

Ensisheim

Un atelier de cuisine solidaire à la ferme

L'association Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires (Solaal) du Grand Est a proposé un premier atelier de cuisine solidaire, vendredi 27 septembre, dans les locaux de la ferme Lammert à Ensisheim.

Pour la première fois en Alsace, l'association Solaal Grand Est (Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires) a organisé un atelier de cuisine solidaire, qui s'est déroulé vendredi 27 septembre à la ferme Lammert, à Ensisheim. Cet événement s'est tenu dans le cadre de la dixième édition des Journées nationales du don agricole avec le parrainage du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire. L'objectif de l'opération est de mettre en lumière la générosité du monde agricole au travers d'un certain nombre d'actions.

Des bénéficiaires des Restos du cœur

Des produits frais et locaux, offerts par les producteurs du magasin Cœur paysan de Mul-



Un repas de chef a été élaboré dans la bonne humeur à la ferme Lammert. Photo François Bachmann

house, ont été cuisinés par les bénéficiaires des Restos du cœur, avec les conseils d'une diététicienne de l'Interprofession des fruits et légumes frais (Interfel). À l'issue de l'atelier culinaire, les participants ont dégusté ce repas de l'amitié.

À travers cette action symbo-

lique, Solaal entend rappeler la solidarité du monde agricole et son activité quotidienne : encourager et faciliter les dons des agriculteurs en produits frais et locaux au profit des personnes en situation de précarité.

Depuis sa création, Solaal

Grand Est a géré le don de 1000 tonnes de produits vers les associations d'aide alimentaire, soit l'équivalent de deux millions de repas.

Mille tonnes de produits offerts

Ces dons contribuent à l'équilibre nutritionnel des plus démunis, et participent à la lutte contre le gaspillage alimentaire, grâce notamment à la valorisation de produits invendus.

Dans une petite dépendance de la ferme Lammert, six bénéficiaires des Restos du cœur du secteur de la vallée de Florival, accompagnés de Lison, Amandine, Marie, l'hôte du jour, et de deux bénévoles des Restos, ont concocté en toute décontraction un menu de chef à base des produits frais cherchés le matin même à Mulhouse. Au menu : velouté de patates douces, carottes coco en entrée, mini parmentier de panais, volaille et salade de fenouil en plat principal, et tarte soleil aux quetsches en dessert. Ce menu de choix a été partagé - et visiblement apprécié - en toute convivialité par une belle tablée.

● F.B.