



Languedoc-Roussillon



Ferrals les Corbières le 14 septembre 2020

Etude préalable pour la création d'un réseau de fermes maraîchères bio sur le territoire des Corbières et du Minervois

Huit propositions pour un futur Plan Alimentaire Territorial

Avec le soutien et la participation du Département de l'Aude



Sommaire

1 / Le contexte	2
2 / Les objectifs	2
3 / Initiative du projet et méthode	2
4 / Articulation du projet avec le « Plan Alimentaire Territorial » départemental	3
5 / Enseignements issus de nos interviews de producteurs	4
6/ Une expérience exemplaire : l'espace maraîcher de Magny les Hameaux (78)	6
7 / Aider l'installation des porteurs de projets : les espaces tests agricoles	7
8 / Produire bio et local pour les cantines scolaires et des autres services publics	8
8.1 / Les cantines 100 % bio de Mouans Sartoux (06)	8
8.2 / Installation d'un maraîcher bio dans les Ardennes	8
8.3 / Narbonne envisage l'approvisionnement bio et local de ses cantines	9
8.4/ Vers une nouvelle conception de la cuisine dans les cantines scolaires	9
8.5 / Le partenariat de MP2 avec le collège Joseph Anglade de Lézignan	9
9 / Analyse des canaux de distribution	10
10/ La question de l'accès à l'eau	11
11/ Première esquisse du projet de développement	12
11.1 / Périmètre géographique du projet	12
11.2 / Typologie des nouvelles fermes et surfaces de production induites.	12
12 / Huit propositions pour un futur plan alimentaire territorial	13
12.1 / Inventorier et protéger les terrains favorables au maraîchage et à l'arboriculture	13
12.2/ Création d'un « espace test » de maraîchage	13
12.3/ Créer des espaces de maraichage bio en amont des cantines scolaires	14
12.4 / Développer les exploitations existantes et en créer de nouvelles	14
12.5 / Extension des dispositifs de distribution	14
12.6/ Développements agricoles et gestion écologique de l'eau	15
12.7/ Développer la variété de la production maraîchère bio sur le territoire	15
12.8/ Développer un programme de R&D en permaculture méditerranéenne.	15
13 / Ce qui reste à faire...	15
Sommaire des Annexes	16

1 / Le contexte

Notre région a été fortement marquée, après une très longue histoire de polyculture diversifiée, par la généralisation de la monoculture de la vigne, à partir de la fin du 19^{ème} siècle.

En parallèle, dans la deuxième partie du 20^{ème} siècle, la croissance économique a entraîné un phénomène d'étalement urbain sans précédent (zones industrielles, commerciales et pavillonnaires) qui a détruit une très grande partie des ceintures maraîchères des villes et des villages (espaces maraîchers et jardins nourriciers privés).

C'est donc ainsi qu'au fil des dernières décennies, l'autonomie alimentaire de notre territoire, autrefois importante, s'est trouvée réduite à presque rien.

Plus récemment, les crises de surproduction viticole ont conduit à d'importantes campagnes d'arrachage et à la création de jachères souvent mal entretenues et peu utiles, tant au plan agricole qu'au plan de la biodiversité et de la vie biologique des sols.

Le dernier élément de contexte général que nous devons prendre en considération est celui du changement climatique et des crises écologiques (pollutions, raréfaction des ressources...) auxquelles notre siècle est confronté. Sur notre territoire leurs effets sont déjà tangibles et vont s'accroître.

Enfin, durant ces derniers mois, la crise du Covid19 a mis en lumière la dangereuse dépendance de nos approvisionnements sanitaires et alimentaires. En effet, pour nos produits de première nécessité alimentaire, comme pour certains produits médicaux de base, nous ne disposons pas de stocks de précaution suffisants et notre capacité de production locale est beaucoup trop faible.

Face à ces évolutions successives et à l'issue de cette crise plus récente, il apparaît plus que jamais important de progresser pour résoudre ces problèmes.

Ceci nous conduira à relocaliser de manière significative notre production vivrière, tout en préservant à long terme la qualité de nos sols et la biodiversité de nos territoires, en limitant notre « empreinte carbone » et enfin en recréant une « trame sociale » capable de porter cette mutation.

Face à ces enjeux, des mesures au plan national sont indispensables, mais la plupart des solutions viendront des actions concrètes engagées par nos territoires, par nos communes, notre communauté de communes, notre département et notre région.

2 / Les objectifs

Notre région a prouvé par le passé qu'elle était capable d'assurer, en grande partie, son autosuffisance alimentaire. Il convient donc de revenir progressivement à cette situation, avec tous nos moyens du 21^{ème} siècle, en se fixant des objectifs ambitieux à moyen terme.

Face aux enjeux du futur, ce développement doit, dès l'origine, être pensé dans le cadre d'une agriculture biologique locale, alliée de la biodiversité, garante de l'équilibre biologique des sols et productrice d'une alimentation de qualité et à faible empreinte carbone.

A court terme, l'objectif de cette étude est de montrer que nous pouvons enclencher le mouvement par la création d'un réseau diversifié de fermes maraîchères bio, d'une taille suffisante pour mettre en place les bases de son développement futur en matière :

- de financement,
- de formation et d'aide à l'installation des porteurs de projets,
- de renforcement des réseaux de distribution locaux
- d'adaptation de la filière de production bio locale aux besoins de la restauration collective publique et privée (cantines scolaires, établissements de santé, de retraite, portage à domicile...).

3 / Initiative du projet et méthode.

L'initiative de ce projet a été prise par deux associations :

- **Terre de Liens** qui s'est engagée depuis sa création dans la construction d'un réseau de centaines de fermes pratiquant l'agriculture bio et paysanne. *Terre de Liens* collecte, au travers de sa Foncière ou de sa Fondation des « fonds citoyens » principalement dédiés à l'achat et à la protection à long terme du foncier agricole de ces fermes. Ces fermes sont ensuite louées par *Terre de Liens* à des porteurs de projet s'engageant à produire en bio dans le cadre d'un bail rural environnemental.

- **DDCM (Développement Durable en Corbières et Minervois)** qui s'est engagée, à l'occasion des récentes élections municipales, dans l'opération nationale du « pacte pour la transition » visant à définir et à co-construire, entre citoyens et élus de notre territoire, les projets indispensables à notre future résilience écologique et sociale.

Au plan opérationnel, cette pré-étude est menée par Bertrand Claverie, membre fondateur de *DDCM* et membre actif de *Terre de Liens*, et par François Dubreuilh, administrateur de *Terre de Liens Languedoc Roussillon*.

Au plan de la méthode, l'étude a été organisée en trois phases :

Ses deux premières phases, retardées par le confinement, se sont déroulées entre février et août 2020. Elles ont permis de rencontrer un panel de producteurs bio du territoire (maraîchage, arboriculture, paysans boulangers...) et d'analyser quelques initiatives exemplaires dans notre région, ou au-delà, pouvant servir de référence à notre futur plan d'action.

Cette première étude « de terrain » nous a permis ensuite d'engager un dialogue consultatif avec quelques élus et avec des représentants d'associations et d'organisations professionnelles engagées à titre divers sur ces sujets dans notre territoire : Chambre d'agriculture, Adéar, Maison paysanne, MP2, cantine du collège Anglade, Syndicat de rivière Orbieu Jourres...

Le présent « point d'étape », synthétise ces travaux et débouche sur **huit propositions** que nous proposons maintenant de mettre à l'étude avec l'ensemble des acteurs qui souhaiteront s'engager avec nous dans cette démarche.

Cette deuxième phase aura aussi permis d'engager une collaboration féconde avec les services départementaux qui s'engagent dans un processus de PAT (Plan Alimentaire Territorial) au niveau de l'ensemble du département (*voir ci-dessous au §4*).

La troisième et dernière phase de cette étude préalable se déroulera entre le 15 septembre et le 15 novembre 2020.

Elle nous permettra de compléter encore les interviews de notre panel de producteurs (en particulier avec quelques producteurs en « agriculture raisonnée »), de rencontrer le Biocivam, et d'étudier, en matière de distribution, un ou deux « drive fermiers » de notre région...

Elle nous permettra surtout d'élaborer, avec les acteurs intéressés par notre démarche, les projets concrets que nous proposerons de mettre en œuvre à l'issue de notre étude préalable.

4 / Articulation du projet avec le « Plan Alimentaire Territorial » départemental

Le département de l'Aude a décidé de mettre en œuvre un Plan Alimentaire Territorial qui s'appuiera sur trois piliers : *l'approvisionnement alimentaire* impliquant la protection et la régénération des espaces agricoles, *la protection de l'environnement et de la biodiversité* (lutte contre les incendies, politiques d'irrigation, développement de l'agriculture biologique et agro-écologique), *un axe social au bénéfice de l'insertion par l'emploi et des publics vulnérables* (EPHADs, aide sociale à l'enfance, personnes en situation de handicap...).

Le département de l'Aude prépare donc la candidature de son PAT auprès des services de l'Etat à l'échéance du 15 Novembre 2020.

