



La Ruche des Serres des Prés vous nourrit bien depuis deux ans

par Franck Bazinvilleneuveascq@lavoixdunord.fr



Vendredi était proposé un marché pour fêter l'anniversaire de la Ruche. Parmi les commerçants, La Ferme des Vanneaux de Roost-Warendin, une autre entreprise d'insertion.

Implantée dans les locaux de l'entreprise d'insertion depuis septembre 2014, la Ruche qui dit oui a su séduire producteurs et consommateurs. Vendredi, un marché paysan et artisanal a été proposé pour fêter l'anniversaire de ce rendez-vous bimensuel.

Villeneuve-d'Ascq.

Si vous avez envie de nourrir votre famille avec des produits sains, régionaux et de saison sans pour autant vous ruiner, mais que vous ne vous sentez pas l'âme militante d'un Amapien (membre d'une association pour le maintien de l'agriculture paysanne), il existe heureusement d'autres solutions.

La Ruche des Serres, ce sont 20000€ de chiffre d'affaires annuel pour une quarantaine de commandes honorées à chaque rendez-vous.

Le développement fulgurant des magasins de producteurs depuis trois ou quatre ans, comme Talents de Ferme à Wambrechies, n'a malheureusement pas encore touché Villeneuve-d'Ascq et ses environs.

Les Serres des Prés permettaient déjà de s'approvisionner en fruits et légumes bio. Depuis deux ans, toutes les deux semaines, elles accueillent les « abeilles », les adhérents de la Ruche qui viennent collecter leur commande (voir ci-dessous).

L'antenne villeneuvoise de la structure compte 1 612 membres, pour 1 917 commandes passées. De quoi offrir un débouché, ou un complément d'activité, à 39 producteurs partenaires. La Ruche des Serres, ce sont 20 000 € de chiffre d'affaires annuel pour une quarantaine de commandes honorées à chaque rendez-vous.

L'activité s'est développée mais, parallèlement, c'est aussi le nombre de Ruches sur le territoire de la métropole qui s'est envolé. On en compte une bonne quinzaine de ce côté-ci de la frontière et cinq dans les régions de Tournai et Courtrai.

Pour Nathalie Picotin-Lô, l'objectif premier n'est pas seulement de satisfaire les clients et le réseau de producteurs. Son travail consiste d'abord à fournir de l'activité aux quelque 120 salariés en insertion qui passent chez elle tous les ans. La montée en puissance de la Ruche a aussi permis de proposer aux salariés de nouveaux métiers dans leurs parcours de formation. À côté des travaux de maraîchage, d'arboriculture, les Serres proposent le conditionnement, la vente... Et d'autres activités se développent (voir ci-dessous).

L'idée n'est pas d'installer les salariés dans des activités de longue durée mais de leur faire franchir des étapes dans un parcours vers l'emploi. Mais ça ne doit pas être facile de quitter les Serres après y avoir travaillé quelques mois.

Par ici la bonne soupe !



Mathilde Devassine vient d'être embauchée pour une mission de marketing et commerce.

Si beaucoup de clients veulent acheter des légumes frais pour préparer de bonnes petites recettes, ils sont au moins aussi nombreux à apprécier les plats préparés qui leur demandent moins de travail.

De plus, soupes, conserves et tartinades permettent aux producteurs de valoriser des légumes en fin de vie et de mieux étaler l'écoulement de la récolte sur toute l'année.

Ajoutez à cela que, pour une entreprise d'insertion comme les Serres, la transformation permet de faire découvrir d'autres métiers et vous aurez compris pourquoi les Serres des Prés ont créé, voici 18 mois, la marque Idées de Saison.

Pour accompagner le développement de cette activité, Mathilde Devassine vient d'être embauchée pour une mission de marketing et commerce. Déjà, les flacons colorés de recettes originales se trouvent dans le réseau bio, dans la grande distribution...

Les Serres ne disposant pas encore de leur propre laboratoire de transformation (c'est en projet), les potages et conserves sont réalisés chez Adrianor à Arras.