

Fruit invendu, fruit perdu ?

Chaque année en Suisse, plusieurs tonnes de fruits finissent à la poubelle, dont certains pour cause de surproduction ou parce qu'ils ne correspondent pas aux critères esthétiques en vigueur. Découverte de l'association FRÜTILE, qui apporte sa pierre à l'édifice du développement durable en refusant de jeter plus que nécessaire. **ANDRÉA SAVOY**

Connaissez-vous le parcours d'un fruit de la grande distribution fribourgeoise resté invendu ? Tout d'abord collecté dans les grandes enseignes par Table Suisse, association qui redistribue les denrées alimentaires excédentaires aux plus démunis, il sera, si sa qualité le permet, ensuite confié à l'une des multiples institutions sociales existantes. En bout de ligne, s'il n'a toujours pas trouvé preneur, il y a de grandes chances qu'il termine sa course dans les bocaux de confiture confectionnés par l'équipe de FRÜTILE.

Les débuts

En 2015, lors de son retour en Suisse après plusieurs années en Afrique, Karin Mader, l'actuelle présidente de l'association, est choquée par l'ampleur du gaspillage alimentaire occidental. Dès lors, elle décide avec quelques amies de se lancer dans un projet peu ordinaire combinant les domaines du social et du durable ; FRÜTILE, combinaison des mots « fruit » et « utile », est né.

Initialement, le projet avait pour objectif de permettre l'intégration sociale et culturelle des femmes migrantes tout en réduisant le gaspillage alimentaire, via la production de confitures issues de fruits invendus. Le succès rencontré par la pre-

mière partie du projet demeure pour l'instant relatif, puisque bon nombre d'entre elles sont déjà très occupées entre les ateliers d'intégration et leur vie familiale. Les bénévoles de FRÜTILE n'ayant par ailleurs pas la possibilité de les entourer de manière régulière, ils ont décidé de concentrer le projet sur l'aspect anti-gaspillage pour le moment.

Du cageot aux bocaux

La fabrication de confitures est en plein essor, si bien que l'association a dû changer de locaux pour produire davantage. Coaching par le service d'hygiène, contrôle de la fabrication, inscription au registre du commerce de Fribourg, rien n'a été laissé au hasard pour garantir la durabilité du projet. L'équipe, composée de huit bénévoles, produit actuellement une centaine de pots de confitures par semaine, aux parfums divers et variés puisque ceux-ci dépendent des fruits reçus. Les confitures sont ensuite livrées à différents commerces de la région, tels qu'Atout Vrac, le Äss-Bar ou encore les boucheries Papaux. Les bénévoles se rendent également au marché de la Place Georges-Python d'avril à octobre.

Puisque le local est mis à disposition gratuitement et que les pots de confitures sont amenés par tout un chacun, les bé-

néfices engendrés par les ventes sont intégralement reversés à des associations de Fribourg favorisant l'intégration des femmes et aidant les personnes dans le besoin.

Et pour la suite ?

Concernant l'avenir, avec seulement une cuisinière professionnelle et un nombre restreint de bénévoles, le développement de FRÜTILE reste toutefois limité ; une diversification des produits demanderait une charge de travail supplémentaire inenvisageable actuellement. Mais l'envie y est, et l'équipe ne voit pas forcément ce délai supplémentaire d'une façon négative : « Pour le moment, le but, c'est surtout de bien faire ce que l'on fait ! ». À en croire le goût des confitures, c'est réussi !

L'association FRÜTILE cherche des bénévoles pour la nouvelle saison ! Si tu souhaites leur donner un coup de main pour tenir le stand au marché les mercredis matin, pour préparer les confitures les mercredis et jeudis matin ou encore pour décorer les pots les jeudis après-midi, n'hésite pas à les contacter via l'adresse frutile2015@gmail.com ou sur www.frutile.weebly.com !

