Une partenariat culinaire, valorisant et "anti gaspi"



ACCOMPAGNEMENT ALIMENTATION LIEN SOCIAL

08/06/2022

L'équipe du Secours Catholique de Vitry-le-François, réputée pour sa confection de confitures et de soupes, utilise des fruits et légumes en fin de vie ou non vendus par les maraîchers ou les jardins de Cocagne.

Le jardin de Cocagne : on vous explique le concept

Créé il y a presque dix ans, le jardin de Cocagne de la Barbuise est une association affiliée au réseau Cocagne spécialisée dans le maraîchage biologique certifié Écocert et la vente de paniers hebdomadaires de légumes biologiques, locaux et de saison.

Au jardin de la Barbuise, les maraîchers cultivent eux-mêmes tous leurs légumes sur trois hectares de champs et tunnels à Saint-Étienne-sous-Barbuise, entre Troyes et Arcis-sur-Aube. Engagés pour défendre le local, le bio mais aussi le solidaire, ils emploient au jardin, des personnes ayant des difficultés à trouver un emploi et les aident à se réinsérer dans la vie active.

Un partenariat engagé dans la lutte anti-gaspi

Depuis le début du partenariat, le jardin de Cocagne de Barbuise fournit fruits et légumes invendus à l'équipe du Secours Catholique de Vitry-le-François ce qui évite le gaspillage. D'autres structures ont rejoint ce partenariat, notamment les marchands de primeurs de Frignicourt, qui ont entrepris la même démarche.

Des fruits et légumes valorisés

Toute cette démarche partenariale permet aux personnes que nous accompagnons de valoriser les produits des maraîchers. Elles les proposent lors des stands et manifestations organisés par l'équipe, et ainsi leur savoir-faire culinaire est valorisé et reconnu.

Un partenariat qui continue malgré la crise Covid

Suite à la crise Covid, les donations ont cessé. Mais l'épicerie sociale a pris le relais en donnant les fruits et légumes qui n'étaient pas distribués. Aucun produit n'a été gaspillé, ce qui a permis de montrer aux bénévoles et aux personnes accompagnées que même si certains produits nous semblent en fin de vie, ils sont comestibles et peuvent être utilisés et transformés en produit de qualité sous différentes formes :

confitures, soupes, compotes …

Pour visiter la page Facebook du jardin de la Barbuise, cliquez ici.

https://marneardennes.secours-catholique.org/notre-actualite/une-partenariat-culinaire-et-valorisant