



SÉRIE. LES POSSIBLES (2/18) — REPORTAGE

# A Label Gamelle à Montreuil, des repas de qualité à destination des plus démunis

14 MAI 2021 | PAR AMÉLIE POINSSOT

**Label Gamelle, Scop d'insertion créée il y a cinq mois à Montreuil, en Seine-Saint-Denis, livre cinq cents repas par jour à des centres d'hébergement d'urgence. Car « c'est pas parce qu'on est pauvre qu'on doit mal manger. »**

☆ FAVORI

+ RECOMMANDER

IMPRIMER

ARTICLE EN PDF

Partager

Tweet

Offrir

Cet article vous est offert.

Découvrez notre offre spéciale et passez à l'illimité !

Je m'abonne

Les morceaux de viande crépitent au milieu des carottes et des oignons. De temps à autre, Demba vient remuer l'ensemble à l'aide d'une grande spatule. Il y a là 30 kilos de viande : un sauté d'agneau à destination de 250 personnes qui, une fois cuit, sera refroidi dans de grands frigos avant d'être mis en barquette pour être distribué le lendemain dans différents foyers d'hébergement.

Nous sommes à Label Gamelle, une Scop (société coopérative) d'insertion installée depuis cinq mois dans un local de Mozinor, sur les hauteurs de Montreuil, en Seine-Saint-Denis. Dans cette usine emblématique du patrimoine industriel des années 1970 qui héberge aujourd'hui une cinquantaine d'entreprises, Label Gamelle a trouvé une place pour sa cuisine et ses douze salariés.

Deux femmes s'activent pour couper des pommes de terre. Ce matin-là, le robot est tombé en panne et il ne sera pas réparé avant le lendemain. Il faut faire toute une macédoine à la main... Dans un coin, de grandes marmites frémissent, pleines de pommes avec quelques oranges, « pour donner une pointe d'agrume », qui seront mixées en compote.

## MOTS-CLÉS

ALIMENTATION • CUISINE  
FOYER D'HÉBERGEMENT • GASTRONOMIE  
INSERTION • LABEL GAMELLE • MONTREUIL  
RESTAURATION COLLECTIVE • SCOP

## DERNIERS ARTICLES

«Sécurité globale»: le rappel du Conseil constitutionnel aux libertés fondamentales

PAR JÉRÔME HOURDEAUX

Etat de droit: la nouvelle déchéance du Parti socialiste

PAR FABIEN ESCALONA

Cannabis: «Légaliser, ça ne veut pas dire promouvoir»

PAR À L'AIR LIBRE

L'Agence des quartiers ferme ses portes

PAR DAN ISRAEL



Nous sommes à Label Gamelle, une Scop (société coopérative) d'insertion installée depuis cinq mois dans un local de Mozinor, sur les hauteurs de Montreuil, en Seine-Saint-Denis. Dans cette usine emblématique du patrimoine industriel des années 1970 qui héberge aujourd'hui une cinquantaine d'entreprises, Label Gamelle a trouvé une place pour sa cuisine et ses douze salariés.

Deux femmes s'activent pour couper des pommes de terre. Ce matin-là, le robot est tombé en panne et il ne sera pas réparé avant le lendemain. Il faut faire toute une macédoine à la main... Dans un coin, de grandes marmites frémissent, pleines de pommes avec quelques oranges, « *pour donner une pointe d'agrumes* », qui seront mixées en compote.

« *Nous faisons des menus variés, en alternant plats africains, maghrébins, français, et même italiens ou grecs, comme la moussaka* », explique le chef cuisinier, Vincent Dautry. La semaine prochaine, l'équipe essaiera une nouvelle recette, proposée par Demba Camara, le second de cuisine, un jeune Malien de 23 ans. « *C'est le plat de ma mère au bled, explique-t-il. C'est à base de potiron mixé. On y ajoute oignons, carottes, ail, tomates, épices... On mélange tout, et on le sert avec un riz blanc cuit séparément.* »



Préparation d'un sauté d'agneau à Label Gamelle. © AmP / Mediapart

## DERNIERS ARTICLES

«Sécurité globale»: le rappel du Conseil constitutionnel aux libertés fondamentales

PAR JÉRÔME HOURDEAUX

Etat de droit: la nouvelle déchéance du Parti socialiste

PAR FABIEN ESCALONA

Cannabis: «Légaliser, ça ne veut pas dire promouvoir»

