

# Soli-Bio, un jardin solidaire et écologique

## Maraîchage

Un rendez-vous printanier débute cette semaine, en Eure-et-Loir, autour de l'agriculture biologique. À cette occasion, le jardin Soli-Bio ouvrira ses portes samedi, à Lhopiteau, hameau des Villages-Vovéens, pour présenter son double visage, à la fois solidaire et écologique. Cette association, qui œuvre à l'insertion sociale de ses salariés, utilise, pour cela, le maraîchage bio. La récolte est vendue sous forme de paniers à ses adhérents.

Chemcha Rabhi

**A**lors que l'agriculture biologique traverse une crise de croissance, cette opération nationale tombe à point pour promouvoir cette filière dans la diversité de ses acteurs. Ce Printemps bio, qui réserve de nombreux rendez-vous dans la région Centre-Val de Loire, entre mai et juin, se déclinera en trois temps forts dans le département.

Parmi eux, le jardin Soli-Bio, situé sur un terrain de quatre hectares, à Lhopiteau, sur la commune des Villages-Vovéens, ouvrira ses portes au public, samedi. Accueillir du public au cœur de sa serre et de ses terres est vécu comme une belle aubaine par la direction, qui avait vu la vente de sa production touchée par le contexte économique.

« Cela permettra de promouvoir ce que l'on fait auprès d'un public plus large que nos adhérents et les membres de notre réseau. Ce sera aussi l'occasion de faire connaître nos nouvelles activités », espère Coralie David, directrice de cette association, qui a lancé, en fin d'année, un nouvel atelier de transformation-conservation, de traiteur et

de cuisine, à Lèves.

À l'occasion de la journée portes ouvertes, qui comprendra des animations (atelier cuisine, atelier potager en bac...), la présence d'un brocanteur, de la restauration sur place, de la vente de plants et légumes, etc., les visiteurs pourront découvrir la gamme des légumes de saison, parmi la centaine de variétés cultivées sur le site.

« On plante aussi des fleurs, entre les tomates, les courgettes... »

L'association agrmente régulièrement son catalogue de nouveautés, comme l'épinard-fraise. « On essaie toujours d'apporter du nouveau. On ne sait pas si ça va prendre, si on pourra le garder. On teste. C'est à ça, aussi, que servent les associations », estime Cindy et Jérôme Plisson, encadrants techniques d'insertion en maraîchage.

Cette production certifiée AB est conduite dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. « Cela signifie aucun traitement. Pour lutter contre les ravageurs, on utilise des auxiliaires (insectes, plantes...). On plante aussi des fleurs, entre les tomates, les

courgettes, pour attirer les pollinisateurs... On met du miscanthus au-dessus des légumes pour garder l'humidité et éviter le désherbage », détaillent les deux encadrants, qui évoquent également le projet de plantation de haies, pour rallonger l'existante.

Ces légumes sont vendus aux adhérents de Soli-Bio, au nombre de 200, sous forme de paniers de trois formules (8,50 €, soit l'équivalent pour une personne ; 12 € pour deux personnes ; 17 € pour quatre personnes). Une part de cette production alimente son atelier de Lèves, dont les conserves garnissent les paniers.

Pour diversifier ses débouchés, l'association vend aussi sa récolte à des professionnels, des épiceries, des primeurs, de la restauration collective...

L'association doit composer avec cet impératif de production (« de qualité, régulière... ») pour vendre et être viable financièrement et la nécessité de travailler avec des salariés novices en maraîchage. Ces derniers sont accompagnés techniquement et par les deux encadrants. « En règle générale, ils s'intègrent assez vite. L'accompagnement du début est déterminant. On leur montre comment faire, on leur explique le sens des choses, le but. On travaille beaucoup avec eux mais, très vite, ils prennent



des initiatives. Certains connaissent tout de même les bases du jardinage. Les quinze premiers jours ont valeur de période d'essai. Les trois premiers mois sont décisifs pour la suite de l'accompagnement », explique Jérôme Serreau, encadrant technique.

Le profil de la main-d'œuvre est lié à la mission première de ce jardin d'insertion, agréé, dont la vocation est d'être un tremplin vers l'emploi. Le maraîchage est un outil pour y arriver. En plus de ses trois permanents, il emploie vingt-cinq salariés ac-

tuellement, qui travaillent 24 heures par semaine dans le cadre d'un contrat à durée déterminée sur une période de deux ans maximum.

Ces employés, dont le salaire est financé par l'État, viennent de Voves, de Châteaudun grâce aux horaires des trains correspondant à ceux du jardin, de Chartres grâce au covoiturage... « En moyenne, ils restent un an », indique la directrice. Le but étant « de rebondir » dès que possible vers un emploi stable, une formation qualifiante.

## À l'Amap de Dreux, convaincre davantage de "consom'acteurs"

« Adhérer à l'Amap permet de garantir un revenu aux producteurs bio et de nous assurer de la qualité des produits que nous mangeons », souligne Françoise Mager-Maury, présidente de l'Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne).

Parmi la quarantaine d'adhérents, à Dreux, vingt-trois ont signé un contrat pour l'année avec le maraîcher, qui s'engage à fournir au moins cinq variétés de légumes dans chacun de ses paniers. Livrés tous les jeudis, le prix du panier est fixé à 14 € par semaine et est réglé mensuellement par les adhérents. « Pour les autres producteurs (pain,



PANIER. Légumes, viandes, mais aussi plantes, pains, pâtisseries sont proposés à l'Amap de Dreux. PHOTO D'ILLUSTRATION

viande, fromage...), ils nous envoient le descriptif de leurs produits et nous leur renvoyons nos commandes ensuite, ils nous livrent tous les mois pour les pâtisseries ou tous les trimestres pour la viande. »

### Prix stables

Mais la présidente de l'Amap regrette la baisse du nombre d'adhérents (une quarantaine contre 110 en 2009) : « Il y a de plus en plus de grandes surfaces qui proposent des rayons bio et certains consommateurs veulent pouvoir choisir leurs légumes, ce qu'ils ne peuvent pas faire dans une Amap. » En revanche, l'impact de l'inflation et de la baisse du pou-

voir d'achat est faible, selon Françoise Mager-Maury : « C'est de la vente directe entre producteurs et consommateurs, donc les prix restent stables. Échanges et compréhension sont au cœur de l'Amap. Le maraîcher nous envoie toutes les semaines ce qu'il va y avoir dans nos paniers et des photos sur l'avancée de ses plantations, ce qui permet de comprendre ses difficultés. » Un comportement de « consom'acteur » dont le soutien financier est essentiel aux producteurs locaux. ■

Léa Noussan

➔ **Information.** Portes ouvertes aujourd'hui, de 18 h 30 à 19 h 30. Cercle laïque, 19 rue Pastre à Dreux.