Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

«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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

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

«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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

«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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

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 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

'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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

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 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.