

Agglorama

Un jardin d'entreprise pour les salariés du traiteur

BRUGES Philippe Capdevielle vient de créer un potager et un poulailler dans l'enceinte de sa société entre fleurs comestibles et plants de tomates

Christine Morice
c.morice@sudouest.fr

Non, Philippe Capdevielle, le traiteur de Bruges, n'a pas changé de métier pour se consacrer au maraîchage. Le passé agricole de la commune semble pourtant l'avoir inspiré au moment de concrétiser sa dernière trouvaille : la création d'un potager agrémenté d'un poulailler sur le nouveau site de l'entreprise, rue de Fieuzal, non loin du Lac et du quartier du Tasta. En pleine zone d'activités.

Dix poules

À l'extérieur du laboratoire flamboyant neuf, environ 2 000 mètres carrés de terrain sont en effet dédiés à cette nouvelle vocation fermière. Ici, les premières fraises viennent de sortir de terre, tout comme les salades, les plantes aromatiques, les artichauts ou les aubergines. Douze variétés de tomates ont été plantées et les salariés emportent à tour de rôle les œufs que pondent les dix poules de la maison. Bientôt, ils auront droit à des paniers de légumes.

« Au-delà de l'effet d'annonce, l'objectif est de favoriser le lien social au sein du personnel invité à mieux consommer. Ils sont une

quarantaine en équivalent temps plein, dont beaucoup d'extras », explique le patron. À plus long terme, ce potager sera utilisé dans le cadre de notre activité professionnelle.

Les jardinières où poussent les plantes aromatiques sont à portée de main des cuisiniers, à l'entrée du labo

D'ailleurs, des jardinières accueillant des plantes aromatiques sont déjà à portée de main des cuisiniers : persil, menthe, basilic, ciboulettes, estragon, coriandre... « Nous avons préféré planter les légumes de saisons dans des bacs, car la terre, ici, n'est pas d'aussi bonne qualité que nous l'aurions souhaité », confie Philippe Capdevielle, au passage.

À l'écouter, cette démarche, qui assure bannir l'usage de pesticides, s'intègre avant tout dans une « philosophie d'entreprise ». D'ailleurs le projet n'a pas été lancé à la légère. Le paysagiste Guillaume Popineau (société Akebia) spécialisé dans la création « d'écosystèmes nourriciers en ville », a été mandaté pour dessiner les parterres de



Les premières salades du potager sous l'œil de Philippe Capdevielle et du paysagiste Guillaume Popineau qui a dessiné les parterres. PHOTO C. M.

ce grand potager. Un jardinier est chargé des cultures et du compostage des déchets, lesquels font aussi la joie des locataires du poulailler.

Anti-gaspi

« L'idée est de limiter le gaspillage », poursuit Philippe Capdevielle. Il a monté le projet avec sa fille Léa, qui travaille souvent en Afrique, après avoir été particulièrement

touché par le documentaire de Mélanie Laurent « Demain ». D'ailleurs le jardin a été baptisé Jiw « ce qui veut dire graine en Wolof [NDLR : langue parlée au Sénégal et en Mauritanie] ».

En se baladant entre les allées, Philippe Capdevielle s'attarde du côté des fleurs comestibles pouvant être utilisées pour la décoration des plats. On y trouve des capucines, des agastaches, de l'hysope,

entre autres. « Au lieu de râler, je pense que chacun peut faire quelque chose pour la planète, à son niveau. Nous nous sommes lancés avec la volonté de travailler de manière plus intelligente, comme nous le faisons dans un tout autre domaine en matière de recyclage de cartons, par exemple. Je sais que nous allons évoluer, que l'an prochain nous ferons encore mieux. »