

BALUCHON



EMMAÜSDÉFI
INNOVONS POUR L'INSERTION

Le RADIS

Restauration **A**nti-gaspi à **D**ouble **I**mpact **S**ocial

UNE SOLUTION INNOVANTE ET ANTI-GASPI A DESTINATION DE PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ



Un service à triple impact social et environnemental

Cuisiner des invendus
alimentaires



Des repas de qualité pour un
public en précarité



Formation de personnes éloignées de
l'emploi aux métiers de la restauration et
de la logistique



DES REPAS DE **QUALITÉ** POUR UN PUBLIC EN **PRÉCARITÉ**



- Des repas **entrée + plat + dessert**.
- Prix : **3,30€ HT** + frais de livraison.
- Livrés **dans votre association** par nos soins et dépôt dans vos espaces de stockage frigorifique.
- Conditionnement en barquettes collectives ou individuelles.
- Cuisinés principalement avec des **produits non transformés**, et en grande majorité avec des produits frais.



DES REPAS DE QUALITÉ POUR UN PUBLIC EN PRÉCARITÉ



Les approvisionnements anti gaspi demandent une adaptation particulière avec la définition de recettes selon les arrivages.

Composition des repas	
Entrée	120g
Plat	200/250g de céréales et/ou légumes 120/180g de protéine animale
Laitage	25g
Dessert	120g

Exemple de Menu

Entrée du jour

Salade de linguine

Plat du jour

Poulet rôti, gratin méditerranéen

Laitage

Fromage du jour

Dessert du jour

Yaourt



DES REPAS DE QUALITÉ POUR UN PUBLIC EN PRÉCARITÉ



Le RADIS reconfigure l'aide alimentaire en proposant une **réflexion sur la qualité des repas proposés**, tout en alignant ses tarifs sur les acteurs traditionnels de la restauration collective.

Aujourd'hui le RADIS travaille pour :

- **Emmaüs Défi** : employant des personnes en situation de grande exclusion Emmaüs Défi a voulu proposer des repas de qualité à ses salariés. Avec la création du RADIS le souhait est accompli!
- **Aurore** : le RADIS approvisionne le plan Atlas Repas géré par Aurore dans le 15e arrondissement. 200 repas sont préparés 7 jours sur 7.
- **Emmaüs Solidarité** : lancement de la collaboration en 2020, avec 160 repas livrés tous les jours sur 3 sites.



LA FORMATION DE PERSONNES ÉLOIGNÉES DE L'EMPLOI AUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE LA LOGISTIQUE



Le RADIS emploie actuellement **7 personnes** en parcours d'insertion professionnelle

- Cinq personnes se forment aux **métiers de la restauration** en cuisine : tri des denrées, préparation et transformation des aliments, conditionnement.
- Deux personnes se forment au **métier de chauffeur-livreur** : collecte des denrées et livraison des repas.

Perspectives

À partir de 2021, le RADIS se donne les moyens de livrer jusqu'à 1200 repas par jour, continuant de recruter des personnes éloignées de l'emploi aux métiers de la cuisine et de la logistique.



CUISINER DES INVENDUS ALIMENTAIRES



Le RADIS cuisine essentiellement des invendus alimentaires issus de ses collectes chez ses partenaires distributeurs.

En 2020, le RADIS a valorisé plus de **50 tonnes d'invendus**, les transformant en repas préparés de qualité : viande, fruits et légumes, laitages, produits secs...

Le RADIS cuisine des produits **bruts non transformés** dont certains ne sont pas valorisés par les acteurs traditionnels de l'aide alimentaire.

Grâce à ses capacités de transformation, il offre aux distributeurs une possibilité complémentaire de valorisation des denrées en date limite de consommation.

UN PARTENARIAT ORIGINAL ENTRE DEUX ACTEURS DE L'ESS



BALUCHON



Baluchon – A table citoyens est une entreprise d'insertion qui forme des personnes éloignées de l'emploi aux métiers de la restauration, de la logistique et de la convivialité.

Baluchon assure une offre traiteur ultra-fraîche en Ile-de-France, gère un tiers-lieu hôtelier en Seine-Saint-Denis, et assure la production du RADIS.

Acteur de l'économie circulaire de référence, Emmaüs Défi développe ses activités de logistiques alimentaires via le RADIS. Il est en charge de la collecte des invendus et de la livraison des repas.



BALUCHON Le RADIS

DE L'EXPÉRIMENTATION AU CHANGEMENT D'ÉCHELLE



- Septembre 2017 : **naissance du RADIS** suite à la volonté d'Emmaüs Défi d'améliorer la qualité de l'offre de restauration proposée à ses salariés en situation de précarité. L'enjeu : **proposer une offre plus qualitative au même coût.**
- Entre 2017 et 2019 : expérimentation des process du RADIS avec une production de 60 repas par jour intégrée à la production de Baluchon et premiers partenariats d'approvisionnements avec Dipsa, Métro et Carrefour.
- Depuis mai 2019 : construction du **partenariat avec Aurore**, le RADIS se teste à plus grande échelle avec **250 repas produits quotidiennement**, avec une équipe dédiée, dans un laboratoire de transformation spécifique et avec une adaptation du coût de repas.
- En 2020 : distribution de **400 repas par jour** pour Emmaüs Défi, Aurore et Emmaüs Solidarité.
- 2021 : élargissement des partenariats d'approvisionnement, structuration de la collecte et redistribution pour servir jusqu'à **1200 repas/jour** à de nouveaux clients.



Le RADIS

Restauration **A**nti-gaspi à **D**ouble **I**mpact **S**ocial

BALUCHON

Baluchon - A table citoyens!

Jean-Baptiste Prache

jean-baptiste.prache@baluchon.fr



EMMAÜSDÉFI

INNOVONS POUR L'INSERTION

Emmaüs Défi

Sophie L'Hostis

slhostis@emmaus-defi.org