

# Avec les Paniers de la Bresle, plus de 40 variétés de légumes et des œufs 100 % local

**S**ous les serres de Bouttencourt, l'air est doux malgré le froid de décembre. Samuel Deconynck et Thomas Poulin, les deux encadrants de l'atelier maraîchage des Jardins de la Bresle, association de chantiers d'insertion, supervisent leurs équipes. Ici, on cultive plus de 40 variétés de légumes sur un hectare de serres à Bouttencourt et un hectare de terrain mis à disposition à Beauchamps. Carottes, poireaux, salades, courges, ail, aromates... Et cette année, une star inattendue : le melon Tonga.

« Il pourrait détrôner le Charentais tellement il était bon et sucré, sourit Thomas. Comme dans toute production agricole, une année ne fait pas l'autre, mais on essaie des nouvelles variétés tous les ans. L'année dernière, on a testé la courge Longue de Nice, ça a plu. On veut proposer des nouveautés, on voit ce qui se fait ailleurs, on essaie de faire au mieux. »

## Un public majoritairement féminin

Contrairement aux chantiers espaces verts, l'atelier maraîchage accueille une majorité de femmes. Elles sèment, repiquent, récoltent, préparent les paniers hebdoma-

dares. « C'est un travail minutieux, qui demande de la patience et qui est moins physique que l'élagage, explique Samuel. Et puis il y a aussi tout l'aspect commercial avec le marché du jeudi. » Une salariée confirme. « J'adore vendre. Je suis encore très discrète mais quand il s'agit de servir le client, je me sens moins réservée », confie Mme Doyen.

Depuis un an, le marché a été relancé dans les locaux de l'association. Tous les jeudis, de 10h à 14h, les particuliers peuvent venir acheter directement les légumes de saison. En parallèle, les Paniers de la Bresle livrent des collectivités (collèges, lycées), des restaurants et des Ehpad. Les particuliers peuvent aussi commander des paniers sur le site internet, livrés chaque semaine.

## Label HVE, production locale, 50 poules

Les Paniers de la Bresle n'ont plus le label bio, devenu trop complexe et pas toujours gage de confiance pour les clients. En revanche, ils ont obtenu le label Haute Valeur Environnementale (HVE), qui assure une production locale et respectueuse de l'environnement.

« On produit les trois quarts de nos semis nous-mêmes, précise Thomas. On en achète quelques-uns, mais c'est à la marge. »

L'atelier possède aussi 50 poules pour la production d'œufs, vendus au marché et dans les paniers. Une façon de diversifier l'activité et d'impliquer les salariés sur différentes tâches.

## « J'ai de très bons retours »

« Cette année, les gens ont adoré les tomates, les mâches, raconte Thomas. J'ai de très bons retours. On produit localement de bons produits. » Mais Samuel et lui ne se font pas d'illusions sur l'après. « À la sortie de leur contrat, les salariés ne seront pas maraîchers. Il leur manque toute la formation théorique. Mais ça permet d'aborder l'aspect commercial avec le marché, et surtout, ça leur donne des bases solides, une discipline de travail, un rythme. »

Car ici, comme dans les autres ateliers des Jardins de la Bresle, l'objectif n'est pas de former des professionnels du maraîchage, mais de redonner des repères, de la confiance, de l'autonomie. « On est un tremplin, rappelle Dorothee Quincey, directrice de l'association.



Chaque semaine, le camion des Jardins de la Bresle livre les paniers de légumes aux particuliers, ainsi qu'aux collèges, lycées, restaurants et Ehpad de la région.

Après, chacun trouve sa voie. Mais ce qu'on leur apprend ici, le travail en équipe, la régularité, ça leur servira toute leur vie. » ●

Karine Néel

Marché des Paniers de la Bresle, tous les jeudis de 10h à 14h, aux Jardins de la Bresle, 1 Grande rue à Bouttencourt. Commande de paniers sur le site internet des Jardins de la Bresle, livraison hebdomadaire : [www.lesjardinsdelabresle.fr](http://www.lesjardinsdelabresle.fr).