

VILLENEUVE D'ASCQ. Légumes et soupes bio comme outils d'insertion

Vitamine T a créé plusieurs entreprises d'insertion pour redonner de l'emploi à un public précarisé. Visite aux Serres du Prés, qui emploie 63 personnes. Le site produit légumes et fruits bio, et s'est lancé dans les soupes made in ch'ti de A à Z depuis cet été.

L'insertion par l'économique, c'est le dada de Vitamine T, qui compte 16 entreprises d'insertion dans la région. L'ambition est grande, puisqu'il s'agit de remettre à l'emploi des personnes en grande précarité, sans emploi depuis longtemps parfois, tout en produisant de l'excellence.

C'est le cas aux Serres du Prés, une ferme bio qui ne cesse d'innover !

Le lieu de maraîchage a été créé par ATD Quart Monde en 1986, et repris par Vitamine T en 1990. Il couvre 3 ha et 500 m² de tunnels (serres).

L'estime de soi aussi

Les personnes en contrat d'insertion, 63 sur ce site, restent au maximum 2 ans. « Le but n'est pas de créer des emplois pérennes ici, mais d'accompagner des publics fragilisés par divers problèmes vers des entreprises classiques », précise

Nathalie Picotin, la directrice.

L'accompagnement est global : « Économie et social sont liés ici, on s'attache à la valeur travail, outil d'insertion. Mais on développe aussi des ateliers d'estime de soi, la sophrologie, des bilans de santé, la maîtrise des savoirs de base, et bientôt un atelier photo. Nous sommes à l'écoute des personnes, car certains ont des problèmes de logement par exemple ».

Sébastien (prénom modifié) vient saluer la directrice. C'est sa dernière semaine aux Serres du Prés, où il est resté un an en contrat d'insertion. « Je vais commencer une formation pour devenir agent de sécurité ! » dit-il, rayonnant. Après plusieurs galères, il avait arrêté de travailler en 2011. « J'avais l'alcool méchant. Je ne veux plus. Ici, on m'a boosté, on m'a fait des remarques

constructives. Comme par exemple de me faire refaire les dents. Nathalie (la directrice, ndlr) m'a poussé. J'aurai de nouvelles dents à Noël ! »

L'équipe des Serres du Prés a lancé une nouvelle gamme Idées de saison (pour la grande distribution) et Le potager de Babette (pour les magasins bio) en 2015. C'est d'abord la conserverie de Saint Laurent-Blangy qui a hébergé le projet.

Nouvelle conserverie

Nouvelle étape cet été : un laboratoire de mise en bouteille a été installé directement sur le site de production des légumes de Villeneuve d'Ascq. « Cela permet de former à de nouveaux métiers : préparateurs de commandes, agents de légumerie, chauffeurs-livreurs... », précise Florence Traullé, chargée de communication chez Vitamine T.

Y sont fabriqués soupes, gaspacho, houmous, confits de légumes, avec des recettes uniques créées par des chefs : courgettes amandes, courge musquée, pommes et curry...

Depuis la création de la gamme voilà deux ans, ce sont 60 000 bocaux par an qui sont produits. Le projet est d'atteindre le chiffre de 160 000 annuels.

Anne Sophie Hourdeaux



La directrice, Nathalie Picotin, derrière en noir, entourée d'une partie des salariés en contrat d'insertion. En bas à gauche, Christine travaille au sein de la nouvelle conserverie créée cet été. En bas à droite, les nouvelles soupes produites à Villeneuve d'Ascq.

INFOS

Rendez-vous au 51 rue Denis Papin pour le magasin, ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 16 h 30, le samedi de 9 h à 12 h 30. Retrouvez les produits des Serres du Prés sur les marchés de Lille (mairie

le mardi matin et Sébastopol le mercredi matin) et chez la Roche qui dit oui (voir sur laruchequiditoui.fr/6147).

■ En savoir plus : les-serresdespres.com