Il engagera ensuite, avec l'ensemble des acteurs du territoire souhaitant y participer, les actions concrètes définies dans le cadre du PAT. Elles pourront concerner : l'identification des productions déficitaires, le développement logistique (stockage, dispatch, livraison. Légumeries, abattoirs mobiles...), l'articulation des aides à l'installation...

Les objectifs du projet que nous poursuivons sur le territoire Corbières Minervois et son timing apparaissent très cohérents et synergiques avec ceux du PAT départemental.

Notre territoire pourrait ainsi, en participant aux études que nous proposons, devenir un terrain d'application exemplaire du PAT départemental.

Pour renforcer cette synergie le département a décidé de signer une convention d'objectifs avec Terre de Liens pour missionner pendant 13 mois, entre septembre 2020 et Septembre 2021, une jeune ingénieure de l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie de Bordeaux en contrat de professionnalisation. Cette mission viendra soutenir (à 50% / 50%) d'une part, les travaux à venir sur le PAT départemental et d'autre part l'étude détaillée des projets retenus par notre territoire Corbières Minervois à l'issue de l'étude préalable en cours.

5 / Enseignements issus de nos interviews de producteurs (voir annexes 1, 2 et 3).

Aujourd'hui, les producteurs maraîchers ou « paysans boulangers » sont quasiment tous confrontés à l'équilibre économique précaire de leurs entreprises dont la rentabilité est, le plus souvent, sur le fil du rasoir.

Cet équilibre est tout particulièrement mis en risque lors des premières années d'activité :

Les terrains d'exploitation retenus, souvent d'anciennes friches viticoles, exigent plusieurs années d'amendement et d'enrichissement avec des engrais verts avant de devenir favorables pour les cultures maraîchères. De plus, pendant ces premières années, il faut également amortir les investissements réalisés (achat du foncier, équipement de l'exploitation...) et « faire sa place » dans les réseaux de distribution existants.

D'autres types de risque perdurent à long terme : les aléas climatiques de plus en plus fréquents (sécheresses, inondations, restrictions d'accès à l'eau...), les aléas écologiques (destructions dues aux sangliers par exemple...) ou sociaux (vol de matériel ou de récolte...).

C'est leur passion pour leur métier, leur engagement et leur désir d'indépendance qui permettent à ces agriculteurs, au jour le jour, de surmonter ces difficultés et ces risques.

En ce sens, ces professionnels sont des précurseurs courageux, leur travail doit être salué, et ils doivent être écoutés dans le cadre du développement de la filière que nous souhaitons impulser.

Nous avons classifié notre panel de producteurs bio en quatre grandes catégories : les maraîchers bio classiques, les « permaculteurs », les paysans boulangers bio. Chacune de ces trois catégories présente des spécificités qu'il est intéressant de mettre en lumière :

Les maraîchers bios classiques, s'installent le plus souvent seuls ou en couple sur des terrains en exploitation allant de 1ha à 4ha. Idéalement, ils ont besoin de terrains limoneux, peu caillouteux, d'un accès stable à l'eau (puits, irrigation) en été comme en hiver. Leur terrain peut être inondable si ce risque d'inondation n'est ni trop destructif, ni trop fréquent. L'exploitation peut être mécanisée ou non. Elle est le plus souvent équipée de plusieurs « serres froides » permettant d'une part la production des plants et permettant d'autre part de commencer la production des fruits et légumes sous serre en avance par rapport à la production plein champ et de la prolonger plus longtemps durant l'automne.

Ceci permettant d'augmenter le chiffre d'affaires annuel et de mieux le répartir dans le temps.

Il est clair qu'un terrain de 3ha ou 4ha permet à la fois, de mieux gérer les rotations de culture, d'améliorer à long terme la richesse des sols et d'envisager des plantations complémentaires d'arbres fruitiers, mais aussi de haies protégeant l'exploitation du vent, lui apportant de l'ombre et améliorant la biodiversité sur le domaine.

Les « permaculteurs » sont des maraîchers bio dont la démarche ne se limite pas à un « projet professionnel ». Elle s'inspire de la nature et intègre en général un projet de vie au sens large : projet de bonheur d'épanouissement familial, favorable à la faune et à la flore, bon pour les sols (qui s'enrichissent d'humus et de matières organiques), bon pour le climat (car il séquestre du

carbone dans les sols et les arbres) et enfin bon pour le lien social vers les habitants des villages alentour qui bénéficieront de légumes et de fruits de haute qualité.

Leurs espaces maraîchers sont ultra diversifiés, cultivés à la main, sur de petites surfaces, mais permettent de produire de grandes quantités de nourriture. La ferme du Bec Hellouin, en Normandie est un des grands précurseurs de cette méthode agricole en France.

Des études universitaires et de l'INRA y ont démontré qu'il était possible de vivre décemment du métier de maraîcher en cultivant une surface de seulement 1000 m² dédiés au maraîchage. *(voir vidéo 2m 45s : https://www.youtube.com/watch?v=Ilb_izKcvOE)*

Ici donc, pas de cultures normalisées, pas d'alignement d'abricotiers, de pommiers... mais des vergers avec une grande diversité variétale, incluant des arbres non fruitiers mais fixateurs d'azote. Ici, des planches maraîchères tressant les cultures entre elles et avec des haies intercalaires de petits arbres ou arbustes, pourvoyeuses de fruits divers et d'ombrage. Ici, un amendement naturel des sols à base de fumiers d'élevage, d'algues... et une forte utilisation du paillage pour limiter l'évaporation de l'eau et favoriser la biodiversité des sols.

Ainsi la permaculture est une approche agricole qui fait ses preuves.

Sur notre territoire des précurseurs comme Didier et Suzanne Pailhez *(voir annexe 2.1)* en ont démontré la pertinence. Mais son adaptation à nos sols, à nos climats, exige encore une activité de « recherche expérimentale » importante, avec ses essais, ses succès et ses échecs. Son temps d'adaptation avant d'atteindre un équilibre économique satisfaisant est plus long. Il faut que les arbres poussent et que les méthodes de culture se stabilisent.

C'est pour cela que, le plus souvent, les jeunes permaculteurs *(voir annexes 2.2 et 2.3)* investissent leur patrimoine personnel dans l'aventure, se satisfont les premières années de revenus limités en s'appuyant souvent sur des revenus complémentaires à leur activité de maraîchage.

Les « paysans boulangers » constituent une filière d'agriculteurs-artisans spécifique, mais très intéressante pour notre région qui était largement autonome en production céréalière avant la généralisation de la monoculture viticole. Aujourd'hui, la culture des céréales dans notre région produit des rendements faibles, très insuffisants pour nous placer en concurrents des céréaliers intensifs de Beauce ou d'ailleurs. Pour nos « paysans boulangers » en bio le seul chemin d'équilibre passe par la production de farines très qualitatives, à base de céréales anciennes, à faible production, mais adaptées à notre région. Farines qu'ils utilisent ensuite pour fabriquer leurs pains et autres produits boulangers bio (biscuits, pizzas...) et qu'ils pourraient également utiliser pour produire des pâtes alimentaires bio. En vendant leur production en direct, ils peuvent atteindre un équilibre économique satisfaisant et commercialiser des produits de très grande qualité, à un prix compétitif par rapport aux pains « industriels » non biologiques.

Sur notre territoire, pour assurer sa production boulangère, un paysan boulanger cultive une trentaine ou une quarantaine d'hectares en rotation sur trois ou quatre ans. Sa surface « céréalière » productive est donc de 10 ou 12 ha, et ses surfaces en rotation, semées de plantes fourragères ou d'engrais verts, peuvent être valorisées par des éleveurs qui font paître leur troupeau sur place, ou qui récoltent ces plantes fourragères. En tout état de cause, ces rotations sont très vertueuses pour l'entretien et l'enrichissement organique des sols.

Les maraîchers et arboriculteurs en agriculture conventionnelle ou raisonnée du territoire ne sont pas au centre de notre étude qui est dédiée au développement de l'agriculture biologique. Nous solliciterons tout de même, d'ici la fin de notre étude, le témoignage de certains d'entre eux qui ont une pratique ancienne du maraîchage et de sa distribution locale sur notre territoire. Ce témoignage est intéressant car ils exercent, avec des méthodes différentes, mais souvent depuis plus longtemps, le même métier que les producteurs bio que nous avons consulté. Et ils produisent sur notre territoire des fruits et légumes que, quelquefois, l'agriculture biologique

ne produit pas encore. Certains d'entre eux produisent pour partie en bio, et pour partie en « raisonné » et leur témoignage comparatif peut-être, à ce titre, intéressant. D'autres (aujourd'hui nombreux en viticulture) font significativement progresser leurs méthodes de culture au travers de la labellisation HVE (Haute valeur environnementale)...

En conclusion nous voyons que ces approches agronomiques, aussi différentes soient-elles, ne doivent pas être opposées, mais plutôt considérées comme complémentaires. La diversité des approches pouvant, si le dialogue s'établit positivement, construire progressivement, pour notre territoire, un capital commun d'expériences et d'évolutions positives.

