

#anti-gaspi

#collecte

#démunis

#solidarité

#transformation

TRANSFORMER LES SURPLUS DES MARAÎCHERS ET DES JARDINS FAMILIAUX EN CONSERVES QUI SONT ENSUITE DISTRIBUÉES GRATUITEMENT AUX PLUS DÉMUNIS.

Structure : Les lieux communs



France

Najac (Aveyron)

Occitanie

Dans les locaux de l'association Les Lieux Communs, qui gère un tiers lieux dans la commune de Najac dans l'ouest aveyronnais, des bénévoles se retrouvent chaque lundi d'été pour transformer les surplus des maraîchers et des jardins familiaux. Les conserves sont ensuite distribuées gratuitement aux plus démunis.

Tous les lundis, de juillet à novembre — « *juste après la récolte des châtaignes* » — les bénévoles mettent en conserve fruits et légumes pour les distribuer aux habitants les plus démunis.

Derrière cette démarche antigaspillage se cache ainsi une lutte contre la précarité alimentaire, qui gagne du terrain dans les campagnes.

Du jardin à la marmite, une solidarité de proximité

Un bénévole soulève le stérilisateur brûlant, torchons en main et retire les pots de

courgettes « *au naturel* ». Les recettes sont choisies collectivement selon l'arrivage. Ratatouilles, pickles de radis, coulis de tomates, compotes de pommes... Les bocaliers favorisent un accès à une alimentation de qualité et à l'autonomie alimentaire. Une partie de la production revient aux bénévoles, l'autre est disposée sur une « *étagère à dons* », dans le centre du bourg. Ce libre accès permet de se servir anonymement, sans avoir à se justifier.

Toutes les denrées sont bio et issues des surplus des jardins familiaux et de deux maraîchers locaux. « *Si les agriculteurs n'ont pas de poules ou de cochons, ils vont jeter leurs surplus* ». Ces invendus sont souvent déclassés ou fanés et nécessitent du tri et une revalorisation pour être consommés. En échange des dons, les membres de l'association donnent un coup de main pour les récoltes. Un troc de services qui satisfait tout le monde. « *C'est ce qu'on appelle de l'entraide et de la solidarité* ». Cette année, un paysan a même planté une rangée de haricots verts destinés à la conserverie.

Faire ensemble, transmettre, créer du lien

Pour acheter les petites fournitures comme les rondelles en caoutchouc et les épices, le collectif compte sur une tirelire à dons laissée en évidence. Les bénévoles glissent aussi 1 euro symbolique lors de chaque atelier. L'an dernier, 94 euros ont été réunis. La conserverie reçoit le soutien des élus locaux. La mairie met à disposition la salle des fêtes, offre le gaz et l'électricité. La communauté de communes rémunère en complément le groupe pour des ateliers de lactofermentation organisés lors d'événements du projet alimentaire territorial (PAT) de l'intercommunalité Ouest Aveyron Communauté.

Contre le gaspillage, la précarité et l'effacement des savoirs, ces bocaliers racontent d'autres manières d'habiter un territoire, de s'entraider, de penser l'alimentation comme un bien commun.

Liens

<https://reporterre.net/Dans-ce-village-on-transforme-le-surplus-des-maraichers-en-conserves-gratuites>

<https://leslieuxcommuns.fr/>