



La rébellion a du bon !



Rapport d'activité 2022



Sommaire

<i>L'association Re-Belle</i>	3
<i>Raison d'être et historique</i>	4
<i>Composition de l'équipe</i>	5
<i>Rapport moral du Conseil d'Administration</i>	6
<i>Retour sur l'année 2022</i>	7
<i>Bilan général de l'année 2022</i>	8
<i>Accompagner vers un retour à l'emploi</i>	9
<i>Produire et vendre des produits engagés</i>	11
<i>Sensibiliser le grand public au gaspillage alimentaire</i>	14
<i>Faire grandir Re-Belle</i>	16
<i>Changement d'échelle</i>	17
<i>Projet d'essaimage</i>	18
<i>Merci à nos partenaires pour leur soutien</i>	19

L'association Re-Belle

Raison d'être et historique.....	4
Composition de l'équipe.....	5
Rapport moral du Conseil d'Administration.....	6



Raison d'être et historique

Un projet social et environnemental

Dans une démarche d'utilité sociale, l'association Re-Belle a pour objet de soutenir par la formation et l'accompagnement professionnel des personnes éloignées durablement de l'emploi, dans une dynamique d'insertion grâce à la revalorisation d'aliments écartés des circuits.

Insertion et lutte contre le gaspillage alimentaire

Re-Belle est une association qui porte un Atelier Chantier d'Insertion. Ses deux activités sont la production de confitures anti-gaspi et la mise en place d'actions de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire.

Le premier volet consiste à offrir une seconde vie aux fruits et légumes écartés des circuits de distribution, en les transformant en confitures et chutney anti-gaspi ; il s'agit de proposer des confitures plus riches en fruits que les confitures traditionnelles, avec des recettes variées et réalisées en fonction des collectes.

Pour le second volet de son activité, l'association sensibilise le grand public à l'alimentation durable à travers l'organisation de différents ateliers sur le territoire francilien, tout au long de l'année.

2014
Volonté de créer un projet social et anti-gaspi

Septembre 2015
1ers ateliers de sensibilisation au sein des quartiers prioritaires de Seine-Saint-Denis

Juillet 2017
Création de l'association Re-Belle

Janvier 2018
Mise à disposition d'une cuisine par la mairie d'Aubervilliers

2019 - 2020
Croissance de l'effectif de l'équipe Re-Belle

Mai 2022
Déménagement dans les nouveaux locaux, à Stains (Seine-Saint-Denis)

Août 2015
Démarrage des confitures au sein de la cuisine de Baluchon à Romainville (93)

Juin 2016
Début de la diffusion des confitures chez Monoprix

Décembre 2017
Démarrage du chantier d'insertion

Octobre 2018
Première sortie d'une salariée en insertion

2021
Lancement de la phase de changement d'échelle

2022 - 2025
Augmentation progressive de l'équipe accompagnée et diversification de la production anti-gaspi

Composition de l'équipe

Une équipe de **37** personnes en 2022

10 salarié.e.s permanent.e.s

23 personnes accompagnées

4 apprenti.e.s

Accompagnement socioprofessionnel : **Solenn Bodin - chargée d'accompagnement**

Administratif/RH et finances : **Daoud Azzi - Responsable, Anthia Toure et Germaine Mendy - assistantes administrative et comptable**

Développement : **Christine Muller - responsable, Alexandra Minart - chargée de développement commercial, Elodie Theme - chargée de partenariats et communication, Yanis Abdelghoffar, Chouhda Benmassaoud, Sarah Nateche - chef.fe.s de secteur**

Direction : **Charlotte Porez - directrice**

Production : **Eugénie de Nomazy - responsable, Audrey Have - encadrante technique, Flaminia Vulcano - encadrante technique, Mouloud Abdelghafour, Khalid Bahioui, Makiyata Bamba, Patricia Bonnay, Rudi Boseffi, Bernadette Chakupewa, Kathia Chouckri, Gheorghe Constantin, Aminata Dansoko, Djinda Diallo, Bintou Fofana, Deen Fofana, Leila Gharbi, Nicolae Iancu, Ouafaa Jaouad, Rosemary Lucky, Argentina Placinta, Latifa Rahmani Benhari, Pooja Rajapakse, Baba Tirera, Ibrahim Traore - agent.e.s polyvalent.e.s confiturier.e.s.**

