

Une conserverie artisanale transforme les invendus en trésors gourmands

Installée sur l'ancienne base aérienne BA128, la conserverie locale, fondée il y a deux ans, redonne vie aux légumes invendus en les transformant en soupes et tartinades. Avec neuf employés et un réel engagement pour l'écologie et les circuits courts, elle séduit commerçants et consommateurs tout en contribuant à réduire le gaspillage alimentaire.

- **Une petite conserverie artisanale qui voit grand**

Installée depuis deux ans à Augny, sur l'ancienne base aérienne BA128, la conserverie occupe le bâtiment qui était, autrefois, une cantine militaire. En effet, l'armée a quitté les lieux en raison de coûts d'entretien trop élevés, et d'autres structures s'y sont aussi installées comme Amazon, les Restaurants du Cœur ou la Conserverie. Avec son équipe de onze employés, cette dernière propose des conserves sans additifs, dans des bocaux en verre. Elle valorise, ainsi, les produits locaux et l'écologie.

Dès notre arrivée, nous avons été accueillis par Mme Taverriti, une dame souriante qui nous a guidés à travers les locaux de la Conserverie. Avant de commencer, une étape obligatoire, enfiler une charlotte et des sur-chaussures pour respecter les règles strictes d'hygiène.

- **Une aventure locale et durable et des équipements modernes**

Créée par des passionnés, la conserverie locale a pour objectif de valoriser les produits de la région tout en respectant l'environnement. « Nous travaillons uniquement avec des producteurs locaux. Cela garantit une grande fraîcheur, mais surtout une traçabilité de nos matières premières », explique notre guide.

La visite nous a permis de découvrir les machines qui jouent un rôle clé dans la production. Parmi elles, l'autoclave, indispensable pour la stérilisation des bocaux, et deux fours, l'un au gaz et l'autre électrique. Ces outils modernes permettent de garantir une conservation optimale tout en préservant les saveurs.



- **Des recettes qui séduisent**

Le succès des produits de la conserverie repose sur un principe simple : utiliser des légumes invendus, jugés « impropres » à la vente en raison de leur apparence (trop petits, abîmés ou difformes). Plutôt que de les laisser se perdre, la conserverie leur donne une seconde vie en les transformant en soupes ou tartinades. « Tout est pensé pour un monde en transition. Nous privilégions les bocaux en verre, qui sont réutilisables, au lieu des boîtes métalliques, afin de réduire les déchets et encourager un mode de consommation durable », explique la responsable de la production. L'implantation de la conserverie sur l'ancienne base aérienne BA128 n'est pas un hasard. « C'est aussi une façon de redonner vie à un lieu chargé d'histoire, tout en valorisant les petits producteurs locaux avec lesquels nous travaillons étroitement », ajoute-t-elle.

- **Une équipe soudée et passionnée**

Avec ses onze employés, l'entreprise fonctionne comme une grande famille. « Chaque personne a un rôle essentiel, que ce soit dans la préparation des recettes, la gestion des machines ou l'expédition des commandes », confie la responsable. Cet esprit d'équipe contribue à leur succès croissant. On souhaite un avenir radieux à cette petite entreprise locale qui allie tradition, innovation et respect de l'environnement.

Ilan Sahin