Province de Liège

Une collaboration des départements Formation et Ruralité de la Province de Liège

Conserverie SOLIDAIRE

Une initiative de la Province de Liège

—

www.conserveriesolidaire.be

—

École Provinciale Postscolaire d'Agriculture
Rue de Huy 123
4300 Waremme
Tél.: 019 69 66 92
Fax: 019 69 66 99
conserverie.solidaire@provincedeliege.be

Province de Liège

RECIPROCITY design liège

Editeur responsable : Province de Liège, Place St Lambert 18A, 4000 Liège – Ne pas jeter sur la voie publique

Cultivez, conservez & consommez malin

Conserverie SOLIDAIRE

Des produits de chez nous toute l'année

FEDER – FSE
UNION EUROPEENNE

Wallonie

FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES

L'UNION EUROPÉENNE, LA WALLONIE ET LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR

À l'heure actuelle, de nombreux acteurs sociaux (organismes d'insertion socio-professionnelle, CPAS, ...) mettent en place des jardins collectifs ou solidaires, organisent des formations en maraîchage tandis que d'autres récoltent les invendus des grandes surfaces.

Pour tous ces projets, il est important de réapprendre à fabriquer des conserves. Ces dernières apportent, en effet, une valorisation des productions locales ainsi qu'un modèle économique viable sur l'ensemble de l'année (en saison et hors saison).

La conservation des denrées alimentaires permet en outre de réinjecter dans le circuit économique et social, indépendamment des récoltes, des produits aujourd'hui gaspillés.

Soucieuse de la qualité de vie, du respect de l'environnement et du non-gaspillage, la Province de Liège a souhaité mettre à la disposition des opérateurs d'insertion et de formation, des producteurs et des maraîchers, un atelier itinérant de transformation des fruits et légumes :

La Conserverie Solidaire.

Elle a pour objectif d'organiser des actions de sensibilisation et de formation aux différentes méthodes de conservation –hors chaîne du froid- des légumes et des fruits.

Elle peut également être mise à disposition des producteurs et maraîchers désireux de transformer leurs récoltes.

La Conserverie Solidaire, c'est une équipe jeune et dynamique qui propose :

- Une sensibilisation à l'alimentation saine
- Des formations aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Des formations aux différentes méthodes de conservation des légumes et des fruits
- La réalisation de différentes recettes (légumes et fruits appertisés, soupes, chutneys, confitures, ...)
- Des formations aux exigences normatives (AFSCA, HACCP, production biologique, ...)

Prix Belge de l'énergie et de l'environnement 2014.
Projet soutenu par le Secrétariat d'Etat à l'Intégration Sociale et à la Lutte contre la Pauvreté en 2013, et subsidié depuis 2015 par le Fonds Social Européen.