

la CONSERVERIE *mobile & solidaire*

REVUE DE PRESSE
NOVEMBRE 2018



Faut qu'on serve !



INITIATIVE | Les maisons de quartiers Saint-Nicolas et les Ors veulent créer une conserverie

Les idées, ça conserve !



Clara, Ophélie, Jean-Marc Reverbel et une partie de la maison de quartier Saint-Nicolas devant la récolte du jardin partagé. LIQU/L

L'INFO EN +

SI VOUS ÊTES INTERESSÉ...

Une réunion d'information du grand public sur ce projet de conserverie est prévue le 14 octobre, à 18h, à la maison de quartier des Ors en présence notamment d'Archer. Contacts maison de quartier des Ors : 04 75 72 16 15, Saint-Nicolas : 04 75 72 47 70.

LE CALENDRIER

L'étude de préfiguration s'achève après avoir duré six mois. La réunion publique va permettre d'avancer sur le projet et les recherches de financement vont commencer. Il sera alors temps de nouer des partenariats avec les producteurs intéressés. Si tout se passe bien, le projet pourrait se concrétiser d'ici l'été prochain.

Ces fruits qu'on oublie au fond du frigo, ces légumes que les maraîchers ne peuvent pas vendre car ils ne correspondent pas aux canons de beauté exigés par les grandes surfaces... Et si on arrêta de gaspiller ? Une idée bien dans l'air du temps, et que les maisons de quartier Saint-Nicolas et Les Ors ont décidé de mettre en pratique en créant une conserverie. Une idée encore à l'état de projet, mais qui ne demande qu'à mûrir.

Plusieurs éléments ont déclenché ce processus. D'abord la fermeture de la cuisine centrale de Romans a obligé les maisons de quartier à réfléchir à un autre mode d'approvisionnement pour les repas du centre de loisirs. Ensuite, dans le cadre du projet CLAS (Coordination Locale de l'Action Sociale) du Département, Clara, en service civique, a entrepris en juillet un état des lieux du gaspillage et de la récupération

alimentaire à l'échelle locale. Enfin, les animateurs des maisons de quartier constatent une fréquente méconnaissance des fruits et légumes par les enfants.

Apprendre à faire ses propres conserves

C'est ainsi qu'Ophélie Bourgeois, auto-entrepreneuse, a été missionnée par la maison de quartier des Ors pour réaliser une étude de préfiguration du projet de conserverie, entreprise en juin. Elle a notamment sondé la population via un questionnaire, dont les résultats se sont avérés encourageants. « Beaucoup de gens avaient une image plutôt négative des conserves mais ils sont très intéressés pour apprendre à en faire eux-mêmes et changer leurs habitudes de consommation », explique la jeune femme.

Côté producteurs, la consultation n'en est encore qu'à ses prémices mais les

maisons de quartier se sont mises en lien avec Archer pour connaître les acteurs de la filière. « C'est souvent compliqué pour les producteurs de se déplacer pour aller vendre leurs surplus qui, en plus, ne sont pas toujours transformés », souligne Clara. « Il y a beaucoup d'ateliers de transformations de fruits, en jus ou compotes, mais peu de légumes ».

« L'idée serait de créer un atelier itinérant, qu'on pourrait amener chez le producteur, sur les marchés ou sur la place des villages pour créer des animations cuisine avec la population, ce serait un outil pédagogique », précise Jean-Marc Reverbel, directeur de la maison de quartier Saint-Nicolas. « La volonté, c'est d'apprendre à manger mieux, sain, local et valoriser ce qui se produit près de chez nous ». Une proposition qui ne se refuse pas !

Florence LIONNET

Statut, financement et distribution

Si l'idée de conserverie émane des maisons de quartier, l'objectif est que l'entreprise soit portée par une coopérative dont elles seraient de simples souscripteurs, tout comme les producteurs et particuliers. « C'est un projet qu'on veut par la population et pour la population », précise Ophélie Bourgeois.

Quant au budget... « Il va falloir investir dans un équipement, peut-être une remorque équipée d'une cuisine tirée par une estafette », précise Jean-Marc Reverbel. On pense créer au moins deux emplois dans un premier temps, de préférence pour des personnes en insertion. » Pour financer ce projet, un dossier est en train d'être monté pour prétendre à une aide européenne (programme "Leader", Liaison entre actions de développement de l'économie rurale), et le financement participatif est également envisagé.

Et que deviendraient ces conserves ? « On réfléchit avec Archer à l'éventualité de créer une marque locale, si on ne fait pas les conserves sous la marque du producteur, explique Jean-Marc Reverbel. Ce serait une bonne manière de valoriser les produits locaux, puisqu'on s'est fixé un périmètre de 50 km autour de Romans. » Ces conserves seraient ensuite vendues par le biais de distributeurs tels que magasins bios, magasins de producteurs et producteurs sur les marchés.

F.L.

LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ | JEUDI 5 OCTOBRE 2017 | 9

A LA FOIRE

Première sortie pour la conserverie mobile !

» Récupérer les fruits et légumes inutilisés par les agriculteurs et les particuliers pour en faire des conserves, c'est le projet que portait depuis presque deux ans la Coopération des maisons de quartier Saint-Nicolas, Les Ors et Noël-Guilchard. Il se concrétise avec la conserverie mobile, présentée mardi à la foire du Dauphiné. Un camion type "food truck", fabriqué par la société romaine Sert, où l'on pourra cuire et stériliser les aliments directement chez l'agriculteur ou au cœur des villages.



ROMANS-SUR-ISERE

Une conserverie mobile contre le gaspillage alimentaire

le dauphiné libéré

LES JY 2016 BEL ROMANS VILLE COOP ROMANS ROMANS SUR ISERE

FÊTE DE LA POGNE ET DE LA RAVIOLE | Hier, l'événement a attiré les foules dans le centre-ville

Les produits locaux ont la cote

«**P**incez-moi... Il y a du monde dans la côte Jacquemart ! ». Cette passante n'en revient pas. Et pourtant, les visiteurs ont bel et bien afflué toute la journée ce samedi dans la petite rue piétonne d'ordinaire déserte. Signe que la fête de la pogne et de la raviole reste un événement incontournable de la vie locale.

« Les devantures des boutiques éphémères valent le coup d'œil ! », insistent des Romanais avant de rejoindre les places Fontaine-couverte, puis Maurice-Faure. En plus des producteurs locaux de bières, d'huile ou encore de noix, l'univers associatif romanais a apporté sa touche aux festivités. Les plus petits ont profité des jeux de la Ludothèque, et les plus gourmets des conseils des trois maisons de quartier. « On montre comment fabriquer des conserves avec des fruits, des légumes, etc. Preuve qu'on peut avoir une nourriture saine à un prix compétitif », précise Jean-



Les boutiques éphémères de la côte Jacquemart sont parvenues à attirer un public important. Photos LUDU.P.

Marc Reverbel, directeur de la maison de quartier Saint-Nicolas, qui s'est également chargé d'orner la côte Jac-

quemart de draps aux couleurs de la pogne et de la raviole.

Les deux mets rois sont en-

core présentés ce dimanche sur les places Ernest-Gailly et Charles-de-Gaulle, où de nombreux stands de dégus-

L'INFO EN +

ALIZÉE ET GRÉGOIRE LYONNET EN PISTE !

En plus des stands de dégustation et des ateliers de cuisine qui se déroulent toute la journée, les visiteurs pourront assister à une démonstration de fabrication et de cuisson de pognes (12 h 30).

Le clou du spectacle sera donné à 17 heures au pied de la tour Jacquemart, avec une démonstration de danse réalisée par le couple star : Alizée et Grégoire Lyonnet.

tation-vente sont installés. Des ateliers de cuisine animés par la présentatrice de France Télévision, Carinne Teyssandier, se poursuivent ce dimanche. Retardé hier, Gontran Cherrier, ex-présentateur de "La meilleure boulangerie de France" sur M6, devrait être de la partie. J.P.



