



L.P. ARNAUD-DUMONTIER

Patrimoine À la découverte des passages couverts parisiens

P. X-XI

Votre fait du jour Pour s'adresser aux plus jeunes,
Tik Tok attire aussi les maires ➔ P. VI-VII

93

Matin 11°
Midi 21°
Soir 17°

Samedi 6 mai 2023 · Seine-Saint-Denis

Le Grand Parisien

ROMAINVILLE | Le Jardin est la recette, une entreprise installée depuis septembre dans la Cité maraîchère, crée des recettes à base de plantes sauvages tout en apportant un revenu à des jardiniers.

Orties, sureau, lamier... Elles vont « ensauvager » vos menus

Perrine Kempf

REMETTRE des plantes sauvages dans nos assiettes. C'est le pari que s'est lancé Le Jardin est la recette, une entreprise dédiée à l'agriculture urbaine et à l'alimentation durable et solidaire fondée en juin 2020 et installée depuis septembre 2022 à la Cité maraîchère de Romainville. À partir des cueillettes de jardiniers amateurs, l'entreprise sociale et solidaire confectionne des recettes alimentaires atypiques, tels que des mélanges épicés ou aromatiques et des condiments culinaires pour « ensauvager » son quotidien.

C'est en partant de son expérience personnelle que Bénédicte Gory a eu l'idée de lancer ce projet insolite. Après quinze ans au sein du groupe LVMH (propriétaire du « Parisien » - « Aujourd'hui en France »), elle quitte son poste et « se réfugie dans un bout de jardin », raconte-t-elle, d'un ton vif et plein d'entrain.

Des mauvaises herbes qui ont « tout bon »

Ce qui était au départ un lieu pour faire des barbecues est vite devenu un espace d'exploration et de découvertes. « J'ai réalisé à quel point on n'utilisait pas les mauvaises herbes, alors que beaucoup sont comestibles. » La cofondatrice de la société préfère d'ailleurs parler de plantes sauvages qui ont « tout bon ».

« Elles poussent spontanément et localement, sans pesticides, ni engrais. Elles sont nutritives et aident à restructurer le sol. Elles sont aussi résilientes et résistantes car elles font face au manque



Romainville, le 29 mars. Bénédicte Gory, cofondatrice (à gauche), et Fatna Ajil, chargée de la production, ici dans les cuisines du Jardin est la recette.

d'eau, de froid et de chaleur. Le seul problème, c'est qu'on les a oubliées », défend-elle. Ces mal-aimées du jardin sont par exemple l'ortie, les feuilles de frêne, le lamier blanc qui a un goût de champignon, l'héli-chryse qui rappelle le curry, ou encore la pâquerette, fleur boudée mais aux propriétés médicinales avérées.

En plus de réveiller les papilles, l'autre enjeu du projet consiste à accompagner des jardiniers amateurs qui le souhaitent vers la professionnalisation, en leur offrant un complément de revenu grâce à l'achat de leurs cueillettes. À ce jour, presque la moitié des matières premières utilisées par Le Jardin est la recette sont fournies par des « jardiniers adhérents ».

Ces producteurs, dont ce n'est pas le métier, récoltent des plantes sauvages mais aussi des fruits, des légumes et des aromates dans leur jardin. Le reste des ingrédients provient de cueilleurs ou micro-maraîchers professionnels (15 % environ), qui ont l'autorisation de glaner autre part que dans leurs propres parcelles, ainsi que de maraîchers (environ 45 %) qui fournissent une base de légumes et de graines, cultivés en agriculture bio.

270 adhérents partout en France

Le réseau compte aujourd'hui plus de 270 jardiniers adhérents partout en France. Leurs profils sont variables, entre ceux qui jardinent pour passer le temps et ceux qui sont en

voie d'en faire leur métier. Leurs revenus aussi, de 200 à 5 000 € par an.

Pour autant, ne rejoint pas qui veut Le Jardin est la recette. L'entreprise s'assure de la qualité des produits en faisant respecter un processus précis et un cahier des charges rigoureux. Après un formulaire rempli en ligne, les jardiniers passent un entretien. Ils ne doivent pas avoir pour motivation première le profit. Ils ne doivent pas non plus utiliser d'engrais, ni de pesticides. Et leur jardin ne doit pas se trouver en zone polluée. Résultat : presque aucun Francilien ne fait partie du réseau. Les jardiniers adhérents n'ont en revanche aucune obligation en termes de quantité, ni de fréquence de livraison.



Elles poussent spontanément et localement, sans pesticides, ni engrais. Le seul problème, c'est qu'on les a oubliées.

Bénédicte Gory, cofondatrice du Jardin est la recette

Envoyées séchées dans des sachets, les matières premières sont contrôlées, stockées, broyées puis mélangées dans l'atelier de Romainville pour être transformées en condiments et aides culinaires. Une trentaine de recettes ont été créées pour des produits, dont les prix tournent, en moyenne, autour de 5-7 €.

Au menu, entre autres : du « gomasio local, 100 % d'ici », à base de quinoa grillé, de ciboulette, de reine-des-prés et de sel ; du pesto sec confectionné avec des orties et des carottes ; des « bouillons » pour rehausser des marinades et de simples omelettes ; des sucres fleuris... Tout dépend des arrivages : « On n'a pas de scrupules à être en rupture de stock si on n'a pas les matières premières », assume Bénédicte Gory.

L'équipe compte aujourd'hui cinq salariés. Installée dans le Périgord, Aurélie Carrillo, l'autre cofondatrice, se charge de l'achat de la production. Le projet n'est pas encore rentable car encore dans sa phase de recherche et développement.

Mais Bénédicte Gory vise plus loin : « Ici, à Romainville, c'est un démonstrateur. L'objectif est de montrer que l'atelier fonctionne avec un certain modèle pour l'essayer ailleurs en France. » Depuis l'installation dans la Cité maraîchère, il y a huit mois, l'entreprise a vu sa production augmenter de 10 %. Et les commandes suivent, vante-t-elle.