



LA CONSERVERIE LOCALE



“ Les outils de transformation sont les maillons essentiels pour envisager une alimentation durable. ”



DÉFI

Quel modèle développer pour réduire le gaspillage alimentaire issu des surplus agricoles et invendus de la grande distribution ?



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Agriculture, Alimentation
- Environnement, Économie circulaire
- Santé, Action sociale, Services à la personne



FORME JURIDIQUE

Association de droit local



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

La Conserverie Locale est un atelier de transformation de fruits et légumes issus des surplus agricoles et invendus de la distribution, en produits de longue conservation, pour réduire le gaspillage alimentaire et son impact sur l'environnement.

Trois activités principales, qui sont :

- La transformation-à-façon pour les producteurs locaux : valorisation de leurs surplus en marque blanche. Les produits transformés sont ensuite revendus dans leurs propres canaux de distribution ;
- Rachat et transformation des surplus de ces mêmes producteurs, vendus sous la marque «La Conserverie Locale» ;
- Transformation des fruits et légumes récupérés auprès de la Banque Alimentaire. Les produits sont redonnés gratuitement à la BA, qui les redistribue auprès de ses associations partenaires, à destination de publics en situation de précarité.



TERRITOIRE D'INTERVENTION

- Moselle
- Meurthe-et-Moselle
- Meuse

RÉGION GRAND EST



CHIFFRES CLÉS

Nombre d'ETP :
entre 0 et 10

Budget : compris entre
50 et 200 K€

Depuis avril 2019,
9,6 tonnes
de denrées valorisées

- 7 ruches intégrées pour la vente en circuit-court
- Personnes touchées chaque année : 15 producteurs, la Banque Alimentaire Moselle et 30 bénévoles



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Lien au territoire

Ancrage territorial de la Conserverie Locale ; étude, veille pour répondre aux besoins en transformation du territoire ; productions issues des ressources locales et au bénéfice des acteurs du territoire (producteurs locaux, BA de Moselle et public en situation de précarité) ; favorise les circuits-courts et de proximité.

Modèle économique

Hybridation des ressources (ventes de produits et services, subventions publiques et privées, bénévolat, don) ; non lucrativité du projet (prix permettant de pérenniser la structure, l'activité de don et les emplois créés) ; achats solidaires des produits « La Conserverie Locale » permettant le don à la Banque Alimentaire.

Impacts

Impacts environnementaux par la valorisation de fruits et légumes pour réduire le gaspillage alimentaire et ses effets sur l'environnement ; impacts sociaux par la lutte contre la précarité alimentaire (partenariat avec BA) et réduction des pertes financières pour les producteurs ; essaimage du modèle de conserverie en France (formation et outils).

+ LEVIERS

- Une équipe motivée et investie tous les jours dans le projet
- Travailler sur le Tiers-Lieux BLIIIDA, plein de ressources, de rencontres et d'innovations
- Des producteurs engagés et motivés pour aller vers une alimentation responsable

- FREINS

- Le Covid-19, par l'annulation des événements, marchés, animations, ateliers, formations
- La taille des locaux ne nous permet pas de répondre à l'ensemble des besoins du territoire



ÉTAPES DU PROJET

- **2013** : Création de Partage Ton Frigo
- **2018** : Début du projet de Conserverie Locale pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- **2019** : Lancement des activités, les producteurs s'engagent et le projet grandit
- **2020** : Nouveaux équipements pour valoriser entre 1,5t. et 2t. par mois de fruits et légumes



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

La prochaine étape est d'agrandir les locaux de la Conserverie Locale, afin de pouvoir répondre à une plus grande part de la demande de la part des producteurs et de la Banque Alimentaire.



PARTENAIRES

FINANCEURS

- AG2R La Mondiale
- Les Cigales
- Région Grand Est
- Département de Moselle

TECHNIQUES

- TCRM Bliiida

RÉSEAUX OU FÉDÉRATIONS D'APPARTENANCE



COORDONNÉES

Adresse : 7 avenue de Blida, 57000 Metz

Mail : partagetonfrigo@gmail.com

Téléphone : 06 44 82 24 50

Site web : www.laconserverielocale.fr

Soutenu par



ANNÉE DE PRODUCTION : 2021