

# La conserverie artisanale



## DU LOCAL, DE SAISON, EN CONSERVE

PROJET PROPOSE PAR : ville de Lille

DUREE : pérenne ou transitoire

A Lille, le soutien à l'émergence de nouveaux projets d'agriculture urbaine s'amplifie depuis plusieurs années, notamment le jardinage collectif avec pour les derniers nés le jardin Niwa Hanagara, le collectif des habitants de Verhaeren-Barbusse, la ferme urbaine de Saint Sauveur, le soutien aux initiatives sur Fives Cail et la future ferme urbaine Concorde. Ce volontarisme a généré une forte attractivité pour l'agriculture urbaine sur le territoire de la ville malgré la rareté des espaces disponibles. Il est aujourd'hui question pour la ville d'accompagner des dynamiques complémentaires, notamment autour de la transformation et plus particulièrement ici, de la conservation.

Aux Bois Blancs, les actions portées par les associations (Jardins du sourire, des Agrions, jardin des Passereaux, Houblons nous...) sont diversifiées autour du jardinage, du compostage, de l'aide alimentaire et de la culture du Houblon. Cette prolifération de petits projets et le dynamisme associatif ont amené la ville, en partenariat avec les associations, à réfléchir à une activité de conservation des légumes produits. L'enjeu serait donc de positionner une activité de transformation à même de répondre aux besoins associatifs à différentes échelles : micro-locale, locale, mais aussi aux besoins des futurs acteurs de l'agriculture urbaine métropolitaine amenés à développer leur activité sur le territoire de la MEL afin d'assurer une valorisation des surplus de leurs productions.

### Présentation du projet

La Pointe des Bois Blancs va faire l'objet d'un grand projet de renouvellement urbain. Ce projet va générer le relogement de tous les habitants des résidences des Aviateurs et permettre le réaménagement de la trame urbaine et paysagère. Si une partie des résidences est vouée à démolition, une autre partie va être réhabilitée et une nouvelle offre d'habitat va progressivement voir le jour.

Au regard du projet de transformation urbaine et de la nature de l'activité proposée (transformation / conserverie), le site d'accueil n'est pas précisément identifié. Le candidat est invité à faire des propositions en fonction de la structure qu'il souhaite développer.

Le bailleur Vilogia, propriétaire des résidences des Aviateurs et des terrains alentours, partenaire de la ville de Lille et de la MEL, s'est engagé à mobiliser son foncier et son bâti disponible pour permettre l'accueil du porteur de projet.

Si la liberté est offerte au candidat de proposer le lieu d'implantation, il est impératif que les contours de son projet tiennent compte des attentes et besoins des acteurs locaux. Pour autant, il n'est pas attendu un projet entièrement finalisé, dans la mesure où l'accompagnement technico-économique proposé par l'AMO permettra d'achever de préciser

les contours du projet, ainsi que les besoins du porteur de projet pour accueillir la future activité de conserverie.

## POINTE DE L'ÎLE DES BOIS-BLANCS



### DISPONIBILITE / CONTRACTUALISATION

Dans le cas du projet de conserverie lilloise, le ou la porteur.se de projet devra pouvoir apporter une réponse aussi précise que possible sur les caractéristiques techniques de son activité et son besoin en locaux (bâti existant, dispositif mobile ou transitoire de type conteneur, surface nécessaire) et aménagements, afin de permettre aux partenaires locaux d'identifier les opportunités correspondantes et de mobiliser les potentiels fonciers ou bâtis disponibles. Ainsi, est portée à connaissance du porteur de projet l'échéance de juin 2022, correspondant à la date limite de l'engagement financier des projets pour permettre la prise en charge des dépenses.

Une convention d'occupation sera signée entre le propriétaire et le porteur de projet retenu dès les modalités de l'installation définies. La redevance qui sera appliquée tiendra compte du caractère transitoire de l'activité, ainsi que de la tarification prévue des productions mises en vente (une tarification solidaire sera encouragée).

