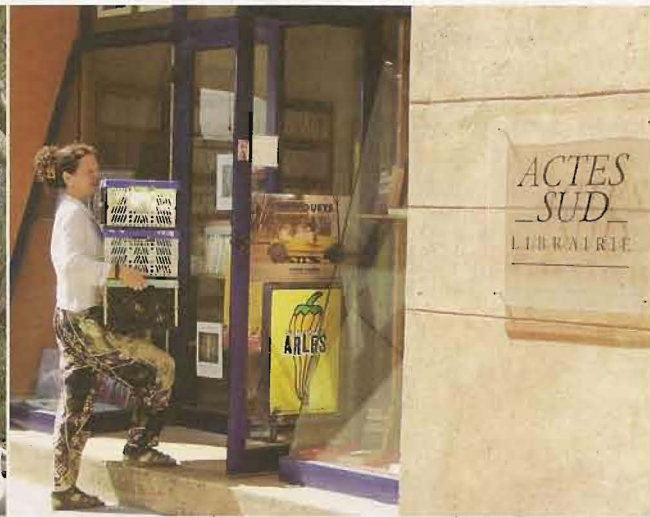


L'autre chemin de *longmaï*

Accueil et formation de jeunes dans nos coopératives, achat de terres contre la spéculation foncière, entraide régionale, lutte contre l'exode rural, maintien de la diversité du vivant.



Les paniers hebdomadaires de légumes quittent le Mas et sa glycine pour être livrés, ici à Arles dans une ...librairie

Dossier 2010-2011

La conserverie, un outil au service de l'entraide régionale

Parmi toutes les activités de la coopérative du Mas de Granier, la transformation de fruits et légumes en conserves représente une part essentielle aussi bien de nos capacités de formation que de l'économie de la ferme et du travail commun avec d'autres paysans ou groupes. Et aujourd'hui nous sommes à un tournant décisif, car la conserverie a besoin d'un sacré coup de jeune.

Installés depuis 20 ans sur le terrain qui compte désormais 27 ha du Mas de Granier, dans la plaine de la Crau près d'Arles, nous en avons fait une ferme complémentaire à nos fermes de montagne en France. Nous y sommes quinze permanents, qui avons dès le début choisi la production de légumes bio, planté des haies de protection contre le vent pour les légumes de plein champ, construit des serres non chauffées rendant possible la culture des légumes à l'année. Sans compter la culture de l'olivieraie et du foin de Crau, arrosé par irrigation gravitaire, et dont la quatrième repousse est pâturée en hiver par les moutons. Et la transformation de fruits et légumes dans l'atelier de conserverie créé en 1992. Avec ce saut dans la plaine, nous nous frottons de près aux conséquences de l'application sans scrupule des lois économiques. Ainsi, confrontés à la politique agressive des marchés de gros dans le secteur des fruits et légumes, nous avons très vite décidé de créer notre propre réseau de vente directe: participation à des foires bio, marché paysan à Marseille, et distribution à Arles, Avignon et Marseille de 180 paniers de légumes sur abonnement chaque semaine. Nous avons aussi initié avec un syndicat paysan plusieurs marchés aujourd'hui florissants. Révoltés par l'exploitation sans vergogne de milliers d'ouvriers agricoles, essentiellement marocains, nous

participons à un collectif pour la défense des ouvriers immigrés. Témoins d'une politique effrénée de spéculation foncière, par laquelle les petits paysans doivent céder la place aux supermarchés, lotissements, lignes TGV et autoroutes, nous adhérons à un groupe luttant contre le bétonnage des terres agricoles restantes.

En 2005, avec le soutien de beaucoup d'amis en Suisse, nous avons pu sauver de la spéculation une parcelle de 7 ha de terres directement limitrophe à notre oliveraie. Il y pousse aujourd'hui du blé dur pour la production de pâtes fraîches, du blé panifiable, des céréales et des légumineuses pour l'alimentation des animaux de la ferme. Notre coopérative est une passerelle entre ville et campagne. Cette année ils étaient plus d'une quarantaine de visiteurs venus des villes, essentiellement des jeunes. Souvent ils cherchent à côtoyer des formes de vie collective pour démarrer plus tard leur propre projet. Nous leur apportons les bases d'une formation en agriculture, maraîchage, production de semences, et aussi cuisine de groupe, conserverie...



