



TRANSFORMATION

Des conserves, pour manger sain toute l'année

La première unité d'appertisation des Restos du Cœur a vu le jour en 2016 à Saint-Nazaire. Le procédé est encore en cours de rodage, avant son développement possible à l'échelle nationale. Une idée à copier pour manger mieux tout en limitant le gaspillage.

A Saint-Nazaire, dans le département de Loire-Atlantique, il n'y a pas que les chantiers navals. Il existe aussi les chantiers d'insertion des Restos du Cœur. Ceux-ci sont même à l'origine d'un projet unique : mettre au point, tester et optimiser une conserverie pour valoriser tous les légumes produits dans les jardins du réseau. L'idée est ensuite de dupliquer ce projet pilote à l'échelle nationale. « *L'objectif est non seulement d'utiliser toutes les denrées alimentaires de nos jardins d'insertion mais aussi de lutter contre le gaspillage des producteurs locaux en récupérant leurs surplus : le tout, en favorisant l'insertion de personnes, le plus souvent des femmes issues de l'immigration, qui ont des difficultés à trouver un emploi* », explique Jean-Philippe Reverdy, qui dirige les activités d'insertion des Restos du Cœur de Loire-Atlantique. Le projet a vu le jour en janvier 2016 sous le nom « Les saveurs du cœur ». Au total, huit emplois ont été créés autour de cette activité de conserverie :

du personnel « tournant » puisque près de huit sur dix finissent par retrouver un travail stable. Une première réussite.

CHAQUE SEMAINE, 500 LITRES DE SOUPES ET COMPOTES

Depuis, près de 500 litres de conserves sont préparés chaque semaine. Des soupes et des compotes. Des produits sains, équilibrés, innovants, aux saveurs parfois nouvelles ou épicées, pour répondre aux goûts des bénéficiaires. Les recettes, elles, suivent le cours des saisons et des arrivages et sont validées par une diététicienne. Les légumes proviennent de grands magasins et de plateformes agroalimentaires ayant du mal à écouler leur surplus. La collecte se fait également auprès de producteurs locaux. Douze camions circulent en Loire-Atlantique et dans les départements limitrophes pour récupérer les dons et les acheminer sur le site de transformation. Mais les

Les recettes, saines, équilibrées et souvent innovantes, suivent le cours des saisons et des arrivages.

légumes viennent aussi, pour une petite part, des jardins d'insertion des Restos du Cœur dont celui de Saint-Nazaire, implanté sur deux hectares et qui fonctionne depuis la fin des années 1990. Trente tonnes de légumes y sont produites chaque année, cultivées suivant les techniques de l'agriculture biologique. Tous les produits confectionnés sont redistribués aux bénéficiaires des Restos du Cœur ou aux personnes sans domicile fixe : soit dans les centres, soit via un bus qui circule le soir. Avec la volonté première de diversifier l'alimentation proposée aux plus démunis.

POINTS FORTS

- Valoriser les légumes produits dans les jardins d'insertion des Restos du Cœur
- Lutter contre le gaspillage en récupérant l'excédent de magasins ou de producteurs locaux
- Proposer une alimentation saine et équilibrée au public accueilli dans les Restos
- Favoriser l'emploi des femmes issues de l'immigration



Un projet aux enjeux multiples

L'unité de mise en conserve, composée d'une cuiseuse et d'un autoclave, produit en moyenne **120 litres par jour**, soit en 2016 pas moins de **11 870 litres de soupes et compotes**. Le projet vise non seulement à insérer professionnellement des femmes éloignées de l'emploi (une douzaine en 2016) mais aussi à aider les personnes démunies accueillies par les Restos du Cœur : plus de **32 000 inscrits** à l'aide alimentaire l'année passée dans les **33 centres** départementaux du réseau.



CONTACT

Jean-Philippe Reverdy

Directeur de l'IAE
de Loire-Atlantique

Tél. : 02 28 83 51 51

@ Ad44.insertion@restosducoeur.org

www.restosducoeur44.org