



LES JARDINS DE SOLENE



Projet Les Jardins de Solene présenté dans le cadre du concours la Fabrique Aviva 2019.

Photos CCSC prises dans le cadre de la visite de Brune Poirson, Secrétaire d'Etat à la Transition Ecologique et Solidaire, le 1^{er} mars 2019, en présence du député Adien Morénas, de Christian Gros, Président de la Communauté de Communes Les Sorgues du Comtat, et Pierre Gabert, Maire de Pernes-les-Fontaines.



La Légumerie Sociale et Solidaire Les Jardins de Solene achète aux producteurs locaux les fruits et légumes hors calibres, les valorise en produits prêts à cuisiner et emploie des personnes dites "handicapées" pour un écosystème plus durable.

Les Jardins de Solene œuvre au développement d'un **écosystème local, durable, solidaire et collaboratif**. L'objectif est de répondre à deux enjeux sociétaux majeurs :

1) le gaspillage alimentaire

Chaque année, en France c'est plus de 10 millions de tonnes de nourriture qui sont gâchées et détruites. Au niveau mondial, c'est plus de 2 tonnes gâchées par minute ! Les causes de cet invraisemblable gaspillage sont nombreuses et les actions pour y remédier se développent de plus en plus, notamment avec les associations d'aide alimentaire ou des structures récupérant les invendues dans les supermarchés. Bon nombre de ces actions interviennent ainsi en bout de la chaîne alimentaire.

Mais, selon la FAO, 40 % de ce gaspillage est constaté directement post-récolte, les fruits et légumes sont les premiers touchés et représentent ainsi près de la moitié des produits jetés.

Les conséquences d'un tel gâchis sont dramatiques à plusieurs niveaux :

- **environnemental** : le gaspillage alimentaire émet autant de gaz à effet de serre qu'un pays dont le niveau d'activité se situerait en 3e position juste après celui de la Chine et des Etats-Unis ! Sans parler du gaspillage de ressources naturelles conséquent, notamment d'eau

- **social** : on estime qu'une personne sur 10 a du mal à se nourrir ; en parallèle les maladies liées à la malbouffe sont en pleine croissance et touchent tout autant les jeunes que les personnes âgées atteintes de maladies neuro-dégénératives.

- **économique** : évidemment un tel gâchis représente aussi des pertes financières non négligeables. D'après l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), cela représente une perte de 16 milliards d'euros annuels, soit 240€ par an et par personne !



Le secteur de la restauration collective en est un levier majeur, puisque qu'elle sert chaque année 3,4 milliards de repas via différents établissements, et concerne tout le monde des tout petits en crèches, en passant par les étudiants, les personnes actives en entreprise et les personnes hospitalisées et âgées. D'après l'ADEME, c'est entre 100 et 170 g de nourriture gaspillée par personne et par repas selon les différents types d'établissements ! Là aussi, les raisons sont multiples mais le manque de fraîcheur et de saveur, le traitement des produits (décongelés ou en conserves) sont des causes souvent soulevées.

Enfin, au-delà du gaspillage alimentaire, c'est toute la filière alimentation qui pose question et qui doit être repensée pour favoriser des systèmes d'alimentation locaux et plus durables. Sachant qu'une denrée alimentaire qui arrive dans notre assiette découpée et cuisinée en restauration hors foyer a parcouru plus de 3000 km, en passant par différents intermédiaires qui viennent chacun augmenter le prix final du produit, il est impensable que certains producteurs vendent à perte leurs productions. ET c'est encore plus impensable de savoir que des milliers de tonnes de fruits et légumes sont jetées directement post-récolte car leur forme ou leur aspect ne correspondent pas aux cahiers des charges des acheteurs !

2) la discrimination des personnes en situation de handicap face à l'emploi :

Fin 2017, la France comptait plus de 500 000 demandeurs d'emploi en situation de handicap, et en un an, leur nombre a augmenté deux fois plus vite que celui de l'ensemble des demandeurs d'emploi. En 2015, c'est 2.7 millions de personnes qui avaient une reconnaissance administrative de leur handicap. Malgré la législation, il est toujours extrêmement difficile pour une personne en situation de handicap d'accéder à la formation et à l'emploi.

