

Des conserveries engagées dans la transition agricole et alimentaire

Les conserveries qui portent un engagement fort pour la transition agricole et alimentaire s'inscrivent dans une démarche d'économie sociale et solidaire.

Leurs actions s'axent notamment sur les thèmes de l'accès à l'alimentation, de la valorisation de produits écartés des circuits de distribution classiques ou de transformation industrielle et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ce document s'appuie sur 8 initiatives RESOLIS qui détaillent le fonctionnement de conserveries de fruits et légumes solidaires en France.

La Conserverie Mobile et Solidaire : mobilisés pour valoriser les surplus sur place	Une conserverie artisanale engagée pour la diversité et la transparence alimentaire
Conserverie de légumes « Les Bocks de TANGA » : vers un projet collectif de valorisation de la production et des invendus maraîchers	Les 3 pommes d'Épaignes, une initiative pour l'accès à la transformation des pommes en jus
La Conserverie Locale : Des solutions locales et solidaires pour tout conserver	Échange Nord Sud: Financer la coopération internationale avec une conserverie locale
Local en Bocal Conserverie artisanale locale engagée	La Conserverie de fruits et légumes du Chênelet favorise l'insertion professionnelle et l'anti-gaspi

Définition et cadre

Une conserverie permet de valoriser des aliments en allongeant leur période de conservation et en rendant possible leur consommation décalée dans le temps, notamment au-delà de leur limite de périssabilité initiale.

Les conserveries engagées portent toutes l'objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire. La FAO estime qu'environ un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue. Parmi ces aliments, une partie des produits peut être rendue non périssable par des procédés de transformation et de conservation.

L'approvisionnement de ces conserveries se fait donc sur des productions à forte probabilité de perte, principalement dans des filières fruits et légumes :

- Des produits frais périssables avec un délai de consommation court ou arrivant à date de péremption
- Des produits non commercialisés : fruits et légumes « moches », abîmés, hors calibre
- Des produits écartés des circuits de transformation agro-industriels qui demandent des quantités importantes : surplus de production d'agriculteurs, productions de particuliers

Cette démarche de valorisation des produits ouvre plusieurs possibilités de distribution et de commercialisation. Elle peut permettre de diversifier l'offre des agriculteurs avec des nouveaux produits commercialisables, de distribuer ces conserves dans des circuits spécifiques (épiceries solidaires, ...) à moindre coût, de valoriser la démarche par la création d'une marque...

Variantes et fonctionnalités

Statut et modèle économique

La forme juridique des conserveries peut prendre différentes formes : entreprise privée, association, mise en place d'un système d'adhésion, société anonyme coopérative, ... Il existe une multitude de modèles de fonctionnement pouvant être mis en place en fonction des problématiques et enjeux locaux ainsi que des thématiques d'engagement de la structure.

Les modèles économiques reposent en partie sur des financements publics et privés, la recherche d'un équilibre économique est essentielle pour assurer la viabilité du projet : la facturation de la transformation ou des ateliers de sensibilisation et de formation pour les professionnels et les particuliers assure un revenu pour les ateliers, et permet d'assurer d'autres activités solidaires peu rentables.

Le fonctionnement économique peut reposer sur de la prestation de service, ou la commercialisation des produits transformés. Il existe aussi des conserveries avec un fonctionnement hybride, où le travail à façon ou la location des outils va permettre de financer la transformation destinée au don alimentaire par exemple. Ces démarches permettent de transformer localement des productions agricoles issus du territoire.

Transformation et distribution

La transformation de fruits et légumes à l'avantage de pouvoir se faire dans un espace relativement restreint, y compris dans des unités mobiles pouvant se déplacer et faciliter l'accès à l'atelier.

La gamme de produits issus de la transformation de fruits et légumes est large (purées, jus, sauces, tartinables, confitures, ...), et permet à la fois de diversifier l'offre et de s'insérer dans un marché avec des recettes originales. De plus, la mise en avant de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation de produits locaux rencontre une demande des consommateurs en termes de transparence, de traçabilité et d'engagement citoyen.

