

# La Coopération entre 3 lieux



## la CONSERVERIE mobile & solidaire

Bilan des actions  
de juillet 2017 à août 2018



FONDS EUROPÉEN AGRICOLE  
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



# 1- Présentation résumée du projet

## C'est quoi l'idée ?

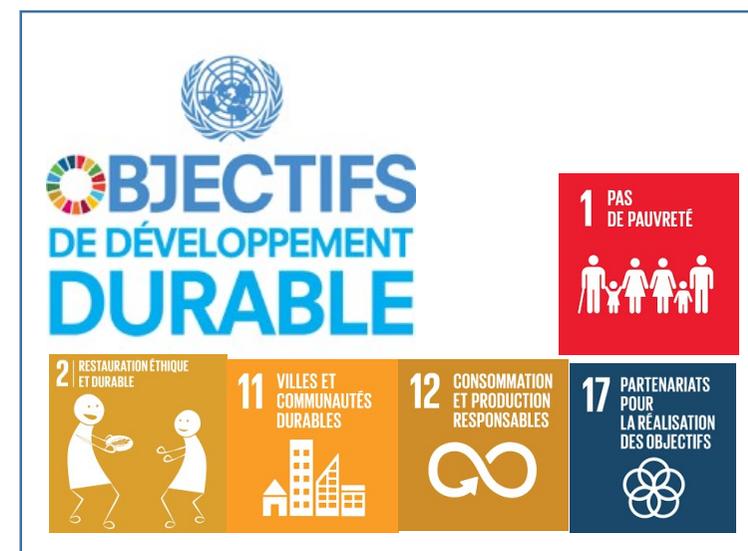
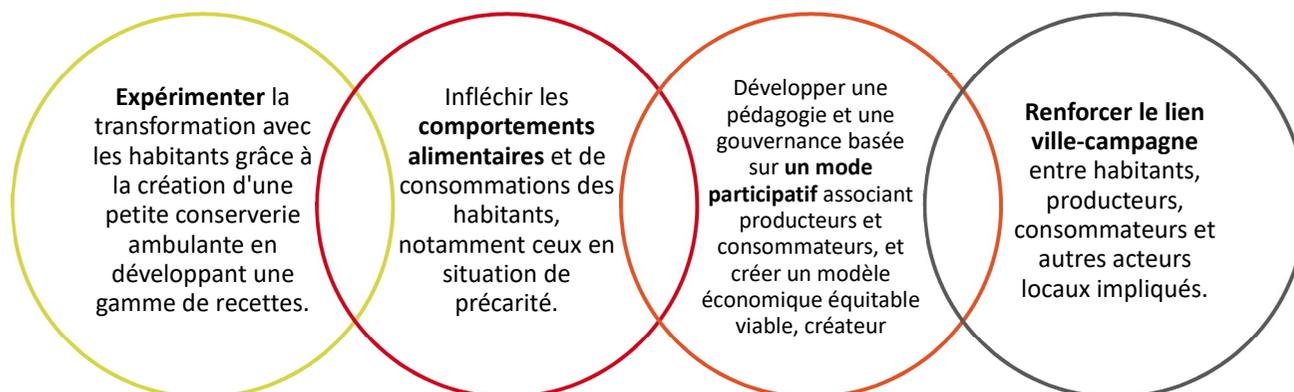
Dans le cadre d'un projet coopératif, les 3 centres sociaux de la ville Romans, dont deux sont en quartier Politique de la Ville, souhaitent faciliter l'accessibilité à une alimentation saine et locale des familles, en particulier celles en situation de précarité.

Le projet de conserverie mobile et solidaire est développé à l'aide d'un véhicule équipé et il s'agit de :

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



## 4 OBJECTIFS INTERDÉPENDANTS



## Comment ça marche : activateur d'un écosystème

### COLLECTE DE PRODUITS

**30 producteurs labellisés Agriculture Biologique** et implantés sur un périmètre de 30 kilomètres autour de Romans-sur-Isère ont répondu favorablement à notre appel. Cela concrétise les modalités de **récupération** des produits en se calant sur les **phases de production**, soit sous forme de glanage ou de mise à disposition des surplus ou invendables.

Des randos'cueillettes sont organisées avec les habitants chez les producteurs, en leur proposant de **l'aide sur leur activité**. Les habitants découvrent les produits de la terre et apprennent à déguster des aliments sains.

