

Des confitures pour reprendre pied dans la vie

ATHERBEA Son

atelier de cuisine lutte contre le gaspillage alimentaire et aide ses participants à rebondir

Pierre Penin
p.penin@sudouest.fr

Dans la cuisine d'Atherbea, Mathilde Sagnous prévient : « Attention, les bocaux sont très chauds ! » Les quatre « commis » de la cuisinière monitrice d'atelier vont les remplir de compote de pommes, de confitures de kaki ou poire-framboise, de purée de piment. « On s'adapte chaque jour à ce que nous donne la Banque alimentaire. » Ils en récupèrent les fruits et légumes voués à la benne. Des denrées encore bonnes, bien sûr, mais il faut se hâter de les manger ou les transformer. C'est ce que fait l'Atelier d'adaptation à la vie active (AAVA) Bocaux solidaires.

Le directeur général d'Atherbea, Jean-Daniel Elchiry, remonte le fil de cette initiative. « Il y a 6 ou 7 ans, on avait fait une enquête pour savoir ce que nos résidents attendaient de notre restaurant social. » En résumé : de la « junk food ». « Alors qu'on leur préparait des repas équilibrés », se désespèrent les sondeurs. Il y avait du boulot et le chantier fut ouvert : « On a sollicité des chefs qui venaient gratuitement, une fois par semaine, pour inventer des recettes. Certains étaient étoilés. » Cahier des charges : de l'équilibre, du goût et le tout pour « 3 ou 4 euros » par tête.

Un cadre

Et puis, sous la houlette de Bernadette Lavigne, éducatrice spécialisée récemment disparue, le projet a cheminé. « Il y avait ces dizaines de kilos de fruits et légumes jetés par



la Banque alimentaire. On s'est dit qu'on allait les transformer en confitures et bocaux. » Nous sommes en 2015. Jean-Daniel Elchiry décroche un financement de la fondation Daniel et Nina Carasso, notamment impliquée dans « l'alimentation durable ».

40 000 euros annuels, pour trois ans. « On a pu embaucher un cuisinier à trois-quarts temps et se conformer aux normes sanitaires. » Les validations réglementaires suivent et l'Etat estampille



En cuisine, la monitrice et cuisinière Mathilde Sagnous guide la confection des bocaux. PH. J.-D. CHOPIN

6 tonnes de fruits et légumes

MOINS DE GASPILLAGE Depuis le lancement de l'atelier d'adaptation à la vie active (AAVA) Bocaux solidaires, la Banque alimentaire lui a confié environ 6 tonnes de fruits et légumes trop mûrs pour être donnés à des associations. Des denrées que les cuisiniers de l'atelier ont transformées en près de 10 000 bocaux.

DOUBLE SOLIDARITÉ Au-delà de ses bienfaits en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire, le concept est doublement vertueux au plan social. D'abord, une vingtaine de personnes s'y investissent chaque année, qui reprennent pied dans le travail. Des cuisiniers qui sont payés 2,90 € de l'heure. Ensuite, les bocaux produits ont permis d'aider plus de 23 000 personnes en difficultés.

UN BUDGET À CONSOLIDER Après trois premières années soutenues par la fondation Carasso, Atherbea doit puiser sur ses fonds propres pour dégager les presque 60 000 euros de budget nécessaires au maintien de l'atelier Bocaux solidaires. « L'État et le Département nous apportent 10 000 euros chacun », souligne Jean-Daniel Elchiry. Mais le directeur général de l'association s'interroge sur la pérennité de cette action. Pour la garantir, il voudrait transformer l'AAVA en atelier et chantier d'insertion (ACI). Un statut qui ouvrirait l'accès à de nouveaux financements publics. « Avec le soutien du Département, de la Région et de l'État, nous mettons en place une étude de faisabilité pour tenter de devenir ACI au début de l'été. »

Les Bocaux solidaires « atelier d'adaptation à la vie active » (AAVA).

Car le dessein dépasse le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il intègre « des personnes très éloignées du monde du travail ». Elles signent des contrats d'engagement de trois à six mois. Cinq jours par semaine, de 12 à 17 heures, elles viennent cuisiner avec Mathilde Sagnous. « Chacun vient y chercher des choses différentes en fonction de sa situation », relève-t-elle. « Ça peut être tout simplement retrouver un rythme, des horaires, ces structures du travail. »

« Je n'avais rien »

« On fait quelque chose de sa journée », explique aussi Akila. « On apprend. On partage avec des gens d'origines différentes. Comme ces cuisiniers issus du Centre d'accueil des deman-

deurs d'asile (Cada) aussi gérés par l'association. « D'ailleurs, ils nous apprennent des recettes de chez eux », savoure la monitrice. Akila a 46 ans. Elle est arrivée de Bretagne voilà 8 mois. « J'ai fait un burn out. Ma fille a été placée par les services sociaux. » Elle vit aujourd'hui chez sa grande sœur, l'ainée d'Akila, au Pays basque. La maman a laissé son boulot d'agent de nettoyage « en CDI » derrière elle. « Je suis venue ici pour suivre ma fille. Je n'avais rien quand je suis arrivée. Atherbea m'a accueillie et me loge dans un T2. »

Pour la ministre

L'atelier bocaux, c'est pour elle une respiration active. Un temps de sérénité aussi. « J'ai un peu de mal à me relancer moralement. Je sais que psychologiquement, c'est un peu tôt pour repartir dans le milieu du travail classique. »

que. » Devant les fourneaux, elle se « retape » et se sent utile : « Nos bocaux vont servir à des personnes dans le besoin. » Tous repartent vers des associations caritatives et solidaires. L'essentiel via la Banque alimentaire qui voit revenir les denrées transformées.

Les cuisiniers concoctent parfois des buffets, comme récemment pour accueillir la ministre des Solidarités et de la Santé, Agnès Buzin. « C'est bien ces moments-là, apprécie Mathilde Sagnous. Chacun peut récolter des félicitations sur son travail. Ils ne sont plus que redevables, ils donnent aux autres. »

La reconnaissance passe aussi par la rémunération : environ un tiers du Smic. « C'est important, quand vous voulez vous relancer », témoigne Akila. « C'est compliqué de trouver du travail quand vous n'avez rien entre les mains. »