



Cette conserverie associative transforme les produits de la ferme d'insertion dont elle fait partie ainsi que ceux des maraîchers locaux.

© Sébastien Bouet/Conserverie coopérative de Marcoussis

INSERTION Île-de-France

Aux portes de Paris: une conserverie bio et sociale

À Marcoussis, petite ville francilienne qui a su préserver son activité maraîchère, une conserverie créée par l'association Les potagers de Marcoussis a été inaugurée à l'automne. Le collectif gère une ferme agro-biologique qui emploie 36 personnes en parcours d'insertion qui sont accompagnées par 10 salariés et 14 administrateurs très motivés. Depuis une quinzaine d'années, l'association développe ses activités avec un large tissu de partenaires locaux et régionaux, publics et privés. Actuellement, ses 11,5 hectares de terres et 7 000 m² de serres fournissent 340 paniers

hebdomadaires de fruits et légumes à des particuliers qui viennent les retirer à la boutique de l'association ou dans l'un de ses 15 dépôts situés à 35 kilomètres à la ronde. La conserverie, également associative, transforme les produits du potager en compotes, soupes et plats cuisinés. Elle est installée dans des locaux neufs, construits aux normes BBC, où ont été transférés les bureaux, la boutique, des chambres froides, l'accueil... Les productions sont certifiées bio. La conserverie dispose en outre d'une organisation lui permettant de transformer et de conditionner à façon les produits des maraîchers locaux. « Ils ne peuvent

pas investir dans un tel équipement. En utilisant le nôtre, ils diversifient leurs activités et leurs sources de revenus, explique Patrick Prigent, président des deux associations. Ils récupèrent leurs produits conditionnés, charge à eux de les commercialiser ensuite. » Les projets ne manquent pas sur le site. « Plus les activités se diversifient, plus les personnes accueillies peuvent parfaire leur expérience professionnelle et plus nous nous donnons les chances de maintenir une activité agricole dynamique aux portes de Paris. »

<http://www.lespotagersdemarcoussis.org/>

ALIMENTATION Grand ouest

Le pressoir fait le tour des villages

Depuis octobre 2013, des centaines de familles bretonnes dégustent leur propre jus de pomme grâce au « Pressi-mobile » qui parcourt l'ouest de la France chaque automne. Cet atelier, installé sur une remorque de plus de 16 mètres de long, lave les fruits des vergers des particuliers et des professionnels, les broie, presse la pulpe, filtre le jus, le pasteurise et le conditionne. Il peut presser 1,5 tonne de pommes et produire 1 200 litres de jus par heure. Ce concept a été imaginé par Olivier Clerc, dirigeant d'une société installée à Carhaix (29) dans le centre ouest Bretagne. En 2013, 900 clients ont pressé 150 000 litres de jus qui, une fois conditionné, se conserve pendant deux ans, et jusqu'à 8 semaines après ouverture. Le site Internet indique aux particuliers les dates et lieux de passage du Pressi-mobile. Les professionnels, y compris ceux certifiés bio, peuvent le faire venir sur leur exploitation. Le site Internet propose également une bourse aux pommes.

Site: www.pressi-mobile.fr
Tél.: 02 98 43 54 54.

Chacun peut venir avec ses pommes et repartir quelques minutes plus tard, avec un jus pressé et conditionné.



© Pressi-mobile