Ces témoignages nous disent également que les consommateurs sont aujourd'hui, de plus en plus demandeurs de produits maraîchers et de fruits frais, produits localement, et tout particulièrement de produits issus de l'agriculture biologique. Très souvent, nos maraîchers, une fois installés, ne sont pas en mesure de répondre, en volume, à la demande.

Ceci est particulièrement vrai, nous le verrons plus loin, en ce qui concerne les besoins de la restauration collective.

Il ya donc un potentiel de développement très significatif pour le maraîchage et l'arboriculture bio dans notre région. Si nous souhaitons développer réellement cette filière sur notre territoire, étendre sa clientèle et lui faire atteindre une véritable taille critique, nous devons desserrer les freins qui s'opposent aujourd'hui à son développement.

En effet, notre organisation sociale et économique laisse aujourd'hui à la charge de nos agriculteurs des missions qui devraient relever, au moins partiellement, de l'intérêt général. Nous leur laissons ainsi assumer seuls des charges d'investissement et des risques qui devraient être mutualisés au titre de la protection des « biens communs ».

Les points clefs des évolutions à enclencher apparaissent clairement dans ces témoignages :

- nécessité d'inventorier qualitativement les friches disponibles sur nos territoires pour leur donner de nouvelles destinations agricoles et écologiques utiles,
- nécessité de proposer des « itinéraires de création » plus sécurisés pour les entreprises de maraîchage ,
- nécessité de mutualiser certains moyens de production,
- nécessité de créer de nouveaux dispositifs de distribution permettant à ces producteurs de développer leur « part de marché » en volume et de devenir réellement concurrentiels face à la grande distribution...
- nécessité de soutenir la recherche expérimentale, (en permaculture tout particulièrement) avec les agriculteurs passionnés qui aujourd'hui en assument seuls la charge et le risque.

Dès aujourd'hui, nous le verrons ci-dessous au travers d'exemples précis, les acteurs associatifs et professionnels se mobilisent et de nombreuses collectivités locales de notre pays sont à la manœuvre pour engager concrètement cette mutation.

6/ Une expérience exemplaire : l'espace maraîcher de Magny les Hameaux (78).

Pour illustrer comment l'union des forces des collectivités locales, des associations citoyennes et des organisations professionnelles peuvent faire bouger les lignes et créer un environnement propice à la relocalisation des activités agricoles vivrières, prenons l'exemple de l'installation de l'espace maraîcher de Magny les Hameaux (commune de 9.200 habitants dans les Yvelines).

Cette commune, faisant face à l'étalement urbain galopant dans les Yvelines a décidé de se porter acquéreur d'un terrain de 10 ha qu'elle a rendu à sa vocation maraîchère (*cf annexe 4.1*).

Elle s'est assurée le soutien de l'agglomération de Saint Quentin en Yvelines et du Parc Naturel de Chevreuse et a développé en collaboration avec Terre de Liens, les AMAPs, et les groupements d'agriculture biologique d'Ile de France un espace intégré de maraîchage biologique de 10ha.

Les citoyens de la commune ont aussi été largement associés au projet ainsi que le « Champ des possibles », association « couveuse » de nouvelles entreprises de maraîchage.

Voir vidéos (2m 05s) et (1m 47s) :

<https://www.youtube.com/watch?v=ZEJASbN9I-I> <https://www.youtube.com/watch?v=Re4Q6KsGXvs>

Le succès de ce projet est exemplaire car, outre l'installation de deux agriculteurs dont les productions sont complémentaires, il a permis de mettre en place, au niveau du territoire, une infrastructure solide de production, de transformation et de vente pour ces nouvelles productions de fruits et légumes bio.

Cette infrastructure mise en place en 5 ans, constitue aujourd'hui un socle précieux pour l'installation et l'intégration progressive de nouveaux agriculteurs bio sur ce territoire.

7 / Aider l'installation des porteurs de projets : les espaces tests agricoles.

Comme nous l'avons vu ci-dessus, au travers du projet de maraîchage de Magny les Hameaux L'accompagnement des porteurs de projets est un facteur clef pour la stabilisation de leur activité durant les premières années.

Aujourd'hui, moins de 15% des agriculteurs potentiels formés au BPREA (Brevet Professionnel d'Exploitant Agricole) s'installent effectivement et à peine la moitié d'entre eux arrivent à pérenniser leur entreprise. Les « **Espaces Test Agricoles** » (ETA), qui assurent un rôle de « couveuse » d'entreprises sont un outil puissant pour remédier à ces difficultés.

Ces ETA soutiennent, pour une durée de trois ans, les premiers pas des entreprises agricoles qu'ils hébergent. Leur fonction de « couveuse » permet de valider, en situation réelle et avec une prise de risque limitée, le projet professionnel des agriculteurs qui s'y engagent.

Au niveau national, le *RENETA : Réseau National des Espaces Test Agricoles* créé en 2012 comporte déjà 40 espaces opérationnels et une trentaine en projet. C'est donc un mouvement qui prend de l'ampleur.

Pour une collectivité de communes, un espace test agricole constitue, à la fois, un tremplin opérationnel vers des installations pérennes et un projet qui fédère les acteurs et amorce le développement d'une production alimentaire locale.

Dans notre département, le premier espace test installé l'a été à l'initiative de « Graine de Paysan » entre 2012 et 2020 (*voir annexe 5.1*). Organisé « en archipel », sur plusieurs lieux, Il aura permis de tester 18 projets d'entreprises et d'en pérenniser 9 en sortie de test.

Aujourd'hui, le Grand Narbonne est en cours de mise en place d'un espace test agricole qui sera opérationnel dès 2021 (*voir annexe 5.2*).

Deux modes de fonctionnement peuvent s'envisager pour un « espace test ».

Dans les « **espaces test permanents** », à l'issue du test, le porteur de projet devra déménager pour s'installer sur un nouveau lieu et être remplacé par un nouveau porteur de projet.

Le problème de l'accès au foncier et de son coût se pose donc. Il peut être anticipé par les collectivités locales si elles décident d'investir dans des « réserves foncières » adaptées qui seront progressivement attribuées aux porteurs de projet en sortie de l'espace test.

Si besoin, Terre de Liens peut également jouer un rôle dans l'acquisition de ces terrains cible.

Les trouver en collaboration avec les porteurs de projet, les acquérir, puis les leur louer dans le cadre d'un bail environnemental.

Dans les « **espaces test en archipel** », si l'issue du test est positive, et si le porteur de projet le souhaite, le terrain qu'il exploitait durant ses trois ans de test peut lui être attribué définitivement en fermage dans le cadre d'un bail environnemental. Ce sera alors à l'espace test d'acquérir de nouveaux terrains pour continuer sa mission sans rupture et accueillir de nouveaux porteurs de projet.

Dans les deux cas on voit que ces espaces tests sont des leviers puissants pour développer de manière progressive et pérenne la production maraîchère d'un territoire, et pour y protéger ses terres agricoles, notamment pour reconstituer des « ceintures vertes » autour de nos villes et villages.

8 / Produire bio et local pour les cantines scolaires et des autres services publics

Les évolutions légales exigent que les cantines évoluent progressivement vers une alimentation moins carnée et à base de produits sous labels de qualité ou issus de l'agriculture biologique. D'ici à 2022, 20% de produits d'origine biologique y seront exigés, et ce mouvement s'amplifiera très sûrement dans les années suivantes. De plus, les citoyens consommateurs, et leurs élus souhaitent que le mouvement vers les circuits courts s'accélère.

Cette double évolution conduit de plus en plus de municipalités et de collectivités locales à développer, sur leur territoire, une agriculture vivrière biologique et diversifiée dans le but d'alimenter les cantines de leurs établissements scolaires et hospitaliers, de leurs maisons de retraite et au-delà de toute leur restauration collective.

Nous décrivons ci-dessous quelques projets, dans notre région ou au-delà, qui ont l'ambition de répondre à ces objectifs :

8.1 / Les cantines 100 % bio de Mouans Sartoux (06).

Mouans-Sartoux (9500 habitants) a misé sur la transformation en bio de son territoire pour les années à venir en commençant par la transformation de sa cantine scolaire.

Elle a acquis en 2012 un domaine de 6 hectares dont 4 ha sont cultivés en bio par une régie municipale comprenant trois salariés. Cette régie municipale produit aujourd'hui 25 tonnes de légumes qui représentent 85 % des besoins de sa cantine scolaire (1.300 repas servis chaque jour par la Ville).

Il faut noter que cette évolution vers le 100 % bio s'est réalisée à budget constant, grâce, entre autres, aux économies générées en diminuant de 80% le gaspillage alimentaire.

Cette transformation a eu un impact très fort sur les enfants qui suivent, saison après saison, l'évolution de « leur jardin » et sur leurs parents dont 87% d'entre eux reconnaissent, d'après une enquête récente avoir changé leurs habitudes alimentaires vers un régime plus végétal, bio et local.

