



DR

Une préparation pâtissière pour diminuer le gaspillage

Dans le cadre de ses actions antigaspi, la société de restauration Restauval s'engage et noue un partenariat avec Kolectou. Tadaam !, une nouvelle gamme de préparations prêtes à l'emploi pour confectionner des pâtisseries salées et sucrées. Un projet mené autour d'un produit symbolique, le pain, très présent dans notre alimentation, mais également souvent gaspillé.

Pour Restauval, tout débute en octobre dernier par la rencontre de Denis Durand, dirigeant de l'entreprise de restauration collective régionale, et de deux jeunes étudiantes, Emma Mairel et Noémie Courtay, diplômées du cursus ingénieur en agroalimentaire de l'école rennaise Agrocampus Ouest. Emma et Noémie présentent leur projet débuté au cours de leurs études et né deux ans plus tôt de la volonté d'agir pour réduire le gaspillage alimentaire en proposant des produits gourmands : une gamme de préparations prêtes à l'emploi, sous forme de poudre pour pâtisseries salées et sucrées à base de pain recyclé, baptisé Tadaam !, sans additifs ni conservateurs.

Deux jeunes entrepreneuses

Le projet n'est alors pas tout à fait bouclé, mais surpris par le dynamisme de ces deux jeunes filles, un nouveau rendez-vous est pris 15 jours plus tard, avec à la clé : dégustation et présentation de support de communication ludique. Pas de doute, les filles sont talentueuses et elles ont une énergie débordante. Participer à l'aventure devient vite une évidence pour Denis Durand et Restauval ! Il reste alors à définir les « clients cibles ». Après quelques

échanges et un peu d'hésitation, les jeunes entrepreneuses continuent leur prospection auprès des différents acteurs de la restauration collective, très sollicitées par ces derniers qui ne s'y trompent pas. Elles écoutent, retiennent, analysent, construisent... et reviennent : « C'est décidé, nous nous adresserons dans un premier temps à la restauration scolaire ».

Pendant ce temps, les deux fondatrices de Kolectou continuent de faire goûter leurs produits, organisent des démonstrations culinaires (Salon Restau'Co, buffets trai-

teurs et cocktails antigaspi en entreprises, dans les écoles, etc.) perfectionnent leurs produits, rédigent leurs fiches recettes auprès de chefs cuisiniers (cookies, gâteaux moelleux salés ou sucrés, muffins...), recherchent une unité de production.

Leur complémentarité opère, elles se distinguent : Trophée de lutte contre le gaspillage alimentaire du concours Eco-

trophelia France décerné par le ministère de l'Agriculture en juin 2017, lauréates de la Cérémonie des Oscars d'Ille-et-Vilaine, finalistes du concours Petit Poucet à Paris, finalistes du Trophée des Perles pour l'entrepreneuriat féminin...

La poudre est fabriquée à base de pain recyclé, sans additifs ni conservateurs

Sensibiliser et responsabiliser les enfants

De son côté, l'entreprise Restauval largement impliquée dans les modes de consommation et de production durable, entend suivre l'affaire de près. La lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à l'innovation est l'occasion d'engager un partenariat répondant à un triple objectif :

- Réduire les déchets
- Sensibiliser et responsabiliser les enfants
- Soutenir l'économie circulaire

La phase de démonstration auprès des chefs de cuisine débute, les carnets de commande se remplissent, la production est lancée. Restauval se mobilise et déploie ses actions sur une première phase, dans 28 de ses restaurants scolaires du 31 mai au 5 juin... pour le plus grand plaisir des enfants !