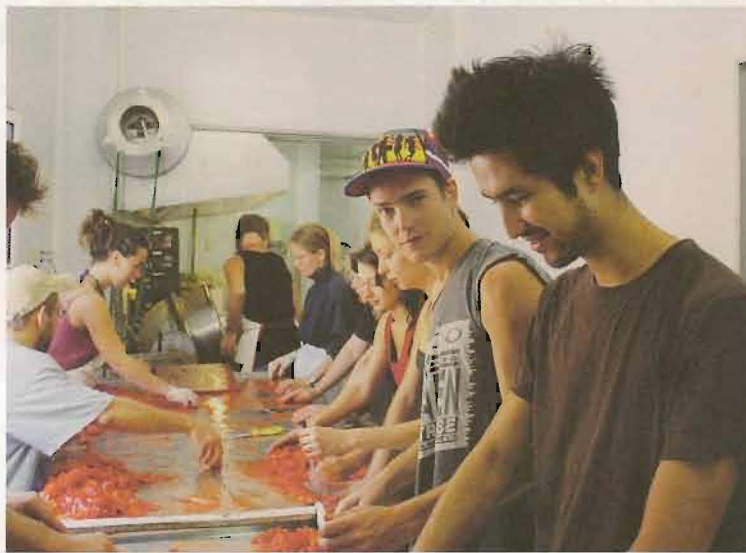
La conserverie, un atelier collectif à rénover de fond en comble

Du chaudron de grand-mère...

Dans les années 1970-1980, les crises de « surproduction » dans le secteur des fruits et légumes font régulièrement la une des journaux. Des milliers de

tonnes de tomates, de pommes ou de pêches sont retirées du marché pour soutenir les prix, et finissent souvent à la décharge. Nous avons alors imaginé équiper un petit camion avec le matériel adéquat qui irait de ferme en ferme transformer ces « surplus » en confitures et conserves à vendre toute l'année.

Plus simplement nous avons d'abord installé à Limans un petit local avec quelques marmites, une sertisseuse et comme stérilisateur une grosse chaudière à bois. Malgré la précarité de l'installation, nous avons pendant des années fait ainsi des centaines de kilos de confitures, conserves, coulis pour nos besoins propres et ceux de nos amis, à partir des fruits de nos vergers et des légumes de nos jardins.



Grande équipe pour le coulis de tomates des coopératives

légumes frais, et d'étaler la consommation et la vente sur toute l'année, en donnant toute sa valeur au produit. Ainsi pour 4 coopératives Longo maï (Limans, Cabrery, Treynas et Crau) qui utilisent la conserverie pour garnir leurs garde-manger à l'année et pour la

vente, c'est devenu un secteur économique clé. Les produits sont distribués en Suisse sur les marchés de Noël, en France sur des marchés et foires bio, et même en Allemagne autour de notre coopérative d'Ulenkrug. Depuis les premiers abricots au sirop de juin 92, dix-neuf ans ont passé. La trentaine de recettes d'aujourd'hui comporte des spécialités

rare comme l'ajvar, la caponata, la betterave à la russe, la confiture de cornouille et autre chutney aux raisins. Et les projets ne manquent pas: sauces pour les pâtes fraîches que nous fabriquons depuis deux ans à partir de nos céréales; augmentation de la fabrication de jus de fruits; création de recettes nouvelles...

...à l'autoclave à vapeur

En 1992, la coopérative du Mas de Granier avait deux ans tout juste, et elle était déjà la plus grosse productrice de légumes de la galaxie Longo maï. C'est là, dans un souci de modernisation largement partagé par les coopératives françaises, que nous avons choisi d'installer un véritable atelier de conserverie: chaudière à vapeur, autoclave, cuiseurs à gaz et à vapeur, machines diverses, neuves ou d'occasion. Plus de marmites lourdes et chaudes à porter, les températures me-

surées avec précision. Le vrai confort... Faire des conserves et des confitures permet de casser la contrainte saisonnière liée aux fruits et



Dégustation sur une foire bio

Des dizaines de paysans fréquentent l'atelier

Conçu dès le départ comme un projet d'économie solidaire, c'est une installation agréée pouvant accueillir d'autres agriculteurs: taille adaptée aux récoltes paysannes, technologie assez simple, apprentissages rapides, même si les contraintes administratives et de sécurité sont sévères. Et il était déjà bien rare en 1992 de trouver ailleurs une structure ouverte de cette taille. Les paysans de la région, et même de plus loin, qui fréquentent cet atelier ne s'y sont pas trompés. Ils sont des dizaines, et la demande croît. Ils écoulent sur les marchés ou à la ferme. Des amis ont élaboré ici une gamme de plats cuisinés inspirés de la cuisine romaine. Nous avons même accueilli à plusieurs reprises des religieuses -en habit- venues faire les confitures de leur monastère. Ces dernières années, des AMAP (regroupements agriculteurs et consommateurs), une entreprise d'insertion et des groupes de jeunes nouvellement installés sont devenus eux aussi des habitués. Nous endossons alors le rôle de formateurs, accompagnateurs et conseillers; le service est payé



