

ACTU | LA CÔTE

FÉNAY

La ferme Le Breuil propose des paniers “anti-gaspi”

Margaux MOUNOUSSAMY



La ferme Le Breuil située à Fénay vient de lancer sa nouvelle opération “anti-gaspi”. Avec des paniers d’une valeur de 5,50 € composés de fruits et légumes invendus. L’opération a commencé début septembre, l’objectif est d’éviter de jeter les aliments qui ne pas sont achetés.

Depuis le 8 septembre, le magasin de la ferme Le Breuil, rue des Chênevières à Fénay, propose des paniers de fruits et légumes “anti-gaspi”. « Les barquettes en bois sont remplies une à deux fois par semaine de fruits et légumes dits “moches” mais consommables », explique Fanny Bidault, employé au magasin de la ferme Le Breuil.

C’est elle qui est à l’initiative de ces paniers. « L’idée m’est venue parce que c’est quelque chose qui se fait de plus en plus dans les commerces », raconte la jeune femme. Approvisionnés mercredi 15 septembre, les paniers sont garnis de divers fruits et de légumes provenant de la ferme mais également de petits producteurs locaux.

- **Des fruits et légumes peu esthétiques, mais de bonne qualité**

« Cette semaine, ils sont principalement composés de courgettes, d'abricots, de poires et de pâtisseries, mais cela peut changer selon les restes », explique Fanny Bidault. « Prochainement, on y ajoutera également des produits laitiers comme de la crème fraîche, du fromage ou encore du yaourt », poursuit la commerçante.

Cette initiative permet d'éviter que les invendus finissent leur chemin à la poubelle. « Ce sont pour la plupart des produits altérés ou abîmés mais toujours consommables qu'on récupère et qu'on rassemble dans des paniers », explique Fanny Bidault.

• Franc succès pour le premier essai

Compter 5,50 € le panier, « pour des produits qui valent au total entre 12 et 15 € ». Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire mais aussi de faire des économies. C'est notamment une bonne solution pour les étudiants ou les personnes en difficultés financières.

Le premier essai a été un franc succès. « La semaine dernière, les sept paniers mis en ventes ont tous été achetés ». Le stock est renouvelé une à deux fois par semaine. « On devrait en remettre ce vendredi après-midi parce qu'il nous reste encore beaucoup de courgettes abîmées », précise l'employée.

Pour se procurer les paniers, il faut se rendre au magasin. « On ne prend plus de réservation puisque les gens qui venaient sur place étaient un peu déçus que les paniers ne soient plus disponibles ». C'est donc le premier arrivé qui se sera le premier servi.

• Des paniers mais aussi des poêlés et des confitures

En complément, Fanny Bidault propose également des poêlés de légumes et des confitures qu'elle transforme elle-même à base de produits invendus. Avec les sept hectares de production que possède la ferme, les paniers "anti-gaspi" ne suffisent pas à sauver tous les fruits et légumes abîmés. « Lorsqu'on a des gros restes, il nous arrive également d'en donner à des associations comme les Restos du Cœur ».



Fanny Bidault, employée à la Ferme Le Breuil propose des paniers "anti gaspi". Photo LBP /M. M.