

VAUCLUSE

Orages : de forts cumuls mais pas de gros dégâts P.8

CARPENTRAS

Des aménagements pour les déficients visuels P.13

La Provence

N° 9197

Sud Vaucluse

Vendredi 19 août 2022

Intempéries La Corse sous le choc

● Des orages d'une extrême brutalité, accompagnés de vents atteignant 200 km/h, ont fait au moins cinq morts et de nombreux blessés sur l'île hier matin ● "C'était apocalyptique" : des vacanciers racontent comment ils ont basculé en "enfer" en "5 minutes" ● L'île est repassée en vigilance orange hier à 21 heures pour un nouvel épisode orageux P.1

Dans ce camping de Calvi, des pins centenaires ont été brisés dans la tempête. / PHOTO OLIVIER SANCHEZ - CRYSTAL PICTURES



FOOTBALL OM-NANTES (J-1)

Rongier au cœur du système Tudor P.20



/ PHOTO FRÉDÉRIC SPEICH



Pas beaux, mais bons !

Aux Jardins de Solène, les légumes cabossés et déclassés se trouvent une place jusque dans les assiettes d'une dizaine de restaurants, grâce à un nouveau partenariat. / PHOTO VALÉRIE SUAU P.9

INSOLITE

Les as du Rubik's Cube à Sorgues P.12

ÉCONOMIE

"Grande démission", l'ère du zapping P.11



/ PHOTO DR

POUVOIR D'ACHAT

La "prime de rentrée" dès le 15 septembre P.11

GUERRE EN UKRAINE P.111

À Zaporijjia, le spectre d'un autre Tchernobyl

LE JOURNAL
de l'été

AMADOU ET MARIAM EN CONCERT À MARSEILLE MARDI

"La musique sert à atténuer la tristesse"



/ PHOTO NICOLAS VALLAURI

MODE

Pataugas repart du bon pied à Aix-en-Provence



/ PHOTO CYRIL SOLLIER



Comme Solène, ils en pincent pour les légumes biscornus

PERNES Les Jardins de Solène ont un nouveau partenaire, le groupe de restauration SRP

Ma beauté est intérieure", dit la patate biscornue. Alors pourquoi finirait-elle dans la poubelle, toute crue? Dans l'assiette, bien cuisinée, le calibre ne se voit plus et à Pernes-les-Fontaines, la SAS Les Jardins de Solène œuvre depuis 2017 pour valoriser ces vilains fruits et légumes évincés par la grande distribution. "41 tonnes de fruits et légumes par seconde sont jetés dans le monde, annonce d'emblée Solène Espitalié, fondatrice de l'entreprise installée dans la zone de Prato, à Pernes-les-Fontaines. 54 % sont jetés post-production, ce qui représente 15 à 30% de la production totale d'une exploitation."

Face à ce marché bloqué par ces vilaines histoires de calibre, Les Jardins de Solène mènent une véritable lutte anti-gaspi de ces produits pourtant sains et délicieux. "Nous rachetons les produits déclassés à 200 producteurs du Vaucluse et des départements limitrophes, rappelle Solène. Les principaux se trouvent dans un rayon de 20 km." Dans l'atelier de 450m², ces fruits et légumes frais, locaux et de saison sont lavés, épluchés, découpés, conditionnés en sacs sous vide et... "non, glisse Solène, il n'y aura pas de mélange de ratatouille au mois de janvier!"

"Nous devons structurer nos cartes par rapport à ce que la nature nous offre."

Les clients? La restauration collective publique et privée, pour les hôpitaux, les écoles, les maisons de retraite... Et, depuis la semaine dernière, le groupe de restauration SRP qui, comme l'indique Benjamin Debris, l'un des fondateurs, veut "remettre le produit au cœur du sujet" et s'installer dans "un écosystème alimentaire viable": "Nous devons structurer nos cartes par rapport à ce que la nature nous offre", affirme-t-il. Ça semble une évidence: on n'aura pas de fraises en décembre. "On respecte les saisons et la qualité, grâce aux circuits courts qui font que les produits sont à maturité."



Avec Solène Espitalié, fondatrice des Jardins de Solène, et Thibault, responsable de production, le groupe SRP, avec Benjamin Debris et Christophe Chiavola, valorisera, dans l'assiette cette fois, les produits évincés par la grande distribution. /PHOTOS VALÉRIE SUAU

Désormais, quand on ouvrira la carte des onze établissements du groupe SRP (le Café de la Place à Pernes, celui de Saint-Rémy-de-Provence, le Café de la Poste à Goult, le Café Fontaine à Mausane, la Terrazza di Bonnieux, l'Annexe à Vaison-la-Romaine...), on imaginera qu'en cuisine, des patates tordues et des carottes cabossées finiront en savoureuse purée. Solène Espitalié se réjouit de ce nouveau partenariat: "Sans SRP,

on ne toucherait pas la restauration indépendante. Chapeau à eux parce que cela nécessite un changement de pratiques, un vrai engagement et une prise de responsabilité".

C'est d'autant plus de bon goût, Les Jardins de Solène et SRP sont dans la même démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Origine des produits, économie des ressources, gestion des déchets, mesures sociales pour les

employés sont les points sur lesquels le groupe SRP est en train de travailler, alors que Les Jardins de Solène sont déjà dans le "zéro déchet": "Tous nos biodéchets sont valorisés en compost dans une entreprise d'espaces verts", précise Solène. L'entreprise pernoise lutte aussi contre la discrimination sociale: huit collaborateurs (sur 11) sont en situation de handicap.

