

Trois étoiles solidaires : le projet de la Banque Alimentaire de l'Isère pour valoriser les dons en produits carnés

Séminaire régional 2022
Agir à l'échelle territoriale pour lutter contre la précarité alimentaire et favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité

Sous-thème : Améliorer et diversifier les dons alimentaires

Mots-clés :

viande, plats cuisinés, lutte contre le gaspillage, public précaire, public hébergé d'urgence

Département de l'Isère

Coût du projet

- Montant total des investissements : 140 k€ de travaux + véhicule réfrigéré
- Cout annuel de fonctionnement : 100 k€ / an + dons en nature

Sources de financements :

CD38, Métropole et ville de Grenoble, mécènes, ADEME, PNA

Contacts :

BAI : 04 76 85 92 50
B. Perry, président et
E. Binder, chef cuisinier
ba380.cuisine@gmail.com

Contexte et objectifs visés

Les bénévoles de la Banque Alimentaire de l'Isère (BAI) récoltent des produits carnés qui ont une date limite de consommation (DLC) de un ou deux jours maximum. La difficulté est donc de trier et renvoyer très rapidement ces denrées vers les associations qui doivent les redistribuer aux personnes démunies ; ce qui rend impossible la récupération de la viande avec une DLC du jour.

Pour surmonter ce défi, la BAI se lance en 2012 dans un projet de transformation des denrées à DLC courte données par les grandes et moyennes surfaces pour la confection des plats préparés à partir de viande et autres aliments mis au rebut.

Ce projet devient une réalité en 2015 notamment grâce à un partenariat avec le Conseil Départemental de l'Isère qui met à disposition des locaux pour cuisiner au sein du collège Marc Sangnier de Seyssins.

Le projet "Trois Étoiles Solidaires" permet donc de récupérer la viande jusqu'au jour de DLC, de la cuisiner le jour même pour en faire des plats mis en barquettes, et ainsi de proposer aux bénéficiaires de la BAI sans moyen de cuisiner un produit qui gagne cinq jours de consommation.

Présentation résumée

Trois ans ont été nécessaires pour faire émerger ce projet piloté par la BAI et qui a mobilisé de nombreux partenaires. Parmi les principaux :

- Le conseil départemental de l'Isère qui, après une étude de faisabilité, à confirmer en 2014 la possibilité de mettre à disposition une partie de la cuisine du collège Marc Sangnier. Une convention entre la BAI, le Conseil départemental de l'Isère et le collège, régit aujourd'hui les principes de l'utilisation de ces locaux qui ont par ailleurs fait l'objet d'un aménagement spécifique pour accueillir l'activité de 3 étoiles solidaires.
- L'Institut des Métiers et des Techniques (IMT) et le Lycée Lesdiguières qui assurent la mise à disposition d'élèves encadrés par un professeur pour cuisiner.
- Le groupe POMONA qui a participé à la levée de fonds initiale pour la réalisation du projet.
- Le magasin METRO de Sassenage qui, en lien avec sa direction nationale, a offert le matériel de cuisine.
- La ville de Grenoble qui a mis à disposition son responsable du service restauration pour démarrer la production de plats cuisinés, former les bénévoles et inscrire le projet sur des bases solides.

Mais aussi des partenaires financiers et notamment l'ADEME et Grenoble-Alpes Métropole dans le cadre d'appels à projets sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au quotidien, sous la direction d'un chef cuisinier salarié de l'association, les plats sont préparés dans la cuisine de Trois étoiles solidaires avec le concours des bénévoles de la BAI et des élèves de l'IMT et d'autres écoles hôtelières.

Le projet Trois étoiles solidaires permet de cuisiner quelque 25 tonnes de viande par an soit environ 160 000 barquettes de produits carnés par an. Cette offre est complétée par des portions de légumes également préparées par Trois étoiles solidaires.

Sur six ans, ce sont au total 1 million de repas qui ont été élaborés et 155 tonnes de viande qui ont été sauvées du gaspillage.

45 bénévoles de la BAI ainsi que des élèves en écoles hôtelières participent toutes les semaines à la transformation de la matière première ramassée ou donnée.

Le coût de revient unitaire du repas est de 0,6 €.

La demande est soutenue aussi par la nécessité de fournir les lieux d'hébergements d'urgence qui n'offrent pas d'espace pour cuisiner. Ainsi, en 2021, 62 % de la production est à destination de centres d'hébergements mis en place par la DDETS dans le cadre des Plan Grand Froid et Hivernal et de crise sanitaire.

Points d'intérêts

Ce projet, précurseur en France et exemplaire, a nécessité dès le départ une mobilisation continue de ses instigateurs et une grande agilité pour passer de l'idée au projet en repérant et creusant toutes les opportunités du territoire. Il repose encore aujourd'hui sur une forte coopération et coordination entre acteurs : partenaires financiers, fournisseurs de matières premières (avec notamment deux grossistes pour des gros volumes : METRO et Alpegel), bénévoles, associations bénéficiaires... Le fonctionnement de la cuisine repose aussi sur des approvisionnements en gros qui viennent compléter la ramassage quotidienne de petits volumes et conditionnements organisée par la BAI.

Outre la lutte contre le gaspillage alimentaire, ce projet :

- Offre un accès à une alimentation de qualité et diversifiée aux publics précaires
- Favorise aussi les liens sociaux et intergénérationnels avec la participation d'élèves aux cotés des bénévoles de la BAI
- Participe à la formation professionnelle des jeunes. Trois Etoiles Solidaires est, pour eux, une véritable cuisine d'application
- Apporte une réponse aux nouvelles situations de précarité (hébergement d'urgence)

Enseignements

- L'agilité est nécessaire au quotidien car les dons en matières premières sont aléatoires. Il est donc nécessaire de dimensionner les équipes et leur temps de travail en fonction des quantités à transformer.
- La production de plats cuisinés est aujourd'hui contrainte par la taille des locaux : le projet entre dans une période charnière.
- Pour répondre aux attentes et éviter la lassitude des bénéficiaires récurrents, Trois étoiles solidaires est invitée à penser une plus grande variété de recettes.
- La BAI s'est donnée comme objectif de passer à 100 tonnes de collecte de fruits et légumes pour 2023. Une partie de ces approvisionnements sera orientée vers Trois étoiles solidaires pour la préparation de barquettes végétales. A noter que la transformation des légumes est chronophage et nécessite les process d'une légumerie qui ne sont aujourd'hui pas détenus en cuisine.
- Des perspectives de développement qui ouvrent sur de nouveaux partenariats pour l'avenir.

Pour en savoir plus