Les visiteurs, dont la Paysse de France Laurence Guichard, ont dégusté pognes et ravioles, testé le parcours cycliste place Maurice-Faure (en attendant le Tour), appris à faire des conserves, pris des cours de cuisine avec Carinne Teyssandier et noté les conseils du chef étoilé Michel Chabran. Ce dernier a sa préférence pour déguster la pogne : « Il faut la toaster et ajouter des copeaux de foie gras dessus... » Quant à la raviole, « elle se marie merveilleusement bien avec les champignons ! ».



LDI/26DGE110

SOLIDARITÉ | Un projet pour lutter contre le gaspillage et consommer des produits locaux

La conserverie mobile est lancée

« Ça fait deux ans que ça mijote... ». Les bénévoles et salariés des maisons de quartiers des Ors, Saint-Nicolas et Noël-Guichard vont enfin pouvoir se régaler : la toute nouvelle conserverie mobile est arrivée !

« C'est un concept unique en France », assure Mariana Roy. La coordinatrice chargée du projet et ses partenaires inaugurent ce mercredi le camion, prêt à l'emploi.

Son rôle ? Éviter le gaspillage des fruits et légumes et permettre de consommer local. La coordinatrice du projet, Mariana Roy, en dit plus : « Nous allons nous déplacer à Romans et dans les communes environnantes, sur les marchés et chez des producteurs pour récupérer leurs invendus et les produits abîmés (mais comestibles) ».

« Transformer une centaine de kilos lors de chaque action »

Concrètement, le camion équipé va permettre de cuire les légumes. Les visiteurs et agriculteurs apporteront leur récolte et seront accompagnés pour en faire des conserves, et pourquoi pas proposer leur propre recette.

« Ils repartiront avec une partie des pots, et nous en garderons aussi pour qu'ils soient



Les bénévoles sont prêts pour aller à la rencontre des agriculteurs drômois. LEDAUP

distribués. Par exemple dans les centres sociaux. Nous pourrions transformer une centaine de kilos lors de chaque action solidaire ».

L'association a d'ailleurs investi pour fournir des pots consignés et réutilisables.

Ce projet a nécessité une longue préparation. « Une enquête de marché a été réalisée. Des bénévoles se sont rendus en Belgique, où il existait

une organisation similaire, pour vérifier que ce qu'on a imaginé fonctionnait ailleurs. Et c'est le cas ».

L'idée émane de parents. Ceux des enfants fréquentant le centre de loisir des Ors, « qui n'avait plus de cuisine ». Leurs tuteurs avaient alors souhaité que d'autres repas que ceux de la cuisine centrale leur soient servis.

De fil en aiguille, des finan-

cements ont été trouvés. « Auprès de la banque, de fonds européens, de la CAF, et nous attendons des réponses pour du mécénat », ajoute Mariana. De quoi permettre l'achat du camion équipé, testé pour la première fois la semaine dernière à la maison de quartier des Ors. L'eau, le gaz, les légumes et les bénévoles. C'est prêt !

Jerémy PERRAUD

L'INFO EN +

INAUGURATION OFFICIELLE

Le camion sera inauguré ce mercredi à 17h30 à la maison de quartier des Ors. Goûter et vin chaud seront proposés. Ouvert au public.

PLANNING DES PASSAGES

On devrait en savoir plus ce soir lors de l'inauguration. Mariana Roy peaufine encore la tournée de la conserverie. Dans le cadre de "Terres animées", ce mardi le camion était aux jardins de Cocagne de Peyrins. Jeudi, il se rendra dans les jardins partagés Chopin et à la maison de quartier des Ors.

DEUX JOURS DE FORMATION

Les lundi 18 et mardi 19 décembre seront dédiés à une formation pour permettre aux membres des maisons de quartier de se familiariser avec les outils et le camion. Les recettes seront certifiées.

CONTACTS

Mail : conserveriemobile26@orange.fr

Maisons de quartiers :
Les Ors 04 75 72 16 15
St-Nicolas 04 75 72 47 70
Noël-Guichard
04 75 47 67 04



Le matériel neuf du camion a été testé vendredi dernier pour la première fois. LEDAUP



Mariana Roy est la coordinatrice du projet. LEDAUP

Faut qu'on serve !

la Conserverie Mobile
--- Romans



Trophées de l'ESS Lyon 2017
- Coup de coeur : Conserverie mobile et solidaire ;
Voir le film sur YouTube

Trophée Tremplin - Caisse d'Épargne

IMMOBILIER

Du crowdfunding pour des locaux ESS

Ce mécanisme permet à plusieurs investisseurs de se rassembler pour louer des locaux. Grâce à la plateforme Kwenzi, David Chavanoud et Draltan Marin souhaitent utiliser ce dispositif pour financer des biens réservés aux entreprises de l'ESS avec des tarifs plus accessibles.

Lorsqu'une structure de l'ESS se lance, l'une des principales contraintes est de trouver des locaux où s'installer. Par contre, elle a généralement derrière elle une communauté importante, qui peut représenter de potentiels investisseurs. En s'inspirant d'un mécanisme utilisé aux États-Unis et en Angleterre, David Chavanoud et Draltan Marin ont mis en place Kwenzi, un outil de crowdfunding immobilier locatif. "L'idée, c'est de permettre à cette communauté d'acheter des locaux, qu'ils loueront ensuite à un loyer bas à la structure qu'ils soutiennent", explique David Chavanoud. L'objectif pour les futurs propriétaires n'est donc pas la rentabilité, qui sera seulement de 1 ou 2 % contre 10 % pour des investisseurs privés dans l'immobilier de bureaux, mais de soutenir des projets. Pour sélectionner ces structures, Kwenzi a déterminé un cahier des charges: uniquement des associations ou des entreprises de l'ESS, avec un impact pour la société. Cela peut se traduire par des valeurs écologiques, du soutien aux publics en difficulté, la promotion de la culture... "Bien sûr, il faut aussi que la structure soit en mesure de payer le loyer", ajoute David Chavanoud. Pour financer ces locaux, les associés visent trois publics: la communauté du porteur de projet, les personnes qui adhèrent au principe de Kwenzi et des institutionnels comme des banques, des fondations ou encore des fonds d'investissement dédiés à l'économie dite positive.

DÉCISIONS SIMPLIFIÉES

Une fois que les locaux sont financés, l'autre travail de Kwenzi est d'organiser et de simplifier la gestion du bien, en lien avec des organismes partenaires, comme la société lyonnaise Étici qui jouera le rôle d'agence immobilière. Assemblée générale en ligne une fois par an, prises de décisions simplifiées... "Nous prévoyons des solutions, par exemple pour la relocation, toujours selon les mêmes critères", souligne David Chavanoud.

L'objectif pour les futurs propriétaires n'est donc pas la rentabilité, qui sera seulement de 1 ou 2 % contre 10 % pour des investisseurs privés dans l'immobilier de bureaux, mais de soutenir des projets

Pour l'instant, les ministérielle et justifier l'accord avec nous faisons appel aux mêmes règles de Bourse. Il faut motiver l'investisseur." Ils s'agit de voter sur le statut agrément ESUS. de la BPI de 30 de 100 000 euros. "Nous avons été de la Caisse d'Épargne. Grâce à ça, nous d'autres porteurs plan et aller négocier.

soin d'aide sur la partie finance, la plateforme de crowdfunding et l'accompagnement de l'innovation." Ils ne se rémunèrent pas encore car ils ont préféré embaucher un salarié et un apprenti. En attendant, Draltan Marin fait de l'assistance technique pour d'autres start-ups et David Chavanoud travaille dans deux sociétés immobilières qu'il a montées.

