

# LA CONSERVERIE LOCALE

UN LIEU DE TRANSFORMATION POUR VALORISER  
LE SURPLUS DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES LOCALES

Mars 2024

Avec  
la contribution  
financière du compte  
d'affectation spéciale  
développement  
agricole et rural  
CASDAR



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



## Table des matières

LA CONSERVERIE LOCALE .....	1
Présentation de l'action .....	1
Acteurs impliqués dans la Conserverie Locale .....	2
Approvisionnements.....	2
Débouchés .....	2
Ecosystème de la Conserverie Locale.....	3
Produits et volumes de la filière .....	4
Financements et investissements .....	4
Valeur ajoutée .....	4
Lien avec le PAT .....	4
Facteurs de réussite.....	5

## ■ Présentation de l'action

La Conserverie Locale est un outil de transformation des fruits et légumes en conserve sous statut associatif. Elle transforme les surplus de fruits et légumes des producteurs locaux en prestation de service. Elle a également sa propre marque.

La Conserverie mène plusieurs actions :

1. Transformation à façon de fruits et légumes en conserve pour les producteurs locaux
2. Transformation et distribution de conserves en marque propre
3. Accompagnement et conseils pour le développement d'outils de transformation territoriaux (dont travaux pour la mise en œuvre du PAT de l'Eurométropole de Metz). La Conserverie accompagne notamment l'Eurométropole de Metz sur un chantier «innovation» : accompagnement

des projets alimentaires sur des territoires pour attirer des porteurs de projets. Pour réussir à mener les projets à terme, notamment les projets de transformation, et les maintenir, la conserverie propose un accompagnement sur deux volets :

- i. un accompagnement technique lié aux enjeux de l'alimentation
  - ii. un accompagnement similaire à celui d'un incubateur sur l'entrepreneuriat, la structure juridique, les modèles économiques.
4. Formation sur les bases de la transformation agro alimentaire et de conserves : cycles de formation mensuel sur la transformation de conserve.
  5. Animation d'ateliers de sensibilisation aux enjeux alimentaire : gaspillage alimentaire (en lien avec l'activité initiale de l'association comme expliqué plus haut), gestion des déchets, précarité alimentaire, alimentation durable.

L'activité de transformation en conserve pour les producteurs inclue le choix des recettes, la transformation, l'étiquetage personnalisé.

## ■ Contexte de l'émergence de la filière

L'idée d'une conserverie locale est née d'un projet monté en partenariat avec la Banque Alimentaire de Moselle. L'association «Partage ton frigo» montée en 2013 a vocation de lutter contre le gaspillage alimentaire en testant des ateliers contre le gaspillage alimentaire.

Dans ce cadre, Partage Ton Frigo a travaillé avec la Banque Alimentaire car celle-ci reçoit de grandes quantités de fruits et légumes périssables et cherchait une solution pour valoriser ces invendus. Le modèle choisi était de collecter une partie de ces denrées pour les distribuer aux bénéficiaires en allongeant la durée de vie de ces denrées. Pour soutenir le modèle il a fallu créer un modèle économique stable avec une activité économique rémunératrice. Ainsi s'est développée la prestation de service pour les producteurs locaux.

La Conserverie Locale existe depuis 2019. Au début, seulement 2-3 producteurs étaient clients de la Conserverie. Aujourd'hui 75 producteurs font appel aux services de la Conserverie Locale.

L'association était initialement installée sur un tiers lieu de Metz dans deux containers maritimes installés comme local de transformation. Le lieu est devenu trop petit : la Conserverie a alors déménagé sur le plateau de Frescaty.

## ■ Acteurs impliqués dans la Conserverie Locale

### La Conserverie Locale

Une dizaine de salariés :

- **Production** : 6 personnes dont la cheffe de production et 2 alternantes
  - La cheffe de production élabore les recettes.
- **Bureau** :
  - Une directrice
  - 2 personnes en commercialisation, communication, gestion des stocks
  - Une chargée de développement
  - Un alternant sur les sujets administratifs

## ■ Approvisionnements

### Producteurs

75 producteurs passent par la Conserverie Locale pour transformer leur surplus de production.

Les producteurs viennent essentiellement de Lorraine. Ponctuellement, quelques producteurs d'Alsace viennent à la Conserverie.

Sur le territoire il n'y a pas de grandes exploitations maraichères comme en Alsace, les quantités de légumes ne sont pas très importantes. Les producteurs ne font transformer qu'une faible quantité de légumes par rapport à leur tonnage de production.

### Relations avec les producteurs

La Conserverie Locale fait de la prestation de service pour les producteurs. La conserverie demande aux producteurs un volume de base minimum pour ses prestations. Le volume minimum de fruits ou légumes à apporter pour transformer dépend du type et de la qualité des fruits/légumes/légumineuses (le rendement est différent), et de la recette demandée. Cela peut aller de 15kg à 150kg pour un lot avec le même nombre de produits finis

## ■ Débouchés

### Dons à la Banque Alimentaire

Le modèle économique permet de garder 20% des productions en dons à la Banque Alimentaire.

