



LE CHÂINON MANQUANT

Le + de la chaîne alimentaire



Bordeaux-Mérignac
Cuisine Centrale



**LA RESTAURATION COLLECTIVE
RESPONSABLE & SOLIDAIRE**



LE SIVU, UN ACTEUR CENTRAL DE LA RESTAURATION DU TERRITOIRE

1^{ère}

Cuisine centrale de
Nouvelle-Aquitaine

23 500

Repas servis
chaque jour

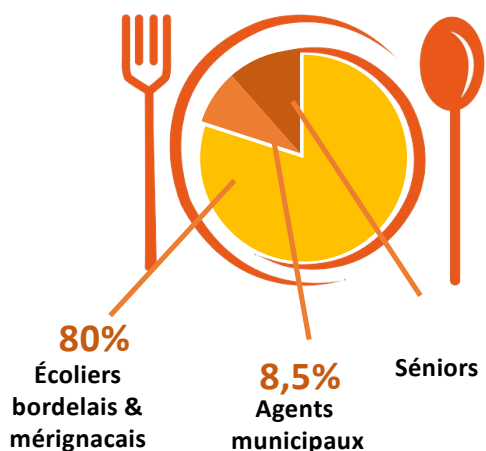
Un budget annuel
(BP/BS/DM)
en 2022

22 M€

dont près de la moitié
est dédiée à la part
alimentaire

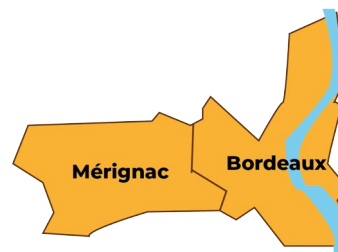


115
Agents spécialisés
dans l'établissement



15 tonnes
De matières alimentaires
traitées chaque jour

180 Sites livrés
chaque jour



57%
de produits qualitatifs



LE SIVU, UN ACTEUR ENGAGÉ et SOLIDAIRE



- ✓ Plusieurs partenariats avec les acteurs de l'aide alimentaire avant la crise sanitaire : **Secours Populaire, Banque Alimentaire**



- ✓ Mise en place de frigos solidaires pour donner au **personnel du SIVU**
- ✓ Des stocks importants donnés pendant la crise sanitaire : **CAIO, Sécurité Civile de Bazas, CHU Haut-Lévêque, CHU Pellegrin**



- ✓ Besoin d'une solution complémentaire, souple et réactive, pour les produits rapidement périssables : **Juin 2020 : partenariat avec Le Chainon Manquant**



NOTRE MISSION : CRÉER LE CHAÎNON MANQUANT

D'un côté un trop plein, de l'autre un besoin. Mais que manquait-il ?

Le Chaînon Manquant fait le lien entre :

Côté professionnels

Une solution fiable et adaptée au don de produits frais et rapidement périssables.



Côté acteurs sociaux

Des produits frais, variés ainsi que des moyens humains et matériels pour les récupérer.



Une double valeur ajoutée :

- L'engagement de nouveaux types d'acteurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Plus de produits frais et de qualité pour les associations qui en manquent cruellement

LE DISPOSITIF ANTIGASPI et SOLIDAIRE DU CHAÎNON MANQUANT

Collectes journalières ou hebdomadaires programmées avec camion réfrigéré.



Traiteurs, événementiel, restauration collective, commerces de proximité ...

Centres d'hébergement, distributions solidaires, accueils de jour, épiceries sociales, restaurants sociaux...