Cette mutation de la cantine scolaire a entraîné dans son sillage d'autres changements structurants : pour préserver les terres de la bétonisation, la commune est passée de 40 ha à 112 ha protégés et dédiés à l'agriculture biologique, elle y soutient l'installation progressive de nouveaux maraîchers. La ville équipe chaque nouveau logement social d'un jardin partagé et a mis à disposition de ses administrés une trentaine de jardins familiaux.

Gilles Pérole, maire-adjoint et initiateur de cette expérience a lancé le précieux [réseau Un+Bio](#) qui aide les communes à développer une alimentation bio et de proximité et, enfin, la Ville a co-créé, avec l'Université Nice-Côte d'Azur, un diplôme universitaire de chef de projet en alimentation durable.

Il faut voir l'excellente vidéo de 6 minutes présentant le sujet à l'adresse suivante : <https://www.youtube.com/watch?v=XPHPwb3NTwA> et lire l'article présentant plus en détail ce projet précurseur (*voir annexe 6.1*).

8.2 / Installation d'un maraîcher bio dans les Ardennes

Le projet de la Communauté de Communes des Crêtes Pré-Ardennaises, suite à un processus de veille foncière et de sélection des porteurs de projets, a permis d'installer en 2019 un maraîcher bio sur un terrain de 6ha appartenant à la commune d'Attigny.

Le projet a été réalisé en collaboration entre la Communauté de Communes, Terre de Liens Champagne Ardennes et le réseau des professionnels de la Bio du Grand Est (FRAB Champagne Ardennes et CGA de Lorraine) pour leur expertise des filières biologiques et leur connaissance du contexte local.

Une partie de la production de ce maraîcher bio sera dédiée à l'approvisionnement local de la restauration collective (*voir annexe 6.2*).

8.3 / Narbonne envisage l'approvisionnement bio et local de ses cantines

La ville de Narbonne, envisage de lancer une étude pour installer des maraîchers bio et une zone de jardins familiaux sur une réserve foncière de 14 ha lui appartenant, à proximité de l'Espace Liberté.

Ces maraîchers bio auraient pour vocation prioritaire d'approvisionner les cantines scolaires et autres cantines publiques... de la ville. Cette activité pourrait être coordonnée par une coopérative qui disposerait de moyens de stockage et établirait une convention entre les producteurs et les cantines afin que la production soit cohérente et bien planifiée vis-à-vis des besoins de restauration collective. Cette organisation permettrait une répartition adaptée des cultures entre producteurs et simplifierait la distribution des produits vis-à-vis des cantines en la centralisant en un point unique (*voir annexe 6.3*).

8.4/ Vers une nouvelle conception de la cuisine dans les cantines scolaires.

Progressivement, les cantines scolaires, transforment leurs méthodes de travail en profondeur en s'inspirant, entre autres, des initiatives de Mouans-Sartoux et des bonnes pratiques diffusées par le collectif d'expertise et de formation « Les pieds dans le plat »... et sortent ainsi de la standardisation de leurs pratiques anciennes.

Parmi ces initiatives de transformation, le collège de Belvès, premier collège en France dont la cuisine a obtenu une certification bio Ecocert ouvre la voie en s'appuyant sur les producteurs locaux et bio, la cuisine maison... et entraîne dans son sillage de très nombreuses cantines. (*voir la vidéo (1m40s) : https://www.youtube.com/watch?v=pchiNttA_8g)*

Les pierres angulaires de ces nouvelles pratiques sont les suivantes :

- Les produits de base achetés sont frais et bruts, bios, et de saison. Ils sont prioritairement issus de l'agriculture de proximité.
- Les produits surgelés et industriellement transformés sont écartés.
- La « cuisine maison » est la règle et les plats familiaux complets (hachis Parmentier, spaghettis bolognaise...) sont promus
- Les choix proposés aux élèves sont repensés (arrêt du « multichoix » remplacé par un « menu dirigé » qui encourage les élèves à « goûter »)
- Les plats sont proposés en petite ou grande portion, au choix de l'élève qui pourra, s'il aime, se resservir.
- Le gaspillage alimentaire est mesuré et combattu.

C'est une mutation très importante car ces « nouvelles cantines » deviennent des projets d'établissement associant les cuisiniers, les élèves, l'équipe pédagogique, les parents d'élèves... C'est toute une formation à l'alimentation saine et durable qui est en jeu lorsque les élèves sont associés à ce processus, visitent les jardins qui font pousser les fruits et légumes de leur cantine et comprennent le travail des cuisiniers.

Il faut aussi noter que ces expériences montrent que ces transformations peuvent s'opérer sans augmentation du coût global des « matières premières » utilisées.

8.5 / Le partenariat de MP2 avec le collège Joseph Anglade de Lézignan.

La cuisine du collège Joseph Anglade de Lézignan est largement engagée dans ce processus de transformation. Dès aujourd'hui, le collège a franchi un palier important : 50% de ses approvisionnements sont d'origine locale et 50% sont en bio (*voir annexe 6.5*).

La cuisine utilise massivement la plateforme « Agrilocal » mise en place par le département de l'Aude, qui permet aux cantines de passer commande de produits locaux sur une plateforme centralisée.

Mais, pour aller plus loin, Pierre-Yves Rommelaere, son cuisinier, est confronté à l'étroitesse du marché bio et local des fruits et des légumes. La production des maraichers proches est dans l'ensemble insuffisante et inadaptée au rythme de ses besoins.

Il s'est donc rapproché de MP2, association d'insertion basée à Lézignan dans le but de construire avec elle un partenariat.

Le maraîchage biologique constitue, depuis longtemps, un des piliers de MP2 (*voir annexe 6.4*) qui anime par ailleurs une « ressourcerie » et des activités de « recyclerie ».

Dans le cadre de ce nouveau partenariat avec le collègue Anglade, MP2, a fait récemment l'acquisition d'un hectare de jardin supplémentaire. Sur cette extension du jardin actuel, les techniques de jardinage et le plan de culture seront conçus prioritairement pour « coller » aux besoins du collègue. Une partie des productions d'été, inutilisées par le collègue en vacances, pourront être transformées en coulis, conserves, jus de fruits... qui seront ensuite utilisés par sa cantine tout au long de l'année.

9 / Analyse des canaux de distribution

Les maraîchers et arboriculteurs bio du territoire privilégient la vente en direct de leur production, directement au domaine, dans leur village ou sur les marchés de proximité.

Ils constituent en cela des vecteurs de convivialité et de lien social précieux pour nos villages. Nombre d'entre eux préparent des « paniers » sur commande. Ils peuvent aussi commercialiser leur production dans les épiceries des villages, dans des restaurants, dans des magasins de producteurs, biocoop...

La vente sous forme de « drive » se développe également, elle a été boostée durant le récent confinement. Deux expériences particulièrement intéressantes dans notre région : « l'épicerie ambulante » de la Haute vallée de l'Aude et « Les Epicentres » à Carcassonne seront analysées d'ici la fin de notre pré-étude.

Nous avons particulièrement étudié ci-dessous le positionnement caractéristique de deux magasins de producteurs aux profils très différents :

La Borieta, membre du réseau des « Boutiques Paysannes » a ouvert début 2019 dans la zone de La Bouriette en périphérie de Carcassonne, elle s'adresse donc à la clientèle urbaine ou péri-urbaine de Carcassonne et lui offre une gamme complète de produits alimentaires biologiques tous produits à moins de 80 km (brebis / lait, chèvre / lait, vache / lait, mouton, volailles / œufs, pain, maraichage, fruits, transfo végétale : marrons...) (*voir annexe 7.1*).

Le projet a nécessité 1,5 an de préparation et l'investissement-temps bénévole de ses initiateurs a été très significatif. Aujourd'hui deux salariés animent la boutique.

Le groupe des 12 membres actifs constitue la colonne vertébrale du magasin. Ils sont présents à la vente 1/2 journée par semaine et participent activement à la gestion du magasin. Leurs ventes sont prélevées à 18% pour couvrir les frais de fonctionnement de la boutique. **Les membres sympas** sont présents en magasin une fois par mois et leurs ventes sont prélevées à 25%. Il n'y a aucun engagement de présence pour **les membres simples** dont les ventes sont prélevées à 30%.

Les frais de fonctionnement de la boutique sont significatifs, mais, indicateur de son succès, son chiffre d'affaires est en augmentation régulière.

Ce succès est dû à la qualité et à la complétude de l'offre produit de la Borieta.

Il montre que les consommateurs urbains sont aujourd'hui prêts à orienter leur consommation alimentaire vers les produits biologiques produits localement.

Ceci prouve qu'il y a, en zone urbaine, un large espace à conquérir par de nombreuses futures « Borieta » face à la grande distribution.

Le magasin **Esprit de Guarrigue** (*voir annexe 7.2*) a été créé, il ya 11 ans, sous forme associative à Villeroque Termenes. Il n'est ouvert qu'en période estivale et ne commercialise pas de produits frais hormis les fromages et le pain.

Sa clientèle est constituée pour 60% par les touristes, pour 30% par les résidents secondaires et pour 10% par la clientèle locale. Son chiffre d'affaire est en augmentation constante. Le vin y représente 50% ensuite viennent le fromage, le miel et l'alimentaire.