Mais la Banque Alimentaire ne reçoit presque plus de fruits et légumes frais et ne fait plus appel à la Conserverie.

### Ventes

- **Par les producteurs** : Les producteurs amènent leurs légumes et repartent avec leurs conserves. Les producteurs s'occupent de la commercialisation de leurs produits.
- **Par la Conserverie Locale** : La Conserverie peut proposer de séparer le lot de fruits et légumes du producteur et garder une partie : elle rachète la matière et vend les produits sous la marque de la conserverie.
- **Circuits de distribution** (communs aux producteurs et à la Conserverie) :
  - magasins de distributeurs
  - magasins bio
  - magasins à la ferme
  - réseau Drive Fermier (initiative de la Ville de Metz qui permet aux producteurs de proposer leurs produits sur une plateforme : les consommateurs font leur com-

mande une fois par semaine et récupèrent leur panier. Les produits concernent viande, légume, pain, produits transformés)

- producteurs indépendants
- magasins de proximité

• **Territoires de distribution** : essentiellement en Lorraine. La Conserverie est en lien avec des producteurs et transformateurs pour vendre à échelle plus large.

## ■ Ecosystème de la Conserverie Locale



### Infrastructures de la Conserverie

L'association est installée sur le plateau de Frescaty dans le bâtiment des sous-officiers où une cantine était déjà présente et en état. Elle est locataire d'un bailleur privé.

La Conserverie possède ses outils de transformation sur place.

### Le Plateau de Frescaty

Le Plateau de Frescaty, ancienne base militaire de l'armée française jusqu'en 2012, appartient à l'Eurométropole de Metz depuis juin 2015. Ce site de 380 hectares dont 250 hectares d'espaces verts constitue pour la Métropole un site stratégique très important. En partenariat avec l'EPFL (Établissement Public Foncier de Lorraine), la Métropole pilote la reconversion du site, la définition et l'accompagnement de futurs projets.

Depuis 2015, une quinzaine d'entreprises et services se sont installées sur le Plateau de Frescaty. 700 emplois y sont localisés. En 2024, 66 hectares sont en cours d'aménagement et concernent 6 secteurs :

### Partenaires sur le plateau de Frescaty

Plusieurs ateliers de transformation sont présents sur le plateau de Frescaty. Un pôle de transformation a ainsi été constitué. Un bâtiment à côté de La Conserverie Locale regroupe différentes entreprises qui ont racheté à la Métropole et son donc maintenant propriétaires du bâtiment :

- Biscuiterie la Bascule
- Brasserie la Tuilerie
- Comptoir des Huiles Philéol

### Relations entre les partenaires

La Conserverie est rattachée au pôle de transformation et travaille beaucoup avec les différents autres acteurs du pôle.

L'idée des différents acteurs du pôle est d'ouvrir un guichet unique pour les producteurs locaux pour leur transformation. Cela permettrait de mutualiser la logistique, la commercialisation, la communication.

La structure juridique du pôle de transformation est en cours de réflexion.

A ce jour, quelques coopérations et coordinations ont été réalisées mais il n'y a pas encore de relation formalisée / contractualisée.

Exemples de coopération réalisée :

- Un producteur qui possède des vergers voulait faire des bières. Un partenariat entre la Conserverie et la brasserie a été monté pour faire de la bière au coing et foin. La Conserverie faisait de la pulpe de coing et la brasserie récupérait les restes pour les brasser.
- pour des producteurs, qui apporte également leurs productions à la biscuiterie.
- La biscuiterie valorise les drêches de la brasserie

• **La Base Vie** : zone mixte de 25 ha comprenant des bâtiments de bureaux, de stockage, d'activité artisanale et d'hébergement,

• **Le Domaine de Frescaty** : zone dédiée aux activités de loisirs de plus de 26 ha,

• **Le Pôle d'Économie Solidaire et Sociale Saint-Privat** de 7 ha,

• **L'Agrobiopôle** : pôle apicole, espace test agricole, permaculture, maraîchage, production de petits fruits, prairies et vergers sur 70 ha,

• **Pôle sportif** : centre d'entraînement professionnel du FC Metz sur 31 ha,

• **ZAC Pointe Sud** : zone logistique, industrielle, artisanale et de services aux entreprises sur 15,7 ha



## ■ Produits et volumes de la filière

En 2023, La Conserverie a produit 106 000 conserves (petits bocaux) par an et a valorisé 15 tonnes de denrées brutes.

### Produits :

1. Produits salés : tartinades pour l'apéro à base de légumes et légumineuses, sirops, pickles...
2. Produits sucrés : confitures...

La Conserverie transforme des produits bio et conventionnel. La Conserverie est certifiée bio.

La Conserverie ne fait que de la transformation végétale.

Les produits sont originaux pour apporter une réelle valeur ajoutée aux fruits et légumes. Par exemple, tartinade betterave raifort cacahuète. Le calcul des coûts de production a montré que faire de la compote de pommes classique reviendrait trop cher au pot : moins acceptable de vendre ces produits très chers à l'unité, pour produits peu transformés.

