REVUE DE PRESSE

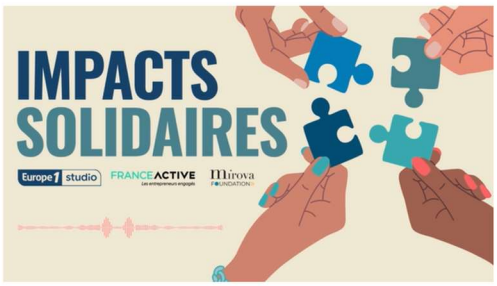
2017-2024

les JARDINS de SOLENE

Comment relever les défis sociaux, écologiques et territoriaux inhérents à la création d'une entreprise respectueuse de l'économie solidaire ? Comment...

Suivre l'émission

Les Jardins de Solène font la part belle aux légumes "moches"



ELISABETH ASSAYAG • 05h00, le 07 novembre 2023, modifié à 13h03, le 09 novembre

(Vidéo) La fondation 'la France s'engage' distingue Les jardins de Solène qui recevra 200 000€

par Mireille Hurlin — 6 juillet 2023 dans Economie

Autour de François Hollande, les finalistes

Partager cet article

Lors du Festival de l'innovation sociale, La Fondation 'La France s'engage' a dévoilé les 15 lauréats de son appel à projet. Parmi eux Les jardins de Solène, entreprise pernoise solidaire d'utilité sociale, ancrée sur revaloriser les invendus de filières agricoles locales et l'intégration de salariés en situation de handicap.

CHOISEUL FRANCE

CHOISEUL RÉGION SUD

Les leaders économiques de demain

2021

en partenariat avec

La Provence

GROUPE nice-matin

41

Olivier PAIX

Président-directeur général
GROUPE ROLAND PAIX

38 ans | Var

- INSEEC
- Président-directeur général, Groupe Roland Paix (depuis 2005)

42

Renaud BONNEVIALLE

Directeur financier et logistique
VULOG

37 ans | Alpes-Maritimes

- Université Nice-Sophia Antipolis, SKEMA Business School
- Directeur financier adjoint, The Banktech Group (2014-16)

43

Jessica MARCOU-GAROZZO

Directrice générale associée
AGENCE COMBACK

39 ans | Alpes-Maritimes

- EDHEC Business School, CELSA, Université Internationale de Mahidol
- Responsable communication et partenariats, smarin (2007-10)

44

Laurent DEVEAU

Dirigeant
S2N PROPRETÉ & ORKIN FRANCE

36 ans | Alpes-Maritimes

- IDRAC Business School
- Directeur associé, S2N Propreté (2011-18)

45

Nicolas CARLÉSI

Président
IADYS

35 ans | Bouches-du-Rhône

- LIRMM, Université de Montpellier
- Ingénieur R&D, Scalian (2013-16)

46

Florian GARIVIER

Président-directeur général
QUANTILIA

40 ans | Alpes-Maritimes

- ENSTA, Université Polytechnique de Madrid
- Directeur exécutif Honk Kong, Julius Baer (2015-16)

47

Jean-Sébastien GRELLET-AUMONT

Directeur du développement
GROUPE SEBBAN

36 ans | Bouches-du-Rhône

- Aix-Marseille Université, EM Grenoble, ESSEC Business School
- Directeur du développement, Keep Cool (2017-19)

48

Jean-Baptiste PIETRI

Directeur associé en charge du développement
DRONE 06

38 ans | Alpes-Maritimes

- EDHEC Business School
- Directeur de la clientèle, Groupe Complus (2013-15)

49

Solene ESPITALIÉ

Dirigeante
LES JARDINS DE SOLENE

40 ans | Vaucluse

- Institut supérieur d'agriculture de Beauvais
- Animatrice syndicale, Jeunes Agriculteurs 84 (2006-09)

50

Frédéric GUILLEUX

Directeur
TECHNOPÔLE DE L'ARBOIS

39 ans | Bouches-du-Rhône

- IAE Aix-Marseille
- Directeur du développement, Syndicat mixte de l'Arbois (2009-17)

N Nouveau lauréat - Choiseul Région Sud 2021

FRATERNITÉ GÉNÉRALE !

voir la dernière diffusion

ajouter aux favoris

4 Mouvement « Fraternité Générale ! » : Valorisons l'engagement pour la solidarité et la cohésion sociale

Témoignages, actualité, événements associatifs, initiatives citoyennes : à travers les productions audiovisuelles de Fraternité Générale et d'associations partenaires, découvrez les vidéos qui mettent en avant la richesse de la fraternité en France.

suivez ce programme :

Centre Hospitalier d'Avignon, 18 février 2020

LE SAVIEZ-VOUS ?

Lancement du partenariat : Restauration hospitalière & "Les Jardins de Solène"

Mis en ligne le mardi 18 février 2020

Le premier soin, c'est l'alimentation !

CH Avignon - Gilles Lougassi

Proposer des menus de qualité pour les patients et les professionnels de santé, avec un maximum de produits du territoire et le moins de gaspillage possible, est une priorité de tous les

instants pour l'équipe du service Restauration du Centre Hospitalier d'Avignon.

Sur les plateaux repas, et au restaurant du personnel, tous les aliments cuisinés sont faits maison en privilégiant les fruits et légumes frais.

Cette démarche s'inscrit également dans le cadre de la démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).
Les repas sont adaptés aux pathologies des patients, à l'équilibre alimentaire des personnels hospitaliers aussi, bien sûr... et se doivent d'être gouteux ! Ce qui a permis de réduire considérablement le gaspillage. Moins de gaspillage, c'est moins d'achats et donc la possibilité de nous fournir en produits de meilleure qualité, notamment locaux.

Des objectifs renforcés aussi grâce à la mise en place du Programme Alimentaire Territorial (PAT), plan du Grand Avignon qui, pendant deux ans, a pour but de faire coopérer les acteurs du territoire sur la question de l'alimentation.

C'est dans cette dynamique que le partenariat avec "Les Jardins de Solène" vient d'être lancé.

L'entreprise vauclusienne collecte des fruits et légumes frais et de saison dits "déclassés" directement auprès des producteurs locaux afin de les proposer sous vide, prêts à cuisiner par les cuisines de restauration collective telles que celles des maisons de retraite, crèche, hôpitaux....

Dans sa légumerie, l'entreprise emploie des personnes en situation de handicap, favorisant ainsi leur insertion professionnelle en milieu ordinaire. En plus d'encourager une économie de proximité et des circuits d'alimentation responsables, "Les Jardins de Solène" favorise les solidarités locales.

Ainsi, proposer une alimentation responsable d'un point de vue à la fois environnemental et social, lutter contre le gaspillage alimentaire tout en employant en CDI des personnes en situation de handicap, c'est la mission de la SAS "Les Jardins de Solène", qui a remporté le Prix de la Fondation Cognacq-Jay :

Le goût du bon sens

La Provence, 23 janvier 2020

INSERTION

Les Jardins de Solène lance un "crowdfunding"

Les Jardins de Solène, légumerie qui emploie des personnes en situation de handicap, est en plein boom. L'entreprise sise à Pernes-les-Fontaines vient en effet de lancer un financement participatif, "crowdfunding" en bon anglais, sur la plateforme Leetchi. C'est la première fois que la structure fait appel à ce moyen de levée de fonds.

Présidée par Solène Espitalié, lauréate du prix Cognacq-Jay pour ses actions en faveur de l'insertion et de "la solidarité sociale de demain", la SAS (société par actions simplifiées) qui achète les légumes moches, tordus ou déclassés aux producteurs locaux, principalement bio, veut investir environ 50 000 €. *"Nous voulons faire des investissements complémentaires pour lancer notre gamme pour les particuliers"*, explique la jeune femme.

Acquérir des machines

Les Jardins de Solène veut optimiser son modèle en proposant, dans les supermarchés locaux (Carrefour et Intermarché), des produits frais en bocaux de verre (carottes râpées, courgettes en rondelles, poivrons en lamelles, courge en cubes, etc.).

Mais pour cela, l'entreprise a besoin de machines pour la mise en sachet, le dosage automatique ou encore l'étiquetage. Elle a, en outre, le projet de recruter rapidement un responsable de production.

Solène Espitalié préside les Jardins de Solène.

/ PHOTO CYRIL HIÉLY

Outre la gamme aux particuliers, les Jardins de Solène se développe avec plusieurs marchés comme les cuisines centrales d'Avignon et de Monteux, l'Institut Sainte-Catherine, des Ehpad ou encore le centre hospitalier d'Avignon. Ce dernier va pousser indirectement, au développement de l'entreprise, en devenant groupement d'achat pour tous les hôpitaux du Vaucluse.

C.GZ.

Plus d'infos sur www.leetchi.com

Une

L'énergéti
un dossier
une exten

O'Méga
18 octobre
beth Borne
respectiven
crétaire d'
écologique
mière cent
de Vaclus
d'Europe,
fonts bapti
parisienne
été mise en
boration d'
une ligne é
pour la relie
géticien ve
avec la techn
l'expert du
& Terre,
Bouygues e
mise en œu
d'eau à Piole
cienne carriè
matériau.

Si O'Méga
gie 100 % re
presque 4500
puissance d
crête (MWc),
plus être seule
de l'Île des Ra
de 46 hectares.

Puissance d

Après avoir
mière ferme de
47 000 pannea
taïques, la socié
dossier pour une

La Provence, 05 novembre 2019

L'INNOVATION SOCIALE

Les Jardins de Solène primés pour son " Goût du bon sens"

Le prix Fondation Cognacq-Jay récompense depuis quatre ans les personnes et les projets qui inventent la solidarité sociale de demain. Après délibérations du jury le 25 octobre, il sera remis le 6 décembre, au Centquatre-Paris, à dix lauréats particulièrement inventifs quand il s'agit d'apporter des réponses nouvelles et singulières à nos besoins collectifs.

