

Bio'Sec

Qui sommes-nous ? Notre association a pour mission de promouvoir et de préserver l'art de la conservation artisanale des aliments. Nous croyons en la valeur de la préservation des traditions culinaires et cherchons à promouvoir la sécurité alimentaire tout en favorisant une alimentation saine et durable.

Mieux conserver, c'est aussi éviter le gaspillage alimentaire !

Notre Histoire

Notre association est née de rencontres passionnantes et de partages de savoir-faire. Tout a commencé lorsque Pauline est venue aider Paola dans un atelier de transformation végétale. Ensemble, elles ont passé une journée à faire du jus de pomme, une autre à préparer des sauces au piment, et une troisième à transformer des châtaignes. Ces moments de travail en commun ont semé les graines de notre projet. Pauline, titulaire d'un master en Économie Sociale et Solidaire, a ensuite travaillé pendant deux ans dans cet atelier de transformation végétale spécialisé dans les produits déshydratés. Là, elle a tout appris : le fonctionnement d'un autoclave, les méthodes de conservation, les risques liés au botulisme et la réglementation en matière d'hygiène. Forte de ces connaissances et de son expérience dans le milieu associatif, elle a eu l'idée de transférer ce savoir au plus grand nombre. Gilles, notre trésorier, est un pilier essentiel de l'association. Grâce à sa participation active à l'association Fruits Oubliés, il est présent sur les foires et marchés ainsi qu'aux événements organisés par notre réseau, qui mettent en avant la biodiversité et l'autonomie alimentaire. En tant qu'ancien comptable, ses compétences sont d'une aide précieuse pour gérer les finances de notre association. Ensemble, nous avons construit une communauté dédiée à la promotion et à la préservation de l'art de la conservation artisanale des aliments, soutenant ainsi une alimentation saine, durable et solidaire.

Nos Valeurs :

- **Dignité de la personne** : Nous reconnaissons la valeur inaliénable de la dignité de chaque individu.
- **Solidarité, partage et convivialité** : Nous promovons des valeurs qui renforcent le lien social et la fraternité.
- **Soutien aux personnes en détresse** : Nous accueillons et agissons en priorité avec ceux qui sont dans le besoin, sans distinction d'origine ou de religion.
- **Sécurité alimentaire** : Nous souhaitons que tous aient accès à une alimentation saine et sans danger
- **Antigaspi** : Le gaspillage alimentaire est contraire à nos valeurs car il va à l'encontre de la solidarité, du respect des ressources naturelles et de la promotion d'une alimentation durable et responsable.

Nos objectifs :

1. **Promotion de la conservation artisanale et de l'alimentation vivante** : Sensibiliser le public à l'importance de la conservation artisanale des aliments, en soulignant ses avantages en termes de qualité, de goût et de durabilité.
2. **Éducation et formation** : Offrir des ateliers, des formations et des ressources pour enseigner les compétences nécessaires à la conservation artisanale des aliments.
3. **Soutien aux artisans locaux** : Aider les petits producteurs et artisans locaux à commercialiser leurs produits de conservation, promouvoir leurs produits et créer des partenariats.
4. **Promotion de l'alimentation durable et de l'anti-gaspillage** : Encourager l'utilisation de produits locaux et de saison pour réduire le gaspillage alimentaire et les émissions de carbone.
5. **Recherche et développement** : Mener des recherches sur les méthodes de conservation traditionnelles et innovantes, améliorer les pratiques et la sécurité alimentaire grâce à des projets d'écriture collective et d'auto-formation.

Activités :

- **Démonstrations et ateliers de conservation artisanale** : Organisation de sessions pratiques (2021/2022/2023).
- **Événements de sensibilisation** : Participation à des marchés aux conserves (2022/2023).
- **Soutien aux producteurs locaux** : Offrir une plateforme de vente pour leurs produits (2024/2025).
- **Publications et ressources en ligne** : Mise à disposition permanente de contenus sur la conservation artisanale.
- **Collaboration avec des chefs locaux** : Promotion de l'utilisation de conserves artisanales dans la cuisine.
- **Écriture d'un livre-outil pédagogique en 2024** (publié en juillet 2024 : « [Autonomie alimentaire & méthodes de conservation](#) »).

Nos missions :

1. **Combattre les idées reçues sur le botulisme** : Sensibiliser et former à la transformation alimentaire des fruits et légumes pour lutter efficacement contre le gaspillage.
2. **Création d'outils ludiques et pédagogiques** : En 2023/2024, nous prévoyons d'écrire un livre pédagogique sur la lutte contre le botulisme alimentaire, comprenant des fiches pédagogiques et des outils autour de la transformation des fruits et légumes. Des actions de sensibilisation sur le terrain et la distribution gratuite de cet outil sont également prévues.
3. **Sensibilisation sur les foires et marchés** : Participation à des événements comme les Journées des Jardins et des Plantes à Anduze (30) pour sensibiliser le public.
4. **Ateliers pratiques de transformation alimentaire** : Découverte des différentes méthodes de transformation alimentaire et de l'alimentation vivante à travers des ateliers pratiques en petits groupes (2022/2023) et cueillette de fruits et légumes comestibles.

Nos Ressources :

- **Bénévoles** : Issus du milieu agroalimentaire ou passionnés par les plantes, la nature ou la gastronomie.
- **Équipe-chantier** :
 - **Paola, présidente** : Agricultrice en Cévennes, initiatrice des ateliers de transformation végétale.
 - **Pauline** : Bénévole active et salariée de l'association, spécialisée en économie sociale et solidaire.
 - **Mathieu** : Expert en informatique, écolo, vidéaste et graphiste, formé à la communication non violente.
 - **Gilles, trésorier** : Ancien comptable, présent sur les foires et marchés, bénévole pour Fruits Oublié et Biodiversité en Cévennes, un de nos partenaires.
 - **Adrien** : Bénévole à distance, relecteur et soutien technique.
 - **Caroline** : Créatrice du logo BIO'SEC, vice-trésorière, gestionnaire des comptes.
 - **Delphine** : Créatrice de fiches pédagogiques.
 - **Johanna** : secrétaire
 - **Caroline, vice-trésorière** :
 - **Christian** : Adhérent au titre de son association.
 - **Corine** : Relectrice des supports écrits.
 - **Anne-Eric** : Passionné de plantes comestibles, a participé activement à l'écriture du livre notamment l'histoire des méthodes de conservation, travaille sur les plantes comestibles.
 - **Lucie** : Responsable de la recherche de financements.
 - **Fred** : Consultant en édition.
 - **George** : Responsable du blog et des réparations de déshydrateurs solaires.
 - **Domi** : Chef cuisinier partageant des recettes antigaspi.
 - **Groupe de relecture du livre 2024** : Marion, Mathieu, Mary, Dominique, Pauline, Karine, Domi, Magali, Nicole, Morgane, Marion, Fred... (liste non-exhaustive)

Nous remercions tous les bénévoles et membres actifs qui contribuent à la réussite de nos projets !