

Une cantine associative pour aider les personnes en difficultés

Une cantine associative vient d'ouvrir à l'Abri des Possibles à Auch. Un projet avec le but d'aider les personnes qui n'ont pas les moyens de manger des produits locaux.



Une cantine associative pour aider les personnes en difficultés

Elle vient en aide aux plus démunis. Une nouvelle cantine associative a ouvert au mois de mars à l'abri des possibles à Auch. Au départ seuls les proches des bénévoles étaient au courant de cette ouverture pour faire un test. Désormais tous les adhérents peuvent y accéder. Les repas sont faits à partir de produits locaux provenant de plusieurs fermes du Gers. Fermes de Montégut, Lasséran ou encore Auch, tous viennent de fermes environnantes gersoises. Tout ceci est en lien avec l'association Le Cabas, ce sont des achats en ligne de produits locaux et le panier est livré le vendredi après-midi. Des ateliers de cuisine alternative sont en préparation avec l'idée d'utiliser des produits différents de ce que les personnes possèdent chez elles. Mais également de faire simple et bon avec des produits locaux et à bas prix. Plusieurs projets solidaires sont à venir comme une caisse solidaire pour aider les personnes qui n'ont pas accès à l'alimentation bio et locale en raison du budget. Une vingtaine de bénévoles sont présents pour veiller au bon fonctionnement de cette cantine mais la préparation des repas se fait par des cuisinières professionnelles.

“Nous on a deux objectifs, aider les paysans à de nouveaux débouchés et deuxièmement rendre l'accès au plus grand nombre à une alimentation saine et locale” explique Patrick Adda, le cofondateur de l'Abri des Possibles. La cantine est à prix différencié. Plusieurs formules sont proposées :

- un tarif classique à 12 euros qui propose entrée, plat et dessert.
- un tarif de soutien à 17 euros pour soutenir le projet et également aider à ce que d'autres personnes payent moins cher
- un tarif à 5 euros pour les personnes qui ne vont jamais au restaurant et leur donner l'occasion d'y aller

Le mercredi, ce sont des plats préparés par Sabine Royer qui propose une cuisine variée et équilibrée, et le jeudi, ce sont des galettes de Sarrasin préparées par Stéphanie Genêt, de la ferme du Lorient . “Je suis très contente de cuisiner ici et de participer à ce projet car il y a beaucoup de bénévoles qui sont investis et là pour apprendre” explique Sabine Royer. “C'est un projet social et destiné à des personnes qui n'en ont pas vraiment les moyens donc je suis fière de pouvoir y participer” poursuit-elle. Sur demande, les recettes peuvent être données, permettant également aux personnes venues déguster les plats de pouvoir les reproduire chez eux. La cantine est ouverte tous les mercredis et jeudis et il est préférable de réserver en raison d'un bon fonctionnement de la cuisine. Les repas se font sur place ou à emporter. L'adhésion est à prix libre, ce qui permet de participer à des fêtes et d'avoir des boissons sans alcool également à prix libre.

Pour réserver :

Mercredi : Sabine au 06.21.84.48.49

Jeudi : Stéphanie au 07.81.22.60.82

Photos Cylia Espiau



IMG_2330.jpeg



IMG_2333.jpeg