Avec plus de 1000 candidatures reçues depuis sa création, le prix Fondation Cognacq-Jay est un véritable baromètre de la créativité à des fins solidaires sur le territoire français, en même temps qu'un révélateur des solutions que les citoyens sont capables d'élaborer face aux crises. Parmi les tendances 2019, le souhait de produire une alimentation durable et de qualité qui profite à tous sur l'ensemble de la chaîne, l'accueil des réfugiés et la lutte contre les violences faites aux femmes viennent en tête des préoccupations des candidats et du jury, avec une écoute particulière pour les besoins des publics les plus fragilisés, qu'ils soient jeunes, seniors ou en fin de vie.

L'association "Les Jardins de Solène" (Vaucluse) a été récompensée pour son "Goût du bon sens". À Pernes-les-Fontaines, le projet répond à la triple nécessité de proposer un emploi durable aux personnes en situation de handicap, de garantir l'accès de tous aux produits frais et de saison et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Solène Espitalié, la fondatrice. /PHOTO DR

Piloté par l'association Les Jardins de Solène, fondée par Solène Espitalié, cette initiative innovante fonctionne grâce à l'achat ou à la collecte locale de fruits et légumes hors calibres ou inesthétiques suivis de leur valorisation au sein de l'atelier par des salariés en situation de handicap. Ceux-ci les lavent, les épluchent et les découpent pour les commercialiser en produits crus, frais, de saison et locaux prêts à cuisiner ou à croquer principalement pour la restauration collective, les salariés d'entreprises et les épiceries solidaires.

Pleine Vie, octobre 2019

17/C

C'est la vie

enquête

ALIMENTATION

Tous unis contre le gaspi !

Trop d'aliments finissent à la poubelle alors qu'ils pourraient être consommés. Pour éviter ce gâchis, des citoyens, des entrepreneurs, des associations inventent des solutions. Un enjeu environnemental, social et solidaire. CLÉMENCE LEVASSEUR

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable finissent... aux ordures. Un chiffre choquant quand on sait que 21 % des Français rencontrent des difficultés pour se nourrir trois fois par jour*. Les responsables de cet immense gâchis ? Tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, sans oublier transporteur, distributeur, restaurateur, etc. Heureusement, beaucoup ont pris conscience qu'il fallait changer de comportement, et de nombreuses initiatives voient le jour.

GLANER POUR REDISTRIBUER

Tous les mardis et vendredis depuis fin 2015, les membres de l'association Hologramme s'installent devant le kiosque citoyen du marché Daumesnil, dans le XIIe arrondissement de la capitale. Vers 13 h 30, quand les commerçants commencent à remballer, les bénévoles disposent sur leurs tables les cageots de fruits et légumes récupérés auprès des marchands habitués à donner ce qu'ils ne vendront pas. Jusqu'à 15 h, les passants viennent se servir, sauvant de la poubelle entre 300 et 500 kg de marchandise à chaque marché. Depuis juin, l'association s'est aussi déployée sur le marché d'Aligre... espérant faire des petits sur les 83 marchés parisiens**.

ÉCOULER LES LÉGUMES MOCHES

En découvrant le volume faramineux de légumes et de fruits "non calibrés" qui n'était pas vendu par les agriculteurs de son département, le Vaucluse, Solène Espitalié a eu le déclic. *"Tordus, trop petits, tachés, avec des boursouflures... ces végétaux étaient destinés à la poubelle alors qu'ils étaient tout à fait bons à consommer"* explique la trentenaire, à la tête de Solid'Agri, une →

© WILFRIED DESVAUX

Solène glane les légumes moches pour les redistribuer.

12 à 20 milliards
d'euros par an, c'est le coût estimé en France du gaspillage alimentaire, soit l'équivalent de 159 € par personne pour les seuls ménages. *Source : Ademe 2016.*

TÉMOIGNAGE

"Sur les légumes déclassés, il y a un vrai travail éducatif à faire."

© BELVEDA DESIGN

Solène

37 ANS, CRÉATRICE DES JARDINS DE SOLÈNE, PERNES-LES-FONTAINES (84)

Un tiers de la production alimentaire destinée à notre consommation est gaspillé. Et 40 % de ces gaspillages sont constatés directement après les récoltes. En France, les cahiers des charges des acheteurs, revendeurs et supermarchés sont drastiques quant au calibre, à la forme, la couleur, l'aspect général du produit. Nous sommes tellement habitués au produit "parfait" que les consommateurs ne veulent pas acheter de pommes boursouflées et les enfants ne veulent pas manger de carottes tordues. Pour que les légumes déclassés ne soient pas mis de côté, il y a un vrai travail éducatif à faire.

→ structure employant des personnes handicapées pour des travaux dans les fermes. Elle décide donc d'aller plus loin *"pour stopper ce gâchis incroyable"* et crée, en 2017, Les Jardins de Solène, une entreprise qui valorise les produits déclassés tout en développant l'emploi de personnes fragiles. *"Aujourd'hui, nous récupérons ou achetons aux producteurs des fruits et légumes moches, puis ils sont préparés par la dizaine d'employés qui les lavent, les épluchent, les coupent et les conditionnent sous vide"*, explique la jeune femme. Ainsi arrangés, ils pourront être consommés dans les sept jours par leurs clients : des particuliers, des restaurants mais aussi des cantines d'école et d'Ehpad. *"Cela permet à tous de mieux se nourrir en profitant de produits de qualité, frais et en circuit court"*, précise Solène, qui a reçu le 3e prix Yves Rocher Terre de femmes 2019 pour son engagement. *"En un an, près de 18 tonnes de légumes ont été récupérées par nos salariés, soit l'équivalent de 45 000 repas !"*

RECYCLER LE PAIN RASSIS

Comme Solène, Christian Ouisse, retraité et vice-président des Banques alimentaires du Morbihan, avait le cœur gros de voir certains aliments partir à la déchèterie. *"J'avais remarqué, lors de nos tournées pour récupérer des denrées, qu'une grande quantité de pain et de viennoiseries étaient déjà rassis. Impossible donc de les donner à nos bénéficiaires,* explique-t-il. *Je me suis dit : pourquoi ne pas les donner aux animaux tout en créant de l'emploi ?"* Dès lors, ce Breton très actif, ancien chef d'entreprise, planche sur l'idée, cherche des financements. Puis, aidé par les Banques alimentaires, les entrepreneurs de sa région, des fondations et l'Association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales (Adapei), il ouvre en 2016 l'atelier Le Pain perdu. *"Plutôt que de le jeter, nous récupérons le pain rassis auprès des industriels, boulangers, grandes surfaces et cantines scolaires, dans un rayon de 10 km autour de Vannes. Puis tout est trié, déchiqueté, séché et transformé en chapelure pour les poules et les porcs"*, assure Christian. Il est d'autant plus fier que dix personnes en situation de handicap, physique ou intellectuel, ont été embauchées au Pain perdu. *"Elles sont fières de leur travail car, chaque année, nous valorisons 300 tonnes de pain et viennoiseries."*

France 3, 20 août 2019

Les Jardins de Solene : l'entreprise anti-gaspillage alimentaire sélectionnée pour le concours de la Fabrique Aviva

L'entreprise sociale et solidaire Les Jardins de Solene sélectionnée dans le cadre du concours de la Fabrique Aviva / © Les Jardins de Solene

partages

Les Jardins de Solene, entreprise luttant contre le gaspillage alimentaire et pour l'insertion des personnes en situation de handicap, a été retenue dans le cadre du concours de la Fabrique Aviva. Le projet vauclusien en appelle désormais aux votes afin de décrocher une importante dotation.

Par Louise Beliaeff Publié le 02/06/2019 à 12:54 Mis à jour le 02/06/2019 à 13:01

L'entreprise Les Jardins de Solene basée à Pernes-les-Fontaines dans le Vaucluse a été retenue dans le cadre du concours de la fabrique Aviva. Elle espère désormais faire partie des lauréats de la 4e édition et ainsi obtenir une importante dotation.

Pour se faire, l'équipe en appelle aux votes. L'objectif est d'atteindre 4500 votes pour faire partie des 25 premiers projets qualifiés. Les votes, ouverts jusqu'au lundi 3 juin, se font sur le site de la Fabrique Aviva en cherchant le nom de l'entreprise "Les Jardins de Solene".

Les cuisinières de l'Ehpad d'Aubignan, avec qui l'entreprise Les Jardins de Solene collabore avec succès / © WAD

Pour une agriculture locale respectueuse

L'entreprise Les Jardins de Solene a été créée en avril 2017 par Solene Espitalié via l'association Solid'Agri, face au constat d'un important gaspillage de fruits et légumes frais n'ayant pas le bon calibre, la bonne forme ou la couleur attendue.

L'entreprise veut lutter contre ce gaspillage alimentaire, favoriser une agriculture locale respectueuse de l'environnement et le circuit court : des pratiques de consommation plus durables, en somme.

Enfants de l'école d'Aubignan, venu avec sa classe faire une visite pédagogique dans l'entreprise / © WAD

Les salariés des Jardins de Solene vont collecter des légumes dits "déclassés" auprès des producteurs et les préparer dans leur atelier pour que ces produits soient prêts pour les restaurations collectives (hôpitaux, maisons de retraite, crèches…).

Les Jardins de Solene mènent en parallèle une action d'insertion professionnelle en embauchant des personnes handicapées adultes.

Les Jardins de Solene : bientôt une gamme pour les particuliers

Grâce à la dotation Aviva, les Jardins de Solene ont plusieurs projets : lancer une gamme de produits prêts à consommer et/ou à cuisiner pour les particuliers, embaucher, financer un outil numérique pour quantifier les impacts positifs au niveau environnemental, social et sociétal.

La dotation pourrait également permettre de financer des travaux de recherche sur des emballages plus écologiques, des bioemballages.

En 2018, la Fabrique Aviva a soutenu 35 grands gagnants avec des chèques allant de 15.000 à 85.000 euros. 140 projets finalistes ont reçu 2000 euros.

