Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

(Vidéo) La fondation ‘la France s’engage’ distingue Les jardins de Solène qui recevra 200 000€



Lors du Festival de l’innovation sociale, La Fondation ‘La France s’engage’ a dévoilé les 15 lauréats de son appel à projet. Parmi eux Les jardins de Solène, entreprise pernoise solidaire d’utilité sociale, ancrée sur revaloriser les invendus de filières agricoles locales et l’intégration de salariés en situation de handicap.

L’ambition des Jardins de Solène ? Dupliquer son modèle en créant 6 nouvelles structures sur le territoire. Pour y parvenir, La Fondation de France s’est engagée à investir 200 000€ dans ce projet d’avenir qu’elle soutiendra durant 3 ans.

L’association ‘Les jardins de Solène’
bénéficiera d’un accompagnement financier et humain, qui lui permettra, à terme, de se développer à plus large échelle et de démultiplier son impact social sur le territoire, au profit du plus grand nombre de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

citoyens. Il s'agit du 4e projet soutenu dans la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, où La Fondation La France a investi 850 000€ en 6 ans.



Les Jardins de Solène

En savoir plus
Créée en mars 2017, la Fondation la France s'engage, reconnue d'utilité publique, s'inscrit dans le prolongement du programme de soutien à l'innovation sociale La France s'engage initié par l'État en 2014. Total Energies, BNP Paribas, Andros et Artémis en sont les mécènes fondateurs. Elle est présidée par l'ancien président de la République, François Hollande.

L'objectif de la Fondation
est de promouvoir l'engagement de la société civile dans des initiatives innovantes, solidaires et utiles au plus grand nombre. Elle favorise ainsi le vivre-ensemble autour de services de proximité et le développement durable des territoires.

Chaque année, elle détecte et récompense les projets les plus innovants
dans tous les champs du développement durable. Les projets labellisés sont accélérés par la Fondation qui leur offre un financement et un accompagnement pendant trois ans pour changer d'échelle et essaimer.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Le laboratoire Les jardins de Solène

Améliorer la vie des français

«Avec la promotion 2023, 'la Fondation la France s'engage' emprunte des chemins nouveaux et essentiels tels que la fin de vie et la réduction des inégalités jusque devant la mort, l'alimentation durable et abordable, l'enfance et la petite enfance pour lutter aux racines des inégalités sociales, a témoigné François Hollande, Président et fondateur de l'association. Un merci à notre formidable coalition de mécènes et partenaires qui se tiennent à nos côtés avec engagement et fidélité pour nous permettre d'accompagner toujours mieux ces milliers de citoyens qui font vivre le cœur de La France s'engage.»

15 lauréats sélectionnés sur 457 associations

Les 15 lauréats de cette année 2023, sélectionnés parmi 457 –dont 24 en Région Sud-associations et entreprises sociales de toutes nos régions, bénéficieront de plus de 3M€ et d'un accompagnement sur mesure pour se déployer partout en France.

Comment ça s'est passé

Les 500 examinateurs et 15 associations et entreprises sociales du concours 'La France s'engage' ont étudié 457 dossiers (dont 24 issus de Provence-Alpes-Côte-d'Azur). Quelles raisons ont poussé les Jardins de Solène vers la victoire ? Son ambition pour la revalorisation des invendus de filières agricoles locales et le développement d'écosystèmes alimentaires, locaux, équitables et solidaires (Iidéales) -qui organise la distribution de produits frais issus des invendus des filières agricoles locales pour la restauration collective et l'aide alimentaire-, avec l'aide de salariés en situation de handicap et en CDI (Contrat à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

durée indéterminée).



Des salariés en situation de Handicap en CDI et en milieu ordinaire

A l'avenir ?

L'association Les jardins de Solène projette de créer 6 nouvelles structures pour l'accès à une alimentation durable et son impact sur la transition écologique. Projets accélérés par 'La France s'engage' à hauteur de 200 000€ et un accompagnement personnalisé durant 3 ans. Ce coaching débutera par une première phase de diagnostic stratégique, durant 4 mois, opérée par le cabinet Kearney, au titre de mécénat de compétences.

Coaching réussite

L'accompagnement se poursuivra par un bilan juridique avec les avocats d'Impact Lawyers, puis la mesure de son impact avec l'agence Phare. Objectif ? Elaborer une feuille de route et hiérarchiser les priorités pour changer d'échelle et essaimer sur de nouveaux territoires. Dans un même temps, des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

formations collectives seront organisées via du mécénat de compétences.

