

# Un potager solidaire pour le restaurant étoilé

Les légumes sont bio, de qualité et poussent au pied même de l'abbaye de Fontevraud, pour alimenter sa table distinguée par Michelin. Les maraîchers y sont employés en réinsertion professionnelle.

## Reportage

Au pied de l'abbaye de Fontevraud (Maine-et-Loire), sur une petite parcelle de terre d'à peine 3 000 m<sup>2</sup>, un potager bien entretenu regorge de légumes de saison. Quatre personnes s'affairent à sortir de terre des panais, à bêcher, à récolter des choux.

Un maraîchage à la main, dans des conditions hivernales rudes, qui n'a pas l'air de décourager les travailleurs. « Il y a une vraie motivation collective », assure Adèle Lebanner, responsable du potager. Ces salariés, des bénéficiaires du RSA en réinsertion professionnelle, expérimentent un nouveau contrat d'insertion initié par le département.

## Culture ultra-locale

C'est sur ce site particulier, ancien centre pénitentiaire au XIX<sup>e</sup> siècle, que les acteurs du projet ont eu l'idée d'implanter un potager il y a trois ans. L'occasion de faire d'une pierre deux coups : « Approvisionner la cuisine du restaurant de l'abbaye avec des légumes de qualité, bio, récoltés ici le matin même, résume Gilles Groussard, conseiller départemental en charge de l'insertion et du RSA. Et, dans le même temps, mettre en place un chantier d'insertion professionnelle pour accompagner des demandeurs d'emploi. »

Pour autant, insiste l' élu, il s'agit d'une politique plus large, « un vrai projet de mandature qui fait de l'insertion une priorité. L'objectif, c'est que nos bénéficiaires du RSA montent absolument dans le wagon du train de la reprise économique. »

Depuis avril 2015, l'association saumuroise d'insertion Aspire, présidée par Michel Pierrat, recrute des maraîchers en CUI (contrats uniques

d'insertion - lire ci-dessous), pour ce nouveau potager de Fontevraud-l'Abbaye. Cela fait déjà trois ans que les légumes servis à la table du restaurant, récemment étoilé au Michelin, sont cultivés ultra-localement par ces salariés en réinsertion. « Cette collaboration avec l'Aspire est très fructueuse », apprécie Thibaut Ruggeri, chef étoilé et responsable de la restauration à Fontevraud.

## Exigence de qualité

Le restaurant n'est pas totalement autonome en légumes, « mais ce n'est pas notre volonté. On préfère concentrer notre main-d'œuvre sur des éléments gustativement qualitatifs, qu'on a vraiment intérêt à produire chez nous. » Les tomates, par exemple. Elles étaient, cet été, cultivées en huit variétés différentes. « Mais les pommes de terre, si on peut les prendre chez des maraîchers locaux, on le fait. D'autant qu'en bio, c'est une culture très sensible aux virus et parasites. » Le potager de l'abbaye fournit, « à la louche », 60 % des légumes utilisés en cuisine.

## « On est utile ici »

Sur la qualité, le chef et sa brigade sont intraitables : « Les légumes doivent arriver « nickel chrome » dans les cuisines. Comme on pourrait les trouver chez un maraîcher. C'est tolérance zéro ! »

Un contrat d'insertion, mais un contrat à responsabilité, confirme Julien Le Sage, directeur de l'Aspire : « On sait que le travail est mobilisateur. Travailler permet de retrouver un lien social, mais aussi une reconnaissance de la société. Parce qu'on est utile. Ici, les salariés voient concrètement, chaque jour,



Un potager a poussé dans le cadre unique de l'abbaye de Fontevraud. Des salariés en réinsertion professionnelle y cultivent des légumes pour le restaurant étoilé. À gauche, les élus et pilotes du projet entourent Thibaut Ruggeri, chef étoilé, et Adèle Lebanner, responsable du potager.

le résultat de leur investissement. » Soumis à un temps réduit de huit heures hebdomadaires, soit deux matinées par semaine, ces contrats d'insertion « s'adressent à un public

qui n'est pas en demande immédiate d'un travail à temps complet, notamment à cause de difficultés de santé, par exemple », explicite Julien Le Sage. Les salariés apprennent

aussi à vendre leur production. Ils tiennent un marché hebdomadaire le vendredi. « De cette manière, on valorise les variétés moins retenues par les cuisiniers », explique Adèle

Lebanner. Un marché pour l'instant uniquement à destination des salariés de l'abbaye « mais qui, à terme, pourrait s'ouvrir au grand public ». Marie COURVASIER.

## Le « paradoxe » entre les offres et les demandes d'emploi

Pour le département du Maine-et-Loire, la situation économique révèle « un paradoxe incroyable entre les entreprises, qui peinent à recruter et ont des milliers d'offres vacantes, et, dans le même temps, un nombre de demandeurs d'emploi qui reste élevé en Anjou. Environ 18 500 bénéficiaires du RSA, dont un sur cinq en réelle difficulté sociale », détaille Gilles Groussard, conseiller dépar-

temental en charge de l'insertion et du RSA, « et cela, alors qu'on est en pleine reprise économique ! »

### Offres d'emploi : + 23 %

Pôle Emploi évalue en effet à + 23 % le nombre d'offres d'emploi proposées cette année dans le Maine-et-Loire. « Parmi les demandeurs d'emploi, il y a tout un vivier de personnes qu'il faut évidemment ac-

compagner et encadrer, mais qui pourraient répondre aux besoins des entreprises dans les métiers en tension (agriculture, hôtellerie-restauration, santé et action sociale, commerce, industrie, transports et logistique...). »

C'est à partir de ce constat et à la suite de la décision de l'État de réduire les contrats aidés que le département a décidé de créer ces CUI-TR

(contrats uniques d'insertion à temps réduit), avec l'association saumuroise Aspire. Une expérimentation (lire ci-dessus) entièrement financée par la collectivité, pour un montant de 28 651 €, qui s'inscrit dans le cadre d'une convention multipartenaire. Elle « est appelée à être plus largement proposée aux collectivités et associations, avec 80 contrats prévus en 2018 et 100 en 2019 ».

## Poulailler

L'abbaye a également sa propre production d'œufs. En raison de normes sanitaires strictes, ils ne peuvent être utilisés dans la cuisine du restaurant. Cette production bio peut toutefois être vendue sur le marché hebdomadaire. Quant aux poules, elles contribuent au compostage et à la destruction de nuisibles, dont le frelon asiatique. Pour protéger les abeilles, qui fournissent à l'abbaye... du miel local !