L'écho des Sorgues du Comtat, printemps-été 2019

LES SORGUES DU COMTAT EN ACTION

développement économique et touristique

LÉGUMERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE : LA MINISTRE EN VISITE AUX JARDINS DE SOLÈNE...

C'est l'exemplarité de la démarche entreprise par Solène Espitalié qui a incité Brune Poirson, Secrétaire d'Etat à la Transition Ecologique et Solidaire, à visiter les Jardins de Solène ce printemps.

L'histoire commence il y a 10 ans, quand Solène Espitalié crée à Pernes l'association Solid'Agri pour promouvoir l'insertion professionnelle des personnes handicapées dans l'agriculture locale. Premier pari gagné pour les salariés, vite reconnus pour leurs compétences, et qui gagnent ainsi la confiance des producteurs. Pourtant l'équipe, dont certains ont connu la précarité, est choquée par les volumes faramineux de produits déclassés pour défaut d'aspect ou hors calibre qui sont invendus et perdus !

L'idée germe alors d'une légumerie sociale et solidaire et Solène engage démarches administratives, études de faisabilité, recherche de financements et de soutiens, dont celui, précieux, de L'Ademe, à la pointe de l'innovation sociétale et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nouveau succès : la création de l'unité de transformation de fruits et légumes déclassés en produits crus prêts à l'emploi pour la restauration collective, pour un investissement de 350 K€, est aussitôt récompensée par 2 prix de l'innovation sociale en 2017. En un an, elle a ainsi distribué 18 tonnes de légumes épluchés,

lavés, et découpés aux cantines, crèches, et EHPAD locaux, redonnant au passage aux cuisiniers de collectivités le plaisir de cuisiner ! Prochaine étape, la vente aux particuliers en conditionnements adaptés. Admirative et convaincue par ce projet d'intégration socio-professionnelle exemplaire, alliant promotion des circuits courts, lutte contre le gaspillage par la valorisation des produits frais, locaux et de saison, non récoltés ou invendus, et pérennisation de l'emploi des salariés en situation de handicap, la Ministre a conclu sur « la nécessité de favoriser le développement de ce type d'entreprises qui doivent devenir un exemple, un standard, et un système à pérenniser ! »

www.lesjardinsdesolene.com et reportage complet sur www.sorgues-du-comtat.com

Maxi, juin 2019

CETTE FEMME EST FORMIDABLE

Solène Espitalié

Énergique et volontaire, la jeune femme a créé Solid'agri et les Jardins de Solène, deux entreprises solidaires.

En 2008, Solène, propose à des agriculteurs du Vaucluse de pallier le manque de main-d'œuvre dans leurs exploitations en employant des personnes handicapées. L'entreprise Solid'agri est née : « Au début, personne n'y croyait. Les agriculteurs me disaient qu'ils ne parviendraient pas à faire travailler des personnes souffrant de handicap. » Persuasive, la jeune femme réussit à les convaincre d'essayer. « Aujourd'hui, ils ne les voient plus comme des personnes en situation de handicap, mais comme des ouvriers agricoles ! » Forte de ce pari gagné, Solène décide alors de lutter contre le gâchis alimentaire : « Quotidiennement, je voyais des fruits et des légumes décrétés invendables parce qu'ils ne répondaient pas à des normes. » Courgettes tordues, courges trop grandes, carottes trop petites… Solène décide de les acheter, de les nettoyer, de les couper, de les mettre sous vide et de les vendre aux cantines et Ehpad. En 2017, elle crée Les jardins de Solène, qui emploie les mêmes salariés que Solid'agri. À nouveau, on lui dit que cela ne marchera jamais. Aujourd'hui, elle emploie neuf personnes en CDI et a servi de quoi cuisiner 45 000 repas en 2019. Soutenue par la Fondation Yves Rocher, Solène a reçu, cette année, l'un des trois prix Terre de Femmes.

Par C. Chevalier, L. Patrisse, V. Mahé, L. Mary, A. Schwab

Le Journal de Monteux, février 2019

DU JARDIN À L'ASSIETTE POUR UNE ALIMENTATION SAINE

Découvrez les vertus des fruits et légumes de saison et quelques actions mises en place par la municipalité pour votre bien-être alimentaire.

3 BONNES RAISONS DE MANGER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

1. **Ils répondent au bon moment à nos besoins nutritionnels :** la nature nous offre tout ce dont nous avons besoin, au bon moment ! Par exemple, en hiver, avec le froid, le corps réclame plus de nutriments, et le système immunitaire a besoin d'un coup de pouce. C'est justement la saison des légumes riches en minéraux et des agrumes pleins de vitamine C !

2. **Ils ont plus de goût et sont moins traités :** les fruits et légumes qui arrivent à maturité au soleil développent plus de saveurs que ceux qui ont mûri pendant le transport. Cultivé à la bonne saison, le produit n'a pas de difficulté pour pousser, il est donc moins traité.

3. **C'est l'occasion de se servir en local :** les produits de saison et locaux demandent moins de transport, et pas de taxe d'importation, ils sont donc moins chers et plus bénéfiques pour l'environnement car ils n'ont pas nécessité de long trajet pour arriver jusqu'à notre assiette.

C'est pour ces raisons que la municipalité fait le choix de s'approvisionner chez des producteurs locaux, membres du réseau AgriLocal, et notamment auprès de l'entreprise sociale et solidaire « Les Jardins de Solène ».

TROIS MARCHÉS PAR SEMAINE À MONTEUX

En plus du marché provençal du dimanche matin, Place de la Glacière, des producteurs locaux vous attendent chaque mercredi matin et samedi matin sur la Place du Marché pour vous proposer des produits de saison.

DES LÉGUMES FRAIS ET LOCAUX

Les Jardins de Solène est une société, basée à Pernes-les-Fontaines, qui récupère des légumes hors-calibre (pas très beaux, trop gros ou trop petits) chez les producteurs locaux.
Ils sont ensuite préparés et conditionnés par une équipe de salariés en situation de handicap, avant d'être livrés sous-vide à des collectivités, prêts à être cuisinés. Ainsi les enfants des crèches et des écoles inscrits au restaurant scolaire de Monteux et les personnes bénéficiant du portage de repas à domicile profitent de légumes frais, locaux, de saison, toute l'année qui trouvent leur place dans des menus élaborés en lien avec une diététicienne.

RAPPEL

La régie périscolaire est ouverte les lundi, mardi et mercredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Aucun encaissement ne pourra se faire en dehors de ces horaires. Une boîte aux lettres est à votre disposition pour déposer les chèques, à l'entrée du Service Enfance Jeunesse (à côté de la Poste).

LES BONS CONSEILS DU VIF (Vivons en Forme)

Eau, vitamines, minéraux et sucres naturels : les fruits et les légumes ont tout ce qu'il faut pour donner de l'énergie ! Si vous avez du mal à les faire aimer à votre enfant, voici quelques astuces : proposez-les sous une nouvelle forme (jolies découpes, smoothies colorés...) ou cuisinés avec d'autres ingrédients (avec du fromage, des pâtes, une sauce qu'ils apprécient). Les possibilités sont multiples.

Vaucluse Hebdo, 01 avril 2018

«Les Jardins de Solène» : priorité aux produits locaux

La légumerie Les Jardins de Solène, située à Pernes-les-Fontaines, a été inaugurée en présence d'élus et personnes ayant notamment participé au financement de ce projet.
Solène Espitalié, la directrice de cette structure, qui a remporté le Prix de l'innovation sociale ESS 2017, a mis en avant le credo de son enseigne. «Notre mission est vraiment de lutter contre le gaspillage alimentaire, de favoriser l'approvisionnement en direct en produits locaux frais et de saison, mais également de développer l'emploi de personnes en situation de handicap » a expliqué avec passion la directrice lors de son discours. Le projet est de récupérer des produits agricoles non récoltés, de les transformer en produits frais crus découpés selon les attentes des clients.

À ce jour, la cantine centrale d'Avignon fait déjà partie des clients. L'investissement des nouveaux locaux aux normes alimentaires a coûté 300 000 €. Pour ce faire, la structure a fait appel à des fonds privés et des fondations pour mener à bien cette aventure sociale et solidaire. Aucune subvention publique n'a été demandée.

CH

Ventoux Magazine, Initiative Solidaire, revue n°36, Printemps 2018

LES JARDINS DE SOLÈNE
LA CULTURE DU RESPECT AGRICOLE

Elle se désolait de voir tant de légumes non calibrés partir à la poubelle, alors que les cantines des écoles, maisons de retraites et autres hôpitaux se contentent souvent de légumes surgelés ou en boîtes. Solène Espitalié a relevé le défi et monté une légumerie déjà plusieurs fois primée : « Les jardins de Solène » qui lave, épluche et conditionne sous-vide des légumes déclassés qui vont égayer les menus des cantines scolaires ou des collectivités.

Textes : LyM – Photos : Philippe Abel et DR

Solène Espitalié cultive les passions de l'agriculture et de l'économie sociale et solidaire, avec une capacité à déplacer des montagnes qui ne passe pas inaperçue. Alors qu'elle était animatrice syndicale des Jeunes agriculteurs du Vaucluse, elle a eu cette idée qui paraissait folle : créer une structure qui propose des prestations agricoles en salariant en CDI des travailleurs handicapés. Sa passion réussit à convaincre : Solid'agri a ouvert en 2008 et le nombre d'agriculteurs locaux qui font appel à ses services est la preuve de la qualité des prestations. Du côté de l'innovation et de l'économie sociale et solidaire, Solid'agri est aussi reconnue avec de nombreux prix. Mais le gâchis que ses équipes croisent chez les producteurs obligés de ● ● ●

jeter ces produits non calibrés lui occupe l'esprit. Le principe de légumerie est dans l'air du temps : évoqué par les pouvoirs publics, réclamé par les agriculteurs, travaillé par des associations. À Solid'agri, on discute avec les clients paysans pour estimer les volumes disponibles, avec des diététiciens ou responsables de cantines pour connaître leurs besoins et leurs contraintes, on fait des calculs, on frappe aux portes des banques... Et en 2017, c'est parti, les travaux sont réalisés dans l'été, les premières productions ont lieu en septembre, pour une inauguration officielle le 30 novembre dernier des « Jardins de Solène », entre Carpentras et Pernes-les-Fontaines.