Spéciale dédicace

«L'économie sociale et solidaire joue un rôle majeur dans notre écosystème et notamment au cœur des territoires ont détaillé Enora Hamon et Damien Baldin, respectivement Directrice générale adjointe et Directeur général de la Fondation 'La France s'engage'. Les Jardins de Solène sont le reflet de cette nouvelle économie. Notre démarche a fait ses preuves : en moyenne, nos lauréats 2019, qui viennent de finir leur accompagnement, ont multiplié par 2,5 leur nombre d'implantations territoriales et par 2,8 le nombre de bénéficiaires directs.»



Des légumes moches ré-incluent dans le circuit alimentaire et économique

Quelle coalition ?

La France s'engage a été conçue comme un collectif qui réunit l'Etat et les entreprises. Ce collectif devient une coalition lorsque quatre entreprises (TotalEnergies, BNP Paribas, Andros et Artémis) créent la Fondation en 2017, avec la participation du Groupe La Poste. En 2021, la coalition s'est élargie à deux nouvelles entreprises Kearney et Havas Paris. En 2022, quatre nouveaux partenaires VYV, Engie, Capgemini et Malakoff Humanis sont venus les rejoindre.

Mécénat, financement et transmission des savoirs

Les entreprises (98%1) assurent la grande majorité du financement de la Fondation et également par l'apport des compétences de leurs collaborateurs. En 2022, le mécénat de compétences et le bénévolat au bénéfice de la Fondation et de ses lauréats, a représenté 1 725 de jours de travail, soit +40% de temps

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

passé en plus par rapport à 2021.



Solène Espitalié, la femme dirigeante qui bouscule les codes pour une société plus inclusive et humaine

---

Avignon, une nouvelle aura pour le ‘Marché d’Intérêt National’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



«2022 sera une année stratégique pour le Min» prévient Cécile Helle, maire d'Avignon, notamment sous l'impulsion de la nouvelle directrice du Smina –structure accompagnante du Min- Laëtitia Vinuesa. Objectif : Redonner de l'élan, une nouvelle dimension et plus d'ouverture à la structure née dans les années 1960.

L'ambition de Cécile Helle ? «Faire du Min (Marché d'intérêt national) un acteur majeur de l'économie parce qu'il est à la fois connu depuis des lustres pour son carreau où, dès 3 h du mat' on négocie le prix des fruits et légumes «mais finalement assez mal connu des acteurs institutionnels et économiques et du grand public. Pourtant sa situation géographique est idéale, remarque Cécile Helle, à la fois proche des Remparts (2 km), et des principaux axes routiers.»

Feuille de route

Mais le plus important ? C'est incontestablement l'arrivée de Laëtitia Vinuesa repérée pour la qualité de son travail au Grand Avignon où elle était en charge de l'Économie sociale et solidaire puis directrice du développement économique et touristique. Ce qu'elle s'emploiera à faire ? «Positionner le Min comme un acteur économique majeur de l'agriculture et particulièrement de la transformation agroalimentaire. Elle aura en charge de promouvoir la structure au-delà du territoire et de renforcer sa lisibilité auprès des Avignonnais. Et à l'intérieur même de la structure ? De renforcer l'animation des entreprises, l'information et la synergie entre-elles tout en développant les services dont elles ont besoin. » Une mission qu'elle mènera avec onze personnes.

Sous son impulsion

Laëtitia Vinuesa aura également pour tâche de donner plus de faste au Carreau, à accompagner à la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

transition du Min notamment en s'attaquant à l'amélioration de la collecte et des solutions de traitement des déchets du site -50 tonnes par an- en mettant en place des composteurs, en travaillant sur les sources d'énergies renouvelables, l'installation de bornes électriques pour les véhicules, la mise en place du photovoltaïque et travailler sur l'enjeu de la logistique urbaine durable –acheminer dans les meilleures conditions les flux de marchandises entrants et sortants dans la ville-.



Eric Deshayes (Pôle emploi), Christian Rocci (agriculture), élus au Conseil d'administration du Min, Cécile Helle, présidente et Laëtitia Vinuesa, directrice du Min : Redonner de l'éclat au MIN

Un CV bien rempli

Laëtitia Vinuesa est née à Cherbourg en 1979 (43 ans). Elle est diplômée en Sciences économiques et gestion –management des organisations. Elle a été chargée de mission en accompagnement à la création et au développement d'entreprises et au financement de projets dans une plateforme d'initiatives locales à Draguignan où elle a ensuite rejoint le Pôle de compétitivité Trimatec (chimie verte), avant de prendre les responsabilités de Chargée de mission développement économique et emploi à la Maison de l'emploi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

du Sud Vaucluse. Durant 10 ans elle a été successivement chargée, au Grand Avignon, de l'Économie sociale et solidaire puis directrice du développement économique et touristique.

