

- PAR LUCIE DE LA HÉRONNIÈRE -

les conserver verrières solidaires

*Lutter contre le gaspillage alimentaire tout en étant
des lieux de formation et d'insertion sociale,
les conserveries solidaires ont plus d'un atout dans leurs boîtes.*



Transformer des fruits et légumes en conserves, voilà un très bon outil de formation professionnelle et d'insertion sociale, mais aussi de lutte contre le gaspillage alimentaire. En France, des « conserveries solidaires » le démontrent efficacement.

« Notre objectif, c'est de redonner une place aux personnes dans le monde du travail, et dans la société, par le biais du travail », explique Paul Balesme, coordinateur du site de production de Chênelet à Landrethun-le-Nord, dans le Pas-de-Calais. Chênelet est une structure qui propose des parcours de formation à des personnes éloignées de l'emploi, dans trois « ateliers et chantiers d'insertion » (ACI) et une entreprise d'insertion. Et ce, grâce à trois activités : le bois, l'éco-construction et l'agroalimentaire. Dans cette dernière filière, des équipes travaillent le maraîchage, la cuisine collective, et la transformation alimentaire via une conserverie, ouverte en 2010 et pourvue de deux autoclaves. En plus d'un atelier de jus de fruits – surtout de pommes – les salariés en parcours d'insertion s'attellent à confectionner des conserves de fruits et légumes (soupes, confitures...) et à gérer le conditionnement (préparation, étiquetage, cartonnage...). « Nous travaillons principalement avec des maraîchers. Nous leur proposons un travail à façon pour la transformation de leurs produits. Grâce à nos cultures de légumes, nous produisons aussi nos propres conserves », raconte Paul Balesme.

SOUPES ET CONFITURES, TREMPLINS VERS L'EMPLOI

Presque à l'autre bout de la France, à Cognin, en Savoie, l'entreprise d'insertion J'aime Boc'oh valorise des fruits et légumes « disqualifiés », au service de « la création d'emplois pour des personnes en situation de fragilité ». Au printemps 2017, la conserverie tourne avec six personnes : quatre salariés en insertion (et bientôt plus), un encadrant

Dans les conserveries solidaires, la conserve est clairement un instrument « anti-gaspi » efficace : tout simplement parce qu'en transformant des produits délaissés, on leur assure une seconde et longue vie, tranquillement stérilisés dans des bocaux prêts à être consommés plus tard dans l'année.

technique et le coordinateur, à l'origine du projet, Baptiste Bourdeau. Celui-ci explique : « Nous récupérons des invendus, surtout dans des supermarchés. Nous avons aussi un partenariat avec un Jardin de Cocagne qui nous donne des surplus ». Avec tous ces aliments, l'équipe fabrique des confitures et des chutneys (et sans doute prochainement des soupes!). Des nouveautés, en fonction des arrivages, ou bien des recettes de la gamme stabilisée : « Grande douceur » (pomme, citron, vanille), « Tagadabanana » (fraise, banane), ou encore « Apéro aubergine poivron ». Les bocaux sont ensuite vendus « dans des lieux où cela a du sens », des épiceries de quartier, des magasins zéro déchet/vrac, des supermarchés ayant une politique « anti-gaspi » et dans la boutique de J'aime Boc'oh.

Bien d'autres conserveries avec des objectifs d'insertion et/ou de lutte contre le gaspillage alimentaire existent en France, comme la Conserverie Coopérative de Marcoussis, la Fabrique des Jardins de Lucie à Communay, les Repêchés Mignons à Toulouse... Citons aussi, pas très loin de Bordeaux, le Bocal Local, une jeune association qui a des activités de glanage et de « potaginage » (conseil et accompagnement autour du potager, avec des visées pédagogiques). Les premiers salariés en insertion arriveront



à l'automne 2017, et une conserverie sera prête dans le courant de l'année 2018. Dans ce futur bâtiment bioclimatique seront préparés des compotes, coulis, soupes, purées, ratatouille, sauces... Mais aussi des conserves mono-produit, comme des haricots verts, par exemple. « C'est aussi une manière de montrer que des produits consommables allaient finir à la poubelle », précise Stéphanie Dartigue, directrice de l'association.

UN BON OUTIL

Dans les conserveries solidaires, la conserve est clairement un instrument « anti-gaspi » efficace: tout simplement parce qu'en transformant des produits délaissés, on leur assure une seconde et longue vie, tranquillement stérilisés dans des bocaux prêts à être consommés plus tard dans l'année. Mais en quoi est-ce un bon outil d'insertion professionnelle ? « La conserverie permet de travailler sur une large palette de compétences: logistique, transformation, vente, entretien, etc. » signale Stéphanie

Dartigue. Plus globalement, comme le bois ou la construction, c'est un outil pour réapprendre le monde du travail, la présence, le suivi d'une production, de consignes... « C'est une activité support pour capitaliser de la confiance en soi, faire des stages et des formations, définir un projet professionnel... », souligne Paul Balesme, de Chênelet. D'ailleurs, Chênelet peut certifier des compétences, en attribuant des CQP (Certificat de Qualification Professionnelle). Et puis, généralement, de telles conserveries se montent dans des territoires où le secteur de l'agroalimentaire recrute. Enfin, comme l'explique Baptiste Bourdeau de J'aime Boc'oh, « l'aspect "alimentation" touche tout le monde. C'est un métier plaisant, et on cherche la créativité dans les recettes». Et c'est valorisant: « Le résultat est beau et bon. Les salariés voient le fruit de leur travail, et repartent avec une belle énergie.»