



Du champ à l'assiette, des circuits courts au service de l'insertion

Dans les Bouches-du-Rhône, l'association Ameli Provence remobilise des personnes éloignées de l'emploi au sein de chantiers d'insertion spécialisés dans des activités agricoles, agroalimentaires et paysagères respectueuses de l'environnement. C'est le cas notamment de la légumerie de Fos-sur-Mer, qui mise sur le bio, le raisonné, le local et l'antigaspi pour développer des parcours de qualification vers des métiers ou secteurs en tension. Avec l'appui de la Fondation Transdev, cet atelier de transformation de produits agricoles a été équipé d'une conserverie.

Pourquoi ?

Depuis 2010, Ameli Provence, qui se définit comme une « entreprise sociale apprenante d'utilité environnementale », développe et anime des chantiers d'insertion sur le territoire de l'ouest de l'Étang de Berre et de la Camargue. L'association accompagne des demandeurs d'emploi en situation de précarité, dans des parcours personnalisés leur permettant d'acquérir un savoir-faire et des compétences dans des métiers liés à trois domaines d'activités : la préservation de la biodiversité, l'entretien d'espaces verts et d'espaces naturels, l'agriculture et l'alimentation durable. La légumerie Ameli Provence, située à Fos-sur-Mer, emploie ainsi 23 salariés en contrat d'insertion chargés de conditionner et de commercialiser en circuits courts des produits frais issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Fournis par une trentaine de maraîchers installés dans un rayon de 50 km, les légumes et fruits sont préparés puis redistribués « prêts à l'emploi », en restauration collective pour des cuisines d'établissements scolaires ou de maisons de retraite, ou auprès de particuliers qui peuvent les commander en ligne. En 2022, après deux ans de fonctionnement, l'association s'est adressée à la Fondation pour qu'elle l'aide à renforcer l'offre de formation et de service portée par cette activité.

Comment ?

En créant une conserverie dans le prolongement de la légumerie, Ameli Provence visait plusieurs objectifs. Tout d'abord élargir la démarche d'insertion, via un nouvel outil permettant à la fois d'embaucher

davantage de salariés et de développer leur employabilité grâce à l'ouverture de nouveaux débouchés dans les métiers de la livraison, de l'agroalimentaire et de la restauration. Pour l'association il s'agissait en même temps de lutter contre le gaspillage alimentaire à la source : la réalisation de bocaux cuisinés est une façon de valoriser les biodéchets générés par la légumerie, mais aussi une partie des surplus, invendus et rebuts de la production agricole. D'une manière plus générale, la conserverie était un maillon manquant dans une chaîne de production 100 % locale qui contribue à fournir aux collectivités et habitants du territoire une alimentation durable de qualité.

L'engagement de la fondation ?

Ce projet de conserverie avait tous les arguments pour emporter l'adhésion de la Fondation Transdev. Ameli Provence est une structure d'insertion solide et fiable, forte de nombreuses années d'expérience dans des activités tournées vers le développement durable et la valorisation du territoire. Parmi ses chantiers d'insertion, la légumerie est celui qui affiche le meilleur taux de sorties en emplois directs. La conserverie vient élargir encore ces perspectives, en donnant accès à une diversité de métiers possibles – chauffeur-livreur, opérateur en industrie agroalimentaire, salarié dans la restauration... – dans des secteurs en tension dans la région. La polyvalence est de mise, avec des parcours de formation qui déclinent toutes les situations de travail apprenantes du cycle de production. Un autre point fort est la mixité, puisque de nombreux postes sont ouverts aux femmes dans un monde de l'insertion par l'économie majoritairement investi par des hommes. La dotation de 13 757 € apportée par la Fondation a permis de financer une partie de l'équipement de la conserverie.

Résultats et impact ?

Installée dans des locaux qui jouxtent la légumerie, le nouveau laboratoire agro-industriel a été inauguré en novembre 2022. 14 salariés polyvalents et deux encadrants techniques ont été recrutés pour faire tourner la conserverie, portant à une cinquantaine le nombre de salariés accompagnés dans l'ensemble de cet atelier-chantier d'insertion. Les premiers contrats commerciaux ont été signés après une phase de test qui a permis de valider le processus de fabrication. Deux circuits de commercialisation ont été mis en place : la Conserverie Légumerie Ameli Provence (CLAP') produit pour des entreprises des conserves qu'elles commercialisent sous leur marque de distributeur, elle fabrique également des recettes vendues – en direct sur internet, dans les commerces ou sur les marchés de producteurs – sous sa propre marque.

Chiffres clés

146

salariés sur les 6
ateliers-chantiers
d'Ameli Provence

928

personnes accompagnées
depuis 2010

70

de sorties dynamiques

Ils témoignent

“ J’étais sans travail lorsque j’ai rencontré l’association, j’avais eu des ennuis de santé et beaucoup de soucis personnels. Je touche un peu à tout à la conserverie légumerie, actuellement je conduis les camions pour les approvisionnements et les livraisons. Ici je peux réfléchir à mon avenir tout en ayant une activité, au lieu de rester chez moi à tourner en rond. J’ai le sentiment d’être utile. Quand je serai complètement remis à flot je souhaite continuer à travailler avec des associations dans la formation ou dans l’insertion, pour aider les gens et leur transmettre à mon tour les compétences que j’ai pu acquérir. ”

Sébastien Rassat, salarié à la CLAP’

“ La conserverie est venue boucler la boucle en créant un débouché pour les légumes qui ne sont pas distribués en produits frais. Elle nous a permis d’aller plus loin dans l’insertion des bénéficiaires, en créant de nouveaux emplois dans la même logique de circuit court, avec un bilan environnemental exemplaire. Nous avons aujourd’hui un nouveau projet consistant à cultiver en agroforesterie des fruits, légumes ou condiments oubliés, méconnus ou introuvables sur le territoire, dont la légumerie-conserverie a besoin. C’est une façon de maximiser notre offre de service en faisant le lien entre nos différents chantiers d’insertion. ”

Karine Pomar, fondatrice et directrice d’Ameli Provence

“ Les relations qui se tissent avec les associations grâce au parrainage ne se limitent pas à accompagner les dossiers de subvention. En rencontrant les salariés de la légumerie-conserverie, j’ai pu voir que certains étaient intéressés par les métiers du transport public. Après avoir suivi une formation ad hoc, deux d’entre eux ont été recrutés comme chauffeurs de car dans notre entreprise où ils ont signé un CDI. ”

Stéphanie Charoud, directrice de Transdev Ouest Provence, marraine de la Fondation Transdev

Contactez l’association

Conserverie & Légumerie Ameli Provence

Domaine de la Mériquette RN 569

13270 Fos-sur-Mer

Courriel : contact@ameliprovence.org

Liens internet

<https://www.ameliprovence.org>