

Mathieu

TRANSFORMATION DE FRUITS
ET LÉGUMES LOCAUX ZÉRO DÉCHET

37 ans

Plateau Goyave

À Saint-Louis, dans le quartier de Plateau Goyave où l'entraide fait partie du quotidien, Mathieu a choisi de transformer un constat alarmant en opportunité pour tout son territoire : redonner vie aux fruits et légumes péi que le marché délaisse. Depuis son atelier installé dans la maison familiale, il valorise les productions locales en créant une dynamique mêlant économie, écologie et solidarité.

En poste chez EDF, il évolue sereinement jusqu'à ce que la crise du Covid bouleverse sa vie. Il quitte alors son CDI, en quête de sens et de nature. En 2020, alors qu'il gère un gîte à Grand Bassin, le déclic survient, lorsqu'il découvre que des dizaines de kilos d'ananas sont jetés chaque semaine, simplement parce qu'ils ne répondent pas aux standards du marché : trop gros, pas assez esthétiques, mal calibrés... Ce choc se transforme en révélation : il y a là un combat à mener.

L'idée suit son cours, et en 2022, de retour dans la maison familiale à Saint-Louis, il commence ses tests de transformation. Déterminé à aller plus loin, il mobilise son CPF pour se former à la transformation de fruits et légumes. Diplôme en poche, sa pensée se précise : sa porte d'entrée sera la farine de banane verte. Il fait des essais, plus d'un an. Il s'appuie alors sur un réseau d'agriculteurs situés dans un rayon de 30 à 40 km. Il donne une chance à ces produits déclassés pourtant parfaitement consommables. « Je veux prouver qu'on peut allier gourmandise, respect de la nature et solidarité locale », confie-t-il avec conviction.

Mathieu valorise tout ce que la nature peut offrir. Sous la marque Les Délices de Mamie, il propose des farines artisanales, confitures, sirops, infusions... Des produits sains, naturels et faits main, inscrits dans une véritable démarche d'économie circulaire et durable.



Confronté à des tensions de trésorerie, il fait appel à l'Adie en 2023, qui le finance, lui permet d'obtenir une prime dédiée aux projets à fort impact environnemental et l'accompagne pour consolider son activité. Ce soutien lui permet de créer un laboratoire dans le quartier de son enfance et de poursuivre son développement sereinement. Grâce à son entreprise, plus d'une tonne de fruits et légumes sont revalorisés par an.

Lors des périodes de forte production, la solidarité du quartier s'organise. Mathieu fait appel aux voisins pour lui prêter main-forte pour éplucher, trier, découper. Même sa logistique reste locale : le sucre est acheté au supermarché du coin, et les gants à la pharmacie du quartier afin de faire vivre l'économie de proximité.

Dans un territoire où l'emploi et la cohésion sociale sont des enjeux majeurs, Mathieu imagine un modèle inclusif et durable. Il sensibilise, transmet, s'implique en animant des ateliers auprès d'écoles et d'associations.

Aujourd'hui, Mathieu n'est plus seulement un artisan transformateur. Il est devenu un acteur du changement, un lien précieux entre producteurs, habitants et l'environnement.



“ À partir d'un geste simple, récupérer ce que d'autres jettent, on peut créer de la valeur, de l'emploi et surtout de l'espoir au cœur même du quartier qui l'a vu naître.