Des utilisatrices souriantes

sous forme de location, ou par le troc. Sur une vingtaine de membres de Longo maï formés à la fabrication, six le sont au maniement plus spécialisé de la chaudière et de l'autoclave. Ce sont eux les « moniteurs ». De fait, la conserverie est devenu

un centre de formation permanente interne et externe et un point de rencontre entre producteurs, consommateurs et associations.

L'avis des utilisateurs

Camille, groupe du Vernet (Cévennes), fondé par la deuxième génération Longo maï:

On s'est installés à dix jeunes dans les Cévennes en septembre 2007. On produit nos légumes, une partie de notre viande, nos fromages. On s'occupe de châtaigneraies anciennes. Ça fait deux ans qu'on vient faire notre confiture de châtaignes au Mas de Granier. On paie la location en produit. Nos projets ont été en partie inspirés par l'existence de cette conserverie: jus de fruits (on a planté un verger), transformation de petits fruits, conserves de légumes...

Jérôme, paysan bio à Aubagne (Bouches du Rhône): *Super moyen, pour les producteurs, de fabriquer de la diversité, des nouveaux goûts, et de fournir des saveurs d'été en plein hiver. Le suivi des procédés de transformation par l'équipe de Longo maï est le bienvenu, et l'ambiance des repas communs du midi reste dans l'esprit de tous. On apprécie le dialogue entre vous et nous. Un outil très intéressant au niveau des prix pratiqués et de l'accueil.*



Jérôme termine ses conserves

Une indispensable cure de rajeunissement

Après presque 20 ans d'utilisation, ces derniers temps les coups durs se sont succédés: les plus grosses machines doivent être remplacées. L'homologation de notre **autoclave** ne sera pas renouvelée, car la corrosion a fini par faire perdre à ses parois l'épaisseur minimale requise. En juillet 2010, c'est la pièce maîtresse de l'installation, le **générateur de vapeur**, datant de 1972, qui nous lâchait. Une réparation de fortune permet de terminer l'année, mais pas question pour l'organisme de contrôle de nous laisser continuer plus longtemps.

Le **sol de l'atelier** est lui aussi à remettre à neuf. Il faut reprendre toute la surface avec des matériaux plus récents et solides (résine-ciment), mais qui nécessitent l'intervention de spécialistes.

Le **système d'alimentation et de traitement**

des eaux, soumis à de nouvelles contraintes, doit être redimensionné: nouveau surpresseur, ajout d'un adoucisseur monté en duplex, pompes de relevage, bac à graisse, nouveau bac de décantation...

Sans oublier toute la **plomberie** liée au changement de machines.

La **capsuleuse** est hors d'âge. Acquise d'occasion et patiemment bricolée pendant presque deux décennies, il est plus que temps de la remplacer. La **doseuse**, qui remplit les bocaux, n'accepte pas le passage des morceaux: nous remplissons à la main une partie des pots. Un modèle plus adapté s'impose.

Heureusement, le reste des machines et du matériel (marmite à vapeur, sauteuse, cuiseur à gaz, raffineuse, robot-coupe, sertisseuse...) a encore bon pied bon œil!

Vaste chantier

Devant l'ampleur du projet, nous avons fait appel au conseil de spécialistes. Nous avons choisi la solidité, éliminé tout « gadget » inutile, remis à plus tard ce qui pouvait l'être. Une seule question fait encore débat: la couleur du sol! Mais il reste à trouver le financement de ce vaste chantier, soumis à deux contraintes majeures: on doit tout faire en même temps, car les machines sont interdépendantes, et il doit être terminé au plus tard fin avril 2011 pour ne pas perdre une saison, soit quatre mois en tout et pour tout. Il faut aussi compter dans ce délai la phase de formation aux nouvelles machines, pour nous et les autres utilisateurs. Et enfin, tous obstacles surmontés, en mai 2011 les premiers légumes du printemps devraient prendre leurs aises dans un atelier presque tout neuf...



