



ANTI GASPI

PARTENARIATS

SENSIBILISATION

MODÈLE ÉCO

Contact : bonjour@confiturerrebelle.fr

Site internet : <https://www.confiturerrebelle.fr/>

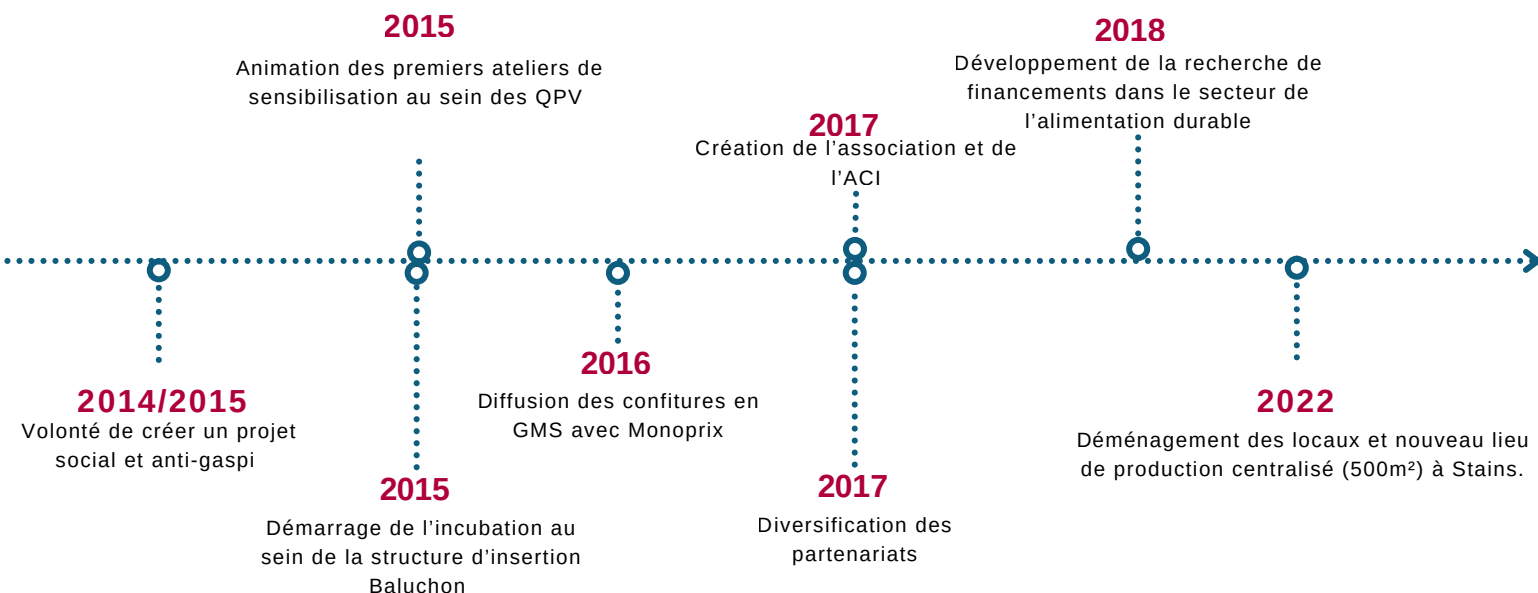
Activités ACI : transformation d'invendus alimentaires et sensibilisation à l'alimentation durable

Date début d'activité : 2017

ETPI : 22,3 ETPI et 11,4 ETP permanent (1ETPI pour dont 2 ETI et 1,6 ASP soit 6,2 ETPI pour un ETP permanent)

Localisation : Périurbain, Seine-Saint-Denis

Re-Belle est un projet initié par des membres du mouvement Citoyen « Disco Soupe », qui sensibilise au gaspillage alimentaire. Dès 2016, l'initiative mêle revalorisation de fruits collectés en fin de marchés et animation d'ateliers de sensibilisation. En 2017, le projet se structure en association et obtient l'agrément ACI, qui propose 2 activités autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire; la revalorisation de fruits et légumes en confitures et chutneys et l'animation d'ateliers de sensibilisation principalement auprès des habitant.e.s des QPV du 93 et de salarié.e.s d'entreprise.



