

TABLE OUVERTE AU « GLANAGE »



ANTIGASPI : DU CHAMP À LA FOURCHETTE

À Ganges, les invendus agricoles se transforment en repas bon marché ! L'association Pic'assiette s'allie avec le restaurant solidaire Sésame table ouverte et le centre socio-culturel l'Agantic pour créer une filière de récupération alimentaire pour la restauration. Un projet qui sensibilise les acteurs du territoire à mieux utiliser les « restes ».

PIC'ASSIETTE

183 avenue de Montpellier
34270 Claret
09 50 66 89 82

Contact : Françoise Viala
06 60 54 47 90
contact@picassiette.org



À la table ouverte Sésame, rencontres et discussions vont bon train, autour de savoureuses assiettes végétariennes, préparées en partie à base de légumes de récup'.

C'est ce qui s'appelle
« finir en beauté ! »



11h30. Peter, Viviane, Sonia et Jean-François arrivent au compte-goutte au restaurant solidaire « Sésame table ouverte ». Au fond d'une arrière-cour fleurie de Ganges, Josy et Ingrid, les deux cuisinières, viennent de concocter une trentaine d'assiettes complètes. Plusieurs denrées proviennent de la récupération d'invendus auprès des producteurs ou boutiques locales : de quoi régaler artistes, salariés, personnes en galère, pour 3,50 € le repas. Très engagée dans la récup', l'association Sésame gérait déjà une friperie et une recyclerie. Avec l'appui de l'association Pic'assiette, elle élargit désormais l'anti-gaspi à la transformation alimentaire. Au menu : goût, créativité et convivialité !

UN PROJET EN TROIS ÉTAPES

1 Juillet-septembre 2015 :

Démarchage des producteurs et points de vente (fournisseurs d'invendus agricoles), partenariats. En parallèle : Développement des animations, notamment autour de l'« arbre à restes » (réalisé en récup' à partir de la recyclerie de Sésame)

2 Octobre 2015

Récupération des dons d'invendus « frais » par un transporteur (création d'emploi). Stockage et transformation des dons en restauration solidaire, à Sésame table ouverte.

3 Juin 2016 :

Apport de la Banque alimentaire en produits de base (huile, vinaigre, farine, sucre, café...).

BILAN ANTI-GASPI

Gaspillage évité

150 kg d'aliments par mois sauvés du gaspillage

12 producteurs et commerçants prêts à donner des invendus sur le territoire de Ganges-Sumène-Pic Saint-Loup.

25 à 30 repas de récup' servis à la table ouverte
4 j/semaine. Soit 110 personnes différentes.

30 animations par an

Investissement matériel

Congélateur
Camion réfrigéré : 3 000€
Matériel de cuisine (blender à smoothie, mixeur, frigo) : 2 500 €
L'arbre à restes 200 €

Investissement humain

Étude de terrain sur les producteurs mis en place de la filière 1 500 € (Pic'assiette)
Création d'un poste (contrat aidé) pour la récupération des invendus (Sésame) Heures supplémentaires en cuisine
Animations, création des outils de communication 10 000 €

Aides au projet ADEME-DRAAF : **5 000 €**

Fondation Daniel et Nina Carasso : **5 300 €**



Comment ça marche ?

UNE FILIÈRE DE RÉCUPÉRATION...

- 1 Les fournisseurs du réseau mettent de côté leurs invendus :
 - Épiceries et petits supermarchés locaux (Super U, Vival, Biocoop, boutique paysanne pour le pain)
 - Producteurs (une cagette en fin de marché + surproduction ponctuelle)
 - Particuliers qui ont des arbres fruitiers ou grand potager.
- 2 Le transporteur fait la tournée deux fois par semaine pour récupérer ces denrées et les livre au restaurant de Sésame.
- 3 La Banque alimentaire complète par des produits « secs » et assure la récupération des « fournisseurs » de gros volumes de dons.
- 4 Au restaurant, les cuisinières consignent les produits arrivés dans un cahier, stockent le sec dans un local et le frais en frigo. L'après-midi, elles trient, coupent, mettent en sachet et congèlent les fruits et légumes de récup' (2 heures).
- 5 Les matins d'ouverture, elles imaginent et préparent des recettes à partir des arrivages précédents. Et les servent à l'assiette aux convives.

