



- **Manon CARRE**, Co-fondatrice
- **Partage ton frigo** : Association de lutte contre le gaspillage alimentaire depuis 2013
- Fin 2018 : Création du projet de la **Conserverie Locale**, laboratoire agroalimentaire qui transforme les surplus des producteurs locaux et invendus en partenariat Banque Alimentaire
- Spécialisation végétale : Fruit & Légumes



## 2020

- **15 producteurs** locaux accordent leur confiance à l'association afin de transformer leurs productions
- 30 600 pots sortis de l'atelier en 2020

## 2021

- **30 producteurs.** Cependant l'atelier n'est toujours pas en mesure de répondre à toutes les demandes de transformation locale, particulièrement en haute saison de production.
- **70 000 pots** ont été produits sur l'année et **15 tonnes de denrées ont été transformées.**

## 2022

- Déménagement sur la **base aérienne de Frescaty, Juin 2022**
- **48 producteurs** locaux
- **95 000 pots** sont produits sur l'année.





## **Retour sur le projet mené avec le soutien de l'Agence de l'eau autour de la filière des légumineuses et céréales AB du Rupt de Mad**



Analyse des besoins de transformation des acteurs du territoire (légumineuses et céréales)

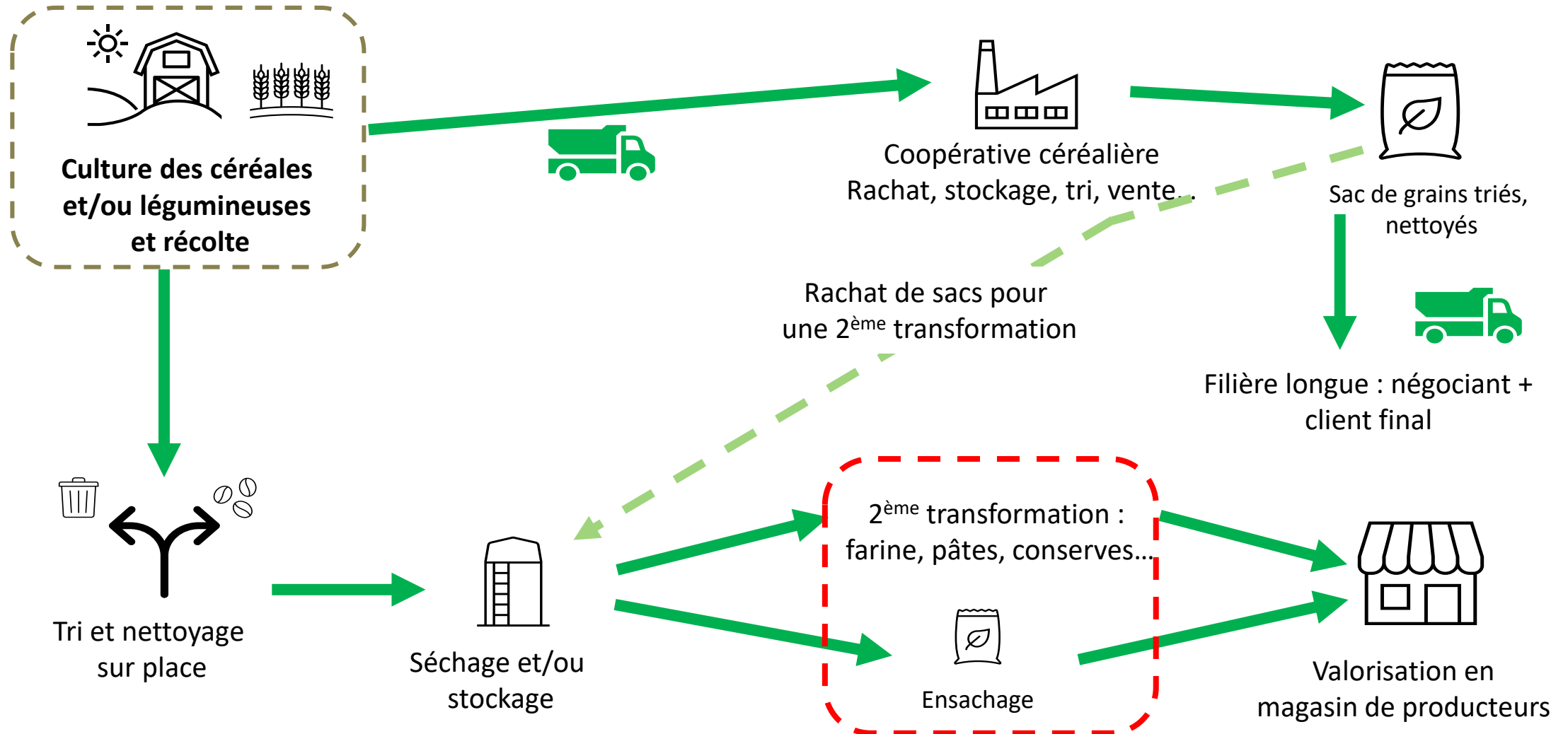
Analyse de l'écosystème actuelle

Recherche de voies de valorisation pour les productions locales (conserves, pâtes, biscuiterie)



