

Dans la salle commune de la maison communautaire transformée en restaurant, Manon Glibert, Barbara et Blandine attendent les gourmands. PHOTO B.H.

TARNAC

La communauté Emmaüs en plein développement

Toujours en attente de son agrément, la communauté Emmaüs poursuit son développement. Elle élargit les horaires de son restaurant, lance sa production de conserves et crée de nouveaux services.

BLANDINE HUTIN-MERCIER
blandine.hutin@centrefrance.com

Pendant que l'un coupe des frites, une autre s'active aux fourneaux dans la cuisine ; à l'étage, le chantier d'agrandissement bat son plein. Comme tous les jours, ce jeudi matin est industrieux pour les résidents et bénévoles de la Maison des Rameaux, qui accueille la communauté agricole et alimentaire Emmaüs *(voir ci-contre)*.

Dans la salle commune, le **restaurant Les Rameaux** n'était ouvert, cet hiver, qu'un midi et un soir par semaine. 35 couverts, une terrasse, un espace enfant, un bar, une carte locale et bio mensuelle… Depuis fin juin, il sert ses menus, pizzas et burgers faits maison du jeudi midi au samedi soir (sauf le vendredi midi). Et une fois par mois, il proposera une soirée à thème ; la prochaine, le 18 juillet, accueillera Farouche, un groupe de chants polyphoniques local.

« On a eu un petit creux fin mai, sinon, il y a toujours du monde, apprécie Manon Glibert, responsable de la communauté. Les soirées à thème marchent bien aussi. Les gens viennent de haute Corrèze, de Creuse et de Haute-Vienne. Depuis 2 ans, on a aussi une activité traiteur qui marche bien, mais on cherche encore des débouchés. »

Au sous-sol, la **conserverie** « est toute finie et toute pimpante, avec ses matériels dernier cri », sourit Barbara, qui en a repris les commandes il y a quelques mois. La jeune femme, passée de l'art à l'agroalimentaire par curiosité et envie personnelle, peaufine le graphisme de la marque propre, RAMO, que la communauté a créée. Dans le courant de l'été, elle proposera une gamme de boissons, tartinades, salades en lacto-fermentation et confitures dans les épiceries et magasins bio du Plateau, ainsi qu'aux bars et restaurants ou sur des événements. « On propose notamment des bouteilles individuelles ou d'un litre de jus de pommes, de bissap ou d'*ice tea* de sureau », glisse-t-elle.

Production flexible

Fabriqués à base des produits du jardin communautaire et des producteurs locaux, « on prévoit de produire 6.000 pots d'ici la fin de l'année, avec un prévisionnel total à 14.000 pots », calcule Manon Glibert. « On a misé sur beaucoup de production à façon, en prestation pour des producteurs qui aimeraient transformer une partie de leur production. »

Confitures, coulis, pickles, boissons, confitures… « Quelques producteurs sont intéressés, surtout des maraîchers. Ils évaluent les possibilités et les volumes, à nous d'être assez flexibles pour leur apporter des réponses. En fonction des besoins des éleveurs, on pourrait aussi prévoir l'achat d'un autoclave pour travailler en stérilisation. »

L'atelier de transformation peut également être loué directement aux producteurs, qui font leur propre transformation. À terme, il pourrait être ouvert aux particuliers, pour des ateliers mutualisés de confection de confitures ou autres.

Au Goutailloux, le **potager** est labellisé bio désormais. Les paniers sont vendus à la ferme, « bientôt en livraison sur les communes voisines », annonce Manon Glibert. Trois formules d'adhésion sont proposées : annuelle, avec un panier hebdomadaire toute l'année ; estivale, avec des paniers seulement pendant l'été ; et « maintenant, ponctuelle. Chaque semaine, les gens choisissent ou non de réserver un panier, selon leurs besoins. » Carottes, petits pois, fèves, shitaké, courgettes… « Avec la chaleur, tout explose ! C'est le moment de commander », glisse-t-elle.

CONTACTS : 06.30.79.88.09 OU LESRAMEAUX@EMMAUS-MONTAGNELIMOUSINE.ORG (RESTAURANT) ; JARDIN@EMMAUS-MONTAGNELIMOUSINE.ORG (MARAÎCHAGE) ; CONSERVERIE@EMMAUS-MONTAGNELIMOUSINE.ORG OU 07.89.83.55.05 (CONSERVERIE).
SITE : EMMAUS-MONTAGNELIMOUSINE.ORG OU 06.99.58.11.65.



Barbara apprécie tout particulièrement le nouveau four de la conserverie. PHOTO B.H.

Réparations et navettes solidaires

L'association Montagne Limousine lance deux nouvelles activités à l'échelle du Plateau.

Zou, un résident devenu salarié à Faux-la-Montagne, a lancé le 26 juin un **atelier de réparation** dans un rayon de 40 km autour de Faux. « Tambour battant », c'est son nom, offre de donner une seconde vie à tout électroménager, informatique et smartphone, ou à son domicile ou dans son atelier (route d'Eymoutiers à Faux). Zou animera aussi des ateliers réguliers d'auto-réparation. « Le projet d'Emmaüs est basé sur la formation, on apprend tous sur tout », apprécie Manon Glibert, responsable de la communauté Emmaüs.

« Cela fait longtemps qu'on réfléchit aux transports ; pour les personnes sans mobilité sur le Plateau, c'est infernal. » L'association lance donc, en partenariat avec le Syndicat de la Montagne limousine qui a embauché une personne, des navettes solidaires début juillet en Corrèze (elles tournent déjà en Creuse) afin de compléter l'offre déjà proposée par les quatre communautés de communes du Plateau. Tarnac, Peyrelevade, Meymac, Bugeat, Faux-la-Montagne, Felletin… Selon les jours et les centres d'intérêt (marchés, gare, maison médicale, etc.), il est possible de réserver une place dans un véhicule qui assure le trajet ; un maillage déterminé après concertation avec les élus et les associations sociales et d'entraide.

Toutes les activités d'Emmaüs Montagne limousine sont présentées prochainement dans un flyer qui sera distribué dans 2.600 boîtes aux lettres de Corrèze, Creuse et Haute-Vienne.

ATELIER : REPARATION@EMMAUS-MONTAGNELIMOUSINE.ORG OU 06.99.58.09.91. NAVETTES : RÉSERVATIONS AU 07.81.40.53.50 (LE LE TRAJET), INFOS SUR LE SITE SYNDICAT-MONTAGNE.ORG.

Nouvelles de la Montagne limousine

L'association est basée à Faux-la-Montagne, Tarnac et Felletin, avec le projet, lancé en 2016, d'accueillir 15 personnes exilées au sein d'une communauté Emmaüs, actuellement en probation. À Felletin, elle en accueille une. À Tarnac, cinq personnes ; elle réhabilite les combles de la Maison des Rameaux pour créer quatre chambres supplémentaires. À Faux, elle ouvrira un appartement de quatre chambres fin 2026/début 2027. Chaque résident bénéficie d'un suivi social, médical, administratif, juridique et psychologique, ainsi qu'une formation dans les métiers proposés dans ses activités. Elle a lancé une procédure devant le tribunal administratif pour contester le refus d'agrément OACAS (pour les Organismes d'accueil communautaire et d'activités solidaires) opposé par la préfecture d'Île-de-France, un agrément qui lui permettrait de salarier les Compagnons. La fin de l'instruction est prévue pour fin juillet, l'audience devrait suivre dans les 6 mois.