

Les Jardins de Solene

Prix TPE des trophées des transitions et de la RSE 2025

Date de création : Créé en 2017

Activité : Industries agro-alimentaires, agriculture, inclusion

Revaloriser les fruits et légumes invendus ou hors calibres en produits prêts à l'emploi (4ème Gamme) pour la restauration collective (écoles, hôpitaux, etc.), tout en formant et insérant durablement des personnes éloignées de l'emploi, notamment en situation de handicap.

Effectif : 8 salariés, 8 CDI

CA : 350 825 CA

Soutenir et Promouvoir le développement de l'agriculture locale , commercialiser en circuits courts des produits innovants issus de cette agriculture. participer au développement durable par la revalorisation de produits agricoles, initialement destinés à la destruction

425 000 kg de fruits et légumes locaux sauvés du gaspillage

Lutter contre le gaspillage alimentaire, garantir un revenu juste aux producteurs, relocaliser la valeur sur le territoire, renforcer la résilience alimentaire du territoire et favoriser l'accès à une alimentation saine, locale, fraîche et de qualité pour le plus grand nombre.

150 agriculteurs soutenus

3.2 millions de repas fournis en restauration collective en produits locaux et prêts à cuisiner depuis la création

Action d'insertion professionnelle durable en milieu ordinaire auprès d'adultes en situation de handicaps ;

73 personnes en situation de handicap accompagnées vers l'emploi depuis le début du projet

LABEL

Agréée ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale) depuis 2017, et jusqu'en 2026

- Entreprise Adaptée depuis décembre 2022
- Certifiée BIO (transformation) par Alpes Contrôles
- Labellisée FranceAgriMer dans le cadre de la transformation agroalimentaire
- Agrément Aide Alimentaire (distribution de produits à des structures partenaires)

Au niveau Gouvernance

Mise en place d'une instance de gouvernance partagée avec une réunion collective mensuelle où les salariés participent aux décisions opérationnelles qui les concernent (organisation du temps de travail, congés, outils de production).

Un compte-rendu officiel et signé de chacun est rédigé et consigné dans le classeur dédié de cette instance.

Cette gouvernance est renforcée par l'utilisation d'outils pédagogiques en FALC (Facile à Lire et à Comprendre), de tutoriels visuels et de supports accessibles. Ces outils permettent à chacun, y compris aux salariés en situation de handicap, de s'approprier les consignes, de monter en compétences et de contribuer activement aux décisions.

A créé un écosystème de gestion de production adapté pour permettre à ces travailleurs en situation d'handicap de suivre sans difficultés les ordres de fabrications et consignes HACCP, qui pourraient s'adresser à de nombreuses entreprises.

Une innovation territoriale dans les marchés publics et privés

Ils travaillent en direct avec les collectivités, établissements publics et entreprises du territoire pour les accompagner dans l'évolution de leurs pratiques d'approvisionnement et d'adaptation de la commande publique aux enjeux RSE. Habités à traiter avec de gros opérateurs régionaux ou nationaux, ces acteurs intègrent désormais des clauses sociales et environnementales dans leurs marchés publics et contrats, afin de favoriser des achats responsables et locaux.

Au niveau social

9 % de masse salariale allouée à la formation

71.43 % taux de travailleurs en situation d'handicap -Un suivi social et professionnel renforcé, pour les salariés en situation de handicap et des outils pédagogiques en FALC et un encadrement adapté pour favoriser l'autonomie et l'appropriation des missions. Ces pratiques concrètes et accessibles participent pleinement à la construction d'un modèle d'entreprise inclusive, stable et épanouissant.

Avantage sociaux

Une prime d'ancienneté de 6 % du salaire brut annuel, versée à partir de 4 ans d'ancienneté

-Des primes repas pour les temps de travail > 4 h et les activités extérieures de prestations agricoles

-Des cartes cadeaux offertes pour Noël et les anniversaires, en reconnaissance de l'engagement de chacun

-Un compteur RCR (Repos Compensateur de Régulation) permettant la récupération des heures supplémentaires, dans le respect du Code du travail et des aménagements horaires individualisés selon les besoins (parentalité, santé, insertion...)

- Des repas partagés lors d'événements conviviaux et une journée d'équipe festive annuelle pour renforcer la cohésion

Au niveau environnemental

Le gaspillage alimentaire représente en France près de **10 millions de tonnes de produits par an**, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros (ADEME, 2016). Sur la totalité du gaspillage recensé en France, 22 % intervient au niveau de la production agricole 17 % au moment de la transformation, contre 40 % au stade des ménages, et 8% au niveau de la distribution (Ademe et Eurostat, 2022).

En moyenne (tous fruits et légumes confondus), avec les Jardins de Solene, c'est plus de **170 tonnes d'équivalent CO2 qui ont pu être économisés, soit l'économie d'autant d'émissions de CO2 que pour parcourir 19.5 tours de la terre en voiture ou 82.5 Allers/Retours Paris- New York en avion!!**

Eau : Entre mars 2024 et mars 2025, réduction de leur consommation d'eau de 37 %, grâce à une meilleure gestion des postes de lavage et à la sensibilisation de l'équipe à la consommation raisonnée, avec l'installation d'un sous-compteur pour l'atelier de production et un suivi journalier .

Énergie : Investissement dès juin 2025, dans une climatisation plus moderne et économe en énergie, en remplacement d'un système ancien très énergivore. Cet investissement a été réalisé à leurs frais, bien qu'il soit locataires, dans une démarche responsable.

- Déchets : Biodéchets revalorisés en compost localement. Toutes les cagettes bois et palettes sont redistribuées aux agriculteurs partenaires, dans une logique d'économie circulaire.

Pour leurs livraisons en restauration collective, utilisation d'un système de caisses plastiques pliables consignées, ce qui permet d'éviter l'usage de cartons à usage unique. Remplacement de tenues jetables par des tenues en tissu lavables, entretenues par l'ESAT La Roumanière, ce qui permet de réduire les déchets tout en favorisant une logique inclusive et locale.

Au niveau sociétal

Les Jardins de Solene portent une démarche sociétale structurante à l'échelle de leur territoire, en agissant comme levier des transitions sociales, alimentaires et économiques pour l'ensemble de leurs parties prenantes.

Les Jardins de Solene œuvrent également à l'éducation au goût et à l'alimentation durable pour le plus grand nombre. En fournissant des produits prêts à cuisiner à base de fruits et légumes frais et de saison, ils participent à la sensibilisation des convives (enfants, patients, salariés) à une alimentation saine, locale et de qualité. L'entreprise organise par ailleurs régulièrement des visites pédagogiques de son atelier à destination de publics scolaires et de salariés d'entreprises, dans le cadre d'actions RSE, afin de faire découvrir les enjeux de l'économie circulaire, de l'inclusion et de la transformation agroalimentaire locale.

L'entreprise est également engagée au sein de la communauté « Les Entreprises s'Engagent », animée depuis avril 2022 par un Groupement d'Intérêt Public (GIP) co-fondé par le Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités, France Travail et une association d'entreprises mécènes, contribuant activement aux dynamiques locales en faveur de l'inclusion, de l'emploi durable et de la responsabilité sociétale.