

Trois Etoiles Solidaires en chiffres

- **1** chef-cuisinier salarié (création d'emploi).
- **35** bénévoles de la Banque Alimentaire de l'Isère.
- **10** jeunes issus de quatre écoles.
- **70** tonnes de viande promise à la poubelle cuisinée en 3 ans.
- **12 à 15** recettes différentes chaque jour.
- **1000** repas préparés quotidiennement.
- **500 000** repas depuis le début



Banque Alimentaire
de l'Isère



Trois
Etoiles
Solidaires



Banque Alimentaire de l'Isère

4, rue de la Maladière

38360 Sassenage

Tél : 04 76 85 92 50

Fax : 04 76 85 92 51

Email : ba380@banquealimentaire.org

www.ba38.banquealimentaire.org



BAI - Janvier 2019

Ensemble, aidons l'homme à se restaurer



C'est un concept original, unique en France, qu'a développé la Banque Alimentaire de l'Isère (BAI).

Pour récupérer davantage de viande à redistribuer aux personnes démunies, l'association prépare des plats cuisinés à partir de viande et autres aliments mis au rebut.

Depuis octobre 2015, la Banque Alimentaire de l'Isère ne se contente plus de ramasser les denrées que lui donnent les grandes et moyennes surfaces, elle passe désormais à la transformation de la viande pour en faire des plats préparés.

Récupération des denrées

Depuis plus de 30 ans, du lundi au jeudi, les bénévoles de la BAI récoltent des denrées périssables, dont des produits carnés qui ont une durée de vie courte, leur date limite de consommation (DLC) étant de 1 ou 2 jours maximum. Un problème car il faut trier et renvoyer très rapidement ces denrées vers les associations qui doivent les redistribuer aux personnes démunies. Il est donc impossible de récupérer la viande avec une DLC du jour.

Le constat

Une partie des produits récoltés est ainsi perdue entre la récolte et la distribution. Un vrai gâchis de nourriture, inacceptable pour les bénévoles de la Banque Alimentaire qui œuvrent pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'idée du projet

Le projet « 3 Etoiles Solidaires » naît de cette idée de cuisiner ces produits jetés. La BAI décide donc de récupérer la viande jusqu'au jour de DLC, de la cuisiner le jour même pour en faire des plats cuisinés, mis en barquette compostable, puis refroidie à +3°C. On peut ainsi gagner cinq jours de consommation, le temps de redistribuer les plats aux 90 associations partenaires de la BAI, qui assurent une aide alimentaire à 5700 personnes chaque semaine.

Naissance de " Trois Etoiles "

En 2014, une discussion est ouverte avec le Conseil Départemental de l'Isère qui propose l'utilisation de la cuisine du collège Marc Sangnier de Seyssins, à proximité de Grenoble. Depuis le passage en cuisine centrale, ces locaux sous-utilisés ne servent plus qu'à réchauffer des plats préparés ailleurs, dans une cuisine centrale. Une chaîne de solidarité publique et privée s'est ainsi mobilisée pour cette cuisine, ce projet ayant reçu un accueil très enthousiaste au plan régional et local.

Le départ a été donné en octobre 2015. Pour préparer la viande et l'accompagnement, la BAI obtient l'aide d'étudiants de plusieurs écoles hôtelières (IMT - ENILV - Clos d'Or - Portes de Chartreuse) qui apprécient cette initiative innovante et formatrice. Trois Etoiles Solidaires est, pour eux, une véritable cuisine d'application.

Un trentaine de bénévoles de la BAI, formés par Emmanuel Binder, notre chef-cuisinier, œuvrent en cuisine à ses côtés.

Cette cuisine fonctionne et produit plusieurs milliers de portions mensuellement. Une vraie réussite pour toute l'équipe de la Banque Alimentaire de l'Isère.