Analyse des synergies entre les outils de transformations existants et identification des manques

## Organisation de la filière





# RETOUR SUR LE PROJET FILIÈRE LÉGUMINEUSE



- Développement de **produits à la Conserverie**
- Partenariat avec des transformateurs existants pour **des essais pois chiches grillés, pâtes sèches, biscuiteries salées, sucrées**
- **Proposition aux producteurs locaux puis organisation des premières transformations à façon**



## Les transformations possibles

Conserverie  
Tartinade (sucrée /  
salée) + plat préparé

Soufflage de grains  
(Chiche)

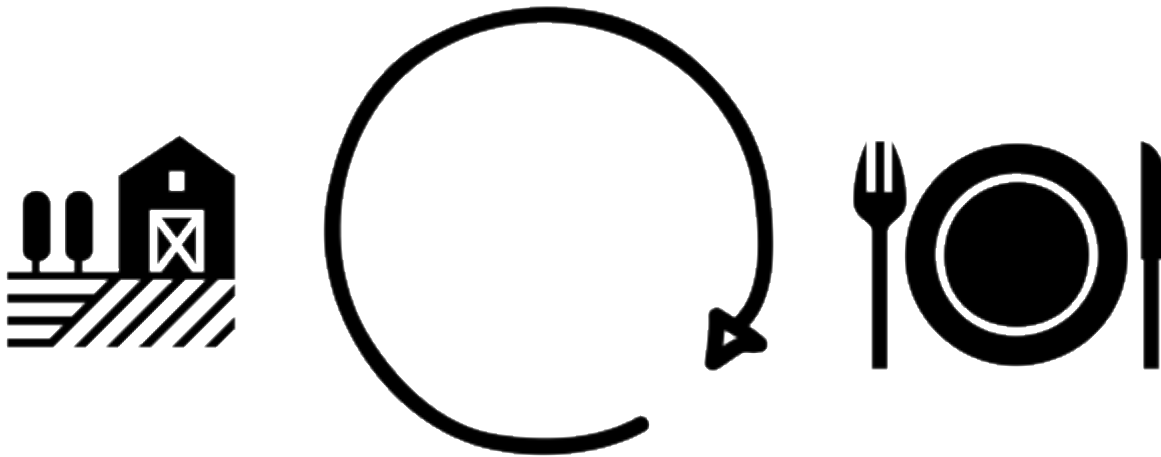
Pâtes alimentaires

Biscuits salés et sucrés

- Transformation à façon possible
- Ateliers en place dans la région (mis à part Chiche! mais coopération possible)
- R&D mise au point lors de l'étude à poursuivre sur certains produits

## Vers un lieu mutualisé pour la transformation

**Pole de transformation : levier pour faire naître d'autres coopérations sur un territoire avec la filière agricole pour maximiser les circuits-courts :**



### Concrétisation du projet

Dans le cadre du plan de relance DRAAF avec le PAT Metz Métropole

**Les outils de transformation sont indispensables pour les filières agricoles et permettre le passage du champ à l'assiette**

## Vers un lieu mutualisé pour la transformation

Enjeux communs : rendre accessible la transformation aux producteurs



### POLE CÉRÉALES

**Brasserie La  
Tuilerie**

Bières  
  
Bière à partir  
de la  
fermentation  
de légumes /  
fruits  
  
Vin, liqueur à  
partir de fruits

**La Biscuiterie**

Biscuit  
  
Pâtisserie  
  
Travail de la drêche des  
brasseries de la métropole



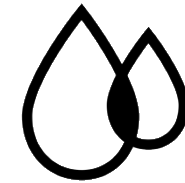
### POLE FRUITS - LÉGUMES - PLANTES

**Cabane à jus**

Jus  
Compote  
Pétillant de fruits  
Spiritueux

**La Conserverie  
Locale**

Confiture  
Compote  
Soupe  
Ketchup & condiment  
Fruit et Légume au  
naturel  
Chutney  
Tartinade  
Pickles  
Sirop



### POLE OLÉAGINEUX

**Comptoir des huiles / Phileol**

Extraction d'huile (caméline, carthame, tournesol)  
  
Adaptation de l'extraction de l'huile faite à l'usage  
l'alimentaire  
  
Hydrolat de plante  
  
Savonnerie à froid et liquide (+ lien avec la production  
végétale)  
  
Cosmétique simple (mélange huile, plante)





**Manon CARRE**, Co-fondatrice

[www.laconserverielocale.fr](http://www.laconserverielocale.fr)

[manon@laconserverielocale.fr](mailto:manon@laconserverielocale.fr)