

La Marmite solidaire



POINT PRESSE 3 FÉVRIER 2021 À LA MFR DE PONTARLIER



Contact :

Nelly JACQUOT, cuisinière
& responsable de projet,

06 70 88 98 72

la-marmite-solidaire@
mailo.com



Comment est née

la Marmite solidaire ?

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab/an.

La France, au travers du Pacte national et de la Loi Anti Gaspillage Economie Circulaire, est engagée à **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025** pour les secteurs de la restauration collective et de la distribution, et d'ici 2030 pour les secteurs de la consommation, transformation, production et restauration commerciale. Pour y arriver, tous les acteurs doivent être mobilisés, du champ à l'assiette.

En lien, Préal Haut-Doubs, établissement public, est engagé depuis 2010 dans une démarche

ambitieuse de prévention, de réutilisation et de recyclage des déchets. En 2016, la structure est reconnue « territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage » par l'ADEME et a construit dans ce sens, une stratégie de territoire pour réduire le gaspillage alimentaire en fédérant de nombreux acteurs locaux. Le gaspillage alimentaire est un axe à part entière de la stratégie de développement de l'économie circulaire.

Faire émerger une réflexion, impulser et ancrer une dynamique territoriale, réunir les forces vives locales, c'est ensemble que nous agissons et réduisons le gaspillage alimentaire.

C'est avec cet élan que la Banque alimentaire, la Croix rouge, la Maison Familiale Rurale, le CCAS, le Département, la Chambre des métiers et de l'artisanat, la Communauté de communes du Grand Pontarlier, France active Franche-Comté et Préal se sont lancés dans un défi territorial multi-acteurs en créant un atelier expérimental de transformation des invendus alimentaires.

Le collectif est bénéficiaire de l'accompagnement France Active Franche-Comté avec sa démarche Générateur qui a vocation à structurer des projets collectifs à partir des besoins du territoire.

Les enjeux sont environnementaux, éthiques, sociaux et économiques.

La raison d'être de l'atelier repose sur :



REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
par la récupération de produits alimentaires actuellement non valorisés (invendus des Grandes et Moyennes surfaces, producteurs et tout autre source de gisement de denrées alimentaires).



Apporter de la nouveauté en **ELARGISSANT LA GAMME DES PRODUITS DISTRIBUES PAR L'AIDE ALIMENTAIRE** avec des plats transformés/cuisinés pour leurs bénéficiaires.



ÊTRE SUPPORT D'ACTIVITE pour les usagers des services sociaux (notamment le Département et le CCAS).



Offrir une alimentation basée sur des **NOTIONS DE SANTE ET DE BIEN-ETRE**

Le collectif depuis 2017, s'est réuni régulièrement, a croisé ses compétences, connaissances et idées. A travaillé sous forme de commission de travail sanitaire, logistique, transformation.

Une **étude quantitative et qualitative sur les pertes et le gaspillage alimentaire** a été menée et une 50aine d'acteurs rencontrés. Les résultats peu fiables par la difficulté de mesurer les invendus a amené le collectif à s'orienter sur la mise en place d'un test opérationnel d'atelier de transformation alimentaire.

Le projet a continué à se structurer avec la visite de dispositifs anti-gaspi sur Grenoble et Chambéry permettant d'élargir notre vision, trouver l'inspiration ailleurs, enrichir notre réflexion. Le recrutement d'une cuisinière – cheffe de projet et la structuration du collectif en association ont permis une nouvelle bouffée d'oxygène. Aujourd'hui, l'atelier fonctionne, les premières transformations ont démarré en décembre 2020...



Cet atelier expérimental que nous pourrions définir aussi comme un véritable laboratoire, a pour objectif pendant une année, d'évaluer la quantité et la typologie des produits pouvant être transformés, de calibrer les besoins en termes de nombre de personnes, la dimension de la future cuisine, identifier des ressources financières autres que des subventions publiques (produits commercialisés par exemple), de dessiner le modèle économique qui permettra à l'activité de devenir pérenne.