HISTOIRE D'UNE IDÉE QUI A GERMÉ SUR UN TERREAU FERTILE

Les Jardins de Solene est une entreprise sociale et solidaire qui a une volonté forte : sortir du cadre & cultiver le champ des possibles !

Née d'une idée qui semblait utopique en 2014, elle est l'émergence de l'intelligence collective de toute une équipe, qui travaille ensemble depuis 2008 au sein de l'association SOLID'AGRI ! En effet, l'association SOLID'AGRI œuvre depuis 11 ans maintenant à l'inclusion socio-professionnelle de personnes en situation de handicap en milieu ordinaire. Via la réalisation de prestations agricoles pour les producteurs de notre département, elle emploie 10 salariés en situation de handicap à temps plein. Plus de 70 % d'entre eux sont issus de structures spécialisées telles que les ESAT (Etablissements et Services d'Aide par le Travail), certains d'entre eux ont connu de longues périodes de chômage et des parcours de vie difficiles où le poids des préjugés était omniprésent. Aujourd'hui, ils sont pour la plupart en CDI, sont autonomes et reconnus tant professionnellement que socialement. Deux sont chefs d'équipe au sein de SOLID'AGRI et l'un d'eux s'est engagé en tant que responsable des parents d'élèves de sa commune. **Confiance, bienveillance, montée en compétences et gouvernance participative constituent ainsi l'ADN de notre projet**, et SOLID'AGRI est associé au sein de notre entreprise sociale Les Jardins de Solene.

Ainsi, au plus près des agriculteurs de notre territoire, nous avons pu constater les volumes hallucinants de fruits et légumes jetés chaque jour, suite aux refus de leurs acheteurs, par rapport à des cahiers des charges drastiques quant au poids, à la forme, et à l'aspect esthétique des produits.



Et pourtant, ces produits sont destinés à être épluchés, lavés et découpés en cube, en rondelles, en râpé, donc l'aspect esthétique importe peu et n'impacte en rien leurs qualités nutritionnelles ! Ils sont savoureux et riches en nutriments et vitamines, quel gâchis !!

C'est pourquoi, en 2014, nous avons lancé notre étude. Et rien que dans un périmètre très restreint autour de nous, les quantités jetées se comptaient en milliers de kg ! Quand on sait que les producteurs ont du mal à vivre de leur métier, que des milliers de personnes subissent la précarité alimentaire, et que "le bien manger" n'est pas évident pour chacun d'entre nous, nous avons décidé de réagir et de créer Les Jardins de Solene.

Ainsi, en 2017, nous avons créé un atelier de transformation de 350 m², afin de valoriser ces produits. Très concrètement, nous **achetons** aux producteurs locaux leurs fruits et légumes déclassés, **bio ou raisonnés**, nous les lavons, les épluchons, les découpons (en cubes, brunoises, râpé, rondelles...etc.) et les conditionnons en sacs sous vide, sans conservateur, prêts à cuisiner, principalement à destination de la restauration collective.

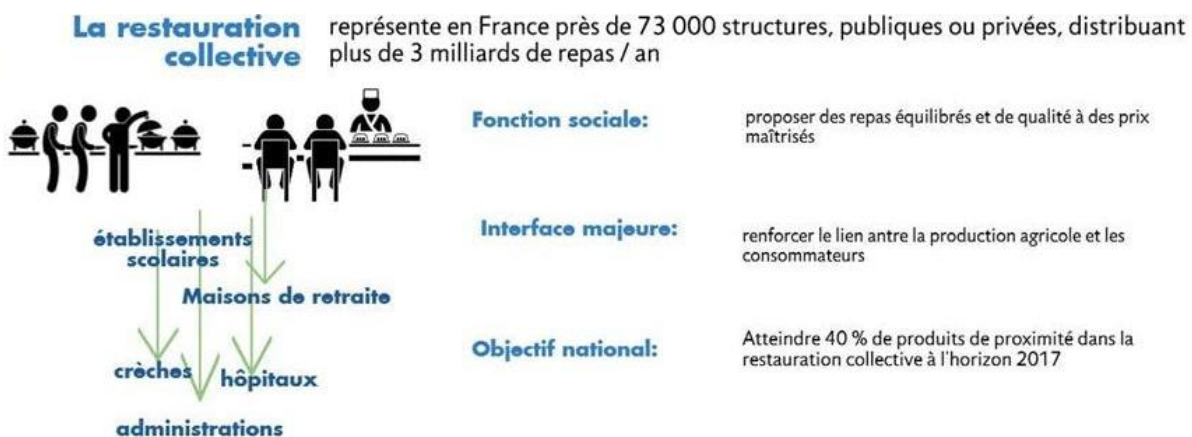
POURQUOI LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

