

Re-Belle

Mis à jour le 05/07/2024

2024

Lauréat Régional

Lauréat Local



Emploi



Éducation



Écologie

Enjeux

Mieux consommer

Mieux apprendre

Forme d'organisation

Association

Bénéficiaires

Enfants, jeunes

Chiffres clés

360 ateliers réalisés depuis 2017 et plus de 6 500 personnes sensibilisées

Nombre de salariés / bénévoles

42 salariés

Date de création de la structure

2017

Développer des ateliers de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire, l'alimentation durable et la réduction des déchets

Résumé

L'association Re-Belle agit pour l'insertion de personnes éloignées de l'emploi dans une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire au travers de 2 activités : les ateliers de sensibilisation et la revalorisation de fruits et légumes invendus. Les ateliers de cuisine durable visent à sensibiliser, inspirer et habituer chacun.e à des pratiques culinaires plus responsables. Ce sont des expériences éducatives qui mettent en avant l'engagement pour réduire le gaspillage alimentaire.

Contexte

Dans un contexte où 10 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année en France, soit 150 kg par personne répartis sur toute la chaîne de production, Re-Belle se donne pour objectif de sensibiliser le grand public, notamment par les jeunes qui représentent un public prioritaire des ces actions. Habitués au plus tôt à adopter une attitude éco-responsable, ils ont également un rôle de relais au sein de la cellule familiale et permettent ainsi de diffuser leurs apprentissages.

Présentation de la structure

Re-Belle est une association agissant en faveur de l'inclusion sociale et professionnelle de personnes en difficultés, grâce à une activité de revalorisation de fruits et légumes, issus du gaspillage alimentaire, en confitures et chutneys de qualité, et de sensibilisation à l'alimentation durable. Imaginée en 2014 par des membres du mouvement Disco Soupe, l'association a été incubée pendant 2 ans au sein du traiteur solidaire Baluchon. Pour renforcer son impact social, Re-Belle devient en 2017 une structure d'insertion par l'activité économique (SIAE), en obtenant l'agrément Atelier Chantier d'Insertion.

Le projet en détail

La démarche de Re-Belle sur le gaspillage alimentaire s'étend à l'alimentation durable. L'association entreprend une dynamique de sensibilisation à travers d'ateliers gourmands, créatifs et éducatifs adaptés aux participants, adultes comme enfants.

Le parcours d'insertion vise à former et accompagner les personnes très éloignées de l'emploi et permettre une insertion professionnelle durable. Pendant 26 h par semaine, les salariés sont formés aux métiers d'agent confiturier, collecteur-livreur et assistant administratif et financier sur une durée allant de 6 mois à 2 ans. La mission confiée couvre la production de la collecte jusqu'à la mise en pots des confitures. La fabrication leur permet de développer des compétences techniques nécessaires dans les métiers de restauration et de retrouver confiance en eux (maniement d'équipement technique, respect des normes d'hygiènes, aide à la gestion logistique des stocks...)

Les ateliers de cuisine durable visent à sensibiliser, inspirer et habituer chacun à adopter des pratiques culinaires plus responsables. Ce sont des expériences sensorielles et éducatives qui mettent en avant l'engagement pour réduire le gaspillage alimentaire en cuisinant à partir d'aliments destinés à être jetés.

Contact

Re-Belle

11 rue Eugène Hénaff
93240 Stains
France

93 - Seine-Saint-Denis
Île-de-France
<https://www.confitererebelle.fr/>
bonjour@confitererebelle.fr
[Youtube](#) [Facebook](#) [Instagram](#) [LinkedIn](#)

