

#contra el desperdicio

#desamparados

#recolección

CONVERTIR LOS EXCEDENTES DE LOS HORTICULTORES Y LOS HUERTOS FAMILIARES EN CONSERVAS QUE LUEGO SE DISTRIBUYEN GRATUITAMENTE A LAS PERSONAS MÁS NECESITADAS.

Structure : Los tópicos



Najac (Aveyron)

Occitania

En las instalaciones de la asociación Les Lieux Communs, que gestiona un «tercer lugar» en el municipio de Najac, al oeste del departamento de Aveyron, los voluntarios se reúnen todos los lunes de verano para transformar los excedentes de los horticultores y los huertos familiares. Las conservas se distribuyen luego de forma gratuita a los más necesitados.

Todos los lunes, de julio a noviembre —«*justo después de la cosecha de castañas*»—, los voluntarios envasan frutas y verduras para distribuir las entre los habitantes más desfavorecidos.

Detrás de esta iniciativa contra el desperdicio se esconde así una lucha contra la precariedad alimentaria, que está ganando terreno en el campo.

Del huerto a la olla, una solidaridad de proximidad

Un voluntario levanta el esterilizador humeante, con paños en la mano, y saca los tarros de calabacines «*al natural*». Las recetas se eligen colectivamente en función de la cosecha. Ratatouille, encurtidos de rábano, coulis de tomate, compotas de manzana... Los tarros facilitan

el acceso a una alimentación de calidad y a la autonomía alimentaria. Una parte de la producción se destina a los voluntarios, la otra se coloca en una «*estantería de donaciones*», en el centro del pueblo. Este libre acceso permite servirse de forma anónima, sin tener que dar explicaciones.

Todos los alimentos son ecológicos y proceden de los excedentes de los huertos familiares y de dos horticultores locales. «*Si los agricultores no tienen gallinas o cerdos, tirarán sus excedentes*. Estos productos no vendidos suelen estar en mal estado o marchitos y requieren una selección y una revalorización para poder consumirse. A cambio de las donaciones, los miembros de la asociación echan una mano con las cosechas. Un intercambio de servicios que satisface a todos. «*Es lo que se llama ayuda mutua y solidaridad* ». Este año, un agricultor incluso ha plantado una hilera de judías verdes destinadas a la conservería.

Hacerlo juntos, transmitir, crear vínculos

Para comprar pequeños materiales como las arandelas de goma y las especias, el colectivo cuenta con una hucha para donativos colocada a la vista. Los voluntarios también depositan un euro simbólico en cada taller. El año pasado se recaudaron 94 euros. La conservería cuenta con el apoyo de los representantes locales. El ayuntamiento pone a disposición el salón de actos y ofrece el gas y la electricidad. La mancomunidad de municipios remunera además al grupo por los talleres de lactofermentación organizados durante los eventos del proyecto alimentario territorial (PAT) de la mancomunidad Ouest Aveyron Communauté.

Contra el desperdicio, la precariedad y la pérdida de conocimientos, estos tarros hechos a mano narran otras formas de habitar un territorio, de ayudarse mutuamente y de concebir la alimentación como un bien común.

Liens

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

<https://leslieuxcommuns.fr/>