Le fonctionnement de l'atelier est financé dans le cadre du Programme Régional de l'ALIMENTATION soutenu par l'Ademe et la DRAAF, le Département et Préal Haut-Doubs.

Pour éviter les investissements durant cette phase de test, le choix est fait d'assembler les ressources existantes sur le territoire afin d'organiser un système de collecte, transformation, distribution qui fonctionne. C'est ainsi que la MFR met à disposition sa cuisine, que les bénévoles de la Banque Alimentaire collectent une partie des produits, que la Croix Rouge distribue les repas aux bénéficiaires de l'aide sociale.

L'atelier peut être aussi perçu comme un outil de sensibilisation auprès de tout public sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Comment fonctionne

la Marmite solidaire ?

La marmite solidaire, association de loi 1901, présidée par Dominique Jeannier, est un atelier de transformation, valorisation, des invendus alimentaires.



Il s'agit de cuisiner pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire, des matières premières qui auraient été jetées.

- Soit parce que leur aspect ne permet pas un don direct, sous forme brute.
- Soit pour prolonger leur durée de vie grâce à l'allongement du temps de conservation offert par la cuisson.

La plus-value est aussi l'élargissement de la gamme de produits distribués par les associations d'aide alimentaire à leurs bénéficiaires, en leur proposant des « p'tits plats » fraîchement cuisinés. Ainsi, les personnes démunies qui disposent d'un équipement ménager très sommaire ont accès à des repas qu'elles ne pourraient pas cuisiner elles-mêmes. Par ailleurs l'intérêt se situe dans l'accompagnement à l'accès à des produits intéressants sur le plan nutritionnel.

La marmite solidaire se veut aussi être un **lieu d'intégration sociale**. Un support d'activité pour permettre la sortie de l'isolement, la reprise de confiance en soi, le retour du goût à réaliser quelque chose. Des bénévoles sont accueillis dans la cuisine pour prêter leurs mains, participer à l'élaboration des plats, assurer les tâches de nettoyage. Des rencontres se font. Des savoir-faire se transmettent. Le plaisir d'œuvrer pour un projet collectif et multidimensionnel s'accroît.

Une gouvernance participative

Le projet fédère différents acteurs autour des valeurs qu'il défend et des multiples objectifs de ses champs d'action. Ces acteurs sont des salariés de structures ou des bénévoles d'associations. Ils font partie du Conseil d'Administration qui gère la marmite solidaire et prennent part aux différentes décisions relatives à son fonctionnement et à son développement.



PREVAL HAUT-DOUBS en a été à l'initiative et continue d'accompagner la mise en œuvre de l'atelier expérimental, dans le cadre de ses missions de lutte contre le gaspillage alimentaire.



FRANCE ACTIVE FRANCHE-COMTE continue à apporter son expertise dans la mise en œuvre de projets tournés vers l'économie sociale et solidaire.



LA MFR

Cet espace à vocation pédagogique a été identifié par PREVAL, lors de la phase de recherche active de locaux, comme acteur possible pour lieu de transformation des produits alimentaires, la cuisine professionnelle permettant de produire des repas.

Cette cuisine est utilisée quotidiennement du lundi au vendredi pour les apprenants (élèves, apprentis, adultes en formation...) A la MFR, la politique de gestion et de maîtrise des aliments inclut une réelle éducation orientée vers une alimentation saine et variée !

La MFR est une Association qui s'est engagée dans une démarche de labélisation écoresponsable (RSE). Le souhait est d'être acteur du développement local et de favoriser toutes les initiatives qui vont dans ce sens. La mise à disposition de la cuisine s'inscrit dans cette volonté d'accompagner des projets en étant « ressource ». En effet, la cuisine est un lieu facile d'accès, en capacité d'accueillir 4 personnes simultanément, permettant une production suffisante pour développer le projet et vérifier la faisabilité à une autre échelle. La MFR s'investit aussi dans ce projet en donnant du temps, son directeur faisant partie du conseil d'administration de la marmite solidaire. Une aide précieuse est également apportée d'un point de vue technique et logistique pour faciliter l'usage des locaux et l'accueil des bénévoles.

