

RIVE-DE-GIER SOLIDARITÉ

# Le Jardin de Valériane : quand le panier bio favorise l'emploi

Manger bon, bio, de saison et encourager un projet humain et solidaire, tel est le credo du Jardin de Valériane qui, même en hiver, cultive puis livre ses paniers hebdomadaires à ses clients.

Tendre une main vers l'autre tout en gardant à l'esprit que la solidarité ça se cultive ! Et quoi de mieux pour cela que d'utiliser le métier de maraîcher comme support à l'insertion professionnelle.

Planté au cœur de la nature, sur les hauteurs de Rive-de-Gier, et aux frontières de Loiret et Parraay, Le Jardin de Valériane poursuit sa mission depuis 2000.

Courges butternut, pommes de terre, choux de bruxelles sont en train de trouver leurs places dans les paniers bio qui seront ensuite livrés aux participants sur des points de vente (voir encadré).

« Nous avons des légumes tou-



■ Deux des personnes en insertion professionnelle, Anna et Laurent, remplissent de légumes les paniers qui seront ensuite livrés. Photo Kathy MATTALIANO

150

C'est le nombre de paniers qui est livré en moyenne chaque semaine sur tous les points de vente, dont une cinquantaine que les clients viennent récupérer aux Jardins. De nombreux professionnels, restaurants, se font aussi livrer par la structure.

te l'année. Nous proposons aux clients des abonnements, cela nous permet d'avoir une lisibilité en termes de nombre de paniers, précise Renaud Bompart, l'un des animateurs de la structure, mais nous essayons d'être souples. On propose un essai d'un mois, on peut avoir aussi une livraison une semaine sur deux, un demi-panier ou un panier complet pour quatre personnes environ. Bref, l'idée n'est pas d'enfermer le client dans une surconsommation mais bien d'être dans la même démarche et surtout de produire la quantité qui est commandée. »

Outre le maraîchage, Le Jardin

de Valériane embauche près de une vingtaine de personnes par mois qui sont dans une démarche de réinsertion professionnelle. Le plus souvent, ce sont des gens qui sont éloignés de l'emploi pour des raisons diverses, en fonction de leur parcours personnel.

## Se « nourrir » de cette expérience

« Nous faisons des CDD d'insertion de six mois, 26 heures par semaine et payés au Smic.

Les contrats sont renouvelables trois fois. Ce qui est intéressant, c'est aussi de voir la progression de la personne au

## REPÈRES

### ■ Liste des points de retrait :

Mardi :  
Saint-Chamond, boutique Le Courabio  
Mercredi :  
Rive-de-Gier, à la MJC ou directement au Jardin Saint-Paul-en-Jardins  
SOS Petits Boutots, La Bachasse  
Saint-Etienne :  
Bergson/la Méfère  
Jeudi :  
Villeurbanne (Rhône), à la MJC et boutique L'Eau Vive.

bout de six mois, un an. » Il n'est pas, ici, question de former des maraîchers mais de servir du maraîchage comme support de travail. Le Jardin de Valériane est membre depuis 2005 du réseau Cocagne qui permet à des personnes éloignées du marché du travail de bénéficier d'une qualification. Travailler en groupe, comprendre les consignes, arriver à l'heure, échanger permet de se « nourrir » de cette expérience en nourrissant autrui.

**CONTACT** Le Jardin de Valériane  
Antonielleux 42 800 Rive-de-Gier.  
Tél. 04.77.56.88.63.  
lejardindevaleriane.fr

## « Découvrir l'aspect pratique de ma formation »

Julie Bailly, en service civique

« J'ai 24 ans et suis originaire de la campagne autour de Paris. Je reviens en service civique sur les terres de mes grands-parents. J'ai fait une formation d'ingénieur en agronomie sur Montpellier mais je n'avais que l'aspect théorique et pas d'expérience pratique. Du coup, venir ici en service civique me permet d'apprendre à cultiver réellement des légumes mais aussi d'apprendre l'animation sans oublier le contact humain. J'ai pris mon poste le 6 janvier et durant ma mission, je vais reprendre en main les jardins pédagogiques. Je vais faire le lien avec les scolaires, les différentes structures qui pourraient participer à des ateliers. Les ateliers débuteront en février et j'invite toutes les personnes intéressées à se manifester au Jardin de Valériane. »



■ Julie. Photo Kathy MATTALIANO



■ Lucie, animatrice, est dans les nouvelles serres qui permettent de tenir « au chaud » les légumes qui vont être cultivés. Photo Kathy MATTALIANO