Des légumes frais en circuit court

Avec les exigences de calibrage de la grande distribution, ce gâchis de produits hors normes représente près de la moitié du gaspillage alimentaire de la planète, une réalité insupportable aussi bien écologiquement qu'économiquement. Fonctionnant à la commande, la légumerie a un nombre suffisant de producteurs chez qui se fournir dans un rayon de 20 à 30 kms, des maraîchers partenaires grâce à Solid'agri, avec une belle proportion de produits bio. Les légumes, déclassés ou semi-déclassés sont achetés au producteur, selon un tarif établi en amont avec lui. À la légumerie, ils sont préparés pour répondre à la commande : lavés, épluchés, et si besoin coupés selon la taille et la forme voulues. En fin de chaîne, ils sont stockés sous-vide, en sachets de 1 à 5kg, directement utilisables, avec une date limite de consommation de 7 jours. Pour les cuisines collectives qui ne sont généralement pas équipées pour recevoir les légumes frais entiers, en raison des normes d'hygiène, c'est idéal ; d'autant que la légumerie sait être réactive.

D'autres projets pour aller encore plus loin

L'entreprise a nécessité un investissement de 345 000 euros et devrait pouvoir fonctionner 15 jours par mois, à la fois pour devenir rentable et pour utiliser au maximum les jours où les salariés ne sont pas en prestation à l'extérieur pour cause d'intempérie. Éboutés, épluchés, évidés, émincés, en tranches, en cubes ou en bâtonnets, les légumes sont proposés sous différentes formes, seuls ou en mélange. Si la possibilité de vente aux particuliers est déjà bien avancée, d'autres tests sont réalisés : notamment des soupes et gaspachos, mais aussi des ratatouilles et macédoines, ou encore des oignons émincés. Lors de l'inauguration, de nombreux élus se sont montrés intéressés et se sont engagés à faire plancher leurs services sur la rédaction des futurs appels d'offre pour pouvoir intégrer aux menus de leurs

cantines de plus en plus de légumes frais et locaux par ce biais.
Mais Solène Espitalié voit toujours un peu plus loin : à côté d'un espace réservé qui pourrait bien accueillir un jour un pressoir à fruits, le grand sujet est la valorisation des déchets de la légumerie ; et quelques pistes sont déjà bien explorées... ●

Vaucluse Matin Visite privée Entreprise, 21 novembre 2017

PERNES-LES-FONTAINES (VAUCLUSE)

Aux Jardins de Solène, on valorise les fruits et légumes déclassés

REPÈRES

350 000 € d'investissement, six mois de travaux

L'étude de faisabilité et l'étude de marché terminées, la SAS d'économie sociale et solidaire Les Jardins de Solène a investi 350 000 euros pour la transformation en unité de production d'un ancien garage poids lourds. 50 % sous forme de crédit-bail auprès de deux banques et 50 % de fonds privés (Fondation de France, Fondation Macif, Fondation Mutualia, AG2R La Mondiale service action sanitaire et sociale.) Six mois de travaux ont été nécessaires.

Deux récompenses

La légumerie Les Jardins de Solène ne fonctionne que depuis quelques semaines. Ce qui n'a pas empêché l'entreprise de recevoir, en octobre, à Niort, le prix national de l'innovation sociale, décerné par le Conseil national des Chambres régionales de l'économie sociale et solidaire (ESS). Le jury a été séduit par la démarche originale et novatrice concrètement lancée il y a un peu plus d'un an. Par ailleurs, le conseil régional a attribué, le 6 novembre dernier, le premier prix ESS de la région Paca à la jeune présidente des Jardins, à Marseille. Outre un chèque de 5 000 euros, la structure va bénéficier d'un accompagnement professionnel tout au long de l'année 2018 et une mise en valeur dans le book intitulé "Les entreprises qui ont de l'audace."

1

2

LES JARDINS DE SOLÈNE EN BREF

ACTIVITÉ : valorisation de fruits et légumes hors calibre (déclassés), frais et de saison pour restauration collective

CRÉATION : 2017

IMPLANTATION : Pernes-les-Fontaines (Vaucluse)

CHIFFRE D'AFFAIRES (prévisionnel) : 250 000 €

EFFECTIFS : 4 salariés

RÉPARTITION DU CAPITAL : joint-venture sociale (sept associés dont Solid'Agri)

En 2007, alors animatrice au centre des jeunes agriculteurs de Vaucluse, Solène Espitalié (photo ci-dessus) découvre, lors d'un voyage d'études en Alsace, l'association "La Main verte" militant pour l'intégration des personnes handicapées en milieu agricole. C'est le déclic. L'idée de la jeune femme, ingénieur agricole, est de transposer l'exemple alsacien en Vaucluse. L'entreprise sociale Solid'Agri ouvre un an plus tard. « Il a fallu vaincre beaucoup de préjugés, combattre l'idée du "pauvre handicapé exploité", se souvient la dynamique dirigeante, mais le monde agricole est pragmatique et il a été convaincu que ce projet de terrain, destiné à couvrir des besoins peu ou pas satisfaits, en agriculture, arboriculture et maraîchage, était digne d'intérêt. » Dix ans après, la présidente de 36 ans gère dix salariés en CDI. La société "Les Jardins de Solène", portée par Solid'Agri et dont Solène Espitalié est la directrice, s'inscrit dans une suite logique. C'est une légumerie qui valorise légumes et fruits déclassés, non pas abîmés, mais « qui ne correspondent pas au standard visuel », à destination de la restauration collective. Le modèle « a du sens ». Favoriser l'insertion de personnes porteuses d'un handicap (quatre équivalents plein-temps sont programmés pour 2018), développer les circuits courts, lutter contre le gaspillage alimentaire et permettre aux consommateurs d'avoir accès aux produits frais du terroir. C'est aussi la preuve qu'il est possible, tout à la fois, de faire du social, d'embaucher des personnes fragiles et d'être une entreprise rentable. Un prix national et un prix régional en témoignent.

Texte Jean-Louis PRADELLE
Photos Nathan GUILLOU

1 LE LAVAGE Les légumes (et bientôt les fruits) réceptionnés, ce matin-là des carottes, subissent un long lavage pour satisfaire aux exigences de la démarche HACCP (analyse des risques, action préventive ou corrective) et du Plan de maîtrise sanitaire. Cela permet un premier contrôle visuel de la qualité avec, éventuellement, élimination des produits vraiment très abîmés.

2 L'ÉQUEUTAGE Les légumes sont "équetés", (coupés aux extrémités) manuellement, au couteau. Une opération incontournable pour la plupart des produits. Cette étape permet un deuxième contrôle visuel.

3 L'ÉPLUCHAGE s'effectue dans des épluchueuses professionnelles (autrefois appelées "pelateuses") aux tambours abrasifs et sécurisés.

4 LA FINITION. Les produits déversés dans des bacs sont ébarbés si besoin à l'économe et selon le souhait du client (pour le bio la peau est généralement conservée).

5 DÉCOUPE ET DÉSINFECTION. Deux "robots coupe" offrent du sur-mesure (bâtonnets, râpés, rondelles...). Le bain de trempage permet d'éliminer microbes et bactéries.

6 L'ENSACHAGE sous vide permet une longue conservation. Mais la plupart des produits sont livrés le jour même.

7 ÉTIQUETAGE. Une fois le sachet passé au détecteur de métaux (éventuelles traces de limaille), l'étiquette portant les indications légales est collée sur ce dernier.

L'ENTREPRISE SOCIALE SOLID'AGRI EST À L'ORIGINE DE LA LÉGUMERIE "LES JARDINS DE SOLÈNE"

A SOLID'AGRI, qui a récemment donné naissance aux Jardins de Solène, est une entreprise sociale, créée en 2004. Sa principale mission est la prestation de services "clés en main" en agriculture, maraîchage et arboriculture. Les travaux de jardinage, réguliers ou ponctuels, donnent droit à réduction ou crédit d'impôts. Elle est également impliquée dans l'horticulture, processus de soins, d'éducation, de lutte contre l'exclusion par l'horticulture et le jardinage ("Jardins solidaires H4F"). Elle anime des ateliers intergénérationnels dans le parc de l'Ehpad l'Atrium de Saint-Didier (Vaucluse).

B GOUVERNANCE PARTICIPATIVE. Les dix salariés en CDI (ils sont tous en situation de handicap léger) sont "force de proposition". Ce qui se traduit par "une implication totale et une grande assiduité" de leur part.

C RECONNAISSANCE. La directrice de Solid'Agri, Solène Bapitalié, a reçu en 2015 le Prix des femmes engagées, décerné par Mondadori France et son partenaire le groupe Yves Rocher, en "reconnaissance de la démarche de développement durable et d'engagement citoyen pour la création d'un avenir meilleur" de l'association.

(Photos Philippe Savard, Réalisation)

TPMB, 15 novembre 2017

LA LÉGUMERIE DES JARDINS DE SOLÈNE DOUBLEMENT DISTINGUÉE

L'inauguration de ses nouveaux locaux marseillais a été aussi l'occasion pour la Cress Paca de remettre son prix à la présidente des Jardins de Solène, Solène Espitalie. Son entreprise implantée à Pernes-les-Fontaines, dans le Vaucluse, a été en effet distinguée aussi bien au niveau national que régional en catégorie innovation sociale lors de l'édition des Prix de l'ESS 2017 auxquels ont concouru

Déjà lauréate du prix au niveau national, Solène Espitalie a été cette fois-ci distinguée régionalement pour sa légumerie les Jardins de Solène qui emploie 10 salariés en situation de handicap.

