

## FOCUS SUR

## L'ATELIER ANTI-GASPI D'INITIATIVE CATERING (17)



### ATELIER ANTI-GASPI & FABRICATION DE CONSERVES FAMILIALES

Au travers d'ateliers « Anti-gaspi & Fabrication de conserves familiales », Initiative Catering, une association qui œuvre en Poitou-Charentes dans le domaine de l'alimentation, propose de découvrir, redécouvrir ou se réapproprier les techniques de transformation et conservation des fruits et légumes. Leurs ateliers cuisine sont des temps de rencontre conviviaux où la confection et le partage du repas sont l'occasion d'échanger des savoir-faire et de construire des projets collectifs associant alimentation, santé et découverte. Destinés à des groupes de tous les âges, l'association intervient dans de nombreuses structures et organise également ses propres ateliers à La Rochelle.

### UN ATELIER QUI LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Ce projet est né d'un partenariat entre l'association et les épiceries solidaires de Rochefort et de Surgères pour faire face aux fluctuations des stocks et des bénéficiaires, pouvant générer de façon aléatoire du gaspillage ou un effet « rayon vide ». L'association a par ailleurs mis en place des échanges de denrées, avec la récupération de près d'une tonne de produits en 2016. Une partie a été transformée en confitures (car ce processus ne nécessite ni autoclave, ni stérilisation) vendues au profit de l'association, soit offertes sur des événements tels que la Semaine Européenne de Réduction des Déchets. Parallèlement, des liens ont été tissés pour redistribuer des produits invendus auprès de différents partenaires : aide alimentaire, centres sociaux...

### MISE EN PLACE DE L'ATELIER ANTI-GASPI

Les ateliers « Anti-gaspi et & Fabrication de conserves familiales » ont démarré au sein des épiceries de Rochefort et de Surgères courant 2015, à raison de deux ateliers par mois. Les bénévoles ont pris le relais pour le séchage en préparant régulièrement des fruits « moches ». La réalisation des fiches process pour la pasteurisation et la stérilisation ont pris beaucoup de temps (projet tuteuré avec l'ENILIA et validation/correction par le CTPCA).

AVEC LE SOUTIEN DE :

ADEME



Agence de l'Environnement  
et de la Maîtrise de l'Énergie





## COMMENT MARCHE CETTE ACTION ?

Plusieurs thématiques sont abordées lors des ateliers :

- Accommoder les restes
- Faire ses confitures, chutneys, pickles
- Préparer des légumes lactofermentés
- Aborder le séchage des fruits et légumes
- Faire le point sur la congélation
- Préparer et conserver huiles et sels parfumés (conservation d'aromates)
- Découvrir la conserve maison (pasteurisation et stérilisation)

## UNE ACTION QUI TOUCHE DU MONDE

Chaque atelier mobilise dix à douze personnes qui peuvent choisir de participer à un atelier ou à l'ensemble des thématiques. Initiative Catering conçoit ses ateliers comme des passerelles entre cuisine et découverte de nouveaux univers. L'association accompagne chaque groupe dans la construction de projets mêlant alimentation, santé et culture.

## INITIATIVE CATERING, L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

L'association fait de la solidarité, de la santé, de la culture et du développement durable, les éléments essentiels et fondateurs de son engagement citoyen. Ainsi, nous avons créé un concept à plusieurs facettes en prenant appui sur la cuisine et plus largement l'alimentation.

Depuis 2011, elle a fait de l'itinérance et de la co-construction de projets sa marque de fabrique. Ainsi, l'association intervient sur la Région en partenariat avec de nombreuses structures associatives, des institutions et des collectivités. Initiative Catering est connue et reconnue à l'échelle locale, régionale et nationale. En 2014, l'association a été lauréate nationale du Concours Talents des Cités, puis lauréate régionale des Prix et Trophée de l'Initiative en Économie Sociale du Crédit Coopératif en 2015.

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR LEUR SITE INTERNET : [HTTP://INITIATIVE-CATERING.FR](http://INITIATIVE-CATERING.FR)