L'agroalimentaire toujours

Près de 97% des 25,5 hectares sur lesquels s'étend le Min sont utilisés mais voici qu'une entreprise de logistique, anciennement situé au bâtiment W, laisse sa place, il y a 3 ans, libérant 1600m2, dorénavant, entièrement réhabilités. La Ville y a, alors, conçu des laboratoires de transformation proposés aux entrepreneurs pour y développer des entreprises. 600m2 sont d'ailleurs disponibles à la location.

Le Min en chiffres

Le Marché d'intérêt national c'est plus de 238,5M€ de chiffre d'affaires, et une marge bénéficiaire de 450 000€ (hors crise sanitaire) «C'est un des équipements de la ville qui rapporte», souligne Cécile Helle. 100 000 m2 de surface construite. 2 100 véhicules par jour. 1 356 emplois. 300 places de parking. 135 entreprises. Une emprise foncière de 25,5 hectares idéalement située. Une zone d'approvisionnement des produits du monde entier, des expéditions en Europe et au Moyen-Orient et une distribution dans 15 départements. Dans le détail ? La structure propose 32 000m2 de bâtiments à usage commercial, artisanal ou industriel, 57 000 m2 de terrains loués et 8 500m2 de bureaux en location, 6 salles de réunion, un restaurant et une brasserie ainsi que deux crèches d'entreprises 'Lei Minots' de 40 enfants de zéro à 6 ans, de 6h du matin à 19h30, et 'L'Esquirou'. Le Min accueille également un point La Poste et un poids public permettant la pesée jusqu'à 50 tonnes. « Le Min d'Avignon se place, au niveau national, à la 2e place en termes de surface construite, et à la 4e place en superficie », souligne Cécile Helle.

Historique

Le Min a été implanté dans les années 1960 et fait partie des 18 marchés d'intérêt national du marché de gros en France conçu pour simplifier les circuits de distribution et sécuriser l'approvisionnement des villes en produits alimentaires et des plateformes logistiques de distribution alimentaire. Sa structure accompagnante est la Smina (Société du marché d'intérêt national d'Avignon à Avignon). A l'origine ? Il est né du déplacement d'un marché de centre-ville en rase campagne, il y a 62 ans pour devenir le 'marché-gare' et se structurait, alors, au creux de 4 000 m2 de bâtiments accueillant 500 producteurs locaux de fruits et légumes principalement transportés par rail. La réfrigération des denrées, le développement du transport routier, et la création des GMS (grandes et moyennes surfaces) ont changé les modes de consommation mettant à mal l'activité commerciale des producteurs, vidant peu à peu les entrepôts et amenant la structure à la location de ses locaux et l'émergence de bureaux. L'arrivée de Métro et Promocash a contribué à doper la fréquentation du site avec 10 000 nouveaux clients attirés par l'alimentaire assurait Didier Auzet, directeur du Min en juillet 2010, lors du 50e anniversaire de la structure*. Le MIN est classé, depuis 2013, en Zone de sécurité prioritaire (ZSP).
(*Source : Actualité des entreprises publiques locales de juillet 2010.)

Cuisine centrale et aspect social

Le Min accueille la cuisine centrale délivrant les repas des scolaires, des centres de loisirs, des restaurants pour personnes âgées… Installée sur 500m2, la Cuisine centrale conçoit entre 4 000 et 5 000 repas par jour, soit 540 000 repas scolaires annuels pour les 36 cantines de la ville. La structure travaille avec la légumerie sociale et solidaire 'Les jardins de Solène' à Pernes-les-Fontaines et est passée aux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

récipients en inox, éradiquant l'utilisation du plastique. Enfin, Le Min héberge à loyer réduit 2 entreprises d'insertion par le travail et un centre d'insertion : 'Les jardins de la Méditerranée' qui lutte contre le gaspillage alimentaire, propose l'accompagnement et l'insertion professionnelle ainsi que l'approvisionnement du réseau national de l'aide alimentaire. En 2020, les Jardins de la Méditerranée ont collecté 1 934 tonnes de fruits et légumes et en ont distribué 1 580.

Ils ont dit



Cécile Helle

Cécile Helle, maire d'Avignon

«Le Min est une vraie zone économique essentielle accueillant également du tertiaire avec la présence de banques, assurances ainsi que le siège départemental de la Région Sud Alpes-Provence-Côte d'Azur, les entreprises de distribution Métro et Promocash. La structure est aussi pourvoyeuse de denrées à destination des marchands forains. Nous allons pousser l'accueil des entreprises de transformation de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

produits issus de l'agriculture locale ou de la nature. Nous avons procédé à une gratuité des loyers pour les entreprises, notamment dans le secteur de l'événementiel comme les traiteurs. Cela a représenté un engagement de plus de 150 000€, par an, pour le Min.»