21 entreprises de la région. La légumerie mise en place par cette jeune ingénieure agronome de formation permet d'alimenter en fruits et légumes frais, récoltés auprès des producteurs locaux mais « déclassés », c'est-à-dire de taille ou d'aspect non standard, et qui auraient été de ce fait perdus et détruits, aux cuisines centrales de collectivités comme la mairie d'Avignon ou encore l'hôpital de cette même ville. Un atelier qui fait travailler 10 salariés tous en situation de handicap, ce qui méritait bien cette double distinction.

Sans transition !, 15 novembre 2017

VIE DU RÉSEAU

Page rédigée par le service partenariats de Sans Transition !

BILAN POSITIF POUR ENERCOOP

Enercoop, fournisseur d'électricité 100 % renouvelable, vient de passer le cap des 50 000 clients, dont fait partie votre magazine *Sans Transition !*
Plus d'infos : www.enercoop.fr

BIODIVERSITÉ : MOUANS-SARTOUX DISTINGUÉE

Mouans-Sartoux a été élue Capitale régionale de la biodiversité. Un trophée qui salue les réalisations et projets de la ville : restauration collective bio et locale alimentée par la production d'une régie agricole municipale, parcs naturels urbains en centre-ville, jardins familiaux, inventaires citoyens… Pour cette septième édition, le concours a été organisé par Plante & Cité et Natureparif avec l'Agence française pour la Biodiversité et l'ARPE PACA.
Plus d'infos : www.capitale-biodiversite.fr

JOURNÉE MÉDITERRANÉENNE DE L'AIR : LES PORTS EN QUESTION

L'association de surveillance de la qualité de l'air Air Paca organise la « Journée Méditerranéenne de l'Air-les Ports : informer pour agir », le 14 novembre, au City center Vieux-Port à Marseille, de 9h à 17h. L'objectif ? Mobiliser les tous acteurs (ports, armateurs, pouvoirs publics), écouter les citoyens et associations confrontés à la pollution atmosphérique liée aux activités portuaires en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Et faire le point sur l'état des connaissances et les solutions pour préserver la qualité de l'air autour des ports.
Plus d'infos : jmaports-airpaca.blogspot.fr/2017/08/presentation.html
Retrouvez des interviews vidéo des acteurs réalisées lors de cette journée du 14 novembre sur notre site www.sans-transition-magazine.info

LES JARDINS DE SOLÈNE RÉCOMPENSÉS

Le prix ESS 2017 catégorie Innovation sociale a été remis le 19 octobre, lors du Forum national de l'ESS et de l'Innovation sociale (organisé par le réseau des Cress), aux Jardins de Solène implantés à Pernes-Les-Fontaines (84). Lutte contre le gaspillage alimentaire, emploi de personnes en situation de handicap et économie circulaire sont les principes qui régissent cette entreprise qui collecte fruits et légumes déclassés chez des producteurs locaux pour les valoriser en produits frais et de saison, sous-vide, prêts à travailler pour les cuisines centrales.
Plus d'infos : www.cresspaca.org et www.lesjardinsdesolene.com Retrouvez la vidéo de présentation de cette initiative sur notre site web.

JE RÉNOVE, TU RÉNOVES, ILS RÉNOVENT

LE RENDEZ-VOUS DE LA RÉNOVATION ÉNERGÉTIQUE EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
Acteurs, enjeux et solutions

Jeudi 30 novembre, le Centre de congrès d'Aix-en-Provence accueillera la 2e édition du Rendez-vous de la Rénovation énergétique en PACA. Tables-rondes, ateliers, rencontres… sont ouverts à tous : professionnels, collectivités ou particuliers.
Plus d'infos : rdvdelarenovation@renovercestgagner.fr

REMISE DES TROPHÉES RSE PACA

La 13e édition des Trophées RSE Paca se déroulera le 5 décembre à 18h30 à l'Espace des Libertés à Aubagne. Une soirée au cours de laquelle les entreprises de la région « *qui mettent au cœur de leurs préoccupations l'Homme, l'environnement, la territorialité et les parties prenantes* » seront récompensées.
Plus d'infos : rdv.rsepaca.com

Les Nouvelles Publications, 10 novembre 2017

C'EST EN PRÉSENCE NOTAMMENT DU SECRÉTAIRE D'ETAT CHARGÉ DES RELATIONS AVEC LE PARLEMENT, CHRISTOPHE CASTANER, QU'A EU LIEU L'INAUGURATION DES NOUVEAUX LOCAUX DE LA CRESS PACA À MARSEILLE.

LA CRESS PAC SES NOUVEAUX

Situés à proximité de la préfecture, les nouveaux locaux de la Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire (Cress) Paca ont fait salle comble à l'occasion de leur inauguration officielle, le 6 novembre dernier, en présence notamment du secrétaire d'Etat aux relations avec le Parlement et porte-parole du gouvernement, Christophe Castaner, ex-élu local et régional. Celui-ci, qui avait tenu à être présent à cette occasion, s'est d'ailleurs montré heureux, comme il l'a lui-même souligné, de pouvoir ainsi saluer et revoir nombre d'amis, compagnons de chemin, responsables institutionnels, élus et parlementaires des Bouches-du-Rhône, connus lorsqu'il était à la région et maire de Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence). « Une partie de ma propre histoire », a-t-il glissé, et au cours de laquelle, il y a deux ans, il avait longuement « reçu, écouté et conseillé », en sa mairie de Forcalquier, les membres de la chambre régionale, comme n'a pas manqué de le rappeler son président, Denis Philippe.

« Nos entreprises sont des moteurs en termes de développement et d'emplois de proximité (+ 2,4 % d'emplois sur les 7 dernières années), et d'actions et services au quotidien dans des domaines variés [...] et d'avenir », a précisé Denis Philippe, président de la Cress Paca.

Tous les acteurs de l'économie sociale et solidaire avaient fait le déplacement, à tel point que la salle principale s'est vite avérée trop petite.

Plus de 13 % des emplois

Ce dernier a pour sa part, mais non sans une immense satisfaction, eu à remercier une longue liste de présents à cette inauguration. Tous les acteurs de l'économie sociale et solidaire, à commencer par Christophe Itier, haut commissaire à l'ESS, mais pas que, avaient fait en effet eux aussi le déplacement à tel point que la salle principale, celle où ont eu lieu les discours officiels, s'est vite avérée trop petite. Une mobilisation « des acteurs, des fédérations, des réseaux et têtes de réseaux, des entreprises adhérentes, des élus et des collaborateurs des collectivités locales et régionales qui montre bien, a ajouté Denis Philippe, que l'économie sociale et solidaire doit être prise en compte dans les politiques publiques comme une économie de qualité à part entière via la co-construction. Avec plus de 13 % des emplois privés et publics, a-t-il poursuivi, l'ESS

EN NOVEMBRE, L'ESS FAIT CE QUI LUI PLAIT

Avec une telle inauguration en bonne et due forme, la 15e édition du Mois de l'économie sociale et solidaire, qui a justement été initié en Paca, ne pouvait pas mieux commencer pour les acteurs régionaux de l'ESS. Retrouvez tous les événements, rendez-vous, manifestations, conférences et rencontres programmés sur www.lemois-ess.org.

A INAUGURE LOCAUX

Photos D.R. ©

participe à la vitalité et à la prospérité de l'économie régionale et grâce aux valeurs qui la caractérisent, à la cohésion sociale en Paca. Nos entreprises sont des moteurs en termes de développement et d'emplois de proximité (+ 2,4 % d'emplois sur les 7 dernières années), et d'actions et services au quotidien dans des domaines variés - médico-social, culture, BTP, insertion, tourisme... - et d'avenir comme la transition écologique et énergétique, l'économie circulaire, la révolution numérique... Soit encore 163 000 salariés », a précisé le président de la chambre.

Enfin, ce dernier n'a pas manqué de rappeler non plus combien l'ESS avait su être précurseur dans notre région en lançant, il y a quinze ans, la première vitrine régionale de celle-ci et le premier Mois de l'ESS, manifestation désormais nationale, en créant le premier observatoire du genre, en 2016, aujourd'hui décliné dans toutes les régions, en ayant été une fois encore la première à avoir émis des titres associatifs, et en activant l'an prochain, autre première hexagonale, un fonds de financement de 15 M€ adapté aux entreprises du secteur. Et de promettre alors, d'aller plus loin en fédérant plus de 1000 entreprises, son objectif, et en faisant la démonstration, plus que jamais, « de la pertinence de notre mode d'entreprendre. Ces nouveaux locaux, a-t-il conclu, symbolisent notre ambition et cette volonté. »

Jean Philippe Pierrat

LA LÉGUMERIE DES JARDINS DE SOLÈNE DOUBLEMENT DISTINGUÉE

Déjà lauréate du prix au niveau national, Solène Espitalie a été cette fois-ci distinguée régionalement pour sa légumerie les Jardins de Solène qui emploie 10 salariés en situation de handicap.

L'inauguration de ses nouveaux locaux marseillais a été aussi l'occasion pour la Cress Paca de remettre son prix à la présidente des Jardins de Solène, Solène Espitalie. Son entreprise implantée à Pernes-les-Fontaines, dans le Vaucluse, a été en effet distinguée aussi bien au niveau national que régional en catégorie innovation sociale lors de l'édition des Prix de l'ESS 2017 auxquels ont concouru 21 entreprises de la région. La légumerie mise en place par cette jeune ingénieure agronome de formation permet d'alimenter en fruits et légumes frais, récoltés auprès des producteurs locaux mais « déclassés », c'est-à-dire de taille ou d'aspect non standard, et qui auraient été de ce fait perdus et détruits, aux cuisines centrales de collectivités comme la mairie d'Avignon ou encore l'hôpital de cette même ville. Un atelier qui fait travailler 10 salariés tous en situation de handicap, ce qui méritait bien cette double distinction.

