

AO QHEUR DE L'OUVRAÏJE

# EUNE LÉGHEUMERIE SOCIÂ ÉZ CHÂTELETS

Chaque jou d'la smenn, zone des Châtelets, à Ploufragan, eune dizaine de comiz et comizes térient, apropi, dérompr et mettent sous vide des légheumes isseûtes de doneries. Taomée en juin 2025, la fezerie de légheumerie de l'enterprinze sociâ. Ao qheur de l'ouvraïje bat son sôu.

**P**loufragan, raine des Châtelets, liméro 24. En cte venderdi de juin, la matinée ét vouée éz brocolis. Den des pièces ben éqhipées et putôt luzayante, cinc tabéliers bllancs s'èfèrent. Aoqhiun ne faet le poré, persone ne se prend la chou. Chaqhiun saet esseqi dét faere. Dominique et Isabelle sont envoyés à la peserie des légheumes, la minze en pouchots, pi l'étiqetaïje. Tout aotant no-jot, Damien aboute le voyaïje en fèzant la minze sous vide, avant qe d'envayer les brocolis den un conjélateur à -18°C pour la cartelle de surjélation.

Lundi, le camion du secours populaire vienra réqhupérer les pouchots de 500 g pour les évailler ao monde den le bezoin.

Cte balet ben uilé ercomence chaque jou. Raport éz sé-

zons, les légheumes chanjent. Tomates cerises, pataces, carottes, potirons, onions. V'là pu d'un an q'ellà dure é, surtout, q'ellà pllaet. Entamée en juin 2025, l'activité légheumerie d'Ao qheur de l'emploi, eune enterprinze à visée d'emploi (EBE), bat son sôu. Ilé esqée de trop ou point vendu des fèzous du coin de Saint Bérieu débarquent bruts, éportés pour de rin par la Coasalm 22, l'ergroupement des souètes de l'aide alimentaire des Côtes d'Armor\*. Eune fae passés par le laboratoire d'amorphoserie.

Aprée avaaer été tériés, lavés et micés, les bricolis sont pezés et minz en pochons de 500 gr par les comiz de la légheumerie. Ao qheur de l'emploi.



Y sont prêt à y êtr' manjés. En mouyenne, il en déhori 100 kg par jou. Les pluches, ielles sont émenées den eune ferme à Pl-lainté pour êtr' minze en valenteures en biogaz d'o un méthaniseur.

## LIANTERIE ET ERANJEMENT

Faet y'a trè ans dededla, cte collectif aidé par le département a pour about d'apetiser le gaspillaije du manjé, de créer des emplois é d'offri éz personnes q'ont du mâ eune apercherie pour de rin à eun nourri du coin é de calité. L'atelier légheumerie va

à dret bout den le sens là. Du lundi ao venderdi, ée eune éqhipe de douze personnes comize q'Anna-Marie LE BRAS mène.

Aprée 28 ans en qhezinerie hospitalière, la menouze a terroué son éqhilibr' : « j'm'ergeneûte hardi pu den c'èfère. Ilé lianterie et éranjement sont les mètr' mots conséquents. N'en ée den l'ome, l'interluzerie des aotes, la benvoulance. É den la débrouille étou ! »

Cte sistème, comme dit Anne-Marie, ée l'entraïde. Charibotées den lou cheminerie, faillies et élaignées du marchié de travâ, le monde qi toquent à l'hus d'Ao qheur du travâ érivent aotant cri un job qe d'la erqeneûssance.

Pas bezoin de Diplômes, ni de savaer faere. Sa seule cojerie : ébiter den c'te « territouère zéro chômeur de longue durée » pllacé enter les villaïjes et Les Châtelets.

## VICTIME DE SA CHANCE

A c'te jou, l'enterprinze sociâ, minze su bout en 2023, conte 47 comiz et comizes. Comme Camille. Doyen d'la couée légheumerie é « houme à tout faere », Le Réunionnais à en premier été benvoulants deurant deux ans, avant qe de signer son CDI. Tour à tour, il a essayé l'ensemble des ateliers de l'enterprinze : Maraichaje, nettoyaïje de autos, bricolaïje et couture. « J'ème les défis ! » lâche, den eune ririe contajieuze, lu qi se prépare à attaquer la deraine ligne drète avant l'ertirance. Victime de sa chance, la légheumerie certifiée bio a du mâ à contenter la demande qi enfèle, raport ao manque de pllacé et d'affutiaos. « L'étape du bllanchiment des légheumes nous seraet d'amain par emple, à la parfin garder lou coulour et lou texture d'orine », montère Anne-Marie Le Bras. « N'en émeraet étou perpozer d'la conserverie pour les potaïjes, la rata-touille et les confits d'auberjines. » ●

\* Banque alimentaire, la cré rouge, le secours populaire et les qhezinerie du qheur.

DR