

SYNTHÈSE

GÈME RENCONTRE DU COMITÉ CITOYEN DE L'ALIMENTATION

SAMEDI 30 MAI 2026

Ce compte-rendu vous est proposé par les animatrices présentes sur la séance

Comment ça s'est passé ?

La séance consistait à (re)découvrir un outil de transformation locale et solidaire du territoire puis à décider du fonctionnement du groupe pour mener les actions votées lors du dernier comité.

11 personnes ont participé à cette séance !



La séance débute avec le brise-glace original "Meuh-Meuh" !

Chaque participant.e énonce à tour de rôle :

"Ce qui me meut à venir aujourd'hui c'est..."

Visiter la conserverie solidaire, retrouver le groupe...

"Ce qui m'émeut aujourd'hui c'est..."

Agir ensemble pour l'alimentation, voir que le groupe continue de se réunir, travailler ensemble malgré des approches différentes, avoir du pouvoir d'agir sur le territoire en tant que citoyen.ne...



La séance a ensuite été découpée en 2 parties.

Un 1er temps de présentation de l'association La Gerbe (de Lézan) suivi d'une visite du Mas Latour et de sa conserverie solidaire à Molières-Cavaillac.

Le projet d'installation agricole sur les terres intercommunales porté par la Communauté de communes du Pays Viganais a fait l'objet d'une petite visite de terrain également.



Un 2ème temps d'échange libre pour amorcer la suite...

Un goûter bio local proposé par le Petit Fournil bio est venu clôturer cet après-midi !
Un grand merci à l'association La Gerbe (de Lézan) pour son accueil et à Guillaume pour la visite !

Un espace numérique a été créé pour rassembler les synthèses et ressources de ces rencontres.

[Vous pouvez y accéder en cliquant ICI !](#)

Merci à toutes et à tous pour votre participation !

La synthèse de cette rencontre se trouve dans les pages qui suivent.

Prochain rendez-vous
Samedi 27 juin 2026

10h - 12h30

Au Café de la Gare à Aumessas
Place de la Gare - 30770 AUMESSAS

SYNTHÈSE

GÈME RENCONTRE DU COMITÉ CITOYEN DE L'ALIMENTATION

SAHEDI 30 MAI 2026

Présentation de l'association La Gerbe

La Gerbe est une association chrétienne humanitaire de solidarité. Ses objectifs sont de créer du lien, promouvoir la solidarité tout en s'inscrivant dans les dynamiques territoriales. Elle a développé des activités dans 3 lieux en France

PARIS

Chantier d'insertion
Pilotage d'actions de solidarité vers l'étranger

LEZAN (30350)

Maison d'accueil pour femmes
Maison en partage pour seniors
Pension de familles
Café-restaurant associatif

Questions/réponses avec Guillaume !

(Coordinateur pour La Gerbe à Molières)

MOLIERES-CAVAILLAC

Mas Latour

Lieu de vie semi collectif
8 logements = 15 pers.

Vie en autonomie mais projets communs (potager, poulailler, événements)

Ce lieu à vocation à lutter contre l'isolement social en favorisant la mixité.

Conserverie solidaire

Soutien aux petit.es producteur.ices locaux.les
Valoriser les produits tout en limitant le gaspillage (via la transformation)

Agriculture

4 hectares autour du Mas
Mise à disposition d'une partie pour un maraîcher
Surface restante pour centre équestre, projets divers des habitant.es (culture de spiruline, etc.)

Concernant la conserverie solidaire...

- **Partie commerciale ?** Peu développée, si revente → au café-restaurant associatif à Lézan
- **Niveau d'utilisation ?** Ne tourne pas au maximum des capacités. L'année passée : 20 transformations réalisées. Quelques nouvelles sollicitations de petit.es producteur.ices via la communication faite par le PAT. Se développe petit à petit.
- **Y a-t-il des habitant.es du Mas qui sont formé.es ?** 1 personne disposait déjà de la formation, les autres participent de façon bénévole durant les transformations
- **L'idée de la conserverie reste de co-construire avec les utilisateur.ices un/des formats sur-mesure et adapté(s) aux différents besoins !**

Concernant l'activité du maraîcher en place...