PAR À L'AIR LIBRE

L'Agence des quartiers ferme ses portes

PAR DAN ISRAEL

«Biens mal acquis» du clan Bongo: la BNP mise en examen pour blanchiment

PAR FABRICE ARFI

---

## SÉRIE : SÉRIE. LES POSSIBLES

Les possibles: notre nouvelle série pour faire bouger les lignes

PAR JADE LINDGAARD, CARINE FOUTEAU ET MATHILDE MATHIEU

A Bordeaux, la coopérative qui monte à l'assaut de Deliveroo et Uber

PAR DAN ISRAEL

A Mouans-Sartoux, l'agriculture municipale a mis les cantines au régime bio

PAR AMÉLIE POINSSOT

Aux Lentillères, des légumes et des luttes

PAR JADE LINDGAARD

«Vendre aussi du Nutella?»: un supermarché coopératif cherche sa recette

PAR MICHEL HENRY

---

## DU MÊME AUTEUR





En se lançant dans l’aventure Label Gamelle, Vincent Dautry a changé de monde. Enseignant à la prestigieuse école Ferrandi, étant passé par plusieurs restaurants gastronomiques, comme Apicius – un deux-étoiles du VIII<sup>e</sup> arrondissement parisien où il cuisinait « *des repas à 250 euros avec un budget de 110 000 euros par mois* » –, ce chef dispose aujourd’hui de 15 000 euros mensuels pour des repas à un coût de revient de... 1,36 euro en moyenne. Sa passion est intacte. « *Je cherche tout autant à faire de la qualité. Certes, je n’ai pas de truffes ni de foie gras... Mais je peux faire évoluer des produits simples avec des épices, ou en créant des combinaisons. Des crevettes peuvent donner de la saveur à une quiche, par exemple.* »

Vincent alterne également les viandes pour équilibrer son budget. S’il cuisine un jour des paupiettes de veau (1,10 euro le coût d’une portion individuelle), il compensera ensuite par du poulet ou des boulettes de bœuf (60 centimes d’euro). Il met souvent des féculents (« *les gens ont faim ; c’est souvent leur seul repas de la journée* »). Il se fait livrer trois fois par semaine et évite d’avoir trop de stock, les denrées s’abîment.

Pourquoi a-t-il ainsi bifurqué ? « *C’est mon passé qui m’est revenu.* » Vincent a grandi à Villejuif, dans le Val-de-Marne. Enfant, il n’a pas toujours mangé à sa faim. Il a fini par s’en sortir, mais il estime avoir eu beaucoup de chance. « *Ma marraine, qui m’a élevé, me disait : “Tu feras cuisinier. Tu ne seras pas riche, mais tu mangeras toujours à ta faim.”* » C’est un peu de cela qu’il a envie de transmettre aujourd’hui... « *Le déclin de la cuisine m’a sauvé. Ce n’était pourtant pas cela que j’avais envie de faire au début ! Mon parcours n’était pas écrit.* »

Il y a trois ans, il rencontre Christine Merckelbagh, elle-même en reconversion après une carrière dans l’assurance. « *J’ai eu besoin de me rendre utile, d’être plus en cohérence avec moi-même*, nous explique-t-elle. *La nourriture est un vecteur de dignité humaine. Les pauvres ne sont pas des animaux ! Ce que nous faisons n’est qu’une goutte d’eau. Mais cela peut devenir un modèle de cercle vertueux.* »

Politique agricole commune: les gros chèques vont à des sociétés florissantes

PAR AMÉLIE POINSSOT

Une «sécurité sociale de l’alimentation» pour sortir de la charité

PAR AMÉLIE POINSSOT ET FAÏZA ZEROUALA

Dans toute la France, des manifestations «climat» pour continuer à peser

PAR AMÉLIE POINSSOT

En Loire-Atlantique, les impacts problématiques d’un méthaniseur «hors norme»

PAR AMÉLIE POINSSOT

En Inde, des paysans toujours mobilisés contre la dérégulation des marchés agricoles

PAR AMÉLIE POINSSOT

## MULTIMÉDIAS

 PODCAST

Trop gras, le Nutella ne change pas

PAR MICHEL HENRY

 PODCAST

L’emblématique naufrage de Nicolas Hulot

PAR HUBERT HUERTAS

 PODCAST

Combiner RSA et bénévolat, c’est arrivé pendant l’Euro 2016 à Lyon

PAR MATHILDE GOANEC

## DANS LE CLUB

Truc à la con

15 FÉVR. 2021 | PAR BÉSOT





C'est ainsi que naît Label Gamelle. L'idée est que les personnes qui y travaillent soient elles-mêmes issues de la population hébergée dans les foyers à qui la coopérative fournit les repas. Huit des douze salariés sont en contrat d'insertion. Des personnes qui cumulent les difficultés : problèmes d'accès au logement, à l'emploi, méconnaissance de la langue française, labyrinthes administratifs... Le passage par Label Gamelle doit être un sas. C'est par l'insertion, Christine Merckelbagh en est convaincue, que ces gens pourront sortir de « *l'assistanat et la charité* ». Elle ne croit pas trop à l'aide alimentaire sans incitation au retour à l'emploi. « *Ce qui est essentiel, c'est la démarche d'autonomisation.* »

Sara Jahmal fait partie de ces employés en contrat d'insertion – des CDD de huit mois subventionnés à 56 %. Arrivée en France fin 2015, cette mère éthiopienne de trois enfants est en cours d'apprentissage du français, et ne sait pas lire. « *C'est difficile de trouver un travail quand on n'est pas allé à l'école* », dit-elle, pleine de gratitude envers les personnes qui l'ont aidée dans son parcours. Actuellement, elle tourne sur différents postes : déchets, mise en barquettes, cuisine... On devine un large sourire derrière son masque.

