



Soli-BIO

LES PROJETS EN COURS



Soli-BIO

pour une transition
écologique et solidaire



Le maraîchage

- **Installation de l'irrigation:**
 - Dans la nouvelle serre de Voves
 - Sur la parcelle de fruits rouges de Lèves

- **Accompagnement** par le chef de culture d'un autre Jardin de Cocagne pour augmenter la production maraîchère



Soli-Bio

pour une transition
écologique et solidaire



Le maraîchage

- **Installation de quatre préfabriqués** d'une surface de 128 m² pour remplacer le préfabriqué le plus vétuste de 40 m² qui sert de local de confection des paniers et de stockage du matériel



Soli-Bio

pour une transition
écologique et solidaire



Les ventes de légumes

- **Création d'un panier à 8,50 euros**
- **Offre systématique de légumes en vrac et de conserves chaque semaine**
- **Augmentation du nombre de paniers solidaires de 401 en 2022 à 1.400 en 2025 en développant de nouveaux partenariats (épiceries solidaires, CCA, Secours Populaire, Secours Catholique, Restos du Cœur, etc.)**

TROIS PANIERS

PETIT
8,50 €
1 personne

MOYEN
12 €
2 personnes

GRAND
17 €
4 personnes



Soli-BIO

pour une transition
écologique et solidaire



Nos prestations traiteur

Nos principes



TRAITEUR SOLIDAIRE ET ENGAGÉ

Nous accompagnons nos salariés en insertion vers un emploi durable.

DES LÉGUMES ET DES FRUITS

Pour vous montrer que des plats à base de légumes peuvent être savoureux.



LOCAL ET BIO

Nos légumes et nos fruits bios sont produits à Voves et à Lèves par nos salariés en insertion.



SERVI DANS LE DÉPARTEMENT

Pour les associations, entreprises et particuliers d'Eure-et-Loir



Nos formules

Cocktail : 12€

8 bouchées/verrines salées et/ou sucrées

14€ Buffet (déjeuner ou dîner) : entrée, plat et dessert

17€ Repas assis : entrée, plat, dessert et café

Note : Prix par personne. Ces formules sont indicatives.

Nos plats sont à base de nos fruits et légumes. Les produits achetés sont principalement locaux. Nous proposons également des jus de fruits locaux et bio pour accompagner nos plats.

Nous adaptons notre offre en fonction des besoins, par exemple nous pouvons servir des petits-déjeuners. Cela permet à toute l'équipe d'avoir un travail différent chaque jour et à nos salariés en insertion de développer de multiples compétences.

Je donne du sens à ma consommation

En choisissant Soli-Bio :

- 1 Je soutiens l'économie locale
- 2 Je préserve l'environnement
- 3 Je participe à l'insertion de personnes éloignées de l'emploi

Réservation

Vous avez la date de votre prochain évènement.

On s'occupe de tout.

J-15 Nous définissons la prestation ensemble : date, lieu et conditions tarifaires

J-7 Nous validons le contenu de la prestation : menu, nombre de personnes, vaisselle et service

Jour J Profitez de votre évènement
Tout est prêt !



➤ Communication auprès d'un public plus large : adhérents, entreprises, particuliers, etc.



Soli-BIO

pour une transition
écologique et solidaire



Nos ateliers cuisine et maraîchage

En 2023, un nombre croissant de partenaires :

- Centres sociaux de Lucé et de Châteaudun
- Apprentis d'Auteuil
- Epiceries solidaires
- ADSEA
- CoATEL
- Régies de quartier de Chartres (les 3R) et de Mainvilliers (Reconstruire Ensemble)
- DAME de Champhol
- Centre de détention de Châteaudun
- Défi Alimentation
- Le Compa



Notre nouvelle équipe cuisine



Soli-BIO

pour une transition
écologique et solidaire



Nos journées solidaires

Pour promouvoir des partenariats avec les entreprises locales

- Accueil et visite du jardin
- Atelier de découverte avec les maraîchers en insertion
- Déjeuner à Lèves préparé avec les légumes Soli-Bio par les cuisiniers en insertion



➤ *Première journée le 11 juillet avec*

Novabiom 



Soli-BIO

pour une transition
écologique et solidaire



Merci à l'équipe de permanents



Coralie DAVID, directrice

Coralie a rejoint Soli-Bio en mai 2022 pour remplacer la fondatrice et précédente directrice depuis 2010. Elle coordonne l'ensemble des activités de Soli-Bio.



Gaston TICOT, adjoint administratif et comptable

Depuis juin 2022, Gaston coordonne notre réseau d'adhérents et assure la gestion administrative et financière de Soli-Bio, fort d'une solide expérience de comptable et de responsable administratif et financier.



Cindy PLISSON, encadrante maraîchage

Depuis 2017, Cindy coordonne la production de légumes et la préparation/vente des paniers. Elle encadre nos salariés en insertion dans leurs tâches maraîchères au quotidien.



Jérôme SERREAU, encadrant maraîchage

Nous ayant rejoint en 2020, Jérôme coordonne la production de légumes et la préparation/vente des paniers avec Cindy. Il encadre nos salariés en insertion dans leurs tâches maraîchères au quotidien.



Virginie VALLAT, encadrante cuisine

Virginie nous a rejoint début juin 2023. Elle encadre nos salariés en insertion dans leurs activités en cuisine et gère les ateliers cuisine, les prestations traiteur et la conserverie.



Noémie RENARD, accompagnatrice Socioprofessionnelle

Noémie nous a rejoint en janvier 2023. Elle recrute nos salariés en insertion et les accompagne dans leur insertion socioprofessionnelle.



Soli-BIO

pour une transition
écologique et solidaire



Et à nos partenaires

Secteur public



L'essentiel & plus encore

Secteur financier



Fondations



Entreprises



Soli-Bio

pour une transition écologique et solidaire



L'essentiel & plus encore