

## Conserverie Mobile – Romans sur Isère 26

Plus d'info : <http://www.maisonsdequartier.fr/actions/projets/122-conserverie-mobile-et-solidaire>



**Le camion conserverie mobile** – Source Conserverie mobile

Sur ce territoire maraîcher et fruitier de la Drôme, les 3 centres sociaux de la ville de Romans sur Isère se sont associés pour faciliter l'accès à une alimentation saine et locale aux familles de leur commune dont certaines en situation de précarité. Deux centres sociaux sont implantés dans des quartiers prioritaires de la ville et le troisième dans un quartier résidentiel en développement.

La conserverie mobile et solidaire est née en 2017, de l'envie d'un collectif d'habitants de manger sain et pas cher. Le véhicule de la

conserverie mobile est équipé d'une légumerie, d'un espace de transformation et d'un autoclave. Il a pour objectif :

- d'une part, de récupérer et valoriser les fruits et légumes de qualité, les fruits et légumes disqualifiés ou en surplus produits par des agriculteurs de la filière circuits courts du territoire rural et agricole de l'agglomération.
- et d'autre part de permettre aux habitants de les cuisiner et de les transformer sous forme de conserve.

*Territoire d'action* : Romans sur Isère (33 000 habitants, 22 % taux de pauvreté), deux centres sociaux sont situés dans des QPV (quartier centre et quartier est), et autres communes aux alentours.

*Chiffres clefs* : 370 adhérents (des centres sociaux), 20aine de bénévoles investis dans la conserverie, coût annuel de la conserverie : 48000 €, 6 salariés impliqués (1,5 ETP), 1900 kg de fruits et légumes transformés.

### **Activités de transformation :**

Ateliers de transformation ouverts aux habitants. Le camion est installé dans les quartiers de Romans, sur les places des villages environnants de manière régulière ou aussi sur des marchés ou lors d'événements particuliers.

Conserves des invendus ou des surplus d'une trentaine de producteurs bio et locaux (dons, glanage, cueillette parfois en échange d'une aide sur l'activité de production).

En 2018 : 1 900 kg de fruits et légumes ont été récupérés et transformés, 100 L de soupes et de veloutés et 844 pots de conserve légumes et confitures.



**Conserves** – Source Conserverie mobile

*Equipement* : cuisine mobile de 9m<sup>2</sup>

Un plan de préparation avant lavage (1), une armoire réfrigérée (200L) (2), un plan de lavage (deux plans encastrables) (3), chauffe-eau (4) un lave main (5), un plan de préparation conserves (6), une zone de cuisson (un autoclave de 20L) (7), un piano de cuisson (four à gaz et foyers à gaz) (8), local à gaz (9), ...

**Plan d'aménagement du laboratoire de transformation mobile – Source Conserverie mobile**



**Populations impliquées et pouvoir d'agir :**

A eux trois, les centres sociaux de la ville drainent 370 adhérents, plus de 80 bénévoles engagés durablement. Une quinzaine d'habitants se sont mobilisés dans le groupe projet Alimentation qui a formalisé l'action de la Conserverie. Une vingtaine d'habitants sont investis dans l'action de la conserverie ce qui équivaut à 1600 h de bénévolat.

En 2018 : 4 salariés et 3 habitants ont suivi une formation CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles), et forment en retour les habitants à la confection de conserves. 700 personnes ont participé aux 71 animations sur 26 communes différentes.

Les conserves reviennent aux personnes ayant participé à leur confection sur la base de la consigne d'un bocal en verre (2€), l'autre partie est vendue dans les trois centres en monnaie-temps locale « tic-tac ». Une minute d'investissement équivaut à un tic-tac, une conserve est « vendue » 30 tic-tac.

**Éléments budgétaires :**

*Ressources humaines* : 1 coordinatrice du projet (0,5 ETP), 1 chargée de mission sur l'étude de l'impact social (0,1 ETP), 3 animatrices (0,3 ETP), 1 professionnel de la conserve (0,6 ETP) soit 1,5 ETP sans oublier également l'implication des 3 directeurs des 3 maisons de quartier et les 24 salariés permanents de l'ensemble des 3 CS.

*Investissement* d'environ 55.000 € TTC dont 7.000 € pour l'achat de l'autoclave, 4.000 € pour l'achat du matériel de cuisine (bocaux, ustensiles...) et 3.000 € de formation.

*Coût annuel de fonctionnement* : 48.000 € dont 25.000 € pour les charges de personnel, amortissement véhicule et matériel (8.000 €), petits équipements (3.000 €).

*Soutien financier* du programme Leader (22.000 €) pour le fonctionnement et l'animation, de la CAF (3.000 €) et de la Fondation Caisse d'Epargne Loire Drôme Ardèche, de la Fondation Louis Bonduelle et de la Fondation Créavenir. Partenariat avec l'entreprise Sert, spécialisée dans la fabrication de matériels mobiles et installée localement. Sert s'est engagée dans le projet en concevant et construisant le véhicule qui héberge la Conserverie.

L'objectif pour la suite est de développer un travail à façon pour les producteurs locaux et assurer ainsi des prestations à des collectivités et des entreprises.

### **OBSERVATIONS :**

#### **Forces identifiées :**

- En 2016 : étude de marché qui a quantifié les besoins et attentes des habitants et des producteurs. 56 producteurs proches de la Ville cherchent à transformer leur surplus (marché présent pour le travail à façon)
- Beaucoup de produits à traiter et possibilité de production beaucoup plus importante mais autoclave trop petit (capacité de 20 bocaux d'1 L)
- La participation au projet de conserverie permet une montée en compétences des bénévoles : des **compétences génériques** (prise de parole, écoute, implication au sein d'un groupe, participation à la prise de décision, etc.) acquises sur les actions et au sein du groupe projet alimentation et des **compétences techniques** : 4 salariées et 3 habitants ont suivi une formation CTCPA, et forment en retour les habitants à la confection de conserves.
- Travail réflexif dès le début du projet autour de la mesure de l'impact social sur le projet
- Achat des conserves en monnaie temps – encourage toute forme de participation dans le fonctionnement des trois centres sociaux
- Les participants à la transformation repartent avec les produits transformés (seule condition : payer la consigne)
- Nombre d'acteurs du territoire impliqués : producteurs, collectivités, habitants, petite industrie
- Un groupe alimentation s'est constitué pour définir un plan de maîtrise sanitaire, les règles de fonctionnement du camion, de la réalisation de conserve et de l'étiquetage des pots.

#### **Points de vigilances :**

- La confection de conserve est très encadrée législativement. Elle impose notamment la conception et la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire et nécessite d'avoir une posture professionnelle, de respecter des règles strictes de stérilisation en fonction des produits cuisinés.
- Risque sur les consignes : besoin d'attester de l'absence de micro-fissures invisibles à l'œil nu, qui nécessite de très lourds investissements (unité de lavage dédié à chaque type de bocal, et unité de contrôle des micro-fissures).