### ANIMATION D'ATELIERS

Les animations proposées ont pour objectif la **sensibilisation des publics à une alimentation saine et locale** à partir d'un équipement attractif et apportant un côté convivial. Une fois cette collecte réalisée, il s'agit **d'installer le camion** dans les quartiers de Romans, sur les places des villages, de manière régulière ou lors des marchés ou d'événements existants, afin de proposer des **ateliers de transformation en DIRECT** avec les habitants, de confectionner des recettes et de proposer ces produits à la consommation sur place ou à emporter.

Les conserves réalisées sont ainsi cédées aux personnes participant à leur confection, sur la base du coût de la consigne d'un bocal en verre (donc **réutilisable**) et le surplus est mis en vente dans le groupement d'achat en place dans les centres sociaux (à coût modérés).

### PARTICIPATION A LA DYNAMIQUE DE DEVELOPPEMENT LOCAL

L'enjeu de ce projet réside dans **sa capacité à mobiliser et se relier à un ensemble d'acteurs économiques et sociaux du territoire**. Si le cœur de cible est l'implication la plus directe possible des habitants et parmi eux, ceux en situation de précarité, le principe coopératif expérimenté vise à impliquer à leur juste place d'autres protagonistes essentiels à la chaîne de développement des actions, parmi lesquels :

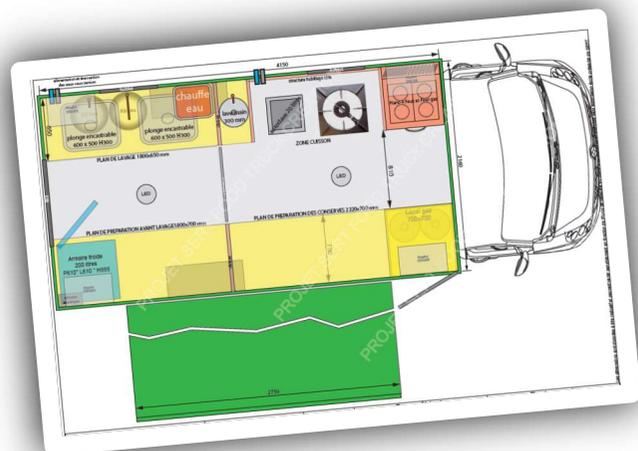
**Les producteurs impliqués** avec leurs réseaux (CIVAM, Agribiodrôme, la RUCHE qui dit oui, Les AMAPs et Agricourt) recherchent la valorisation de la partie invendue de leur production, qui réfléchissent à la transformation.

**Les centres sociaux - maisons de quartier** ont des besoins pour leur fonctionnement interne (accueil de loisirs, fêtes de quartier) et d'animation sociale (ateliers cuisine).

**L'industrie locale** est elle-même engagée dans ce projet. Au niveau de la conception du véhicule, la société SERT, implantée à Romans, a été sollicitée. Nous avons recherché des solutions adaptées à la maniabilité, l'autonomie, l'équipement en camion-cuisine-laboratoire.



## 2- Description des actions menées



### 2-1 La conception où il nous faut un camion !

Le groupe Alimentation s'est réuni pour la première fois en avril 2017 en présence d'une quinzaine de personnes dont une dizaine d'habitants (adhérents des 3 maisons de quartier) et a commencé à 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) axé 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 tout en initiant des ateliers avec des habitants dans différentes communes du territoire tout en mobilisant des producteurs.

En collaboration avec la SERT, entreprise romaine spécialisée dans l'intendance logistique pour l'armée et la protection civile et plus récemment dans l'aménagement de foodtruck, la conception et la réalisation de **la première conserverie mobile française est sortie d'usine à l'automne 2017.**

La première apparition de la conserverie mobile et solidaire s'est faite à l'occasion de la journée « Business day » le 3 octobre à la foire du Dauphiné. La seconde, le 19 octobre lors de l'anniversaire des 30 ans du Groupe ARCHER. Ces deux moments de présentation à la population, et en particulier aux élus locaux, ont permis de passer de l'étonnement à l'intérêt pour ce projet et commencer à construire un calendrier d'intervention. La satisfaction et la fierté d'avoir participé à la création, d'être partie prenante de cette aventure qui commençait concrètement, se lisait sur les visages des bénévoles des maisons de quartier.



