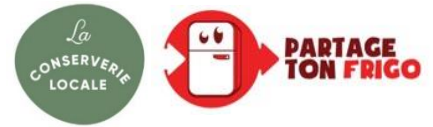


LA CONSERVERIE LOCALE

Forme juridique : association Partage Ton Frigo

Secteurs d'activité : Agriculture, Alimentation / Environnement, Economie circulaire / Santé, Action Sociale, Services à la personne



Défi en faveur de la réduction des déchets

La Conserverie Locale à Metz vise à réduire le gaspillage alimentaire issu des surplus agricoles et invendus de la grande distribution.

Description de l'activité

La Conserverie Locale est un atelier de transformation de fruits et légumes issus des surplus agricoles et invendus de la distribution, en produits de longue conservation, pour réduire le gaspillage alimentaire et son impact sur l'environnement.

Les **trois activités principales** sont :



- **Transformation-à-façon pour les producteurs locaux** : valorisation de leurs surplus en marque blanche. Les produits transformés sont ensuite revendus dans leurs propres canaux de distribution ;
- **Rachat et transformation des surplus de ces mêmes producteurs** vendus sous la marque « La Conserverie Locale » ;
- **Transformation des fruits et légumes récupérés auprès de la Banque Alimentaire** : les produits transformés sont redonnés gratuitement à la BA, qui se charge de les redistribuer auprès de ses associations partenaires, à destination de publics en situation de précarité.

Territoire d'intervention

Départements de Moselle (57), Meurthe-et-Moselle (54) et Meuse (55)



Etapes du projet

2013 : Création de l'association Partage Ton Frigo

2018 : Début du projet de Conserverie Locale

2019 : Lancement des activités, engagement des producteurs et élargissement du projet

2020 : nouveaux équipements, valorisation d'1,5t à 2t de fruits et légumes par mois



Caractère(s) exemplaire(s) et/ou innovant(s) du projet

Lien au territoire

- Ancrage territorial de la Conserverie Locale ;
- Etude, veille pour répondre aux besoins en transformation du territoire ;
- Productions issues des ressources locales et au bénéfice des acteurs du territoire (producteurs locaux, BA de Moselle et public en situation de précarité) ;
- Favorise les circuits-courts et de proximité

Modèle économique



- Hybridation des ressources (ventes de produits et services, subventions publiques et privées, bénévolat, don) ;
- Non lucrativité du projet (prix permettant de pérenniser la structure, l'activité de don et les emplois créés) ;
- Achats solidaires des produits « La Conserverie Locale » permettant le don à la Banque Alimentaire

Impacts

- Impacts environnementaux par la valorisation de fruits et légumes pour réduire le gaspillage alimentaire et effets sur l'environnement ;
- Impacts sociaux par la lutte contre la précarité alimentaire (partenariat avec BA) et réduction des pertes financières pour les producteurs ;
- Essaimage du modèle de conserverie en France (formation et outils).



Perspectives de développement

La prochaine étape est d'agrandir les locaux de la Conserverie Locale, afin de pouvoir répondre à une plus grande part de la demande de la part des producteurs et de la Banque Alimentaire.

Coordonnées de la structure



partagetonfrigo@gmail.com

06 44 82 24 50

7 avenue de Blida, 57000 Metz

<https://laconserverielocale.fr>