

Une FruitMobile pour récupérer pommes et cerises non récoltées

GASPILLAGE L'ASBL FruitCollect lance un crowdfunding pour acheter une camionnette

► Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, une ASBL récolte les fruits non utilisés dans le jardin de particuliers et les distribue aux démunis.
► Elle souhaite passer à la vitesse supérieure en collectant les invendus auprès des agriculteurs.

Voilà trois ans que l'ASBL bruxelloise FruitCollect lutte contre le gaspillage alimentaire en ramassant les fruits non collectés dans le jardin de particuliers. Désormais, elle aimerait passer à la vitesse supérieure. « L'idée est de récupérer ces mêmes aliments non utilisés et produits à plus grande échelle chez les agriculteurs. On ne parle donc plus des mêmes quantités... Raison pour laquelle, l'ASBL lance un crowdfunding afin d'acheter une camionnette dont nous avons plus que jamais besoin. Son nom ? The Fruitmobile ! », mentionne François, convaincu des bienfaits de l'association.

Avant d'aller plus loin, apportons quelques précisions. FruitCollect récolte les fruits non consommés chez les particuliers afin de les redistribuer à des personnes dans le besoin. En trois ans, l'ASBL a permis de récolter plus de 10 tonnes de fruits. La meilleure année fut la deuxième. En 2016, ce sont en effet pas moins de 6 tonnes de pommes, poires, cerises et autres prunes qui ont été ramassées ou cueillies dans l'écrin vert de certains citoyens. Mais l'an dernier, la météo défavorable a fait chuter de deux tiers le tribut de cette guerre menée contre le gaspillage alimentaire.

Cette année, l'équipe vise pas moins de... 15 tonnes. Et ce en allant récolter les fruits excédentaires chez les particuliers, mais aussi les invendus des



Déjà trois ans que FruitCollect lutte contre le gaspillage alimentaire en ramassant les fruits non collectés dans le jardin de particuliers. © DR.

agriculteurs. « FruitCollect entend se professionnaliser afin de lutter plus intensivement contre le gaspillage alimentaire. Notre souhait, qui se concrétise, est de faire des partenariats avec les agriculteurs afin de gérer au mieux leurs "déchets", le tout sans arrêter notre mission de sensibilisation et de récoltes chez les particuliers », explique Maxime Niego, cofondateur de l'ASBL.

En 2015, il rêvait dans le jardin bruxellois de ses parents quand son attention s'est portée sur deux arbres fruitiers. Un peu plus loin, chez un voisin, un cerisier. Négligés par leurs propriétaires qui préféraient se procurer des fruits et légumes au supermarché, ces arbres fournissaient des denrées alimentaires saines destinées à pourrir alors que des personnes dans le besoin auraient pu en bénéficier. Convaincu que ce cas de figure était loin d'être unique et révolté par le gaspillage alimentaire, Maxime a cofondé FruitCollect. L'idée ? « Parvenir à faire se rencontrer (du moins

virtuellement, NDLR) des personnes qui ont trop de fruits pour leur consommation avec des personnes qui n'en ont pas assez pour vivre. »

Pas moins de 70 citoyens ont déjà ouvert volontairement les portes de leur jardin à FruitCollect. Pour ce faire, sur le site web www.fruitcollect.be, ils ont au préalable complété le formulaire en y entrant leurs coordonnées et ce qu'ils possèdent comme fruits à donner. Une fois ces informations centralisées, « cela nous permet de relancer chaque année les donateurs pour voir s'ils souhaitent encore nous ouvrir leur jardin ».

Pas moins de 70 citoyens ont déjà ouvert volontairement les portes de leur jardin

Concrètement, les récoltes chez les particuliers sont réalisées par quelque 150 bénévoles à une date convenue. Elles se déroulent de juin à novembre. Ensuite, FruitCollect redistribue une partie des fruits, alors bruts, récoltés dans les jardins à des associations bruxelloises

partenaires qui travaillent au quotidien avec des personnes dans le besoin. « Au total, quelque 750 bénéficiaires de différentes associations ont pu jouir de ces denrées récoltées. »

L'autre partie des fruits collectés est commercialisée, principalement après avoir été transformée en jus. « La commercialisation se fait d'une part auprès des épiceries sociales bruxelloises, au prix coûtant afin de garder un volet social même dans la partie commerciale et d'ainsi en faire bénéficier le plus grand nombre. D'autre part, on vend aux acteurs du changement qui par-

tagent nos valeurs tels que les restaurants sociaux qui cuisinent les invendus alimentaires tout en faisant de la réinsertion socioprofessionnelle ou encore le supermarché coopératif Beescoop. » Le jus - pas moins de 2.700 litres produits depuis 2015 - est également vendu à

des entreprises et aux particuliers.

Pour l'instant, tant la redistribution que la commercialisation sont centralisées à Bruxelles. Mais l'espoir existe de les étendre à la Wallonie. Et ce d'autant plus que FruitCollect va récolter partout en Belgique. Du moins s'il s'agit de gros vergers. En effet, par souci écologique, l'ASBL limite les trajets.

