

BAME (BON À MANGER, ENSEMBLE)

L'alimentation durable au service de l'insertion

Fiche d'identité



Ville : Nantes (Loire-Atlantique)

Zone d'intervention : Nantes et sa métropole

Date de création : 2017

Quartiers prioritaires de la ville

concernés : Bellevue (la structure y est aussi domiciliée)

Nombre d'habitants résidant en QPV sur le territoire : 65 300 en Loire-Atlantique et + 16 200 habitants dans le QPV d'intervention

Statut : SAS

Agrément(s) et

conventionnement(s) :

Entreprise d'insertion ; ESUS

Nombre de salariés : 10 (dont 3 en insertion)

Contacts : Simon Dufour Emmanuel, fondateur et gérant,
s.dufouremmanuel@bame.fr

Le projet

La raison d'être de BAME ? *Donner sa place à chacun* par le biais d'une activité de traiteur responsable. BAME est une entreprise d'insertion qui met à l'emploi des jeunes en situation de fragilité, issus des quartiers prioritaires de la métropole Nantaise. Le projet donne aussi une place aux producteurs du territoire en privilégiant l'approvisionnement en circuit court. Les plats préparés par l'équipe sont locaux, de saison, zéro déchet et tendent vers le végétarien. Bénéficiant d'un fort ancrage territorial, BAME est aussi un acteur de la sensibilisation et un vecteur de dynamisme autour des questions d'alimentation durable sur la métropole Nantaise.



Insertion professionnelle



Alimentation durable



Sensibilisation



Panorama des activités

Activités économiques

L'entreprise concentre ses activités culinaires autour de **deux offres de restauration** : le traiteur et le comptoir déjeuner.

- L'activité traiteur : BAME a assuré ses premières prestations fin 2021 et a ouvert sa cuisine en 2022. Plusieurs formats sont proposés : une **offre cocktail** servie chaude ou froide, composée de bouchées salées et sucrées ; une **offre de buffet** avec ou sans service, du petit-déjeuner au diner, et la possibilité de commander une **prestation sur-mesure**. L'entreprise offre aussi la possibilité de commander des plateaux-repas. Tous les plats proposés sont locaux, frais, de saison et servis dans des bocaux ou autre récipient zéro-déchet. L'activité traiteur est la plus rentable pour l'entreprise d'insertion. Le portefeuille client est large : BAME livre auprès de collectivités, d'entreprises et d'associations du territoire.
- L'activité comptoir déjeuner : il s'agit d'une **solution de restauration en entreprise**, un mini-self ouvert tous les midis, servi par un jeune en insertion. Les repas sont servis dans des assiettes trouvées en ressourcerie. Moins rentable, cette offre permet toutefois d'assurer une certaine récurrence dans l'activité professionnelle : un atout pour les parcours en insertion.

BAME gère aussi la **logistique et la livraison** des repas. L'entreprise dispose de deux véhicules de livraison et réfléchit à une alternative en vélo-cargo pour réduire son empreinte carbone.

Le **compostage des déchets** liés aux activités culinaires est fait en partenariat avec un acteur de l'ESS : l'association Réflexe, située à 200 mètres des cuisines de BAME.

Parcours d'insertion professionnelle

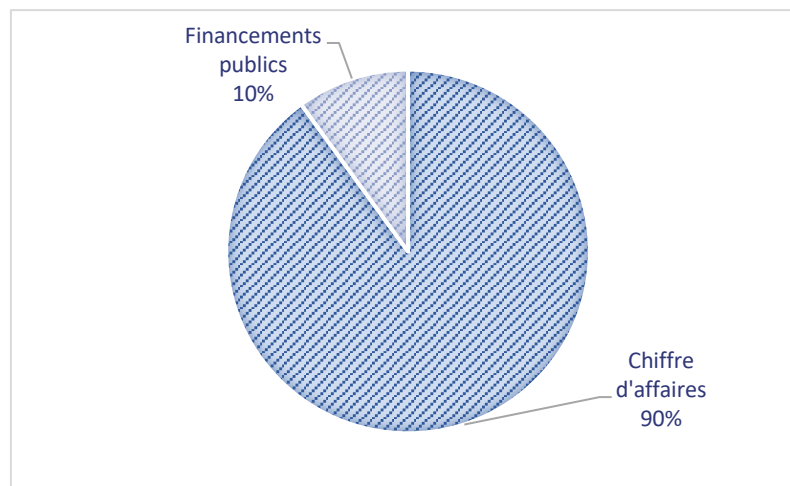
BAME accompagne des jeunes en insertion (moins de 26 ans) sur les métiers de la restauration durable. L'entreprise propose un parcours d'insertion polyvalent et exigeant. Elle s'entoure de partenaires pour accompagner les jeunes tout au long de leur parcours :