ACTIVITÉS

• COLLECTE

Monoprix, partenaire historique, propose à l'association de récupérer les fruits et légumes invendus de ses rayons. Cinq à dix magasins franciliens sont collectés chaque semaine par des salarié.e.s en insertion.

Des collectes exceptionnelles (+/- 2 par mois) auprès d'un entrepôt de l'enseigne permettent de récupérer des volumes conséquents de fruits/légumes et directement par palette.

Re-Belle s'approvisionne également auprès de partenaires de l'aide alimentaire (Restos du Cœur, Banque Alimentaire, ANDES) lorsque leurs denrées sont trop abîmées pour être distribuées mais dont l'état permet encore la transformation en confitures.

Depuis 2022, une part non majoritaire des collectes proviennent de la plateforme « au bon transit » implantée sur le territoire de Plaine Commune dont l'objectif est une meilleure répartition des denrées alimentaires en fonction de leur stade de maturation (aide alimentaire, transformation, compostage).

L'association permet aussi aux agriculteur.ice.s du territoire de transformer leurs surplus de production, dans une démarche de marque blanche.

Chaque année 45% des fruits et légumes que nos producteurs locaux produisent ne finissent pas dans notre assiette.

ACTIVITÉS

• TRANSFORMATION

Toutes les étapes de la revalorisation sont réalisées à la main par l'équipe d'agent.e.s polyvalent.e.s confiturier.e.s. Les fruits et légumes issus du gaspillage alimentaire sont :

- Triés, lavés, découpés, mélangés au sucre, aux épices et cuits pour devenir des confitures et des chutneys,
- Mis en bocaux puis passés dans la capsuleuse pour sceller le couvercle,
- Etiquetés et mis en colis.

Pour les fruits et légumes déjà trop abîmés pour être revalorisés, Re-Belle s'associe à la structure Moulinot qui les revalorise en compost et biogaz (entre 8 et 10 tonnes/an).

Re-Belle collecte les peaux d'oranges issues des machines à jus des hôtels Ibis qui deviendront des confitures à retrouver sur les tables des petits déjeuners des enseignes du groupe (+/- 100kg de peaux d'oranges revalorisées par an).

• VENTE ET DISTRIBUTION

La gamme Re-Belle est proposée auprès de GMS (Monoprix, Auchan, Carrefour, Casino), des hôtels Ibis Styles (groupe Accor), des hôtels indépendants, d'épiceries indépendantes, de sites marchands (Houra, Monoprix Plus) et de l'enseigne « Nous Anti-Gaspi » (en ligne et en magasins, au niveau national).

Tout au long de l'année, Re-Belle propose ses produits aux entreprises et aux collectivités dans une logique de cadeaux auprès des collaborateurs et collaboratrices. Ponctuellement, l'équipe participe à des marchés pour faire découvrir son initiative au grand public et a ouvert récemment la vente en ligne sur son propre site.

A l'été 2023, Re-Belle entame un nouveau partenariat avec la structure Cargonauts grâce à laquelle la livraison à vélo cargo est désormais possible pour Paris et la première couronne en dessous d'un certain volume.

• SENSIBILISATION ET ATELIERS

Re-Belle anime des ateliers de sensibilisation principalement auprès des habitant.e.s de quartiers prioritaires de Seine-Saint-Denis et de salarié.e.s d'entreprises franciliennes. Ces ateliers culinaires sont là pour favoriser la prise de conscience des enjeux d'une consommation plus responsable, de saison et permettant l'accès à une alimentation de qualité pour de petits budgets.

Une centaine d'ateliers par an sont animés sur le département, en grande partie dans les quartiers prioritaires du 93, au sein des maisons de quartier, d'espaces de proximité, de centres de loisirs, d'écoles primaires, de collèges et de parcs départementaux.

