

**TRANSFORMATION /** Depuis plus de trente ans, le Domaine de Beauisseret transforme les fruits et légumes de producteurs situés à moins de 50 kilomètres de Montélimar.

# Au Domaine de Beauisseret, l'économie circulaire passe par les fruits et légumes

**À** la sortie de Montélimar, à deux pas du groupement hospitalier Portes de Provence, s'étend le site de Drôme Insertion. Crée en 1991 par le conseil départemental de la Drôme, l'association accompagne une soixantaine de personnes par an afin de faciliter leur retour à l'emploi. Les employés sont répartis sur trois chantiers d'insertion : Di services, pour la réalisation d'entretien de locaux ainsi que le lavage et le repassage de linge ; la brigade verte qui réalise l'entretien de berges, d'espaces verts et de rivières ; et enfin le Domaine de Beauisseret, atelier agroalimentaire de transformation de fruits et de légumes locaux. « Les chantiers sont une étape dans le parcours d'insertion et le retour vers l'emploi. Ces missions permettent de lever les freins sociaux », explique Siegfried Cheilletz, directeur de Drôme insertion.

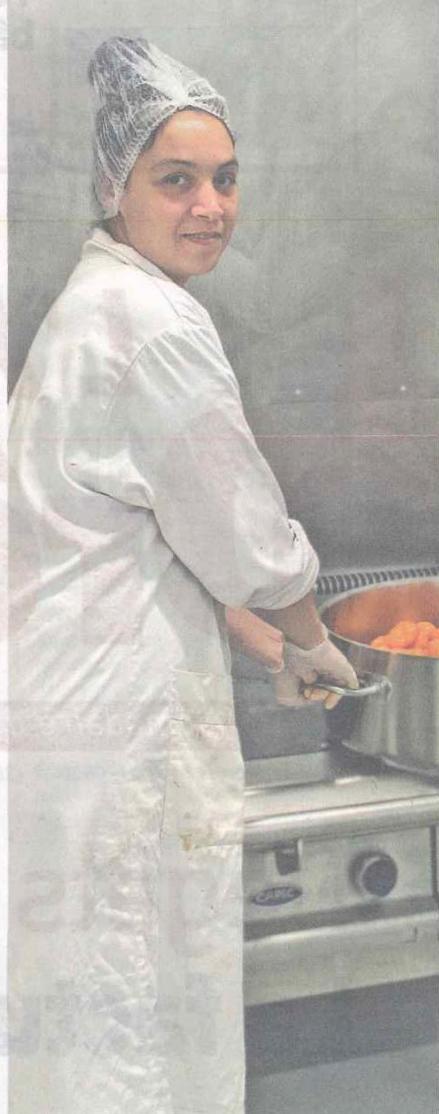
## Des ateliers féminins

Le Domaine de Beauisseret regroupe six salariées en contrat d'insertion d'une durée de quatre mois renouvelables. « Historiquement, les ateliers de la banque vestimentaire et d'agroalimentaire sont féminins. Cela part d'un constat. Les femmes auraient plus de mal à trouver un emploi sur le territoire », rapporte Marie-Claude Navarro, encadrante technique et responsable de l'atelier du Domaine de Beauisseret depuis dix ans. Cette dernière connaît bien l'évolution de cette

activité et le rôle de Drôme Insertion. « J'ai toujours rêvé de travailler dans le social et en cuisine, rapporte-t-elle. La vie a fait que j'ai eu trois enfants, que j'étais au RSA et c'est la Mission locale qui m'a orientée vers l'association. J'ai été en contrat d'insertion plusieurs mois avant d'être recrutée en tant que responsable en 2015. Je suis la preuve que c'est possible de s'en sortir ».

## Transformer des produits locaux

Historiquement, l'atelier fabriquait des compotes de pommes conditionnées en boîte de conserve et distribuées par le biais de la Banque alimentaire de Valence. « La collaboration s'est arrêtée et nous avons dû repenser notre modèle. Nous avons d'abord fait du travail à façon avant de repartir sur la transformation », rapporte la responsable. « Nous sommes mis aux bocaux et nous nous sommes diversifiés ». Depuis 2017, l'association achète ou récupère des surplus ou des invendus agricoles afin de commercialiser ses productions sous la marque du Domaine de Beauisseret. La vente se déroule dans un magasin à Montélimar, sur les marchés et dans des manifestations. Depuis deux ans, les clients peuvent aussi acheter les produits via un système de click and collect. L'association mise notamment sur les collectivités pour développer son



activité. Le collège de Dieulefit a d'ailleurs déjà passé commande grâce au réseau Agrilocal. L'atelier travaille avec des agriculteurs qui apportent la matière première en bio ou en conventionnel sur le site et qui paient la transformation sous forme de prestation. Une quinzaine de producteurs sont déjà passés par le service.

## Un atelier dernier cri

Depuis 2022, l'atelier de transformation du Domaine de Beauisseret a fait peau neuve : chambre froide, salle de parage, auto-centrifugeuse, broyeuse, salle de cuisson et autoclave. Les produits nécessitent de deux à trois semaines de surveillance avant de passer dans un laboratoire spécialisé. « Depuis le nouvel atelier, nous avons moins de demandes d'agriculteurs. Nous pouvons penser que cela est dû à l'augmentation de nos prix en raison du coût de notre nouvel équipement mais peut-être aussi à la baisse de rendement