



■ **DREUX**
Vous avez
du talent ?
Le Tremplin
du Hangar
vous attend !

PAGE 12



■ **BASKET**
Le match de la
dernière chance
pour Chartres, ce
soir, à La Roche-
sur-Yon.

PAGE 21



■ **LÈVES**
L'incroyable
histoire
de l'uniforme
d'un aviateur
américain.

PAGE 8

lecho republicain.fr

CentreFrance

L'ÉCHO

RÉPUBLICAIN

N° 25971 - MERCREDI 23 AVRIL 2025 - 1,50€

L'insertion côté jardin



■ **LES VILLAGES VOVÉENS.** Quinze ans après ses débuts, le jardin Soli-Bio, qui œuvre à l'insertion par le maraîchage bio, poursuit sa mission : accompagner ses salariés pour leur permettre de trouver un emploi ou une formation qualifiante.

■ **DIVERSIFICATION.** À cette mission d'insertion, l'association a ajouté la formation au bien-être alimentaire. Cela va de la vente de paniers bio à des ateliers cuisine, en passant par une fête des plants, samedi, sur son site, à Lhopiteau.

PAGES 2 ET 3

PROPOS D'UN JOUR

Sécurité routière. Cette année encore, en ce long week-end de Pâques, les motards ont roulé sur des œufs. Les side-caristes aussi se sont bien gardés de les mettre dans le même panier. À l'initiative de la Fédération française des motards en colère (FFMC), les uns et les autres ont, pour la cinquième année consécutive, comblé avec des œufs les nids-de-poule des routes afin d'en dénoncer le mauvais état. Et pour cause : selon une étude FLAM du Cerema de 2021, « l'état des infrastructures intervient pour 30 % dans les accidents mortels ». Les motards, mais aussi les scooteristes, les cyclistes, etc., en sont les premières victimes.

Un road-trip
émouvant sous
la plume subtile
de Christian Vialle



deBorée

Des voies
secondaires

En librairie
16,90€

ISSN 1777-150

Echo Rep
ISSN 0763-2015
23/04/25

Du plant à l'assiette, plongée

Eure-et-Loir

Quinze ans après ses débuts, le jardin Soli-Bio poursuit avec la même conviction sa mission première. Servir de marche pied à des personnes qui ont besoin de ce coup de main pour se hisser vers l'emploi ou une formation qualifiante. À cette mission d'insertion fondée sur le maraîchage biologique, l'association a ajouté la formation au bien-être alimentaire du grand public. Cela va de la vente de paniers de légumes et fruits bio à des ateliers cuisine, en passant par cette fête des plants, qui aura lieu samedi, sur son site de Lhopiteau, aux Villages Vovéens.

Chemcha Rabhi

Le jardin Soli-Bio ouvre les portes de ses parcelles cultivées au village de Lhopiteau, sur la commune des Villages Vovéens, samedi. Elle mettra à la vente une série de plants que ses petites mains préparent pour le jour J. « La pépinière est pleine de semis », prévient Coralie David, directrice de la structure. Devant elle, des rangées de barquettes d'où émergent des tiges vertes qui attendent de trouver des potagers à leurs racines.

Les visiteurs auront aussi le loisir de découvrir ce site de production, en agriculture biologique, géré par cette association qui, depuis 15 ans, œuvre à la réinsertion sociale et professionnelle en s'appuyant sur le maraîchage.

Actuellement, une trentaine de salariés cultivent les 4 hectares de terrain, où 20 tonnes ont été produites, l'an dernier. Les légumes d'été commencent à remplacer ceux d'hiver qui garnissent jusque-là les paniers proposés à la commande aux particuliers.

Des choux-raves en bandes volocent non loin des fanes de fenouils qui s'épanouissent sous le soleil baignant la journée. Laitue et mesclun sont engagés dans une course à la croissance. Plus loin, courgettes et fleurs se partagent un coin de terre.