Sensibilisation : **Coline Gojon - chargée d'animation, Louise Dupretz - chargée d'animation**

Le Conseil d'Administration :

Appui au pilotage de l'association : Vincent Belec (trésorier), Adeline Girard, Colette Rapp (secrétaire) et Laura Thierry (présidente)

Insertion socioprofessionnelle : Benjamin Masure et Dorothee Roch

Commercial : Thomas Parrain

Intelligence collective : Camille Bonnet, Laura Thierry, Emmanuel Valls et Benoît Volatier

Conception et recherche de locaux de production : Benjamin Masure

L'association Re-Belle

Rapport moral du Conseil d'Administration

Avec le déménagement à Stains dans de nouveaux locaux plus spacieux et plus équipés, l'année 2022 marque une étape-clef pour concrétiser l'ambition à l'origine de Re-Belle en 2015 : définir un modèle économique pérenne alliant création d'activité par l'insertion professionnelle, et lutte contre le gaspillage.

En lien avec cette ambition, le premier objectif du déménagement est de nous doter de notre propre outil de production, qui renforce notre capacité à imaginer de nouveaux produits anti-gaspi à destination des citoyen.ne.s-consommateur.ice.s.

Ces équipements nous amènent aussi à faire mûrir notre modèle économique en y intégrant les investissements et coûts associés. Nous remercions nos différents partenaires financiers qui nous ont soutenu de près afin que les aléas de calendrier de travaux et de paiements ne mettent pas en péril la santé financière de l'association. Nous remercions bien sûr à cette occasion l'ensemble de nos partenaires en 2022, que nous citons en dernière page de notre rapport d'activité.

Le deuxième objectif est d'augmenter notre impact. Le gaspillage et la précarité restent des constantes, tout comme les actions de terrain restent indispensables pour co-créeer une société plus juste et plus fraternelle.

Vous pourrez observer dans les pages qui suivent : le changement d'échelle a commencé à porter ses fruits. Malgré les difficultés liées à l'installation, Re-Belle a, dès 2022, accueilli davantage de salarié·es en parcours, dans notre laboratoire plus professionnalisant ; augmenté la quantité de fruits revalorisés ; et sensibilisé de nouveaux publics via nos ateliers.

Nous sommes fier.e.s de faire grandir notre activité et notre impact aux côtés des habitant·es du 93. Nous remercions bien sûr chaleureusement la résidence Salvador Allende et la collectivité d'Aubervilliers pour leur accueil et leur solidarité pendant 4 belles années. Une nouvelle page s'ouvre désormais à Stains.

Enfin, le Conseil d'Administration est unanime pour saluer l'engagement et la détermination des équipes à réussir ce changement tout en continuant à fournir un accompagnement de qualité, dans des conditions complexes et semées d'imprévus.

Nous souhaitons en 2023 que l'association prenne soin des personnes qui font le choix au quotidien de s'engager en poste permanent au sein de l'association, et continuer à affiner l'équation économique dans ces nouveaux locaux. Nous initiions également en douceur des réflexions pour préparer l'essaimage de notre modèle, grâce à l'accompagnement PIN'S débuté en septembre 2022. Ce travail sera l'occasion de tirer les apprentissages des années passées, et, riche de l'expérience collective, d'actualiser notre projet associatif.

Laura Thierry, présidente, au nom du Conseil d'Administration

Retour sur l'année 2022

Bilan général de l'année 2022.....	8
Accompagner vers un retour à l'emploi.....	9
Produire et vendre des produits engagés.....	11
Sensibiliser le grand public au gaspillage alimentaire.....	14



Bilan général de l'année 2022

Re-Belle en 2022, ce sont :

- 32 personnes accompagnées au sein du chantier d'insertion,
- 32 tonnes de fruits et légumes revalorisés,
- 64 500 pots de confitures et chutneys produits,
- 91 ateliers animés pour + de 2 000 personnes sensibilisées,
- 260 000€ de chiffre d'affaires.

L'année 2022 a concrétisé le changement d'échelle entrepris en 2021 par Re-Belle : en mai, l'association s'est installée dans un nouveau lieu de production situé au 11 rue Eugène Hénaff, à Stains, en Seine-Saint-Denis.

Ces nouveaux locaux, cinq fois plus grand que les précédents, permettent à Re-Belle de se doter progressivement en équipements de production pour diversifier, petit-à-petit, sa production anti-gaspi.