Préparation des jeunes fèves de printemps

Budget rénovation de l'atelier conserverie

Autoclave 200 4/4 inox (avec raccordement, installation, formation)	38'600
Générateur de vapeur (avec raccordement, formation)	42'900
Sol (décapage, préparation, pose résine-ciment 9mm, plinthes)	17'500
Système d'alimentation et de traitement des eaux	30'500
Doseuse	9'500
Capsuleuse	9'000
Travaux (dépôt et transport des machines, remontage, raccordement...)	12'000
Total	160'000 CHF

Pourquoi je soutiens Longo maï



Parce que les Longomaïens font partie des pionniers de la résistance à l'abolition de l'espace et du temps qu'on nomme globalisation. (Adolf Muschg, écrivain)

Ce que j'estime à Longo maï, c'est l'engagement réel pour un monde meilleur, pour plus de justice et d'humanité. (Dimitri, clown)

Pour des possibilités offertes à des jeunes de donner un sens à leur vie. Pour les petits pas qu'il permet vers une économie plus humaine et solidaire. (Christiane Privat, fonctionnaire BIT retraitée)

Un testament pour une vie solidaire

La Fondation Longo Maï reçoit des legs et des héritages pour soutenir à long terme l'œuvre de Longo maï. C'est une fondation d'utilité publique : les legs et les héritages ne sont pas imposables. Pour chacun de ceux qui inscrivent cette fondation dans leur testament un olivier sera planté en Provence à titre de gratitude. Une brochure de présentation est disponible sur demande: Fondation Longo Maï, St. Johannisvorstadt 13, 4004 Basel

Bâle le 11 novembre 2010

Economie solidaire – la conserverie doit faire peau neuve

*„La conserverie, c'est un super moyen
pour les producteurs de fabriquer de la diversité,
des nouveaux goûts et de fournir des saveurs d'été en plein hiver.“*

Jérôme, paysan bio à Aubagne (Provence)

Madame, Monsieur,

Arrive la saison où l'on aime aller dénicher dans le cellier un petit bocal des conserves faites aux beaux jours, et qui ont emmagasiné du soleil pour toute l'année. Pour enrichir vos propres réserves, **vous trouverez sur nos stands de Noël** les confitures, plats cuisinés de légumes et autres condiments concoctés dans notre conserverie du Mas de Granier dans la Crau.

Conçu dès le départ comme un projet d'économie solidaire, cette conserverie est devenue au fil des années un outil très apprécié par des regroupements de producteurs-consommateurs, des associations d'entraide et des paysannes et paysans bio de la région.

Mais nous voilà à un tournant qui n'était pas prévu à si courte échéance: Les deux machines principales, **victimes de graves pannes**, ne répondent plus aux normes sévères en vigueur et l'organisme de contrôle officiel met fin à l'homologation. Une défaillance entraîne d'autres et voilà qu'il faut tout à la fois remplacer les anciennes machines, refaire le sol et reprendre le système d'alimentation et d'évacuation des eaux. Un défi immense, à relever de surcroît avant la saison des récoltes. **Le coût de cette rénovation s'élève à 160 000 Francs**, bien plus que nos réserves et la participation des utilisateurs peuvent assurer. Et pourtant, il faut sauver cet outil indispensable.

Mais nous ne pouvons le faire seuls. Pour surmonter ce coup dur, **nous vous proposons de devenir co-propriétaire symbolique de cette installation régionale** en prenant une ou plusieurs des mille parts de 160 Francs que nous ouvrons à la souscription.

Pour participer, renvoyez-nous s'il vous plaît le bon ci-joint rempli. Après le versement de votre don, nous vous le retournerons signé. En remerciement, vous recevrez un sachet de semences de fines herbes du Mas de Granier, à placer en pot sur l'appui de la fenêtre pour guetter l'arrivée du prochain printemps.

Merci de tout cœur de nous aider à maintenir cette conserverie en activité. Nous vous souhaitons de bonnes fêtes et des réserves de soleil pour l'année à venir.



Hannes Reiser

PS : Le chantier doit commencer maintenant pour se terminer fin avril 2011. Sinon, une saison entière de transformation sera perdue. L'urgence de ce chantier imprévu nous amène à le mener en parallèle avec le projet semences. Mais, à vrai dire, ils font partie du même cycle: de la semence au bocal de conserve il n'y a en effet ... qu'une saison.