Ses membres producteurs sont associés au même rang, et proposent une gamme diversifiée de produits (vin bio, fromages, pains, charcuterie et ânerie, huile d'olives, pâtes alimentaires, miel, bières, safran, champignons séchés...). La pérennité de la boutique a été largement portée par la qualité des relations entre ses membres associés.

Ses frais généraux sont faibles : son local est loué par la mairie à un prix modique et elle n'emploie pas de salarié permanent.

Les producteurs contribuent pour 4% à 5% de leur chiffre d'affaire à la couverture des frais généraux et assurent la tenue de la boutique à tour de rôle selon un planning élaboré mensuellement. Le nombre de permanences de chaque producteur est défini au prorata de son chiffre d'affaires.

10/ La question de l'accès à l'eau

La question de l'accès à l'eau est évidemment cruciale pour les activités de maraîchage, même si certaines techniques de cultures actuelles (goutte à goutte, paillage, plantation de haies, non labour...) permettent d'économiser les apports en eau et permettent aux sols de mieux « stocker » l'humidité. Les terrains favorables au maraîchage étaient traditionnellement proches des rivières, mais cette implantation peut être à double tranchant, car les risques d'inondations destructrices, comme les risques de sécheresse sont bien réels sur notre territoire.

Les ressources en eau de notre territoire viennent, au nord, de l'Aude et cheminent en son centre par le bassin de l'Orbieu. Plusieurs réseaux d'irrigation y ont été créés progressivement. L'Aude qui trouve sa source dans les Pyrénées fournit une ressource eau plus permanente et plus fiable que l'Orbieu qui est plus en danger en cas de sécheresse estivale.

Notre entretien avec Bastien Sévenier, responsable technique du Syndicat de Rivières Orbieu Jourres dans le cadre du SMMAR (*voir Annexe 8.1*) nous a permis une première « approche cartographique » des ressources en eau du territoire.

- Elle situe les zones irrigables favorables au maraîchage en particulier la zone Cruscades, Lézignan, Argens, Canet d'Aude, Rayssac d'Aude... irrigable par les eaux de l'Aude et la zone Luc, Ornaisons... au nord de l'autoroute en évitant les zones les plus graveleuses.

Au-delà de ces grandes zones favorables, de très nombreux « spots » plus localisés mais favorables au maraîchage peuvent être identifiés sur le territoire. Les lieux d'installation de notre panel de maraîchers en témoignent : Galipalmos à Ferrals, le Jardin de Jean à Saint Couat, les alentours de « la vigne du figuier » à Fontcouverte (*voir annexes 1.2, 1.3 et 2.2*)....

Il est donc très important que ces « spots favorables » soient systématiquement repérés et que les meilleurs d'entre eux fassent l'objet de mesures de protection.

Par ailleurs, nous avons listé certains projets d'aménagement des rivières qui visent à limiter les risques d'inondations, à doter le territoire de nouveaux dispositifs d'irrigation voire à créer de nouveaux espaces récréatifs. L'installation de zones maraîchères ou arboricoles, en périphérie de ces nouveaux aménagements, est possible voire souhaitable, sur des « zones d'expansion » où le risque d'inondation n'est pas trop « destructif ».

Cinq projets sur notre territoire pourraient faire l'objet de ce type de réflexion :

- L'avant projet de digues de protection pour Luc sur Orbieu,
- La restauration de la zone de mobilité de la rivière à Villedaigne
- La restauration de la zone de mobilité morphologique de la Jourre au nord de Lézignan
- Le plan de gestion des zones humides de Font Cabrol (du Pont de Ferrals au barrage du canal Luc / Ornaisons / Boutenac).
- Le projet de « lacs » situés sur les communes de Ferrals, Conilhac et Fontcouverte

11/ Première esquisse du projet de développement

11.1 / Périmètre géographique du projet

Dans un premier temps, en cas d'accueil favorable des municipalités et de la collectivité de communes, nous investiguerons les possibilités d'installation de fermes dans une vingtaine de communes de la CCRLCM (Communauté de Communes de la Région Lézignanaise, Corbières et Minervois) autour de Lézignan.

Cette investigation n'est bien sûr pas figée dans le marbre et pourra, selon les opportunités, être étendue ensuite au sein de la CCRLCM et/ou hors CCRLCM en élargissant le cercle autour de Lézignan voire dans la région narbonnaise.

Il y a une logique de distribution à envisager ces implantations sur un périmètre géographique assez resserré autour de Lézignan. Cela permettrait de centrer la mise sur le marché de ces nouvelles productions sur le bassin lézignanais (soit environ 20.000 habitants) doté de plusieurs collèges, un lycée, une cuisine centrale importante... puis en débordement sur les agglomérations de Narbonne, voire de Carcassonne.

La proximité de ces nouvelles unités de production permettrait aussi de faciliter les synergies et la mutualisation de moyens entre producteurs.

11.2 / Typologie des nouvelles fermes et surfaces de production induites.

Les surfaces maraîchères biologiques que nous pourrions créer d'ici environ cinq ans si nous engageons un projet volontariste sont de trois types :

Les surfaces maraîchères de l'Espace Test (« pépinière » pour les futures entreprises de maraichage biologique) pourraient se déployer, au lancement du projet, sur une ou deux implantations pour une surface totale de 5 ou 6 ha qui pourraient, par la suite être étendues à 8 ou 10 ha.

Les surfaces maraîchères bio dédiées à la restauration collective pourraient être ciblées autour de 4 ou 5 ha en début de projet pour pouvoir commencer à alimenter, a minima, la cantine centrale, celle du collège Joseph Anglade, celle du lycée Ernest Ferroul et du collège Rosa Parks... Ces surfaces pourraient être significativement développées ensuite pour couvrir plus largement les besoins de la restauration collective du territoire.

Les surfaces maraîchères bio créées par les nouveaux maraîchers sur le périmètre géographique du projet pourraient facilement atteindre une vingtaine d'hectares supplémentaires par rapport à la situation actuelle.

Ce développement permettrait de mettre en place une véritable « offre de proximité » dans la plupart de nos villages. De très nombreux villages pourraient favoriser l'implantation d'une micro-ferme en maraichage biologique sur leur territoire.

En effet, ces micro-fermes, en distribuant leurs produits de qualité sur le domaine ou dans le village, y créent de la convivialité et un lien social précieux

La « taille critique » atteinte par ces nouvelles implantations permettra de développer de nouveaux dispositifs de distribution et de mutualiser certains moyens de production, surtout si ces installations sont envisagés sur des « zones spots » cohérentes et adaptées.

Ce développement permettra aussi de compléter la production de produits frais par la fabrication de produits de transformation simples : confitures, compotes, coulis, soupes, jus de fruits...

Il faut envisager ces nouvelles surfaces maraîchères de manière très diversifiée. En particulier, de nombreux projets de maraichage pourraient être articulés avec d'autres productions plus spécialisées : arboriculture, trufficulture, petit élevage... (*voir les témoignages de notre panel de producteurs en annexes 2.1, 2.2, 2.3*).

Par ailleurs elles pourraient être augmentées par l'extension des surfaces céréalières mobilisées par les « paysans boulangers » du territoire et par diversification maraîchère ou arboricole des exploitations viticoles existantes (*voir annexe 1.2*).

12 / Première esquisse du programme d'action

L'étude détaillée que nous avons synthétisée ci-dessus permet, d'ores et déjà de proposer et de mettre à l'étude les grands axes de notre futur programme d'action.

Ces grands axes sont les suivants :

12.1 / Inventorier et protéger les terrains propices au maraîchage et à l'arboriculture.

Cette action devrait être menée par chaque ville ou village souhaitant participer au projet, Il est souhaitable qu'elle soit coordonnée avec les actions engagées par plusieurs partenaires territoriaux (département, CUMA...) pour identifier et valoriser les friches.

Pour le maraîchage, il est intéressant de privilégier une approche par « spots de proximité » cohérents, éventuellement sur plusieurs villages (par exemple une approche par zone d'irrigation, par proximité avec des installations maraîchères existantes ou par CUMA comme c'est le cas pour les « 3F »...). Cette approche par « spots de proximité » peut permettre, par la suite, de mutualiser plus facilement certains moyens de production et dispositifs de distribution.

Ce travail d'identification des parcelles favorables au maraîchage peut apparaître long et fastidieux, il convient donc de l'aborder avec méthode, mais de manière très pragmatique. Certaines communes ont commencé ce travail et Terre de Liens a mené plusieurs expériences en la matière. Il serait donc utile d'établir, sur la base de ces expériences, un guide méthodologique visant à faciliter ce travail et à bien définir les résultats attendus.

Enfin, ce travail d'identification doit déboucher sur un travail de protection de ces espaces maraîchers, qui sont très précieux pour le futur de notre territoire.