Les responsables des associations d'aide alimentaire (La Banque Alimentaire et la Croix Rouge), impliqués à la fois dans l'approvisionnement en invendus à transformer et dans l'étape finale de distribution des plats cuisinés, non seulement participent aux réunions mais sont aussi des interlocuteurs du quotidien pour la meilleure coordination possible.



LA CROIX ROUGE

« Depuis le début, Prével a invité la Croix-Rouge pour participer aux travaux de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation des surplus de la ramasse auprès des grandes et moyennes surfaces.

La démarche s'inscrit dans la Responsabilité Sociétale de l'Organisation (RSO). Nous sommes tous acteurs de l'écocitoyenneté. La stratégie RSO de la Croix-Rouge française a été validée par le Conseil d'Administration en mars 2019.

L'implication de la Croix-Rouge française dans ce projet a été approuvée par l'ensemble des échelons de l'association, du niveau local au niveau national. En effet, notre engagement au sein de l'association « la marmite solidaire » a été validé par le bureau national du 18 novembre 2020. Ainsi, ce n'est pas que l'Unité Locale de Pontarlier qui s'engage, mais c'est la Croix-Rouge française qui a dit Oui au projet. Ce projet de lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit parfaitement dans la stratégie actuelle et à venir de la Croix-Rouge française en matière d'aide alimentaire. Forte de son maillage territorial, la Croix-Rouge française lutte contre la précarité alimentaire au travers d'une palette de dispositifs adaptés aux besoins et aux modes de vie des personnes. Participer à ce dispositif permettra à l'Unité locale de proposer une offre plus variée d'aide alimentaire, incluant des produits transformés, mais aussi de sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le projet correspondant à la démarche globale d'aide au plus démuné et à celle d'être un acteur écoresponsable.

Nous participons activement à cette année de test, de recherche, de faisabilité. Nous souhaitons aller au-delà et offrir aux familles du Haut-Doubs, de nouveaux produits, les inviter à découvrir de nouvelles saveurs... »



**Banque Alimentaire
de Franche-Comté**

LA BANQUE ALIMENTAIRE

« La Banque Alimentaire a pour devise « don, partage et lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire » ce qui veut dire que : nous récupérons des denrées alimentaires fraîches, de bonne qualité, chaque jour auprès des enseignes de la grande distribution alimentaire et de leurs plateformes logistiques, qui, si nous n'étions pas là seraient détruites.

La BA souhaite aujourd'hui aller plus loin en étant en capacité de sauver du gaspillage les produits non distribuables tels quels. De nombreuses BA réalisent des soupes, des confitures, des compotes, des plats préparés avec des fruits et légumes abimés. Ces ateliers permettent de diversifier l'offre de produits distribués aux associations et dons d'améliorer le quotidien alimentaire des bénéficiaires.

Aussi la BA de Pontarlier est heureuse de participer au projet de la marmite solidaire qui va tout à fait dans les objectifs d'innovation au service de la lutte contre le gaspillage et la précarité.

La qualité des produits transformés et des plats préparés par la marmite solidaire respecte l'équilibre alimentaire, nous ne pouvons que nous féliciter de ce projet et de cette initiative. Les retours des bénéficiaires sont très positifs, ils apprécient les recettes variées et originales.

Il est évident que les produits récupérés par la marmite solidaire ne doivent pas pénaliser les distributions effectuées par les associations, c'est un plus dans la chaîne de distribution mise en place.