## ■ Financements et investissements

- La Conserverie a bénéficié d'aides de l'Etat : DRAAF, ADEME. Les investissements matériels pour me pôle de transformation s'inscrivent dans le cadre des financements du Plan de Relance (ligne 13B investissements matériels et immatériels en lien avec les PAT). les investissements matériels réalisés pendant le projet de développement du pôle de transformation s'élèvent à environ 250k€ pour l'ensemble des partenaires du pôle de transformation (Biscuiterie La Bascule, Brasserie La Tuilerie, Phileol et La Conserverie Locale). L'aide financière apportée par le plan France Relance pour ces investissements matériels s'élève à hauteur de 40%. Chaque partenaire en a bénéficié en fonction de ses investissements propres (dépendant de son stade de développement).

- Financements privés
- Crowdfunding

Aujourd'hui, la Conserverie est complètement autonome d'un point de vue économique.

## ■ Valeur ajoutée

### Pour les producteurs

- La Conserverie leur permet d'avoir des produits à proposer en période de basse production et de diversifier leurs activités.
- L'activité de prestation de service pour la transformation des surplus de fruits et légumes des producteurs locaux représente 70 à 80% de l'activité de production de la Conserverie.
- Coût de la transformation pour les producteurs : coûts de fonctionnement du laboratoire, main d'œuvre...
- Coût par pot, puis prix dégressif en fonction du nombre de lots de pots commandés par les producteurs

## ■ Lien avec le PAT

Le PAT de l'Europole de Metz est structuré selon 5 axes :

- (1) Mettre en œuvre une stratégie foncière agricole
- (2) Développer les filières agricoles de proximité
- (3) Proposer une alimentation de qualité accessible à tous
- (4) Promouvoir de nouvelles pratiques agricoles et de consommation respectueuses de l'environnement.

La Conserverie Locale est partenaire du PAT dans le cadre de l'axe (2) et (4) en tant qu'outil de transformation pour les producteurs locaux et outil valorisant les invendus.

La Conserverie locale est également partenaire du PAT dans le cadre de l'axe (3) par les dons à la Banque Alimentaire.

La Conserverie Locale est également prestataire pour la Métropole dans le cadre d'un AMO (mise en œuvre opérationnelle) du PAT de l'Eurométropole de Metz

(EMM) sous la bannière bureau d'étude et ingénierie de la Conserverie. La Conserverie et l'EMM travaillent sur ces sujets :

- L'élargissement des outils de transformation sur le territoire et l'élargissement des compétences alimentaires de la métropole. La Conserverie Locale est sollicitée pour monter des outils de transformation sur les territoires. Des porteurs de projets ont identifié des demandes de la part de leurs producteurs et ont besoin d'accompagnement pour monter leur projet.
- Réflexion autour d'une cuisine centrale
- Réflexion sur l'innovation dans le cadre de la mise en œuvre du PAT de l'Eurométropole de Metz.

La mission d'accompagnement est pleinement intégrée dans l'association en tant qu'activité à part entière, et des salariés spécifiquement en charge de ces sujets.

- La Conserverie Locale garante de la réglementation sanitaire lors de la transformation et mise en conserve. La mise en conserve est très technique et présente des dangers sanitaires. L'étiquetage doit répondre à beaucoup de réglementations sur la traçabilité du produit. La Conserverie Locale prend en charge ces contraintes dans son travail de transformateur pour le producteur.
- La Conserverie est devenue un outil pour le territoire pour accompagner des porteurs de projets alimentaires.
- Fort soutien de l'Eurométropole de Metz du projet de transformation collective.

Perspectives d'agrandissement : en fonction de la demande. La Conserverie a embauché en 2023 plusieurs personnes sur la production.

## ■ Facteurs de réussite

- L'intégration à un pôle agro-alimentaire où des synergies sont possible (système de type écologie industrielle territoriale, EIT)
- Une croissance pas-à-pas qui a permis de consolider le modèle économique
- Un choix de forme juridique légère (association) plutôt que complet (SCIC) pour se concentrer sur la performance plutôt que sur la gouvernance
- Effet démonstrateur : gagner l'engagement progressif des producteurs sur la base de l'exemple (voir le produit, la qualité et le coût), avec pour effet un « bouche-à-oreille » : la Conserverie ne fait aucune prospection pour les producteurs, ce sont eux qui viennent.
- Un coût matière réduit, par le choix de la valorisation d'inendus et de surplus de productions locales
- Développement de recettes originales
- Rentabilité économique : en tant qu'association, la Conserverie ne recherche pas de bénéfices financiers importants. La marque permet de réaliser une petite marge pour pallier aux aléas, nécessité d'investir dans nouveaux équipements



**Contacts pour en savoir plus :**

**Pour l'Eurométropole de Metz :**

**Marie-Pierre Ferrari**

Chargée de mission agriculture et alimentation  
mpferrari@eurometropolemetz.eu

**Pour la Conserverie locale :**

**Héloïse Antoine**

heloise@laconserverielocale.fr

**Pour Terres en villes :**

**Loanne Guérin**

Chargée de mission  
loanne.guerin@terresenvilles.org

**Paul Mazerand**

Responsable animation de réseaux  
paul.mazerand@terresenvilles.org