



MANON CARRE ET LUCIE NOEL

PRÉSIDENTE ET CHEFFE DE PROJET DE LA CONSERVIERIE LOCALE

Paye ta conserve

Effrayées par l'ampleur du **GASPILLAGE ALIMENTAIRE** et animées par l'envie de construire un projet concret pour y contrevenir, Manon Carre et Lucie Noel lancent la Conserverie locale au mois de novembre. En récupérant et en transformant les fruits et légumes de la banque alimentaire de Moselle, elles veulent proposer des produits **ÉCO ET SOCIO RESPONSABLES**.

250 kg de fruits et légumes par jour. Ça en fait des pommes, des tomates et des haricots. Ce chiffre exorbitant correspond à ce que Lucie et Manon pourront récupérer et dont elles auront besoin pour faire tourner leur conserverie. 250 kg qui seront transformés en bocaux, pickles, soupes, coulis et compotes pour ensuite être redonnés ou vendus. « Selon les différentes études, on sait qu'un tiers de notre production part à la poubelle. » La Conserverie locale naît d'un alignement des planètes entre une idée et deux personnalités. Au départ, il y a Manon Carre, ingénieure formée à l'École nationale supérieure en génie des systèmes et de l'innovation (ENSGSI), aujourd'hui âgée de 29 ans. La jeune femme a derrière elle un long chemin d'engagement anti-gaspi. Co-fondatrice en 2013 de *Partage ton frigo*, une association qui propose de mettre en commun le contenu de son réfrigérateur avant de devoir jeter les produits périmés, elle réfléchit finalement à la conserverie et à « mettre des légumes en bocaux » en 2017. Conserverie comme conserve, c'est aussi simple que cela.

Dans son ancienne école, elle donne des cours consacrés à l'économie circulaire

en parallèle de son boulot en tant que consultante salariée pour une boîte luxembourgeoise. Sur les bancs de la classe, Lucie Noel, 24 ans et en master de management de projets liés à l'environnement, vite (très) intéressée par l'idée de sa prof : récupérer les fruits et légumes invendus confiés à la Banque alimentaire, les transformer et les réinjecter dans le circuit. Donner de la plus-value à ce qui se périmait vite pour lui permettre d'être conservé et consommé plus longtemps. « Au départ, j'avais juste l'idée. Je pensais faire ça dans une petite cuisine collective. Et puis Lucie m'a appelée pour savoir si je cherchais un stagiaire. On était en février 2018 », se souvient Manon.

1+1 = 3

De l'idée d'une personne, la conserverie devient un projet bicéphale. Manon la brune et Lucie la blonde fondent l'association du même nom et lancent la machine. Chercher des financements, trouver des partenariats, des points de vente, les produits, l'outillage. Un vrai travail d'équipe, une « énergie qui booste ». « C'est vraiment 1+1=3. »

Manon continue son boulot en freelance et prend la présidence de l'asso, Lucie devient cheffe de projet et vient il y a quelques semaines de devenir la première salariée de la Conserverie. « C'est important de montrer qu'on peut faire des choses de ce type dans une structure comme celle-là. »

La conserverie locale a su faire parler d'elle. Des mécènes, des institutions publiques et privées ont décidé de les soutenir, même si à terme, « l'asso doit être autonome ». Une partie de la production sera vendue dans des petites épiceries et par une grande enseigne avec qui Manon et Lucie sont encore en pourparlers. Le reste sera donné. « L'idée c'est vraiment que les gens achètent une soupe et se disent qu'ils font en même temps un don à quelqu'un qui en a besoin. »

Ces deux engagées voient leur projet comme un test. « On veut voir si c'est une vraie solution. Ensuite, on veut montrer que le concept est reproductible. », expliquent-elles. « C'est un vrai enjeu de territoire. On peut également mutualiser notre savoir-faire et nos machines avec de petits producteurs qui voudraient, eux-

aussi, transformer leurs produits. Il faut redessiner de nouveaux modèles agricoles. »

« Tant que t'es ignorant, tout va bien »

Ni Lucie ni Manon ne sont naïves. Si chacune observe son propre fonctionnement éco-responsable dans sa vie personnelle, elles savent aussi que personne n'est parfait et parlent aujourd'hui d'idées à plus grande échelle. Elles ne sont pas non plus du genre à mettre la tête dans le sable et à dire que tout va bien. « Il y a une urgence climatique. On sait que c'est trop tard mais nous devons limiter la casse. Il faut recréer un nouveau modèle, avoir une visée pédagogique. Tant que t'es ignorant, tout va bien. »

Elles ne croient plus trop non plus en la politique. La démission de Nicolas Hulot a été un choc : « Si lui lâche l'affaire, on est foutus. » Par contre, elles savent où elles veulent aller : faire un boulot qui les anime et citent toutes deux le film *Demain* de Cyril Dion et Mélanie Laurent ainsi que le livre *Drowdawn* de Paul Hawken. Ce respecté écologiste américain y livre ses 80 solutions pour inverser le réchauffement climatique, validées par 70 scientifiques. La 3e ? La lutte anti-gaspi.

Manon attrape son téléphone, Lucie remballa son carnet. La dernière ligne droite pour elles, n'est pas loin mais pas totalement proche non plus. La Conserverie locale s'installe dans 60m² de conteneurs à l'arrière de Bliiida et s'ouvre officiellement le 13 novembre prochain. Déjà aux côtés de nos combattantes, 70 bénévoles dont 20 actifs qui veulent se mobiliser ou juste apprendre à cuisiner. Vite, vite, elles espèrent commercialiser leurs premières compotes et soupes pour les fêtes de Noël.

Avant de partir une dernière question, volontairement provocatrice. C'est bien beau, tout ça, mais au fond, est-ce que l'écologie, le bio, ce serait pas un truc de riche ? Lucie et Manon sourient : « Ceux qui s'engagent le plus ne sont pas ceux qui ont le plus d'argent. Mais si ceux qui avaient les moyens changeaient leurs habitudes, ce serait déjà bien. » Et toc.