Cette protection peut prendre plusieurs aspects. Elle peut passer par l'acquisition du foncier concerné par les collectivités locales ou par Terre de Liens pour y installer de nouveaux porteurs de projets. Ces terrains pourront également faire l'objet de mesures de protection dans les PLU et autres futurs SCOT du territoire. Ainsi, ces mesures juridiques de protection devront être examinées en détail pour pouvoir être mises en œuvre de manière effective.

12.2/ Création d'un « espace test » de maraîchage

Comme nous l'avons vu ci-dessus, la création d'un « espace test » jouant un rôle de « couveuse » pour nos futures fermes maraîchères est un élément central pour notre politique de développement.

Cet espace test permettrait tout d'abord de créer cinq ou six hectares de maraîchage biologique supplémentaires, à court terme, pour notre territoire. Conçu en « archipel », il offrirait aux maraîchers en cas de sortie positive du test, de s'installer définitivement sur les terrains qu'ils occupaient durant leur période de test. Charge alors à l'espace test de se pérenniser en trouvant de nouveaux terrains pour installer de futurs porteurs de projet, ceci en s'appuyant sur les actions de « veille foncière » mises en œuvre sur le territoire.

C'est ainsi que cet espace test pourrait devenir un moteur et un ferment très efficace pour la création d'un « écosystème » de maraîchage biologique sur notre territoire.

Cet espace test serait aussi un « moteur de communication » précieux pour intéresser et attirer les « porteurs de projets » mais aussi les investisseurs intéressés par cette filière sur notre territoire.

12.3/ Créer des espaces de maraîchage bio en amont des cantines scolaires

L'autre proposition centrale pour développer le maraîchage sur notre territoire consiste à créer, de manière volontariste, des espaces de maraîchage biologique dédiés à l'approvisionnement des cantines scolaires, et au delà de l'ensemble de la restauration collective sur le territoire.

Les projets décrits dans cette étude montrent que c'est possible. Ils montrent surtout qu'une telle politique, qui s'intéresse à la qualité de la nourriture offerte à nos enfants et qui leur permet de voir évoluer, au fil des saisons, les jardins qui les nourrissent, est un puissant vecteur d'éducation, de lien social et d'accès concret à un nouveau degré de citoyenneté.

Puissant vecteur également pour faire évoluer leurs parents et l'ensemble du corps social vers des habitudes alimentaires plus saines, plus respectueuses de notre environnement et de l'avenir de notre planète.

Nous avons la chance, d'avoir sur notre territoire, grâce au partenariat établi entre MP2 et le Collège Anglade un projet concret de ce type qui, en avance sur son temps, a pour objectif de nourrir les enfants du collège avec des produits frais, biologiques, arrivant « bruts » en cuisine, non industriellement préparés ni surgelés et très majoritairement produits localement.

Généraliser de telles pratiques qui redonnent qualité et sens à l'alimentation exige de développer des espaces de production dont les plans de culture sont conçus pour « coller » aux besoins des cantines qu'ils vont approvisionner.

Cela passe donc par l'établissement de « conventions de production » qui, sans rigidité, vont définir ces besoins et permettre aux producteurs d'anticiper et d'organiser leur production pour les satisfaire au mieux.

12.4 / Développer les exploitations existantes et en créer de nouvelles

D'ores et déjà Terre de Liens instruit l'installation d'un porteur de Projet en trufficulture et maraîchage à Montseret. Il sera prochainement intégré à notre panel de producteurs.

Par ailleurs, notre étude nous a permis d'identifier quelques opportunités de transmission / développement, d'extension d'exploitations existantes ou de création d'espaces de maraîchage sur notre territoire. Ces différents projets seront également étudiés dans les mois à venir.

De manière plus générale notre programme d'action est l'occasion de lancer un plan de communication le plus large possible, pour faire la promotion de notre territoire, y attirer de nombreux porteurs de projet et mobiliser des investisseurs privés qui, selon leurs choix, agiront en direct ou par l'intermédiaire de Terre de Liens.

12.5 / Extension des dispositifs de distribution

En favorisant l'implantation d'une ferme ou d'une « micro-ferme » en maraîchage biologique sur leur commune, de très nombreux villages pourraient rendre accessibles à tous leurs habitants une offre de produits alimentaires de qualité vendus sur le domaine ou dans le village. Ces nouvelles fermes seraient pour les habitants de leurs villages des moteurs précieux de convivialité et de lien social.

Mais, si l'on vise un développement significatif de la filière, il faut aussi ouvrir de nouveaux débouchés. Pour ce faire il faut construire un nouveau modèle de distribution dans les villages combinant distribution sur les lieux de production, drive fermier, épicerie et marchés des villages... Pour les bourgs et les villes plus importantes du territoire comme Lézignan, Narbonne, Carcassonne, il faudrait développer les AMAPs et participer à de nouveaux projets de magasins de producteurs bio.

La création d'un magasin de producteurs bio, doté éventuellement d'un restaurant, aurait beaucoup de sens comme outil de revitalisation du centre ville de Lézignan. Ce projet véhiculerait une image très positive de la ville pour ses habitants et ceux des communes environnantes et serait un vecteur précieux pour son attractivité touristique

12.6/ Développer la variété de la production maraîchère bio sur le territoire

S'il est facile de trouver, en production locale, des courgettes, aubergines et tomates bio, en été sur nos marchés, puis, plus tard, des kiwis ou des butternuts bio, il n'est pas forcément simple d'y trouver, en saison, des fraises, des asperges ou même, comble pour une région viticole, des raisins bio.

Pour faire évoluer cette situation, il serait intéressant de réaliser une étude de « meilleure proximité » des productions bio du territoire. Elle permettrait de localiser, produit par produit les producteurs bio les plus proches de Lézignan, cette « rosace de proximité » permettrait de suggérer à nos futurs porteurs de projet des « créneaux de production locale » pour leurs nouvelles installations. Ceci permettrait d'une part à ces producteurs d'écouler facilement ces produits dans la distribution locale et d'autre part aux consommateurs d'accéder à une offre locale biologique beaucoup plus complète.

12.7/ Développer un programme de R&D en permaculture méditerranéenne.

Nos échanges avec notre panel de producteurs nous montrent, et c'est heureux, que plusieurs approches agronomiques du maraîchage sont possibles sur notre territoire. Toutes méritent d'être suivies et accompagnées par les centres de formation et de recherche agricoles pour que leurs pratiques soient progressivement améliorées sur les plans agronomique et écologique.

En particulier, il serait très intéressant et porteur pour notre territoire de développer un programme de recherche, d'expérimentation et de formation en permaculture méditerranéenne, en partenariat avec certains maraîchers se lançant dans l'aventure.

12.8/ Coordonner les plans de gestion écologique des rivières avec le développement d'espaces maraîchers et arboricoles.

Plusieurs projets d'aménagement des rivières ou de gestion de la ressource en eau du territoire vont être étudiés dans les années à venir.

Ils visent à limiter les risques d'inondations, à doter le territoire de nouveaux dispositifs d'irrigation voire à créer de nouveaux espaces récréatifs. Ce sont souvent des projets aux long cours, mais ils n'en restent pas moins fondamentaux pour l'aménagement harmonieux de notre territoire.

Quasiment tous devraient inclure un volet de développement maraîcher ou arboricole, profitant de l'accès à l'eau, en particulier, sur des « zones d'expansion » où le risque d'inondation n'est pas trop « destructif ».

13 / Ce qui reste à faire...

Le présent « point d'étape » nous a permis de proposer les grands axes d'un programme d'action qui pourrait faire de notre territoire un lieu pilote exemplaire pour notre région...

Durant nos travaux récents, nous avons présenté notre démarche à de nombreux partenaires potentiels : la Chambre d'Agriculture, l'ADEAR, la maison paysanne, MP2, le SMMAR, les CUMA... et pris connaissance de leurs activités. Nous avons également rencontré de nombreux élus. Tous ces acteurs du territoire nous ont beaucoup aidés à focaliser nos travaux. Leur contribution à la qualité de cette étude a été déterminante.

Durant les deux mois à venir nous allons compléter notre « panel de producteurs » par quelques interviews ciblés, rencontrer le Biocivam et quelques autres acteurs de territoire (en gestion de l'irrigation, formation professionnelle, restauration collective...) que nous n'avons pas encore pu rencontrer durant les premières phases de notre étude.

Mais nous allons surtout, durant ces deux mois, analyser, avec nos élus et l'ensemble des acteurs concernés, les huit propositions formulées dans le présent document dans le but de les valider, les compléter et les prioriser. Et dans le but d'en organiser l'étude détaillée qui se déroulera ensuite avec eux et en coordination avec l'élaboration du PAT départemental.