Laëtitia Vinuesa

Laëtitia Vinuesa, directrice du Smina

«J'ai débuté ma carrière avec l'accompagnement de porteur de projets puis de leur développement et financement pour, ensuite, évoluer vers le management et les projets territoriaux. Le site du Min a de belles perspectives en vue. Nous mènerons des actions de promotion et de communication ; faire rayonner le Min et tisser des liens avec les acteurs du territoire, comme les autres Mi et la Région. Nous ferons aussi se rencontrer les entreprises de la structure ce qui pourrait initier de futures collaborations et synergies lors de petits déjeuners et after-work, également des temps de visites des entreprises. Ce qui nous tient à cœur ? Accompagner le Min dans sa transition : collecte des déchets, sources d'énergies renouvelables et la logistique urbaine durable…»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Christian Rocci

Christian Rocci, conseiller municipal chargé de l'agriculture, administrateur du Smina
«Si le carreau n'est pas à l'image de ce qu'il était il y a des années, il reste important et continue de vivre aujourd'hui avec une vingtaine de producteurs et presque autant d'acheteurs. Nous essaierons de lui donner plus de faste. Nous aurons besoin de communiquer sur les activités du Min qui ne sont pas connues à l'extérieur et sur son orientation écologique. Il nous faut être ambitieux.»

Un parcours de développement
Ce que la Ville veut impulser ? Un parcours de développement des entreprises avec Créativa -structure du Grand Avignon-, la pépinière de la Barbière -bientôt relocalisée aux Grands cyprès-, le Village des métiers, l'Hôtel d'entreprises et le Min, tous organes de la Ville. Mis bout à bout ces maillons sont capables de fournir aux entreprises sorties des pépinières, tous les moyens pour s'installer, suivant la nature de leurs projets, sur notre territoire tout en restant accompagnées par des structures publiques.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Pernes-les-Fontaines : ‘Les jardins de Solène’ décrochent un grand prix



L’appel à projet ‘Vivre et consommer local’ organisé par ‘Le village by Crédit Agricole Alpes Provence’ vient de se conclure avec les pitchs des 15 startups pré-sélectionnées. Solène Espitalie est l’une des deux lauréats et remporte ainsi le grand prix des caisses locales avec Les Jardins de Solène.

Le jury présidé par Daniel Jaussaud et Jérôme Lebon, composé d’élus des caisses locales, de dirigeants, d’experts en innovation et de journalistes, a délibéré. Solène Espitalie figure dans le duo des grands lauréats, aux côtés de NepTech (Aix-en-Provence), qui décroche le grand prix ‘Caap innov éco’. 5 autres startups ont été désignées éligibles à un prêt d’honneur: Cearitis, Les alchimistes, Tut Tut France, Birds

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

for change et Kid'venture.

Les Jardins de Solène, c'est un écosystème inclusif et durable qui lutte contre le gaspillage alimentaire et crée un modèle zéro déchet, où le soutien aux producteurs locaux est primordial et où l'innovation est sans cesse développée. Solène Espitalié, ingénieure en agriculture spécialisée dans le marketing et le développement commercial a créé les 'Jardins de Solène' en 2017, à Pernes-les-Fontaines. «J'ai imaginé mon projet en 2014, relate la fondatrice. Aujourd'hui 12 collaborateurs dont 8 en situation de handicap, y œuvrent. Leur mission ? Collecter des légumes hors calibres auprès des agriculteurs et les préparer pour ensuite les proposer à la restauration collective. En fait, j'insiste bien sur le fait que nous achetons des légumes moches aux agriculteurs locaux.»

Pour rappel, Le Village by CA Alpes Provence est un accélérateur de startups, installé à thecamp à Aix-en-Provence. Portés par les Caisses régionales de Crédit Agricole, les 37 Villages dynamisent l'économie des territoires par leur soutien local à l'innovation. Reliés entre eux, ils multiplient les opportunités de business pour toutes les parties prenantes.

(Vidéo) Pernes-les-Fontaines, Quand le géant Sodexo rencontre les Jardins de Solène

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Solène Espitalié, ingénieure en agriculture spécialisée dans le marketing et le développement commercial a créé les Jardins de Solène en 2017. Elle vient de faire visiter à l'équipe qualité de Sodexo, son atelier de transformation de légumes moches à Pernes-les-Fontaines.

«J'ai imaginé mon projet 'Les jardins de Solène' en 2014, relate Solène Espitalié la fondatrice de l'entreprise. Aujourd'hui 12 collaborateurs dont 8 en situation de handicap, y œuvrent. Leur mission ? Collecter des légumes hors calibres auprès des agriculteurs et les préparer pour ensuite les proposer à la restauration collective. En fait, j'insiste bien sur le fait que nous achetons des légumes moches aux agriculteurs locaux.»

