

Alençon et sa région

Les petits plats en conserve au collectif d'urgence

Depuis le mois de septembre, l'association a une nouvelle corde à son arc avec la création d'une conserverie solidaire. Un projet qui a demandé des années de préparation.



Valentin Lemaître, bénévole ; Adeline Chemin, conseillère en insertion et Vincent Thonnon, responsable de la conserverie.

PHOTO : QUEST-FRANCE

Le collectif d'urgence ne s'arrête pas. Depuis le mois de septembre, l'association a une nouvelle corde à son arc, depuis qu'elle a lancé une conserverie solidaire dans ses locaux au 12, rue Blériot. Ce projet a demandé plusieurs années de préparation avec le directeur de la structure, Thierry Leroyer, avant son lancement. La conserverie « répond à plusieurs constats », précise Adeline Chemin, conseillère en insertion.

Utiliser la surproduction alimentaire

Il s'agit tout d'abord d'utiliser la production alimentaire. Nous avons des légumes ou des fruits en provenance du jardin de la cuisine, poursuit Adeline Chemin.

Mais aussi des surplus des grandes surfaces ou encore des dons de collectivités locales. Le second constat est celui de « la nécessité de rompre l'isolement de personnes et de partager les compétences autour de la collecte et la transformation des fruits et des légumes et ainsi développer un lien social et intergénérationnel. »

Pour Vincent Thonnon, responsable de la conserverie pour la transformation, l'objectif consiste également à « éviter les gaspillages en utilisant les fruits et les légumes « moches » qui ne rentrent pas dans la norme de calibrage, difformes ou abîmés. »

C'est lui qui assure la collecte des produits avec quatre bénévoles tout comme la transformation (nettoyage, épluchage, découpe des produits,

utilisation de fiches recettes) et la conservation (cuisson, mise en bocaux et stérilisation). Une fois préparés, les jus de fruits, légumes, soupes, purées ou encore ratatouilles sont conditionnés dans des bocaux et distribués sous forme de dons aux différentes structures d'aide alimentaire.

« Avoir une activité et se former »

Adeline Chemin attend une montée en puissance du dispositif car « beaucoup de personnes sont intéressées, les activités sont très concrètes et les bénévoles sont très satisfaits d'être utiles aux autres et de travailler ensemble. Des retraités participent également à la conserverie, pour partager leurs connais-

sances avec les bénévoles. »

Ces derniers bénéficient d'ailleurs d'un parcours permettant de développer leurs compétences et connaissances, et qui a pour finalité de favoriser une insertion professionnelle et de faciliter un parcours d'entrée en formation. « Cela permet de rencontrer du monde, d'avoir une activité et de se former », abonde Valentin Lemaître, bénévole.

Un appel aux dons de fruits et légumes a été récemment lancé. Les particuliers peuvent contacter la conserverie solidaire (tél. 02 33 26 38 57) pour donner leurs surplus.

Le collectif d'urgence propose aussi des ateliers de cuisine, gratuits et ouverts à toutes et à tous. Pour s'inscrire : tél. 02 33 29 60 56.