Le  original

De la créativité pour réacommoder les « restes » !

Le pain, bien sûr, en chapelure, gratin, etc. Mais aussi des techniques pour « cacher » les légumes aux yeux des enfants : les briques de « Fouzitou », les gâteaux de carottes, les smoothies. Et des transformations étonnantes : la pulpe issue de la centrifugeuse devient un fond de tarte, les morceaux épars de fromages sont fondus en cancoillotte avec de l'ail et de la crème fraîche...



L'arbre à restes, un outil d'animation participatif créé par Pic'assiette et Sésame. Des branches de bois démontable, des recettes pour accommoder les restes accrochées à des ustensiles de récup'.

PAROLES D'ACTEURS

Francoise Viala
et Marjolaine De Clercq,
Animatrices de Pic'assiette



« Échanger les « trucs » anti-gaspi, ça crée du lien ! »

Nous avons identifié un gros problème de précarité autour de Ganges, alors qu'il y a

du gaspillage chez les producteurs et dans les boutiques ! Ramenées à des échelles de territoire réduites, les démarches globales d'anti-gaspi nous semblent plus efficaces. Alors, d'une part, nous avons expérimenté une filière de récupération d'invendus à destination des restaurants.

Et par ailleurs, nous avons créé un outil d'animation, « l'arbre à restes ». Dans les lieux parents-enfants, les manifestations liées à l'environnement, les forums, les collèges et lycées, il permet de lancer la discussion avec le public... comme un arbre à palabres ! Nous ne nous positionnons pas comme « sachant tout », mais nous récoltons les bonnes idées de recettes pour accommoder les légumes « passés », avant de les retranscrire sur des fiches qui seront à leur tour colportées par l'Arbre à restes.

Un angle efficace pour amener à parler de l'impact de l'alimentation et de l'activité agricole sur notre environnement et sur la santé !

Des résultats

...QUI SENSIBILISE LES ACTEURS DU TERRITOIRE

- ➔ Les convives du restaurant apprécient les « restes » réinventés de façon créative.
- ➔ Les familles échangent sur la gestion des restes de repas et réhabilitent légumes et fruits « moches ». Animation « arbre à restes » (photo) et « défilés de moches ».
- ➔ Les enfants apprécient les fruits moches. Smoothies parties à base de fruits de récup'.
- ➔ Les petits agriculteurs ont peu d'invendus, mais certains donnent désormais des cagettes en fin de marché.
- ➔ Les « gros » producteurs s'informent aussi sur la défiscalisation des dons d'invendus via des flyers dédiés. Si leurs surplus de production sont parfois trop importants (1,5 tonnes par exemple) pour être absorbés par une petite structure, ils ont désormais l'idée de les revendre à moindre prix au lieu de les jeter.
- ➔ Les commerces (Biocoop, par exemple) revalorisent leurs invendus, en faisant des promotions.
- ➔ Les cantines (centre aéré par exemple), portent attention à mieux gérer leurs fruits et légumes (éviter d'éplucher par avance toutes les oranges et mandarines...).

Pour faire pareil, pensez à... :

- ➔ Limiter les distances de récupération des invendus à 20 km à la ronde (donc le coût des déplacements en temps et essence).
- ➔ Tenir compte des variations non maîtrisées du volume et de la qualité de l'approvisionnement en invendus (moindre volume en hiver, disponibilité du bio incertaine...)
- ➔ Tenir compte de sa capacité de stockage et du temps de transformation, pour gérer les flux de produits de récup'.
- ➔ Ne pas accepter des produits trop peu consommables dès le départ, en vérifiant cette condition à chaque livraison. Le don n'est pas la poubelle !
- ➔ Ne pas accepter d'aller récolter des invendus « sur pied », sans groupe de personnes disponibles. Attention aux clichés : « faut le mériter ».
- ➔ Une fois la filière mise en place, ne pas sous-évaluer le temps de coordination entre les partenaires et répartir les tâches (relances des fournisseurs, bilans, évaluation des besoins, communication).
- ➔ Vous allier avec la Banque alimentaire : leur donner des « bons plans locaux de récup' » en gros volumes (supermarchés, gros producteurs) qu'ils ont la possibilité de ramasser, et vous assurer un approvisionnement régulier en sec.