ASSOCIATION RE-BELLE: ECO-SYSTÈME D'ACTEUR.ICE.S

Re-belle s'inscrit dans un écosystème local riche et diversifié, au croisement d'enjeux sociaux, environnementaux et économiques. Actrice engagée dans la lutte contre la précarité alimentaire et le gaspillage, l'association collabore avec une grande variété de partenaires : structures d'aide alimentaire, réseaux de distribution (grandes et moyennes surfaces), associations d'insertion pour l'accompagnement des salarié-es, ainsi que des collectivités territoriales impliquées dans des actions de sensibilisation. Grâce à la commercialisation de ses produits solidaires et durables, Re-belle dépasse le cadre local et développe une présence nationale, consolidant un réseau d'acteurs unis autour d'une même vision : rendre notre système alimentaire plus juste et plus responsable.

Exemple de partenariats



Re-Belle s'inscrit dans le **Plan Alimentaire Territorial (PAT)** mis en place par **Plaine Commune** mais également dans le **PAT du 93**, avec pour objectif de favoriser une alimentation plus durable, saine et accessible pour les habitant.es du territoire.

ZOOM SUR :

AAP Vitalim : Re-belle a remporté un appel à projet en 2025 grâce à son fort ancrage local, notamment via le PAT du 93. En lien avec Action contre la Faim, le projet, déployé dans trois villes, s'appuie sur un dispositif de cartes de paiement (50 €/mois/personne) destinées à des foyers à faibles revenus. Cela fonctionne avec une bonification sur les produits frais et ciblé majoritairement sur les aliments bio et durables.

En parallèle, Re-belle coordonne un accompagnement à l'alimentation durable à travers des actions de sensibilisation et une douzaine d'ateliers cuisine par ville. Le PAT du 93 cherche aujourd'hui à capitaliser sur cette initiative.

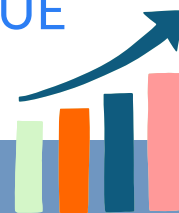


En s'associant au **programme Convergence**, Re-belle renforce ses capacités d'accompagnement en mobilisant des moyens supplémentaires pour accompagner les salarié.es en insertion. Ce partenariat territorial permet de mutualiser des expertises pluridisciplinaires (chargés de partenariats logement, santé, emploi) et ainsi de coordonner l'action des différents référents sociaux autour de chaque personne.

ZOOM SUR :

Plateforme « Au Bon Transit » : créée en 2022 dans le cadre du PAT, elle vise à mutualiser des ressources dans une logique d'efficacité et de meilleure répartition des denrées alimentaires. A terme, l'objectif est de pouvoir limiter les véhicules se déplaçant sur le territoire pour récupérer des invendus et les répartir en cyclo-logistique via les épicerie.s d'aide alimentaire pour les denrées en très bon état ; via des ateliers de transformation comme Re-Belle pour les fruits et légumes dans un état trop avancé ou chez Moulinot ou les Alchimistes afin de devenir du compost lorsqu'ils ne peuvent plus être consommés.

ASSOCIATION RE-BELLE: MODÈLE ÉCONOMIQUE



TOTAL DES VENTES EN 2024 (RAPPORT FINANCIER) :

Les produits de Re-Belle s'articulent comme suit :

- Subventions et mécénats : 779 000€
- Aides aux postes : 456 000€
- Ventes issues des produits transformés : 229 000€
- Animations et ateliers (facturés + subventionnés) : 94 000€

Sur les 3 dernières années, le chiffre d'affaires moyen est de **323 000 €**

• Acteurs publics

De nombreux acteurs publics financent les activités de Re-Belle par le biais de subventions, incluant :

- État
- Région Île-de-France
- Département de Seine-Saint-Denis
- EPT de Plaine Commune, etc.
- Villes de Paris, Montreuil, Bagnolet, Romainville, Epinay-sur-Seine, Stains, etc...

Re-Belle répond aux appels à projets proposés tout au long de l'année, en fonction des thématiques.

