

Village

www.villagemagazine.fr

LE PLEIN D'ÉNERGIES POSITIVES



VOTRE PROJET

DANS NOS ANNONCES

**24 MAISONS
À VENDRE**

**22 COMMERCES
À REPRENDRE**

Maraîchage,
pisciculture, petit élevage...

Le boom des microfermes



FABLAB, COWORKING...
LES NOUVEAUX
LIEUX DU LIEN

MENS (ISÈRE) :
ALTERNATIVES
BIENVENUES

Retrouvez, pages 22 à 37, les Portraits de Village, une rubrique réalisée en partenariat avec Philippe Bertrand, *Carnets de Campagne* sur



5,90 € BEL, LUX 6,50 €.
M 02364 - 139 - F: 5,90 € - RD

HomeMell

La conserverie mobile, solidaire et anti-gaspi

Mariana Roy coordonne un projet unique en France : une conserverie mobile et solidaire. Flambant neuf, ce camion aménagé en cuisine sillonne la Drôme pour transformer, avec les habitants, des fruits et légumes invendus, récupérés auprès de producteurs locaux.

TEXTE ET PHOTOS : LEÏLA PIAZZA



Mariana Roy
Coordinatrice d'une conserverie

Romans-sur-Isère | Drôme



La Conserverie mobile et solidaire s'installe sur les places de village pour transformer dans la convivialité des fruits et légumes invendus ou disqualifiés et sensibiliser les habitants à une alimentation saine et locale.

À Moras-en-Valloire, bourg médiéval drômois, les habitants du coin se retrouvent chaque année pour fêter la récolte des premières poires.

Ce jour-là, sous un soleil de plomb, un stand se démarque des autres. Assises à une table installée à côté d'un food truck des plus modernes, Annie, Dominique, Taous et Peggy pèlent et coupent soixante kilos de

poires, données pour l'occasion, qui vont se transformer au fil de la journée en compote et en fruits au sirop. Sourire contagieux, Mariana Roy guide avec bienveillance cette fine équipe. Depuis l'automne 2017, cette Drômoise, originaire d'Argentine, coordonne la première conserverie mobile et solidaire de France, créée par trois maisons de quartier de Romans-sur-Isère.

Chaque semaine, accompagnée de bénévoles, elle prend le volant de son camion pour aller s'installer sur les places de villages situés dans un rayon de 50 km autour de Romans.

Deux tonnes de denrées sauvées

Les habitants sont invités à se joindre à la petite équipe pour transformer ensemble des fruits et



Le camion possède tout l'équipement nécessaire à la fabrication de conserves : cuisinière, évier, stérilisateur, autoclave...

légumes invendus récupérés auprès de producteurs, en majorité bio, pour en faire des conserves. En un an, deux tonnes de denrées ont ainsi été sauvées de la poubelle. L'équipement du camion permet de préparer, cuire et stériliser les bocaux fabriqués. Ceux-ci sont ensuite distribués sur place, sur la base du coût de la consigne du bocal en verre, ou selon la même logique, dans les trois maisons de quartier de Romans, grâce à la monnaie-temps qui y circule : le « Tic-tac » et qu'on peut se procurer en échange du temps consacré bénévolement au sein des maisons de quartier. « *Ce n'est pas gratuit, c'est solidaire* », explique Mariana Roy aux passants de la Fête de la Poire, intrigués par ce fonctionnement économique insolite. Les discussions vont bon train autour de cette conserverie, qui se veut aussi outil de sensibilisation. « *C'est un moment d'échange, se réjouit Mariana Roy. On est là pour*

Entraide et vous

Cherche bénévoles, producteurs et partenaires

La Conserverie mobile et solidaire cherche sans cesse de nouveaux producteurs bio et bénévoles motivés. Par ailleurs, l'équipe actuelle en appelle aux structures sociales et alimentaires des environs (CCAS, MJC, centres sociaux, magasins de producteurs, etc.), dans l'idée de créer ensemble des événements autour de l'alimentation et « *avoir un impact plus important* », souhaite Mariana Roy.

faire de la pédagogie autour du goût et de la santé, sensibiliser au bio, au local et aux produits de saison. On travaille aussi sur le lien social et le lien entre ville et campagne. » Ainsi, la conserverie propose de temps à autres des visites d'exploitation pour que producteurs et consommateurs se rencontrent.

Manger bio, local et pas cher ?

L'idée de cette conserverie hors pair est née d'une réflexion autour de l'alimentation menée en commun par les trois maisons de quartier de Romans-sur-Isère et les habitants du territoire. « *Une question centrale a émergé, se rappelle Jean-Marc Noirault, directeur de la maison de quartier des Ors : comment manger bio, local et pas cher ? Cette question a cheminé, avec des propositions des uns et des autres. L'une d'elles consistait à récupérer les surplus des producteurs.* » Après une phase de test en cuisine fixe, les adhérents des maisons de quartier ont eu l'idée d'un camion pour aller au plus près des habitants et des producteurs. « *On touche plus de personnes et on anime le territoire* », justifie Jean-Marc Noirault. Pour assumer le coût de fabrication du camion (60 000 €), les maisons de quartier ont reçu le soutien de la Caisse d'épargne, du Crédit coopératif, du Crédit mutuel ou encore de l'association

Initiactiv 26.07. Quant aux frais de fonctionnement (45 000 € par an), subventionnés jusque-là par le programme LEADER de l'Union européenne et la fondation Louis Bonduelle, une réflexion est actuellement menée pour en pérenniser le financement. Là encore, l'intelligence collective a porté ses fruits puisque habitants, producteurs et collectivités locales ont fait émerger plusieurs pistes, comme fournir la restauration collective ou proposer un service payant de conserverie aux producteurs. Pour Jean-Marc Noirault, cette dimension participative est une des clés du succès. La conserverie pourrait d'ailleurs bientôt faire des petits puisque La Croix-Rouge s'intéresse au modèle.

Un food truck fabriqué localement

Pour concevoir le camion, les maisons de quartiers ont eu recours à une entreprise de Romans-sur-Isère. Spécialisée dans la fabrication de cuisines, sanitaires et hébergements mobiles pour les armées et la sécurité civile, SERT fabrique depuis peu des équipements de food trucks. « *Ils nous ont beaucoup aidés. Nous avons réfléchi ensemble à l'aménagement du camion, en fonction de nos besoins et des normes d'hygiène, car on ne peut pas faire ce qu'on veut dans le domaine de l'alimentaire* », explique Jean-Marc Noirault.

Contact

Conserverie mobile et solidaire
Maison de quartier des Ors
26100 Romans-sur-Isère
Tél. : 04 75 72 16 15