



Conserverie Mobile et Solidaire

Mis à jour le 18/07/2024

2024

Lauréat Local



Éducation



Inclusion



Écologie

Enjeux

Mieux consommer

Mieux vivre ensemble

Mieux apprendre

Forme d'organisation

Coopérative

Bénéficiaires

Consommateurs et grand public

Personnes défavorisées, isolées

Nombre de salariés / bénévoles

2 salarié.e.s, 18 bénévoles

Date de création de la structure

2021

Accompagner le développement et la promotion d'une alimentation plus durable, plus juste et plus inclusive dans les quartiers prioritaires

Résumé :

Ce projet a pour but d'encourager la participation des habitants des quartiers prioritaires de Valence dans la promouvoir une alimentation durable en leur donnant la possibilité de s'exprimer et de devenir acteurs du changement. Avec ses partenaires, la Conserverie Mobile et Solidaire organise des ateliers afin de redonner aux citoyens les clés pour cuisiner de manière durable. Cela en transmettant des outils nécessaire, en recueillant les besoins des habitants et formant des groupes de citoyens engagés sur la démocratie alimentaire.

Contexte :

La crise sanitaire a accentué la précarité alimentaire, en particulier dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville (QPV). Cette prévalence était déjà constatée par l’Institut national de la santé et de la recherche médicale et l’université Paris VI en 2010.

Consciente des enjeux liés à l’alimentation durable, la Conserverie et ses partenaires s’engagent donc à impliquer ses habitants dans la transition vers des pratiques alimentaires plus respectueuses de l’environnement et plus inclusives. Dans ce contexte où l’impact environnemental et croissant dû à nos modes de consommation alimentaire et où l’accès à une alimentation saine présentent des inégalités, ce projet émerge comme une réponse locale et participative.

Présentation de la structure :

La Conserverie Mobile et Solidaire est une Société coopérative d’intérêts collectifs. Elle s’articule autour de la mise en valeur des produits et producteurs du territoire : initiation aux diverses méthodes de conservation végétale, production de bocaux au sein de son camion cuisine pour les producteurs/magasins. L’objectif de la Conserverie est de rendre accessible l’alimentation de qualité en valorisant des fruits et légumes locaux, limiter le gaspillage alimentaire avec l’élaboration de conserves et de créer des liens sociaux.

Le projet en détail :

Ce projet a pour ambition de promouvoir une alimentation durable à Valence. En partenariat avec une cuisinière, un animateur scientifique, un sociologue/anthropologue et une conserverie locale, une quinzaine d’ateliers seront organisées dans les quartiers de Fontbarlettes, Le Plan et Polygone. Ces ateliers aborderont divers aspects de l’alimentation durable. En collaborant étroitement avec les résidents des quartiers, ce projet vise à renforcer les liens sociaux, à donner la voie aux citoyens en leur fournissant des outils pratiques pour en faire des acteurs autonomes du changement dans leur propre quartier. L’objectif infine est de catalyser un mouvement citoyen pour renforcer la souveraineté alimentaire de ces habitants.

Contact

Conserverie Mobile et Solidaire

2 rue Camille Claudel
26100 Romans-sur-Isère
France

26 - Drôme
Auvergne-Rhône-Alpes
<https://www.conserveriesolidaire.fr/>
contact@conserveriesolidaire.fr
[Facebook](#) [LinkedIn](#)