L'agrément que vise Kwenzi va leur permettre de débiter à Lyon mais ils auront aussi le droit d'essaimer dans toute la France. Le premier projet devrait voir le jour au premier semestre 2018. Ils ont déjà quelques contacts: les écoles Les petits plus et Montessorio, le magasin Comptoir de campagne, des communes rurales...



Trophée coup de ♥

ALIMENTATION

Une conserverie solidaire itinérante

Récupérer les fruits et légumes invendus des agriculteurs locaux, tout en sensibilisant la population à une meilleure alimentation, c'est l'opération lancée par les maisons de quartier de Romans-sur-Isère, dans la Drôme. En projet: une conserverie mobile dans un camion.

"L'idée est née il y a deux ans d'une réflexion sur la qualité des repas au sein d'un de nos centres de loisirs", explique Jean-Marc Noirault, directeur de la maison de quartier des Ors, à Romans-sur-Isère, qui a lancé un projet de conserverie solidaire, en collaboration avec la maison de quartier Saint-Nicolas et la maison citoyenne Noël Guichard. Son but est de proposer des produits locaux et bio, ou au moins d'agriculture raisonnée. Une étude de marché, réalisée auprès des maraîchers situés à environ 50 km autour de Romans-sur-Isère, démontre alors qu'ils ont un surplus de production important. Ces fruits et légumes sont en bon état mais ils sont invendables car ils ne correspondent pas aux cahiers de charges exigés par les centrales d'achat. Ces producteurs n'ont

CHATUZANGE-LE-GOUBET

Conserves ou compotes, comment les confectionner ?



Les animatrices avec les cuistos du jour.

Le Page association gérant la restauration scolaire, proposait jeudi 12 un atelier ouvert aux enfants et aux adultes pour apprendre à transformer des légumes ou des fruits en conserve ou en compotes. L'animation se fait en partenariat avec le camion de la « conserverie mobile et solidaire », cette idée de camion cuisine, opérationnel depuis octobre 2017, est mutualisée par 3 centres sociaux de Romans, les Ors, Saint Nicolas et Noël Guichard. Le but étant de sensibiliser les populations à une nourriture saine, locale et de qualité, de permettre aussi la transformation de produits invendus en conserves afin de limiter le gaspillage, fruits et légumes sont récupérés chez des produc-

teurs locaux. Le camion-laboratoire est un typé de foodtruck aménagé par la SERT, est équipé comme une cuisine avec en plus un stérilisateur et d'un autoclave. Ce jeudi le Page avait récupéré des pommes donc préparation pour faire des pots de compote sous les conseils avisés de Mariana, Anne, Djourha et Betty animatrices et bénévoles des centres sociaux, chaque enfant participant repartira avec son pot de compote. La même opération se déroulera sur la place du 19 mars 1962 au Goubet mardi 17 avril à partir de 10 h, avis aux amateurs. La conserverie mobile se déplace pratiquement deux fois par semaine, mais la fréquence sera probablement plus importante en été.

CLÉRIEUX

Les élèves des Taps à l'école de la Conserverie mobile



Les enfants ont appris à réaliser une bonne compote de pommes.

Les élèves du groupe scolaire Georges-Brassens inscrits aux temps d'activités périscolaires (Taps) ont une nouvelle fois réalisé quelque chose d'original en apprenant à réaliser une compote avec l'aide de la Conserverie mobile.

Cette dernière a été créée par trois maisons de quartier de Romans : les Ors, Saint-Nicolas et Noël-Guichard. L'association a acheté et aménagé un camion cuisine fort bien équipé avec four, autoclave, stérilisateur, etc., qui permet de traiter, en fonction des saisons, légumes et fruits pour réaliser confitures, conserves, compotes, ratatouilles, gaspacho, etc.

Ainsi ce jour, la Conserverie était sur le parking de l'école Georges-Brassens et elle a pu faire découvrir aux élèves des Taps l'art et la manière d'éla-

borer une bonne compote de pommes. Sous la conduite de l'animatrice Anne Mougel, les enfants ont commencé (avec l'aide de mamie Lucette des Doigts de Fées et de leur animatrice Catherine) à éplucher les 20 kg de fruits et les conditionner en fines lamelles ou en petits morceaux, avant de les peser et de procéder à leur cuisson puis à la mise en pots et à la stérilisation. Cerise sur le gâteau, ils ont pu tous goûter leur fabrication et en emporter un joli pot chez eux, faisant ainsi l'émerveillement de leurs parents.

L'objectif de la Conserverie est de lutter contre le gaspillage. Elle s'adresse à tous les âges et permet de se réappropriier les légumes et fruits de saison.

Contact : 04 75 72 16 15.

FOIRE DU DAUPHINÉ | Au fil des stands

On a cuisiné les exposants !

À la foire du Dauphiné, on trouve avant tout des idées et des bons plans pour l'habitat. Au-delà des constructeurs de maisons dans leur intégralité, une bonne partie des 500 exposants propose du mobilier, des menuiseries, des équipements en chauffage ou climatisation, en sécurité, de la plomberie, de l'isolation, de l'aménagement, de la rénovation, divers revêtements... Cette année, nous avons choisi de nous intéresser aux offres en matière de cuisines. Rénovation, aménagement, équipement standard ou sur-mesure, petit aperçu de l'étendue et la variété des stands présents jusqu'à dimanche sur le site des Allobroges.

Floriane LIONNET



CÔTÉ CRÉATION
Claude Chastagnier à Pont-de-l'Isère

C'est une entreprise familiale. Depuis 1958, les Chastagnier sont fabricants de meubles stratifiés et laqués. La troisième génération s'apprête à prendre la relève. « Nous sommes transformateurs agréés Corian, ajoute Mme Chastagnier. C'est un matériau résistant, facile à

La Conserverie mobile et solidaire aussi...

Avec le retour de la (presque !) belle saison, les animations sont lancées à l'espace Jardin'Âges. Des ateliers gratuits proposés par le Ccas aux seniors péageois, dont ce jeudi après-midi avec la Conserverie mobile. Également nouveau partenaire, la Conserverie se déplace avec son camion équipé (sorte de food truck), pour, entre autres, des ateliers cuisine. Cette fois, il s'agissait de préparer ces fameux condiments « pickles », à base de carottes, courgettes, oignons et choux-fleurs. De l'épluchage à la préparation du vinaigre, en passant par la stérilisation, Anne Mougel a



Avec la Conserverie mobile, des seniors ont cuisiné dans le camion des condiments "pickles".

livré tous ses trucs et astuces aux participants. Prochain

atelier avec la Conserverie mobile pour les seniors, lundi

25 juin sur la préparation de confitures et compotes.

Local, anti gaspi et pratique !

ROMANS-SUR-ISÈRE Imaginée il y a plus d'un an, la Conserverie mobile est lancée à l'échelle de l'agglomération romanaise et de ses alentours immédiats.

Halte au gaspillage des fruits et des légumes dans nos régions ! Dorénavant, le stock de surplus va connaître une deuxième vie.

Après deux ans d'incubation, la Conserverie mobile de Romans et du Nord Drôme va produire avant l'arrivée de l'hiver ses premiers pots de fruits et légumes frais, tous justes transformés ! À l'origine de cette initiative solidaire et savoureuse, un projet porté par la Coopération, regroupement des trois maisons de quartier de Romans (Maison Saint-Nicolas, les Ors et la Maison Citoyenne). Comme en témoigne Jean-Marc Reverbel, directeur de la Maison de quartier Saint-Nicolas : « L'idée consiste à s'appuyer sur un réseau de producteurs locaux dans un rayon d'une cinquantaine de kilomètres pour récupérer les fruits et légumes invendus et leur donner une deuxième vie grâce à une conserverie mobile, composée d'un laboratoire de nettoyage et de transformation des produits ».

Des ateliers seront réalisés au plus près des habitants : dans les villages, les écoles, les maisons de quartier... de manière à cultiver le lien ville/campagne et à proposer gratuitement ou à coût modéré une alimentation saine et locale aux familles. Ainsi, haricots, tomates, aubergines, ou encore abricots, seront directement transformés dans ce camion, tout proche du lieu de stockage ; il sera équipé, d'une léguerie (lavage, épluchage et découpe), d'un espace transformation, et bien sûr



L'équipe de la Conserverie mobile réunie lors de la Foire du Dauphiné.

d'un autoclave (grand stérilisateur à vapeur). « Pour assurer le travail de transformation », une ou deux personnes seront embauchées.

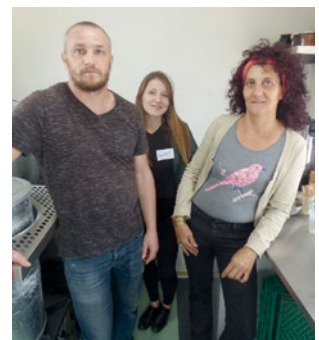
Cette action innovante s'inspire d'une tentative similaire réalisée à Liège en Belgique qui privilégie également la promotion des circuits courts pour se nourrir sainement, « localement et de manière responsable » explique Mariana Roy, chargée de projet qui ajoute : « Nous participons aussi à la limitation du gaspillage alimentaire ». Et pour que la Conserverie

mobile trouve tout son sens dans la dynamique « start-up de territoire », initiée à Romans, le véhicule a été mis au point par la société romanaise, Sert, spécialisée dans la fabrication de matériels mobiles. Lors de la Foire du Dauphiné, les protagonistes de cette nouveauté de taille, ont été invités du « Business day » afin de présenter leur véhicule au plus grand nombre. Les premiers visiteurs se sont montrés intéressés et parfois enthousiastes par rapport à cette nouveauté et sont prêts à « jouer le jeu » dès la mise en service du

véhicule. Pour l'heure, les bénévoles s'activent à mettre toutes les installations aux normes à l'intérieur.

À noter que la Conserverie sociale et solidaire est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader). Le projet bénéficie aussi du soutien de la Fondation Caisse d'Épargne et de la CAF 26.

Les personnes intéressées peuvent prendre des renseignements aux numéros suivants : 06 37 58 68 17 et 06 15 44 19 25.



Les bénévoles procèdent aux derniers aménagements dans le véhicule qui sera opérationnel avant l'hiver. Photo: PDJemaa

Logo



Recherche

« Pour un autre quotidien solidaire et citoyen »

Fédération des Centres sociaux et Socioculturels de France

Accueil | Qu'est-ce qu'un centre social? | Notre réseau | La FCSF | Chantiers fédéraux | Formation | Ressources | RECO | Confidentialité

« Faut qu'on serve ! » : la conserverie mobile et solidaire de Romans-sur-Isere

Par anoukcohen • 19 Jul, 2018 • Catégorie: Accueil, Actualités, Brèves, Centres sociaux, Focus, Reportages, Rhône-Alpes, Vie du réseau

J'aime 2 | G+ | Tweeter

Comment manger sain et local tout en luttant contre le gaspillage alimentaire ? Une solution semble se trouver dans la Drôme où les 3 centres sociaux associatifs de Romans ont lancé le projet de conserverie mobile et solidaire. La première de France. L'idée : avec les habitants, récupérer le surplus des agriculteurs du territoire, les cuisiner et les transformer sous forme de conserve. Tout ça à l'aide d'un camion tout équipé, conçu par l'entreprise locale La Sert.



Depuis longtemps préoccupées par la question de l'alimentation, ce projet a émergé il y a deux ans, lorsque la maison de quartier des Ors, de Saint Nicolas et la maison citoyenne, regroupées en coopérative, ont animé une quinzaine de tables de quartier dans le cadre du renouvellement de leur projet social. « Manger bien et pas cher, voilà ce que souhaitait les habitants de Romans, » détaille Jean-Marc Noirault, directeur de la maison de quartier des Ors. Il faut dire que la Drôme – ou « le verger de

la France » comme il l'appelle – est un territoire très maraîcher et fruitier et aussi le premier département bio de France.

Le groupe projet alimentation des trois maisons de quartier, composé de professionnels et d'une quinzaine de bénévoles, ont travaillé sur les grandes lignes de l'action. Le groupe est parti à Liège, s'inspirer de l'expérience de la conserverie solidaire itinérante de nos voisins belges. En

TOUT NOUVEAU, TOUT CHAUD SUR CESTPOSSIBLE.ME



TÉNK: LES DOCUMENTAIRES DU MOIS



TÉLÉCHARGER LE PROJET FÉDÉRAL DE LA FCSF



ALIMENTATION | L'opération a eu lieu vendredi à la MJC centre-social

“Du local au bocal”, une première réussie !

Autour de Fred Carni, directeur de la MJC centre-social implantée provisoirement dans les locaux du groupe scolaire Jean Moulin et d'Evodie Roure-Smard, responsable du pôle Pass Famille de la vivante institution tainoise, a eu lieu vendredi l'opération “Du local au bocal”.

Cette dernière a pour objectif de créer du lien entre des producteurs locaux (Cocagne, Locavor, le paysan heureux...) et les habitants qui ne connaissent pas toujours leur existence et les circuits courts pour se procurer des produits de saison du terroir et de qualité. Des producteurs qui sont le plus souvent des militants, passionnés par leur métier, respectueux de la biodiversité, de

la fertilité des sols, de la pureté des nappes phréatiques et des générations à venir. Des producteurs qui sont aussi sensibilisés à la solidarité et à l'insertion.

“Du local au bocal” a aussi pour mission de lutter contre le gaspillage alimentaire. Ce qui explique la présence vendredi dans les locaux de la MJC/CS de la conserverie mobile de Romans-sur-Isère.

« Une première réussie », a considéré Fred Carni, toujours très soucieux avec son équipe de créer du lien entre les producteurs locaux et les habitants pour le bien de tous.

Evodie Roure-Simard et Manon Ruech ; tel : 04 75 08 09 12 ; mail : animation-pasf@mjc-cs-tain.fr



L'opération “Du local au bocal” privilégie l'agriculture locale équitable et durable.

« Faut qu'on serve » : la conserverie mobile et solidaire de la Drôme



RÉSUMÉ

C'est quoi l'idée ?

Sur le territoire maraîcher et fruitier qu'est la Drôme, l'idée de la conserverie mobile et solidaire est née de l'envie d'un collectif d'habitant.e.s de manger sain et pas cher.

Dans le cadre d'un projet coopératif, les 3 centres sociaux de la ville de Romans facilitent l'accessibilité à une alimentation saine et locale des familles, en particulier celles en situation de précarité.

Le projet de conserverie mobile et solidaire est développé à l'aide d'un véhicule équipé et il s'agit de :

– récupérer et valoriser les fruits et légumes de qualité, disqualifiés ou en surplus produits par des agriculteurs de la filière circuits courts du territoire rural et agricole de l'agglomération,

– et dans le même temps permettre aux habitants de les cuisiner et de les transformer sous forme de conserve.

Quelle est la situation de départ qui a motivé le projet ?

Depuis longtemps préoccupées par la question de l'alimentation, ce projet a émergé il y a deux ans, lorsque la maison de quartier des Ors, de Saint Nicolas et la maison citoyenne, regroupées en coopérative, ont animé une quinzaine de tables de quartier dans le cadre du renouvellement de leur projet social. « Manger bien et pas cher, voilà ce que souhaitait les habitants de Romans, » détaille Jean-Marc Noirault, directeur de la maison de quartier des Ors. Il faut dire que la Drôme – ou « le verger de la France » comme il l'appelle – est un territoire très maraîcher et fruitier et aussi le premier département bio de France.

MAISON CITOYENNE NOEL GUICHARD

26100 ROMANS SUR ISERE
 Associatif

Date de début : 11/09/2017

Date de fin : 01/09/2021

Référent(e) de l'action
 Mariana Roy

OBJECTIF DE L'ACTION

- ✓ Sensibiliser à une alimentation locale, saine notamment les familles en situation de précarité
- ✓ Développer une pédagogie et une gouvernance basée sur un mode participatif associant producteurs et consommateurs, et créer un modèle économique équitable viable, créateur d'emplois.
- ✓ Renforcer le lien ville-campagne entre habitants, producteurs, consommateurs et autres acteurs locaux impliqués.
- ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire

QUELS CHANGEMENTS CELA A-T-IL PRODUIT ?

→ Sur les habitants impliqués

Appropriation du projet par les habitants, meilleure estime d'eux mêmes
 Meilleure connaissance des ressources locales : producteurs, légumes,...

→ Sur le public visé

Le projet de conserverie permet aux producteurs de valoriser leur travail et leurs productions, perdus jusqu'alors

→ Sur le centre

Reconnaissance du centre comme de vrais acteurs économiques et politiques du territoire
 Considérer que collectivement, avec les habitants, nous sommes producteurs de biens

→ Sur le centre

En plus d'être porteur de sens, le projet de la « Conserverie mobile et solidaire » pourrait un jour être créateur d'emploi en soutenant le développement des producteurs et contribuer à la

TRANSFORMATION Rapprocher les petits producteurs des consommateurs, valoriser les ressources d'un territoire, transformer les surplus en fruits et légumes, promouvoir le lien rural urbain, telle est l'ambition de la conserverie mobile et solidaire de Romans-sur-Isère (26).

Une conserverie mobile et solidaire rapproche producteur et consommateurs

Depuis le mois de septembre, elle s'installe dans les villages du Nord de la Drôme lors des marchés aux fruits et aux légumes.

Des volontaires sortent du camion laboratoire pour ramasser des légumes chez les producteurs vendeurs qui ont des produits invendus et aussi chez les habitants.

La conserverie mobile et solidaire, un camion laboratoire qui s'apparente à un Food truck est composé d'un atelier de nettoyage des fruits et légumes et d'un poste de transformation.

Un stérilisateur assure une ébullition prolongée à plus de 100 degrés ; un autoclave sera bientôt installé.

« Ce projet est né d'une réflexion d'un collectif d'une vingtaine d'habitants de la maison des quartiers des Ors à Romans-sur-Isère (26), suite à l'arrêt de la cuisine centrale de Romans en avril 2014. Les trois maisons de quartiers de Romans portaient des projets communs autour de la cuisine, du bien manger. On s'est inspiré d'une expérience conduite dans la province de Liège, en Belgique, qui possède une conserverie mobile pour récupérer les surplus des producteurs de fruits et légumes. On veut inciter la population, notamment celle en situation de précarité, à



La conserverie mobile rapproche les petits producteurs des consommateurs.

privilégier les circuits courts pour se nourrir sainement, localement et de manière responsable » explique Jean-Marc Noireau directeur de la Maison des quartiers des Ors à Romans-sur-Isère (26)

56 petits producteurs impliqués

Cette action bénéficie du soutien financier du programme européen de développement rural Leader : financement pendant un an pour l'embauche de mi-temps d'un coordinateur de projet pilote en zones rurales et la mise en place d'animations

dans les communes environnantes pour tisser le lien ville/campagne.

Elle a le soutien de partenaires tels que la CAF de la Drôme, l'association Initiative 2607 qui soutient l'économie de proximité et de la fondation Caisse d'épargne Loire-Drôme-Ardèche.

« L'idée consiste à s'appuyer sur un réseau de producteurs locaux pour récupérer les fruits et légumes invendus et leur donner une deuxième vie grâce à une conserverie mobile. Des ateliers sont réalisés au plus près des habitants : dans les villages, les écoles et les maisons de quartier...

de manière à cultiver le lien ville/campagne et à proposer - gratuitement ou à coût modéré - une alimentation saine et locale aux familles. 56 petits producteurs nous ont rejoints. Ils ne possèdent pas un grand réseau de distribution. Ils vendent le plus souvent sur les marchés et/ou en Amap. Ils n'ont souvent pas le temps de transformer eux-mêmes. Il y a en moyenne 300 kg de fruits et légumes en surplus chez un producteur. Notre démarche consiste à restituer 50 % des conserves à l'agriculteur qui peut vendre dans ses propres réseaux » assure Mariana Roy, coordinatrice et chargée de mission.

Les trois maisons de quartier ont entamé une réflexion sur des outils de transformation adaptés avec une plateforme de distribution de produits bio « Agricourt » installée à Eurre (26).

Cette plateforme travaille avec les cantines scolaires des écoles, des collèges, les maisons de retraite, les hôpitaux.

« Nous travaillons sur la pré-modélisation d'un modèle économique car la transformation est un gros enjeu pour les producteurs de fruits et légumes et les semenciers. La Scop Jardin en Vie, une ferme proposant des semences paysannes, a réalisé des conserves dans de vraies conditions de production, ce qui a

LA CONSERVERIE MOBILE EN CHIFFRES

■ Le camion laboratoire représente un investissement de 50 000 €, plus les équipements intérieurs (7000 €). Le financement est assuré par la CAF de la Drôme, la fondation Caisse d'Épargne Loire-Drôme-Ardèche et un prêt à taux zéro de l'association Initiative 2607. L'union européenne a cofinancé le projet. La capacité de production en conserves du camion mobile est de 150 kg de produits bruts/jour. Dans une animation de type pédagogique au sein d'un village, le camion cuisine traite en moyenne 30 kg à 50 kg de fruits et légumes/jour. Des projets de conserverie mobile sont à l'étude près de Rennes et près de Montpellier.

permis à la conserverie mobile et solidaire de tripler sa capacité de transformation de légumes », conclut Mariana Roy.

PIERRE-LOUIS BERGER

LAVEYRON

Une semaine pour consommer sain et local

Ce samedi, les 15 associations membres du collectif pour le développement des Hauts de Drôme-Ardèche (CDH 26-07) accueillent un nombreux public salle de la Mariette à Laveyron autour du thème "Qu'est-ce qu'on met... dans notre assiette?".

Après le succès de la soirée du 21 avril à la médiathèque de Saint-Vallier (notre édition du 26 avril, ndlr), les participants ont bénéficié d'animations savoureuses et instructives. Des démonstrations de cuisine économique et gastronomique, des exposés d'informations sur l'impact de l'alimentation sur la santé, la consommation d'énergie, l'économie locale, échanges autour des



Pas moins de 15 associations font partie du collectif pour le développement des Hauts de Drôme-Ardèche.

nombreux stands des associations mais aussi de la librairie le Baz'Art des Mots, de la revue "Que

choisir?", de l'épicerie solidaire, de la conserverie mobile ou encore du potager solidaire.



Comment préparer les légumes ? Tout était expliqué au lors d'un atelier.

Des étudiantes MFR en licence bio et plusieurs artistes (slam, conteuse, musiciens) ont contribué à la

dynamique de cette manifestation conviviale et fédérative des citoyens actifs de notre territoire.

Plongée dans la nature de Graine de Cocagne

Partie plus que prenante à la Fête de la Nature, l'équipe a servi une botte d'animations, la semaine passée, sur Peyrins et Saint-Marcel. Retour sur quatre jours bien croquants !

Mercredi : des jeunes pousses en goguette

Deux groupes d'enfants ont déboulé, l'après-midi, pour une visite guidée et un atelier de pickles. Agés de 6 à 9 ans, et accompagnés par leurs animatrices du Centre de Loisirs de Peyrins (dit 'Peyrimpimpin') et de la Maison de Quartier des Ors à Romans, ils ont suivi Marion, encadrante-maraîchère, et Olivier, jardinier, à la découverte du jardin de Peyrins. Les questions fusent : pourquoi des serres, les voiles, les ficelles... ? Et dans les réponses, du pratique (« les tomates n'aiment pas les arroseurs, mais les aubergines si ») et des touches qui transportent. « L'hiver, on fait de la couture, comme les pêcheurs... Les ficelles c'est pour faire grimper les haricots, comme Jacques et le haricot magique... ». Si les radis ne sont pas prévus dans la recette, on se sert et grignote volontiers. Et puis, « tirer la carotte enterrée qui est au bout de la tige, ils adorent, ça se voit dans leurs yeux ! », confie Christelle et Muriel de Peyrimpimpin. Evan en premier : « La mienne était la plus grosse de toutes ! » Et Adèle de s'exclamer : « Elle est bonne, hein ! »



Cueillette faite, direction la Conserverie Mobile, devant la nouvelle ferme, pour une séance de transfo' ! (en photo : deux 'Orsons') Aux manettes : Betty et les bénévoles Peggy et Thomas. Les mini commis lavent, coupent, présentent... et conservent, avant de repartir chacun avec son pot. « Ils sont volontaires, ils essaient tout », note Muriel. Au centre de loisirs Peyrimpimpin, qui accueillera les petits le mercredi matin (aussi) à la rentrée, il est prévu de faire des jardins. « Avec tout ce qu'ils ont appris, cette visite aura été une bonne base », estime la directrice, Vinciane Pelese. Côté Graine de Cocagne, Olivier a dit son plaisir à co-animer la visite, tandis que Marion a reconnu être « très agréablement surprise de l'intérêt des enfants pour les légumes. Ils posaient de bonnes questions, et les croquaient, goûtaient, même avec la terre. Ce serait super d'accueillir d'autres enfants pour qu'ils fassent le lien entre ce qui pousse et ce qui est dans leur assiette... »

Jeu de : au marché, on a dégusté

Les clients du marché habituel, et les adhérents venant chercher leurs paniers, ont été accueillis par une jolie table de crudités et sauces, préparées par notre bénévole Nicole. Une bien agréable mise en bouche pour aiguiller le choix des emplettes !

Samedi : dévoiler la face cachée d'un légume bio

Le sujet de la Fête de la Nature 2018 - « Voir l'invisible » - semblait fait pour ravir l'équipe encadrante de Graine de Cocagne Saint-Marcel. « Il nous permettait de bonifier le contenu d'itinéraires croisés, la journée partenaires du 25 janvier. Avec Marie-Pierre, nous avons été ravies de tester la visite avec l'appui des diapositives, et de valider sa pertinence auprès des visiteurs. Ce ne fut possible qu'avec la participation active de Stéphanie, le trio encadrant technique/conseillère emploi-formation/jardinier est indissociable pour cette présentation et pour que le message que nous souhaitons faire passer passe ! »

Ainsi, dans une ambiance conviviale, une quarantaine de visiteurs ont pu suivre autour du site, étape par étape, les itinéraires d'une personne et d'un légume. Un exposé riche en renseignements, avec le témoignage de Stéphanie, qui vient de réussir une sortie dite dynamique vers l'emploi (on en reparle bientôt !). Après les visites, le public a pu savourer un intermède musical grâce à la Ritournelle, « chorale plaisir » saint-marcelloise dirigée par Mireille Séguret, avant de conclure en beauté avec une dégustation des produits du jardin - merci encore, Nicole... Pour Julie, résultat de la matinée ? « Transformation de l'essai réussie ! »

Dimanche : un stand biotiful à Croquons Nature

Unique exploitation maraîchère sur Saint-Marcel, il était logique que nous soyons présents à cette belle foire de producteurs éco-responsables qui s'est faufilée avec bonheur entre les gouttes (et gréglons !), dimanche. L'équipe des permanents étant très sollicitée à l'approche de la haute saison, une équipe 100% bénévole a tenu notre stand. Merci à Jeanne, Monique, Daniel, Paul et Pierre d'avoir bien vendu nos produits... et à Marie-Pierre pour ses tutos caisse !

Bio, Local, Solidaire et de Saison.
4 bonnes raisons de consommer
autrement des légumes
sains, frais et goûteux !



Le Cotylédon n°22

« Cotylédon(s) » : la ou les deux premières feuilles qui apparaissent suite à la germination d'une graine



Deux groupes d'enfants ont arpenté Graine de Cocagne Peyrins mercredi dernier lors d'un après-midi découverte - ici, tutoiement de fleurs de tomate avec Marion, encadrante-maraîchère. Récit en page 4.

Lettre d'information aux adhérents paniers Mardi 29 mai 2018

FR BIO 10 AGRICULTURE FRANCE

Découvrez les derniers numéros sur : grainedecocagne.com/cotyledon
et sur www.facebook.com/grainedecocagne/



LAVEYRON

Samedi, journée d'animations autour de l'alimentation

DL 26/04/18 page 13

Sous ce titre, le collectif pour le développement des Hauts de Drôme-Ardèche (CDH 26-07) organise sa 5e manifestation publique samedi 28 avril salle de la Mariette (près du rond-point giratoire RN7). L'entrée est libre, une participation libre et solidaire est proposée pour indemniser les artistes.

De 13 à 22 heures vont se succéder diverses animations, déambulation sur échasses, conférence humoristique, témoignages-discussions, démonstrations de cuisines, slam musical, buffet offert et bal avec les "Faukon folk" pour terminer la journée. Chacune des associations qui participent au collectif tiendra un stand d'information soit une vingtaine de possibilités de découvrir les activités de ci-

toyens locaux engagés pour l'intérêt général et la vitalité de notre territoire. Le collectif est issu du comité local de développement (ex-syndicat mixte de la Drôme des collines). Il bénéficie du soutien de la Communauté de communes Porte de DrômArdèche, de plusieurs partenariats (médiathèque de Saint-Vallier, Jardins de Cocagne, etc.) et de l'engagement d'une équipe d'étudiantes de la MFR d'Anneyron (projet tutoré en licence bio). À 13 heures ouverture des stands. À 14h15 débat "bio ou local, quel idéal" avec Patrick Sivardière, formateur MFR et auditeur COFRAC. À 15h30, slam musical avec Valéria Cardulo. À 16h15, témoignage discussion avec Anne-Christine Brunel, diététicienne et fille



Les bénévoles ont préparé la manifestation qui se déroulera samedi 28 avril salle de la Mariette.

d'agriculteur. À 17h30, conférence animée du professeur Kiddork Sysnetoua "de la transition

énergétique à la transition alimentaire". À 19 h, slam musical avec Valéria Cardulo. À 19h30, buffet of-

fert par les membres du CDH 26-07. À 20h30 bal animé par les "Faukon Folk".

Des conserves locales et solidaires à Romans-sur-Isère



Pour monter ce projet de conserverie, Jean-Marc Re... directeur des centres soc... Romans, est épaulé par C... Bourgeois (au centre), ch... Perrot, sp... ent.



Le surplus de fruits et légumes, de producteurs 50 km autour de Romans, connaîtra bientôt une deuxième vie. La première conserverie drômoise devrait, dans les prochains mois, voir le jour.

Halte au gaspillage de fruits et légumes ! Les maisons de quartier Saint-Nicolas, des Ors et Noël Guichard s'unissent autour d'un projet de conserverie artisanale, solidaire et mobile. Un projet qui a germé au début de l'année, suite à l'annonce de fermeture de la cantine du centre social des Ors.

À l'instar de ce qui s'est créé dans la province de Liège (Belgique), fruits et légumes invendus ou déclassés... de saison, seront récupérés chez des producteurs locaux et transformés sur place en bocaux en verre. Une manière de réinjecter dans le circuit court des produits gaspillés.

« L'idée est d'aller au plus près des producteurs pour conserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments et leur goût, explique Ophélie Bourgeois, chef de projet . Nous commencerons par transformer les fruits et légumes car la chaîne logistique est compliquée ».

La prospection a démarré fin juin, en pleine période de maraîchage. « Les retours sont déjà positifs », ajoute Ophélie Bourgeois. Même auprès des producteurs bio, car l'objectif est aussi de sensibiliser les citoyens à une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

De son côté, Clara Perrot, spécialiste de l'environnement en service civique, essaie d'évaluer le volume de fruits et légumes récupérable. « Je n'ai pu rencontrer que quelques producteurs », dit-elle. Pas suffisant encore pour connaître l'offre globale, mais elle reste confiante dans les semaines à venir.

Une cuisine toute équipée... ambulante

Par ailleurs, l'originalité du projet repose sur l'itinérance de la conserverie.

INITIATIVES À LA UNE

ROMANS-SUR-ISÈRE

BEAU COMME UN CAMION, BONS COMME DES BOCAUX!



Manger bon, Bio et local, c'est le défi relevé par la Conserverie mobile et solidaire*.

Une première en France ! À bord de ce camion, un atelier de nettoyage de fruits et légumes, un poste de transformation et un stérilisateur pour la conservation longue durée des aliments. Ce véhicule va au plus près des producteurs Bio ou écoresponsables de l'agglomération pour valoriser les invendus ou surplus. Les fruits et légumes sont alors transformés sous forme de conserves par les habitants eux-mêmes, au sein des quartiers et villages. Ils peuvent ensuite repartir avec leurs propres créations culinaires. « À ce jour, une trentaine de producteurs locaux labellisés « Agriculture Biologique » autour de Romans, ont répondu favorablement à

notre appel. Ils nous fournissent gracieusement en fruits et légumes de saison, déclassés ou en surplus de production. », précise Mariana Roy de La Conserverie. Ce projet mobile et solidaire, identifié « Start-up de territoire », espère être un jour créateur d'emplois.



*Projet coopératif porté par trois centres sociaux romans : Maisons de quartier des Ors, Saint-Nicolas et MJC.



Emission de carnet de campagne sur la Conserverie Mobile et solidaire du vendredi 5 octobre 2018 sur France Inter.

A réécouter en podcast :

<http://www.maisonsdequartier.fr/focus>

Ainsi qu'un article
du 3/10/18 sur
www.lavie.fr
A retrouver ici



La Conserverie mobile et solidaire : du local au bocal

La Conserverie mobile et solidaire est un fourgon aménagé sur le modèle des food trucks permettant d'aller à la rencontre des habitants pour réaliser des ateliers de transformation de fruits et légumes.

L'idée est née des réflexions des trois centres sociaux de Romans-sur-Isère sur l'accès à une alimentation saine, bio et locale pour les habitants, notamment ceux en situation de précarité. Aucun dispositif semblable n'existait alors en France.

Le projet est intégré dans la dynamique Start-Up de Territoire initiée par le Groupe Archer (Cf. article précédent). Il est porté par les centres sociaux réunis sous le nom de La Coopération, avec l'appui d'acteurs locaux.

Des objectifs et impacts multiples

La Conserverie se fournit auprès d'une trentaine de producteurs locaux et labellisés bio offrant gracieusement leurs produits en surplus ou déclassés, non valorisés autrement. Une montée en compétences des habitants impliqués dans la fabrication s'opère et les conserves bénéficient pour partie à des familles en situation de précarité.

La Conserverie est un outil convivial de sensibilisation sur l'alimentation et les modes



de consommation. Elle concrétise le concept de circuit court et fait le lien entre le rural et l'urbain. Les habitants prennent conscience de tout ce qui est cultivé à proximité et ont une meilleure connaissance des producteurs locaux.

Plus globalement, les projets Start-Up de Territoire, en conjuguant le modèle start-up et développement social, sont générateurs de dynamique territoriale et d'utilité sociale. Les habitants ont une meilleure vision du territoire, ils peuvent participer à son développement économique tout en prenant concrètement conscience des enjeux environnementaux.

Un projet participatif et coopératif

La Conserverie s'appuie sur la montée en compétence d'habitants bénévoles formés aux techniques de mise en conserve et au respect des normes liées à la production alimentaire.

Une personne est employée à mi-temps pour assurer le lien entre les centres sociaux, les producteurs, les communes de l'agglomération Valence-Romans et toutes les structures susceptibles de faire appel à la Conserverie. Le projet mobilise également régulièrement trois animatrices des centres sociaux romans.

Vers un modèle économique équitable et viable

Afin de trouver un modèle économique permettant une relative indépendance financière du projet, La Coopération travaille avec l'association Agricourt pour intensifier l'activité de transformation de la Conserverie.

L'idée est de donner accès aux producteurs bio à la Conserverie pour qu'ils puissent transformer et vendre leurs productions non valorisables économiquement autrement (produits en trop petites quantités, en surplus ou déclassés).

Une logique d'innovation sociale...

Le développement du pouvoir d'agir des habitants, quels qu'ils soient, est au cœur de l'action des centres sociaux. Chacun a des capacités et son mot à dire dans ce qui





se fait sur le territoire. Les habitants doivent être intégrés à la recherche de solutions et dans les solutions. L'innovation sociale est la manière dont on place l'Humain dans la problématisation et dans les solutions. Associer un maximum de personnes « lambda » est précisément la démarche de Start-Up de Territoire.

... indispensable aux projets d'économie circulaire

L'innovation sociale renvoie aussi au changement de pratiques. Qu'il s'agisse de bio, de circuit court ou de développement durable, il faut être dans le concret. Pour changer les pratiques et faire réfléchir les gens, cela passe par une somme

de petits gestes qui questionnent ce que l'on consomme, jette, répare...

La conscientisation découle d'actes. Faire des conserves c'est utiliser moins de sel, de sucre, ne pas avoir besoin de conservateurs ni de congélateur et moins gaspiller. Le regard sur la consommation change et le consommateur prend conscience qu'il a du pouvoir.

On ne peut pas faire d'économie circulaire sans prendre en compte les consommateurs, qui deviennent alors des consommateurs. Dans le montage des projets il faut penser au côté matériel mais aussi aux utilisateurs.

Pour en savoir plus :

www.maisonsdequartier.fr/actions/projets/122-conserverie-mobile-et-solidaire



Quels outils pour intégrer l'innovation sociale dans les projets ?

La Coopération conduit une démarche d'évaluation de l'impact social, c'est-à-dire qu'elle s'interroge sur les effets des différentes actions aussi bien sur les habitants que sur la vie du territoire. De manière générale, elle cherche à définir le bien vivre sur le territoire. Pour répondre à ces questions elle fait appel à d'autres acteurs : les habitants,

les acteurs économiques, etc. La « fleur de l'utilité sociale », réalisée par La Coopération, permet d'entrer en dialogue avec les entreprises et d'aborder avec elles la question de la gouvernance, des richesses locales, de l'environnement... Cet outil est également parlant pour les habitants qui ont ainsi pu qualifier et quantifier

les différents impacts de leurs actes. Avec des outils comme celui-ci, la prise en compte de l'innovation sociale est améliorée et un maximum d'habitants et d'acteurs sont associés. Plusieurs structures d'ampleur nationale s'intéressent d'ailleurs à la démarche de La Coopération et au déploiement de son outil.



