



CHALON-SUR-SAÔNE

PAGE 4

# Un mineur arrêté pour le viol d'une ado de 16 ans

# lejournal

Édition Mâcon 71F

DE SAÔNE-ET-LOIRE

Mercredi 27 février 2019 - 1,10 €

((( ALERTE INFO )))

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?

0800 671 671

Service & appel gratuits

filrouge71@lejsl.fr

## MÂCON



# Ils cuisinent leur insertion

La boutique Eco'cook va bientôt ouvrir ses portes. Elle emploie des salariés en insertion qui cuisinent des plats à partir d'invidus alimentaires. Photo Laurie BOUCLET

PAGE 10

## SOLUTRÉ-POUILLY

# La pierre sèche au patrimoine mondial



PAGES 2-3

## MÂCON

# Micheline Cotessat, première présidente de l'Académie

PAGE 11

IMPRIM'VERT

# VIN.S

LA PASSION DES TERROIRS

Le vin mode d'emploi  
comprendre les vins et les occasions

La balade des terroirs

Accord mets/vin  
Pousser les choses

DÉGUSTATION  
148 vins

## À DÉCOUVRIR sans modération

Les bons conseils pour choisir, conserver et déguster son vin.

CONSEILS PRATIQUES ET ACCESSOIRES

ACCORD METS/VIN

148 VINS SÉLECTIONNÉS

VOTRE MAGAZINE DE 230 PAGES EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX - B650

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

LE PROGRES  
LE BIEN PUBLIC  
lejournal

## SALON DE L'AGRICULTURE

# La plus belle vient du Charolais



PAGE 7

MÂCON SOCIAL

# Le premier coup d'essai de la boutique solidaire Eco'cook

La boutique Eco'cook ouvre bientôt ses portes, rue Bigonnet. Mis sur pied par l'association Le Pont, le concept consiste à cuisiner et mettre en bocal les surplus alimentaires. Huit salariés en contrat d'insertion y travaillent.

Mercredi 6 mars, la boutique Eco'cook de la rue Bigonnet va faire ses premiers pas. Après de longs mois d'attente, le projet, porté par l'association Le Pont, se concrétise. « Pour cette ouverture, nous allons mettre en vente des soupes d'un litre ou d'un demi-litre à consommer rapidement. Le prix est encore en discussion, mais sera bas », explique le cuisinier Hervé Keskic. Un premier test pour cette boutique pas comme les autres.

« Les produits cuisinés proviennent de la ramasse », ajoute le cuisinier. Les invendus alimentaires des grandes et moyennes surfaces mâconnaises sont récupérés puis transformés à Eco'cook. « Cela permet de lutter contre le gaspillage et de revaloriser les produits frais. Après les soupes, nous allons vendre des conserves de plats cuisinés, en fonction des produits collectés. »

## Des salariés en insertion

En plus de proposer du local, Eco'cook se veut solidaire. La boutique est, en effet, un atelier chantier d'insertion, comme la



Eco'cook est située rue Bigonnet. L'équipe, dont huit salariés en insertion, prépare quotidiennement les repas de l'accueil de jour. Photo L. BOUCLET

## Cindy : « Ici, l'équipe est bienveillante et conciliante »

Cindy, 36 ans, a signé son contrat d'insertion avec l'association Le Pont en octobre. « J'ai eu des soucis de santé. Je suis venue au Pont pour trouver du travail. J'ai opté pour un mi-temps, ce qui me permet de jongler avec mes rendez-vous médicaux. Ici, l'équipe est bienveillante et conciliante », témoigne-t-elle. Titulaire d'un CAP cuisine, la trentenaire élabore les menus du jour pour ceux qui fréquentent l'accueil de jour. « Aujourd'hui, nous avons cuisiné une jardinière de légumes, des escalopes de dinde, de la pintade et du lapin. Ce contrat m'aide et me permet de garder un pied à l'étrier, notamment en ce qui concerne les lois et les règles à respecter en cuisine. Je suis contente. »

Ressourcerie Eco'sol. « Huit salariés signent un CDD de six mois pour renouer avec le monde du travail. Ils en sont éloignés pour de multiples raisons et les aléas de la vie. L'idée est qu'à la fin, ils retrouvent un emploi stable ailleurs », détaille Gilles Vulin, directeur général du Pont, qui œuvre dans le social. La formule a porté ses fruits puisque des salariés ont déjà signé un contrat avec un autre employeur. « Le monde de la restauration et de la cuisine est porteur et dynamique. C'est la raison pour laquelle nous avons voulu que ce chantier d'insertion aboutisse », ajoute le directeur. L'association a alors profité de la construction de son nouvel accueil de jour pour construire sa boutique, flambant neuve, juste à côté. Un positionnement idéal également pour le chantier d'insertion : l'équipe prépare quotidiennement la soixan-

taine de repas des sans domicile fixe ou des migrants, sans oublier la soupe de la maraude du soir.

Mais une fois passé les premiers pas, Eco'cook pourrait vite grandir. C'est du moins l'ambition affichée par Gilles Vulin. « En mars, une commerciale va prendre son poste et démarcher des clients potentiels, comme les administrations ou les entreprises, pour la livraison de repas. » Des producteurs locaux pourraient aussi entrer dans la boucle ainsi que des restaurateurs. Et les Mâconnais, qui pousseront la porte de la boutique, apporteront leur pierre à l'édifice.

Laurie BOUCLET

Premiers bocal soupe d'Eco'cook en vente les mercredis 6, 13, 20 et 27 mars de 16 à 20 heures. Adresse : 26 rue Bigonnet, à Mâcon.