Le coup de cœur de la CRESS aux trophées Mag2Lyon de l'économie sociale et solidaire s'est ajouté à la reconnaissance publique de l'originalité de ce projet.

Trophées de l'ESS Lyon 2017 - Coup de cœur :  
LA Conserverie mobile et solidaire :  
voir le film sur youtube

## 2.2- Le démarrage où se cuisinent les premières recettes

Au cours de l'été 2017, 6 actions-test (sans le véhicule) alliant récupération de légumes et de fruits chez des producteurs et la réalisation de conserves ont permis de mobiliser et communiquer autour du projet, tout en essayant des formes d'animation. Quelques producteurs soulignent leurs intérêts à voir valoriser leurs produits et à transmettre leurs valeurs et visions de l'agriculture. Des habitants trouvent du sens à aller glaner et transformer des surplus, à s'enrichir de connaissances agricoles et alimentaires. Ces deux protagonistes se reconnaissent dans une action solidaire et sociale.

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. Certes la saison impose des légumes ; courges, butternuts, poireaux, navets... et donc de la soupe qui s'avère, tout de même, être populaire.

Par contre, démarrer l'utilisation d'un outil très technique en période hivernale ne facilite pas la tâche. Mais au fil des 8 rendez-vous programmés, de novembre à février, la prise en main par les salariées et les bénévoles de la Coopération des 3 maisons de quartier ainsi que par les partenaires accueillants a pu se faire, favorisant une plus grande opérationnalité pour le printemps et l'été, plus propices aux animations à l'extérieur et d'une plus importante diversité des productions.

A l'enthousiasme partagé des animations, les basses températures ne furent pas sans effet : le gel qui bloque la mise en route de l'autoclave et qui explose le purgeur du chauffe-eau provoquant quelques douches à l'eau froide !



La confection de conserve est très encadrée législativement. Elle impose notamment la conception et la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire. Aussi une formation de conserveur, encadrée par le CTCPA s'est déroulée en décembre soulevant des premières inquiétudes face aux réalités liées aux contraintes sanitaires, à la nécessité d'avoir une posture professionnelle, de respecter des règles strictes de stérilisation en fonction des produits cuisinés. A la suite, le groupe alimentation s'est activé pour définir le plan de maîtrise sanitaire, les règles de fonctionnement du camion, de la réalisation de conserve, l'étiquetage des pots... Une vraie montée en compétence des personnes !

Ce premier trimestre d'actions s'est plus concentré sur la structuration des animations, laissant un peu de côté la recherche de dates et lieux d'intervention d'où le faible nombre d'animations (8 seulement en 3 mois).



## 2.3 - Le déploiement où maintenant il faut qu'on serve !

*Vous avez dit Pickles, compotes, coulis, ratatouilles, fruits au sirop...* A partir de mars, les animations s'enchaînent, une trentaine jusqu'à fin juillet, et la production est à l'avenant avec près de 400 pots stérilisés.

20 communes dont 16 du périmètre Leader ont accueilli au moins une journée d'animation et de sensibilisation. Toutes tranches d'âges et de catégories sociales ont participé ; des enfants d'un accueil de loisirs ou d'une école, des bénéficiaires d'actions sociales, des personnes d'un EHPAD, des adolescents en vacances en passant par les habitués d'un magasin de producteur... Ceux sont plus de 300 personnes qui ont épluché, découpé, nettoyé, cuisiné, mis en pot, stérilisé des fruits et des légumes, mobilisant une vingtaine de recettes sans oublier de déguster.

Une vingtaine de producteurs ont fourni les ingrédients indispensables au déroulement des animations.

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 éco-responsable apportait une réelle plus-value à chacune des personnes. Pour les membres du groupe alimentation très investi à la réalisation du projet, c'est le fait de participer à une belle aventure humaine qui domine.

Au fil des jours, les réglages s'affinent, le plan de maîtrise sanitaire est de mieux en mieux respecter et intégrer (*Charlotte pour tout le monde et on ferme la porte !*), l'autoclave tourne plus souvent, l'épépineuse et la raffineuse prennent du service, et tout ça produit des pots distribués à ceux qui participent et mis en vente à 30 Tic-Tacs 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, Commissariat Général à l'Égalité des Territoires, WWF France, Croix Rouge Française, mais aussi le lycée du Valentin, la MFR d'Anneyron, les centres sociaux...

