

FOCUS SUR

LE VILLAGE EMMAÛS PAU-LESCAR, UN MODÈLE ÉCONOMIQUE, ÉCOLOGIQUE ET SOCIAL BASÉ SUR LE « BIEN MANGER » (PYRÉNÉES ATLANTIQUES)

UNE STRUCTURE EXEMPLAIRE DANS CETTE ORGANISATION RENOMMÉE



On ne présente plus Emmaüs, cette organisation internationale née en 1954 d'un mouvement de solidarité lancé par l'abbé Pierre et ses compagnons bâtisseurs à la suite d'une crise du logement, pour lutter contre les formes d'injustice.

Aujourd'hui, ce réseau constitue une véritable chaîne de solidarité où les personnes vulnérables sont invitées à devenir elles-mêmes un maillon de la chaîne. Le village Emmaüs de Pau-Lescar en est l'illustration parfaite. Installé à Lescar depuis 1987, ce village n'a cessé de croître pour remplir au mieux son objectif : valoriser la totalité des objets qui arrivent sur le village.

BIEN PLUS QU'UN LIEU DE VALORISATION

130 compagnons participent à l'activité quotidienne du village. Ce sont autant de bouches à nourrir chaque jour. Pour cela, le village s'approvisionnait jusqu'alors grâce aux filières traditionnelles mais aussi en récupérant les invendus des grandes surfaces. Lassé de cautionner une agriculture surproductive, riche en pesticides et peu qualitative gustativement parlant, le village a décidé de faire évoluer sa cuisine en privilégiant des produits de qualité, locaux et bio.

La plupart des aliments proviennent de la ferme du village. Pour les fruits et légumes, le maraîchage est basé sur la pratique de la culture sur sols vivants. La ferme permet également un approvisionnement en viande, œufs, blé (servant à fabriquer le pain sur place), miel, etc. Ainsi, le village devient quasi auto-suffisant en produits de qualité. Et lorsque l'approvisionnement interne n'est pas suffisant, les équipes de cuisine font appel à leur réseau de partenaires locaux.



Désireux de partager ce savoir-faire et cette volonté du « bien manger », Emmaüs ouvre en 2016 le Pachamama, un restaurant fonctionnant de la même façon que les cuisines du réfectoire. Félicien, le responsable du restaurant, souhaite en effet développer le concept de la « terre à l'assiette » en proposant des produits frais, locaux et issus de la ferme du village.

AVEC LE SOUTIEN DE :



UN ATELIER DE TRANSFORMATION POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

S'il arrive que les produits de la ferme ne suffisent pas pour approvisionner le restaurant ou nourrir les bénévoles, le contraire est également observé. Il n'était cependant pas envisageable de jeter la surproduction maraîchère de la ferme. Ainsi, le village a créé son propre atelier de transformation en 2016.



Cet atelier permet de créer des conserves qui alimentent le réfectoire et le restaurant sur les autres saisons de l'année ou qui sont vendues à l'épicerie du village (pour les produits plus élaborés). On y prépare également des boissons destinées à la vente lors des événements culturels organisés par le village.



5 à 7 tonnes de fruits et légumes sont transformées chaque année dans l'atelier. Cette action, en plus de s'inscrire dans la continuité d'une démarche environnementale, ne fait que renforcer les liens avec les partenaires maraîchers locaux. En effet, en cas de surproduction chez ces derniers, Emmaüs la transforme gratuitement en échange d'une partie de celle-ci, ou s'en porte acquéreur.



LA TRANSFORMATION, UNE ÉTAPE À PART ENTIÈRE DU MARAÎCHAGE

Devant la montée en puissance de sa production maraîchère et le développement de son offre de vente aux particuliers, le village a initié une démarche de « séjours permanents d'apprentissage-découverte-approfondissement » de la méthode de Maraîchage sur Sol Vivant (MSV). En plus d'inculquer les techniques de maraîchage à proprement parler, ces séjours enseignent aux stagiaires la pratique de transformation systématique des produits récoltés dans l'atelier du village.

Ainsi, la transformation de la surproduction n'est plus uniquement une façon de lutter contre le gaspillage alimentaire. Elle devient une étape indispensable du maraîchage.