Nous lançons un appel à tous les producteurs, distributeurs qui peuvent nous approvisionner que ce soit ponctuellement ou régulièrement. La demande de bénéficiaires augmente et nous avons besoin de produits frais. Nous avons les moyens matériels et humains d'aller chercher, de stocker et de livrer. »



Les équipes des services sociaux du **Département du Doubs** et de la **Ville de Pontarlier** participent au projet en tant que financeurs et co-acteurs. La marmite solidaire étant perçue comme un très beau support d'aide à l'intégration sociale ils participent aux échanges relatifs à la mise en place du bénévolat accompagné et soutiennent l'initiative par l'attribution de subventions servant au fonctionnement (achat de tenues vestimentaires obligatoires pour respecter les conditions d'hygiène, achat de réfrigérateurs dédiés aux plats de la marmite solidaire).



L'approvisionnement

L'approvisionnement en produits à valoriser par des transformations culinaires se fait soit **de façon directe**, soit par la **banque alimentaire** ou encore **la Croix Rouge** lorsqu'il y a des restes de produits bruts en fin de tournées de distribution.

Ils sont stockés dans un frigo dans la réserve de la MFR.



La transformation

Ces marchandises sont ensuite cuisinées, dans l'ordre des priorités déterminées par la cuisinière en observant leur état. Le choix des recettes mises en œuvre dépend de l'approvisionnement du jour et des stocks restant à écouler, mais il intègre aussi une dimension « cuisine saine ». Une vigilance toute particulière est apportée pour que les plats préparés, qu'ils soient salés ou sucrés, soient intéressants sur le plan nutritionnel : à la fois légers et nourrissants durablement, facilement digérés et assimilés, adaptés pour les personnes diabétiques...

Une devise de la marmite solidaire pourrait être : le bon cœur, le bon goût, le bon sens.

En cuisine des bénévoles s'activent. Ils sont venus soit après avoir découvert par eux-mêmes l'existence de la marmite solidaire, soit sur conseil de leur référent au niveau des services sociaux, qui a vu là une opportunité de reprendre contact avec une activité sociale entraînante.

Chacun·e s'implique tour à tour dans toutes les étapes de préparation : de l'épluchage des légumes jusqu'à l'étiquetage des bocaux, en passant par l'élaboration des recettes et bien sûr la vaisselle.

Pour renforcer les engagements pris en faveur du développement durable, les « p'tits plats » sont conditionnés dans des bocaux en verre de récupération.



La distribution

Après confection, les préparations sont stockées au frais avant d'être distribuées le lendemain aux bénéficiaires de l'aide alimentaire.

D'ici quelques semaines des ventes « tout public » seront proposées. Le revenu dégagé permettra de contribuer à la pérennisation de l'activité.

Comment contribuer au projet et le soutenir ?

Appel aux commerçants et producteurs

Par des **dons de produits alimentaires** dont le passage en cuisine les valoriserait et éviterait le gâchis : appel aux commerçants, producteurs locaux, et même particuliers lorsque les jardins et vergers donnent à profusion.

Appel aux bénévoles

Par du **bénévolat** : des réunions publiques de présentation de notre association, valeurs et objectifs d'actions sont organisées à la MFR aux dates suivantes.

- Lundi 15 février de 10h00 à 11h30
- Lundi 15 février de 14h30 à 16h00
- Vendredi 19 février de 10h00 à 11h30

Une belle occasion de mûrir l'envie de s'investir pour une belle cause et de signer son engagement à nos côtés.

Il n'y a pas de trop petite action, comme un colibri, chacun-e peut faire sa part, à hauteur du temps et de l'énergie dont il/elle dispose. Contribuer aux réflexions, préparer notre développement, participer aux collectes de denrées alimentaires, venir en cuisine pour éplucher, assaisonner, surveiller la cuisson, mettre en bocaux, étiqueter... chaque initiative sera utile.

En partageant le projet sur les réseaux !

La Marmite est déjà active sur les réseaux sociaux, n'hésitez pas à suivre ses actualités et ses partages de recettes anti-gaspi sur **Facebook** et **Instagram**.

