

Nantes. Allez sans complexe au marché anti-gaspillage et tout gratuit, ce samedi

Tout ce samedi 11 septembre et pour la première fois dans le centre-ville, l'association Tinhî Kmou distribue des invendus alimentaires, des vêtements ou encore fournitures scolaires au pied de la place Bretagne, à Nantes. C'est gratuit, festif et ouvert à tous.



Chloé et Anne-Aimée, deux étudiantes en école de commerce, sont venues remplir leur panier, « pour faire quelques économies ». | OUEST-FRANCE

Ouest-France
Véronique ESCOLANO.

Publié le 11/09/2021 à 16h06

Abonnez-vous

Dès ce samedi matin 11 septembre, une queue qui allait jusqu'à celle du castor, [la sculpture de Laurent Le Deunff pour le Van, installée sur le pont Sauvetout](#). Sauvetout, c'est d'ailleurs l'idée du [marché solidaire et anti-gaspillage proposé par l'association Tinhî Kmou](#), exceptionnellement place Bretagne, à [Nantes](#), avec un objectif de 10 tonnes d'invendus.

Toute la journée, une cinquantaine de bénévoles redistribuent les invendus alimentaires glanés sur les marchés nantais de la semaine et auprès de grossistes. En prime, des vêtements, des fournitures scolaires... mais aussi des repas cuisinés sur place, un bar, des concerts.

Pas de complexe et d'hésitation à avoir

Florence, 57 ans, est dans la file d'attente. Elle a vu l'information passer. « Sur le coup, je me suis « non, tu ne vas pas y aller », raconte-t-elle. Il y a des gens qui ont plus besoin que toi. D'autant que je suis passée par là, les Restos du cœur, le Secours populaire... J'ai eu une période difficile, seule avec ma fille et sans travail. Ça m'a bien aidé. »



« C'est le genre de chose pour lesquelles on hésite toujours », abonde une chic quinquà derrière elle, dans la file. Pas de complexe et pas d'hésitation à avoir, clame haut, fort et à l'envi, Muriel Kostrèche, bénévole de l'association. « C'est un marché sans condition de ressources, pour vous, pour moi. Un marché de la mixité sociale et une démarche anti-gaspillage. Moi, à titre perso, je n'ai pas honte de récupérer une tomate sur un marché. Et à quoi bon élever des animaux pour les amener à l'abattoir... et à la poubelle ? »

« On est bien content d'avoir ça »

Gilberte ressort du marché avec des tomates, des nectarines... Et deux bouchées à la reine. « À partager avec ton roi ? » interroge, le sourire comme une demi-pastèque et faux-air de Popeye, son compagnon, Jean-Claude. Heureusement que Gilberte, 160 € de retraite, a son « roi », 1 600 € de retraite et... Tinhī Kmou, qui propose des invendus toute la semaine, dans son local du 43, boulevard Gustave-Roch. « Avec 500 € de loyer, les factures et les impondérables comme là, 300 € pour que la voiture passe le contrôle technique, on est bien content d'avoir ça ! »

Ça met du beurre dans les épinards, quand ce ne sont pas les épinards eux-mêmes.

Ce samedi 11 septembre, jusqu'à 19 h 30, place Bretagne, à Nantes. Apporter ses couverts pour dégustation de plats cuisinés sur place. Passe sanitaire obligatoire.

ACCUEIL > PLANÈTE

Nantes : Une association va distribuer gratuitement 10 tonnes d'invendus dans la rue

GASPILLAGE ALIMENTAIRE Ce samedi, l'association Tinhi Kmou va distribuer des produits alimentaires au pied de la tour Bretagne



Julie Urbach | Publié le 10/09/21 à 08h05 — Mis à jour le 13/09/21 à 10h42

4 COMMENTAIRES 878 PARTAGES



Illustration d gaspillage alimentaire. — LANCELOT FREDERIC/SIPA

- Tinhi Kmou va distribuer des marchandises invendues à tous les passants qui se présenteront, samedi au pied de la tour Bretagne.
- Des bénévoles cuisineront des repas, à emporter ou manger sur place, et il sera aussi possible de repartir avec un panier, des vêtements, ou des fournitures scolaires.

C'est une opération d'ampleur dont le but est de sensibiliser la population au [gaspillage alimentaire](#), mais aussi à l'ampleur de ce phénomène. Samedi, au pied de la tour Bretagne à Nantes, l'association [Tinhi Kmou](#) va tenter de réaliser son défi de distribuer 10 tonnes de marchandises invendues à tous les passants qui se présenteront, sans distinction. « Les familles qui sont dans le besoin sont les bienvenues, tout comme les gens qui ont les moyens mais qui souhaiteraient sauver des produits, explique Alain Taha, le président de l'asso. Il y aura des fringues, [des fournitures scolaires](#), mais surtout des produits alimentaires. »

Sur place, des bénévoles cuisineront des repas, à emporter ou à manger sur place, et il sera aussi possible de repartir avec un panier. A l'intérieur, des produits majoritairement issus des glanages effectués par l'association à la fin des différents marchés nantais, en premier lieu [celui de la Petite-Hollande](#). « Avant, ça finissait chez les éboueurs, raconte Alain Taha. Les commerçants n'ont pas forcément l'envie ni le temps de trier. Donc dès qu'il y a quelques légumes de foutus, ils jettent. »

Distribution quotidienne

Cette journée (10 heures-19 heures), qui se veut également festive, permettra de donner un coup de projecteur sur cette association, qui distribue quotidiennement, et depuis plusieurs années, environ une tonne de denrées chaque soir. Pour satisfaire ses 2.400 bénéficiaires, un chiffre qui ne cesse d'augmenter, l'association a noué divers partenariats, comme avec le CHU de [Nantes](#), qui lui cède des plats cuisinés aux dates courtes. Des frigos solidaires ont également été installés dans les locaux de l'association (boulevard Gustave-Roch, sur l'île de Nantes), dont le nom, [Tinhi Kmou](#) « veut dire ancien monde, celui du partage, des valeurs qu'on a un peu perdues ».

NANTES

Nantes : Chaque soir, il y a foule pour profiter des invendus alimentaires distribués par Tinhi Kmou

NANTES

Nantes : Dans les coulisses de L'Autre Cantine, l'association qui cuisine pour les migrants

À LIRE AUSSI



13/05/21 | ECOLOGIE
94 % des Français déclarent faire attention au gaspillage alimentaire



08/09/21 | GASPILLAGE
Environ 30 kg de viande sous-vide abandonnés en cartons parmi les déchets



12/05/21 | CONSOMMATION
Pour éviter de gaspiller, les élèves mettent leur nez dans les menus

D'ACTU

NOUVEAU
**RENAULT
ARKANA
E-TECH
HYBRIDE**
hybride par nature