



HAVRE DE VERS

Mis à jour le 30/05/2023

2023

Lauréat Régional

Lauréat Local

Inclusion

Écologie

Citoyenneté

Enjeux

Mieux consommer

Forme d'organisation

Association

Bénéficiaires

Consommateurs et grand public

Chiffres clés

12 tonnes / an de collecte de déchets

Nombre de salariés / bénévoles

229 adhérents

Date de création de la structure

2016

Transformer des invendus alimentaires en produits de fruits secs en vrac consommables

Résumé du projet

Basée sur une conception permaculturelle et dans un environnement urbain, l'association souhaite aider à transformer les pratiques de gestion des matières organiques en revalorisant les biodéchets alimentaires soit par lombricompostage soit par transformation, en créant une marque de fruits secs commercialisable. Dans un laboratoire de 40m², situé au Hangar 0, une coopérative dédiée à la transition écologique, les produits seront déshydratés et transformés par des artisans, producteurs de vrac.

Contexte

Sur le territoire havrais, où le tri des biodéchets devient obligatoire, on constate que 75% de l'alimentation est importée, pourtant beaucoup de producteurs sont présents. Mais il y a un manque de transformateurs ici même.

Présentation de la structure

HAVRE DE VERS est née d'une envie commune de trois amis, Marian, Flavien et Léo, afin d'apporter une solution face à la situation de crise importante dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de la santé. Gaspillage et inégalité alimentaire, impératifs écologiques, hégémonie de l'exploitation animale industrielle et de la grande distribution, déperdition des agricultures paysannes, perte de biodiversité, manque de résilience écologique, très faible support des initiatives à l'agriculture urbaine : autant d'enjeux qui nous ont mobilisés pour construire et expérimenter un nouveau modèle associatif de gestion locale des biodéchets, économique et alimentaire.

Le projet en détail

Les membres de l'association réalisent les travaux du futur local de production au Hangar 0 au cours de chantiers participatifs encadrés par les professionnels du lieu. A partir de ce tiers-lieu en construction, un espace sera loué pour disposer d'un laboratoire aux normes, sur mesure, pour développer principalement une production de fruits secs. La commercialisation (déjà en test comme activité annexe de l'association) se fera principalement en vrac, via différents points de vente (Le Bon Endroit, le Hangar 0, le producteur local) ou encore dans les restaurants, cafés et/ou pâtisseries voulant proposer ces produits. L'association vise également la restauration collective et des établissements scolaires, aussi lieux d'apprentissage des bonnes pratiques de gestion des biodéchets. Les fruits secs seront vendus à prix libre aux adhérents.

Contact

HAVRE DE VERS

13 rue de tourville
76600 LE HAVRE
France

76 - Seine-Maritime
Normandie
06 59 86 16 32

<https://havredevers.fr>
havredevers@gmail.com
[Facebook](#) [Instagram](#)

