

#2 Des excédents pour certains, des mets excellents pour d'autres

Il y a trois ans, Anne Tison, Anne Didier-Pétremant, Pierre Ravenel et Haoua Maïga mettaient au monde **Excellents excédents**, leur solution d'offre de repas solidaire à base d'excédents issus de la restauration.

Combattre le gaspillage alimentaire, c'est penser le gaspillage autrement. En faire un acte solidaire et intelligent. Comme, par exemple, faire du surplus alimentaire un "excellent excédent".

C'est justement la réflexion qu'a eu une petite équipe de convaincus, il y a quelques années, en Seine-Saint-Denis. Pourquoi ne pas valoriser les excédents des nombreuses cuisines centrales du département en en faisant profiter les opérateurs de restauration solidaire comme les Restos du cœur ? Il fallait alors mettre en place les infrastructures nécessaires pour un tel acheminement : une chambre froide, permettant de réceptionner les repas des donateurs, les étiqueter et les préparer pour la campagne de distribution, dans les réglementations sanitaires de la cuisine. « Tous les jours, on commence par livrer les commandes réceptionnées la veille chez nos donateurs à nos receveurs », explique Anne Didier-Pétremant, responsable commerciale et communication pour Excellents excédents. « Le chauffeur du camion s'approvisionne directement à notre chambre froide et vérifie la température des repas à plusieurs reprises, avant de partir et à l'arrivée notamment ». La température est reportée sur le bordereau de livraison, signé chez les receveurs.

ADAPTER L'OFFRE À LA DEMANDE

« Une fois la livraison effectuée, une autre collecte s'impose chez nos donateurs afin d'assurer les livraisons du lendemain, et

ainsi de suite », poursuit Anne Didier-Pétremant. Chaque jour, la tournée est différente : les donateurs ne sont pas les mêmes, les receveurs non plus. « On ne collecte, chez les donateurs, que ce que l'on est certain de redistribuer, on ne fait



pas un transfert de poubelles », précise la responsable commerciale et communication. « Il faut garder en tête les habitudes et besoins des receveurs, selon les commandes ». Une gestion complexe qu'Excellents excédents maîtrise bien, tout au long de la chaîne, avec une capacité de 1 000 repas par jour.

Selon l'entreprise, quand on consomme un repas Excellents excédents, on économise 2,25 kg de CO₂.

Oui, car on évite ainsi le gaspillage de précieuses ressources. Du champ à l'assiette, et non l'inverse !

CONVAINCRE À TOUTES LES ÉTAPES DE LA CHAÎNE

L'objectif des 1 000 n'étant pas encore atteint, l'entreprise rode son concept et fédère autour d'elle des partenaires impliqués dans la démarche de diminution du gaspillage alimentaire. Les receveurs ne peuvent pas choisir leur repas (sauf le régime alimentaire), mais cela n'a pas été un obstacle pour Excellents excédents. « On se rend compte que le mangeur est capable de beaucoup plus de souplesse et d'ouverture qu'on pourrait le croire quand il s'agit de penser une alimentation durable et il est prêt à changer les choses par son acte d'achat chez Excellents excédents », assure Anne Didier-Pétremant. Par contre, il a été difficile de

contractualiser la récupération d'excédents chez les donateurs. Il faut déjà prendre conscience de ses restes et imaginer le coût que ça représente ». Les receveurs, eux, sont triés sur le volet, et peuvent être concernés à la fois des cantines solidaires et des espaces de coworking. « Nous livrons des repas à Rest'Auber, un lieu social qui accueille tous les genres de convives. Nous voudrions davantage travailler avec ce modèle de receveurs dans d'autres communes du département ». Quant aux tarifs, il n'y a pas de prix fixe. « Ça varie en fonction de l'offre que l'on fait au receveur, de la quantité de repas commandé par entité, du lieu de livraison aussi », explique Anne Didier-Pétremant. L'idée, c'est que les receveurs, grâce à leur achat, contribuent à livrer des repas à ceux qui en ont vraiment besoin. *