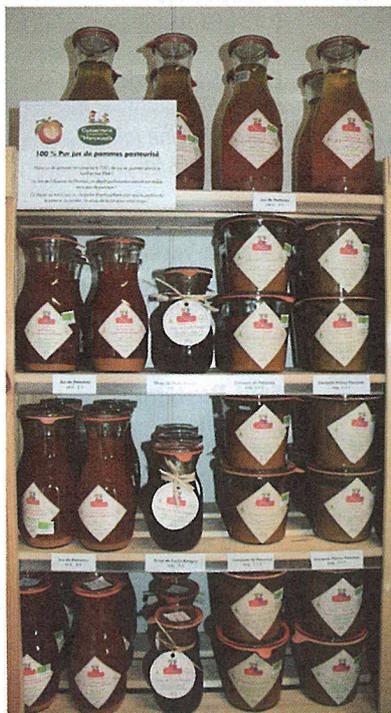


Marcoussis : la conserve responsable

L'Économie Sociale et Solidaire est au rendez-vous à la Conserverie Coopérative de Marcoussis.



Nichée au cœur du Triangle Vert en Essonne, la Conserverie de Marcoussis est un chantier d'insertion qui a pour support d'activité la transformation alimentaire de légumes et de fruits de saison issus de l'agriculture responsable et cultivés localement.

L'association « Les Potagers de Marcoussis » pilote ce chantier d'insertion dédié

au maraîchage biologique, réalisé sur un terrain de 3400 m² mis à disposition par l'Agence des espaces verts de la Région. Les Potagers de Marcoussis proposent une gamme de 70 légumes à ses adhérents et aux restaurants environnants.

C'est en 2011 que l'association a décidé de se diversifier en créant une conserverie n'utilisant que des fruits et légumes de saison, issus d'une agriculture responsable. Le projet s'est concrétisé trois ans plus tard. « *Nous étions acteurs de l'économie sociale et solidaire, nous sommes devenus acteurs de l'économie classique* », commente Patrick Prigent, président des Potagers de Marcoussis.

La conserverie s'adresse à des producteurs locaux professionnels ou issus de l'insertion intéressés par une diversification et une valorisation de leur production. Elle peut concerner aussi des particuliers en quête d'autoproduction. L'objectif est de stabiliser un modèle économique viable qui s'appuie sur la qualité de ses produits (goût et saveurs), au cœur des enjeux de production.

Privilégier les produits locaux

Entreprise artisanale à taille humaine, l'unité de transformation est une structure innovante qui accueille des salariés en insertion sociale et professionnelle. L'activité de transformation des végétaux et leur distribution constituent de

nouveaux supports d'insertion, offrant d'avantage de "passerelles" et de diversité pour des débouchés professionnels. Sur le plan environnemental, les procédés de production sont optimisés au regard de la consommation en eau et en énergie : l'eau est considérée comme un bien précieux, le bocal alimentaire est consigné et localement réutilisé... Enfin, l'entreprise cherche à s'intégrer au maximum dans le tissu local.

L'objectif est bien sûr de créer de nouveaux emplois en insertion, l'offre de métiers étant diversifiée (production, logistique, commercialisation...) – il y en a actuellement 36 – mais aussi d'offrir des débouchés aux agriculteurs désireux de poursuivre leur activité en région parisienne. « *La conserverie a mis en route 25 recettes, précise Patrick Prigent. Ça va de la fraise à la tomate, avec toujours la volonté de privilégier ce qui est produit localement.* »

Priorité est donnée aux circuits courts, tant pour l'approvisionnement que pour la distribution des produits. Un système innovant de distribution de proximité et en circuits courts est mis en place. Il cherche à prendre en compte les dimensions écologiques et pratiques pour la clientèle. L'entreprise crée et participe également aux différentes manifestations et animations locales dans un esprit d'échange et de partage.

La formation contre le chômage

L'Économie Sociale et Solidaire est au rendez-vous à la Conserverie Coopérative de Marcoussis.

Agriculture biologique, raisonné et circuit court vont souvent de pair avec insertion sociale et / ou professionnelle : c'est le cas à la conserverie de Marcoussis... Et à la Table de Cana, créée en 1985 à Gennevilliers (Hauts-de-Seine) par un prêtre jésuite entourée de bénévoles et qui en trente années d'existence est passée du statut d'association à celui d'entreprise

concurrentielle du secteur des métiers de bouche, essentiellement traiteur et restauration, publique et collective. Avec une forte connotation développement durable : le buffet bio et équitable de la Table de Cana est certifié circuit court à 80%. Huit autres établissements ont vu le jour depuis l'origine, en région parisienne à nouveau mais aussi en pro-

vince : Lyon, Marseille, Montpellier. 200 salariés, majoritairement des femmes, passent chaque année par le circuit d'insertion de la Table de Cana, avec un taux de sortie positive de 57 %, confirmant ainsi qu'un des meilleurs remèdes contre le chômage est la formation.