**Etude préalable pour la création d'un réseau de fermes maraîchères bio
sur le territoire des Corbières et du Minervois**

Huit propositions pour un futur Plan Alimentaire Territorial

Sommaire des annexes

Annexe 1 : Un panel de maraîchers bio sur le territoire

1.1 / Isabelle, Daniel et Camille De Borniol, GAEC Saint Julien à Ribaute. <i>Maraîchage</i>	17
1.2/ Christine et Philippe Perramond, Galipalmos à Ferrals les Corb. <i>Maraîchage / vins</i>	17
1.3 / Pierre Baixauli-Escudié, « Le Jardin de Pierre », Saint Couat d'Aude. <i>Maraîchage</i>	18
1.4 / Julien Blondel, « Les petites pousses » à Luc sur Orbieu. <i>Maraîchage</i>	18

Annexe 2 : Des installations pionnières en « permaculture » méditerranéenne

2.1 / Suzanne et Didier Pailhez, La Fraissinedo, à Jonquières <i>Maraîchage et élevage</i>	20
2.2 / Martin Malves, à Fontcouverte. <i>Maraîchage en permaculture, poules et œufs</i>	20
2.3 / Benjamin Cessot, « Le Ziboud' Terre » à Douzens. <i>Arboriculture et maraîchage</i>	22
2.4 / Laurence Carretero, La Fount d'Ebes à Sigean. <i>Maraîchage, œufs, agroforesterie</i>	23

Annexe 3 : Deux « paysans boulangers » sur le territoire

3.1 / Emmanuel Chataigné et Chloé Crèvecoeur, « Le pain de Chloé » à Mayronnes	25
3.2 / Edith Brissiaud, « Les pains d'Edith » à Argens-Minervois	26

Annexe 4 : Des espaces maraîchers intégrés créés à l'initiative des collectivités locales

4.1 / Création d'un espace maraîcher intégré à Magny les Hameaux (78)	28
---	----

Annexe 5 : Les espaces tests agricoles

5.1 / L'espace test agricole mis en place par Graines de Paysans dans l'Aude	29
5.2 / L'espace-test du Grand Narbonne : pépinière de porteurs de projet en maraîchage	30

Annexe 6 : Des espaces de maraîchage adaptés à la restauration collective

6.1/ Mouans-Sartoux 06 : un espace maraîcher pour les cantines scolaires et au-delà...	33
6.2/ Installation de maraîchers par la Com. Com. des Crêtes Pré-ardennaises	35
6.3/ Création d'un espace maraîcher en zone périurbaine à Narbonne	35
6.4/ Activités et projets de MP2 environnement, en maraîchage bio, à Lézignan	36
6.5/ Témoignage de Pierre-Yves Rommelaere, cuisinier du collège Anglade	36

Annexe 7 : Magasins de producteurs et expériences de distribution

7.1 / Alexandra Gainon, La Borietà, magasin de producteurs bio à Carcassonne	39
7.2/ Olivier Fouquet, Esprit de garrigue, magasin producteurs bio, Villeroque Termenes	41

Annexe 8 : Des espaces maraîchers partenaires des projets d'aménagement des rivières

8.1/ Témoignage de Bastien Sévenier du syndicat de rivière Orbieu, Jourres (SMMAR)	43
--	----

Annexe 1 : Un panel de maraîchers bio du territoire

1.1 / Isabelle, Daniel et Camille De Borniol, GAEC Saint Julien à Ribaute. *Maraîchage bio.*

Isabelle a une formation initiale de laborantine médicale. Elle s'installe dans la région à Saint Martin des Puits et ils achètent des terrains à Ribaute pour un début d'exploitation en 1989. Isabelle et Daniel font donc partie des précurseurs en ce qui concerne le maraîchage bio dans la région.

Daniel a fait partie de créateurs des « Jardins de Cocagne » à Conilhac, aujourd'hui implantés par MP2 à Lézignan (*voir annexe 6.4*).

En complément de son activité sur le domaine, Isabelle a fait de la formation, au sein du CFPPA de Narbonne, ce qui leur a permis d'atteindre un meilleur équilibre financier familial.

Ils créent ensuite en 2006 une GAEC avec leur fils Camille et, suite au récent passage de Daniel, puis d'Isabelle à la retraite, ce dernier a repris, seul, l'exploitation du domaine.

La superficie du domaine est de 2,5 ha en plein champ, il dispose de cinq grandes serres de 200 m² et d'une serre de 250 m² pour les plants. Camille a conservé 1,5 ha en culture et préservé, en réserve, 1 ha qu'il améliore grâce à des engrais verts (vesce, féverole, triticale, phacélie...). Il a mécanisé l'exploitation pour arriver à faire face seul et cela fonctionne grâce à une très bonne organisation.

L'exploitation produit 50 variétés de fruits et légumes diversifiés : carottes (1,3 t), pommes de terre (2,5 t), poireaux (2 t), Choux (4 t), courgettes (1,2 t), 20.000 oignons, une centaine de salades par semaine...

L'exploitation est située en bordure de l'Orbieu qui l'alimente en eau, le dispositif d'irrigation comprend 1,8 km de tuyaux. L'exploitation consomme environ 2000 m³ par an soit environ 1000 m³ par ha. En cas de sécheresse il peut y avoir des restrictions d'arrosage fortement surveillées, par exemple une interdiction d'arrosage entre 8h le matin et 20h le soir.

Aujourd'hui les produits du domaine sont principalement vendus par Camille sur le marché de Lagrasse et environ 20 % grâce à la Biocoop de Lézignan.

1.2 / Christine, Philippe Perramond, domaine Galipalmos, Ferrals les Corb. *Maraîchage, vin*

Philippe Perramond est issu d'une famille de viticulteurs de Ferrals. Son père exploitait un vignoble dans le cadre de la cave coopérative. Suite à des aléas financiers malheureux de la coopérative, l'exploitation a dû être restructurée et, grâce à des contacts familiaux dans la banlieue de Toulouse, ils ont commencé à vendre leur vin en direct sur le marché de Ramonville Saint-Agne et y ont rencontré des maraîchers commercialisant leurs produits sous forme d'AMAP.

De fil en aiguille Christine a décidé de se lancer dans le maraîchage bio. Elle obtient son brevet professionnel (BPREA) en 1998 puis complète sa formation avec son ami maraîcher de Ramonville, et, sur ses conseils y crée sa propre AMAP.

Leurs terrains maraîchers sont, selon leur localisation, plus ou moins caillouteux. Ils ont dû être amendés par apport de fumier et de compost. Des haies d'arbres ont été plantées pour protéger du vent. Le domaine dispose d'une source historique « la Fount de Crabol » qui, couplée avec une réserve d'eau de 50m³, leur fournit une autonomie fiable. Quatre ruches sont entretenues pour la production familiale et la bonne pollinisation des arbres.

Philippe Perramond est aujourd'hui à la retraite et son épouse Christine continue son activité de maraîchage. L'exploitation est aujourd'hui constituée de 6ha en propriété et de 2ha en fermage. L'exploitation maraîchère représente 1ha (avec rotation 2/3, 1/3), dispose de deux grandes serres de culture et d'une petite serre pour les semis.

Leur fils aîné, Félicien, exploite de manière autonome 6 ha de vignes en métayage traditionnel (non bio) et a fait l'acquisition de 3ha exploités en bio.

Le vin produit par le domaine, bio depuis 4 ans, sera commercialisé sous label bio par les Celliers d'Orfée dès la récolte prochaine.

La production maraîchère est toujours distribuée, de mai à janvier inclus, par l'AMAP de Ramonville auprès de 40 « mangeurs » très solidaires avec l'exploitation. Cette distribution a conduit à diversifier et à compléter cette production avec des œufs, du jus de raisin bio, des raisins de table, des fruits (pêches, abricots, amandes, figes...) produits par une vingtaine d'arbres. Les paniers à 13 € sont constitués de 7 ou 8 légumes de base complétés par ces produits de diversification.

Leur fils cadet Pierre a envisagé récemment de s'installer comme maraîcher et obtenu son brevet professionnel, mais il a pour l'instant différé son installation suite aux difficultés administratives rencontrées par le projet.

Au plan foncier, Philippe pourrait envisager de céder 1ha de terrain, autonome en eau grâce à un puits pouvant permettre le démarrage d'une activité maraîchère.

1.3 / Pierre Baixauli-Escudié, Le Jardin de Pierre, à Saint Couat d'Aude, *Maraîchage*.

Le domaine a une superficie de 0,88 ha et dispose d'une alimentation en eau grâce à un puits très ancien alimenté par une source, d'une profondeur de 2m et installé dans une cavité de 6m de long. Pierre Baixauli y assume seul l'exploitation et la distribution des produits.

La production de maraîchage en permaculture, sous label bio (ECOCERT depuis plus de 10 ans), s'effectue sur des butées de 40 cm avec intégration d'engrais verts en début de saison. Le paillage permet d'éviter les mauvaises herbes et de réduire l'arrosage. Le domaine produit des légumes de saison et des fruits (melons, fraises...).

Outre les produits du domaine, Pierre revend des produits intégralement bio et généralement de qualité DEMETER, français et italiens, achetés sur le marché de gros de Perpignan (citrons d'Italie, oranges de Sicile...)

La commercialisation s'effectue sur les marchés de Carcassonne, de Lézignan, d'Olonzac et de Mazamet. La distribution s'effectue également par paniers diversifiés auprès de 25 ou 30 clients réguliers.