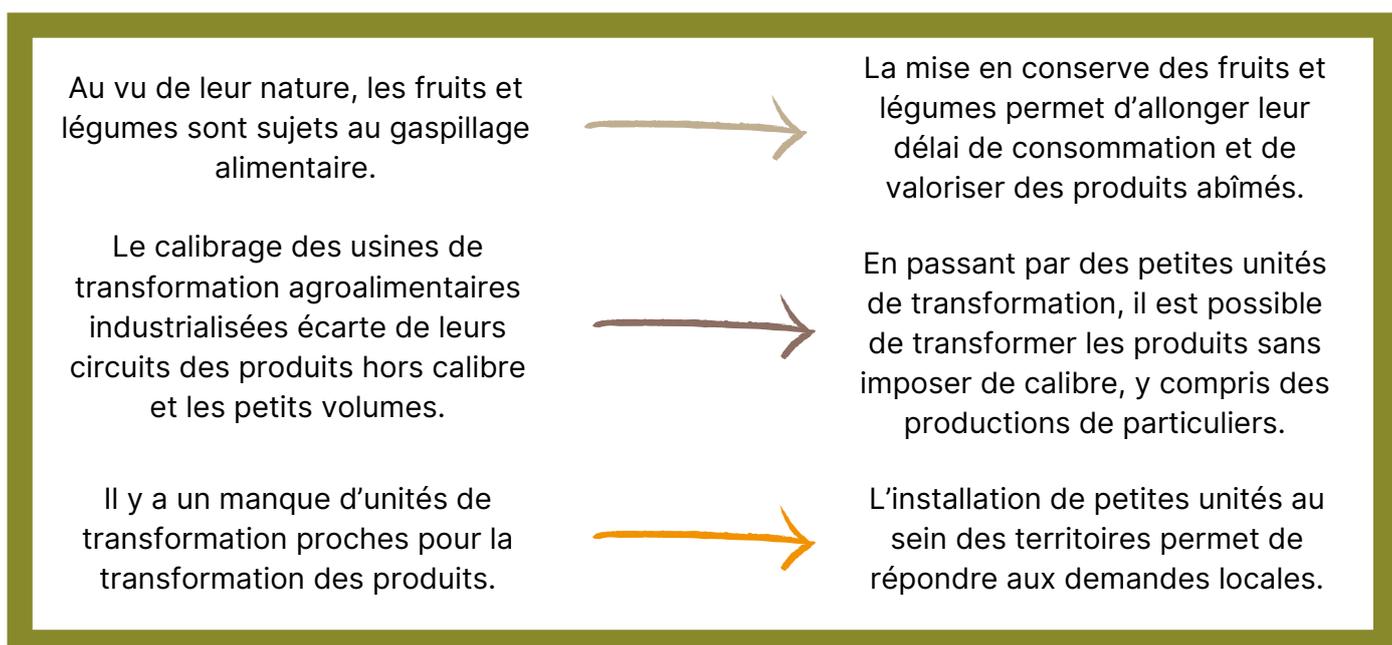
Dans la distribution et la commercialisation, il existe aussi différents modèles. Certaines conserveries vendent leurs produits sous une marque spécifique dans des circuits conventionnels (grande distribution) ou des circuits de proximité (marchés, épiceries locales), cela leur permet d'avoir une reconnaissance à l'échelle locale et une identité qui porte les valeurs de la conserverie. Certaines ont un système mixte avec une part de don et une part de vente (exemple : *La Conserverie Locale* qui transforme une partie des invendus de la Banque Alimentaire de Moselle, les conserves étant ensuite données aux associations d'aide alimentaire ou à des épiceries solidaires).

Développement d'initiatives en lien avec l'activité de la conserverie

Le fonctionnement des conserveries engagées peut facilement être associé à des initiatives de sensibilisation, de formation, d'insertion. Ainsi, la *Conserverie Mobile et Solidaire* propose des ateliers de sensibilisation sur le thème de l'alimentation saine et durable. Les conserves produites à cette occasion sont commercialisées dans une épicerie solidaire.

Il s'agit ici également de créer et consolider les liens sociaux. Il est également envisageable d'associer l'activité de la conserverie à des programmes d'insertion professionnelle, avec des activités de tri, de nettoyage, de transformation, de conditionnement, de vente.

Les conserveries permettent de répondre à différentes contraintes



Les bénéfices et externalités positives pour le territoire



Réduction des déchets, économie circulaire



Amélioration de l'accès à l'alimentation et de la santé par une alimentation saine



Sensibilisation des consommateurs



Valorisation du patrimoine naturel et du savoir faire



Maintien de filières locales et création d'emploi

Freins et leviers tirés des témoignages des porteurs d'initiatives

Difficultés et obstacles identifiés par les initiatives

Des difficultés sont évoquées dans le montage du projet : la charge administrative pour répondre à des appels à projet est assez lourde, il n'est pas facile de trouver des financements. Il faut être vigilant sur le dimensionnement, les outils de transformation sont onéreux, il s'agit donc de ne pas avoir un atelier qui tourne trop en dessous de ses capacités. Plusieurs témoignages évoquent la difficulté à entrer en contact avec des producteurs maraîchers pour approvisionner la conserverie au début.

Concernant les produits transformés : il n'est pas toujours facile d'élaborer des recettes pour tous les fruits et légumes, tout en garantissant que le produit fini reste attractif ensuite. De plus, la production est très dépendante de la saisonnalité, il y a donc également une dimension de rentabilité à prendre en compte et une réflexion à avoir sur l'activité de la conserverie en période creuse (hiver).

L'automatisation du travail coûte cher, et une majorité reste faite par les employés. Le travail est physique et fatigant, certaines conserveries limitent donc le nombre de journées de travail de chaque employé par semaine. Pour les conserveries qui sont engagées dans un parcours d'accueil d'employés en insertion, le turn-over rapide peut représenter un frein au fonctionnement de la structure (besoin de formation des nouveaux salariés).

Solutions et leviers d'action évoqués

Lors de la phase de montage du projet, il est important d'étudier le contexte territorial (demande des consommateurs, intérêt pour les maraîchers de s'investir dans la conserverie, débouchés et circuits de distribution pertinents) et d'avoir une bonne idée du maillage d'acteurs. Lorsque c'est possible, il est intéressant de visiter des structures déjà existantes.

Comme il s'agit de projets avec plusieurs dimensions, il est important de bien réfléchir à l'intégration des différents points (économique, sanitaire, réglementaire, social, emploi).

Il semble prudent de commencer par une gamme limitée de produits finis et de diversifier la production ensuite, en prévoyant en amont des pistes d'agrandissement, des recettes, d'évolution vers une dimension collective...

Concernant le fonctionnement de la conserverie, il est souligné qu'il est utile de suivre des formations pour être bien informé sur le fonctionnement et les risques sanitaires notamment (tous les outils ne nécessitent pas une formation obligatoire pour être utilisés). Le travail en prestation de service permet de limiter l'inactivité en période creuse.

