



ASSOCIATION PARTAGE TON FRIGO • LA CONSERVERIE LOCALE



Un outil au service du territoire agricole



LE DÉFI

Comment valoriser les surplus de fruits et légumes des producteurs locaux ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

- Transformation des surplus de fruits et légumes des producteurs locaux en conserves :
 - **Soit via de la transformation à façon (prestation de services) : le producteur apporte ses légumes bruts à la conserverie et repart avec ses pots pour les distribuer via ses propres circuits de distribution,**
 - Soit par le rachat des surplus à prix juste auprès des producteurs : les conserves produites sont distribuées sous notre nom « La Conserverie Locale »
- Formation de porteurs de projets aux bases de la transformation agroalimentaire et à la production de conserves
- Accompagnement de porteurs de projets (associations, collectivités, ...) au montage de projets afin de monter des conserveries locales cohérentes et complémentaires avec leur territoire pour installer des activités durables territoriales
- Actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire via divers ateliers de cuisine.

CHIFFRES CLÉS

entre
0 et 10 ETP

Chiffre d'affaires/
Budget
entre **200 et
1 000 k€**

- **Nombre de points de vente / distributeurs :** entre 50 et 60
- **Nombre de références / recettes :** plus de 100



FORME JURIDIQUE

Association régie par les articles 21 à 79-IV du code civil local (Alsace Moselle)



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Agriculture, alimentation



RÉGION

Grand Est



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Autour de Metz
(plus ou moins 100 km)



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

LIEN AU TERRITOIRE

Prise en compte des enjeux et besoins des producteurs locaux pour valoriser leurs surplus de production : adaptation et évolution de l'outil en fonction des gisements à transformer ; distribution d'une majorité des produits en local ; accompagnement de collectivités à la création d'outil de transformation de proximité : prise en compte des enjeux du territoire concerné ; coopération avec d'autres transformateurs du territoire via la création d'un pôle de transformation.

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

En proposant le service de transformation à façon aux producteurs locaux, qui leur permet de diversifier leur gamme, service inexistant jusqu'alors sur le territoire ; transformation ponctuelle et gratuite des invendus de fruits et légumes collectés par la Banque Alimentaire en vue de leur redistribution à un public en précarité ; organisation d'ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire pour tous.

MODÈLE ÉCONOMIQUE

Prix du service de transformation à façon proposé à prix coutant aux producteurs ; approvisionnement de matière première en proximité dans la mesure du possible ; rachat des surplus des producteurs à prix juste ; diversification des activités (production à façon, distribution des produits sous notre marque, ateliers de sensibilisation, accompagnement de collectivités, formation).

ÉTAPES DU PROJET

- 2013 : Création de l'association Partage ton Frigo - Incubateur d'idées antigaspi
- 2018 : Création du projet de La Conserverie Locale
- 2019 : Ouverture de La Conserverie dans 2 containers maritimes aménagés de 60m²
- 2022 : Déménagement dans des locaux de 350m²



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

- Augmentation de la capacité de production (en équipement et ressources humaines) pour répondre à la demande grandissante des producteurs locaux.
- Augmentation de la force commerciale pour distribuer les produits de la marque « La Conserverie Locale » : nécessaire à l'équilibre économique de la structure.



Adresse

2 rue Albert Jacquart
57685 Augny

Site web

<https://laconserverielocale.fr/>

Mail

partagetonfrigo@gmail.com
contact@laconserverielocale.fr



Les leviers

- Dynamisme de l'équipe, et notamment celui de la fondatrice : qui fédère et porte le projet au quotidien ;
- Diverses aides financières au fonctionnement et à l'investissement au début du projet ;
- Réseau : producteurs et distributeurs qui nous font confiance et portent notre message.



Les freins

- Equilibre économique juste pour une association à trouver et à garder ;
- Coût des équipements pour la conserverie (autoclave notamment).



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financiers

- Eurométropole de Metz
- France active
- Région Grand Est - AMI territorial
- Agence de l'eau Rhin-Meuse
- ADEME • DRAAF
- AG2R • Caisse d'Épargne
- Batigère
- Fond de dotation Heinz
- Financement participatif

Techniques

- Steritech

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- Réseau Partaaage

Soutenu par

