

Cousance

L'épicerie sociale et solidaire de "La Salamandre" cherche des bénévoles

Depuis son ouverture en avril 2024, la Salamandre, épicerie sociale et solidaire de Cousance a permis à plus de 60 familles de bien se nourrir à moindre coût. Les objectifs de cette action sont aussi de créer du lien social, de permettre aux personnes d'échanger, et de s'occuper de leur bien-être. Deux fois par mois, sont organisés notamment des ateliers de cuisine afin de partager des recettes simples et équilibrées, et un atelier de massages assis de 15 minutes.

Les idées ne manquent pas et sont le produit des bénévoles eux-mêmes. C'est avec eux que la règle de prix est déterminée, en fonction de leur ressenti afin de répondre parfaitement aux besoins.

Un lieu d'accueil, de partage et de dignité

Rendre le « pouvoir d'agir » et sa dignité à chacun qui connaît un passage difficile dans sa vie, sans jugement, sont les valeurs partagées ici. « La solidarité, c'est l'avenir, dans un monde de plus en plus dur. C'est la raison de mon engage-



Quatre bénévoles de l'épicerie au travail Photo Hélène B.

ment auprès des plus démunis », dit Muriel Jacques, de l'équipe du secours catholique qui finance l'épicerie. « Il n'y a aucun prosélytisme, nous pratiquons un accueil inconditionnel des personnes », ajoute Agnès Mabboux, naturopathe.

La défense du circuit court pour une nourriture de qualité

L'idée de cette épicerie est née avec le Covid, qui a isolé les personnes, mais également les petits producteurs locaux.

Suite à l'opération « paniers

solidaires » du secours catholique, basée sur un principe de prix différenciés pour l'accès du plus grand nombre à une nourriture de qualité, une dizaine de femmes de Cousance s'étaient ainsi retrouvées pour passer leurs commandes et déjeuner ensemble. L'idée a fait

son chemin.

L'épicerie travaille avec une dizaine de producteurs à moins de 15 km. La banque alimentaire fournit également des produits de première nécessité. Ce sont encore les bénévoles qui prennent en charge les achats, la récupération des produits et la distribution dans l'épicerie.

Le développement de l'activité

Une vingtaine de bénévoles participent à la réussite du projet, l'équivalent de cinq temps plein pour trois demi-journées d'ouverture hebdomadaire. La demande ne cesse de croître avec l'augmentation des prix. L'accueil des personnes, le ravitaillement, les ateliers, mais aussi la recherche de nouveaux soutiens, notamment auprès des collectivités locales, font partie du travail de tous.

La tâche est considérable pour répondre aux besoins et à la demande locale. Et les candidats bénévoles seront évidemment les bienvenus.

● De notre correspondante
Hélène B.