TPMB, 9 novembre 2017

« Les Jardins de Solène » reçoit le Prix de l'innovation sociale

C'est une entreprise du Vaucluse, la SAS* ESS « Les Jardins de Solène » qui vient de recevoir le Prix de l'innovation sociale. Cette récompense a été attribuée le 19 octobre à Niort (Deux-Sèvres), lors du Forum national de l'économie sociale et solidaire et de l'innovation sociale organisé par le Conseil national des chambres régionales de l'économie sociale et solidaire (CNCress). C'est Denis Philippe, le président de la Cress Paca, qui a remis le Prix de l'innovation sociale à la SAS ESS « Les Jardins de Solène ». « Ce prix ESS national de l'innovation sociale récompense une entreprise de notre région qui a de l'audace. Cette SAS lutte contre le gaspillage alimentaire en optimisant l'accès aux produits locaux, dans une logique d'économie circulaire. De plus, elle crée de l'emploi pour des personnes en situation de handicap », a expliqué Denis Philippe. La légumerie a nécessité un investissement de plus de 300 000 €. « La structure vauclusienne va être accompagnée tout au long de l'année 2018 par la Chambre régionale des entreprises de l'ESS de Paca et ses partenaires », annonce la Cress Paca. Elle a également reçu un chèque de 5 000 €. Deux autres entreprises ESS de la région Paca « ont fait partie des 38 nominés nationaux sur les 248 candidatures reçues en 2017 par l'ensemble des Cress » rappelle la Cress Paca. Il s'agit d'Ecoloc, des Hautes-Alpes, retenue dans la catégorie Impact social, et de Cambuza, dans les Bouches-du-Rhône, pour le prix Coup de cœur soumis au vote du public.

Lisa Jarniat des « Jardins de Solène » accompagnée de Denis Philippe, Patrice Bodier, directeur délégué de Poitiers du groupe Caisse des dépôts et consignations, et de Jean-Baptiste Mougel, directeur des relations extérieures et de la communication de Chorum.

* Société par actions simplifiée.

www.go-met.com, 7 novembre 2017

Economie circulaire: Solène Espitalié remporte le prix ESS 2017 dans la catégorie innovation sociale

A l'occasion de l'inauguration de la Cress Paca, Solène Espitalié, s'est vue remettre le prix régional ESS 2017, pour sa légumerie, Les Jardins de Solène.

21 entreprises audacieuses de l'économie sociale et solidaire (ESS) ont participé, en Paca, à la 3e édition des prix ESS, organisée par le réseau des Chambres régionales des entreprises de l'économie sociale et solidaire (Cress).

Solène Espitalié lauréate nationale de la Cress Paca, a remporté le prix ESS 2017, dans la catégorie innovation sociale pour Les Jardins de Solène, une légumerie, basée à Pernes-les-Fontaines. *« C'est un atelier où l'on va récupérer les produits déclassés. Les fruits et légumes pas beaux, pas droits, que l'on va laver, éplucher, couper, que l'on va placer sous vide, prêts à cuisiner ou à consommer, pour la restauration collective »*, explique Solène Espitalié, la présidente. Une entreprise sociale qui allie la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'emploi en CDI de personnes en situation de handicap.

Une vision de l'économie circulaire récompensée. Stéphanie Espitalié s'est vue remettre son prix à l'occasion du Forum national de l'ESS et de l'innovation sociale qui se tenait à Niort, le 19 octobre. A l'occasion de l'inauguration des locaux du Cress Paca, ce lundi 6 novembre, en présence notamment du porte-parole du gouvernement, Christophe Castaner, Solène Espitalié a été mise à l'honneur.

Deux autres structures oeuvrant dans l'économie sociale et solidaire étaient retenues pour représenter la région : Cambuza (Gemenos) et Ecolo (Barret-sur-Méouge).

La Provence, 1er novembre 2017

INNOVATION

À Pernes, Jardins de Solène recycle les légumes

Solène Espitalié a reçu son prix des mains de Denis Philippe, le président de la Chambre régionale de l'ESS Paca (à d.). / PHOTO DR

L'agriculture n'est jamais en manque d'innovations. Et parfois là où on ne s'y attend pas. C'est le cas des Jardins de Solène, société par actions simplifiée (SAS) de l'économise sociale et solidaire (ESS). Présidée par Solène Espitalié, Elle collecte les fruits et légumes déclassés, dont ne veut pas la grande distribution, pour les vendre comme produits de saison.

Cette audace innovatrice vient d'être récompensée par a Chambre nationale de l'économie sociale et solidaire, qui vient de lui décerner le prix de l'innovation sociale lors de son forum national à Niort (Deux-Sèvres).

Les fruits et légumes déclassés sont collectés directement auprès des producteurs locaux et sont valorisés en produits frais et de saison. Outre la lutte contre le gaspillage alimentaire en optimisant l'accès aux produits locaux, dans une logique d'économie circulaire, la SAS crée de l'emploi pour des personnes en situation de handicap. La légumerie a nécessité un investissement de plus de 300 000 €.

La structure vauclusienne va être accompagnée tout au long de l'année 2018 par la Chambre régionale des entreprises de l'ESS de Paca et ses partenaires. Elle a également reçu un chèque de 5 000 €.

Ecoloc (Hautes-Alpes), retenue dans la catégorie impact social, et Cambuza (Bouches-du-Rhône), ont fait partie des nominés de ce forum national. **C.GZ.**

La Marseillaise, 26 octobre 2017

ECONOMIE SOCIALE

PROMOTION. La 15ème édition du Mois de l'ESS en Paca rappelle que la Cress Paca a été pionnière de cet événement et permettra, à travers les diverses manifestations proposées, de mieux connaître cette économie créatrice d'empois, ancrée sur le territoire.

Une vitrine de plus en plus garnie et novatrice

RENCONTRES

Le dispositif Pro Bono (du latin « Pour le bien public ») est développé par la Cress Paca depuis 2015 au service des structures de l'ESS. Il sera présent au cours du Mois. PHOTO DR

En novembre 2003 était lancé le premier Mois de l'ESS en région Paca. A son initiative, la Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire (Cress) de cette région. Depuis, cet événement pionnier a fait des adeptes : quelques années plus tard, en 2009, le Conseil national des Cress (Cncres) adoptait la formule qui est depuis déclinée dans toute la France par les chambres régionales.

Forums, conférences, colloques, débats, spectacles, journées portes ouvertes, ateliers... sont proposés par les structures de l'ESS, avec l'objectif de mieux faire connaître ce secteur économique trop longtemps marginalisé, mais aussi de favoriser les rencontres entre familles et acteurs de l'ESS.

En octobre 2012, Michel Faure, alors président de la Cress Paca (1), soulignait dans notre rubrique : *« A force de se rencontrer au cours d'événements sur un même territoire, les responsables des différentes structures ont fait connaissance et décidé d'organiser ensemble quelque chose de plus important. Les relations permises par le Mois favorisent la concertation nécessaire à la création d'espaces territoriaux de coopération économique. »*

Son successeur à la présidence de la Cress, Denis Philippe, interviewé à propos de cette 15ème édition du Mois de l'ESS en Paca, rappelle que leur Chambre a souvent pris de l'avance pour de grandes initiatives : *« Nous avons lancé le premier Mois de l'ESS, mais l'Observatoire de l'ESS est également né dans cette région et nous sommes pour l'instant la seule Chambre à avoir utilisé l'opportunité offerte dans la loi Hamon d'émettre des titres associatifs afin de constituer des fonds propres et le fond de roulement de la Cress. »*

Des titres qui permettent aussi de financer les investissements nécessaires au développement de nouvelles offres de services à destination des entreprises de l'économie sociale et solidaire.

« A l'occasion du lancement officiel du Mois 2017, indique Denis Philippe, *qui aura lieu lors de l'inauguration de nos nouveaux locaux le 6 novembre prochain en présence du président de la Région Renaud Muselier et du représentant de l'Etat Christophe Castaner, nous rappellerons ces initiatives novatrices et réaffirmerons que notre logique n'est pas que la Cress fasse à la place des entreprises, mais qu'elle soit à leur service et qu'elles mettent en avant les entreprises qui, dans différents champs, sont performantes, innovantes, font la démonstration de leur utilité sociale dans la proximité. »*

En dehors de cette réaffirmation des principes de la Cress Paca, ce Mois 2017, comme les précédents, mettra en visibilité la diversité des entreprises de l'ESS de notre région et leurs réponses aux défis sociaux toujours nombreux. *« Il fait prendre conscience du poids de nos entreprises et leur contribution au développement économique local,* souligne Denis Philippe. *Il témoigne de la capacité d'innovation de nos entreprises qui permettent la création d'activités et d'emplois ancrés dans leurs territoires. Le programme reste donc fidèle aux éditions précédentes en cela qu'il traduit la pluralité des modes d'entreprendre et de développement de l'ESS qui s'adresse à tous les domaines de l'activité humaine. Il éclaire également les actualités des parties prenantes de l'ESS. Qu'il s'agisse des enjeux stratégiques de la transition énergétique et de l'économie collaborative ou encore de nouvelles filières comme l'économie circulaire et l'alimentation. Mais ce programme a ceci de spécifique qu'il souligne la réflexion très approfondie des entreprises de l'ESS de notre région sur leur modèle économique. Nos entreprises, pour remplir leurs missions et maximiser leur utilité sociale, doivent hybrider l'origine de leurs ressources, leur structuration juridique et leurs partenariats. Cette sophistication de leurs projets et de leurs organisations est la preuve de leur qualité d'entreprise. »*

Ce mois de novembre est l'occasion enfin de mieux comprendre le mode d'entreprendre de l'ESS, qui poursuit un but autre que le seul partage des bénéfices, organise dans ses statuts une gouvernance démocratique et qui a pour principe fondamental de gestion de consacrer majoritairement ses excédents au développement de son activité. Au total, une soixantaine environ de manifestations, organisées par près de 30 structures de l'ESS animeront ce Mois aux quatre coins de notre région Paca.

