

Excellents Excédents

- **Porteur :** Pierre Ravenel, Anne Tison, Anne Didier-Pétreman
- **Structure juridique :** SAS
- **Date de création :** 2016
- **Effectifs :** 3 ETP



Le déclic

Après plusieurs années de conseil et d'accompagnement de collectivités dans des projets de restauration durable, Pierre Ravenel, Anne Tison et Anne Didier-Pétreman s'associent en 2016, pour fonder Excellents Excédents. Partant du constat de l'existence d'importants excédents de production dans les cuisines de la restauration collective, alors que ces aliments sont parfaitement consommables, ils ont d'abord mené un premier projet de redistribution d'excédents au profit des Restos du cœur

de Seine-Saint-Denis. Ils ont ainsi pu identifier un besoin de service logistique entre les donateurs de repas et les receveurs. En effet, les excédents sont par nature aléatoires alors que les besoins des associations sont réguliers. C'est pour y répondre que l'équipe a décidé de créer Excellents Excédents, dont la finalité est de faciliter la redistribution des repas à des associations d'aide alimentaire, des cantines solidaires, des centres d'hébergement, ...

Le projet

Excellents Excédents propose à des entreprises de la restauration collective de récupérer leurs excédents de production et de les redistribuer notamment à différentes structures de l'aide alimentaire. Les excédents sont récupérés en liaison froide auprès de multiples donateurs. Ils sont ensuite enregistrés dans une chambre froide où chaque barquette est étiquetée de manière à pouvoir restituer à tout moment sa provenance et sa destination. Les repas sont livrés, en optimisant les boucles de distri-

Redistribuer les excédents de la restauration au profit de structures de l'aide alimentaire.

L'intérêt du projet

Excellents Excédents valorise des repas qui étaient destinés à être jetés. Ce modèle vertueux contribue à la réduction du gaspillage alimentaire et à la solidarité envers les plus démunis. L'écosystème ainsi créé permet de réduire le gaspillage alimentaire au niveau des donateurs, évite la production de repas au niveau des receveurs, et limite la création de déchets et la consommation de ressources (énergie, eau etc.). Actuelle-

ment, ce sont 150 repas qui sont redistribués chaque jour, et ce chiffre devrait rapidement évoluer vers 500 repas. Excellents Excédents est membre du PTOE Resto Passerelle et travaille en partenariat avec d'autres structures de l'économie sociale et solidaire dont Re-belle et Explicéat.

Le conseil pour ceux qui veulent s'engager

« Identifier une solution à un besoin non satisfait, constituer une petite équipe passionnée par le projet, construire pas à pas tous les process, anticiper et s'adapter chaque jour, avec le sourire et le sens du service ! »

CONTACT

anne.petremant@excellents-
excedents.fr
www.excellents-excedents.fr
12 chemin du Haut Saint-Denis
93300 AUBERVILLIERS

Mais que faire de
tous ces excédents ?

Pourtant
excellents...