L'intérêt s'est aussi manifesté par des soutiens financiers. La Caisse d'Épargne et Initiactive 26-07 qui ont permis l'investissement de base, à savoir l'acquisition et l'aménagement du camion. Le programme Leader est venu soutenir, en partie, le fonctionnement des animations. Le Crédit Mutuel, le Crédit Coopératif et la Fondation Bonduelle ont également contribué au développement du projet.

### CHIFFRES CLES :

*De juillet 2017 à juillet 2018 ...*

**53** animations

**1300** heures de bénévolat

**4** animatrices mobilisées

**19** bénévoles impliqués  
et formés à l'animation

**20** communes visitées

### Qu'est-ce que ça produit ?

*De juillet 2017 à juillet 2018 ...*

**1600** kilos de fruits  
et légumes récupérés puis transformés

**100** litres de soupes et veloutés

**421** pots réalisés

Une distribution sur place / dans les  
maisons de quartier / aux producteurs /  
vente en euros / vente en monnaie-temps  
à la P'tite Coopé



## 3- Evaluation du projet

### 3.1 – Les résultats

Objectifs	Résultats obtenus	Ecart / attendus
1- Expérimenter la transformation avec les habitants grâce à la création d'une petite conserverie ambulante en développant une gamme de recettes.	<p>19 bénévoles des 3 centres sociaux impliqués et formés réalisant 156 journées d'actions. environ 400 personnes dont 180 enfants sensibilisés</p> <p>17 recettes et 421 bocaux réalisés</p> <p>53 animations réalisées dont 39 dans le périmètre du programme Leader</p>	<p>Pas de volume attendu de personnes chiffré</p> <p>39 animations / 60 espérées dans le périmètre Leader : mise en œuvre du véhicule plus complexe que prévu, d'où un retard au démarrage. Pour les lieux d'accueil, besoin de voir à quoi cela ressemblait avant de s'engager et une prise de contact compliquée dans les services des communes malgré la volonté d'élus communaux</p>
2. Infléchir les comportements alimentaires et de consommations des habitants, notamment ceux en situation de précarité.	<p>Sensibilisation à la conserve pour consommer des produits toute l'année (plutôt qu'achat surgelé), aux achats de produits locaux et bio</p> <p>400 personnes sensibilisées dont 120 en situation d'insertion économique, 20 jeunes adultes en IME, 24 personnes âgées précarisées.</p>	<p>Démarrage d'un suivi de cohorte d'habitants à partir de septembre 2018 pour évaluer les pratiques d'achats et leurs évolutions.</p>
3. Développer une pédagogie et une gouvernance basée sur un mode participatif associant producteurs et consommateurs, et si possible imaginer un modèle économique équitable viable.	<p>4 réunions du groupe-projet composé de 18 habitants, 2 producteurs (Agricourt, Ruche qui dit Oui) et de 4 salariés des Maisons de quartier.</p> <p>Agora du 9 novembre : 80 habitants, 1 producteur et des représentants de la CAF et du programme Leader.</p> <p>Une étude menée avec Agricourt, grâce au soutien de VRA, auprès d'une vingtaine de producteurs dessine une activité économique possible de transformation complémentaire à l'existant.</p>	<p>17 producteurs impliqués / vingtaine envisagée sachant que le travail avec Agricourt en a concernés une vingtaine d'autres.</p> <p>Collaboration avec 3 réseaux (Agricourt, Ruche qui dit Oui, Cocagne) / 4 visés + 4 magasins de producteurs (Thomas, Nos champs, ferme des volonteurs, jardin'en vie) et lien avec Lycée agricole</p> <p>La phase 2 de l'étude implique d'ores et déjà VRA, le Réseau Cocagne (parenthèse), le groupe Archer et la Direccte.</p>
4. Renforcer le lien ville-campagne entre habitants, producteurs-consommateurs et autres acteurs locaux impliqués.	<p>16 communes du périmètre Leader visitées dont 4 à plusieurs reprises.</p> <p>17 producteurs concernés par des échanges avec les habitants</p>	<p>16 communes visitées / 10 visées</p> <p>4 communes sont plus fréquentées mais impossible de tenir un rythme mensuel régulier + 3 autres qui ont programmées des actions pour la rentrée.</p>

## 3.2 – L'impact social

Depuis l'été 2017, la Coopération mène un travail réflexif autour de la mesure de son impact social, auprès des habitants et sur le territoire. A ce titre, un outil (la fleur de l'utilité sociale) a été coconstruit et permet d'évaluer l'impact des projets de la Coopération, dont la Conserverie. Cet outil a été animé, au cours des derniers mois (et notamment lors de l'Agora du 9 novembre 2017 ainsi qu'au sein du groupe projet alimentation), afin de qualifier ce que la Conserverie produit chez les habitants.



