



- **Manon CARRE**, Co-fondatrice
- **Partage ton frigo** : Association de lutte contre le gaspillage alimentaire depuis 2013
- Fin 2018 : Création du projet de la **Conserverie Locale**, laboratoire agroalimentaire qui transforme les surplus des producteurs locaux et invendus en partenariat Banque Alimentaire
- Spécialisation végétale : Fruits & Légumes



2020

- **15 producteurs** locaux accordent leur confiance à l'association afin de transformer leurs productions
- 30 600 pots sortis de l'atelier en 2020

2021

- **30 producteurs.** Cependant l'atelier n'est toujours pas en mesure de répondre à toutes les demandes de transformation locale, particulièrement en haute saison de production.
- **70 000 pots** ont été produits sur l'année et **15 tonnes de denrées ont été transformées.**



2022

- Déménagement sur la **base aérienne de Frescaty, Juin 2022**
- **48 producteurs** locaux
- **95 000 pots** sont produits sur l'année.





2023

- Embauche, équipe de 8 CDI + 3 alternants
- 60 producteurs locaux
- 115 000 pots sont produits sur l'année.





Formation

- MOOC gratuit
- 2j par mois à Metz
- Formation sur site
- Accompagnement de territoire

Accompagnement de conserverie

- Sélestat
- Vosges
- Montpellier
- Troyes
- St Omer
- St Pierre et Miquelon
-

+ accompagnement sur PAT



Manon CARRE, Co-fondatrice

www.laconserverielocale.fr

manon@laconserverielocale.fr