

## À Bocaloca, l'insertion passe au vert

**Accompagner vers l'emploi des personnes qui en sont éloignées, en valorisant des surplus de production maraîchère locale et en luttant contre le gaspillage alimentaire et la "malbouffe" : c'est la martingale gagnante de Bocaloca, une conserverie de fruits et légumes créée à Troyes, dans l'Aube, par l'association Aurore Foyer Auboï.**

### Pourquoi ?

Affilié à l'association nationale Aurore, qui œuvre au quotidien pour accueillir et accompagner vers l'autonomie les personnes en situation de précarité ou d'exclusion, le Foyer Auboï propose différents services axés sur l'hébergement, le soin et/ou l'insertion. Au sein des Ateliers et Boutiques, plusieurs activités supports permettent à des salariés en contrat d'insertion professionnelle de reprendre pied dans le monde du travail. L'association gère ainsi deux ressourceries, à La Chapelle-Saint-Luc et Romilly-sur-Seine, où les équipes récupèrent, revalorisent et mettent en vente toutes sortes d'objets à prix solidaires. Une brocante en ligne participe à redonner une seconde vie aux rebuts de la société de consommation. Aurore Foyer Auboï a ouvert également deux restaurants en insertion — le Kiwi et Kantinetik — et une "brasserie inclusive" — la Guinguette d'Aurore — dans le centre de Troyes. Afin de compléter ce pôle restauration, et après une étude de faisabilité et territoriale qui a confirmé l'existence d'un besoin au plan local, un projet de conserverie de fruits et légumes a été lancé fin 2022. Objectif : élargir la palette des métiers accessibles aux salariés en insertion tout en offrant un nouveau débouché aux maraîchers de la région.

### Comment ?

La conserverie Bocaloca a démarré ses activités à Troyes début 2023, avec 4 salariés en insertion et un effectif cible de 10 emplois accompagnés atteint dès la fin de cette première année. Toutes les matières premières, strictement végétales, sont des surplus de production fournis par des maraîchers situés à moins de 150 km du lieu de transformation. L'atelier a développé progressivement une offre qui s'adresse aussi bien à une clientèle de particuliers qu'à des collectivités et des professionnels. Trois types de services sont proposés : la fabrication de conserves et pavés végétaux à destination des établissements accueillant du public, tels que les écoles ou les EHPAD ; la production à façon, pour les maraîchers, de bocaux stérilisés ou

de légumes cuits sous vide vendus sous leur propre marque ; et enfin la transformation de fruits et légumes commercialisés dans des épiceries et points de vente locaux sous la marque Bocaloca.

## L'engagement de la fondation ?

Le développement de la conserverie répond à de réelles attentes territoriales tant du côté des agriculteurs que chez les consommateurs et dans les collectivités. Avant la création de Bocaloca, il n'existait dans l'Aube ni filière de transformation pour les producteurs de fruits et légumes, ni marque 100 % locale de produits végétaux transformés. Par ailleurs les cantines scolaires et autres services de restauration collective étaient en demande de solutions d'alimentation saine et durable répondant aux contraintes de la loi EGAlim. La structure d'insertion mise en place par Aurore Foyer Aubois s'inscrit ainsi dans une dynamique de développement soutenable, génératrice d'emplois potentiels pour les salariés accompagnés. La Fondation a apporté une aide de 14 900 € pour l'achat d'un véhicule frigorifique d'occasion, indispensable aux opérations d'approvisionnement et de livraison de la conserverie.

## Résultats et impact ?

Bocaloca entendait doubler son volume d'activité en 2025, pour atteindre 40 000 bocaux avec une production 100 % bio. Les services apportés par la conserverie permettent de mailler une large communauté d'acteurs locaux, dont des employeurs potentiels pour les salariés qui s'initient à différents métiers dans des secteurs porteurs. Depuis la création de recettes de cuisine jusqu'à la logistique, en passant par les techniques de transformation, la vente et la manutention, des compétences variées sont travaillées au cours des parcours d'insertion. Autant de facettes d'une expérience professionnelle qui aidera les personnes accompagnées à se reconstruire et s'armer en vue d'accéder à un emploi durable.

## Chiffres clés

**250**

salariés en insertion  
professionnelle en flux  
annuel au Foyer Aubois

**20k +**

bocaux de légumes  
produits en 2024 par  
Bocaloca

## Ils témoignent

“ Les salariés de Bocaloca assurent eux-mêmes la livraison des conserves qu'ils produisent à partir des matières premières qu'ils ont été auparavant collecter auprès des maraîchers. Autant dire que la logistique devient cruciale avec le développement de la conserverie. Le camion frigorifique acquis avec l'aide de la Fondation Transdev était le maillon manquant de notre chaîne de transformation. Il nous permet d'envisager des partenariats avec de nouveaux acteurs, par exemple des entreprises locales du secteur agroalimentaire qui souhaiteraient réduire leur propre gaspillage de produits. ”

**Charles Maison**, directeur d'activités, association Aurore

“ Je me suis retrouvé au chômage après des problèmes de santé, qui m'ont valu d'être reconnu comme travailleur handicapé. J'ai fait partie des premiers embauchés à Bocaloca, en décembre 2022. À la conserverie, je fais aussi bien de la mise en bocaux que de l'épluchage de légumes ou des livraisons. Cette polyvalence me va bien. Quand je me lève le matin et que je me dis "j'ai du travail, et des collègues avec qui je vais pouvoir parler", cela donne un but à ma journée. Je ne suis plus très loin de la retraite et en tant qu'ancien, j'apprécie aussi de transmettre ce que j'ai appris aux plus jeunes. ”

**Jean-Yves Cucchiara**, 60 ans, salarié en insertion à Bocaloca

“ Deux points ont emporté plus particulièrement mon adhésion à cette initiative. L'association a eu le souci de vérifier la faisabilité à chaque étape avant d'aller vers la suivante. Le projet a été pensé avec les acteurs locaux et n'a été lancé qu'une fois la certitude acquise qu'il pouvait fonctionner, ce qui garantissait sa pérennité. Il s'agit en même temps d'un projet totalement vertueux. Tout se fait en circuit court, de la production à la vente, avec le souci permanent de contribuer à une alimentation plus saine et plus durable. ”

**Thierry Van Oost**, directeur commercial et développement Transdev Grand Est, parrain de la Fondation

## Contactez l'association

.....

6 avenue des Lombards, 10000 Troyes

Tél : 07 68 71 00 18

Courriel : [bocaloca@aurore.asso.fr](mailto:bocaloca@aurore.asso.fr)

### Liens internet

<https://foyer-aubois.fr/restauration/bocaloca/>

<https://www.chiner-solidaire.fr/>