

1 AN DE CHANTIER D'INSERTION

UNE AVENTURE COLLECTIVE AU SERVICE DE L'INSERTION, DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LA GENÈSE DU PROJET

Le chantier d'insertion Üni-es est né du terrain. Dans le cadre des Dispositifs des Premières Heures (DPH) et d'une mission de collecte d'invendus alimentaire à vélo, un constat s'est imposé : chaque jour, d'importantes quantités de pain, fruits et autre produits alimentaires sont destinées à être jetées. Les équipes d'Emmaüs Solidarité se sont alors demandé comment **transformer ce gaspillage en opportunité d'insertion professionnelle**. C'est dans ce contexte qu'a été créé Üni-es, le premier chantier d'insertion parisien porté par Emmaüs Solidarité, capable de transformer des invendus alimentaires en produits gourmands et de qualité, tout en offrant à des personnes éloignées de l'emploi une formation et un véritable accompagnement.

LES ACTIVITÉS CHEZ ÜNI-ES

Chez Üni-es, les personnes en insertion professionnelle ont deux missions. La mission **cyclo logistique** consiste à récolter des invendus alimentaires et les redistribuer dans des centres d'hébergement. Une partie des ces invendus est récupérée par une **équipe en cuisine** qui les transforme en nouveaux produits : biscuits, confitures, glaces, chocolats et autres délices. Enfin, les personnes à vélo se chargent de la livraison de ces produits aux différents partenaires et acheteurs. Les salarié-es sont donc formé-es sur ces deux métiers et développent des compétences qui seront utiles pour leur projet professionnel. Ces compétences, associées à un accompagnement renforcé, ont pour objectif de les aider à trouver un métier à la sortie du chantier d'insertion.





LES PRODUITS ÜNI-ES

Ils ont beaucoup évolué durant cette année de développement du projet. Nous avons commencé par **des biscuits sucrés (sablés et cookies) et des confitures** aux saveurs variées. Par la suite, des **produits saisonniers** ont été créés selon les événements de l'année : chutney et pain d'épices pour Noël, galettes des rois en janvier, chocolats à Pâques, puis sorbets aux fruits en été. Ces collections inédites ont été un

succès à chaque fois et ont permis aux salarié·es en cuisine de développer des nouvelles compétences. Sur le deuxième semestre, Üni-es s'essaye à la cuisine de repas afin de proposer des **buffets, repas complets, goûters et petit déjeuners**. En cuisine, on fabrique des cakes, des brownies, des tartes, des pizzas mais aussi des plats végétariens ou non, des salades, et beaucoup d'autres bonnes choses.

NOS PARTENAIRES

Üni-es a développé de nombreux partenariats tout au long de cet année. Afin de vendre nos produits, nous avons commencé à travailler avec les **Boulangeries Demain**, qui vendent nos produits dans leur boutiques, tout comme **La Rûche Solidaire**, notre épicerie solidaire. Les **Hôtels Ibis**, **Mercure Opéra** et **Zazie Hôtel** se fournissent maintenant en confiture et biscuits chez nous. Nous avons aussi créé du lien avec des entreprises/associations telles que **Eiffage**, **Emmaüs France**, **Freha**, **Redevco** et **La Mutualité Française** qui font des commandes importantes de produits Üni-es pour leurs réunions et événements.



Nos fournisseurs, en invendus de pain (**Boulangerie Gomez**), en fruits et légumes (**Andès France**) mais aussi en emballages et autres sont devenus des partenaires fiables. **Dragon Rouge** a conçu, en mécénat de compétence, l'identité visuelle, le logo et le packaging d'Üni-es et **Théodo** nous accompagne pour développer des outils de suivi des stocks et réaliser notre site Internet. De leur côté, la **Ville de Paris** et la **DRIETS Île de France** ont participé au financement du chantier d'insertion. Ce réseau de partenaires a permis de développer l'activité du chantier en faisant connaître le projet à un public toujours plus large. Ils sont un levier essentiel pour consolider notre activité.

