

Comment Geldelis lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour éviter la perte de ses matières premières non utilisées, l'entreprise bretonne développe deux recettes de tartes. Réalisées en mobilisant des personnes éloignées de l'emploi, elles sont données aux banques alimentaires. Explications.

Quatre tonnes de tartes salées et sucrées, fabriquées sur mesure avec des matières premières dormantes ont été données aux banques alimentaires, en novembre dernier.



CHIFFRES CLÉS

Geldelis

→ Création en 1994

→ CA 2023 : 13 M€

→ Effectif : 60

→ Production à Torcé (Ille-et-Vilaine) : quiches, tartes, mini-bouchées surgelées à base de pâte brisée fabriquée sur le site (de 9 g à 1,2 kg)

→ Plus de 400 matières premières

ABEA

→ Création en 2001

→ 200 entreprises adhérentes (50 000 salariés, soit 67 % des salariés en IAA de la Bretagne)

→ Effectif : 5 permanents

En novembre 2020, après plusieurs années de réflexion, l'ABEA* sous la houlette de sa présidente de l'époque, Annie Saulnier, également dirigeante de Geldelis, signe un protocole de collaboration entre la région Bretagne, la préfecture de région et les associations de dons alimentaires**. Il vise à développer le don des entreprises aux banques alimentaires. Trois ans plus tard, en novembre dernier, Geldelis est la première entreprise qui se lance dans cette nouvelle approche.

L'enjeu

1 « Nous donnons régulièrement des tartes déjà finies, mais donner des matières premières conditionnées en 10 kg, comme des légumes surgelés, est difficile. Comme nous avons beaucoup de recettes sur mesure, nous avons souvent des matières premières en dormance », explique Hervé Préault, le responsable industriel de Geldelis. « Nous sommes aussi confrontés à un contexte de recrutement compliqué, dans un bassin vitréen très dynamique. Cette expérimentation est l'occasion de nous faire connaître et d'intégrer des personnes en difficulté d'insertion ou éloignées de l'emploi. »

La solution

2 Pour éviter le gaspillage des matières premières qui ne sont plus utilisées, le service R&D de Geldelis a construit deux recettes de tartes gourmandes, une salée et une sucrée. La tarte salée était à base de haddock fumé, de carottes et de patates douces et la tarte sucrée à base de carottes et de noix de pécan caramélisées. Au total, 3 700 tartes surgelées de 1,2 kg, soit quatre tonnes de produits, ont été fabriquées et distribuées la semaine suivante aux banques alimentaires bretonnes. L'État et la Région ont remboursé, à prix coûtant, la garniture des tartes. Geldelis a offert les fonds de tarte, les emballages

et la main-d'œuvre. « Les tartes surgelées sont plus faciles à redistribuer et à conserver », observe Hervé Préault.

La méthode

3 Pour mettre en place le projet, plusieurs réunions ont été nécessaires entre la Région, Pôle Emploi, la mission locale des jeunes du Pays de Vitré et Geldelis. Le début du projet a commencé en avril 2023 avec l'ABEA et en novembre dernier, la mission locale a proposé à quatre personnes éloignées de l'emploi de venir en observation deux jours sur le site de production de Geldelis. Au préalable, ces personnes ont été formées à la sécurité sur une journée. « Sur une ligne dédiée, une dizaine d'agents de production ont été fiers de partager leur savoir-faire et d'agir de façon concrète à cette opération de don alimentaire. De l'autre côté, cela a permis aux participants d'approfondir leur choix d'orientation, de découvrir l'agroalimentaire et notre environnement », poursuit le responsable, qui espère renouveler cette expérimentation, même si aucune embauche n'a été concrétisée encore. Au total, près de deux tonnes de matières premières dormantes ont pu être écoulées.

« Toute l'entreprise Geldelis s'est mobilisée pour cette expérience inclusive et anti-gaspillage. Elle donne du sens bien au-delà de nos attentes et mérite d'être déployée largement », conclut Hervé Préault. « C'est un bilan positif et un beau projet de collaboration de tout un écosystème avec des objectifs multiples », ajoute Inès Giffrein, porteuse du projet au sein de l'ABEA. « Nous poursuivons avec une réunion en mars. Nous recherchons des entreprises laitières pour répondre à une attente des associations en produits laitiers qu'ils soient reconditionnés ou élaborés. »

AGNÈS BOIRON

* Association Bretonne des Entreprises Alimentaires. ** Banques Alimentaires, Les Restos du Cœur, le Secours Populaire français et la Croix Rouge française.