



FICHE PROJET

Programme FEDER-FSE+ 2021-2027

Instance de Consultation des Partenaires du : 30/05/2023

N° Identifiant : 70430

Bénéficiaire : CONSERVERIE MOBILE ET SOLIDAIRE DE MERIGNAC - COMMER
MAISON DES HABITANTS D'ARLAC
20 AV CHAP STE BERNADETTE
33700
MERIGNAC

Statut juridique :
Association déclarée

Intitulé de l'opération :
Structuration, professionnalisation et consolidation économique d'une offre de conserverie mobile et solidaire en Gironde

Localisation :
33700 MERIGNAC

Axe prioritaire :

Axe 4. Une Nouvelle-Aquitaine qui développe son capital humain par la formation et la création d'emploi comme levier de croissance, de compétitivité et de cohésion sociale pour les personnes, les entreprises et les territoires

Objectifs spécifiques :

4.1 - Améliorer l'accès à l'emploi et aux mesures d'activation de tous les demandeurs d'emploi, notamment des jeunes, en particulier par la mise en oeuvre de la garantie pour la jeunesse, des chômeurs de longue durée et des groupes défavorisés sur le marché du travail, et des personnes inactives, ainsi que par la promotion de l'emploi indépendant et de l'économie sociale

Fonds :

FSE+

Descriptif du projet, objectifs poursuivis :

L'alimentation est au coeur de paradoxes qui ont été accentués par la crise sanitaire et la crise économique : il est de plus en plus recherché une alimentation durable et de qualité ; le retour au local et aux produits de saison est dans tous les esprits. Cependant, il est aussi constaté que cet accès à l'alimentation durable n'est pas général et laisse en marge les plus précaires mais aussi de plus en plus des classes moyennes, par manque de moyens, de temps, de savoir faire et de connaissance des acteurs.

L'association (créée en mars 2023) Conserverie mobile et solidaire Mérignac porte un projet qui veut développer une solution simple et participative pour faire

le lien par un circuit court entre le produit brut, fruits ou légumes achetés en local ou invendus récupérés, et le produit consommé. Les bénéficiaires seront

aussi acteurs de la fabrication, à travers des ateliers collectifs, sur place ou délocalisés dans les secteurs maraichers pour lesquels un travail à façon sera

proposé ; ils pourront être formés à titre personnel ou dans le cadre d'une reconversion et intégrer s'ils le souhaitent le collectif bénévole de la conserverie. Le

produit fabriqué est sain, durable et peu impactant tant sur pour sa fabrication (bocaux en verre, pas de transport de matière première, pas de conservateur)

que pour sa conservation (longue conservation sans énergie), et permet de déconnecter le temps de fabrication du temps et du lieu de la consommation.

Pour ce faire, les activités de la conserverie vont s'organiser autour de 3 « blocs » :

1/ Sensibilisation et Atelier

Organisation d'ateliers de cuisine et de production solidaire de conserves auprès des acteurs sociaux et d'animation : centres sociaux, PJC, CCAS ...et

autres outils locaux (restaurant solidaire par ex.) ; participation aux animations autour de l'alimentation durable (VRAC, associations d'aide alimentaire, etc.)

2/ Transformation

Une offre de services de transformation des déclassés et non consommés : commerçants, SIVU, associations d'aide alimentaire, CCAS, etc. Cette offre de





service est aussi un outil pédagogique pour inciter à la réduction du gaspi et au fait maison auprès d'entreprises, de scolaires, d'acteurs sociaux, etc. et

donnera lieu à des ateliers

3/ Accompagnement des maraîchers

Une offre de soutien auprès des maraîchers locaux : travail à façon, en débutant par le secteur test du Libournais. Un

partenariat est également prévu avec la

future ferme urbaine de Mérignac à horizon 2025.

Le projet et une première version de sa proposition ont pu être testés grâce à un partenariat créé avec les centres sociaux de Mérignac. Fort de cette

expérimentation, la conserverie va pouvoir entrer dans sa première phase de changement d'échelle. Les ateliers, existant jusque là dans ces trois centres

sociaux de Mérignac, vont être proposés plus largement auprès d'autres acteurs et publics (autres centres sociaux, CCAS, associations d'insertion,

associations oeuvrant sur l'alimentation durable et zéro déchet, commerces, publics scolaires et étudiants) pour répondre aux sollicitations reçues depuis un

an.

De plus le volet "formation" offert par la conserverie va également pouvoir être déployé auprès des publics en

insertion/reconversion en lien avec des acteurs

du territoire et le territoire zéro chômeur de Mérignac.