Redistribution dans la foulée à un réseau d'associations partenaires pour une consommation le jour même



**RESPECT DE LA
CHAÎNE DU FROID**



**LIVRAISON
IMMÉDIATE**



**ADAPTÉE AU
BESOIN RÉEL**

UNE ORGANISATION BIEN RODÉE



- ✓ **SMS/appel en amont** par le SIVU pour informer Le Chaînon Manquant de la nature et du volume des dons.
- ✓ **Démarrage de la tournée** au SIVU les lundis et vendredis après le service. Exceptionnellement, LCM intervient **en semaine** si besoin (**en complémentarité** d'autres acteurs de l'aide alimentaire).
- ✓ Contrôles des produits, prise de la température et signature du bordereau de dons (où tout est indiqué), puis **chargement des dons** dans le camion **frigorifique**
- ✓ Départ du SIVU pour la distribution auprès des acteurs sociaux à proximité : en général, **don à 3/4 associations différentes minimum !**

Un échange permanent entre le SIVU et LCM pour sauver tous les repas consommables !

UN PARTENARIAT EN PRÉPARATION DEPUIS 2019



Printemps 2019 :

Le SIVU **cherche une solution** pour les produits rapidement périssables. Le **CREPAQ** introduit le Chaînon Manquant.



Crise Sanitaire 2020 :

Dons massifs pour l'aide alimentaire mais difficultés de coordination.

-> **Le Chaînon Manquant propose une expérimentation** de quelques mois.

Rentrée 2020 :

Stabilisation des tournées, ajustements, signature des conventions ...

Juillet 2019
1^{ère} Rencontre SIVU – Le
Chaînon Manquant

Juin 2020 :
Lancement d'une
l'expérimentation

Septembre 2020 :
Mise en place d'un
partenariat régulier

UN PARTENARIAT GAGNANT - GAGNANT



Pour le SIVU

- ✓ Une **réponse anti-gaspi et solidaire** pour les excédents à DLC courte et petits volumes
- ✓ Une **solution unique** pour tous types d'excédents : éléments de repas, matières premières, fruits et légumes bruts ...
- ✓ Une **redistribution optimisée** évitant de déplacer le gaspillage alimentaire
- ✓ Une **solution d'urgence** en cas d'imprévus



61 passages
en 2021



17,2 T collectées (2021)
soit $\approx$ 35 000 repas



une vingtaine
d'associations

Pour Le Chaînon Manquant

- ✓ Des produits de qualité : frais, variés, souvent labélisés (**bio, label rouge**)
- ✓ Des produits très appréciés par les associations qui manquent de **produits frais**
- ✓ **Continuité du fonctionnement** et donc des dons pendant les crises successives
- ✓ Dons en **barquettes** valorisables par une grande diversité d'associations

SAUVER DES REPAS FRAIS, UN CHALLENGE AU QUOTIDIEN

- SE COORDONNER POUR MIEUX RÉPARTIR LES EXCÉDENTS
AU PLUS PRÈS DES BESOINS DES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ



Côté SIVU

- Faire preuve d'agilité organisationnelle
- S'adapter aux nouveaux besoins en un temps record !
(passage aux conditionnements individuels)
- Plus de travail avec moins de personnel
- Trouver des solutions de déstockage
auprès des acteurs de la solidarité
- Trouver une solution complémentaire sur la durée (Le
Chainon Manquant). Mettre les moyens humains
adaptés pour ce partenariat

Côté LCM

- Connaître précisément les besoins des acteurs sociaux en
période de grands changements
- Maîtriser parfaitement les exigences qualité
liées à la gestion de denrées alimentaires
- Gérer des volumétries de dons très exceptionnelles et très
aléatoires
- Savoir faire preuve de pédagogie avec des équipes pros et
assos qui changent souvent
- Maintenir un modèle de collecte et redistribution fondé sur le
mécénat avec l'implication forte de tous les chainons !

ET DEMAIN ?



- ✓ Adapter l'organisation à l'évolution des conditionnements
 - Barquettes -> bacs gastro
- ✓ Renforcer la coordination entre restauration collective et associations
- ✓ Renforcer le rôle des cuisines centrales dans la lutte contre la précarité alimentaire

**CONSTRUISONS ENSEMBLE UNE SOCIÉTÉ
PLUS RESPONSABLE, PLUS DURABLE, PLUS SOLIDAIRE !**



MERCI !