



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Redon (35) – 10 060 hab.

Un chantier d'insertion communal en maraîchage bio fournit la restauration collective

La commune de Redon gère un chantier d'insertion depuis 1997. La production de cette ferme en régie fournit aujourd'hui les deux tiers (en valeur d'achats) des approvisionnements en fruits et légumes des cuisines de la commune. Plus de 33 tonnes de légumes ont été produites en 2022 sur 1.7ha. Un projet autant alimentaire et agricole que social et solidaire !

➤ Présentation de la commune

Redon est une commune d'Ille-et-Vilaine de 10 060 habitants située au carrefour de trois départements et 2 régions. Redon est la ville-centre de Redon Agglomération, un territoire rural et dynamique où les coopérations à l'échelle du Pays de Redon ne datent pas d'aujourd'hui. A noter que sur ce territoire, le niveau de vie est plutôt faible au regard des revenus moyens des 3 départements limitrophes.

➤ Un chantier d'insertion, c'est quoi ?

Le chantier d'insertion "Les Jardins Saint Conwoïon" est un dispositif conventionné par le Conseil Départemental d'Ille et Vilaine et l'Etat (et co-financé par des fonds européens FSE), permettant d'accueillir dix personnes sans emploi rencontrant des difficultés sociales et d'insertion professionnelles.

Les personnes embauchées au sein du chantier d'insertion bénéficient d'un Contrat à Durée Déterminée d'Insertion (CDDi) de 6 mois renouvelable (jusqu'à 24 mois). Elles sont accompagnées par un encadrant technique et une accompagnatrice socio-professionnelle qui mettent en œuvre les conditions favorables à un retour à l'emploi durable (stages, recherche d'emploi, formations, résolution de problèmes personnels, freins à l'emploi, à la mobilité, etc.). Les contrats d'insertion et l'encadrement sont financés à 100% par l'Etat et le Département. La commune prend en charge l'investissement matériel et les coûts de fonctionnement ainsi que les coûts de gestion comptable et RH.

Le maraîchage bio est l'activité principale du chantier mais l'équipe assure également l'entretien des espaces naturels de la ville et le suivi de l'éco-pastoralisme. Le chantier intervient également dans la réalisation de décors urbains à l'occasion des fêtes de fin d'année et en automne lors de la Teillouse (grande fête culturelle du pays de Redon). A cette occasion, une tonne de courges est fournie pour la réalisation du décor du cloître Saint-Sauveur. Un chantier d'insertion n'a pas pour vocation première de former des personnes sur les métiers liés à son activité. C'est avant tout un espace de travail, en équipe, qui permet de reprendre pied avec l'emploi, et ici avec un travail qui fait sens chaque jour et d'avoir un temps dédié d'accompagnement des personnes embauchées pour leur permettre un « retour durable vers l'emploi ». Le chantier coopère aussi au quotidien avec les agents de la Ville et dont partie intégrante des services. C'est aussi manière d'intégrer et d'impliquer les personnes en insertion.



Les salariés au travail dans les planches maraîchères du chantier d'insertion - Crédits photos - Ville de Redon

➤ Organisation, moyens et production

La ferme de maraîchage bio occupe **1.7ha de terres appartenant à la commune** et attenantes au centre technique municipal. Cette surface permet des cultures en plein champ, mais aussi sous serres.

Des moyens matériels d'une ferme maraîchère sont aussi disponibles :

- Irrigation : puits sur site + système d'irrigation programmé.
- Matériel de maraîchage manuel (dérouleuse de bâche, houe, binette...) calibreuse, station de lavage, motoculteur, ...
- Chambre froide de 20 m³
- Engins agricoles (tracteur, tractopelle...) mutualisés avec l'ensemble du service des espaces verts.

« Ces moyens matériels sont indispensables pour pouvoir produire et stocker une quantité suffisante de légumes sur l'année », commente Franck Burban, encadrant technique.

Moyens humains du chantier :

- **Un encadrant technique (responsable de culture) à temps plein** (et qui consacre du temps bénévolement aux cultures quand c'est nécessaire, arrosage le WE par exemple...).
- **Un travailleur social consacre quatre matinées par semaine** à la gestion RH et à l'accompagnement des salariés
- Une équipe de **dix salariés en insertion à 26 heures par semaine = 7,5 ETP** (souvent à parité hommes femmes). Les horaires des salariés sont répartis sur les matinées : 8h - 13h30 du lundi au jeudi et 8h - 12h le vendredi.