## Extraits du rapport intermédiaire d'évaluation de février 2018 :

<p><b>Reconnaissance des personnes, affirmation de soi et pouvoir d'agir</b></p>	<p>Pour les individus, prendre part à la Conserverie est une prise de risque, qui suscite la fierté. Par exemple, cet aspect est ressorti avec le fait de devoir prendre la parole devant un public inconnu, notamment pour expliquer le projet à des personnes qui ne le connaissent pas (parfois même à la presse), synonyme d'un gain en estime de soi. <i>« Je suis curieuse mais jamais je n'aurais pensé apprendre à faire des conserves »</i></p> <p>La participation au projet de Conserverie permet une montée en compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Des compétences techniques : 4 salariées et 3 habitants ont ainsi suivi une formation CTCPA, et forment en retour les habitants à la confection de conserves.</li> </ul>
<p><b>Accès et recours aux services publics</b></p>	<p>La participation aux actions Conserveries permet aux habitants de mieux connaître le territoire, grâce au maillage entre le rural et l'urbain, et également une meilleure connaissance des acteurs du territoire (et notamment des producteurs).</p>
<p><b>Vitalité de la communauté, vivre ensemble et qualité de vie</b></p>	<p>Le groupe alimentation et les actions Conserverie mobilisent des habitants aux profils très divers. Cette mixité et le lien rural / urbain permet de réduire les préjugés et les représentations tronquées.</p> <p>Autour du projet s'est créé un noyau dur de bénévoles impliqués et les participants soulignent la richesse des échanges et des relations humaines qui se sont créées dans ce cadre. De plus, on observe le développement d'un esprit d'équipe, d'un sentiment d'appartenance et de la fierté de prendre part à un projet novateur.</p>
<p><b>Contribution à la richesse, notamment à travers la culture et l'emploi</b></p>	<p>La contribution à la richesse passe tout d'abord par la valorisation du travail dans ses diverses formes, en l'occurrence le travail paysan local et le travail bénévole (qui est visibilisé via la communication de la Coopération, mais aussi comptabilisé et rétribué grâce à une monnaie temps).</p> <p>La richesse est également culturelle et l'appréciation des différences de chacun se fait ici via la cuisine et l'échange de recettes. <i>« Quand on cuisine ensemble, on voyage ! »</i></p> <p>Enfin, la contribution à la richesse peut également être économique, avec par exemple la potentialité de création d'emplois, d'un modèle économique pour la Conserverie mobile et solidaire, ou encore la possible duplication de l'outil.</p>

**Valorisation et respect de l'environnement et des biens communs**

La Conserverie promeut des pratiques et de gestes plus respectueux de l'environnement (lutte contre le gaspillage alimentaire par le réemploi des surplus de fruits et légumes, promotion d'une alimentation saine, locale et durable). Prendre part au projet permet d'acquérir une meilleure connaissance des enjeux liés à l'environnement, avec notamment la reconnaissance des métiers du maraichage. « *On promeut le rythme de saison (manger, récolter, conserver ...)* »

