contact@ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org/adherer



#desperdicio #en conserva #recolección

# Salvemos los productos sin vender, luchemos contra el desperdicio

Structure : Recolectas solidarias

*Difficulté : facile*




Belgentier

Provenza-Alpes-Costa Azul

Hemos puesto en marcha para el año 2024 un proyecto denominado «Las recolecciones solidarias» en los campos de los productores que no recogen sus productos por falta de tiempo o por problemas de rendimiento, con el objetivo de aumentar el volumen de donaciones entregadas a las asociaciones benéficas colaboradoras.

El proyecto de recolecciones solidarias de L'économe se inscribe en la continuidad de las acciones llevadas a cabo por la asociación para luchar contra el desperdicio alimentario y apoyar a las personas en situación de precariedad alimentaria.

**¿Cómo funciona?**

**En los mercados**

Nuestros voluntarios recogen los productos no vendidos al final del mercado en Garéoult, Solliès-Pont y, próximamente, en otros municipios.

**En las explotaciones de los productores**

A lo largo del año se organizan varias sesiones de recolección en los campos de los productores que tienen excedentes sin cosechar. Estas sesiones se llevan a cabo bajo la supervisión de un empleado de L'économe y de voluntarios (beneficiarios de la ayuda alimentaria).

**Con nuestros socios**

Redistribuimos una parte de las cosechas a asociaciones como Secours Populaire, la Banque Alimentaire y Restos du Cœur, que a su vez las reparten entre las personas necesitadas.

**Transformación de los excedentes**

Una parte de las frutas y verduras recolectadas se cocina y se envasa en tarros gracias a nuestra conservería móvil, lo que permite una conservación duradera y una revalorización de los productos.

**Nuestra Conservería Móvil**

La Conservería Móvil de L'économe es un **laboratorio itinerante** dedicado a la transformación de frutas y verduras sobrantes. Este dispositivo permite valorizar las producciones agrícolas no comercializadas transformándolas en **conservas variadas**, como untables, mermeladas, chutneys, salsas, ratatouilles…

Gracias a un equipamiento profesional integrado, que incluye, entre otros, un **autoclave** para el envasado seguro en tarros, la conservería móvil se desplaza directamente a las **explotaciones agrícolas** y permite a los productores acceder a un servicio de transformación in situ. De este modo, ofrece una alternativa concreta a la pérdida de cosechas al dar **una segunda vida a las frutas y verduras**.

El objetivo principal de esta iniciativa es reducir el **desperdicio de alimentos** al tiempo que se apoya la economía local. Las frutas y verduras excedentes pueden transformarse in situ en productos de larga conservación, evitando así su pérdida.

## Liens

https://leconome.org/collectes-solidaires/

## Galerie d'images