Une partie de la production pousse sous 5.000 mètres carrés de serre, non chauffée, afin de garantir l'approvisionnement. Des salariés s'y affaireront pour installer les fils qui serviront à tuteurer les tomates. En extérieur, des collègues testent le

système d'irrigation quand d'autres font disparaître les mauvaises herbes. « On a assez de bras pour le faire », commente Coralie David. L'association, pour des questions de valeurs, produit selon les règles et techniques de l'agriculture biologique qui implique notamment le désherbage mécanique. « Nous n'utilisons aucuns produits chimiques, comme le demande le cahier des charges. Toutes nos semences sont bio, tous nos intrants sont bio. »

« On produit 80 variétés de légumes, sur l'année »

Pour fertiliser les sols ou lutter contre les maladies, les parasites, le jardin Soli-Bio mise sur le compost, le travail naturel des auxiliaires (vers de terre, limaces, coccinelles...) ou encore sur l'association de plantes notamment aromatiques, de fleurs... « On a de la capucine. C'est une fleur comestible. C'est aussi un bon atout, car elle va attirer les insectes prédateurs, avant les autres plantes. Il y a plein d'associations à faire pour un bon équilibre entre flore et faune », illustre Malvina Solivérès, encadrante technique, en maraîchage et de l'atelier cuisine.

La rotation, la diversification et la complémentarité des cultures servent à réduire les risques d'appauvrissement des sols, les conséquences des aléas sanitaires, climatiques... Il s'agit aussi de garantir du choix aux consommateurs. « On produit 80 variétés de légumes, sur l'année. Et une quinzaine de variétés de tomates », inventorie la directrice de l'association qui fournit

150 adhérents. La récolte est vendue par le biais de paniers de légumes et fruits frais à commander, selon trois formats : 8,50 € (une personne) ; 12 € (deux personnes) et 17 € (quatre personnes). « On essaie de varier le contenu et les plaisirs, pour qu'il y ait un équilibre alimentaire », souligne Malvina Solivérès.

Ils sont livrés dans une dizaine de points de retrait sur l'agglomération chartraine, Châteaudun, Auneau..., le mardi et le jeudi. L'association en distribue certains sur son site, à Lhopiteau, où elle a, depuis peu, aménagé un local en préfabriqué qui sert de stockage, permet la préparation des livraisons... Chaque mercredi matin, s'y tient un petit marché avec les produits fraîchement cueillis du jardin.

« Le panier est un format qui marche moins »

La crise de la filière bio ne l'a pas épargnée, érodant ses ventes, depuis 2022. Quelque 5.500 paniers ont été vendus l'an dernier, contre 5.800 en 2023. Aujourd'hui, la courbe de cette baisse tend à se stabiliser timidement. « Le panier est un format qui marche moins qu'il y a quelques années. On essaie de développer une clientèle professionnelle, des magasins spécialisés, des restaurants, des cantines scolaires... Ce n'est pas si simple », constate la directrice.

C'est pourquoi l'association cherche à s'implanter à Chartres, afin de gagner en visibilité et renforcer sa vente en direct. « Le consommateur local a le vent en poupe. Au-delà de l'aspect marchand, il offre un contact humain que les gens recherchent. Ces échanges permettraient aussi de faire connaître la façon dont on travaille, nos missions, nos valeurs... » ■



« Un tremplin vers un emploi ou une formation qualifiante »



VERTU. « Planter des graines et en récolter les fruits, c'est valorisant », expliquent les responsables de Soli-Bio.

Chômage, précarité, accident de la vie, addiction, handicap, prison...

Peu importe les raisons qui les ont retenus loin d'un emploi. Le jardin Soli-Bio ne s'arrête pas au parcours de vie cabossé et recrute sans exigences de compétences ou d'expériences, à condition de remplir les critères d'éligibilité au salariat en insertion. « On est ouvert à tous les profils car c'est notre rôle », estime la directrice de l'association, qui œuvre à la réinsertion par le maraîchage.

Dans ce qu'il a « d'apaisant, de constructeur », le travail de la terre est « un outil » adapté pour remettre d'équerre. « Produire de la nourriture, c'est gratifiant. Cela aide au gain en estime de soi », plaide Coralie David. « C'est aussi renouer à l'essentiel. À la base, on est censé cultiver ce que l'on mange. C'est important de se reconnecter à la terre », renchérit Malvina Solivérès, encadrante technique, en maraîchage.

Si certains arrivent jusqu'à Soli-Bio par l'intermédiaire d'organismes comme France travail, la Mission locale,

Cap emploi, d'autres personnes, « parfois hors du système social », se présentent spontanément sur le site.

