

Au sein de la galerie marchande du centre sud Carrefour du Mans, Sookies détonne par son aspect sobre mais pourtant très chaleureux. Cette enseigne a relevé le défi de confectionner des biscuits gourmands anti-gaspi et solidaires à base de chapelure de pain revalorisé, fabriqués en partenariat avec des ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail).

Lancé en décembre 2018, ce projet ambitieux, lauréat du concours de startup week-end du Mans 2019, remporte un franc succès. En effet, pas moins de 300 kg de pain par semaine, provenant des quatre grandes surfaces mancelles, sont nécessaires à la confection des « sookies » vendus dans la boutique éphémère mais aussi à des cantines scolaires. De plus, une nouvelle gamme de pâtisseries élaborée par Line Fournier, professeur de cuisine, est proposée chaque mois aux clients.

Mettre l'humain au cœur de l'aventure



Les six fondateurs ont pour objectif de « **mettre l'humain et les ressources au cœur de leur aventure** » dans une optique de valorisation et de protection. Il s'agit finalement de prouver que des alternatives existent et qu'elles fonctionnent, car l'urgence saute aux yeux : **18 % de la production mondiale agricole est gaspillée***. Cette initiative locale, solidaire et durable est porteuse d'espoir dans un contexte inquiétant de réchauffement climatique et de disparition du lien social. Pour Pierre Fournier, un des cofondateurs, « **il faut être utopiste tout en étant pragmatique.** »

Alienor ARMAND.

Photo de couverture : DR.

*Selon une étude de l'ADEME de 2016.



Partager :

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)