**Vie démocratique et gouvernance partagée**

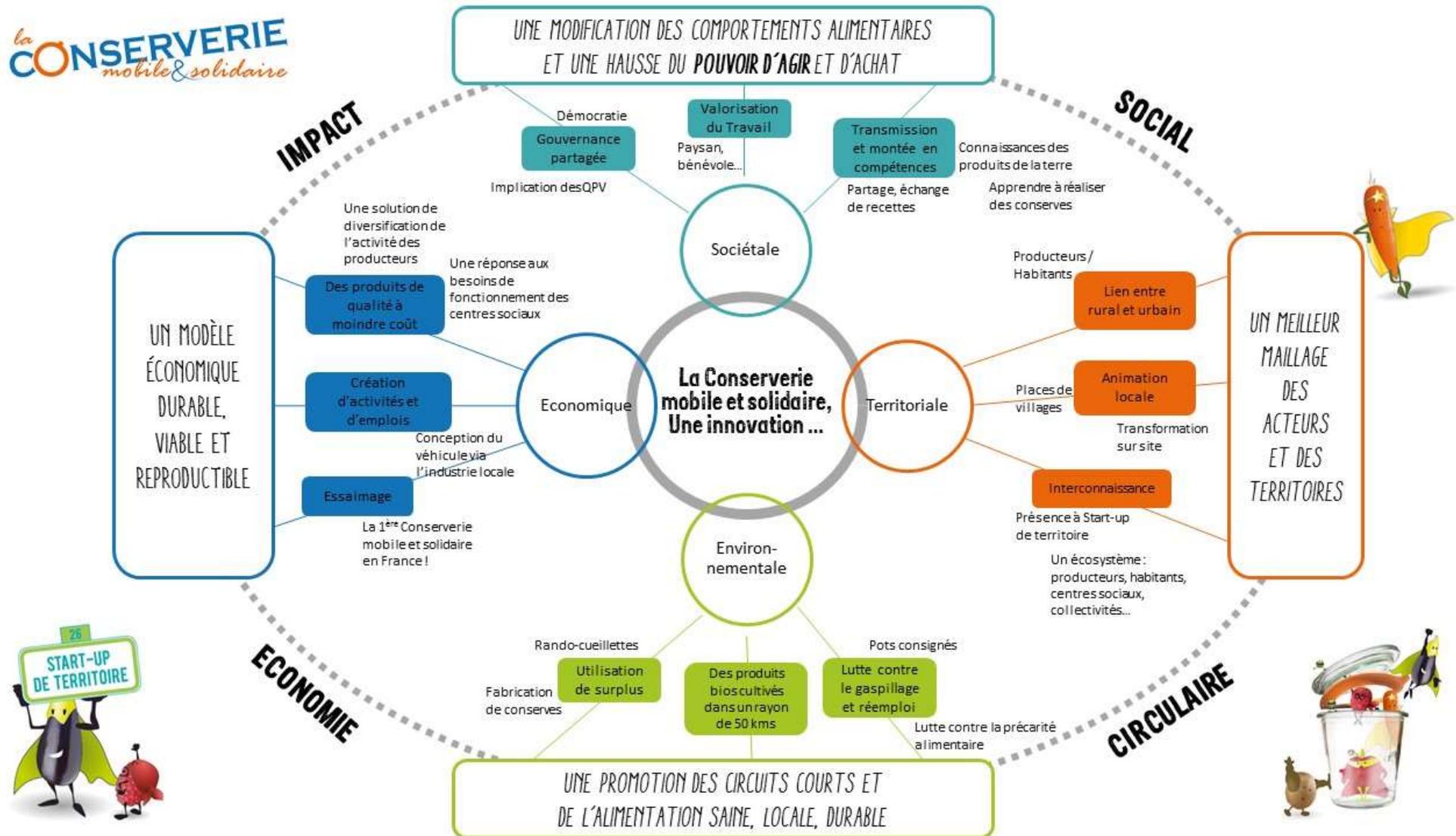
Le groupe projet alimentation mobilise une diversité de profils en termes d'âge, d'origine sociale, de quartier d'origine et de sexe. On observe un engagement des bénévoles dans le temps, avec une forte présence des mêmes participants d'une réunion à l'autre et peu de renouvellement dans la composition du groupe projet.

Le projet de Conserverie contribue à animer le lien entre territoires et entre habitants de différents horizons et, en cela, contribue à la vie démocratique.



### 3.3 – Un projet identifié de l'économie circulaire

la **CONSERVERIE**  
mobile & solidaire



## 4- Bilan financier juillet 2017 – août 2018

Les charges		Les produits	
Achats de consommables	868,97 €	Ventes	1 561,50 €
Achats baux et petits matériels	4 720,95 €	Programme Leader	19 778,34 €
Assurances et frais administratifs	2 732,68 €	Fondation Bonduelle	8 138,21 €
Entretien et réparation	357,60 €	Crédit Coopératif	1 627,64 €
Publicité et relations publiques	2 744,41 €		
Formations	3 272,40 €	Fonds propres	11 376,39 €
Prestations diverses	14 741,69 €		
Charges de personnel	11 434,44 €		
Coûts indirects de structure	1 608,94 €		
<b>Total charges</b>	<b>42 482,08 €</b>	<b>Total produits</b>	<b>42 482,08 €</b>