Actuellement, l'association emploie trente salariés, venant majoritairement du milieu rural. « On a autant d'hommes que de femmes. Mais aussi des salariés de tous les âges. C'est intéressant parce que les plus âgés peuvent être des tuteurs informels pour les plus jeunes. C'est bien qu'il y ait cette mixité en termes de genre et d'âge », souligne Coralie David. Les contrats durent deux ans, voire davantage, mais rarement pour les seniors à une poignée de temps d'un départ à la retraite.

« 70 % des salariés »

À l'issue de ce passage chez Soli-Bio, « 70 % des salariés » trouvent un emploi (en CDI ou CDD) ou une formation qualifiante. Un objectif de résultats lié aux subventions publiques que l'association perçoit, notamment de l'État. Cinq salariés permanents assurent la direction, encadrent les activités de maraîchage, mettent en place un accompagnement socioprofessionnel, gèrent la partie administrative... ■

le maraîchage, fête ses quinze ans

LE FAIT
DU JOUR

dans un jardin solidaire



DÉSHERBAGE. Au jardin Soli-Bio, le retrait des mauvaises herbes se fait manuellement, à l'aide d'outils, comme le râteau, le sarcloir...

FÊTE DES PLANTS

Samedi 26 avril

À l'occasion de ses 15 printemps, le jardin Soli-Bio organise une fête des plants, samedi, de 10 heures à 17 heures, sur son site de l'hôpital aux Villages Vovéens.

En plus d'organiser des visites de ces cultures sous serre et en plein air, de présenter les coulisses de son agriculture d'insertion, de vendre ses légumes et fruits, l'association tiendra un stand avec des produits issus de son atelier traiteur. « Ces plats seront à consommer sur place ou à emporter. »

Une exposante vendra également des produits locaux (miel, pain, conserves...). Un brocanteur du coin débarrera également de la marchandise. L'entrée est gratuite.

Comment généraliser le « bien-être alimentaire » pour tous

Pour diversifier ses débouchés et les perspectives d'insertion de ses salariés, Soli-Bio a ouvert un atelier de transformation.

Cela lui permet de faire, avec ses propres légumes et fruits, des conserves, soupes, confitures et autres, selon une recette bio et écoresponsable.

Soli-Bio propose aussi une prestation de traiteur solidaire, toujours à partir de sa production maraîchère. Une activité en plein essor, sollicitée par des entreprises, des collectivités locales, des particuliers...

Parallèlement, l'association s'attache à généraliser le « bien-être alimentaire ». Elle organise des ateliers cuisine, afin de favoriser l'accès à une nourriture de qualité et saine au plus grand nombre, y compris les personnes à faible pouvoir d'achat. « Ce sont celles qui sont le

moins bien informées sur le sujet. Ces ateliers leur permettent de cuisiner nos légumes, frais, local, de saison... », indique Coralie David, la directrice.

L'an dernier, 63 ateliers cuisine ont été suivis par 1.000 participants : des scolaires, de la maternelle au CM2, et des personnes en situation de précarité ou de fragilité, souvent encouragées par le centre communal d'action sociale de leur commune.

« Le plaisir de cuisiner »

Cette année, 80 ateliers sont prévus. Cet intérêt, la responsable l'explique par le côté thérapeutique de cette activité qui favorise les échanges, le partage. « Dans nos sociétés, il y a de moins en moins de gens qui savent ou prennent le temps de cuisiner. Or, c'est un vecteur de lien social. Au-delà d'apprendre à mieux manger, c'est le plaisir de

cuisiner que les gens découvrent dans ces ateliers. Ça unit quelle que soit la situation, l'origine... »

Pour ces prestations, Soli-Bio disposait d'un local à Lèves, prêté par un partenaire qui a récupéré l'espace, l'été dernier, pour ses propres besoins. La commune des Villages Vovéens lui met, depuis, une cuisine à disposition pour poursuivre son service traiteur. Quant aux ateliers cuisine, ils ont lieu au Compa (musée de l'agriculture) à Mainvilliers, pour le public scolaire et dans les communes partenaires pour le grand public.

Trouver un local à Chartres lui permettrait d'y installer ces activités, en plus de servir de point de vente des paniers de légumes. Par ailleurs, cela faciliterait le recrutement de salariés, en réduisant les problèmes liés à la mobilité. ■



DIVERSIFICATION. Conserverie, traiteur, atelier cuisine. PHOTO D'ARCHIVES QUENTIN REIX