

Métropole lilloise : boire de la soupe fait plus que grandir, ça soutient l'emploi

Les premières soupes de l'atelier d'insertion Bon et bien sont arrivées dans les rayons du Leclerc de Templeuve la semaine dernière. Son objectif : lutter contre le gaspillage alimentaire et créer de l'emploi. Quatre personnes ont été recrutées dans cette nouvelle unité qui sera inaugurée jeudi matin.



Nathalie Picotin-Lo est la gérante de deux exploitations maraîchères solidaires dans le Nord. Photo Pierre LE MASSON

C'est un projet qui a mijoté longtemps avant de pouvoir être dégusté. Voilà sept ans que la famille Pocher réfléchit à la lutte contre le gaspillage dans ses grandes surfaces basées à Templeuve, Wattrelos et Fives. C'est dans le vaisseau amiral, niché au cœur de la Pévèle, que l'atelier

d'insertion projet Bon et bien a vu le jour porté par plusieurs grands noms de la grande distribution, de l'agroalimentaire et de l'intérim.

Chaque jour, ils sont quatre à grimper en haut de l'escalier qui surplombe la réserve. Catherine Crépieux, quadra au regard pétillant, a mis fin à quatre années de chômage en signant son CDI. C'est la seule femme de l'équipe où l'on trouve également Dominique Van Laer, 54 ans, un ancien pâtissier qui, après trente-sept ans à travailler de jour, de nuit fériés compris, voulait « *retrouver une vie de famille* ». Seulement, pendant dix-huit mois de chômage, le marché des gâteaux et petits choux a eu le temps de lui faire comprendre que ce ne serait pas si simple.

80 000 litres avant la fin de l'année

À 24 ans, Julien Tarant vient de la restauration. Ancien plongeur et serveur, il est ici pour passer un diplôme d'État en alternance. Avec Kévin Breban, lui aussi en contrat professionnel, il s'occupe chaque jour d'éplucher plusieurs kilos de légumes biscornus écartés de la vente par les agriculteurs pour les transformer en soupes dont les recettes ont été élaborées par de grands chefs de la région.

Les 3 000 premières bouteilles produites sur place ont été installées dans les rayons de l'hypermarché templeuvois la semaine dernière. D'autres seront livrées à Wattrelos le 1er juin, puis à Fives quinze jours plus tard. Il faudra atteindre le seuil des 80 000 litres avant la fin de l'année pour que l'opération soit rentable et que le projet d'insertion prenne sa pleine mesure. Car les salariés de l'atelier ne sont que de passage : cet emploi est un tremplin qui doit les amener à décrocher un CDI dans l'agroalimentaire, afin de permettre à d'autres candidats de leur succéder.

PARRAIN

Nous avons contacté Marc Lavoine, parrain de ce projet d'insertion, pour qu'il parle de son investissement. Il a souhaité que le vice-président de sa fondation relise l'interview avant parution. En cas de refus, il s'opposait à la publication. Nous avons refusé.

L'exemple solidaire des Serres des Près de Villeneuve-d'Ascq



D'autres établissements se lancent dans l'insertion par les légumes. L'exploitation maraîchère des Serres des Près se veut avant tout être une structure solidaire. Créée en 1985, elle emploie trente salariés sur le site de Villeneuve-d'Ascq et autant sur celui de la Ferme des Jésuites à Grande-Synthe. La directrice des deux sites, Nathalie Picotin-Lo, met l'accent sur trois points majeurs : « *Nous voulons développer une agriculture entièrement bio. Nos fruits et légumes doivent venir de producteurs locaux. Enfin, et c'est fondamental, notre entreprise est solidaire et participe à la réinsertion professionnelle.* »

Nouvel élan professionnel

En effet, chaque employé a auparavant rencontré des difficultés pour s'insérer dans le monde du travail ou connu une longue période de chômage. C'est le cas de Bertrand, 38 ans, embauché au début de l'année. « *J'ai obtenu un BTS agricole il y a quelques années. J'ai déjà travaillé dans plusieurs jardins solidaires et me voici maintenant aux Serres des Près.* » Ses connaissances en agriculture et son expérience lui ont permis, en quatre mois seulement, de former les nouveaux arrivants, qu'ils soient Français ou étrangers. « *Même avec la barrière de la langue, c'est un métier qui s'apprend vite. Et la plupart des travailleurs étrangers ont déjà de l'expérience. Ça facilite les échanges* », note le salarié.

Avec le lancement de la nouvelle gamme de soupes, tartinades et autres vinaigrettes, « *Idées de saison* », « *nous espérons créer quinze postes supplémentaires qui s'accompagneraient de l'ouverture d'une conserverie solidaire à Lesquin* », envisage Nathalie Picotin-Lo. Le projet semble bien embarqué puisque 5 000 bocaux sont déjà en cours de commercialisation. Et les recettes obtenues permettront ainsi à la directrice de financer les nouveaux emplois.

