

## 3 étoiles solidaires : l'Enilv de Pont de Claix lutte contre le gaspillage alimentaire en proposant des repas aux bénéficiaires de l'aide alimentaire

### ORIGINE

La Banque Alimentaire de l'Isère (BAI) en collaboration avec Pierre PAVY (Restaurateur à Grenoble) souhaitait, depuis plusieurs années, pouvoir distribuer des plats cuisinés aux personnes démunies sur le territoire de l'agglomération grenobloise.

Pour ce faire, des partenariats ont été mis en place avec des enseignes de la Grande Distribution afin de pouvoir récupérer des légumes et de la viande à DLC ou DLUO courtes. Ces produits, récupérés par les bénévoles de la Banque Alimentaire sont ensuite transformés dans la Cuisine du Collège Marc SANGNIER de Seyssins par des bénévoles de la BAI, des élèves du lycée hôtelier de Grenoble et des apprentis de l'ENILV Pont de Claix.

### OBJECTIFS

Fournir des repas pour les plus démunis, par l'intermédiaire des produits donnés par la grande distribution.

Pour les apprentis, cela permet :

- d'appréhender les notions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- de donner du sens aux apprentissages (les apprentis cuisinent avec un objectif précis)
- de travailler la réactivité et l'imagination puisque chaque jour les produits reçus sont différents
- d'acquérir de nouvelles techniques de production culinaire

### LES ACTEURS DE L'ETABLISSEMENT

- Bénédicte BOYER, formatrice à l'ENILV Pont de Claix est référente de cette action ; elle en assure la coordination et fait le lien entre l'établissement et le chef de cuisine du projet « 3 Etoiles Solidaires ».
- 16 apprentis du CAP Agent Polyvalent de Restauration

### LE PUBLIC VISE PAR L'ACTION

Bénéficiaires de l'aide alimentaire

### PRINCIPAUX RESULTATS ET REALISATIONS

Pour les apprentis :

- Prendre conscience des problèmes sociaux rencontrés par certaines personnes dans notre société
- Produire des plats cuisinés de qualité avec des produits à DLC ou DLUO courtes et ainsi aborder le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour la Banque Alimentaire :

- Produire plus de 500 repas/jour

### LIEN AVEC LA FORMATION

CAP Agent Polyvalent de Restauration : ce projet correspond aux objectifs du référentiel en termes de technologie, de production culinaire et de respect des règles d'hygiène. L'aspect développement durable (lutte contre le gaspillage alimentaire) est également abordé.

### PARTENAIRES

- Banque alimentaire de l'Isère



### Thèmes

- Communication-sensibilisation
- Lutte contre le gaspillage
- Restauration collective
- Bio
- Circuits courts
- Equilibre alimentaire
- Social
- International

**Année de lancement :**  
2015

#### Etablissement

ENILV de Pont de Claix  
38

**Site internet :**  
[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com)

**Contact :** Samira Benammar

[samira.benammar@educagri.fr](mailto:samira.benammar@educagri.fr)