Eradiquer le gaspillage

«Pourquoi ? Parce que ce sont des légumes tout à fait délicieux et consommables et que sans notre action, ils seraient voués à la destruction. Cela en dit long sur l'objectif de notre écosystème qui est d'augmenter le pouvoir rémunérateur des productions agricoles et de revaloriser leurs produits. Nous pouvons transformer jusqu'à 2 tonnes de produits brut par jour dans notre atelier de 420m2 à Pernes-les-Fontaines, créé en 2017 après 9 mois de travaux.»

Les clients

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

«Les produits transformés sont proposés aux Ehpad (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), hôpitaux, crèches, écoles, restaurants d'entreprise. Au total, une quinzaine de sociétés se fournissent de façon régulière et ponctuelle au Jardin. Et pour arriver à ce résultat ? C'est beaucoup de prospection. Depuis 2017 je rencontre tous les élus, les collectivités, les opérateurs privés. Je présente ce que l'on fait, nos outils, nos valeurs humaines, éthiques, environnementales et notre démarche parce que nous sommes dans la volonté de développer un écosystème local en impliquant toutes les parties prenantes.»

Sodexo

«Et puis, un jour, on se retrouve avec Sodexo parce que l'on partage les mêmes valeurs et l'on peut travailler, ensemble, sur le même territoire. Comment nous nous sommes rencontrés ? Par une prise de contact de Sodexo suite à la conférence TEDx* à laquelle j'avais participé il y a 3 ans. La responsable achat national avait visionné la conférence et chargé le responsable des achats régional de me contacter. C'était une excellente nouvelle parce que nous voulions travailler avec les leaders de la restauration collective. Là où tout le monde me disait 'Mais non, tu es trop petite, tu n'es qu'un petit acteur local !' Moi il me semblait évident qu'un leader mondial pouvait tout autant travailler avec un petit acteur. Ça tombait à pic et c'est ainsi que nous avons commencé à échanger, à nous rencontrer. Et puis des responsables de Sodexo ont visité notre atelier de transformation de légumes à Pernes. Après, on s'est dit que ce serait vraiment très chouette de travailler ensemble.»

TEDx L'acronyme TED signifie : Technology, Entertainement and Design. Le X signifie qu'il s'agit d'un événement indépendant. Le Ted c'est une fondation américaine à but non lucratif qui organise des rencontres sous forme de conférences depuis plus de 25 ans à travers le monde.*

La grande firme

«Le service Achat de Sodexo est organisé pour être au plus près du terrain avec 9 acheteurs régionaux qui connaissent bien leurs fournisseurs, précise Marie-Cécile Leprat directrice de la communication institutionnelle de Sodexo, et c'est rare dans la restauration collective qui compte souvent une centrale d'achat à Paris. Ainsi, Solène est en relation avec le spécialiste Paca (Provence-Alpes-Côte d'Azur). » «Oui, il était dans nos locaux il y a peu, acquiesce Solène Espitalié. Nous nouons, depuis 2 ans, une vraie relation de terrain tout à fait opérationnelle émaillée de rencontres régulières, en direct. IL était important d'aborder autre chose que de simples relations client-fournisseur pour aborder ce qui était mis en place en termes d'inclusion, de plan de formation.»

Et demain ?

«Comment je vois le développement de mon entreprise ? (Rires) Avec un partenariat comme Sodexo c'est surtout démontrer que l'on peut changer les pratiques économiques dans l'imaginaire collectif. Le développement et le déploiement de l'activité ? C'est une affaire de coconstruction avec un leader et une petite PME locale (Petite et moyenne entreprise). J'en parle d'autant plus facilement qu'il n'y a pas lieu, pour nous, de grandir démesurément et de toucher l'international. Nous n'avons pas la volonté de développer la structure ni en termes de locaux, ni en termes d'activité ni en nombre de salariés puisque que nous sommes locaux et livrons dans les villes alentours.»

Vers un déploiement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

«L'objectif ? Déployer le modèle et l'essaimer sur d'autres territoires. Aujourd'hui ? Oui, nous recevons énormément de sollicitations parce qu'il y a une vraie prise de conscience du gaspillage. Beaucoup d'initiatives commencent à voir le jour un peu partout sur le territoire national. Mais il y a un travail de fond à faire comme de bien consolider ce modèle, en concevant des partenariats avec toutes les parties prenantes, Sodexo en est un très bel exemple. Ce seront autant de fondations qui nous permettront, demain, un essaimage solide sur d'autres territoires. Il faudra aussi travailler aux études préliminaires de l'essaimage et, pour cela, nous sommes accompagnés par l'incubateur Inter-Made à Marseille. Je pense aussi à la grande richesse du programme national d'Impact+ de Sodexo qui permet de bénéficier de l'expertise des professionnels de cette grande entreprise.»

La grande distrib' ?

