

UN CONCEPT AUX ODEURS MARINES

# Les produits de la mer dans des paniers solidaires

*L'association «Le Panier de la Mer» détient trois missions : le conditionnement du poisson, solidaire, les dons aux organisations et la réinsertion de personnes en mal d'emploi. Quand économie rime avec solidaire.*

Chaque mois, les membres de l'atelier presse des ADLC (ateliers de la citoyenneté) publient dans nos colonnes une page. A travers les articles, sont mis en avant les initiatives, les associations qui participent de l'économie solidaire. Aujourd'hui, les membres étendent leur interviews auprès de structures sociales et solidaires dans la régions.

Ne plus gaspiller le poisson consommable et l'offrir aux plus démunis, tel est le concept du « Panier de la mer ».

L'association a vu le jour en 1997 au Guilvinec 1er port de pêche artisanale de France. L'idée est de transformer et de redistribuer gratuitement le poisson invendu de la criée aux banques alimentaires : Emmaüs, la Croix-Rouge, le Secours Catholique. Ce poisson est traité en atelier par un public en rupture avec le monde du travail. Ces personnes se forment ainsi aux différents métiers de la marée.

Depuis ce concept a fait boule de neige, il existe dans trois autres ports de France : Lorient, la Rochelle et Boulogne sur Mer. Ce même concept est en projet sur les côtes d'Armor et Montpellier-Sète.

A Boulogne sur Mer comme ailleurs, des tonnes de poissons parfaitement consommables ne sont pas commercialisées. Cela réveille à la fois d'un gaspillage écologique et financier. « Ces poissons invendus sont destinés à être détruits ou transformés en farine animale à cause des quotas européens », explique Sophie Herbst directrice.

Elle est la seule salariée permanente de l'association. Elle occupe aussi le poste d'encadrante sociale, technique et administrative du « Panier de la Mer » à Boulogne sur Mer.

## La Réinsertion prend des ailes

Une équipe de dix à douze personnes employées en CES travaillent le poisson au chantier-école de Boulogne sur Mer qui a pour mission l'intégration. Sans aide, ils ne parviennent plus à intégrer le monde du travail, « Nous favorisons le goût du travail par la réinsertion », souligne Sophie Herbst.



Dans cette entreprise, ce sont des personnes en parcours de réinsertion qui préparent et emballent le poisson.

Pour Cédric, la porte du Panier aura été une issue positive. « J'ai toujours travaillé dans le métier. Après une longue période de chômage, j'ai intégré le chantier école. Cela m'a beaucoup aidé, je viens de trouver un emploi en CDI en tant qu'ouvrier de ma-

rée. Mon travail consiste à la préparation de commande et à la réception de la marchandise », se réjouit Cédric.

Ces personnes ne sont pas forcément toutes destinées à devenir des mareyeurs. « Le métier de ma-

la marée est rude, il faut être motivé », précise la directrice du centre. Ils sont formés 20 heures par semaine en tant qu'ouvrier de marée. Leurs tâches : étêter, éviscérer, écorcher, fileter le poisson et le conditionner sur glace, pour une livraison sous les 24 heures, aux différentes structures.

Ces personnes bénéficient aussi d'une période d'une semaine en E.M.T. (Evaluation en Milieu de Travail). Elles peuvent ainsi montrer leur savoir faire à l'entreprise, acquérir d'autres compétences et parfois déboucher sur des contrats en intérim.

« Pour certaines, la période de coquilles Saint-Jacques leur permet d'apprendre à décoquiller, c'est donc l'occasion de les placer en EMT » Cette période est très ponctuelle et nécessite beaucoup de personnel et de qualification.



Certaines personnes, après leur passage, ont réussi à trouver un emploi stable

## Le Panier de la Mer à Calais

L'Association d'entraide du Calais, rue Monseigneur Piedfort à Calais, est la plus importante structure affiliée à la banque alimentaire. C'est plus de 600 familles qui profitent de l'aide. Et toutes les semaines, des bénévoles se rendent à Boulogne pour prendre du poisson au Panier de la Mer.

« Nous nous déplaçons à Boulogne tôt le matin pour que le poisson soit prêt dès la distribution alimentaire du jour. Cela implique de la route, du travail et de la mobilisation, que nous ne refusons jamais », explique André Choteau directeur de l'A.E.C.

Le poisson est transporté dans des bacs de glace pour ne pas interrompre la chaîne du froid. C'est donc frais qu'il est empaqueté et distribué de manière équitable aux familles.

« Pour ces bénéficiaires le poisson est le bienvenu, d'autant plus qu'il est prêt à cuire. Ce n'est pas non plus hebdomadaire. Tout dépend de la pêche et des invendus de la criée. C'est très variable, il arrive même que pendant plusieurs semaines nous restons sans », informe André Choteau. Certes, lorsque l'arrivage est abondant, le surplus est redistribué au TOIT.



André Choteau, de l'association d'entraide du Calais.

## Des initiatives

### Entre Mer et Cœur

Depuis plus d'un mois, une soupe de poissons intitulée « Entre Mer et Cœur », trouve son succès dans les rayons d'Auchan à Boulogne.

« Contrairement à d'autres associations, nous n'avons aucune source de financement puisque nous distribuons gratuitement les poissons. Par contre nous assumons tous les coûts de prestations (véhicules, glaces, emballages). Cette soupe permet de faire face financièrement et entraîne une activité autre que manuelle ; une manière pour les employés d'apprendre à gérer du stock et passer des commandes », explique Sophie Herbst. L'association espère avec le soutien de la fondation nationale étendre la distribution dans tous les Auchan de la région.

### Lutte contre la misère

Au centre social de Wimereux, ce samedi 15 octobre à partir de 12 heures et à l'occasion de la journée de la lutte contre la misère, des plateaux de la solidarité seront proposés sous forme de buffet froid. Ces plateaux sont confectionnés par vingt salariés, dix du panier de la mer et dix de Bio-solidarité.

**Ouvert à tout public  
15 euros l'entrée  
Gratuit pour  
les bénéficiaires du RMI**

Grâce à son évaluation en entreprise, Jérôme a signé un CDD dans une entreprise de mareyeurs avec promesse d'embauche. « J'ai toujours travaillé en EMT » Cette période est très ponctuelle et nécessite beaucoup de personnel et de qualification.