



Le Bocal Local, c'est quoi ?

Une association dont l'objectif est d'améliorer la capacité alimentaire des territoires, en permettant aux personnes éloignées de l'emploi de retrouver une activité professionnelle et un lien social. On le sait, un arbre fruitier produit généralement plus que ce que son propriétaire pourra consommer : alors pourquoi ne pas le partager ?

“ Désormais la solidarité
la plus nécessaire
est celle de l'ensemble
des habitants de la Terre ”

- Albert JACQUARD -

Potaginage^(c), Glanage, T.R.A.C.E. Frigo DuRable, Conserverie...

- **Glanage des surplus ou invendus de fruits et légumes**, aussi bien chez des particuliers que des professionnels ;
- **Redistribution des surplus** en l'état auprès d'associations alimentaires locales ;
- **Création et animation d'espaces de Potaginage^(c) éducatifs et pédagogiques** auprès de collectivités, bailleurs sociaux, établissements privés ;
- **Mise en place et accompagnement d'espaces de production maraîchère** (*ferme urbaine, régie agricole communale...*) ;
- **Un Frigo anti-gaspi, le Frigo DuRable^{le}** pour offrir une alternative originale et solidaire à la restauration collective privée ou publique ;
- **Transformation des surplus** en fonction de l'état des légumes et fruits récoltés (*bocaux, conserves, soupes fraîches, jus frais...*).

Le Bocal Local contribue au développement économique local dans **une logique de développement durable, de culture raisonnée, diversifiée et solidaire.**



**N'hésitez pas à nous contacter pour
toute demande d'information !**



Vous êtes un producteur, un maraîcher, un primeur, une grande/moyenne/petite surface

Engagez une démarche solidaire et participez à la lutte contre le gaspillage alimentaire !

Vos invendus peuvent vous permettre de bénéficier d'une **réduction d'impôts à hauteur de 60% des dons versés** (*article 238 bis du Code Général des Impôts*). **Alors ne jetez plus, pensez à donner !**

Le Bocal Local se charge de venir chercher vos invendus et de les remettre auprès d'associations alimentaires locales. Si l'état des fruits et légumes est trop avancé, nous nous chargeons de la transformation et de la mise en bocaux, conserves, soupes...



C'est avant tout un Atelier Chantier d'Insertion

Nous accompagnons différents types de publics vers un retour à l'emploi durable.

A travers le Potaginage^(c), le Glanage, le Frigo DuRab^{le}, c'est la possibilité de chantiers variés : sensibilisation, production, accessibilité, lien social, intergénérationnel...

Nos interventions sont sur des bases d'agroécologie et de permaculture, respectueuses de l'environnement et de l'humain.

Faites nous part de vos projets, nous étudierons toutes les options en fonction de vos besoins, du terrain et des finalités recherchées.

L'insertion sociale au service de la capacité alimentaire des territoires.



L'insertion sociale au service de la capacité alimentaire des territoires

B.P. 8
33 360 LATRESNE

Contact :

Stéphanie DARTIGUE - Directrice

Tél. : 06 95 27 75 64

E-mail : lebocallocal@free.fr

www.lebocallocal.fr



Ils nous soutiennent



et bien d'autres sur notre site internet...

Conception : www.vincentferreira.fr - Crédits Photos : Thinkstock, Imprim'Vert. Ne pas jeter sur la voie publique



Le Bocal Local

L'insertion sociale au service de la capacité alimentaire des territoires