Enfin, le travail à façon dans les secteurs maraîchers, auprès de producteurs bio, va pouvoir être initié, en commençant par le Libournais, pour soutenir les

productions locales tout en facilitant l'immersion des publics au sein des exploitations.

Ce changement d'échelle (rayonnement sur un territoire plus grand, déploiement de l'offre...) permettra une production

alimentaire plus importante pour

participer de façon significative à la réponse aux besoins alimentaires, de pouvoir accompagner les partenaires dans leurs initiatives en faveur d'une

alimentation durable (ateliers, animations, aide à la structuration de l'activité, actions partenariales), et notamment ceux agissant à destination des publics

précaires, de fournir une offre de formation structurée et opérationnelle, et de pouvoir répondre au besoin de soutien des producteurs bio le souhaitant, sur leur

territoire.

Pour ce faire, la conserverie a donc défini entre juin et décembre 2023 une phase d'amorçage qui va lui donner les moyens de se structurer, se

professionnaliser et finaliser son offre de services pour garantir la pérennisation de son activité.

Un plan d'actions prévisionnel sur 7 mois a été présenté pour l'amorçage :

1/ Structuration de l'association et de l'offre de services

De Juin à décembre :

Création d'outils de gestion, de développement et de suivi de l'activité

Organisation de réunions du conseil d'administration, bilan complet en fin d'année avec les partenaires et les financeurs

Finalisation des conventions avec les partenaires actifs 2023 : Rédaction, partage pour validation, signature

Période de productions et d'animations simultanées : participation aux animations/ateliers à Mérignac, fabrications dans le libournais, logistique globale

De juillet à octobre

Lancement du service en secteur rural délocalisé : planification et suivi hebdomadaire des productions ; élargissement de

l'offre suite à retours d'expériences ;

visites de contrôle 1 fois par mois sur différents sites

De Juin à septembre

Développement des animations à Mérignac autour de l'alimentation durable, démarches alimentaires solidaires, actions

pédagogiques, etc (programme d'été

des centres sociaux, animations des partenaires...

De septembre à décembre

Mise en place d'un système global de consigne des bocaliers (stabilisation des lieux de collecte, logistique, nettoyage, etc.)

2/ Professionnalisation et communication

Juin

Sécurisation juridique du recrutement (formation, conseil, consolidation avec la maison des associations)

Recrutement du 1^{er} salarié

Formations « apprendre à fabriquer des conserves » incluant « utilisation d'une autoclave » (CTCPA), initiateur d'un parcours de qualification professionnelle

pour le salarié

Juin - Juillet

Communication : lancement de la page facebook/instagram ; plaquette de communication/services ; cartes de visite ;

production de plaquettes, etc.

Et publication des activités et actualités

Plan de financement proposé à l'ICP 30/05/2023 :



PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL – Base**Dépenses :**

Dépenses prévisionnelles	Montant en €
Autres - MONTANT FORFAITAIRE AMPLI	25 100,00 €
TOTAL DEPENSES	25 100,00 €

Ressources :

Type de financement	Taux de financement	Montant de l'Aide en €
Fonds Européens - FSE+	79.68%	20 000,00 €
Autofinancement privé - AUTOFINANCEMENT PRIVE	20.32%	5 100,00 €
TOTAL RESSOURCES	100 %	25 100,00 €

Avis de l'autorité de gestion :

Favorable : opération considérée éligible à la programmation

La conserverie mobile et solidaire de Mérignac propose une offre de service aux acteurs de la transition alimentaire et sociale. A travers des ateliers participatifs et pédagogiques dont les productions sont destinées à des systèmes solidaires et publics en précarité, grâce à un partenariat large en amont et en aval de son activité, et en proposant une meilleure valorisation économique des productions maraichères locales, l'association oeuvre au plus près des territoires et des citoyens pour un changement de modèle de consommation et une solidarité plus large. En lien avec d'autres conserveries solidaires, elle participe aux dynamiques locales à différentes échelles géographiques et propose une formation par immersion à l'activité de conserverie. L'objectif de 2023 est de pouvoir atteindre les différentes cibles par une activité adaptée, plurielle et présente sur un territoire plus grande. Pour ce faire, la conserverie a donc défini entre juin et décembre 2023 une phase d'amorçage qui va lui donner les moyens de se structurer, se professionnaliser et finaliser son offre de services pour garantir la pérennisation de son activité.

