

FOCUS SUR...

LES CONFITURES RE-BELLE

Initiée par des membres du mouvement Disco Soupe, qui lutte contre le gaspillage alimentaire, l'association Confitures Re-belle table sur une double mission vertueuse depuis 2017 : lutter contre le chômage, majoritairement féminin, en Seine-Saint-Denis, et s'attaquer au gaspillage alimentaire.

En 2022, ce sont vingt salarié-e-s en insertion qui travaillent ainsi au côté de dix salarié-e-s permanent-e-s, et confectionnent de gourmandes confitures et des chutneys sapides à partir de fruits (et dans une moindre mesure, de légumes) destinés à la poubelle. Collectés chaque semaine dans des supermarchés parisiens, auprès des Restos du Cœur et ponctuellement auprès de banques alimentaires, les fruits et légumes débarquent dans le laboratoire situé à Stains (Seine-Saint-Denis). Ils sont ensuite triés, lavés, découpés et cuisinés, puis mis en pots à la main par les salariés, qui parviennent à récupérer jusqu'à 30 % des fruits abîmés. Au total, l'entreprise estime valoriser ainsi autour de 30 tonnes de fruits (et légumes) par an.

Au sein de la gamme de produits, on trouve une trentaine de références qui sont distribuées chez Monoprix et dans des boutiques indépendantes, ainsi que dans des hôtels et au sein d'un EHPAD en Seine-Saint-Denis. Parmi les recettes à succès, les confitures de fruits en solo (fruits rouges, mangue, fraise, figue, abricot...) ou en duo (banane-kiwi ou encore litchi-orange), mais aussi des confitures twistées avec de savoureuses

notes épicées (kiwi-banane-cardamome, pomme-raisin-gingembre ou bien prune-cannelle). Et le tout avec 80 % de fruits par pot ! Côté salé, n'oublions pas les chutneys à la tomate et aux oignons, au poivron ou encore à l'endive.

Pour sensibiliser à sa mission, l'association organise en outre entre 70 et 80 ateliers par an, qu'ils soient culinaires ou non, au sein d'entreprises, de collectivités ou dans des quartiers prioritaires.

Prochaines étapes ? Diversifier la gamme pour éviter encore plus de gaspillage alimentaire, en développant des compotes et des sauces aux légumes, des soupes et même des jus de fruits. La marque souhaite également développer la consigne et a déjà changé ses étiquettes en ce sens. La rébellion, ça a du bon !

**Au total,
l'entreprise estime
valoriser ainsi
autour de
30 tonnes de fruits
(et légumes)
par an.**

