

Solaal Grand Est et Cœur Paysan

Un atelier cuisine solidaire

Dans le cadre de la 10^e édition des Journées nationales du don agricole, Solaal Grand Est a organisé pour la première fois, en partenariat avec le Cœur Paysan, un atelier cuisine solidaire à la ferme Lammert à Ensisheim. Au programme : des recettes avec des produits locaux, fournis par le Cœur paysan.

À l'occasion des Journées nationales du don agricole, la ferme Lammert a accueilli un atelier de cuisine solidaire organisé par Solaal en partenariat avec le Cœur Paysan. Des bénéficiaires des Restos du Cœur de Soultz, accompagnés par Lison Lahemade, diététicienne de l'Interprofession des fruits et légumes frais (Interfel), ont cuisiné ensemble

des produits locaux fournis par les producteurs de Cœur Paysan à Mulhouse. Lison a proposé des recettes de saison, adaptées aux produits disponibles.

« Chaîne de solidarité »

Dans une ambiance chaleureuse, réchauffée par un poêle à bois, les participants ont d'abord pris le temps de se présenter. « J'avais hâte d'être ici, j'adore cuisiner et chez moi, j'utilise toujours des produits frais », raconte Djamila, une participante enthousiaste. Marie Casenave-Péré, vice-présidente de Solaal Grand Est, a souligné l'importance de l'entraide. « Cette journée montre une véritable chaîne de solidarité entre les producteurs qui offrent leurs produits et les entreprises qui soutiennent cette initiative. Tout le monde a contribué. Pour les participants, c'est un moment convivial autour d'un repas qu'ils préparent eux-mêmes. » Une



Les participants ont cuisiné des recettes avec des produits locaux et de saison fournis par les producteurs de Cœur Paysan à Mulhouse. © Baptiste Brunsperger

fois les présentations achevées, chacun a rejoint son groupe pour préparer différentes recettes, optimisant ainsi le temps de cuisine.

Convivialité, entraide et partage ont rythmé cette matinée riche en émotions. Passionnés de cuisine, les participants ont échangé sur

leurs expériences et leurs façons de cuisiner tout en se familiarisant avec les produits. Cet atelier a également permis aux invités de partager leurs recettes.

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Cet événement solidaire permet de lutter contre le gaspillage alimentaire en récupérant les surplus, comme l'a rappelé Aurélien Guyon, directeur de Cœur Paysan Mulhouse : « Aider les associations est essentiel, tout comme soutenir les agriculteurs en temps de crise ». Les Restos du Cœur de Soultz envisagent d'ailleurs de pérenniser ces ateliers, pour permettre à chacun d'apprendre à cuisiner des produits locaux. Marie Casenave-Péré et Amandine Pasquier, directrice de Solaal Grand Est, se réjouissent du succès de cette première édition.

Baptiste Brunsperger