- lors de la phase de recrutement des profils, BAME s'adresse à son réseau de prescripteurs (mission locale, associations du territoire comme Emmaüs) ;
- pour structurer le parcours d'insertion : des rencontres avec des EI et des ACI du territoire sont organisées (Océan Insertion 44 par exemple) ;
- pour soigner les sorties de parcours, Simon, le fondateur, travaille en proximité avec des syndicats professionnels et des restaurants du territoire.

Sensibilisation

L'entreprise BAME est née d'une association de préfiguration, Full Good, qui porte un projet de sensibilisation plus large : **favoriser la création de lien social grâce à une alimentation durable.** Durant la période de confinement, l'association a par exemple cuisiné et distribué 7 000 repas solidaires en 2 mois. Full good apporte une dimension de plaidoyer au projet global, dont BAME représente la partie opérationnelle.

Modèle économique



L'entreprise s'autofinance en majeure partie grâce à ses activités culinaires. Le reste est apporté par les aides au poste. BAME a aussi bénéficié d'aides initiales à l'investissement. Sur les 500 000 euros nécessaires pour le démarrage de l'activité, BAME a trouvé plusieurs sources de financement :

- Emprunt bancaire : 200 000 euros ;
- Financements publics : 150 000 euros (DREETS, Région, Département) ;
- Levée de fonds auprès de personnes morales et physiques et d'entreprises du territoire : 150 000 euros.

Nantes Métropole a aussi soutenu l'émergence du projet en abondant le fonds de confiance octroyé par France Active, ce qui a permis de créer le premier poste salarié.

BAME a également reçu un financement de l'ADEME sur la partie zéro déchet du projet, avec un objectif d'essaimage sur d'autres territoires à horizon 2 ou 3 ans.



Impact territorial

Participation à la filière locale :

- création d'une **chaîne d'approvisionnement en circuit court** (rayonnement départemental) ;
- participation du fondateur à la **gouvernance d'organisations importantes de l'écosystème** (FEI, FACE, Environnements solidaires).

Mobilisation dans des dynamiques collectives :

- participation à la définition de la **feuille de route du PAT** porté par Nantes Métropole ;
- animation territoriale via une **présence active dans les réseaux d'entreprise** (force de sensibilisation auprès des acteurs privés).

Intégration à des outils de politique publique :

lauréat de l'appel à projet « **Territoires Zéro Déchet** » de l'ADEME



Chiffres et éléments clés

- **Impact économique :**
 - 150 repas servis par jour ;
 - Travail en proximité avec 20 producteurs locaux de denrées et de matériel (pochettes sandwich, vaisselle, mobilier, blanchisserie...) dont des structures d'insertion ;
 - 10 emplois créés.
- **Impact social :**
 - 3 CDDI ;
 - Gain de confiance des jeunes formés.
- **Impact environnemental :**
 - 2/3 des repas servis sont végétariens ;
 - 150 repas zéro déchet servis ;
 - 50% d'approvisionnement local ;
 - Entre 20% et 30% d'approvisionnement en bio ;
 - 100kg de biodéchets compostés par semaine ;
 - 80 repas servis par jour sans plastique.



Cette étude de cas fait partie de l'étude "Agir pour une transition écologique juste avec l'ESS", pilotée par l'ANCT et réalisée par Les Petites Rivières.