

Dijon : Veillée campagnarde en ville

BIEN PUBLIC

le 29/12/2011 à 05:00



 (abonnée)

« Un moment pour redonner de la qualité au temps », Thierry Deiller. Photo Christian Guilleminot

La troisième veillée urbaine, concoctée par l'association Fruimalin, a réuni vingt et une personnes autour d'un dîner convivial.

Vingt et un hôtes se sont retrouvés pour casser des noix, équeuter des "gratte-cul" et déguster, dans la chaleur du poêle à bois, un dîner préparé avec des fruits et légumes dont personne ne voulait...

Fruimalin, présidée par Thierry Deiller, est une initiative de l'association Relais Planète Solidaire qui consiste à récupérer les fruits des arbres abandonnés, à distribuer les plus beaux à des associations, telles que la Croix-Rouge ou les Restos du Cœur, et à transformer les autres en jus, compotes ou confitures.

La récupération sur les fruitiers est effectuée par les cueilleurs de l'association, dans les vergers et jardins, fruits de l'urbanisation pavillonnaire en milieu périurbain.

Surproduction vouée au gaspillage, abandon ou incapacité physique de récolte par les propriétaires sont ainsi évités, en cultivant l'esprit de solidarité, de sensibilisation et de préservation de la biodiversité.

Du plan de travail à la table gourmande

Tout en cassant les noix et équeutant les fruits d'églantier, les convives installés autour de la grande table parlent de tout et de rien, bref, de la vie.

Dans cette paisible atmosphère, Marine, 26 ans, est une fidèle. C'est sa troisième participation depuis son arrivée à Dijon il y a seulement deux mois. « Des amis m'en ont parlé et j'ai tout de suite adhéré à l'idée. » Agnès et Rémi, venus avec leur fille Cassiopée de 2 ans et demi, sont habituellement des cueilleurs. « Nous sommes surpris par le nombre de personnes enchantées par la convivialité de cette mise en commun que nous n'avions encore jamais rencontrée. »

Les veillées urbaines ont lieu tout l'hiver, un mercredi sur deux, la prochaine étant fixée le 4 janvier, au 17, rue Blériot. Fabrication de confitures, gelées et pâtes sont au programme du mois.

INFO Fruimalin, tél. 03.80.74.01.27.

frui.malin@laposte.net/

Adhésion annuelle : 5 €.