

Du domaine agricole à votre table, solidairement



Les ateliers d'inclusion de l'APEMH proposent des produits frais et locaux - légumes, fruits, boucherie, traiteur... -, de la production à la vente directe. Visite à Bettange/ Mess et Limpach.

Construit autour d'un bâtiment historique, le Domaine du Château de Bettange-sur-Mess offre un cadre de travail exceptionnel. Quelque 200 apprentis et salariés encadrés y sont accueillis par l'APEMH, dont les ateliers de formation permettent à des personnes porteuses de handicap mental de s'intégrer, en apprenant un métier, en trouvant du travail, en gagnant leur autonomie.

« La première mission, c'est de créer de l'emploi et d'assurer cette inclusion », souligne Luis Dias Barros, directeur adjoint. « Au-delà, il y a tout un développement, une activité viable pour la région, dans l'économie sociale et solidaire, un circuit court et le plus circulaire possible car tout est lié, de la production à la vente, sans gaspillage de ressources, de la production à la vente en passant par la transformation et une série de partenariats locaux ».

« On produit un peu de tout, en respectant les sols, les plantes et les saisons. Et on ne gâche rien »

FRANK CONJAERTS, APEMH

Des ressources à portée de main

Le domaine agricole est à la base de tout. Les poulaillers de Bettange offrent les œufs d'une part, les poulets viandeux de l'autre. Le bétail est plutôt sur le site de Limpach. L'élevage – porcs, bovins, moutons, lapins (le seul gros élevage du pays est là !) – fournit la majorité de la matière première pour les ateliers de découpe, de boucherie, de cuisine-traiteur, du service catering, en plus de la cantine-maison bien sûr.

De quoi alimenter aussi les boutiques et points de vente proposés sur site, dont les rayons sont également garnis de quantité de produits frais ou travaillés : fruits et légumes des serres et vergers de l'APEMH, confitures, gelées, sauces, plats préparés en bocaux, etc. « Le plus possible de production maison », résume Luis Barros, « même si on aussi des partenariats avec des producteurs voisins ou des produits régionaux qui complètent notre gamme dans la boutique, épicerie et boucherie ». Exemple parmi d'autres : des pâtes Dudel Magie « Made in Luxembourg », produites à partir des œufs du domaine de Bettange trop petits pour la vente.

Et tout se complète en effet, au gré des synergies entre les différents métiers et activités professionnelles proposés : travail agricole, jardinage, restauration, boucherie, vente, travaux en série (sous-traitance et produits artisanaux) etc.

Dans un des ateliers de Bettange, on voit par exemple une dizaine de jeunes adultes s'atteler avec soin et concentration à la mise en sachets de sels aromatisés, au tableau des tâches du jour. « La seule chose qui n'est pas produite ici, c'est le sel », commente Alain Bei, le chef de l'atelier de sous-traitance. « Les épices, ici le



chili par exemple, viennent de nos cultures. Les étiquettes sont faites par notre atelier. Détail durable : c'est du papier sans colle, on utilise du lait pour faire adhérer l'étiquette aux sachets et bocaux ».

La logique est en effet d'utiliser (et réutiliser) les ressources à portée de la main, en bonne intelligence et en parfaite complémentarité. Et le produit, une fois prêt à la vente, est aussi mis en valeur et vendu par le personnel formé dans les ateliers professionnels.

Maraîchers et cuisiniers responsables

Tout proche du « château » de Bettange, le site de Limpach prolonge la logique et y contribue. On l'a vu pour le bétail, et une autre partie de l'activité agricole s'y développe aussi. Le maraîchage, au fil des saisons, propose des légumes, des herbes aromatiques, des fruits qui, là aussi, alimentent la vente directe et permettent à l'atelier de transformation de créer ses propres produits.

Particuliers ou entreprises peuvent y trouver leurs primeurs, des plants à cultiver... La charmante petite boutique sert également de point de retrait pour les « box » hebdomadaires (selon une formule d'abonnement) de

fruits et légumes frais du moment. « On produit un peu de tout, en respectant les sols, les plantes et les saisons. Et on ne gâche rien », résume Frank Conjaerts, le responsable de l'atelier maraîchage.

Et tout cela, produit maison, se cuisine. Toute l'année, la « Butteck am Duerf » propose un choix varié de viandes, charcuteries, salaisons, plats cuisinés dans les ateliers.

Le boucher-traiteur propose un assortiment de buffets et de plats pour assurer un catering idéal lors d'occasions et événements.

Et puis, plus au nord du pays, pour les clients professionnels et institutionnels (maisons relais, centres de formation, centres de jour, auberge de jeunesse, repas sur roues), la cuisine de l'APEMH à Hosingen propose un service de livraison de repas.

Dans tous les cas, au quotidien ou pour une fête petite ou grande, les idées savoureuses sont là, qui n'attendent que la curiosité des convives et leurs commandes. Pour que le bon et le local, produit avec cœur, passent directement dans votre assiette, et pour que la solidarité s'exprime vraiment chez vous, dans la convivialité de chaque occasion.

SOLIDARISÉ PAR ALAIN DUCAT

Photos : Marie Champlon © Infogreen.lu