

CONSERVERIE INCLUSIVE AU SEIN DU SAJA DE L'ASBL EMERAUDE DE BAULERS (NIVELLES)

Adresse : Emeraude asbl (lieu de production)
Avenue de la Gare 7/A, 1401 Baulers

Les Bocaux du Warichet asbl (porteur de projet)
Rue du Warichet 12, 1401 Baulers

Coordonnées :

Céline Henriët (Les Bocaux du Warichet asbl) :
0473/763929 – lesbocauxduwarichet@gmail.com

8 NOVEMBRE 2022 À NAMUR
ÉVÉNEMENT INTER-PROJETS
RELOCALISATION:
État des lieux
et avancées

Description du projet :

La Conserverie Inclusive d'Emeraude » : c'est quoi, ça ?

Conserverie : ensemble des techniques de mise en conserve (bocaux) des aliments, dans notre cas : déshydratation et pasteurisation.

Inclusive : parce qu'elle va permettre à plusieurs « acteurs » de se rassembler autour d'un même projet et plus particulièrement aux bénéficiaires du Saja Emeraude de valoriser leurs compétences en collaborant avec la porteuse du projet, Céline Henriët de l'asbl « Les Bocaux du Warichet » et avec les maraîchers partenaires : « Les Paniers verts » et « Le Jardin des Saules », avec le soutien de la Wallonie.

Pourquoi « d'Emeraude » ? Tout simplement parce que, même s'il n'est pas le seul intervenant, le Saja d'Emeraude est la cheville ouvrière du projet en cultivant, récoltant, rassemblant et transformant dans ses bâtiments les produits qui sont mis en bocaux.

Concrètement comment ça se passe ?

La Conserverie intègre les activités de l'Atelier Cuistots, même si celui-ci continue à proposer ses produits phares comme la tarte al d'jote et autres douceurs.

Tous les lundis matins, les invendus de nos deux partenaires maraîchers sont récoltés et triés. Sous les conseils avisés de Céline des « Bocaux du Warichet », nous décidons des meilleures recettes pour les valoriser.

De plus, l'Atelier jardin a également adapté ses activités en semant, plantant, récoltant ou collectant chez des citoyens des fruits et légumes qui sont également mis en bocaux.

Les Ateliers créatif et sérigraphie s'occupent du packaging des bocaux.



Les principales avancées de votre projet en 10 lignes

La première année de développement du projet (juin 2021 - mai 2022) a été consacrée à sa structuration. Ses valeurs (Coopération – Plaisir - Respect), ses vision, missions et objectifs prioritaires ont été définis de manière plus précises entre les partenaires, avec le soutien de la SAW-B. L'intérêt des citoyens du territoire pour les types de produits envisagés a fait l'objet d'études de marché qualitative et quantitative. En parallèle, plusieurs visites, rencontres et contacts ont permis de réaliser une cartographie des initiatives comparables et de ressources inspirantes afin d'alimenter le projet sur différentes thématiques : législation alimentaire, handicap, emballages, invendus/excédents, mixité/inclusion sociale, équipement HORECA, ...

En mai 2022, les activités de production ont démarré au sein de l'atelier cuisine. La gamme de produits sera fluctuante, au gré de la saisonnalité des fruits et légumes reçus. A ce jour, une cinquantaine de types de produits différents ont déjà été réalisés, répartis en 6 catégories : sirops, confitures, condiments, sels et aromates, bouillons, fruits et légumes séchés ou au naturel. Une petite gamme de tapenade est également en test. A ce jour, les ventes se réalisent en direct lors d'événements ou de commande directe au sein du SAJA et dans les boutiques des partenaires maraîchers. D'autres canaux de vente locaux sont à l'étude.

La réalisation majeure

Une gamme de produits diversifiés qui arrivent à valoriser l'ensemble des fruits et légumes reçus à ce jour de nos partenaires maraîchers et de l'Atelier jardin (production ou collecte citoyenne), qui semblent plaire à nos premiers clients et qui enthousiasment au quotidien les cuistots de l'Atelier du SAJA

Ressources que vous êtes disposés à partager

- La cartographie des initiatives et contacts inspirants réalisée à notre niveau
- La bibliographie de références pour les procédés de transformation utilisés (déshydratation, pasteurisation)

Partenariats actuels

Partenaires initiaux du projet : SAJA d'Emeraude ; Les Bocaux du Warichet asbl ; Les Paniers verts ; Le Jardin des Saules

+ citoyens du territoire

Soutien : SAW-B ; Diversiferm ; La conserverie solidaire.

Besoins en nouveaux partenariats :

Autres canaux de vente (boucherie locale, fromagerie locale, Ruche du village, diverses épicerie locales...)

46
projets
pour relocaliser
l'alimentation
en wallonie