• Acteurs privés

L'association sollicite également des partenaires privés pour le financement de son projet, que ce soit pour des dépenses d'investissement ou de fonctionnement. Ces partenariats dépassent parfois le cadre financier et incluent :

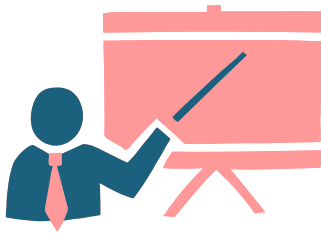
- **Fondation VINCI** : animation d'un cooking show lors des 20 ans de la Fondation.
- **RAJA** : organisation d'ateliers avec leurs salarié.e.s le 8 mars et achat de confitures pour leurs équipes.
- **Accor Heartist Solidarity** : visite d'un établissement Ibis Styles avec l'équipe en CDDI.
- **GRDF** : achat de confitures pour divers événements internes et externes.

STRUCTURE DES COÛTS LIÉS AU CHANGEMENT D'ÉCHELLE

En 2022, Re-Belle a déménagé à Stains dans des locaux cinq fois plus grands que ceux de la Résidence Salvador Allende à Aubervilliers. Ce déménagement a impliqué plusieurs mois de travaux pour transformer un hangar en un lieu de production alimentaire anti-gaspillage.

Ce changement d'échelle, amorcé en 2021, s'étendra sur cinq ans et nécessite un financement conséquent. Les partenaires qui se sont mobilisés pour ce projet de croissance sont répartis entre investissement et fonctionnement pour un total de subventions et de mécénats de 353 000€ (Voir Annexe)

ASSOCIATION RE-BELLE: FORMATION ET EMPLOI



Re-Belle accueille un public résidant en Seine-Saint-Denis et concentre son action sur un public majoritairement féminin (75%).

Les salarié.es, avec une présence minimale de 26h/semaine, accèdent à des formations durant leur temps de travail, renforçant leurs compétences et employabilité.

Les salarié.es sont formé.es aux métiers d'agent.e confiturier.ère, collecteur.trice – livreur.se et assistant.e administratif.ve et financier.e sur une durée allant de 6 mois à 2 ans.

Méthodes d'accompagnement :

- Utilisation de la méthode ADVP (Activation du Développement Vocationnel et Personnel, une démarche plaçant le sujet au centre de son expérience, de son orientation, de son développement) pour l'accompagnement individualisé.
- Introduction d'accompagnements collectifs via des sessions d'intelligence collective.
- Formations en communication bienveillante.
- L'espace de production est équipé d'une cuisine professionnelle, créant un cadre de travail réaliste et professionnalisant, notamment pour des carrières dans l'agroalimentaire ou la restauration.

Types de formations :

- Formation interne sur l'hygiène et la sécurité (HACCP, gestes et postures).
- Remise en question régulière des pratiques en cuisine pour garantir la sécurité et la santé.

Partenaires Socio-Professionnels

- **Maison des Femmes** : Soutien pour les problèmes de santé et parcours migratoires complexes.
- **IRIS Messidor 93** : Cellule psychologique pour restaurer la confiance en soi et soutenir le passage du code de la route (financement en QPV).
- **CVG 93** : force de mutualisation sur l'emploi, le logement et la santé.
- Le **PLIE** de Plaine Commune qui offre un co-accompagnement et un accès élargi aux formations
- **Cravate Solidaire** : Ateliers de préparation pour les étapes de recrutement.

Christine Bourdarias, Directrice de Re-belle :

"Le cœur de la mission de Re-Belle est de permettre à chaque personne accompagnée d'avoir les moyens de choisir les prochains pas vers son futur professionnel tout en apprenant à fabriquer de délicieuses confitures."

LISTE DES PARTENAIRES



CHANGEMENT D'ÉCHELLE

	Investissement	Fonctionnement
Partenaires pour le changement d'échelle de la structure	Fondation Saint-Gobain Fondation Air Liquide Fondation Eiffage Fondation Vinci	Fondation Caritas Fondation RAJA Fondation Carrefour Ville de Paris Revitalisation BNP, etc.
Fléchage	Travaux du nouveau lieu de production Dotation en équipements de production	Modélisation et consolidation de l'équipe Création de postes (CDI) Location du nouvel espace de production

PARTENAIRES PRIVÉS

