

RETOURS D'EXPÉRIENCES : DES ACTIONS POUR S'INSPIRER !



Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires | Rouen

LE SÉCHOIR SOLAIRE SOLIDAIRE

un outil low-tech contre le gaspillage alimentaire
et la précarité énergétique

L'ANDÈS

- Réseau national des épiceries solidaires
- créé en 2000
- 630 structures adhérentes en France

**200 KG
DE FRUITS SAUVÉS**

**35 KG DE FRUITS
DÉSHYDRATÉS**

**6 DEMI-JOURNÉES
CONSACRÉES AU
SÉCHAGE DES
FRUITS**

L'ESSENTIEL

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de développement de nouvelles compétences pour ses salariés en insertion, l'Andès lance un atelier de construction de séchoir solaire, en partenariat avec Les Vagabonds de l'Énergie. Cet atelier rassemble deux épiceries sociales du réseau et permet de démarrer la production de fruits déshydratés au sein de l'atelier et chantier d'Insertion. Le séchoir solaire est l'outil low-tech idéal : un déshydrateur alimentaire simple à auto-construire, qui utilise l'énergie solaire. Il garantit une conservation efficace des fruits et légumes séchés tout en étant très économique en énergie. Cette production vient compléter l'activité principale du chantier d'insertion Andès Rouen, qui consiste à collecter les fruits et légumes invendus auprès des grossistes. Ces produits sont ensuite valorisés par les salariés en parcours d'insertion - qui bénéficient d'un suivi et d'un soutien dans leurs projets professionnels - puis livrés au réseau d'épiceries solidaires adhérentes à Andès ou à d'autres structures d'aide alimentaire.

L'ORIGINE DU PROJET

Le projet a émergé à la suite d'une rencontre entre Guillaume Dumoulin de l'Andès et Vincent Bourges ingénieur en électronique éthique et fervent défenseur de la low-tech. Fort de son engagement associatif où il déploie des projets solidaires pour diffuser des technologies écologiques, sobres en énergie et auto-construites, il a su convaincre de la pertinence du concept de séchoir solaire. Cette conviction a immédiatement mené à la mobilisation des Épiceries Sociales de Canteleu et de Grand-Couronne pour procéder à la construction et à la mise en œuvre des séchoirs solaires.

L'efficacité du séchoir n'est plus à prouver : des pommes sont séchées en 48h et des tomates en 72h.
Ces fruits trop mûrs, initialement destinés à être jetés, deviennent une solution économique en énergie pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



CLÉS DE LA RÉUSSITE

La disponibilité d'une à deux personnes dédiées, ainsi qu'une bonne maîtrise technique du séchoir.

LES GRANDES ÉTAPES

- Sensibiliser aux modes de cuisson alternatif.
- Construire des séchoirs solaires.
- Récupérer des fruits et légumes abîmés.
- Mettre en route les séchoirs solaires.
- Distribuer les fruits et légumes déshydratés.

POINTS DE VIGILANCE

Les conditions météorologiques en Normandie peuvent représenter une contrainte. Il est indispensable de tenir compte de la trajectoire du soleil tout au long de la journée afin d'optimiser le séchage. Cette opération nécessite une mobilisation importante du temps de l'équipe. Par ailleurs, il n'est pas toujours garanti de disposer d'une quantité suffisante de fruits lors de la récolte.

5 RAISONS POUR AGIR

1. Lutter contre le gaspillage alimentaire.
2. Profiter d'une énergie gratuite et inépuisable : le soleil.
3. Acquérir un nouveau savoir-faire pour l'équipe simple et durable de conservation des fruits et légumes.
4. Préserver les qualités nutritionnelles et gustatives des fruits et légumes.
5. Donner accès à une alimentation saine.

PARTENAIRES

- Stéphanie GOMIS, Formatrice en transition alimentaire et spécialiste de la low tech
- [Les Vagabonds de l'énergie](#)
- [INTI 76](#)

CONTACT

Guillaume DUMOULIN

Directeur du chantier d'insertion Andès à Rouen
Mail : guillaume.dumoulin@andes-france.com
Tél. : 07 87 89 02 65



Association Nationale des Épiceries Solidaires (Rouen)
MIN de Rouen Bicheray 76000 Rouen
<https://andes-france.com>

Cette fiche de la collection "Retours d'expériences : des actions pour s'inspirer !" est une publication de l'Agence Normande de la Biodiversité et du Développement Durable ANBDD, décembre 2025

Remerciements : Guillaume DUMOULIN (Andès Rouen)
Rédaction/Mise en page : Séverine HARDY et Catherine LARINIER (ANBDD)
Photos : Guillaume DUMOULIN
Contact : Séverine HARDY (ANBDD) : severine.hardy@anbdd.fr

ANBDD, Atrium - 115 bld de l'Europe - 76100 Rouen - www.anbdd.fr

PERSPECTIVES

Collecter davantage de fruits et légumes, les déshydrater et les distribuer aux bénéficiaires des épiceries solidaires.

