

SAÔNE-ET-LOIRE Association Le Pont

Éco'Cook valorise les surplus alimentaires en les mettant en bocaux : circuits courts et solidarité

L'association Le Pont porte la conserverie Éco'Cook, une structure d'insertion par l'activité économique. Son slogan c'est « agir pour l'emploi et contre le gaspillage alimentaire ». C'est aujourd'hui une marque de bocaux qui peuvent être achetés dans une boutique ouverte à tous. Bon, sain, simple, équilibré, accessible financièrement doublé d'un acte solidaire : une invitation à découvrir ces petits plats cuisinés, présentés en bocaux consignés.



Jeudi, Aude Léveillé (2^e en partant de la gauche) pose avec Gulwali, Cindy, Nadège, Nicolas et Ahmed qui assuraient en cuisine sous la houlette d'Hervé Keskić (2^e plan)

Tout est parti de la construction d'un nouveau bâtiment pour l'accueil de jour à Mâcon où une nouvelle cuisine a été prévue. Parallèlement, la possibilité d'y adjoindre un laboratoire avec l'installation d'un autoclave a vu le jour.

Là, dans cette cuisine parfaitement équipée, est élaboré le repas de midi de quelque 40 personnes qui se présentent à l'accueil de jour. Il faut aussi préparer la soupe pour le Samu Social qui effectue les marandes, la nuit pour rencontrer les SDF. Il y a aussi la livraison des repas au centre d'hébergement et de réinsertion sociale, qui se trouve à proximité, et qui concerne entre 15 et 20 personnes au quotidien.

L'idée d'Éco'Cook comme insiste Aude Léveillé, chef de service du Pôle IAE au Pont, en charge de ce dossier : « C'est de promouvoir l'insertion par l'emploi. »

L'atelier-chantier d'insertion a été mis en place autour de la transformation des surplus alimentaires. « Au niveau de l'accueil de jour, nous avons constaté que tout ne pouvait pas être utilisé. L'idée à germer de former une équipe sur la transformation alimentaire. Éco'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. Avec deux objectifs : éviter le

gaspillage et établir une transformation durable. »

D'où la création de la marque Éco'Cook, Du local au bocal et la mise en place de la boutique. Un exemple ? Le surplus de fraises - donné par une enseigne partenaire - a été transformé en confiture la semaine dernière : on peut en acheter actuellement.

Servir de tremplin

Une phase expérimentale a débuté en septembre 2017 : période qui a permis de constituer une équipe, de préparer des recettes. L'intégration dans la nouvelle cuisine s'est faite en octobre 2018. La vente de bocaux et des soupes (le mercredi) à la boutique a démarré d é b u t mars.

Le projet en cours concerne 7 personnes, encadrées par un chef technique Hervé Keskić. « Nous leur établissons un premier contrat, CDD d'insertion, de 6 mois. Au départ ce sont des demandeurs d'emploi. Ils peuvent être orientés par les services sociaux ou Pôle Emploi. Ils sont accompagnés dans ce projet qui doit servir de tremplin pour trouver un emploi sur le bassin économique. Il y a le domaine de la cuisine. Mais pas seule-

ment : puisque les postes sont multiples : agents de transformation alimentaires et agents polyvalents (gestions de stock, nettoyage...). Aude Léveillé ajoute : « Nous avons, pour la ramasse des aliments, un poste de chauffeur. Et pour la boutique notre idée est qu'on arrive à trouver un vendeur ou une vendeuse. Mais à aucun moment, ces personnes seront obligées de rester dans la cuisine. Cette découverte d'un poste de travail permet de définir les compétences - un livret est établi pour ces parcours professionnels - et de les valider au fil de la période passée ici. Cela permet aussi d'être connus par les entreprises locales. »

C'est aussi 6 mois durant lesquels les personnes peu-

« Nous souhaitons qu'ils repartent en ayant conscience de leurs compétences. »

vent se poser dans l'emploi et dans leur vie. Une stabilité qui permet à certains de se consolider avec la langue française, d'autres de passer leur permis de conduire... « Nous souhaitons qu'ils repartent en ayant conscience de leurs compétences. »

D'autres étapes

Début mai, un appareil d'appertisation (stérilisation) va



Céline Swisler, encadrante, assure pour le moment la boutique ouverte au public. Devant elle : soupe et menu du jour avec salade d'endive-jambon-noix-fromage, purée et saucisson chaud, salade de fruits.

+ D'infos

► **L'association Le Pont**, créée en 1977, lutte contre l'exclusion sociale. Elle compte 9 points dans tout le département, dont à Louhans, et intervient dans des plusieurs champs de l'action sociale :
- lutte contre la pauvreté et l'exclusion
- l'accès aux droits
- l'insertion par le travail.
Dans ses missions, elle s'efforce d'imaginer, proposer et mettre en œuvre des dispositifs innovants.
► **Éco'Cook** Boutique et atelier : 26 rue Bigonnet à Mâcon.
Contact : 03 85 34 26 19 ou ecocook@lepont.asso.fr
Voir le site : www.lepont.asso.fr

permettre de créer une nouvelle ligne de conserves en bocaux de différentes contenances.

Une nouvelle étape après la vente de menu du jour parfait pour une pause déjeuner. Pour se faire connaître du grand public et développer cette activité, un flyer va être distribué dans le quartier ainsi qu'auprès des entreprises.

« L'idée c'est d'avoir à terme

un site marchand, voire un service de livraison. Nous travaillons en lien avec le réseau des épiceries sociales et des ressourceries. Nous envisageons d'ailleurs un rapprochement avec d'autres partenaires. Comme l'ESAT de Montret qui produit aussi des conserves et qui a été un précieux conseiller sur la mise en place d'Éco'Cook. »

Chislaine Charton

LONS-LE-SAUNIER importante fuite de gaz dans le quartier des Salines

Quatorze immeubles ont été évacués mercredi dernier autour du 10 et du 12 de la rue des Salines. De part et d'autre, en face et à l'arrière de ces adresses. Une vingtaine de personnes a été accueillie provisoirement au foyer Edilys. Ce mercredi, vers 17 heures, plus d'une vingtaine de pompiers sont en effet intervenus pour une fuite de gaz qui pourrait trouver son origine dans les locaux de l'ancienne droguerie jurassienne.

Le relevé explosimétrique effectué par les soldats du feu a immédiatement déclenché le branle-bas de combat. Le risque de déflagration étant particulièrement élevé.



EN BREF

ÉDUCATION NATIONALE Mobilisation contre la réforme Blanquer

Grosse journée de mobilisation pour les enseignants des écoles maternelles et primaires ce jeudi 4 avril contre le projet de loi Blanquer. Selon le ministère de l'Éducation nationale, 15% des professeurs des écoles étaient en grève contre la réforme de l'école primaire.

De son côté le SNUipp-FSU (le premier syndicat du primaire) estime à 25% le nombre de grévistes.

À Chalon-sur-Saône, une centaine d'enseignants ont défilé dans l'après-midi dans les rues.

Le rectorat de Dijon a communiqué les taux de participation au mouvement. 9,42% des enseignants du 1^{er} degré étaient en grève.