

➤ LES CONSERVES DES 4 SAISONS EN BALADE

Ce groupe constitué d'une dizaine de personnes se réunit autour de l'envie de réaliser des conserves ensemble. En s'organisant collectivement, les habitants souhaitent améliorer leur quotidien notamment autour de la qualité et du coût de revient des aliments préparés.

Objectifs :

- S'organiser collectivement.
- Réaliser des conserves à prix modérés.
- Mutualiser partager et transmettre les connaissances et les moyens.
- Apprendre de nouvelles recettes et cuisiner ensemble.
- S'organiser collectivement pour créer de nouveaux outils de transmissions pour ne pas être exclu.
- Transmettre au nouveau grâce à la mise en place de binômes lors des temps de préparations.
- Effectuer des choix en termes de qualité des aliments et de moyens de production.
- Rencontrer les producteurs.

Déroulement

Les habitants composant le groupe définissent ensemble les cuisines qu'ils souhaitent conserver, ainsi que les producteurs locaux qu'ils souhaitent visiter. Le groupe choisit la provenance des produits en fonction du rapport qualité-prix, mais avant tout en fonction de l'éthique et de la manière dont le produit est élevé ou cultivé

En 2021, peu de temps de cuisine ont eu lieu en début d'année. Un temps convivial a été organisé avec la cuisine d'un repas partagé en juillet. Le groupe s'est retrouvé deux fois en automne pour cuisiner des pommes et des coings et les transformer en confiture, en gelée et en pâte de fruits. Ce temps a permis de cuisiner à moindre coût car la matière première était gratuite. Les quantités étaient importantes et cela a été un moment intense tant au niveau de l'organisation que de la convivialité.

Les personnes souhaitaient visiter des producteurs locaux. En contactant ces derniers, nous nous sommes rendus compte que les producteurs ne faisaient plus de visite du fait des conditions sanitaires.

↳ ***En quoi se rapproche-t-on de notre utopie ?***

Le groupe soutient l'économie locale et est acteur de ce qu'il veut consommer et comment il veut le transformer. Il ne subit pas son environnement et fait des choix conscients. En mutualisant leurs compétences et leurs moyens, les personnes du groupe agissent sur ce qui fait sens pour elles : faire des économies, avoir une alimentation saine, prendre soin de sa santé et tisser des liens avec les producteurs locaux et des partenaires extérieurs.