«Est-ce que nous nous intéressons au marché des particuliers ? Non, parce que notre ambition première est de fournir la restauration collective et aussi parce que le tonnage de produits déclassés est inouï ! Lorsque les gens me disaient : 'Mais comment vas-tu faire, tu n'auras jamais assez de produit !' C'est plutôt l'inverse qui est arrivé avec beaucoup de producteurs nous sollicitant et pas assez de commandes, donc nous n'avions, dès le début, pas d'autres choix que de nous adresser à la restauration collective, pour toucher le plus grand nombre possible, et, ainsi, sensibiliser toutes ces personnes aux questions sociales, économiques et environnementales. Finalement, on touche les particuliers via les restaurants d'entreprise, les collégiens et lycéens via les établissements scolaires. Si un jour nous touchions les particuliers, ce serait par les grands circuits de distribution.»

L'épineuse question de l'inclusion

«Pour bien comprendre, Les jardins de Solène sont une émanation de la 1re structure que l'on avait créée en 2008, Solid'Agri, qui était une association Loi 1901 et dont l'objectif était vraiment de faire de l'inclusion durable de personnes en situation de handicap en milieu ordinaire. Pour leur redonner de la confiance, de la dignité, les accompagner dans toutes les problématiques de santé, de mobilité et de logement et, aussi, de les faire monter en compétence. Ce qui me réjouit ? Alors que nous travaillons en milieu ordinaire, mes collaborateurs ne sont pas gérés par des encadrants, des éducatrices, ils sont devenus autonomes… Des exemples ? J'avais une équipe qui était sur la transformation de légumes et une autre dévolue à la prestation agricole : tailler la vigne chez les producteurs, planter des fraisiers, des salades. Les deux chefs d'équipes de ces salariés font partie des personnes en situation de handicap. Les tous premiers atomes crochus que l'on a eus, justement avec Sodexo, étaient sur l'inclusion. Pourquoi ? Parce que de leur côté beaucoup de choses sont faites même si ça n'est pas su. Ils ont même élaboré un programme très abouti alors que la vraie inclusion, en France, est très compliquée.»

Solid'Agri

«J'ai été la co-fondatrice puis la directrice de cette association. J'en parle au passé car dans l'optique d'une économie viable, nous voulions fusionner les deux structures et c'est, aujourd'hui, chose faite. L'idée de base ? On a besoin de consolider notre modèle économique, l'activité agricole est notre ADN et nous voulons travailler auprès des producteurs. Le hiatus ? Que faire lorsqu'il pleut durant deux semaines, que nos salariés ne peuvent pas travailler et qu'à la fin du mois nous payons les mêmes charges ? Il fallait donc trouver des activités complémentaires qui conservent un impact positif pour les producteurs comme pour notre territoire. C'est à partir de là que nous avons fait les études sur les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

déchets de produits dits déclassés.»

L'intention se lit déjà dans les statuts
«Ainsi, de Solid'Agri association de Loi 1901, nous sommes devenus une entreprise sociale et solidaire, apprenante. Les jardins de Solène sont l'émergence de l'intelligence collective que l'on a travaillée au sein de Solid'Agri. Nous avons souhaité créer une SAS, Société par actions simplifiées appartenant à l'Économie sociale et solidaire à laquelle s'ajoute l'agrément Entreprise solidaire d'utilité sociale. Ce que ça nous apporte ? Rien de plus que d'habitude puisque nous étions déjà engagés dans la gouvernance participative et l'implication des salariés et parties prenantes. Avec ou sans l'agrément nous travaillons déjà ainsi mais c'est plus pour les personnes qui ne nous connaissent pas, comme un gage de confiance. Cela a du sens, très concrètement, notamment lorsque les marchés publics détaillent des clauses d'insertion sociale, qui sont autant d'opportunités pour faire travailler les acteurs locaux, avec cette volonté inclusive.»

La crise sanitaire
«Quel impact a eu la Covid-19 sur notre activité ? Il y a un an nous n'avions pas encore diversifié notre fichier clients ni consolidé des démarches partenariales comme avec Sodexo. Nous n'étions que sur de la restauration collective publique, avec notamment à 90% sur des cuisines centrales de collectivité qui fournissent des écoles. Lorsque les écoles ont fermé leurs portes notre activité a été tout aussi freinée. Nous avons travaillé en solidarité avec l'hôpital d'Avignon, mais qui avait peu de demandes. On a perdu 90% de notre chiffre d'affaires. La chance des PME TPE (Très petites et moyennes entreprises ? Être agiles et nous réinventer assez rapidement ! C'est l'axe que j'ai choisi de prendre. J'ai fait un gros travail de fond avec la fondation Yves Rocher et Sodexo ce qui nous a permis d'avancer sur le partenariat.»