L'ANTIGASPI CHEZ ÜNI-ES

En cuisine, nous récupérons du pain invendu ; Il est passé dans un crumbler qui le transforme en chapelure de pain. Elle est ensuite utilisée pour faire biscuits, pâtes à tarte, cakes... Durant cette première année, nous avons sauvé presque **150 Kg de pain**. Nous récupérons également des **fruits et légumes** qui ne seront pas vendus mais qui sont toujours bons afin de les transformer en confiture,

tartes aux fruits, sorbets, plats... Ce sont environ **1000 Kg de fruits et légumes** qui ont été sauvés en un an. Enfin, notre gamme de chocolat spécial Pâques a été réalisée uniquement à partir de chocolat invendu qui a été retravaillé en cuisine et transformé en de bons œufs et fritures. A cette occasion, environ **50 Kg de chocolat** ont été sauvés.



L'INSERTION, RETOUR SUR UN AN D'ACCOMPAGNEMENT

L'ambition d'Üni-es est d'accompagner chaque salarié-e vers une insertion professionnelle durable. Pour cela, un **suivi individualisé** leur est fourni tout au long de leur parcours, ce qui leur permet d'élaborer leur projet professionnel, de rédiger leur CV et de faire des simulations d'entretien. Des **ateliers** sont aussi dispensés sur des sujets tels que la recherche d'emploi, le droit du travail et les fiches de paie. Les salarié-es peuvent suivre des **formations** en hygiène alimentaire (HACCP) et des **cours de français et de numérique** au sein du Pôle Compétences d'Emmaüs Solidarité. Au cours de cette première année, cinq salarié-es ont pu faire des **immersions professionnelles** auprès de

partenaires du chantier d'insertion (La Chorba, Farinez-vous, La Mie de Pain, Demain). Cela leur a permis de découvrir de nouveaux environnements de travail et confirmer un projet professionnel. Dans certains cas (Farinez-vous), cette immersion a débouché sur un **recrutement**. En effet, en un an, on note déjà des résultats concrets : quatre salariées de l'ACI ont quitté le dispositif, une en CDI et une en CDDI en entreprise d'insertion. Une autre a trouvé un logement stable et a déménagé. Chez les salarié-es du Dispositif Premières Heures, on compte également deux sorties en emploi et cinq d'entre eux sont passés du DPH à l'ACI au cours de l'année.

QU'EN DISENT LES SALARIÉ-ES EN INSERTION ?



*«Ce que j'ai préféré en cuisine,
c'est d'apprendre à faire la pâte
feuilletée pour les galettes des rois.
Et en cyclo-logistique,
j'ai beaucoup apprécié de parcourir
la ville, c'est un bon moyen
de la découvrir.*

*C'est aussi très valorisant
quand les gens nous remercient
pour les invendus alimentaires
que nous leur livrons.»*

Mustafa Karimi, salarié DPH
(cuisine et cyclo-logistique)

*«J'aime ce travail
car il permet d'aider les autres.»*

Piotras Martynenko, salarié ACI
(cyclo-logistique)

OÙ AVEZ-VOUS PU VOIR ÜNI-ES CETTE ANNÉE ?

L'équipe a participé à plusieurs événements qui ont permis de vendre des produits mais aussi de rendre visible le projet en trouvant des clients et des partenaires. Depuis sa création, Üni-es a tenu des **stands** sur de nombreux événements internes (forums, vœux de la nouvelle année, Festival d'Emmaüs Solidarité) et externes (Plateau Urbain), a participé à plusieurs **marchés de Noël** (La Villette, Les Canaux) et a été invité au **Village des Associations** de la mairie du 12^e ainsi qu'au forum AGIR

sur un campus de l'Oréal. La présence de salarié·es en insertion sur ces stands leur a permis de développer des compétences différentes, d'être en contact direct avec le public et d'obtenir des retours sur leurs produits. Enfin, nos partenaires ont pu nous retrouver lors des **Cercles des Goûteurs**, organisés trois fois dans l'année, un moment de rencontre qui permet de présenter notre projet et les nouveaux produits dans une ambiance conviviale.

ET LA SUITE ?

Pour l'année à venir, Üni-es va continuer à diversifier ses produits : petits pots et grands pots de confitures, développement d'une offre traiteur (petits-déjeuners, repas), code-barres sur les produits pour les vendre en grande et moyenne surface, coffrets spécial Noël, etc. De nouveaux partenariats vont être créés, avec un focus sur les entreprises, associations et hôtels. L'équipe va participer à des événements variés, en commençant par le Forum des Associations de Paris Centre en septembre mais aussi des marchés de Noël en fin d'année ainsi que



d'autres occasions de faire connaître Üni-es. L'ambition est désormais de consolider le projet, surtout sur le plan économique, afin de pouvoir accompagner un nombre croissant de personnes vers l'emploi.