Le choix du marché de la restauration collective a été retenu pour trois raisons principales :

- tout d'abord, c'est un des principaux secteurs acheteurs de fruits et légumes, on l'a vu, puisqu'il représente plus de 3 milliards de repas servis chaque année. C'est donc un levier fort pour changer les choses et pour distribuer ces produits.

- de plus, c'est un interlocuteur important tant au niveau des pouvoirs publics que des consommateurs, présent partout en France, dans des domaines aussi variés que les établissements scolaires, les entreprises, les établissements hospitaliers, les maisons de retraite, le médico-social...etc. Secteur soumis à des contraintes réglementaires et sanitaires très importantes, le besoin d'une solution clés en mains est évident. C'est donc un lieu où les changements de pratiques initiées peuvent être impactantes pour les autres secteurs d'activité.

- enfin, nous l'avons vu, la restauration collective touche beaucoup de monde, de profils différents, des plus jeunes aux plus âgés, c'est donc la dimension idéale pour sensibiliser le plus grand nombre à une consommation plus durable.



CULTIVER LE CHAMP DES POSSIBLES DANS DES ÉCOSYSTÈME INNOVANTS

Plus qu'un simple atelier de transformation, c'est tout un écosystème innovant que nous construisons sur notre territoire avec tous les acteurs concernés : producteurs, consommateurs, élus, écoles, responsables de cuisines centrales, mais également les entreprises de notre territoire avec qui nous nouons des partenariats pour développer une économie locale, solidaire et circulaire.

Plus que le gaspillage alimentaire, nous visons à changer les pratiques actuelles :

- relocaliser l'économie et réduire ainsi les impacts sociétaux et environnementaux négatifs qui peuvent y être associés :

> réduire les transports, puisque nous achetons les produits localement et les commercialisons localement. Mais cela va au-delà, nous travaillons aujourd'hui à la mutualisation des transports avec d'autres entreprises de notre territoire. C'est également **augmenter le pouvoir rémunérateur des productions agricoles**, par l'achat de ces produits précédemment jetés, mais également par la **suppression des nombreux intermédiaires** entre le producteur et le consommateur, ce qui réduit les surcoûts.

> objectif zéro déchet et circularité : mise en place des partenariats avec des entreprises locales. Exemple avec une entreprise d'espaces verts à qui nous donnons nos épluchures et déchets de découpe. Elle s'en sert pour son compost, nécessaire à ces chantiers. Dans notre écosystème, les déchets de l'un deviennent ainsi les ressources du voisin !

- travailler conjointement avec tous les acteurs pour changer les pratiques et les organisations : favoriser les menus élaborés à base de produits frais, locaux et de saison, et expérimenter ensemble de nouveaux schémas, de nouveaux produits. Par exemple, certains EHPAD avec qui nous travaillons réalisent des potages pour leurs résidents, ils utilisent parfois des fanes de radis, ce que nos producteurs ne pouvaient valoriser précédemment.

En parallèle, nous réalisons de nombreuses actions de sensibilisation et des visites pédagogiques pour les écoliers.

A terme, nous pourrons nous engager auprès des agriculteurs pour des parcelles dédiées aux besoins du territoire, et ainsi la notion même de gaspillage à la source disparaîtra !

