



Reportage

Du jardin à l'assiette !

Sur plusieurs de nos sites ESAT, une partie des légumes cuisinés par nos équipes sont cultivés directement dans le potager de l'établissement par les travailleurs en situation de handicap. C'est le top du top en matière de circuit court !

A l'heure où les circuits courts sont en plein essor, plusieurs de nos sites ESAT, font figure d'exemple puisqu'une partie des légumes cuisinés dans les cuisines sont directement produits dans le potager de l'établissement.

Nous avons interviewé deux de nos Chefs Gérants qui nous ont expliqué comment s'est mise en place cette coopération avec les équipes clients.

La production à l'ESAT Horticat

Ronan **MAGAUD** est Chef Gérant de l'ESAT Horticat à Arthon en Retz (44) depuis 9 ans ; il nous a confié comment s'était mise en place cette collaboration avec l'établissement :

« Au départ, la production de l'ESAT était uniquement destinée au point de vente horticole de l'établissement. Ce point de vente de 800 m², ouvert au public commercialise des plantes en pot, des arbustes, des plants de légumes, des herbes aromatiques et des légumes frais. Il y a même une vente de sapins au moment des fêtes de fin d'année. Au total, l'activité floriculture-maraîchage dispose de 4 000 m² de serres.

Il y a quelques années, avec la volonté de développer les circuits-courts, nous nous sommes organisés avec Cyril GOULEAU, le chef d'atelier et la direction pour pouvoir acheter les légumes directement à l'ESAT. Désormais, l'ESAT fait



L'activité floriculture maraîchage de l'ESAT Horticat d'Arthon en Retz (44) avec son point de vente ouvert au public est réputée dans le secteur géographique de l'ESAT.

parti de mes fournisseurs de proximité dans ICAR.

La disponibilité des légumes est très aléatoire car elle dépend de la réussite des productions ; trop d'arrosage ou pas assez, une mauvaise météo influencent facilement les rendements. Cela nécessite donc de l'adaptabilité au niveau des menus ce qui est possible ici sans problème.

En ce moment, nous n'avons pas trop de légumes disponibles puisque la production a été mise à l'arrêt pendant le confinement mais bientôt, nous allons pouvoir avoir des betteraves, les potirons et potimarrons et aussi de la patate douce.

Au sein du restaurant, quand les légumes de l'ESAT sont cuisinés, une mise en avant est

faite pour valoriser le travail de l'équipe horticole. C'est une fierté pour eux de manger les légumes qu'ils ont produits.

De plus, la production de légumes bénéficie aussi à mes collègues, Delphine **ABHERVÉ** et Jennifer **SALMON**, respectivement Chef Gérante à l'IME des Barbusnières à St Hilaire de Chaléons (44) et au restaurant scolaire de Chauvé (44). »

La production de légumes à l'EPSMS

A l'EPSMS de Mayenne (53), le projet de culture des légumes a vu le jour en décembre 2018, sous l'impulsion de notre Chef Gérante, Claire LECOURT. Elle nous raconte comment il s'est mis en place :

« Ce projet me trottait dans la tête depuis plusieurs années ;

en fait, l'ESAT dispose d'un atelier de production de plants, destinés à la grande distribution et à la boutique de vente au public de l'établissement. Régulièrement, je voyais le surplus de production partir à la poubelle. J'ai toujours trouvé dommage de ne pas les faire venir à maturité pour pouvoir les cuisiner sur place.

Lorsque j'ai pris le poste de Chef Gérante, j'ai soumis mon idée à mon Responsable des Engagements, Nicolas **HUREL** ; il a soutenu mon idée et m'a dit d'en parler au responsable de l'atelier horticulture, Nicolas. Comme il y avait 2 serres vides, il a adhéré au projet et l'une des deux a été dédiée à la production des légumes.

Dans une logique anti-gaspi, les plants mis en terre sont uniquement issus de la surproduction ou des retours d'invendus. Cela explique que les récoltes sont parfois en décalage avec la saison.

L'été dernier, nous avons mené un test par rapport aux

quantités utilisées en cuisine. Il a aussi des tests avec de nouvelles productions ; cette année, j'ai eu des melons, des aubergines, des poivrons, des tomates de toutes sortes et des fraises. Bientôt, je vais avoir plusieurs variétés de courges et de choux et du poireau. Toute l'année, il y a une rotation avec différentes variétés de salades pour suivre la saisonnalité.

LA LIVRAISON SE FAIT À VÉLO !

Environ 3 semaines avant la récolte, Nicolas vient me dire quels seront les légumes disponibles et j'adapte mes menus en fonction. La culture se fait sans produit phytosanitaire et la livraison se fait en vélo !

Dans ce projet, il y a un côté rassurant de se dire que l'on a toujours des légumes à disposition. De plus, le goût est toujours au rendez-vous et

c'est très agréable de pouvoir cuisiner des recettes pleines de saveurs !

Les légumes non utilisés en cuisine ont alimenté la boutique et face au succès grandissant, la production a été développée pour pouvoir proposer davantage de légumes aux particuliers.

Pendant le confinement, plutôt que d'être jetés, les plants ont été distribués en libre-service aux particuliers.

Avec Aurélie **TAUBAN**, Chargée de Communication, nous avons réfléchi à un affichage pour mettre en valeur les recettes cuisinées avec les légumes produits sur le site afin de valoriser et rendre fiers les travailleurs handicapés.

Je suis heureuse d'avoir pu mener à bien ce projet qui est en totale adéquation avec les valeurs de **RESTORIA.** » ■



Production de légumes à l'EPSMS La Filousière à Mayenne (53).