FruitCollect a à cœur d'être indépendant financièrement. Transformer certains fruits en jus et les vendre permet de couvrir les frais de fonctionnement, comme l'achat de matériel et l'essence. Mais l'ASBL souhaite grandir et engager une personne. En l'occurrence Noémie, l'une des cofondatrices. « Cela coûte de l'argent. Pour combler ce manque financier, on va se tourner vers les agriculteurs qui ont un grand gaspillage dans leur production. » L'idée est de récolter leurs fruits et légumes invendus afin de les transformer et de les revendre. Et par là de faire d'une pierre deux coups : lutter contre le gaspillage ali-

BRUXELLES

Les guerilleros du gaspillage

A Bruxelles, la lutte contre le gaspillage alimentaire compte de nombreux guerilleros. L'un d'eux est l'initiative Fruitopia. Elle sauve des fruits et légumes invendus et les transforme en conserves. De surcroît, elle organise diverses activités pour sensibiliser aux enjeux du gaspillage alimentaire. En 2017, cette association a organisé différents cours de cuisine et ateliers de transformation à base de fruits récupérés par FruitCollect. Parmi les restaurants partenaires de cette dernière ASBL, citons Refresh Brussels. Il s'agit d'une cantine de quartier (rue du Sceptre, 39) engagée dans la réinsertion professionnelle et la sensibilisation pour une démarche alimentaire saine et responsable. L'alimentation locale, de saison et accessible à tous est au cœur de sa philosophie. Quant à Eatmosphere (rue Breesch, 42), c'est un restaurant dont les plats sont concoctés à base d'invendus alimentaires, dont ceux fournis par FruitCollect. Citons encore l'Atelier Groot Eiland et son restaurant social Bel Mundo (quai du Hainaut, 41, à Molenbeek), qui cuisine des produits biologiques, sains et locaux tout en s'inscrivant dans une démarche zéro déchet. C'est sous la bannière de la lutte contre le gaspillage alimentaire que tout ce beau monde s'est retrouvé à couvrir les 20 km de Bruxelles ce dimanche.

L.T.H.

mentaire tout en permettant la création d'un emploi.

Pour réaliser ce projet, FruitCollect a besoin d'une camionnette réfrigérée. Afin de financer cette Fruitmobile, un appel au crowdfunding est lancé jusqu'à fin juin. ■

LAETITIA THEUNIS

La vie de nos partenaires

GOJO, LA JOYEUSE CANTINE DE BRAINE-LE-COMTE

Juste en face de la gare de Braine-le-Comte, une petite maison à la façade toute en couleurs semble un rien détonner dans le paysage. Les jours de beau temps, quelques tables et chaises invitent à la pause. A l'intérieur, une cantine pas comme les autres où il fait bon vivre le temps d'un déjeuner, d'un jeu ou d'un concert. Une cantine où les navetteurs redeviennent des habitants de leur ville.

Il y a quelques années, une jeune femme à l'esprit nomade, Noémie Nguyen, décide de se lancer sur les routes de la région dans un joli foodtruck baptisé Morning Cup. Tous les matins, elle prend ses quartiers en face de la gare de Braine-le-Comte où les nombreux navetteurs se pressent en direction de la capitale. La petite ville a la mauvaise réputation de ville-dortoir : « On dit souvent qu'il ne se passe rien à Braine-le-Comte, que les gens y dorment mais n'y vivent pas, qu'ils ne se connaissent pas entre eux. »

Un lieu pour créer des liens

Noémie Nguyen a le contact facile et le sourire sans complexe. Très rapidement, ses clients deviennent des habitués et échangent joyeusement autour de leur tasse de café matinale. Elle prend conscience qu'il suffirait d'un lieu convivial pour que les gens se mettent à se rencontrer « Je me suis rendue compte qu'en réalité, les gens se connaissent entre eux et que, si personne ne faisait rien à



Braine-le-Comte, c'était peut-être parce qu'il n'y avait pas grand chose à y faire. » Elle décide de se sédentariser et d'ouvrir un lieu où les gens n'auraient pas peur de se parler. Avec son associé, elle jette son dévolu sur un ancien café, juste en face de la gare.

Gojo, ou l'art d'être joyeux

Gojo en esperanto cela signifie la joie. Un nom qui n'est pas choisi au hasard puisque que la joie est vraiment à la carte de la maison. « Une

cantine, c'est un lieu où on sert à boire et à manger aux membres d'une collectivité. Et Gojo cantine, c'est une cantine citoyenne parce qu'elle a été créée, imaginée, rêvée pour nourrir quiconque poussera sa porte » explique l'entrepreneuse aux idées joyeuses. Avec ses grandes tables toutes en longueur, l'ambiance est décontractée et bon enfant et pousse aux échanges entre voisins de table. La cantine est aussi une coopérative : « Gojo, ce n'est pas vraiment un établissement Horeca. L'Horeca est là parce qu'il faut quand même gagner sa vie. Mais le vrai projet, c'est ce qu'il y a autour de la restauration : partager, échanger, faire vivre. »

A table !

La restauration est donc ici un prétexte à la rencontre et il s'agit tout autant de nourrir avec de bons petits plats sains et respectueux de la nature mais aussi nourrir avec de la lecture, de la culture, de la musique et des échanges. Une fois par mois, la cantine accueille un concert ; aux murs, des expositions d'artistes de la région se succèdent ; dans les étages, des ateliers en tous genres organisés pour les coopérateurs ; et toujours beaucoup de bonne humeur et de gojo !

Pour en savoir plus

<http://gojocantine.be>
Place René Branquart 2 à Braine-le-Comte. Tél. : 067 84 40 14
Ouvert tous les jours de la semaine de 6 h à 18 h