Autre profil, Pierre-Louis Fossard, que le Covid a mis au chômage à 56 ans après une reconversion professionnelle, est « *content de participer à ce modeste effort de réponse à l'urgence alimentaire* ». Mais il regrette que ce type d'initiative soit très insuffisant. « *Il devrait exister un droit à une alimentation de qualité opposable, comme le droit au logement opposable*, dit-il alors que nous l'interrompons dans le nettoyage de la cuisine. *Jusqu'à présent, la question de l'accès de chacun à une alimentation saine n'est pas du tout mise en avant par les politiques.* »

MICHEM et son guide rouge à contre-courant?

22 JANV. 2021 | PAR GÉOGRAPHIES EN MOUVEMENT

"Les Recettes des films du Studio Ghibli" un ouvrage collectif

27 DÉC. 2020 | PAR CÉDRIC LÉPINE

## AUJOURD'HUI

### LA UNE

Loi «Sécurité globale»: le rappel du Conseil constitutionnel aux libertés fondamentales

PAR JÉRÔME HOURDEAUX

«Il est impossible politiquement d'écraser le Hamas»

PAR FRANÇOIS BOUGON

Israël-Palestine: le «manque de courage» de Macron

PAR RENÉ BACKMANN ET ELLEN SALVI

Au Brésil, le ministre de l'environnement embourbé dans une affaire de trafic de bois

PAR JEAN-MATHIEU ALBERTINI

Cannabis: «Légaliser ne veut pas dire promouvoir»

PAR À L'AIR LIBRE

À l'air libre

PAR LA RÉDACTION DE MEDIAPART

«Biens mal acquis» du clan Bongo: la BNP mise en examen pour blanchiment



## LIRE AUSSI

► Série. Les possibles

PAR LA RÉDACTION DE MEDIAPART

L'équipe a pour slogan : « *C'est pas parce qu'on est pauvre qu'on doit mal manger.* » Les cinq cents repas cuisinés chaque jour sont distribués dans près d'une dizaine de foyers d'hébergement d'urgence de toute la Seine-Saint-Denis :

Montreuil, Aubervilliers, Neuilly-Plaisance, Stains, Tremblay-en-France... Certaines livraisons vont aussi dans Paris, jusqu'à Montparnasse. Quand il y a des restes en fin de semaine, Ming Khammy, le chauffeur de Label Gamelle, les récupère pour les donner à des familles démunies qu'il connaît personnellement.

Ce jour-là, il livre deux menus différents, soit soixante-quinze portions pour deux dîners au foyer de l'association La Main tendue, à Montreuil. Quiche aux crevettes et champignons, salade verte et crème caramel d'un côté ; couscous merguez, agneau et poulet, semoule et *dèguè* (un dessert à base de mil et de lait de coco) de l'autre. Pour de nombreuses personnes hébergées là, des femmes seules et des familles qui sont sans ressources, le repas de Label Gamelle constitue leur seule alimentation de la journée.

Le foyer se fournissait auparavant auprès de Sogeres, l'un des principaux groupes français de la restauration collective. « *Nous avons changé car c'était de la nourriture industrielle*, explique Tiranke Dabo, la responsable de l'accueil. *Avec Label Gamelle, nous avons du fait maison ; ça donne plus envie aux résidents. Et puis, c'est un fournisseur qui n'est pas loin et qui s'adapte à nos besoins : c'est beaucoup plus logique pour nous.* »

Circuit court, organisation à taille humaine... Le modèle de Label Gamelle rencontre un franc succès. D'autres chefs réputés vont prochainement se joindre à l'aventure. Difficile cependant d'être vertueux jusqu'au bout : les déchets alimentaires ne finissent pas en compost, et les matières premières proviennent principalement de gros distributeurs : des repas bios auraient coûté le double des 4,50 euros actuels auxquels ils sont vendus aux centres d'hébergement. « *On n'a que cinq mois, on est en train d'apprendre* », relativise, confiante, Christine Merckelbagh.

PAR FABRICE ARFI

L'Agence des quartiers ferme ses portes

PAR DAN ISRAEL

SARS-CoV-2: «Il faut analyser la question de l'accident de laboratoire»

PAR CAROLINE COQ-CHODORGE

Burn-out, «harcèlement»...: d'anciens salariés de L214 dévoilent l'envers du succès

PAR DAN ISRAEL