

Démarche d'accompagnement à la création d'une conserverie

Smited

Zae de Montplaisir
79220 Champdeniers-Saint-Denis

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Francois Jouinot
fjouinot@smited79.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre de son contrat d'objectifs « Territoire Econome en Ressources » porté par le SMITED79 pour 5 de ses adhérents, le SICTOM de Val de Gâtine, a souhaité accompagner sur son territoire la mise en place d'une conserverie dans le but de lutter contre le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les objectifs recherchés sont :

- La réduction de la quantité des déchets organiques,
- La récupération des invendus des GSM en légumes et fruits,
- La valorisation des produits locaux par la transformation des invendus des producteurs locaux.

Résultats quantitatifs

	2018	2019	2020	2021
Objectif	0.5	1	1 ;5	1
Réalisé	A ce jour, il n'y a pas eu de déchets évités.	A ce jour, il n'y a pas eu de déchets évités.		

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

. La CDC Val de Gâtine souhaite initier une démarche de réutilisation (mise en conserve ou autre) d'invendus provenant des supermarchés, de maraichers, de producteurs locaux.

En 2018, comme indiqué dans la fiche de suivi de l'action initiale, la CDC Val de Gâtine a rencontré le groupe des Consom'acteurs du Centre socio-culturel du Val d'Egray. Ce groupe de bénévoles dont la coordination est assurée par la référente Animatrice Famille organise plusieurs initiatives visant :

- A faire évoluer les pratiques,
- Favoriser un commerce de proximité, de circuits courts,
- Comprendre l'impact de notre consommation sur l'environnement naturel et humain.

Plusieurs actions ont été organisées par ce groupe dont des discos soupe salade.

Il a été acté avec ce groupe d'acteurs les actions suivantes :

- La réalisation d'un état des lieux des producteurs, préparateurs et distributeurs locaux (Réalisé)
- La réalisation d'un questionnaire à adresser aux producteurs (Réalisé)

Parallèlement, la Communauté de communes a pris contact avec l'Association Initiatives Catering pour solliciter un accompagnement dans la réflexion autour de la fabrication de conserves.

La CDC Val de Gâtine participera à la prochaine rencontre, en janvier 2019, des Consom'acteurs afin de lancer les questionnaires à partir de rencontres avec des producteurs ciblés.

En 2019, une réunion de concertation animée par l'association [initiative catering à réunit différents acteurs du territoire \(élus, producteurs, habitants, consommateurs, associations locales...\)](#) afin de les interroger sur les constats et besoins en matières d'alimentation durable, et plus particulièrement de lutte contre le gaspillage alimentaire.

[Au travers d'une animation intitulée Philips 6/6, il a été proposé aux protagonistes de témoigner et illustrer le ressenti des professions agricoles, des élus ou encore des citoyens engagés en matière de production et de voir les leviers d'amélioration et de développement, notamment pour réduire le gaspillage alimentaire et initier une dynamique agricole durable.](#)

Suite à cette réunion, la communauté de communes a décidé en 2020 de lancer une étude de faisabilité dans la création d'une conserverie.

Planning

Étape	Réalisation prévisionnelle/effective (mois/année)	Remarque(s)
Validation de la démarche par les élus communautaires	La démarche a été validée par les élus du bureau communautaire fin 2018 pour une mise en œuvre courant 2019.	

Recrutement d'une ingénierie en interne ou en externe pour pilotage, montage et coordination du projet	La réalisation et la coordination du projet est assurée par la responsable Economie/Tourisme/Projets de la CDC Val de Gâtine.	
Explication de la démarche auprès des services	2019	
Communication sur la démarche et lancement d'un marché	2020	
Elargissement de la démarche à tous les services	2020	
Evaluation	2021	

Le planning présenté ci-dessus a été élaboré lors de la mise en route du CODEC. Dans le cadre de la mise en place du PLPDMA du SICTOM, une thématique sera dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Moyens humains

1 agent chargé du développement économique

1 responsable déchets

Moyens financiers

Pour 2019 :

Mise en place d'une concertation par l'association Initiative Catering : 590€

Temps agent : 4 906€

Pour 2020 :

Temps agent : 4906€

Partenaires mobilisés

EHPAD,

Centre socio-culturel du Val d'Egray

groupe des Consom'acteurs,

association IC

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Le partenariat mis en place avec le tissu associatif local et régional.

Bonne mobilisation des élus sur la thématique.

Difficultés rencontrées

Changement d'agent et prise en poste en cours d'action.

Difficulté pour porter le projet sur le long terme (la Commuanuté de Communes, les associations, une cuisine centrale,...)

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dernière actualisation

Novembre 2021

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Sandrine WENISCH

sandrine.wenisch@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle
Aquitaine