Une arrivée à Stains qui s'est accompagnée de nombreux challenges pour l'équipe : retard de travaux, insuffisance de puissance électrique entraînant un arrêt de la production pendant plus d'un mois - et une complexité à reconstituer un stock - difficultés d'approvisionnement en bocaux auprès des différents fournisseurs...

Malgré ces différents obstacles, Re-Belle a su accomplir la croissance de ses effectifs qui lui permet de réaliser le changement d'échelle entrepris en 2021. L'équipe s'est agrandie et a accueilli 8 nouveaux.elles membres via :

- création de 5 postes en parcours d'insertion ;
- création de 3 postes permanents :
 - chargée d'approvisionnement et encadrante technique ;
 - responsable administratif et financier ;
 - responsable développement.



Accompagner vers un retour à l'emploi



32 personnes accompagnées tout au long de l'année



17 recrutements en CDDI



11 sorties dont 6 durables et positives



418 entretiens individuels réalisés

En 2022, l'équipe Re-Belle s'est encore agrandie et est passée de 26 à 34 salarié.e.s, dont 21 en parcours d'inclusion.

Un tremplin vers l'emploi

En tant qu'Atelier Chantier d'Insertion, Re-Belle propose à ses salarié.e.s un accompagnement social et professionnel tout au long de leur parcours au sein de l'association. Formé.e.s aux métiers d'agent.e confiturier.ère, collecteur.trice - livreur.se et assistant.e administratif.ve et financier.e, les salarié.e.s sont accompagné.e.s individuellement pour les aider dans la définition et la réalisation de leur projet professionnel.

L'accompagnement individuel, en lien avec une chargée d'accompagnement socioprofessionnel, consiste notamment à : lever les freins de retour à l'emploi en lien avec les référent.e.s sociaux.les des salarié.e.s ; mettre en place des enquêtes métiers, des visites et des stages en entreprises (PMSMP - Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) ; définir un projet de formation en lien avec le projet professionnel ; accompagner dans la recherche d'emploi. Ce parcours s'effectue en moyenne sur un à deux an(s) et se construit sur mesure pour chaque salarié.e accompagné.e.

En 2022, Re-Belle est passée de 15 à 21 à postes en parcours d'insertion.

Accompagner vers un retour à l'emploi

Les formations et stages suivis

Avec une présence hebdomadaire de 26h minimum, l'équipe accompagnée bénéficie de formations proposées pendant le temps de travail.

Pendant le parcours, l'accès à la formation est un des leviers principaux de concrétisation d'un projet individuel. La formation renforce et valide les connaissances et est une voie d'accès au milieu professionnel qui favorise l'employabilité.

En 2022, ce sont 2 670 heures de formation qui ont été dispensées aux salarié.e.s, soit en moyenne 222 heures réalisées par mois, dont plus de la majorité sur le temps de travail.

Parmi elles, des formations en linguistique, au permis de conduire, aux outils numériques....



Visite Elior - février 2022



Cravate Solidaire - mai 2022



Ateliers FACE - juin 2022

Après Re-Belle : quelles suites de parcours ?

11 salarié.e.s ont quitté Re-Belle à l'issue de leur parcours, dont 6 pour rejoindre un emploi ou une formation.



Samira Kemache

Samira est devenue responsable de production, en CDI, au sein des Délices de l'Ogresse à la Courneuve



Sherin El Guendy

Sherin est entrée en formation pour la préparation du diplôme d'auxiliaire puériculture, au CERPE d'Aubervilliers

Produire et vendre des produits engagés



64 500 pots produits



32 tonnes de fruits & légumes
sauvés



260 000€ de chiffre d'affaires
ateliers compris

La fin d'une aventure à Aubervilliers et le début d'une nouvelle à Stains, en Seine-Saint-Denis, dans un lieu de production de près de 500m².

Une seconde vie pour les fruits et légumes

Chaque semaine, les fruits et légumes issus du gaspillage alimentaire francilien arrivent dans les cuisines de Re-Belle. Triés, lavés et découpés, ils sont mélangés au sucre et cuits pour devenir des confitures et chutneys anti-gaspi. Toutes les étapes de la production sont réalisées à la main par l'équipe d'agent.e.s polyvalent.e.s confituriers, encadrée par une responsable de production et deux encadrantes techniques.



