



Dons Solidaires

Dons Solidaires est une association qui met en relation organismes caritatifs (Société Saint-Vincent-de-Paul, SOS Villages d'enfants, La Passerelle...) et entreprises. Son action ? Collecter des produits neufs, souvent d'hygiène ou d'entretien, auprès de généreux donateurs pour les redistribuer aux plus démunis via son réseau associatif. Elle peut ainsi équiper des enfants en fournitures scolaires, comme elle l'a fait à la rentrée 2014, venir en aide à des personnes âgées isolées... Un partenariat qui profite aussi aux entreprises : elles réduisent ainsi leurs coûts de gestion, écoulent des produits voués à la destruction et valorisent leur image. Bref : écologique, solidaire et rentable !

MARIE-CLÉMENTINE GAUNAND

➔ Plus d'informations sur le site www.donsolidaires.fr. Si vous êtes une entreprise, n'hésitez pas à donner ou à proposer vos services.



Dépensez moins

Aide aux apprentis

En alternance ou en apprentissage, si vous êtes demandeur d'emploi de moins de 26 ans, vous avez peut-être droit à des aides régionales. Elles couvrent une partie des frais de transport, d'hébergement et de restauration durant la formation, en plus des avantages accordés par l'entreprise. Renseignez-vous auprès de Pôle emploi, de la Mission locale de l'emploi, du Centre de formation d'apprentis (CFA).

En direct

du terroir

Les rillettes de la mer d'Olivier et de Delphine

PAR PATRICIA LABIANO

SIXIÈME PORT de France, la Cotinière, dans l'île d'Oléron (Charente-Maritime) brille par la pêche de la langoustine, du bar, du requin, du merlu, du maigre, de la sole, des crevettes et des céteaux. Delphine et Olivier Dupuy, mareyeurs et poissonniers, ont ouvert une poissonnerie en libre-service sur le port où l'on peut faire son marché de poisson frais pêché, acheté à la criée. Pour ne pas jeter les poissons abîmés par la pêche au chalut, ils ont créé, il y a trois ans, une conserverie, La Lumineuse. Elle emploie quatre personnes. Dix-neuf sortes de rillettes, des soupes de poisson (et quelques vins locaux) sont proposées dans la boutique ouverte sur le port. Rillettes de merlu au chorizo, de « chien » (variété de requin) au curry, de mullet aux graines de moutarde,



de thon au piment d'Espelette, mousse de langoustines au pineau blanc, soupe au rouget barbet... valent le détour. Le but affiché du couple : travailler de la façon la plus locale possible. Les conserves sont élaborées au bout de la jetée. « Tout est produit sur le port », explique Edwin Dupuy, 18 ans, qui reprend le flambeau de l'entreprise familiale où quatre générations se sont succédé avant lui. Les conserves contiennent au moins 50 % de poisson et sont sans additifs ni conservateurs. Des produits appréciés par les gastronomes qui ne mangent pas de viande ou qui sont allergiques au gluten. La Lumineuse rayonne au-delà de l'île, pour mieux faire partager la dégustation d'authentiques produits de la mer. ●



En commandant à plusieurs, vous protégez aussi l'environnement.



➔ La Lumineuse, port de la Cotinière, 17310 Île d'Oléron. Tél. : 05 46 47 10 07.

➔ www.monpoisson.fr (idées recettes).

PAGES COORDONNÉES PAR PATRICIA LABIANO

Adoptez le bon geste

Halte aux pesticides !

Pas question de jeter à la poubelle ou de vider dans l'évier les herbicides, fongicides, bactéricides... Rapportez vos bidons de produits phytosanitaires dans un magasin Botanic. Une fois collectés et triés, l'entreprise Clikeo, spécialisée dans la gestion des déchets professionnels, se charge de les récupérer et de les incinérer.

➔ www.botanic.com
➔ www.clikeo.com

