

## ► LES CONSERVES DES 4 SAISONS EN BALADE

Ce collectif 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 aux nouveaux 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. 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 2022, ce projet s'était posé des questions par rapport à la dimension et à leurs capacités.

Cela demande d'adapter les actions du projet. Par exemple, il existe des temps de cuisine et de conservation réguliers dans l'année qui se déroulent sur une journée entière. La gestion du matériel, le port du matériel et son installation devenaient très contraignants pour les personnes du groupe. Nous avons décidé de localiser ces temps de cuisine au Logis ou à Saint-Exupéry où la cuisine est plus grande et où la cuisson peut se faire en intérieur sur des feux à hauteur. Le groupe souhaiterait avoir une cuisine adaptée à Belle Rive. Aller dans une cuisine d'un partenaire demande de préparer et transporter le matériel.

Le fait d'avoir abordé la difficulté des capacités physiques a permis au groupe de définir une limite en quantité également. Et il a été proposé à de nouvelles personnes d'intégrer le groupe. Ces personnes sont des mères ou des grands-mères. Elles souhaitent faire des conserves pour leur famille. Elles ont besoin d'avoir des conserves avec des produits de qualité pour préparer des repas en avance. Ces personnes ont besoin de se familiariser avec les techniques de conservation. La transmission se développe dans ce projet. Finalement, évoquer les difficultés du groupe du fait de son vieillissement n'a fait que l'enrichir.

Cette année 2023, le projet les Conserves 4 saisons en balade a donc apprivoisé les cuisines plus adaptées comme à l'espace Saint-Exupéry de l'association Boiffiers Bellevue et celle du Logis. Le groupe a cuisiné du poulet avec jeunes mamans et grand-mère, du pâté de porc, une cuisine de pomme et coings à Saint-Sorlin et une nouvelle cuisine de pâté au logis. Le groupe a présenté le projet lors de l'Assemblée Générale de l'association en faisant une démonstration de la mise en pot et en transmettant les techniques de conservation.

En 2024, l'enjeu de ce projet est sûrement de continuer à rester ouvert et accueillant, d'être force de propositions nouvelles pour que le projet continue à se développer.

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

*Le collectif 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.*