Un nouveau lieu de production

Après plus de 4 années passées au sein des cuisines de la Résidence Salvador Allende à Aubervilliers, Re-Belle a pris son envol au printemps 2022 pour poursuivre son aventure à Stains, dans des locaux cinq fois plus grands que les précédents.

Avant que l'association prenne ses marques au 11 rue Eugène Hénaff à Stains, plusieurs mois de travaux ont été nécessaires pour transformer un hangar en un lieu de production alimentaire anti-gaspi. Chaque espace composant le laboratoire a été pensé pour correspondre à une étape de la production (tri, stockage, nettoyage, découpe, cuisson, étiquetage...).

Produire et vendre des produits engagés

Des équipements et des méthodes de production à apprivoiser

Avec le soutien de nombreux partenaires (voir en page 19), Re-Belle s'est dotée en équipements de production :

- une marmite automatique,
- un four à vapeur,
- un tamis,
- un lave-vaisselle à capot,
- une chambre froide négative...

Ces équipements poursuivent des objectifs communs : faciliter et augmenter la production, puis diversifier la gamme anti-gaspi (compotes, sauces, soupes...).

Equipé à la hauteur d'une cuisine professionnelle, l'espace de production de Re-Belle permet aux salarié.e.s accompagné.e.s d'évoluer dans un univers de travail professionnalisant, s'apparentant à celui qu'ils et elles pourront retrouver après leurs parcours si ce dernier se poursuit dans le secteur de la production agroalimentaire ou de la restauration.

Un approvisionnement anti-gaspi consolidé

Pour développer ses capacités de production et augmenter son impact, Re-Belle consolide et développe ses points d'approvisionnement en fruits et légumes issus du gaspillage alimentaire. Les enseignes de la grande distribution, les associations d'aide alimentaire mais aussi ANDES à travers son chantier d'insertion *Le Potager de Marianne* sont des partenaires fidèles au projet. Les deux chambres froides positives et la chambre froide négative représentent des opportunités pour stocker les volumes conséquents, parfois par palettes, de fruits et légumes collectés.



Produire et vendre des produits engagés

Des challenges à relever

En 2022, le chiffre d'affaires de l'association a atteint 223 000€ (hors ateliers de sensibilisation). Un nouveau record pour Re-Belle malgré une année associée à plusieurs challenges impactant l'activité commerciale. L'arrivée à Stains ne s'est pas faite sans contraintes puisque la production a été suspendue pendant plus d'un mois, à la suite d'une insuffisance de puissance électrique dans les locaux. S'est ajoutée à cet évènement une difficulté à s'approvisionner en bocaux de 230g, le format phare de la marque.

Deux incidents ayant eu des répercussions directes sur la constitution du stock et donc sur les ventes des mois suivants.



Des partenariats renouvelés et déployés

Pour la commercialisation des confitures anti-gaspi, il faut désormais compter sur un réseau solide de partenaires : la grande distribution notamment avec Monoprix et ses 100 magasins, des enseignes alternatives comme le réseau Nous Anti-Gaspi, qui commercialise depuis bientôt un an Re-Belle au niveau national dans ses magasins et via le site e-commerce, des épiceries de quartiers qui privilégient un approvisionnement le plus engagé et local possible, et des hôtels, de plus en plus nombreux à adhérer à la démarche de l'association.

Au-delà des chaînes indépendantes, le groupe Accor renouvelle sa confiance au projet en continuant de proposer des confitures circulaires* dans ses hôtels Ibis Styles.

Une présence sur le terrain renforcée

La présence permanente de deux chef.fe.s de secteurs en apprentissage depuis presque deux ans, sur des missions commerciales, permet de régulariser les missions de terrain auprès des partenaires revendeurs, avec pour objectif un meilleur suivi des magasins.

* Re-Belle collecte les peaux d'oranges issues des machines à jus des hôtels Ibis Styles, qui deviendront des confitures à retrouver sur les tables des petits déjeuners des enseignes du groupe.

Sensibiliser le grand public au gaspillage alimentaire



91 ateliers animés



+ 2 000 personnes sensibilisées



307 kg de denrées alimentaires revalorisées

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.

L'engagement de Re-Belle, c'est aussi de permettre à chacun.e d'acquérir les réflexes anti-gaspi en proposant des ateliers ludiques et conviviaux tournés vers l'humain et l'environnement. Ces ateliers culinaires sont là pour favoriser la prise de conscience des enjeux d'une consommation plus responsable et des solutions accessibles pour réduire ses déchets. Ce sont des moments d'échanges et de transmission pendant lesquels le lien social se reforme autour des marmites : les participant.e.s y apprennent à renouer avec leurs sens, à se réapproprier le pouvoir de cuisiner, tout en découvrant Re-Belle et ses recettes gourmandes.



