

FOCUS SUR

LES BOLS SURPLUS SOLIDAIRES, UNE INITIATIVE SOLIDAIRE POUR LES ÉTUDIANTS (CHARENTE)

L'ÉPICERIE SOLIDAIRE DES ÉTUDIANTS À L'INITIATIVE DU PROJET

À Angoulême, le SCCUC (Services & Culture des Campus Universitaires de la Charente) est une association qui met en place des actions et des services pour offrir à chaque étudiant un cadre propice à la bonne réalisation de ses études.

Le SCCUC propose notamment une permanence gratuite de médecins pour les étudiants, une « boîte à fringues » où les étudiants peuvent venir acheter des vêtements à 1€ pièce et une épicerie solidaire. L'épicerie solidaire est accessible pour les étudiants sous conditions de ressources, qui peuvent venir acheter des produits alimentaires, d'hygiène et d'entretien à 10% de leur prix de vente en circuit classique.



DES BOLS SOLIDAIRES POUR LES ÉTUDIANTS, FOURNIS PAR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Ayant constaté que la restauration collective pouvait être une source de gaspillage alimentaire, Marie-Line Huc, bénévole au SCCUC a eu l'idée de valoriser les surplus de repas de la restauration scolaire pour les distribuer aux étudiants. Les bols surplus solidaires (b2s) étaient nés !

Épicerie Solidaire à partir du 1 octobre
2 rue de Saintes 16000 Angoulême les vendredis de 17h à 18h

b2s
les bols Surplus Solidaires
offerts par la Cité Scolaire Volois-Rostand

réservez votre repas
directement marieline.huc@club-internet.fr

prix **0,50€** ee ☺
vous payez (que) le bol

à base de produits frais,
lavés,
cuisinés par les équipes
de la restauration de la Cité Solidaire

réservez aux étudiants

AVEC LE SOUTIEN DE :



Ainsi, depuis le 1er octobre 2021, le restaurant scolaire de la cité scolaire Marguerite de Valois reconditionne les surplus de repas dans des contenants alimentaires afin qu'ils puissent être redistribués aux étudiants pour une modique contribution de 0,50€ par repas (correspondant au prix du contenant).

En effet, en fin de semaine, le restaurant scolaire a des surplus de repas dont la date limite de consommation ne dépasse pas le week-end et ne pourraient donc pas être resservis la semaine suivante. Proposer ces repas aux étudiants pour le week-end permet donc d'éviter de les jeter et de lutter activement contre le gaspillage alimentaire tout en proposant des repas équilibrés et de qualité aux étudiants d'Angoulême.



UNE DISTRIBUTION BASÉE SUR UN SYSTÈME DE COMMANDE POUR CONVENIR AUX BESOINS DES ÉTUDIANTS



Les bols sont distribués le vendredi après-midi pour être consommés sur le week-end. Les étudiants passent commande au cours de la semaine et peuvent réserver jusqu'à 4 bols (un pour chaque repas du week-end). Ils ont également le choix entre bol végétarien ou non végétarien. Les surplus des repas sont ensuite dressés dans les bols en fonction des commandes.

Un bol est composé d'un plat à consommer chaud ou d'une salade composée à consommer froide. Un dessert ou du pain viennent parfois compléter le plat, en fonction des surplus du restaurant scolaire.

UN SUCCÈS GRANDISSANT POUR LES B2S

Depuis le début des distributions, le nombre de bols commandés augmente régulièrement. Les commandes de bols b2s sont ouvertes à tous les étudiants, sans condition de ressources, mais ce sont essentiellement les étudiants fréquentant l'épicerie solidaire qui en commandent. Au total, ce sont 52 étudiants qui ont déjà passé commande et une trentaine de bols sont préparés et distribués chaque semaine. L'option végétarienne est plébiscitée par environ 20% des étudiants.



Depuis le 1er janvier 2022, près de 300 bols ont été distribués, ce qui représente 150kg de nourriture sauvée de la poubelle !

Les bols b2s sont une très belle initiative de coopération entre la restauration scolaire et le milieu étudiant pour réduire le gaspillage alimentaire et lutter contre la précarité alimentaire des étudiants.