Yves Rocher
«J'avais gagné le prix Terre de femmes (Prix des femmes engagées pour la RSE, Responsabilité sociétale des entreprises) en 2018. Je fais partie de leur communauté et nous travaillons ensemble. Je n'avais pas choisi ce timing mais, pour finaliser la fusion de l'association et de l'entreprise, j'avais lancé une levée de fonds début 2020 et, c'est alors que j'ai découvert que les fondations pouvaient devenir actionnaires d'entreprises. C'est très peu connu en France et dans ce sens nous sommes pionniers. Je peux désormais en parler : la Fondation Yves Rocher devient actionnaire des Jardins de Solène et exercent sur nous du mécénat de compétences pour m'accompagner sur des questions juridiques, marketing, de communication…»

Le mentorat des grandes entreprises
«C'est aussi ce que nous faisons avec Sodexo dans le cadre du programme national où les experts des Ressources humaines, qualité m'accompagnent pour encore plus optimiser nos pratiques, dans notre modèle. Avec Sodexo et Yves Rocher, nous sommes sur des démarches très innovantes qui changent les pratiques et les échanges par rapport aux modèles classiques. Yves Rocher a aussi un très joli programme international : 'Plantons pour la planète' -désormais appelé 'Plant for life' – qui finance la replantation de milliers d'arbres, ce qui m'a donné envie de mettre quelque chose en place comme la plateforme Ecovia. Ce que je dis à mes clients ? 'En travaillant ensemble vous permettez à conforter l'emploi et donc l'autonomie des personnes en situation de handicap, vous permettez de faire travailler

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

tout un écosystème local !' L'autre point important ? Grâce à Sodexo nous, employeurs inclusifs, avons pu entrer en contact les uns avec les autres et confronter nos expériences dans tous les volets de nos pratiques, ce qui en fait un enseignement très riche. Cela va optimiser les pratiques entre acheteurs, sans quoi, faute de temps et de moyens, nous ne nous rencontrions jamais et n'aurions pas pu construire de ponts entre nos structures. Et c'est ce programme Impact+ qui permet cette capitalisation.»

Impact+

Impact + est destiné aux fournisseurs de Sodexo engagés dans l'économie inclusive. Il les accompagne dans leur croissance, avec le support de collaborateurs Sodexo mettant à disposition leur expertise et leur réseau. L'ambition de Sodexo via ce dispositif ? Augmenter la part de ses achats inclusifs et renforcer sa politique d'achats responsables. Les destinataires du programme ? Les structures d'insertion, de l'ESS (Économie Sociale et Solidaire), les Coopératives, Esat (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) et les PME et TPE, quel que soit leur secteur d'activité.

Témoignages

Pour Samuel Mougin, Cofondateur de Pain & Partage : «Un pain bio, local et solidaire ? De la farine, de l'eau, du sel, du levain… Mais avec Sodexo et son programme Impact+, nous avons ajouté de nouveaux ingrédients pour donner plus de saveur à notre pain : de la création d'emplois inclusifs, de la coopération, des engagements réciproques, de la solidarité, de la valorisation d'une agriculture durable et locale, de la prise en compte des dimensions santé et nutrition… Une recette expérimentée à Marseille qui est appelée à être dupliquée sur d'autres territoires.

Pour Alexandre Guilluy, Président et Cofondateur des Alchimistes «Il s'agit d'un levier considérable pour fédérer de plus en plus de citoyens autour des thématiques du compostage et de la qualité des sols ! En tant qu'acteur de l'Économie Sociale et Solidaire implanté dans 8 régions françaises, nous sommes accompagnés par Sodexo dans la promotion de l'inclusion, de la diversité et de l'ancrage local, des valeurs qui nous sont chères.»

Parole d'entreprise

«Nous avons une politique d'achat responsable forgée sur la proximité, le local, détaille une salariée du groupe Sodexo. Nous mettons en pratique notre politique RSE qui contient un volet important sur l'inclusion et dès la création de Sodexo en 1966 il y a cette urgence à être un acteur économique et territorial, avec un appui marqué sur toutes les problématiques sociétales comme l'inclusion. Notre investissement dans la politique d'achat local, de l'emploi des personnes en situation de handicap et la RSE nous ont conduits, avec le programme Impact+, à accentuer notre accompagnement auprès d'associations et d'entreprises impliquées dans l'inclusion afin qu'elles se développent plus encore et rapidement. C'est ainsi, par exemple, que nous soutenons 'Pain et partage' depuis plus de 17 ans, 'Mademoiselle de Provence'…»

