



Agroalimentaire

Un p'tit cookie en plus

Conjuguer la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'emploi des personnes en situation de handicap : c'est l'objectif de trois jeunes ingénieures qui, mine de rien, révolutionnent un modèle depuis qu'elles ont fondé Kignon en 2021

Par Arnaud Gonzague · Photos Théophile Trossat

Parfois, la bonne recette naît de la rencontre de deux ingrédients qui semblent a priori sans rapport l'un avec l'autre. On les marie et hop, ça prend ! L'entreprise Kignon relève de cette magie, puisqu'elle concilie deux problématiques éloignées : d'un côté, des industries agroalimentaires qui gaspillent énormément d'aliments, ce qui ne rend service ni à la planète ni à leur portefeuille ; de l'autre, des établissements et services d'accompagnement par le travail (Esat), accueillant des travailleurs en situation de handicap, qui ont de la peine à donner de l'ouvrage à leur personnel. Les uns ont besoin des autres... mais personne n'y avait songé avant que les fondatrices de Kignon (1), Louise Doulliet (35 ans), Alix Guyot (31 ans) et Katia Tardy (40 ans), jouent les traits d'union. L'idée est simple : et si les employés des Esat venaient cuisiner dans les usines pour y faire la chasse au gaspi ? Et si, en somme, l'emploi inclusif rencontrait l'économie circulaire ? Cela donnerait de beaux produits labellisés « Handi-Gaspi ».

Trois groupes agroalimentaires, Tipiak en Loire-Atlantique, Daunat en Ille-et-Vilaine et So Fast So Good dans l'Aube, se prêtent actuellement



au jeu, et acceptent, grâce à l'entremise de Kignon, d'accueillir des salariés d'Esat sur leurs lignes de production. « C'est une petite révolution, se réjouit Katia Tardy. Nous arrivons avec nos équipes, nos recettes et nos ingrédients dans un secteur agroalimentaire qui n'a pas l'habitude d'être bousculé. Mais tout le monde a à y gagner. » En juin, Tipiak va, par exemple, commercialiser des sachets de granola, ces céréales du petit déjeuner, qui auront été fabriqués à partir de 70 % d'aliments destinés au départ à être donnés aux cochons ou méthanisés (grué de cacao, pain non conforme aux standards boulangers, billes de chocolat de la mauvaise taille, moitiés de macarons mal cuits...). Tout cela aura été broyé, cuit et emballé par les travailleurs de l'Esat de Savenay (Loire-Atlantique), tous en situation de handicap mental ou psychique.

UTILITÉ SOCIALE

C'est d'ailleurs à Savenay que l'aventure Kignon a démarré. À l'origine, les trois ingénieures travaillaient dans l'agroalimentaire classique – Katia Tardy a œuvré huit ans chez Nestlé. « Nous avons vu combien les pratiques de cette industrie ne sont pas toujours idéales, et notamment combien elle produit ce qu'on appelle de la "casse",

← Katia Tardy, Alix Guyot et Louise Doulliet, les fondatrices de Kignon.

↑ Installée dans l'Esat de Savenay (Loire-Atlantique), la biscuiterie emploie une trentaine de personnes en situation de handicap.

nouvellemère

Notre regard sur les transitions écologiques, numériques et sociétales

c'est-à-dire du gaspillage alimentaire, inévitable avec les processus industriels. Les gens n'imaginent pas les tonnes de denrées consommables qui restent invendues ! » Désireuses de trouver un job qui ait du sens, Louise, Alix et Katia, après avoir claqué la porte de leurs employeurs, font connaissance en 2019 au sein d'une association nantaise qui promeut l'emploi des personnes en situation de handicap. Et, en 2021, elles créent Kignon comme entreprise solidaire d'utilité sociale, avec l'objectif de faire fabriquer des cookies à base de casse de pain, de crêpes, de gaufres industrielles sauvées du gaspillage.

Katia Tardy fait volontiers visiter l'atelier où s'activent, en ce jour de mai, une douzaine de travailleurs. D'une caisse, elle extrait un pain d'apparence ordinaire – pourquoi est-il invendable ? Mystère... – qui vient d'arriver de chez le fournisseur. « Ce pain va être réduit en chapelure dans un broyeur, ce qui donnera une espèce de grosse farine à laquelle nous ajouterons du beurre, du sucre, du chocolat... Et nous cuirons le tout. » Kignon a ainsi développé toute une gamme de cookies sucrés (chocolat-noisette, citron-amande...) et salés (olive noire et herbes de Provence...), commercialisés dans des chaînes hôtelières, en restauration collective et dans certains supermarchés. « Tout notre processus de fabrication a été bien sûr pensé pour les 30 collaborateurs en situation de handicap travaillant dans cet Esat. Par exemple, nous avons opté pour des machines qui ne font pas de bruit et sont faciles à piloter. Les gommettes de couleur – jaune pour le citron, marron pour le chocolat... – sont là pour guider ceux qui ne savent pas lire. Et les horaires sont tous adaptés. »

Les cookies qui refroidissent dans un couloir de l'atelier de Savenay paraissent délicieux. Et avec le label Handi-Gaspi ornant chaque sachet de la marque, ils ont fière allure. Mais il n'a pas fallu longtemps aux

fondatrices pour comprendre que l'activité de Kignon (30 000 cookies par jour, ce qui est très peu) ne serait jamais bénéficiaire. « L'agroalimentaire est un secteur où la rentabilité n'est possible qu'en produisant en masse, énonce Katia Tardy. Comment atteindre cet objectif ? Fallait-il solliciter de nombreux Esat, avec la complexité que cela présente ? Nous nous sommes posé plein de questions... » C'est ainsi que l'idée d'envoyer du personnel des Esat directement dans les usines de grands groupes a fini par germer. Elle présente presque tous les avantages : « Ces entreprises ont les stocks alimentaires invendus, les machines pour les travailler, les moyens de bien les distribuer, mais elles ne savent pas comment faire de l'emploi inclusif. Nous, nous avons le personnel qualifié, bien encadré, et qui adore pénétrer le monde du travail "classique". »

LABEL HANDI-GASPI

Le modèle économique de Kignon n'est pas encore tout à fait arrêté. Mais comme des dizaines de géants de l'agroalimentaire (Lu, La Mie Câline, Pasquier, Barilla...) les sollicitent pour valoriser leurs invendus, les fondatrices songent, plutôt que de vendre plus de cookies, à développer leur travail de labelliseuses Handi-Gaspi (inventé et déposé par elles) auprès de toutes sortes d'entreprises. Elles créeraient et vérifieraient un cahier des charges, et permettraient, partout en France, de faire collaborer des Esat et des usines locales. « Dans le secteur de l'économie sociale et solidaire, certains pensent que travailler avec les industries et la grande distribution, c'est un peu pactiser avec le diable, reconnaît Katia Tardy. Mais nous pensons le contraire : si l'on ne fait pas bouger de l'intérieur les grands groupes, jamais on ne boostera ni l'économie circulaire ni l'emploi inclusif. » Simple comme un cookie. ●

(1) Les fondatrices de Kignon interviendront lors des Universités de l'Économie responsable qui se tiendront les 11 et 12 juin à Tours.