



---

10/12/2018 – Témoignage Samanta VERGATI / Association ALTRIMENTI

---



**Samanta et son parcours :**

Samanta est d'origine italienne (Naples). Elle a suivi une formation d'économiste en développement durable et de l'environnement et un troisième cycle en coopération internationale et développement. Elle a travaillé dans diverses institutions internationales sur les enjeux sociétaux et politiques (accès à l'éducation et analyse d'impact notamment). Arrivée tardivement à Paris en 2010, Samanta a occupé encore divers postes en travaillant toujours sur « les enjeux qui touchent la société de demain ». C'est en 2016 qu'elle décide de se lancer dans un projet social et solidaire et culturel pour témoigner de sa volonté de s'engager concrètement à aider les citoyens à réfléchir et à affronter les enjeux de santé et d'alimentation durables.

**ALTRIMENTI :**

Samanta Vergati a donc créé dans le 93 [l'association ALTRIMENTI](#) (de « autrement » en italien), qui a pour objectif de sensibiliser à l'anti-gaspillage et de promouvoir une alimentation durable et responsable pour tous. A partir de la récupération d'invendus alimentaires, Altrimenti prépare des recettes populaires et gourmandes en donnant une seconde vie aux produits déclassés tout en valorisant les parties habituellement délaissées des fruits et légumes (fanés, tiges, feuilles, épluchures, trognons). Association sociale et solidaire, son engagement consiste également à faire découvrir et à démocratiser les saveurs par le partage du savoir-faire culinaire à travers la mise en place d'ateliers DIY, de dégustations pédagogiques, d'animations storytelling anti-gaspi et de cours. Ce faisant, elle contribue au développement du lien social et favorise les rencontres multiculturelles.

L'idée innovante de base est de récupérer et de valoriser les produits déclassés via des activités ludiques combinées d'éducation à la santé, à la cuisine, à l'environnement et aux patrimoines gastronomiques : cela a pour objectif de rendre accessible à tous une alimentation saine, bonne, de qualité et responsable, ce qui n'est pas le cas pour tous aujourd'hui, quelques soient les

classes sociales (par manque de savoir-faire, d'éducation, de sensibilisation) ; Altrimenti accompagne ses bénéficiaires dans un lent changement de leurs habitudes alimentaires, culinaires et environnementales et s'attache aussi à valoriser les produits récupérés et les cultures culinaires des participant(e)s , avec la présence de chefs, nutritionnistes ou diététiciens invités aux ateliers. Altrimenti favorise ainsi le brassage sociale et renforce le lien social ainsi que la transmission des savoirs, tout en œuvrant à la réduction du gaspillage et des déchets : depuis 2016, ce sont ainsi...25 tonnes d'invendus récupérés qui ont pu faire l'objet d'une valorisation culinaire ou de redistribution en brut. Réunissant l'environnement, le social et l'alimentation, Altrimenti travaille avec de nombreux partenaires (associations locales, collectivités locales, associations plus nationales comme [Zéro Waste](#) ou [la Ruche qui dit Oui](#)) et organise également des animations sur des lieux publics, notamment marchés parisiens et parcs via une cuisine mobile.

Un gros et beau projet de développement est actuellement en cours afin de valoriser encore plus avant les invendus récupérés : il s'agit de créer une filière de production de conserves et de petits pots à base de recettes d'inspiration italienne basées sur le « bon sens alimentaire », le goût, la qualité, le local, en créant bien entendu de l'emploi local (3 recrutements prévus en 2019 en plus du salarié actuel). Pour ce faire, Altrimenti collabore avec AgroParistech, IRD, BGE, le lab3S, [Est-Ensemble](#), [Baluchon](#), ...

Le modèle économique (public-privé) sera donc appelé à évoluer en 2019, au-delà des activités purement associatives.

#### **Samanta cite quelques défis à venir :**

- Trouver un accompagnement pour instaurer la structure juridique idoine et la stratégie marketing pour le laboratoire et la filière de production de conserves (partie commerciale)
- Compléter les financements au-delà de l'étude de faisabilité (recherche de partenaires financiers)
- Affiner le modèle économique

#### **Samanta et GNIAC**

Samanta a connu GNIAC par la [Ressourcerie des 2 Mains](#) dont Thierry du Bouëtiez est administrateur. Plusieurs rencontres communes avec d'autres acteurs du territoire du 93 ont suivi, et Samanta fut présente lors de la plénière GNIAC du 14 octobre 2018, plénière qu'elle a appréciée pour la qualité des débats et des échanges.

**Elle a été attirée par GNIAC pour son côté échanges, création de liens, partage de savoirs et savoir-faire. Elle espère que la diversité et la richesse du réseau pourra contribuer au développement de nouveaux liens et à la création de synergies avec Altrimenti.**

**N'hésitez pas à la contacter ! [svergati@altrimenti-asso.org](mailto:svergati@altrimenti-asso.org)**