



<https://www.agenda-2030.fr/>

	Atelier Bara'Mel (44)	
--	----------------------------------	--

Domaine d'action :

Lutte contre le gaspillage alimentaire, revalorisation d'invendus alimentaires

L'entreprise :

L'Atelier Bara'Mel, « pain d'épices » en breton, est un chantier d'insertion par l'activité économique s'adressant aux publics jeunes, aux allocataires du RSA, aux demandeurs d'emploi de longue durée et aux travailleurs handicapés, initié en 2002 par l'association Trajet et l'association Pain contre la Faim. Son activité principale de retraitement du pain et des viennoiseries invendues en nourriture animale se déploie sur toute l'agglomération nantaise.

Économie circulaire, par pilier :

Recyclage et éco-conception

L'Atelier Bara'mel collecte, en partenariat avec Pain contre la Faim, les pains et viennoiseries invendus auprès de 270 donateurs dont une trentaine sont des grandes surfaces, le reste des boulangeries. 72 % de la collecte est effectuée par les bénévoles de l'association Pain contre la Faim avec les véhicules de l'Atelier Bara'Mel, les 28 % restant sont collectés par 4 salariés en insertion. Pour qu'un tri à la source soit effectué, l'Atelier met à disposition des panières gratuitement. Ensuite, le traitement du pain, qui diverge selon la demande du consommateur final, est effectué par l'Atelier. Le traitement comprend le découpage du pain, le séchage, le broyage, le tamisage puis son conditionnement dans des bennes ou barquettes qui sont ensuite vendues. Ce sont au final environ 700 tonnes de pain sur les 1000 tonnes collectées qui sont revalorisées chaque année grâce à l'Atelier Bara'Mel.

Approvisionnement durable

L'activité de l'Atelier Bara'mel s'inscrit pleinement dans le pilier « approvisionnement durable » de l'économie circulaire. D'une part la matière première utilisée par l'Atelier pour la fabrication de sa mouture est récupérée localement et permet de limiter le gaspillage alimentaire, d'autre part la mouture ainsi obtenue est achetée et utilisée localement comme nourriture animale de substitution par des coopératives (principaux acheteurs). Néanmoins l'Atelier Bara'Mel a des pistes pour développer de nouveaux débouchés aux pains collectés, notamment auprès de brasseries pour la fabrication de bière.

Partenariats :

- Pain contre la Faim, Trajet
- Partenaires emploi : Pôle emploi, Mission Locale, Maison d'Emploi, Unités Emplois

Freins :

- Une activité qui ne fonctionne pas à 100 % de ses capacités par manque de pain à retraiter à certains moments de l'année.
- Difficulté à s'approvisionner auprès des grandes surfaces.
- Demande un minimum de bonne volonté aux grandes surfaces pour que soit effectué un premier tri dans le magasin.
- Recrutement de nouveaux donateurs très lent car ne se fait que par le bouche-à-oreilles étant donné qu'aucun salarié n'est employé pour cela.

Leviers de réussite :

- La sensibilisation à l'écologie et au recyclage de certains donateurs.
- Un don qui peut être valorisé via des crédits d'impôts (cerfa n° 11580*03).
- Le partenariat avec Pain contre la Faim pour la collecte, car les salariés en insertion ne disposent pas du permis pour la majorité d'entre eux.

Modes de financement :

- L'Atelier Bara'mel vit majoritairement de subventions, même si la vente de sa mouture lui permet, dans une moindre mesure, d'enrichir un peu sa trésorerie.

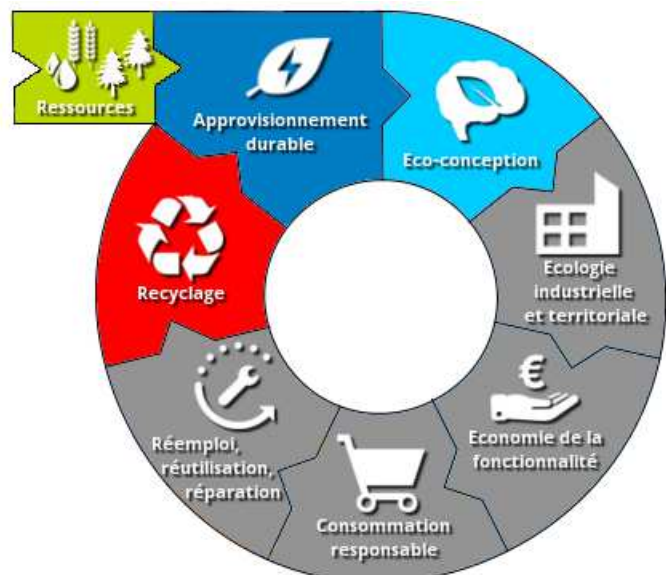
Apports (économique, environnemental, social) de l'activité :

- Diminution des déchets qui étaient destinés à l'enfouissement ou à l'incinération.
- Accompagnement de personnes en grande difficulté sociale et professionnelle vers un emploi durable grâce à des contrats d'insertion. Cette activité permet le développement de plusieurs compétences transférables.
- Gains économiques pour les donateurs par la réduction de leurs déchets et la valorisation de leurs dons.
- 20 % des bénéfices de la vente sont reversés à Pain contre la Faim pour le développement de projets humanitaires en Afrique.

Contact :

Mme LE PABIC Rozenn

- Responsable du Pôle I.A.E
- 02 51 78 64 62
- atelier-baramel@asso-trajet.fr



Version d'avril 2019