



Lutte contre le gaspillage : un combat quotidien

C'est certainement une des pratiques les plus appliquées chez les artisans boulangers du Grand Paris : l'anti-gaspillage. Cette thématique est d'autant plus importante qu'elle constitue à elle seule plusieurs objectifs de développement durable. En évitant le gaspillage, on participe à l'Éradication de la pauvreté, à la Lutte contre la faim, à la Réduction des inégalités, à la Consommation responsable... Exemples de pratiques vertueuses.

Dès l'ouverture de leur boulangerie en juin 2020, Julien et Louis Blavette (La Boulangerie des Frères Blavette, Paris 14^e) ont eu à cœur de s'inscrire dans une démarche écoresponsable. Leur mantra : bien manger = bien consommer = bien produire. En effet, la production joue un grand rôle dans le surplus et les invendus. Même les meilleurs produits, réalisés qualitativement et quotidiennement, peuvent ne pas avoir été consommés en fin de journée... Aussi, pour éviter de jeter, Julien a fait appel à l'association Hop Hop Food (www.hophopfood.org), pour que des personnes en situation de précarité récupèrent gratuitement (il ne fait rien payer) un panier surprise d'une valeur de 10 à 12 euros chaque soir.

Pour Axel Hourri (Boulangerie La Collective de l'Epi d'or, Neuilly-sur-Marne - 93), la démarche anti-gaspi est protéiforme : avec

sa caisse connectée, il suit les stocks, compare les ventes sur plusieurs dates, essaye d'anticiper les aléas de clientèle... Mais cela ne suffit pas toujours pour affiner la quantité à produire. Aussi, ce boulanger très attaché aux valeurs de solidarité a fait le choix, lui aussi, de donner ses produits à des associations locales, à un foyer pour jeunes, à un autre pour les personnes en situation de handicap, aux Restos du cœur et aux personnes identifiées en précarité par le recteur de la mosquée de sa ville. « L'avantage, quand on réalise des confectios artisanales, est de donner des produits à une clientèle qui a davantage l'habitude d'acheter une baguette à 35 centimes dans un supermarché. Faire profiter de produits nutritionnellement qualitatifs, c'est quand même une bonne chose ! »

Il est vrai qu'ajuster la production au mieux pour éviter le gaspillage est un casse-tête. Pour Arnaud Delmontel (5 boulangeries à Paris), difficile de répondre aux demandes des consommateurs qui « attendent des baguettes chaudes toute la journée ». Une des solutions qu'il a mises en place est de réutiliser le pain en croûtons et, plus innovant, de réaliser du pain perdu salé. Lui aussi propose des paniers tous les jours (sur Too Good To Go, www.toogoodtogo.com) et met à disposition, le matin, des sacs contenant du pain de la veille.

Des boulangers inventifs

Frédéric Comyn (5 boulangeries dans Paris et les Hauts-de-Seine) tient au cercle vertueux des produits. Il « revalorise certains produits en pâtisserie, comme les framboises en coulis », et son pain invendu se transforme en... bière, réalisé avec un brasseur local !



Crumblor

« Il n'y a plus de pain à perdre »

Pour les boulangers qui ne savent pas qui contacter et comment s'y prendre pour donner leurs pains invendus, Crumblor (<https://www.crumblor.fr/>) est la solution anti-gaspillage pratico-pratique : un pack qui contient un broyeur de pains, des fiches sanitaires, des recettes et des outils de communication. Ou comment réaliser de nouvelles idées, économiques et responsables.

Chez Claire et Sébastien Bretteau (Maison Bretteau, Paris 7^e), les viennoiseries qui n'ont pas trouvé preneurs sont utilisées pour les Diplomates, les Polonaises... et les sirops de certains fruits sont retravaillés en nappage. « Il faut savoir adapter le volume aux flux, explique Claire. Par exemple, on n'a pas fait de sablés en forme de Tour Eiffel pour les JO, justement afin d'éviter les invendus. On connaît les valeurs sûres comme le croissant ».

Chez Rodolphe Landemaine, le pain invendu est réutilisé en chapelure pour un produit de son invention devenu culte : l'Écopain, vendu moins cher au kilo. « Pour la réalisation de notre Écopain, nous utilisons un broyeur de pain, le Crumbler (voir encadré p.18). Ce pain est fait sur la base de tradition à laquelle nous ajoutons de la chapelure obtenue avec cet appareil. La chapelure réalisée ainsi est également proposée à la vente », explique Alexandre Roha, chef adjoint boulangerie de la Maison Landemaine.

Priscilla Hayertz utilise (en plus du même Crumbler) une astuce plutôt incitative : un corner dédié aux produits de la veille, proposés avec 30 % de remise. Ses boulangeries Raphaëlle et Chez Isaac (Paris 18^e) utilisent elles aussi l'application Too Good To Go, et elle fournit des paniers à une association du quartier de la Goutte d'Or.

Frédéric Antunes (5 boulangeries à Paris et en Île-de-France) finalise ses sandwiches avec leurs garnitures « à la minute » ; l'intérêt étant de pouvoir « conserver la réglette et donc éviter le gaspillage en la réutilisant sans perte de qualité ».

On le voit, les boulangers sont très investis dans la lutte anti-gas-

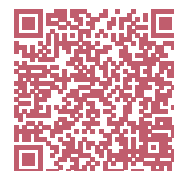


• L'Écopain de Landemaine..

pillage. Pour certains, cela peut prendre un peu de temps, demander une nouvelle organisation, prévoir une autre façon de communiquer car « il est nécessaire d'éduquer les consommateurs ».

L'astuce en +

Farinez'vous, boulangerie artisanale, solidaire et durable et également entreprise à mission, a édité un Guide des solutions pour les invendus en boulangerie.



The advertisement features a wooden bowl filled with golden breadcrumbs on the left, with a 'CRUMBLER' logo and the slogan 'Il n'y a plus de pain à perdre !'. On the right is a tall, silver industrial-style machine. The background is a wooden surface.

RENTABILISEZ VOS INVENDUS
Intégrez la chapelure dans vos recettes

OFFRE EXCEPTIONNELLE - 10 % sur votre Crumbler grâce au code LBF10
(à nous communiquer lors de votre prise de contact)

Offre valable jusqu'au 15 octobre 2024

Notre site internet www.crumbler.fr

Notre logo 'CRUMBLER' includes the tagline 'Il n'y a plus de pain à perdre !' and icons for 'PAIN DU SOIR', 'CRUMBLER', and 'LES RECETTES CRUMBLER'.

For all information or order: Contactez-nous au 07.77.06.56.39 ou par mail contact@crumbler.fr