## LOCALISATIONS ENVISAGEABLES

- Par la mise à disposition d'un logement de la résidence des Aviateurs de Vilogia
- En urbanisme transitoire (conteneur sur du foncier disponible), adaptable en fonction de l'évolution du projet urbain
- Dans une « conserverie mobile », selon le projet

## LES CONDITIONS FAVORABLES : UN ANCRAGE TERRITORIAL FORT

- Présence de jardins collectifs dans le quartier ayant déjà manifesté leur souhait d'accéder à un laboratoire de transformation permettant la conservation des fruits et légumes issus de leur production : il est demandé au porteur de projet de se positionner en faveur d'une mutualisation ou d'une coopération vis-à-vis des associations du quartier, voire plus largement
- Dans le cadre de la démarche MEL fertile, la MEL et les communes participantes souhaitent impulser une démarche transversale qui permette d'optimiser les liens entre acteurs de l'agriculture urbaine lillois et métropolitains, et plus particulièrement les futurs lauréats de MEL fertile. Ainsi, le ou la porteur.se de projet sera également appelé.e à prévoir la valorisation des productions des sites MEL fertile, dans le cadre d'une coopération à construire lors de la phase d'accompagnement réalisée par l'AMO à partir de janvier 2022
- Important écosystème d'acteurs autour de l'agriculture urbaine et de l'alimentation déjà pour partie structuré, ayant expérimenté des activités de transformation et conservation en 2020 à mobiliser pour la réussite du projet
- « Au plus vite » : un projet de tiers lieu alimentaire (bar, cantine) sur le quartier des Bois Blancs
- Une dynamique autour de l'insertion qui se structure fortement à l'échelle du quartier, portée par le Centre Social
- La présence de la Banque Populaire du Nord, et plus globalement de nombreux acteurs du don alimentaire, peut être également une opportunité : cette présence est susceptible de générer un gisement de produits frais de type « écart de tri » généralement présent dans ces activités
- Une agriculture métropolitaine fortement tournée vers les circuits courts et donc susceptible de s'appuyer sur une offre émergente de transformation ou de conservation.

## LES POINTS DE VIGILANCE

Il est à noter que si les projets de conserveries artisanales ont été assez nombreux en France, peu ont réussi à se lancer compte tenu des difficultés à mobiliser les investissements nécessaires ; cependant, les travaux et réflexions ont permis de souligner quelques unes des clés de réussite, sont ainsi identifiées :

- Un gisement suffisant en matières premières : la mutualisation et la coopération entre porteurs de projet, que ce soit à l'échelle de MEL fertile mais aussi plus globalement de la métropole en incluant d'autres agriculteurs urbains mais aussi l'agriculture classique, avec l'appui de l'AMO, et enfin la valorisation des surplus, sont identifiées comme l'un des principaux attendus de la phase d'accompagnement pour sécuriser le projet
- Un gisement accessible : la valorisation de productions non calibrées, considérées comme moches ou proches de leur péremption, au bénéfice des acteurs, peut

être envisagée comme une solution viable permettant de proposer à la vente des conserves à un prix accessible et atteindre un seuil de rentabilité. D'autres acteurs métropolitains interviennent sur le créneau de la valorisation de ces produits spécifiquement et sont donc susceptibles de constituer des relais et leviers pour la future activité

- Les investissements des coûts d'aménagement d'un local répondant aux normes d'hygiène et de sécurité de la transformation alimentaire sont élevés. Dans ce contexte, l'apport financier de l'ANRU apparaît comme un levier déterminant, parmi d'autres à mobiliser, pour lancer une activité au bénéfice du plus grand nombre possible d'acteurs métropolitains.
- Enfin, les activités de transformation, et plus particulièrement de valorisation des productions voire des surplus alimentaires sont une demande forte de prestation de service « clé en main » de la part des producteurs qui n'ont pas investi dans un atelier de transformation, mais aussi pour certains distributeurs cherchant à valoriser leurs surplus
- Compte tenu de la diversité des compétences à mobiliser dans un process de transformation afin de maîtriser l'ensemble des pré-requis sanitaires, une formation sanitaire est attendue.