Sensibiliser le grand public au gaspillage alimentaire

Encore un nouveau record !

En 2022, Re-Belle a organisé 91 ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un chiffre possible grâce aux sollicitations de plus en plus nombreuses des partenaires, convaincu.e.s de la pertinence de telles actions, et à un bouche-à-oreille qui s'amplifie sur le territoire francilien.



Un territoire d'action : la Seine-Saint-Denis

Le département Séquano-Dionysien reste le territoire de prédilection de Re-Belle : 68 ateliers ont été animés sur le département en 2022, en grande partie dans les quartiers prioritaires du département, au sein des maisons de quartier, espaces de proximité, centres de loisirs, écoles...

Des opportunités à démultiplier

La nécessité de sensibiliser le grand public ne se limite pas à la Seine-Saint-Denis, et Re-Belle l'a bien compris. Les animations sur d'autres départements franciliens se multiplient et pour y répondre, l'association a recruté une apprentie à l'automne 2022 pour soutenir ces temps de sensibilisation.



Faire grandir Re-Belle

Changement d'échelle..... 17

Projet d'essai..... 18



Changement d'échelle

Depuis sa création en tant qu'association en 2017, Re-Belle n'a cessé de prouver la pertinence de sa démarche, et la complémentarité de son activité dont l'impact est à la fois social et environnemental.

C'est pour offrir une ampleur plus importante à ses actions que Re-Belle a initié fin 2020 - début 2021 une phase de changement d'échelle, dont l'élément structurant a été le déménagement dans de nouveaux locaux en mai 2022, avec une superficie permettant d'accueillir les ambitions de l'association.

Le 23 juin 2022, l'inauguration des nouveaux locaux a lieu en présence des partenaires de l'association.



Inauguration - 23 juin 2022



**Laura Thierry (présidente)
et Charlotte Porez (directrice)**

Des travaux puis un emménagement, une dotation importante en équipements de production, l'arrivée de nouveaux et nouvelles membres permanent.e.s dans l'équipe et la hausse des capacités d'accueil en parcours d'insertion, sont les points marquants du changement d'échelle en 2022.

Pour mener cette volonté de croissance jusqu'en 2025, Re-Belle doit désormais entamer la diversification de sa gamme anti-gaspi, qui s'accompagnera de l'acquisition des derniers équipements de production.

La création de nouveaux postes en parcours d'insertion entrainera l'arrivée d'un.e deuxième chargé.e d'accompagnement socioprofessionnel dès la fin de l'année 2023, pour garantir un suivi adapté et personnalisé à chaque membre de l'équipe accompagnée.

La recherche de financements exceptionnels conséquents se poursuivra sur cette période, le temps que le chiffre d'affaires se consolide pour représenter +/- 50% du budget de l'association.

Projet d'essaimage

A l'été 2022, Re-Belle a candidaté au programme PIN'S* proposé par la Fondation MACIF et l'AVISE, pour bénéficier d'un accompagnement dans la définition de la stratégie d'essaimage qu'adoptera l'association à l'horizon 2024-2025.

Une première étape pour l'association qui souhaite répondre aux personnes, de plus en plus nombreuses, voulant porter un projet de conserverie solidaire et anti-gaspi sur le territoire national, et les accompagner au mieux dans cette démarche.

L'accompagnement PIN'S se déploie de septembre 2022 à fin 2023.

**Le programme P'INS est né de la rencontre de deux partenaires, engagés pour l'innovation sociale : la Fondation Macif et l'Avise.*

En 2014, les deux partenaires ont souhaité apporter une solution d'accompagnement pour répondre au besoin de changement d'échelle de structures de l'ESS, encore émergent et auquel aucun programme d'accompagnement n'avait été dédié.

Merci à nos partenaires pour leur engagement et leur soutien à nos côtés en 2022 !

Et merci à nos partenaires impliqués dans l'accompagnement de l'équipe en parcours d'insertion, et l'ensemble de nos clients.



Association Re-Belle

11 rue Eugène Hénaff, 93240 Stains
bonjour@confiturerebelle.fr
06 51 60 16 07

Pour nous suivre :

