



Saint-Brieuc

Ex-chômeurs, Camille et Annick décrochent un job

Le dossier du lundi. Depuis l'automne, l'expérimentation Territoire zéro chômeur longue durée est entrée dans l'opérationnel. Maraîchage bio, nettoyage de véhicules... Les activités se mettent en place.

C'est le printemps du renouveau pour les salariés de l'association Au Cœur de l'emploi, qui porte une entreprise à but d'emploi (EBE) depuis l'automne 2023, dans le cadre de l'expérimentation Territoire zéro chômeur longue durée (TZCLD), dans l'agglomération. Sur ce terrain d'1,5 hectare de la rue Jean-Coquelin (dans le quartier de la Ville-Jouha), propriété de la Ville, Camille, 59 ans, et Annick, 61 ans, en tenue de travail, jettent un long regard aux premières plantations, cultivées dans une partie du terrain. Les fèves sont déjà sorties.

Ça y est, on peut dire que les employés de l'EBE, sous la houlette de l'encadrant Olivier Jumel, ont mis les mains dans la terre. Le maraîchage bio est une des activités impulsées par l'expérimentation grandeur nature. « **Je suis très polyvalent. J'aime bien le maraîchage et être dehors** », souffle Camille, qui réalise du bricolage et nettoie aussi des véhicules pour le compte des entreprises et des particuliers.

Du sur-mesure. Et il y a du potentiel avec les nombreuses sociétés installées dans la zone d'activités des Châtelets, où se trouve aussi le siège de l'EBE.

« **Le plein air, ça fait du bien !** »

« **Moi, j'apprends le maraîchage**, sourit Annick, ancienne aide à domicile. **Ce qui me plaît, c'est la rencontre, l'échange avec les collègues. On déjeune ensemble ici. Il y a un lien.** » Elle habite aux Plaines-Villes, un quartier intégré dans le périmètre de l'expérimentation, qui a été lancée dans une zone s'étalant du centre-ville de Ploufragan aux quartiers ouest de Saint-Brieuc. « **En France, 60 territoires ont été habilités pour mener ce type d'expérience** », renseigne David Kniec, directeur de l'EBE. « **Au début, j'étais rincée le soir**, déroule Annick, bonnet gris vissé sur la tête. **C'est quand même physique. Le plein air, ça fait du bien !** »

« **On aime bien les embruns** », illustre Olivier Jumel, évoquant le temps de préparation du terrain, les travaux de clôture, les brouettes de terre à déplacer. Une manutention nécessaire avant de pouvoir récolter les légumes. Une première serre a fait son apparition, d'autres devaient suivre. Ça se met en place doucement, mais sûrement.

Outre le maraîchage bio et le nettoyage de véhicules (qui monte en puissance), d'autres activités ont été mises en place : la couture « **pour la création de textiles produits à partir d'objets non utilisés (issus d'Artex, de la Croix-Rouge et de particu-**

liers) » sous l'égide d'une encadrante arrivée récemment, et les appels de convivialité auprès des seniors, en lien avec les CCAS (centres communaux d'action sociale) de Saint-Brieuc et Ploufragan. « **Pour le surcyclage textile, ça phosphore beaucoup** », complète David Kniec.

« **On teste et on s'entraîne d'abord** »

Temps complet ou temps partiel, les quatorze salariés polyvalents de l'EBE (sans oublier les deux encadrants et les deux cadres du projet) ont choisi leur temps de travail. La plus jeune est âgée de 33 ans. « **On est à la recherche de palettes perdues pour lancer une activité de création autour du bois. On pense également à la conciergerie d'entreprise**, glisse David Kniec, avec le goût d'entreprendre. **On teste et on s'entraîne d'abord avant de se diriger vers l'extérieur.** » C'est un peu la philosophie de l'EBE. Le volet restauration solidaire a été abandonné.

« **Depuis novembre 2023, on a réalisé plusieurs essais sur la parcelle**, contextualise Olivier Jumel, bienveillant avec ses camarades « maraîchers » et saluant leur implication. **On a mis en place des buttes, planté des arbres fruitiers, élagué les abords du terrain...** » La feuille de route suit le rythme des saisons et



Les salariés de l'entreprise à but d'emploi, Camille, 59 ans, et Annick, 61 ans, entourent l'encadrant du maraîchage, Olivier Jumel, sur le terrain de la Ville-Jouha, où sont cultivés les légumes destinés à la cuisine centrale de Saint-Brieuc.

| PHOTO : OUEST-FRANCE

chacun travaille en fonction de ses capacités. « Hier, on a fait des semis : 200 courgettes, 100 potimarrons, près de 500 salades... » Les premiers légumes cueillis prendront la direction de la cuisine centrale de la Ville de Saint-Brieuc. « Avant d'explorer d'autres pistes », esquisse David Kniec.

« J'essaie de trouver mon équilibre »

Pour le maraîchage, « nous avons besoin de recruter des personnes ». Les conditions requises : rechercher un emploi depuis un an et résider depuis au moins six mois dans le périmètre du Territoire zéro chômeur.

Depuis mi-mars, une nouvelle gouvernance a été établie à la tête de l'association Au Cœur de l'emploi, par les sept associations initiatrices de la démarche (Adalea, Rich'ess, Egée, Régie de quartiers, Retrilog, ATD quart-monde et Armor emploi). « On continue de s'ajuster avec les partenaires, posent les coprésidents Guy Deléon et Chantal Le Poéc. Cela reste une expérimentation. » En parallèle, le conseil d'administration s'est étoffé. La partition se structure progressivement. L'objectif est d'embaucher 62 personnes d'ici à la fin 2026. Les postes sont financés en partie par le fonds d'expérimentation territoriale contre le chômage de lon-

gue durée et d'autres partenaires publics.

« J'essaie de trouver mon équilibre », commente, avec retenue, Annick, impatiente de voir la parcelle se colorer de ses premiers légumes. Elle rend un sourire à Camille. Derrière lui, un métier dans le bâtiment et la

conduite de bus. Aujourd'hui, un job à temps plein, un CDI, un salaire et une nouvelle vie.

Soizic QUÉRO.

Au Cœur de l'emploi, tél. 07 45 23 34 12 ou accueil@aucoeurdelemploi.fr

Dons

L'association Au Cœur de l'emploi lance un appel, notamment pour récupérer des véhicules. « Il y a toujours des besoins, met en avant David Kniec, directeur de l'EBE. Pour l'instant, nous avons un véhicule polyvalent. Mais il nous faudrait un utilitaire plus grand afin de transporter la production de légumes, et un container frigorifique pour stocker le frais. »