Sur la partie maraîchage, les salariés assurent toutes les étapes du processus de production : préparation des parcelles à cultiver, semis ou plantation de plants certifiés A.B., entretien des parcelles par le paillage et le désherbage, cueillette des légumes, nettoyage, mise en caisses, calibrage et pesage des légumes, stockage en chambre froide, et livraison.

Le chantier produit la majorité des légumes biologiques et fraises qui alimentent **la cuisine centrale scolaire et celle de l'EHPAD**.

En 2022, le chantier leur a livré **33,8 tonnes de légumes**, soit de 66 % (en valeur d'achats) des approvisionnements en fruits et légumes des 2 cuisines centrales.

La cuisine centrale scolaire produit les repas pour les **écoles publiques** de Redon (**330 repas / jour**) et le centre de loisirs. Elle compte un chef cuisinier et trois personnes (pour commande, préparation et livraison en liaison chaude vers les cuisines satellites avec un camion compartimenté froid et isotherme). La cuisine de l'**EHPAD** communal des Charmilles produit **230 repas/jour, déjeuner et dîner** et compte un cuisinier.

L'échange permanent entre le chef de culture et les cuisiniers permet un bon fonctionnement entre production disponible et le plan alimentaire des menus. Une planification annuelle est réalisée avant l'été, et s'ajuste toute l'année en fonction des légumes réellement disponibles.

« Le dialogue permanent entre cuisiniers et chef de culture est une des clés de réussite de ce projet. Les cuisiniers sont très réactifs et s'adaptent en fonction des légumes disponibles sur la semaine. On voit que tout le monde s'est approprié la démarche et les contraintes qui y sont liées » indique Anne-Cécile Hurtel, Adjointe aux affaires scolaires et à la restauration collective.

Les cuisines complètent leur approvisionnement par un marché public. **La restauration scolaire atteint ainsi 45 à 50 % de produits bios** (en valeur d'achats) pour la totalité des menus répartis sur l'année.

Certains légumes dont la production est trop coûteuse (temps de récolte trop important) ne sont pas cultivés (petits pois, haricots verts...), mais la gamme de légumes est importante. Côté fruits, seules les fraises sont produites sur le chantier.



Crédits photos - Ville de Redon

➤ Une valorisation économique simplifiée de la production agricole et alimentaire

Le chantier a son propre budget de fonctionnement et ne refacture pas le coût des légumes aux cuisines. Comme tout est en régie, le choix a été de ne pas de refacturer entre le chantier et les cuisines fournies. Le coût du repas ne compte donc pas le coût des légumes produits par le chantier.

Les légumes produits sont tout de même valorisés (mais non comptabilisés) sur la base des tarifs du MIN de Nantes (prix de gros), ce qui reste un tarif minimum de valorisation du travail effectué.

Plus de 80% des légumes produits sur le chantier sont livrés aux cuisines de la Ville. L'excédent est offert à des structures caritatives locales.

Le chantier a un coût résiduel pour la Ville mais c'est un choix politique assumé car il est cohérent avec notre projet social et politique. Karen Lanson, adjointe à l'insertion.

➤ Une activité valorisante qui donne sens et valeur au travail

Les salariés en insertion trouvent pendant quelques mois du lien social, un lien avec la terre et un travail qui fait sens : cultiver la terre pour nourrir localement les jeunes et anciens de la commune.

« Avant, je ne connaissais pas du tout le travail de la terre et le maraîchage. J'apprends énormément aux côtés de professionnels. Cela m'a permis de retrouver un rythme de travail et de m'insérer socialement. C'est une initiative qui m'apporte sur le plan personnel et professionnel », témoigne Allan, 29 ans.

« Quand je suis arrivée, l'agriculture était une découverte totale pour moi. Aujourd'hui, j'apprécie vraiment mes journées en extérieur. C'est important pour le bien-être physique et mental. », confie Nadine, entrée dans le projet il y a 18 mois.

L'équipe se renouvelle régulièrement et pour réussir la production il est nécessaire de créer une bonne ambiance d'équipe et de s'adapter en permanence.

Karen Lanson, adjointe à l'insertion.

Plus qu'un projet de relocalisation alimentaire en circuits courts, ce chantier d'insertion est aussi et avant tout une aventure humaine, sociale et solidaire.

CONTACT :

Karen Lanson, Adjointe à l'insertion, égalité femmes-hommes, solidarités, démocratie de proximité et vie des quartiers
Anne-Cécile Hurtel, Adjointe aux affaires scolaires et à la restauration collective