Jacqueline de Grandmaison

● *(1) Michel Faure est décédé en 2016. Le 36 octobre sera inaugurée dans les locaux de la Cress une salle qui portera son nom.*

UNE LAURÉATE RÉGIONALE POUR LE PRIX ESS

Cette année encore, une entreprise de la région Paca a été lauréate dans le cadre des Prix ESS 2017 dont c'était la troisième édition. Les « Jardins de Solène » implantés à Pernes-les-Fontaines, dans le Vaucluse, réalise la collecte de fruits et légumes déclassés directement auprès des producteurs locaux afin de les valoriser en produits frais et de saison prêts à cuisiner pour les collectivités ou les particuliers. *« Notre projet,* indique Solène Espitalie, présidente de cette association, *allie la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'emploi en CDI de personnes en situation de handicap et les principes de l'économie circulaire. »* C'est pour encourager cette démarche que les « Jardins de Solène » ont reçu le Prix de l'innovation sociale. Ces Prix ont été remis le 19 octobre à Niort lors du Forum national de l'ESS. 21 entreprises de l'ESS de la région Paca ont participé à cette troisième édition. En dehors des « Jardins de Solène » deux autres structures avaient été retenues pour représenter notre région : Cambuza à Gémenos, coopérative qui promeut les productions bio, locales et de qualité et répartit équitablement la valeur ajoutée entre producteur, distributeur et consommateur ; Ecoloc, association créée en juin 2014 par les habitants de la vallée de la Méouge, qui met en valeur les richesses du territoire et contribue au lien social, aux solidarités locales. Chacun peut s'y investir et améliorer le bien commun.

Chambre Régionale économie sociale et solidaire Provence-Alpes-Côte d'Azur

Retrouvez votre rubrique Economie sociale réalisée en collaboration avec la Chambre régionale de l'économie sociale.

TBMB, 23 octobre 2017

Les Jardins de Solène » reçoit le prix de l'innovation sociale

C'est une entreprise du Vaucluse, la SAS ESS « Les Jardins de Solène » qui vient de recevoir le prix le prix de l'innovation sociale. Cette récompense a été attribuée le 19 octobre à Niort, lors du Forum national de l'économie sociale et solidaire et de l'innovation sociale organisé par le Conseil national des chambres régionales de l'économie sociale et solidaire (CNcres).

C'est Denis Philippe le président de la Cress Paca, qui a remis le prix de l'innovation sociale à la SAS ESS « Les Jardins de Solène ». Il était accompagné de Patrice Bodier, directeur délégué de Poitiers du groupe Caisse des dépôts et consignation, et de Jean-Baptiste Mougel, directeur des relations extérieures et communication de la mutuelle Chorum.

« *Ce prix ESS national de l'innovation sociale récompense une entreprise de notre région qui a de l'audace. Cette SAS lutte contre la gaspillage alimentaire en optimisant l'accès aux produits locaux, dans une logique d'économie circulaire. De plus elle crée de l'emploi pour des personnes en situation de handicap* », a expliqué Denis Philippe. La légumerie a nécessité un investissement de plus de 300 000 €. « *La structure vauclusienne va être accompagnée tout au long de l'année 2018 par la Chambre régionale des entreprises de l'ESS de Paca et ses partenaires* » annonce la Cress Paca. Elle a également reçu un chèque de 5 000 €.

Deux autres entreprises ESS de la région Paca « *ont fait partie des 38 nominés nationaux sur les 248 candidatures reçues en 2017 par l'ensemble des Cress* » rappelle la chambre régionale. Il s'agit d'Ecoloc, des Hautes-Alpes, retenue dans la catégorie impact social, et de Cambuza, dans les Bouches-du-Rhône, pour le prix coup de cœur soumis au vote du public.

Presseager, 22 octobre 2017

MARSEILLE : Prix ESS 2017, un lauréat national pour Provence-Alpes-Côte d'Azur

MARSEILLE : Les Jardins de Solène, lauréat national, catégorie Innovation Sociale !

21 entreprises audacieuses de l'ESS ont participé, en Paca, à la 3ème édition des Prix ESS, organisée par le réseau des CRESS. Après délibération du jury régional, Les Jardins de Solène, Cambuza et Ecoloc étaient retenues pour représenter notre région. Ce 19 octobre, à Niort, Les Jardins de Solène s'est vue remettre par Marie-Martine Lips, Présidente du CNCRESS et Denis Philippe, Président de la CRESS PACA, le Prix ESS 2017, catégorie Innovation Sociale, lors du Forum national de l'ESS et de l'Innovation Sociale. Ce prix est doté de 5000 € et Les Jardins de Solène bénéficieront de services d'accompagnement développés par la CRESS PACA.
(Crédit photo : CNCRESS)

Soléne Espitalie, Présidente des Jardins de Solène, à Pernes-Les-Fontaines, lauréat national des Prix ESS 2017 :

Les Jardins de Solène réalise la collecte de fruits et légumes déclassés directement auprès des producteurs locaux afin de les valoriser en produits frais et de saison, sous vide, prêts à cuisiner pour les cuisines centrales. Notre projet allie la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'emploi en CDI de personnes en situation de handicap et les principes de l'économie circulaire.
Découvrer Les Jardins de Solène en vidéo : www.lesjardinsdesolene.com

Fabrice Maunier, gérant de la Scop Cambuza, à Gémenos, nominé régional catégorie « Coup de coeur » :
Nous pensons que, face aux défis environnementaux, sociaux et économiques de notre société, il revient aux citoyens d'œuvrer collectivement pour inventer et mettre en place de nouveaux modèles plus responsables et durables.
Notre contribution à ce mouvement se fait via Cambuza, en promouvant les productions bios, locales et de qualité, et en répartissant équitablement la valeur ajoutée entre producteur, distributeur et consommateur ! www.cambuza.fr

Amélie Scarafagio, chargée de structuration au sein d'Ecoloc, à Barret sur Méouge, nominé régional catégorie « Impact local » :
La vallée de la Méouge dispose de forces vives adéquates pour subvenir à ses besoins. Ecoloc structure des propositions répondant de façons concrètes et adaptées aux aspirations de la vallée en créant un lieu structurant, levier de développement et d'animation. Lieu atypique, ouvert vers l'extérieur, Ecoloc met en valeur les richesses du territoire et contribue au lien social, aux solidarités locales. Chacun peut s'y investir et améliorer le bien commun.
Retrouvez Ecoloc à l'occasion du Mois de l'ESS 2017, à Barret sur Méouge, le 26.11 : toutes les informations www.ecoloc-meouge.com

La Provence, 20 octobre 2017

PERNES-LES-FONTAINES

Les Jardins de Solène récompensé

Le Conseil national des Chambres régionales de l'économie sociale et solidaire (CNcress) a récompensé les entreprises de l'ESS les plus audacieuses, jeudi à Niort. Denis Philippe, président de la Cress Paca, a remis le prix de l'innovation sociale aux Jardins de Solène, une entreprise pernoise qui valorise les fruits et légumes déclassés afin de lutter contre le gaspillage alimentaire tout en développant l'emploi de personnes fragiles. Elle a reçu un chèque de 5 000 €. "*Ce prix national nous touche vraiment*", confie Solène Espitalié, présidente. /PHOTO DR

CRESS PACA, 19 octobre 2017

Chambre Régionale des entreprises de l'économie sociale et solidaire Provence-Alpes-Côte d'Azur

Communiqué de presse
Jeudi 19 octobre 2017

Les jardins de Solène : Prix national de l'innovation sociale

Pour la troisième année consécutive, le Conseil national des Chambres régionales de l'économie sociale et solidaire (CNcress), présidé par Marie-Martine Lips, en partenariat avec l'ensemble des Chambres régionales, ont récompensé les entreprises de l'ESS les plus audacieuses à l'occasion du Forum national de l'économie sociale et solidaire et de l'innovation sociale de Niort ce jeudi 19 octobre.

Denis Philippe, président de la Cress Paca, a remis le prix de l'innovation sociale à la SAS ESS « Les Jardins de Solène », une entreprise de Vaucluse qui valorise les produits déclassés afin de lutter contre le gaspillage alimentaire tout en développant l'emploi de personnes fragiles, représentée par Lisa Jarniat. Il était accompagné par Patrice Bodier, directeur délégué de Poitiers du groupe Caisse des dépôts et consignation, et Jean-Baptiste Mougel, directeur des relations extérieures et communication de Chorum.

« Ce prix ESS national de l'innovation sociale, récompense une entreprise de notre région qui a de l'audace. Et quelle audace ! Cette SAS collecte des fruits et légumes déclassés directement auprès des producteurs locaux afin de les valoriser en produits frais et de saison. Elle lutte contre la gaspillage alimentaire en optimisant l'accès aux produits locaux, dans une logique d'économie circulaire. De plus elle crée de l'emploi pour des personnes en situation de handicap. La légumerie a nécessité un investissement de plus de 300 000 €. La région Provence-Alpes-Côte d'Azur abrite des projets ESS d'envergure, et aujourd'hui, par ce prix, ils ont une reconnaissance nationale », souligne Denis Philippe, le président de la Cress Paca.

La structure vauclusienne va être accompagnée tout au long de l'année 2018 par la Chambre régionale des entreprises de l'ESS de Paca et ses partenaires. Elle a également reçu un chèque de 5 000 €.

« Ce prix c'est une reconnaissance de notre volonté de mettre en œuvre un modèle économique différent. L'impact social que nous développons donne un sens incroyable à notre travail. Il est possible de faire du social et de l'économie, d'être productifs, d'avoir de la rentabilité. Notre modèle n'est pas courant. Je suis heureuse pour mes salariés et administrateurs qui se sont impliqués dans le projet. Ce travail collectif a fait émerger de nouvelles idées. Nous donnons une impulsion pour des besoins peu ou pas satisfaits. Nous luttons contre le gaspillage alimentaire et pour l'insertion des personnes porteuses de handicap. Et pourquoi pas essaimer nos idées pour les reproduire dans d'autre régions françaises, nous partagerons notre savoir-faire. Ce prix national, nous touche vraiment », confie Solène Espitalié, présidente de la SAS ESS « Les jardins de Solène ».

