

[Accueil](#) / [France - Monde](#) / [Société](#) / [Solidarité](#)

Association Les Belles Gamelles à Toulouse : 'L'objectif est de doubler notre production d'ici un an'



Solidarité, Toulouse, Associations

Publié le 16/07/2021 à 06:52 , mis à jour à 07:06

Belles Gamelles est une association toulousaine qui réunit chefs et bénévoles afin de préparer des repas pour les plus démunis. Avant sa pause estivale, nous avons demandé à Simon Carlier, fondateur, et Pierre Plagnet, chef cuisinier, d'établir un bilan de leurs activités et de leurs besoins actuels.

Pouvez-vous rappeler quels sont les points clés autour desquels l'association Belles Gamelles s'organise ?

S.C. : La lutte contre la précarité alimentaire est la vocation première de l'association. Nous nous engageons aussi contre le gaspillage alimentaire, en élaborant 60 % de nos repas à partir d'invendus. Nous contribuons également à la valorisation de la filière locale et à l'économie circulaire, en cuisinant des produits prioritairement issus de

producteurs régionaux. Et enfin, nous participons aux processus d'insertion et de réinsertion en proposant aux bénéficiaires d'être acteurs de l'aide alimentaire qu'ils reçoivent.

Comment composez-vous les menus ?

P.P. : Il n'y a pas vraiment de formule. L'équilibre nutritionnel est la première chose à laquelle je pense quand je fais un menu. Je regarde d'abord si j'ai une protéine animale, sinon végétale, comme les légumineuses ou les céréales, et en fonction de cela je définis le reste du menu. J'examine ensuite ce que j'ai en stock, ce qui va s'abîmer en premier pour ne pas gâcher. La capacité matérielle et de travail, comme la quantité à produire et le nombre de bénévoles, va également décider de la complexité du menu. Le plus de nos plats est l'attention particulière que l'on porte au goût, à la texture, à l'originalité, afin de faire découvrir des produits parfois moins accessibles. Pour rappel, une fois par semaine, un chef solidaire vient nous proposer un menu.

Quels sont les besoins actuels de l'association, en termes de financement, de mobilisation des bénévoles ?

S.C. : Aujourd'hui, nous produisons 1000 repas et 400 sandwiches par semaine ; l'objectif, ce serait d'en faire le double l'année prochaine. Pour pérenniser l'association, nous avons besoin d'aide financière, à travers des dons numéraires, et de dons de produits. Nous avons effectivement des frais fixes très importants pour faire tourner la cuisine, auxquels s'ajoute l'achat des produits qu'on ne nous donne pas, comme les produits de conservation, les consommables, les produits d'hygiène, etc.

P.P. : On ne dirait pas non à d'autres bénévoles, en plus des 200 qui nous ont déjà prêté main-forte. Depuis la réouverture des restaurants, on accueille la moitié de bénévoles qu'on accueillait avant, avec moins de professionnels, mais ça marche très bien quand même ! Tant qu'on a besoin de nous, on compte poursuivre notre action aussi longtemps que possible, c'est pour cela d'ailleurs qu'on s'est installé aux MIN en septembre et qu'on a investi dans du matériel !