- **Surface occupée ?** Quelques hectares, il développe de plus en plus son activité
- **Mise à disposition du foncier ?** Un bail à carrière (valable jusqu'à la fin de son activité), établi avec l'association, permet de sécuriser son assise foncière
- **Lieux de vente ?** A la ferme, au marché de Molières-Cavaillac, à la Biocoop et au Traouquet
- **Lien avec le Mas Latour ?** Il utilise la conserverie pour transformer et limiter les pertes

SYNTHÈSE

GÈME RENCONTRE DU COMITÉ CITOYEN DE L'ALIMENTATION

SAHEDI 30 MAI 2026

Quelques éléments supplémentaires sur la conserverie solidaire du Mas Latour

- **Ouverte à toutes et à tous - particuliers et petits professionnels**
- **Uniquement pour les produits végétaux !** Pas de produits carnés (agrément spécial requis)
- Utilisation sous supervision de l'association ou en autonomie si l'utilisateur.rice est formé.e
- Transformations en journée le vendredi mais peut être adapté selon la demande
- Pour l'instant, les produits transformés sont majoritairement des confitures et compotes
- Il faut venir avec ses propres bocaux (pas de mise à disposition, ni de vente sur place)
- **Capacité de l'autoclave** (pour pasteurisation et/ou stérilisation) = 50kg de matière première
→ 56 bocaux de 750mL ou 84 bocaux de 350 mL
- Durée de transformation pour 50kg de matière première
→ Autoclave = environ 1h30
→ Total : entre 3h et 4h (préparation, pasteurisation ou stérilisation, mise en pot)
- **Contrôle de stabilité** avec étuvage effectué par l'association = **sécurité sanitaire garantie**
→ 2 étuves : 37°C et 55°C
→ Bocaux tests placés 1 semaine/étuve avant d'être refroidis et ouverts pour mesure du pH
→ Le pH ne doit pas présenter >0,5 de différence avec les données des tests de référence
- Test de stabilité = 21 jours pour nouvelles recettes / 1 semaine pour recettes "référéncées"
- Durée de conservation des bocaux : autour de 2 ans
- **Forfait jour pour la location de l'atelier :**
→ Location du local + matériel = 50€
→ Location raffineuse = 20€ (optionnel)
→ Location autoclave seule = 50€ (un peu moins si pasteurisation et non stérilisation)
→ Test de stabilité = 15€ + 3 bocaux "perdus" pour les test



Pour toute demande sur la conserverie,
vous pouvez vous adresser à :

Guillaume FARENC

Coordinateur/animateur
Association La Gerbe - Mas Latour

guillaume.farenc@lagerbe.org
06 13 54 59 09

Pour consulter le site de l'association, c'est ici : <https://www.lagerbe-lezan.org/>

SYNTHÈSE

GÈME RENCONTRE DU COMITÉ CITOYEN DE L'ALIMENTATION

SAHEDI 30 MAI 2026

Présentation du projet d'installation agricole à Molières-Cavaillac

La Communauté de communes du Pays Viganais est propriétaire d'une parcelle située sur la commune de Molières-Cavaillac. En cohérence avec sa politique agricole et alimentaire, elle propose de **mettre ce terrain à disposition afin d'installer une/des activité(s) agricole(s)**. La volonté de la collectivité est notamment de **renforcer l'offre maraîchère locale et de favoriser le débouché "restauration collective"**, levier fort pour proposer au plus grand nombre une alimentation saine à base de produits locaux de qualité. La collectivité travail de concert avec la commune de Molières, la Chambre d'Agriculture du Gard pour mener à bien ce projet.



Pour faciliter l'installation, la Communauté de communes **a aménagé un forage** pour l'irrigation des cultures. Elle propose également que la parcelle d'un peu moins de 2 hectares soit **cultivée en agriculture biologique** et fournit une **analyse de sol détaillée**. Au travers du service du PAT, elle s'engage également à **accompagner la mise en relation** du/des candidate.s avec des acteurs de la restauration collective, afin de favoriser les débouchés locaux. La parcelle est mise à disposition par le biais d'un **prêt à usage (à titre gracieux) d'un an, renouvelable deux fois** et avec possibilité d'établir un bail rural si l'ensemble des parties prenantes sont satisfaites.

Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 15 septembre
L'appel à candidatures est disponible en ligne [en cliquant ici](#) !

Résumé des échanges libres sur la suite du Comité

Les animatrices ont sondé le groupe pour connaître ses envies à l'approche de l'été.
L'objectif : acter les actions à débiter et sur la base de quel fonctionnement collectif

Ce qu'il faut retenir !

- Garder le comité **ouvert à tous.tes** !
- **"Il faut faire pour avoir envie de venir !"** - remarque d'une participante
- Besoin de prendre le temps de **travailler en sous-groupes sur quelques actions** (en fonction des affinités, de la capacité d'action et des moyens d'animation disponibles)
- **Conserver des temps de partage avec l'ensemble du groupe**, pour faire un retour sur les avancées et les réalisations
- **Communication et identification du PAT** : besoin d'outils de communication et d'une identité visuelle pour que le comité puisse être clairement identifié et associé au Projet Alimentaire Territorial (PAT) → *"Agir dans le cadre du PAT constitue un gage de caution pour nos actions"*

Les prochains petits pas !

2 groupes de travail seront animés simultanément sur la prochaine séance :

- 1) Ensemble, agissons pour lutter contre le gaspillage alimentaire !
Sensibilisation/récupération invendus
- 2) Des jardins nourriciers pour ma commune !