Contact presse : Isabelle Cambos
06 15 43 23 02 – isabelle.cambos@sfr.fr

Deux autres entreprises ESS de la région ont fait partie des 38 nominés nationaux sur les 248 candidatures reçus en 2017 par l'ensemble des Cress : Ecoloc (basée dans les Hautes-Alpes) retenue dans la catégorie impact social, et Cambuza (basée dans les Bouches-du-Rhône) pour le prix coup de cœur soumis au vote du public.

« Ces trois lauréats ont été sélectionnées mi-septembre, parmi 21 candidatures, par un jury régional, représentatif de toutes les familles de l'ESS. Elles seront à l'honneur le 6 novembre prochain à l'occasion de la remise du prix ESS régional dans les locaux de la Chambre, place Félix Baret. Ce sera la première fois que nous décerneront un tel prix. Il va nous permettre de mettre en valeur une entreprise ESS qui œuvre sur le territoire. Nous sommes des gens de terrain, de proximité. Cette économie autrement, nous pouvons lui donner un coup de pouce, lorsque son modèle est remarquable. Nous voulons mettre en lumière la force de l'ESS qui tisse des liens avec les habitants de la région. Les entreprises méritantes sont nombreuses, pas toujours connues, alors ce prix régional permet un coup de projecteur sur leurs actions », conclut le président.

Les trois candidats de Paca présélectionnés seront mis en valeur dans le book « Les entreprises qui ont de l'audace ». Ce support de communication donnera un aperçu des plus belles initiatives de l'économie sociale et solidaire.

Retrouvez la vidéo des Jardins de Solène, prix de l'innovation sociale 2017 sur Youtube : https://www.youtube.com/watch?v=w_dQnnsHilE.

Contact presse : Isabelle Cambos
06 15 43 23 02 – isabelle.cambos@sfr.fr

Vaucluse Hebdo, 19 octobre 2017

CRÉATION

Solid'Agri crée une légumerie à Pernes-les-Fontaines

Solène Espitalié a créé Solid'Agri en 2008. Il s'agit d'une entreprise sociale et solidaire qui œuvre pour l'intégration socio-professionnelle de personnes fragilisées, souvent isolées et victimes de discrimination. La structure a fêté ses neuf ans en septembre.

L'équipe de la structure a décroché le Mérite Agricole de Vaucluse en 2015, les Lauriers de la Fondation de France en 2014 et le Prix OCIRP insertion en 2013

Solène Espitalié est animée d'une passion pour les autres. Après son diplôme d'ingénieur en agriculture de l'ISAB Beauvais, elle commence sa carrière professionnelle au sein du syndicat «Jeunes agriculteurs». Elle se rend compte de «la difficulté pour les agriculteurs de trouver du personnel», explique avec détermination Solène Espitalié. En 2007, elle réfléchit à la conduite de ce projet, en collaboration avec la MSA qui lui met à disposition un consultant, avec des groupes de travail de réflexion. L'Inspection du travail et la MDPH, Maison départementale des personnes handicapées, sont également consultées. Ce projet s'inscrit parfaitement dans l'ESS, économie sociale et solidaire.

Solène Espitalié

Un projet réfléchi en 2014

La directrice de la structure fourmille de projets. Depuis trois ans, elle réfléchit à une valorisation des fruits et légumes laissés sur les champs qui ont un défaut d'aspect et sont donc non commercialisables dans le circuit traditionnel.

Elle pense pouvoir les récolter et les transformer en produits valorisés, à destination des collectivités, cantines et crèches notamment. L'idée fait son chemin. Début 2017, le projet est lancé avec 300 000 euros d'investissement financé par un crédit-bail et des fondations de mutuelles notamment.

Les travaux sont lancés sur le local qui se situe sur la zone de Prato, à Pernes-les-Fontaines. «Nous avions la chance de louer ce local à un prix correct et de disposer d'une surface de 450m². Ce projet a donc pu se concrétiser sur le même lieu que nos bureaux et vestiaires.

«Les travaux comportent différentes salles avec des machines (épluchage, coupage mais également sous vide). Le principe de la marche en avant nécessaire à une bonne hygiène a bien évidemment été respecté.

Une équipe de dix salariés

L'équipe a grandi depuis sa création en 2008. Elle compte désormais dix personnes dont la directrice et deux chefs d'équipe. Avec ce nouveau projet, le recrutement d'un responsable atelier est fort probable. «Cette nouvelle diversification de notre association doit être profitable à nos salariés car elle permettra bien les occuper dans des temps saisonniers de récolte plus faible comme en automne. Il va falloir complètement réorganiser l'emploi du temps des équipes».

Des collectivités déjà sur le coup

Plusieurs municipalités ont déjà manifesté leur intérêt pour la démarche afin d'approvisionner leurs cuisines centrales, ainsi que des structures fournissant des plats préparés pour les maisons de retraite et les crèches. La structure de la légumerie, qui va s'appeler les Jardins de Solène, va en effet les approvisionner en légumes crus, frais et locaux, prêts à cuisiner ou à consommer.

«Pour optimiser cela, il nous reste à pousser notre réflexion sur la mutualisation logistique», souligne Solène. Ce circuit de distribution s'inscrira ainsi parfaitement dans un mode en économie circulaire.

Lutte contre le gaspillage

Concernant ce projet, qui vise la lutte contre le gaspillage alimentaire, sujet d'actualité, la directrice souhaite le compléter par une notion de recyclage. Les déchets d'épluchures seront ainsi valorisés en compostage dans des procédés de méthanisation sur le département et en collaboration avec l'entreprise du Var, Mini green power. Ajoutons que Solid'Agri a postulé à un concours international : Ashoka et American Express qui sélectionnent 100 entrepreneurs sociaux à travers le monde Et, cette année la légumerie en fait partie. De quoi être fier...

CH

Le Dauphiné, 9 octobre 2017

L'ENTREPRISE DU MOIS | Solid'agri va ouvrir son propre laboratoire de reconditionnement

Une légumerie pour récupérer les produits abîmés

Solène Espitalié a créé Solid'Agri en 2008. L'entreprise sociale et solidaire œuvre pour l'intégration socio-professionnelle de personnes fragilisées, souvent isolées et victimes de discrimination. La structure vient de fêter ses 9 ans cet été.

Solène Espitalié est animée d'une passion pour les autres. Après son diplôme d'ingénieur en agriculture de l'ISAB Beauvais, elle commence sa carrière professionnelle au sein du syndicat des Jeune agriculteurs. Elle se rend compte de la difficulté pour les agriculteurs de trouver du personnel.

« J'ai eu la chance de rencontrer une association en Alsace qui mettait à disposition des agriculteurs, des personnes en situation de handicap. J'ai trouvé l'idée intéressante je me suis lancée dans l'aventure ».

Solène Espitalié, la directrice de Solid'agri.

Un projet de légumerie

L'association qui compte à ce jour 150 clients du monde agricole est désormais basée sur la zone de Prato, à Pernes-les-Fontaines.

Depuis deux ans, Solène Espitalié réfléchit à un projet de diversification de l'activité, à savoir la transformation des fruits et légumes, et plus précisément la création d'un laboratoire. « L'objectif de cette nouvelle activité est de pouvoir occuper les neuf salariés de l'entreprise lors des périodes des plus calmes, après les récoltes. Nous avons ainsi récolté sur les champs des légumes qui ont un défaut d'aspect. » Le projet est de valoriser les produits non commercialisables sur le circuit traditionnel.

"Nous avons la chance d'avoir un grand local de 450 mètres carrés en location sur cette zone de Prato ».

Les travaux ont commencé début 2017 et se sont terminés sur le mois de septembre. Tout est désormais prêt pour l'ouverture en octobre.

" L'ensemble du projet coûte la bagatelle de 300 000 €. " Pour cela, nous avons fait un crédit-bail et fait appel à des fondations. L'ensemble du laboratoire a été conçu pour respecter le principe de la marche en avant en terme d'hygiène ". Des meubles froids ainsi que des machines d'épluchage, de tranchage et sous vide ont été acquis. Deux lignes de fabrication seront à disposition de l'équipe.

Ce projet d'économie circulaire doit trouver des clients. Des contrats sont déjà signés avec des collectivités pour les cantines comme mais également les crèches. La ville d'Avignon est déjà partie prenante.

Une réorganisation d'équipe

Ce projet va bien évidemment nécessiter une réorganisation de l'équipe. Cette dernière va désormais se partager entre les travaux dans les champs et dans ce laboratoire. Il va falloir revoir les horaires. « Pour ce faire, je vais m'appuyer sur les deux chefs d'équipe actuels et j'ai espoir d'embaucher un responsable de fabrication ».

Olivier MUSELET

Contact : 04 88 84 52 76
Site : www.solidagri.com

Lutter contre le gaspillage

En plus de la lutte évidente contre le gaspillage alimentaire, Solène Espitalié a eu une idée de valorisation des déchets. En effet, les épluchures de légumes pourront être mises en compostage et dans un projet de méthanisation. À ce sujet, des discussions sont en cours avec une entreprise du Var, Mini green power qui valorise ses déchets en méthane. La structure s'inscrit parfaitement dans la démarche ESS, économie sociale et solidaire, et plus particulièrement l'économie circulaire qui consiste à travailler en circuit local le plus possible

Un prix mondial à Berlin

Elle n'en revient toujours pas. Solène Espitalié vient de recevoir la réponse en septembre. "J'ai candidaté pour un concours international appelé Ashoka qui est une ONG internationale. La légumerie qui s'appellera "Les Jardins de Solène" est retenue parmi les finalistes, du monde entier, dont 20 projets européens. L'équipe sera donc reçue à Berlin. "