

STÈMM VUN DER STROOSS

LE RECYCLAGE, VERSION STÈMM

La Stèmm Caddy est l'un des ateliers de réinsertion de l'association Stèmm vun der Strooss. Visite de cet endroit unique au Luxembourg, qui donne une deuxième vie aux produits frais.



TEXTE MARIE TISSIER
PHOTOS RAMUNAS ASTRAUSKAS



« *En quelques mots, l'activité de la Stèmm vun der Strooss ? Préparer des repas et faire de la réinsertion professionnelle* », résume sa directrice, Alexandra Oxacelay. Nous sommes ici à Sanem, sur un site bien propre à l'ASBL, fondée en 1996 : la Stèmm Caddy, un atelier de recyclage alimentaire, unique dans la région. Ici, en 2025, près de 350 tonnes de denrées ont été récupérées (35 % de plus qu'en 2024) grâce à un partenariat avec Auchan et aux équipes de la Banque Alimentaire du Luxembourg.

QUELQUE 250 SANDWICHES PAR JOUR

C'est aussi un endroit où plus de cinquante personnes sont en réinsertion professionnelle. « *En tout, cela fait 399 postes sur les neuf sites de l'association. On est un marché de l'emploi parallèle* », illustre la directrice.

Sur les quais de livraison, se relaient les camions de la Banque alimentaire et de la « Stèmm », comme on l'appelle ici. On charge et on décharge. Comme tous les matins, la Banque alimentaire est allée récupérer les produits frais de plusieurs enseignes dans tout le Luxembourg : La Provençale, Delhaize et Aldi. L'autre partie des vivres provient des magasins Auchan Luxembourg et est récupérée par les équipes de la Stèmm.

Ici, chaque mois, 26 tonnes de denrées périssables sont déchargées. Ce qui permet à la Stèmm Caddy de préparer 250 sandwiches par jour, distribués sur plusieurs sites, mais aussi de contribuer à de nombreux repas, 750 par jour, proposés à 0,50 € dans les différents restaurants du pays : Hollerich, Esch-sur-Alzette et Ettelbruck.

« LA RECETTE DE MA GRAND-MÈRE »

Après le tri des denrées, déballées, rangées, organisées, étiquetées... produits secs, produits frais, surgelés, placés chacun dans une chambre froide adaptée, place à la transformation. « *Notre but, c'est que ces chambres froides soient vides le plus vite possible* », commente Arnaud Watelet, le directeur administratif et financier, soucieux d'éviter tout gaspillage alimentaire.

Dans cette partie transformation, une équipe s'attèle dès le matin à fabriquer les sandwiches, sur des tables à flux laminaire, qui permettent de les préparer, les mains au frais à 4 °C, sans rompre la chaîne du froid. À côté, c'est l'atelier de découpe des légumes, tous préparés et disponibles pour les sandwiches, les plats chauds ou pour être utilisés sur les autres sites de la Stèmm.



Vient ensuite « la cuisine chaude ». Ce matin-là, les cuisiniers s'activent autour d'appétissants Gromperekichelcher. Bien dorés, croustillants et fumants, ils n'attendent qu'à être dégustés. La recette du jour ? « *Elle vient de ma grand-mère* », dévoile Pascal, chef depuis huit ans au sein de la structure. Après plus de vingt-cinq ans de carrière en cuisine, il perd son emploi à cause de problèmes de santé. L'originale de Rumelange a alors bien du mal à retrouver un travail et c'est à la Stèmm qu'il s'épanouit désormais avant la retraite.

* PLAIRE AU PLUS GRAND NOMBRE *

Le fait de dépendre des arrivages des supermarchés est-il pour lui un challenge ? « *Ce n'est pas plus compliqué de trouver des recettes ici qu'ailleurs. Comme dans tous les*

restaurants, les approvisionnements évoluent et changent toutes les semaines. De toute façon, il ne faut pas faire de plats trop compliqués, car il faut pouvoir plaire au plus grand nombre, c'est pourquoi on fait aussi beaucoup de végétarien. Et parfois, mes collègues me donnent aussi des recettes venues d'autres pays ! » Dans sa cuisine, un robot multifonction géant permet de réaliser 250 portions de plats, tout comme la marmite de 150 litres permet de fournir plus de 300 bols de soupe. « *Dans nos restaurants, les assiettes sont toujours très bien servies. Ce sera peut-être, pour certains, le seul repas de la journée* », commente Arnaud Watelet.

TOUTES LES SOUPES ET LES JUS DE FRUIT

Et derrière les cuisines, la logistique est impressionnante : des équipes s'activent

pour faire repartir les marchandises. « *On prépare notamment toutes les soupes, les jus de fruit ainsi que des colis alimentaires* », Medhanie a 38 ans. Il est arrivé d'Érythrée il y a presque six ans. Depuis plus de trois ans, il travaille ici, à la logistique et comme chauffeur, et s'attèle à approvisionner les différents sites de l'ASBL à travers le Grand-Duché. Ce travail lui confère une stabilité dans ce nouveau pays et, après avoir obtenu son diplôme d'aptitude professionnelle (DAP), il continue ainsi d'apprendre le français. Comme toutes les personnes croisées ce matin-là, lui aussi, a le sourire et savoure cette nouvelle vie.

IL EST POSSIBLE DE SOUTENIR
LA STÈMM VUN DER STROOSS SUR
STEMM.LU