Stéphanie ESPOSITO

LE COMMENTAIRE DE CHRISTOPHE CHIAVOLA CHEF EXÉCUTIF DE SRP

"Le visuel, c'est un détail; il faut que le produit soit bon et local"

"Le visuel, c'est un détail, c'est pour la vente; nous, ce qu'on veut, c'est que le produit soit bon, local et le plus bio possible, avec une culture raisonnée." Le chef étoilé Christophe Chiavola est chef exécutif au sein de SRP. C'est lui qui contribue à l'élaboration des cartes des 11 établissements du groupe et qui est en charge de la création de plats signatures à l'image de chacun d'eux.

Les produits biscornus, il s'en fout. Si Solène espère que ce type de partenariat, très innovant, fera des émules pour le développement d'écosystèmes alimentaires locaux, Christophe Chiavola avance qu'il permet déjà d'avoir "un sourcing général", de centraliser les produits puisque les producteurs livrent en un même lieu. "On leur demande la découpe dont on a besoin selon le plat que l'on



Cucurbitacées et chou-fleur ont notamment inspiré le chef.

veut faire." Émincés, en rondelles, en brunoise, en bâtonnets ou en mirepoix, voilà ces légumes prêts à être cuisinés selon l'imagination du chef Chiavola. Inspiré? "Nous avons travaillé sur toutes les cucurbitacées, en purée, en velouté, sur le chou-fleur cuit à l'étouffé et rôti entier avec des épices... Cela permettra d'en consommer aussi le cœur, que tout le monde jette en général." Pas de gaspi là aussi. Quant aux noms des plats, ils varieront selon le dressage et l'établissement dans lequel ils seront servis. Reste que dans l'assiette, il y aura toujours ces légumes et fruits embellis, auxquels le groupe SRP aura, lui aussi, donné une jolie fin de vie...

À SAVOIR

AUGMENTER LA VALORISATION
Dans l'atelier de 450 m² des Jardins de Solène construit en 2017, on peut traiter 2 tonnes de produits par jour. L'an dernier, 75 tonnes de fruits et légumes voués à la "destruction" ont été valorisés; "cette année, on voudrait en valoriser 140 tonnes", dit Solène Espitalié.

ABERRATIONS
50 % des fruits et légumes qu'on consomme sont importés (source: Interprofession des fruits et légumes). En moyenne, une denrée parcourt 3 000 km (source: Ademe). Après avoir été produite à Sarriens, une tomate part sur une plateforme logistique, puis à Rungis, avant de redescendre dans une grande ou moyenne surface de Carpentras...

Le chiffre

9
Si l'épidémie de Covid-19 est en recul dans le Vaucluse comme partout en France, elle continue néanmoins à faire des victimes. Selon les données fournies par l'Agence régionale de santé, 9 personnes sont décédées des suites de ce virus la semaine dernière dans le département.

À suivre

Balade contée et exposition au Parc naturel régional du Ventoux. Demain samedi 20 août, le PNR propose "Sur les pas d'Émile Bernard berger du Ventoux", une balade spectacle contée avec Gérard Damian et Vincent Siano du TRAC, à 17 h, à Bedoin. ► Tout public, infos au 04 90 63 22 74. Et vous avez jusqu'au jeudi 1^{er} septembre, pour découvrir l'exposition "Poses sur le Ventoux", photographies d'amateurs au centre culturel de Mormoiron. ► Infos 04 90 61 96 35.

Aux Baux-de-Provence ce soir, direction la lune

Ce soir, passez un moment la tête dans les étoiles avec l'exposition "Destination Cosmos, l'ultime défi" aux carrières de Lumières des Baux-de-Provence. En effet, à 20 h, 21 h ou 22 h, le public est invité à voyager dans un dédale d'étoiles, de planètes, de nébuleuses et de supernovae, immergé dans la musique et des images saisissantes du CNES, de l'ESA et la NASA, à la conquête des premiers peuples à avoir observé les étoiles en passant par l'album d'Apollo 11.

En balade avec l'association Opus

L'association, connue pour ses chantiers du patrimoine, propose également de découvrir le Vaucluse autrement, avec des balades accessibles. Prochains rendez-vous: le mardi 23 août, pour un circuit autour de Lagnes, en suivant les berges du canal de Carpentras (inscription obligatoire auprès de l'office du tourisme de L'Isle sur la Sorgue, 04 90 38 04 78) et les mercredis 24 et 31 août à Avignon pour les enfants âgés de plus de 6 ans (accompagnés d'un adulte) pour un jeu de piste le long du chemin des canaux (inscription obligatoire auprès de l'office du tourisme d'Avignon 04 32 74 32 74).

MOBILISÉS POUR
VOUS INFORMER

ABONNEZ-VOUS
LaProvence.com
04 91 84 45 30

Du lundi au vendredi de 8h à 12h & de 13h à 16h30



OFFRE DÉCOUVERTE

100% NUMÉRIQUE

1€
le premier mois*

- ✓ Tous les articles en illimité
- ✓ Votre journal en ligne 7j/7 dès 6h sur tous vos écrans
- ✓ Réductions en ligne NOLIMIT La Provence**



*Offre réservée aux particuliers majeurs résidents en France métropolitaine et valable pour tout nouvel abonnement. 1€ le premier mois puis 11,90€/mois. ** Les offres NOLIMIT La Provence sont des offres exclusives en ligne. Elles vous permettent de profiter de remises immédiates sur vos dépenses courantes, vos loisirs et vos vacances dans plus de 200 enseignes partenaires proches de chez vous et partout en France.

LaProvence