

LA CANTINE, PROJET DE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE TERRITORIAL PORTÉ PAR L'ASSOCIATION OUVRE-BOITES (HAUTE-VIENNE)



UNE AVENTURE HUMAINE ET COLLECTIVE

Située à Nexon, dans le département de la Haute-Vienne, l'association Ouvre-boîtes porte un projet de solidarité alimentaire territorial nommé La Cantine. Née pendant le confinement de mars 2020, la démarche vise à construire des usages et des intérêts partagés entre particuliers, institutions et professionnels autour d'une alimentation saine, locale et de saison pour tous.

« D'un côté, les personnes qui cultivaient leurs jardins imaginaient déjà les surplus gâchés et de l'autre, les restaurants fermaient alors que la demande en circuits courts et produits locaux s'intensifiait », confie Natacha Margotteau, à l'origine du projet. C'est dans ce contexte à la fois national et local (contribuer à la vitalité d'une petite commune rurale de 2 600 habitants) que l'idée de La Cantine a germé : permettre que nourrir et se nourrir localement soit un moyen d'habiter ensemble le territoire et de le faire vivre. Ouvre-boîtes a alors réuni un collectif d'habitants et de professionnels pour inventer ensemble des expérimentations collectives autour de la transformation de produits sains et locaux.

UN PROJET DE DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE QUI MOBILISE

Depuis l'été 2021, La Cantine dispose d'une cuisine partagée entre pratiques participatives et professionnelles mise à disposition par la Mairie dans le cadre d'une expérimentation.

Le lancement de La Cantine est soutenu depuis janvier 2021 par des financeurs publics (services ESS et Datar de la Région, l'État via le FDVA) et des fondations privées (AGR2 La Mondiale, Familles Rurales). Pour l'instant, un seul salarié à 0,7 ETP est présent sur l'ingénierie et le lancement opérationnel des animations, de la cuisine partagée et de la conserverie.



AVEC LE SOUTIEN DE :

AU COEUR DU PROJET : LA RÉDUCTION DU GASPILAGE ALIMENTAIRE

Pour éviter de gaspiller des surplus et des invendus, Ouvre-boîtes récupère des fruits et légumes auprès des magasins biologiques, des producteurs locaux et des jardins. À partir des collectes, l'association organise des temps de cuisine participative où les bénévoles cuisinent ensemble et partagent le repas avec d'autres personnes ayant réservé pour venir manger.



Afin d'aller encore plus loin dans la démarche anti gaspi, les denrées transformées restantes sont redistribuées aux bénévoles. Celles qui ne sont pas transformées sont aussi redistribuées dans l'attente du développement de la conserverie.

Sur le deuxième semestre 2020, trois manifestations avec des partenaires locaux ont été organisées : festi'salade, festi'bocaux et festi'smoothies d'hiver lors d'un marché de Noël. Depuis l'ouverture de la cuisine participative à l'été 2021, 5 ateliers ont été organisés. Sur 174 kg de fruits et légumes collectés, 155 kg ont été sauvés de la benne (cuisinés et/ou redistribués) et le reste a été composté. 32 personnes sont venues cuisiner les produits récupérés et 78 personnes ont pu bénéficier des plats cuisinés à partir de ces denrées.

LA CANTINE A LE VENT EN POUPE

Dans le cadre de La Cantine, l'association est en train d'organiser un réseau de jardins volontaires et locaux afin de récupérer les fruits et légumes supplémentaires dans les potagers et les vergers de la Commune.

À terme, l'idée est de créer deux emplois directs non délocalisables : un sur l'activité cuisine partagée (atelier participatif, résidence de professionnels en devenir, vente des repas à prix libre et conscient, location d'espaces) et un sur le pôle conserverie (invendus des producteurs, transformations collectives et solidaires). Tout cela en développant un programme d'animations variées autour de la transformation de l'alimentation.

