

## Le mot du directeur

«Depuis 40 ans, Le Pont est une association engagée dans l'accompagnement socioprofessionnel, l'accueil et l'hébergement d'insertion de publics spécifiques. Dans les années 2000, l'association développe l'économie circulaire et le réemploi d'objets sur l'agglomération Mâconnais en s'investissant dans une nouvelle activité de ressourcerie «Eco'Sol». Il s'en suivra la proposition de créer une conserverie alimentaire « Eco'Cook » en 2017.

La conserverie récupère des invendus venant des GMS et producteurs locaux. Ils sont transformés en bocaux, consignés et recyclés. Cette démarche permet de valoriser les produits frais collectés en circuit-court, en les proposant transformés au grand public. Eco'Cook sert également de support professionnalisant pour les parcours d'insertion avec des apprentissages spécifiques.

Début 2019, un espace de vente s'ouvre aux particuliers Rue Bigonnet à Mâcon : repas complets conditionnés dans des bocaux en verre recyclable, de l'entrée au dessert, ces mini-bocaux pourront varier les déjeuners traditionnels. En cuisine, les salariés (personnes en insertion) composent avec créativité et inventivité culinaires, en fonction des surplus récoltés, dans une logique anti-gaspillage.

Par exemple, à l'occasion du Salon de l'ESS en Saône et Loire du 16 novembre 2018, le Conseil Départemental 71 a missionné Eco'Cook pour préparer un buffet pour 200 personnes. Eco'Cook a la capacité de répondre à des événements d'envergure demandant des volumes importants.»

Gilles Vulin : Directeur Général de l'Association Le Pont.



**Boutique et Atelier : 26 rue Bigonnet - 71000 Mâcon**

**N'hésitez pas à nous contacter pour un devis au  
03 85 34 26 19 ou [ecocook@lepont.asso.fr](mailto:ecocook@lepont.asso.fr)**

[www.lepont.asso.fr](http://www.lepont.asso.fr)



**Du local en bocal**  
**Agir pour l'emploi et  
contre le gaspillage alimentaire**



## Lutter contre le gaspillage

Eco'Cook récupère les invendus alimentaires venant des grandes surfaces et producteurs locaux. Ces surplus et autres fruits et légumes sont cuisinés et mis en bocaux.

Cette démarche permet de valoriser les produits frais collectés en circuit-court en les transformant en plats cuisinés, livrés en entreprises, vendus dans la boutique ou distribués aux plus démunis.



Collecte de surplus alimentaires.



Préparation des repas



Conservation de plats cuisinés



Espace de vente



Livraison des repas

## Agir pour l'emploi

En offrant un Atelier Chantier d'Insertion (ACI), Eco'Cook sert de support de professionnalisation dans un domaine porteur et créateur d'emplois. Eco'Cook propose un véritable parcours professionnel avec des apprentissages spécifiques et transversaux dans le secteur marchand.



1 cuisinier encadrant technique



1 accompagnatrice socio professionnelle



7 salariés en insertion : agents de transformation alimentaire et agents polyvalents (collecte, livraison, gestion des stocks, nettoyage...)



## Soutenir notre action

En commandant nos repas mitonnés par l'équipe d'Eco'Cook, régalez-vous de produits frais et savoureux et soutenez une action solidaire. Avec nous, vous participez à :

la réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire,

la valorisation des matières récupérées transformées en plats cuisinés,

la professionnalisation de salariés en insertion,

la participation au développement économique et local,

l'accessibilité alimentaire aux publics fragilisés.



## Mangez solidaire

Un événement à organiser, dans votre entreprise ? Déjeuners de travail, cocktails, buffets, repas de séminaires, nous vous proposons une sélection de recettes variées et originales, livrées dans des bocaux en verre.

Nous étudions vos besoins pour proposer des solutions adaptées à vos manifestations et budgets.

## Notre équipe est à votre écoute

Livraison possible à partir de 4 personnes.

De 4 à 10 personnes, commander 48 heures à l'avance.

Pour plus de 10 personnes, commander 72 heures à l'avance.

## Nos formules

(en portion individuelle)

8 € Menu du jour



10 € Menu complet



8 € Cocktail



10 € Menu fraîcheur