Par ailleurs, Sodexo s'est engagé au sein du Collectif des 35 entreprises pour une économie plus inclusive. Le collectif, créé en 2018, regroupe les entreprises désireuses de mettre leur puissance économique au service du progrès social et sociétal. Au sein du collectif, Sodexo est le co-sponsor du Groupe de Travail dédié aux Achats Inclusifs. Au 31 août 2020 le chiffre d'affaires de Sodexo France était de 2,6 milliards d'euros.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Et la crise sanitaire dans tout cela ?
«Quant à la Covid-19 ? Les restaurations collectives ayant fermé, la crise sanitaire nous a obligés à réagir plus vite et à développer d'autres solutions de restauration auprès des collaborateurs en situation de mobilité, reprend une responsable de Sodexo. Concrètement ? Lors du 1er confinement, on s'est aperçu que les mères de familles et les parents en général étaient complètement débordés avec les enfants et le travail en même temps à la maison. On a donc proposé des repas pour une famille de 4 personnes avec entrée, plat dessert, sur l'appli 'Prêt à partager'. L'objectif ? Faire en sorte que les parents n'aient pas à cuisiner.»

Aux prémices
Sodexo a été Créé en 1966, à Marseille, par Pierre Bellon et est présent dans 67 pays. L'entreprise, outre la restauration collective, est spécialiste de la propreté, l'entretien et la maintenance technique des matériels et des installations, des déplacements et des frais professionnels jusqu'aux services d'aide à domicile, de crèche ou de conciergerie. Sodexo compte 470 000 collaborateurs à travers le monde. «Si 80% du chiffre d'affaires de Sodexo provient de la restauration, souligne une responsable de Sodexo, nous développons tout une sphère de services où n'accompagnons pas seulement les entreprises issues de l'agroalimentaire comme la société parisienne 'Les Alchimistes', société de bio déchets, qui est en train de se développer un peu partout en province ainsi qu'à Marseille».

Côté chiffres
«Fin 2020, nous avons valorisé 60 tonnes de fruits et légumes déclassés, dits 'moches', précise Solène Espitalié. Nos fruits et légumes permettent d'élaborer plus de 7 000 repas par semaine et avec Sodexo, demain, ce sera encore plus. Nous sommes 11 salariés en tout, dont 8 collaborateurs en situation de handicap et prévoyons d'en embaucher entre 2 à 4 en CDI (Contrat à durée indéterminée) de plus cette nouvelle année. Notre objectif 2021 ? Collecter, payer et transformer 112 tonnes de fruits et légumes moches !»

Le handicap frappé d'ostracisme
«Nous ne sommes pas sur des passerelles pour l'emploi mais nous sommes l'emploi, avec une phase d'accompagnement pour la santé, la mobilité et le logement avec bien souvent un contrat d'insertion ou des CDD (Contrat à durée déterminée) mais l'objectif reste l'emploi durable avec le CDI, rappelle Solène Espitalé. Un exemple ? Sébastien, chef d'équipe travaille à mes côtés depuis 2008. En septembre 2020 nous avons embauché Clément. En parallèle nous recevons une dizaine de stagiaires par an parce que la difficulté, la discrimination des personnes en situation de handicap est bien réelle et qu'elles ne trouvent pas d'entreprises accueillantes. Alors nous avons mis en place des partenariats avec Pôle emploi, Cap'emploi et des structures de type Esat. Cela leur permet de construire leur projet professionnel en milieu ordinaire, de découvrir notre atelier de transformation ou encore de s'essayer aux activités agricoles. En 2020 nous aurons réalisé un chiffre d'affaires de 250 000€ ce qui n'est pas merveilleux mais du à la crise sanitaire que nous vivons actuellement. En 2021 nous voulons dépasser les 550 000€ grâce à de nouveaux marchés publics et des partenariats.»

Les entreprises accompagnées par Impact+
Les entreprises actuellement accompagnées par Sodexo dans le cadre d'Impact+ sont : 'Mademoiselle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Provence' à Céreste pour la production de blé et pâtes ; 'Pain et partage' à Marseille pour la boulangerie ; l'ADAPEI 44 (Association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales) de Nantes pour la production maraîchère, la chocolaterie et la boulangerie ; 'La ferme de Béthanie' à Picauville pour les yaourts et les fromages blancs ; 'La fondation Anaïs' à Paris pour la légumerie, le conditionnement et la brasserie ; 'Le Café joyeux' à Paris pour le café ; 'La SCIC Coop Bio' à Combs-la-Ville pour la distribution de fruits et légumes et la légumerie ; 'Les jardins de Solène' à Pernes-les-Fontaines pour la légumerie ; 'La fabrique cookies' à Clichy pour les biscuits ; 'Les alchimistes' à l'Ile-Saint-Denis pour les bio-déchets ; 'la Winerie' à Montreuil pour l'assemblage de vin et la ré-implantation de vignes en Ile-de-France à Montreuil ; 'Lemon Tri-Lemon aide' à Pantin pour la gestion des déchets et 'Moulinot' à Stains pour les bio-déchets.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !