

UNE CONSERVERIE MOBILE ET SOLIDAIRE

UNE ACTION RESPONSABLE ET SOLIDAIRE

La Conserverie Mobile et Solidaire est un véhicule équipé (cuisine et laboratoire) qui propose des animations dans l'espace public, visant tous les publics, avec une attention particulière portée vers les familles et les personnes en situation de précarité économique et sociale. La mobilisation est dirigée vers les adhérents et les personnes fréquentant les trois centres sociaux de Romans, notamment avec un groupe d'une vingtaine de bénévoles (dont 75% de seniors). Lors des animations dans les villes et les villages, les publics des associations accueillantes (personnes âgées, personnes vulnérables, enfants des écoles ou centres de loisirs...) sont impactés par cette action.

UNE INITIATIVE UNIQUE EN FRANCE

La conception du projet a eu lieu de juin à octobre 2017. Le groupe Alimentation s'est réuni pour la première fois en avril 2017 en présence d'une quinzaine de personnes pour concevoir le déroulement des animations et envisager l'aménagement technique du futur véhicule. Six personnes ont effectué un voyage d'étude à Liège où la collectivité anime une conserverie mobile (le seul projet européen) axée sur la formation des personnes en recherche d'emploi.

Avant l'arrivée du véhicule, des animations à la conserve à partir des surplus de production se sont déroulées pendant l'été. Cette phase a permis de parler du projet en cours en initiant des ateliers avec des habitants dans différentes communes du territoire tout en mobilisant des producteurs. En collaboration avec la SERT, entreprise romanaise spécialisée dans l'intendance logistique et dans l'aménagement de foodtruck, la conception et la réalisation de la première conserverie mobile française est sortie d'usine à l'automne.

L'arrivée du camion stimule les envies d'agir et la semaine Terres Animées, organisée par Valence Romans Agglo en novembre 2017, lui donne un cadre opérationnel et promotionnel. La saison impose des légumes : courges, butternuts, poireaux, navets... et donc de la soupe. Ce premier trimestre d'actions s'est plus concentré sur la structuration car la confection de conserves est très encadrée législativement. Vous avez dit Pickles, compotes, coulis, ratatouilles, fruits au sirop...



Les Maisons de Quartier de Romans

Ville Amie des Aînés depuis 2015

Romans-sur-Isère (26)

Publiée le 27.12.2019

OBJECTIFS :

- Expérimenter la transformation avec les habitants en développant une gamme de recettes ;
- Infléchir les comportements alimentaires et de consommation des habitants, notamment ceux qui sont en situation de précarité ;
- Développer une pédagogie et une gouvernance basée sur un mode participatif associant producteurs et consommateurs, et si possible imaginer un modèle économique équitable viable ;
- Renforcer le lien ville-campagne entre habitants, producteurs-consommateurs et autres acteurs locaux impliqués.

PRATIQUE :

- Récupérer et valoriser les fruits et légumes de qualité (bio ou agro-responsables) ; disqualifiés ou en surplus, produits sur le territoire rural et agricole de l'agglomération ;
- Permettre aux habitants de les cuisiner et de les transformer sous forme de conserve ;
- Coût global : 48 000 € pour le fonctionnement des animations, 65 000 € investis pour l'achat et l'équipement du véhicule.

la
CONSERVERIE
mobile & solidaire

AIDER, C'EST CONTAGIEUX

Au-delà de l'enthousiasme à partager et à réaliser en commun une action concrète et utile, aux côtés des échanges et des rencontres humaines, la conscience de faire un geste de solidarité et écoresponsable apportait une réelle plus-value à chacune des personnes. Au fil des jours, les réglages s'affinent, le plan de maîtrise sanitaire est de mieux en mieux respecté et intégré, l'épépineuse et la raffineuse prennent du service, et tout ça produit des pots distribués à ceux qui participent et mis en vente dans les maisons de quartier. Dans le même temps, la conserverie mobile et solidaire fait parler d'elle et suscite des intérêts, des envies, tout au moins de la curiosité : ministère de la transition écologique et solidaire, ministère de la cohésion des territoires, WWF France, Croix Rouge Française... La mise en œuvre de ce projet est possible aussi grâce aux partenaires : l'association AGRICOURT, Valence Romans Agglo, Ville de Romans, CCAS, et diverses associations d'insertion sociale (Centres sociaux, ferme de cocagne, maison familiale rurale...).

Deux grandes difficultés ont été identifiées dans la mise en place du projet : une d'ordre financier, puisqu'il a fallu convaincre de la crédibilité à conduire un projet à vocation sociale et économique ; et l'autre d'ordre technique, car la transformation exige la construction d'un plan de maîtrise sanitaire et surtout de respecter sa mise en œuvre, ce qui n'est pas toujours simple avec l'implication de bénévoles.

Afin de prouver l'efficacité de cette action, quelques chiffres clés pour la période septembre 2017 à décembre 2018, peuvent être mentionnés : 71 animations avec 700 participants, 1 600 heures de bénévolat et 19 bénévoles impliqués et formés à l'animation, 26 communes visitées, 1 900 kilos de fruits et légumes récupérés puis transformés en 100 litres de soupes et veloutés et 844 pots réalisés. Pour les individus, prendre part à la Conserverie est une prise de risque, qui suscite la fierté. Le développement progressif de cette conserverie mobile et solidaire, depuis octobre 2017, a permis d'associer une trentaine de producteurs locaux labellisés Agriculture Biologique et de souligner des besoins de transformation pour valoriser financièrement leur exploitation. Cette nouvelle forme de déploiement permettra de conjuguer les deux dynamiques : sociale en maintenant l'implication de bénévoles dans le programme d'animations, et économique avec la proposition de prestations auprès des producteurs.



APPEL À CONTRIBUTION

Si, comme la Ville de Romans-sur-Isère, vous avez mis en place des projets pour les aînés, n'hésitez pas à nous en faire part : contact@rfvaa.com