



## Info-Cagnole n°73/ 30 avril 2023

L'Info-Cagnole met en avant ses partenaires sans lesquels la Cagnole ne serait rien

Entretien avec Hugo Frederich et Maxence Lorencki, créateurs de la «Conserverie Jovinienne», conserverie bio, locale et artisanale à Saint-Julien-du-Sault

**Hugo:** Nous nous sommes rencontrés en 2006 dans notre École d'ingénieurs, nous avons 20 ans et nous sommes devenus amis. Ensuite j'ai travaillé dans la Recherche en Physique et Maxence, dans la Sûreté nucléaire (gestion des déchets). Et puis nous avons eu envie de changer de vie, de quitter Paris, de trouver une activité qui ait du sens et nous avons déménagé avec 3 autres de nos amis. Le faire à 5 nous a donné du courage et de l'énergie! Nous sommes arrivés à Joigny car ce n'est pas très loin de Paris, qu'un réseau militant «Renaissance Joigny» faisait des «appels à immigration» et que cela offrait des opportunités professionnelles à tout le monde, y compris pour la compagne de Maxence qui est professeure des écoles.



Nous nous sommes donc tous installés ici en 2020. Notre amie Alix Bell a créé *Les Jardins du Coteau*, chantier d'insertion par le maraîchage et notre autre ami Thomas Désaunay, *Les petits marioles*, ressourcerie de jouets et vêtements d'enfants. J'avais, quant à moi, déjà travaillé à la conception d'un concentrateur solaire thermique, sorte de conserverie solaire, d'unité de transformation destinée aux petits producteurs des pays de Sud. Ce projet n'a pas vraiment abouti mais c'est ce qui nous a donné l'idée d'une conserverie bio, locale, artisanale (et engagée!).

Nous avons donc d'abord suivi une formation de conserveurs au CTCPA ( Centre des techniques de conservation des productions agro-alimentaires) dédiée aux aspects sanitaires (connaître notamment les températures nécessaires à la destruction de la toxine botulique) puis nous nous sommes mis en cuisine.

**Maxence:** Nous avons créé une SARL en 2021, ouvert cette conserverie en Septembre 2022, travaillons au fil des saisons avec des fruits et légumes bio produits à moins de 70 kms de notre atelier, utilisons de l'électricité et du biogaz 100% renouvelables ( Enercoop et IleK) et avons déjà confectionné plus de 21000 bocaux. Nous vendons notre production dans une quarantaine de magasins dans le département (Sens, Auxerre, Toucy, Avallon, Joigny, Villeneuve) et nous ouvrons une boutique dans nos locaux fin Avril.

Les producteurs nous appellent pour nous proposer leur surplus de légumes ou de fruits, ceux aussi qui sont hors calibre ou un peu abîmés donc invendables directement. L'année dernière, 35% de notre production était concernée par cet «anti-gaspi».

Nous développons notre entreprise sur 4 axes:

l'achat et la transformation de matières premières à notre marque, la prestation de services (nous pouvons transformer la production de maraîchers à leur demande, ainsi que nous l'avons fait, par exemple, pour la *Ferme en Goguette* de Guerchy, production qu'ils vendent ensuite eux même), la location de l'atelier aux professionnels et la location à destination des particuliers.

Nous avons eu un très bon accueil dans tous les «compartiments» de notre projet et cela nous pousse à continuer car pour le moment nous ne pouvons pas encore nous payer. Nous espérons pouvoir toucher chacun un SMIG dans un an et demi environ. Nous aurions été plus riches en restant dans nos anciens boulots mais notre travail ici a évidemment bien plus de sens et est plus en accord avec ce que nous voulons faire et l'adhésion à *la Cagnole* est d'ailleurs très pertinente et cohérente par rapport à toute notre démarche!





Pour être acteur et soutien, voici différents liens ou rubriques à retrouver sur [lacagnole.fr](http://lacagnole.fr)

### Vie associative

[Les réunions collégiales](#)

[Les décisions de la collégiale](#)

[Événements: changes et rencontres](#)

[Comptoirs réguliers](#)

[La Cagnole à ce jour](#)

### Adhésions

[Adhésion partenaire: \(pro et asso\)](#)

[Adhésion particulier](#)

[Renouvellement \(pour tous\)](#)

### Informations

[Lettre ABC – Alternatives, Biodiversité & Climat](#)

[Mon défi du mois pour le climat](#)

[La Cagnole dans la presse](#)

### La lettre

Pour répondre à cette lettre, transmettre une info dans cette lettre, demander d'anciennes lettres (depuis mars 2017), nous écrire à : [la-lettre-redaction@lacagnole.fr](mailto:la-lettre-redaction@lacagnole.fr)

- ◆ [Pour s'abonner ou nous écrire](#)
- ◆ [Pour se désabonner](#)

Pour rejoindre les commissions de la Cagnole, pour adhérer à l'association, [secretariat@lacagnole.fr](mailto:secretariat@lacagnole.fr)

### Du côté des partenaires

- ◆ **Bienvenue aux nouveaux**

[Note fleurie, Artisan Fleuriste](#) à Migennes

- ◆ **Informations des partenaires**

[Tous les rendez-vous des partenaires:](#)

[Annuaire des partenaires](#)

- ◆ **Promotion si paiement en Cagnoles**

[Chez Sido, salon de thé à Auxerre](#)

[Missault Agnès, sophrologue, à Joigny](#)

[Rest-ô-livre, le poirier au loup: choix du bio & local](#)

N'hésitez pas à nous transmettre vos infos à publier sur le site

### L'actualité de la Cagnole

Retrouvez-nous sur différentes manifestations:

- Rencontres auxerroises du développement durable (RADD)

Du Samedi 13 mai après-midi au Silex

[Dimanche 14 mai 15/18h sur les Quais](#)

-Marché bio de producteurs et artisans à Avallon samedi 13 mai

-[Dimanche 21 mai: fête de la nature à Migennes](#)

-Dimanche 28 mai: Jardins dans la rue à St-Père (vers Avallon)

### Le saviez-vous ?

La Cagnole est en circulation depuis 5 ans

Merci pour votre engagement pour une économie locale et une monnaie qui échappe à la spéculation



A venir prochainement, une grande enquête sur l'utilisation de la Cagnole

### Les comptoirs de change mensuels

-vendredi 5 mai 2023 à Germinal de Sens de 16h30 à 18h30  
-vendredi 26 mai à Germinal Preuilly de Auxerre de 16h30 à 18h30

et tous les jours [chez certains partenaires](#) à lire sur le site