ILS CHANGENT LE MONDE

dossier



Social

Répondre à la précarité alimentaire

Un camion-cuisine qui récupère les tomates trop mûres et les carottes difformes chez les petits maraîchers bio, puis propose des ateliers collectifs de confection de conserves sur la place du marché : telle est l'idée de la conserverie mobile et solidaire de la Drôme, lancée il y a un an. Invendables pour des raisons esthétiques, les légumes ne finissent plus à la poubelle. Pour les trois centres sociaux qui ont imaginé ce camion-cuisine, c'est aussi une façon de lutter contre la précarité alimentaire, car celles et ceux qui mettent la main à la pâte repartent avec leur bocal. Grâce à la communication faite par les centres sociaux, 50 % de ces cuisiniers improvisés sont des personnes isolées ou en précarité alimentaire. « Cela permet de sortir les plus pauvres des centres sociaux où personne ne les voit et où ils ne voient personne », note Jean-Marc Noirault, directeur de la maison de quartier des Ors. Depuis un an, 1 600 kilos de fruits et légumes ont été transformés et 500 personnes ont cuisiné. Le projet doit encore être pérennisé économiquement : 80 % de son budget de fonctionnement vient de fonds publics ou privés (fonds européen Leader, Crédit coopératif, Fondation Bonduelle, CAF de la Drôme).

Dans le contexte actuel de baisse des subventions publiques, cette recherche d'équilibre financier est une constante pour les structures qui luttent contre la précarité alimentaire. Dans le même temps, ces dernières veulent améliorer la qualité de l'offre (plus de produits frais ou bio), car 21 % des Français ont du mal à se procurer une alimentation saine pour s'assurer trois repas par jour, selon le baromètre Ipsos-Secours populaire français de septembre 2018.

Les épiceries sociales et solidaires y participent. À mi-chemin entre l'aide alimentaire gratuite d'urgence et les supermarchés clas-



21 %

C'est le pourcentage de Français qui ont du mal à se procurer une alimentation saine pour s'assurer trois repas par jour, selon Ipsos-Secours populaire français.

siques, elles proposent des produits en libre-service, vendus à un prix préférentiel pour les plus précaires qui y ont accès par le biais d'un travailleur social. La disparité est grande cependant entre ces structures, comme en Bourgogne-Franche-Comté, qui

en compte 56. « Les budgets annuels vont de 10 000 euros à 500 000 euros », précise Céline Lauvergnier, chargée de mission de l'association Active, qui travaille avec les acteurs de l'économie sociale et solidaire (ESS) et a été missionnée par la région pour organiser les épiceries solidaires en réseau. « Nous essayons d'aller vers un modèle économique équilibré entre chiffre d'affaires (passage en caisse), mécénat (dons de particuliers...) et financements publics », pour-

Faciliter la mobilité au quotidien

Un Français sur quatre a déjà renoncé à un emploi faute de pouvoir facilement s'y rendre. Pour y remédier, il n'existe pas de modèle unique. A Montbéliard et Besançon, dans l'est de la France, l'association La roue de secours propose un garage et de la location de voitures solidaires. Elle travaille aussi de manière personnalisée sur la dimension psychologique des déplacements : apprendre à lire un plan, s'autoriser à sortir des zones connues... Pour l'auto-partage ou le covoiturage, elle oriente les personnes intéressées vers d'autres structures existantes.

L'important est de trouver une solution qui prenne en compte les besoins et les moyens de la personne. Inutile de se lancer bille en tête dans le permis de conduire si on ignore comment le financer. La mobilité inclusive est affaire d'imagination. Des vélo-écoles ont ouvert à Besançon et Montbéliard pour apprendre à faire de la bicyclette. Ces projets reçoivent une aide financière et technique de structures publiques (l'Union européenne, la région, le département, le Pays de Montbéliard Agglomération) ou privées (fondations AG2R La Mondiale, Macif, PSA Peugeot-Citroën). Au niveau national, le réseau Mob'In rassemble 150 opérateurs de la mobilité inclusive en France et concerne 20 000 bénéficiaires par an. ■ C. M.

suit Céline Lauvergner. Certaines épiceries solidaires cherchent ainsi à attirer plus de « consom'acteurs », prêts à payer le prix du marché pour soutenir le projet.

Les grands acteurs historiques de l'aide alimentaire d'urgence – Restos du cœur, Secours populaire français, banques alimentaires – restent incontournables dans la lutte contre la précarité. Apparues en France en 1984, les banques alimentaires fournissent des produits à 5 400 associations partenaires (dont les épiceries solidaires) à partir des invendus des grandes surfaces. Elles aussi imaginent de nouvelles formules. Dans le Rhône, la banque alimentaire a développé, grâce au soutien de la Fondation la France s'engage, une plate-forme Internet, ProxiDon, permettant aux commerces de proximité de faire des dons ponctuels aux associations de leur quartier. ■ C. M.

A Lons, assurer l'accès aux soins

L'accès aux soins pour tous est une nécessité à l'heure où, dans de nombreux territoires, les médecins manquent, les consultations sont parfois trop chères ou les rendez-vous accordés à une échéance lointaine. Une réflexion est nécessaire au niveau national, mais des initiatives locales voient déjà le jour. A Lons-le-Saunier (Jura), l'antenne départementale de la Mutualité française a ouvert un centre de santé cet été.

« Dans la région, les délais d'attente des spécialistes sont élevés, et ils sont tous en secteur 2 », explique Axelle Duflot, directrice générale de la Mutualité française Jura. Le secteur 2 désigne les médecins qui pratiquent des dépassements d'honoraires, non remboursés par la Sécurité sociale [1], par opposition à ceux qui sont en secteur 1. A terme, le centre doit accueillir

« Notre objectif est d'avoir une mixité dans la patientèle »

AXELLE DUFLOT,
de la Mutualité française Jura

18 équivalents temps plein (ETP), principalement des spécialistes, aux côtés de médecins généralistes, d'une infirmière et d'un secrétariat. Cela afin de répondre aux besoins d'un bassin de population de

140 000 personnes. Toute personne pourra s'y rendre. « Notre objectif est d'avoir une mixité dans la patientèle », souligne Axelle Duflot.

Le centre emploie des médecins salariés. Ceux-ci perçoivent une rémunération variable selon le nombre d'actes réalisés sous forme d'un pourcentage fixe du tarif conventionnel, le reste étant affecté aux frais de fonctionnement du centre. Ceux-ci seront donc d'autant mieux couverts que les actes ont un tarif conventionnel élevé (exemple : 25 euros pour une consultation de généraliste, contre 77 euros pour un électrocardiogramme Holter, réalisé par un cardiologue).

Le centre a vocation à travailler avec les autres acteurs de la santé sur le territoire : centre hospitalier à Lons et centres de santé infirmiers. « Nous aimons à terme pouvoir solliciter des médecins libéraux », précise Axelle Duflot. La nouvelle structure espère aussi travailler en partenariat avec les maisons de santé du territoire pour l'éducation thérapeutique, à destination de patients diabétiques, par exemple. Ces modes de collaboration devraient être facilités par la nouvelle loi santé, prévue pour 2019. ■ C. M.

[1] En règle générale, la Sécurité sociale prend en charge 70 % du tarif conventionnel de la consultation, les dépassements pouvant être en partie pris en charge par les mutuelles.

france•3



Reportage sur France 3 Régions publié le 27/10/18,
<http://www.maisonsdequartier.fr/focus>



AG2R LA MONDIALE

Présentation du projet de la Conserverie Mobile et Solidaire aux **Trophées Régionaux de l'Innovation Sociale 2018**, dont elle est lauréate !

À retrouver dans les focus du 18 octobre 2018 du site : maisonsdequartier.fr

Fait qu'on serve !



POUR EN SAVOIR PLUS...

**POUR ACCUEILLIR UNE ANIMATION
DANS VOTRE COMMUNE...
POUR PARTICIPER À UN ATELIER...**



CONTACTEZ :
MARIANA ROY,
CHARGÉE DE PROJET
- 06 37 58 68 17 -

CONSERVERIEMOBILE26@ORANGE.FR