



INSERTION

La Cressonnière du Bugey c'est :

- 15 ETP de salariés en insertion
- 5 permanents
- 4,3 ha de culture maraîchère en bio
- 6 bassins de cresson de fontaine en bio
- une activité créée par Envol-Orsac en 2013

**Cressonnière du Bugey**  
**Rue des Carronnières**  
**01500 Saint-Maurice-de-Rémens**  
**tél. 04 74 34 85 74**

[cressonnier@orsac-cressonniere.fr](mailto:cressonnier@orsac-cressonniere.fr)



Une quinzaine de salariés en insertion sont accompagnés vers l'emploi.

## CHANTIER D'INSERTION

# La botte secrète

**Le chantier d'insertion de la Cressonnière du Bugey mise sur la rationalisation de la production maraîchère, sur de nouveaux débouchés... et sur le cresson pour consolider son activité.**

PAR **AGNÈS BUREAU**

**M**ême sous un blanc soleil d'hiver, le site de la Cressonnière est toujours aussi séduisant, avec ses champs bordés de haies vives, ses brotteaux et les eaux claires du Pollon. L'année 2019 a été mise à profit pour porter les surfaces cultivées à près de 4,3 ha, en plein champ ou sous serres. Le plan de culture a été simplifié : de soixante variétés il y a 4 ans il est passé progressivement à vingt-cinq aujourd'hui. Un choix plus rationnel sur le plan technique et logistique.

Pour tous les jardins d'insertion, l'équilibre économique est en effet délicat. L'État, le Département et la Région apportent des financements pour l'encadrement technique et l'accompagnement vers l'emploi des salariés en insertion. Le budget doit être bouclé avec les recettes de l'activité (jusqu'à 30 %). « *Nous avons arrêté la vente directe en paniers, explique Julien Huré, coordinateur de la Cressonnière. Nos clients sont aujourd'hui des magasins bio ou*

*rayons bio de grandes surfaces, ou des marchés de semi-gros ou gros. On gagne aussi des débouchés en restauration collective.* » Cantines ou selfs d'entreprises sont les clients parfaits : réguliers, prévisibles, livrables en caquettes. À ceci près tout de même qu'il faut être extrêmement structuré et accepter que certains légumes ne fassent pas la maille (trop petits, trop gros, trop moches...). La Cressonnière du Bugey livre déjà ses légumes bio dans le pays de Gex ou à Villeurbanne.

### CRESSON BIO

Pour assurer son avenir, l'atelier chantier d'insertion mise aussi sur sa botte secrète : le cresson. Les longs bassins moussus étaient déjà en place quand l'Orsac a acquis les parcelles il y a huit ans. Une étude technique et commerciale va permettre de confirmer l'intérêt de cette production complémentaire. La récolte des petites feuilles vert tendre se fait en hiver, d'octobre à mars-avril. À la cisaille, les pieds dans l'eau claire des bassins. Cette culture, qui demande donc beaucoup de main-d'œuvre, est testée sur six bassins. Verdict au printemps. ■

Goûté en état de fraîcheur maximum, au bord du bassin, le cresson a une saveur délicate et légèrement poivrée. Il a besoin d'eau vive, fournie par le ru du Pollon.

