

Les Rencontres du design et de l'alimentation



EPPA
Ecole Provinciale
Postsecondaire
d'Agriculture
Quai de Compiègne, 4
4500 HUY

Tél : 019/69.66.92
Fax : 019/69.66.99

Outils et méthodes pour penser l'alimentation autrement



Conserverie
SOLIDAIRE

18 novembre 2014



A) Finalités du projet

1

Cohérence de la chaîne « producteur / consommateur »



Circuits Courts



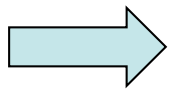
Jardins collectifs ou solidaires
Vente directe à la ferme
Vente en paniers
Epiceries ou coopératives sociales
Etalages « Produits locaux » en GMS



...



A) Finalités du projet



Difficultés d'accéder à un modèle économiquement viable et transposable.

Principale raison = diminution des ventes et des rentrées financières en hors saison.



A) Finalités du projet

2

Gaspillage alimentaire





Le gaspillage alimentaire

Sur 4 milliards de tonnes de nourriture produites chaque année...



des légumes ne sont pas récoltés à cause de leur aspect*



550 milliards de m³ d'eau utilisés pour faire pousser des produits qui ne seront jamais mangés

... 30 à 50 % finissent à la poubelle

À la maison, 25 % de la nourriture finit à la poubelle



* Au Royaume-Uni

Source : Institution of Mechanical Engineers

OUI JE SAIS, JE N'AI PAS UN PHYSIQUE FACILE



CHACQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES. SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !
www.alimentation.gouv.fr



L'AUBERGINE MOCHE

A PEU LA POURRAIT ÊTRE ENCORE PLUS MOCHE.



MOCHES

L'ORANGE MOCHE

ÇA FAIT UN TRÈS BEAU JUS.



MOCHES

LA POMME DE TERRE MOCHE

ELLE FAIT UN TRÈS BON PURÉE.



MOCHES

MA BEAUTÉ EST INTÉRIEURE



CHACQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES. SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !
www.alimentation.gouv.fr



Oui, bon, je suis un peu amochée. On va pas en faire une salade !

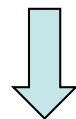




A) Finalités du projet

2

Gaspillage alimentaire



Apprendre ou réapprendre à conserver



En pleine terre

En cave

En silos

Au frigo, au congélateur

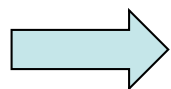
En conserves (bocaux)

...





A) Finalités du projet



**Importance de réapprendre
à réaliser des conserves.**

- Valorisation des productions locales
- Rentrées financières sur l'ensemble de l'année
- Réinjecter dans le circuit économique et social les produits gaspillés (invendus, surplus de production non écoulés, ...)
- ...





B) Objectifs du projet

- Sensibiliser les personnes à l'alimentation saine
- Former ou re-former les personnes aux différentes méthodes de conservation
- Mise à disposition d'un équipement itinérant aux normes AFSCA afin de transformer les surplus de récoltes, des invendus de grandes surfaces, ... pour de la commercialisation
- Développer une nouvelle offre de métiers de proximité (production, logistique et commercialisation de produits)
- Favoriser les synergies entre les territoires ruraux et urbains



C) Publics cibles

Associations sociales

- Communes, CPAS, ...
- OISP
- Jardins collectifs, ...
- Régies de quartiers
- ...



Petits producteurs

- Maraîchers
- Petits producteurs
- Magasins de CPAS, ...
- ...



AFSCA,
autocontrôle, ...



D) Activités proposées

Coût : à l'étude
Actuellement GRATUIT

Durée : 3h

9h à 12h
13h30 à 16h30

Nbr personnes :
Min 4
Max 8

Matières premières :
légumes ou fruits
(1/atelier)

Atelier

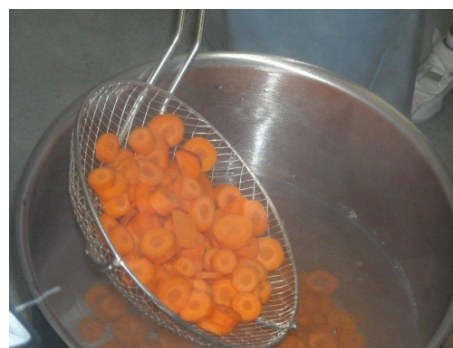
Lieu : accès à l'eau de ville et à l'électricité,
Véhicule de 13m/3m

Formation aux BPH

Réalisation de différentes recettes



Conserverie
SOLIDAIRE





D) Activités proposées

Pour les petits producteurs :

Formation aux BPH et au système d'autocontrôle présent dans le véhicule

- ➔ Possession d'une autorisation de l'AFSCA
- ➔ Exigence d'un certificat médical pour le personnel qui va travailler dans le véhicule
- ➔ Prévoir un plan d'analyse des produits



•A•F•S•C•A•
Agence
Fédérale pour la
Sécurité de la
Chaîne
Alimentaire



E) Le futur

- Prolongation de notre autorisation par l'AFSCA
- Mise en place de l'autocontrôle
- Aménagement et amélioration de l'atelier pendant les périodes plus creuses
- Vers un projet européen ?





EPPA
Ecole Provinciale
Postscolaire
d'Agriculture
Quai de Compiègne, 4
4500 HUY

Tél : 019/69.66.92
Fax : 019/69.66.99



POD | Maatschappelijke Integratie
SPP | Intégration Sociale

Céline MAHUTE

Attachée – Chef de projet

celine.mahute@provincedeliege.be

Justine MONAMI

Graduée – Responsable formations

justine.monami@provincedeliege.be