adaptées au traitement en douceur des bulbes et à la détection de défauts, le tout automatiquement.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gain de productivité par rapport à l'ancienne usine.</li><li>• Davantage de flexibilité dans la gestion des commandes (calibre, emballage...)</li><li>• Nouveaux débouchés pour tirer parti des légumes de qualité inférieure.</li><li>• Réactivité accrue de la coopérative, ce qui est avantageux car les délais sont de plus en plus courts et la concurrence importante.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Moins de retours de produits défectueux par les clients de l'entreprise donc gain de temps et d'argent pour tous.</li><li>• Meilleure qualité des oignons fournis.</li><li>• Valorisation des oignons ne répondant pas aux critères standards, en agroalimentaire en cas de défaut visuel, et méthanisation si le défaut est interne.</li></ul>

*Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.*