L'activité est à l'équilibre et permet de dégager un SMIC de revenu en moyenne annuelle..

Pierre, proche de retraite, envisage la transmission de son domaine (terrain, locaux techniques et matériel) et de son fond de commerce. Il existe du foncier disponible sur 2 ou 3 ha attenants permettant une extension éventuelle de l'exploitation.

1.4 / Julien Blondel, domaine « Les petites pousses » à Luc sur Orbieu. *Maraîchage bio*

Julien Blondel travaillait initialement dans le domaine touristique régional. Il a découvert le travail du jardin durant l'enfance, dans le cadre du jardin familial.

Il décide de se lancer en maraîchage en 2012, il suit alors une formation professionnelle agricole et obtient son Brevet Professionnel (BPREA) en 2013. Le BPREA lui donne accès au statut de « Jeune Agriculteur » et aux subventions qui lui sont rattachées (à l'époque, 15.000 € de l'Europe et 5.000 € de la Région) Il s'installe fin 2014, et les premières plantations ont lieu, dans la foulée en avril 2015.

Le domaine dispose d'une superficie d'exploitation de 1,3 ha et de quatre serres bâchées, il jouxte le canal Luc, Boutenac, Ornaisons et bénéficie, entre avril et octobre des services de fourniture d'eau de l'ASA. Il paye, à ce titre, une cotisation minimale mais ne l'utilise pas, il se sert de son puits, quasi adjacent au canal, qui fournit de l'eau toute l'année. Julien n'arrose pas beaucoup et consomme 2300 m³ d'eau par an.

L'investissement d'équipement du terrain a été significatif : électricité, irrigation, clôture et serres bâchées. La mise en route de l'exploitation a exigé un crédit bancaire de 50.000 € sur 5 ans.

Au départ le terrain est une friche viticole au terrain appauvri qui a été enrichi grâce à l'apport externe d'amendement sous forme de pellets produits en Bretagne.

Aujourd'hui, Julien Blondel travaille seul sur son domaine et y assure les tâches de production, de commercialisation et les tâches administratives. Il a signé un contrat d'entraide avec sa

compagne Célia qui produit des tisanes, des plantes médicinales et des plants bio sur une partie du domaine qu'il met à sa disposition.

Le domaine produit toute l'année du maraichage bio de saison : 2,5 t de courges, 700 kg de pommes de terre primeur, 1,5 t de tomates anciennes, des fraises, melons, carottes, navets... Il a un projet en arbres fruitiers méditerranéens figuiers, amandiers, cognassiers, noisettes. Trop de vent pour les abricotiers.

Par ailleurs, il assure des journées de formation thématiques pour le lycée Martin Luther King de Narbonne.

Il commercialise ses produits sur place le samedi matin, dans un réseau d'épiceries locales (Fabrezan, Fontcouverte, Montseret), à la Biocoop de Lézignan et sur internet via « la ruche qui dit oui ». Il prépare aussi entre 10 et 40 paniers, sur commande ou non.

Il fournit également 35 paniers solidaires pour le centre social l'Ami partenaire de la CAF et de la MSA sur Narbonne.

Aujourd'hui l'équilibre financier du domaine est difficile, la situation devrait s'améliorer à l'échéance proche du crédit d'installation.

Annexe 2 : Des installations pionnières en « permaculture méditerranéenne »

2.1 / Suzanne et Didier Pailhez, Domaine La Fraissinedo, à Jonquières *Maraîchage et élevage*

Pour Didier Pailhez, la création d'une ferme est un rêve d'enfant.

Il fait une école hôtelière et travaille ensuite dans la restauration. Il s'installe à Jonquières en 1980 sur un domaine de 4000 m². Pour vivre il fait des travaux agricoles et de l'élevage de brebis et de chèvres. Suzanne, quant à elle arrive de Hollande en France à 21 ans et y travaille dans des fermes bio.

Ils créent ensemble le domaine en 1990. Dès l'origine, le domaine est géré en polyculture / élevage bio de la manière la plus intégrée et complémentaire possible. Véritable précurseur de la permaculture avant l'heure, Didier y expérimente les méthodes des pionniers de l'agriculture biologique. Sur son domaine, on n'exploite pas les terres, on les cultive.

Aujourd'hui, le domaine fait 20 ha (5/6 ha en propriété et le reste en fermage). Le maraîchage occupe 0,5 ha et les arbres fruitiers 0,5 ha.

L'élevage comprend 10 cochons gascons, 20 brebis et leurs petits, 200 poules, 300 pintades, des canards, dindes, pigeons, cailles... vivant en liberté sur le domaine.

La production de céréales pour l'alimentation animale a du être arrêtée suite aux destructions dues aux sangliers.

Didier, Suzanne et leurs 9 enfants ont vécu sur et par le domaine, aidés par de nombreux « woofers » dans les années 90/2000.

La mise en culture des terres, originellement viticoles et appauvries a exigé des soins et de la patience : trois ans de sainfoin, pacage des vaches et des brebis, apport de compost, de broussailles broyées et du fumier de l'élevage. Soins des plantes grâce aux purins de prêle, d'ortie, de consoude... Le domaine est autonome en production de compost.

La commercialisation des produits du domaine s'effectue sur les marchés de Lézignan et de Fabrezan et directement à la ferme.

Cette offre est complétée par la vente de produits (oranges, citrons, maraîchage...) issus du grand domaine géré aujourd'hui par certains de leurs enfants dans les Pyrénées Orientales et de fruits produits par leur fille Alice, en cours d'installation vers Montauban, pour y cultiver des arbres fruitiers. Suzanne et Didier ont ainsi réussi à transmettre à leurs enfants leur engagement pour une agriculture de qualité.

2.2 / Martin Malves et son épouse Sarah, à Fontcouverte, *maraîchage en permaculture, poules et œufs.*

Martin est originaire de Fontcouverte. Entre 20 et 30 ans il travaille dans le magasin de sport familial à Lézignan, puis, il voyage et, intéressé par l'équilibre sportif et diététique, il suit une formation de coach sportif au CREPS de Montpellier. Entre 33 et 37 ans, il travaille à Paris comme coach sportif, et c'est à Paris qu'il rencontre Sarah, son épouse, originaire de La Rochelle et professeur de danse classique.

C'est le film « Demain » de Cyril Dion qui relate, entre autres, l'expérience en permaculture de la ferme du Bec Hellouin en Normandie qui lui ouvre concrètement la perspective de revenir, chez lui, à Fontcouverte et de se lancer dans un projet de « micro-ferme permaculturelle ».

En mars 2017, la perspective de la naissance de leur fille, Rose accélère le mouvement.

Ils quittent donc Paris en juillet 2017 dans le cadre d'une « rupture conventionnelle » qui, avec leurs deux ans d'allocation chômage, leur laisse le temps nécessaire pour se former et bâtir les bases de leur nouveau projet.

Leur projet est un projet de vie au sens complet du terme : d'abord un projet de bonheur et d'épanouissement familial, mais aussi un projet bon pour le consommateur (qui bénéficiera de produits de haute qualité), bon pour la faune et la flore, bon pour les sols (qui s'enrichissent

d'humus et de matières organiques), bon pour le climat (car il séquestre du carbone dans les sols et les arbres) et enfin bon pour le lien social vers les habitants et les enfants des villages alentour.

C'est un projet qui allie l'élevage de 250 poules pondeuses de race Marans (qui pond de beaux œufs brun / roux aux excellentes qualités gustatives et diététiques), avec un espace maraîcher ultra diversifié, cultivé à la main, sur de petites surfaces, mais permettant de produire de grandes quantités de nourriture. Le terrain de la « Vigne du figuier » (1,2 ha longeant le chemin de l'Orto) est une des meilleures terres du village, profonde, sans cailloux, riche en azote, bien exposée, proche d'une source d'eau et proche du village.

Les études menées au Bec-hellouin, en Normandie, ont montré qu'il était possible de vivre décemment du métier de maraîcher en cultivant une surface de seulement 1000 m² dédiés exclusivement au maraîchage.

Mais nous sommes dans les Corbières, la viticulture intensive laisse derrière elle des sols pauvres en matières organiques. Il y a le vent, fort, la sécheresse, souvent... Il reste peu d'arbres, peu de haies, peu de biodiversité. Sarah et Martin sont convaincus du chemin à prendre mais ont conscience que le modèle d'agronomie en permaculture doit faire ses preuves ici et maintenant sur notre territoire. Tout indique que c'est possible, mais les premières étapes avant d'atteindre l'équilibre économique et agronomique pour l'exploitation sont incertaines quant à leur durée et peuvent fragiliser le bon déroulement du projet.

Alors ils se lancent dans l'aventure et la construction du projet avec optimisme et détermination. En 2018 et 2019, Martin, puis Sarah, suivent le cycle de complet de formation en permaculture à la ferme du Bec Hellouin (formations forêt-jardin, maraîchage bio-intensif, micro-fermes...), Martin suit aussi un stage de maraîchage bio chez Emile Potou, maraîcher bio à Montolieu (*voir annexe 7.1*) et se forme sur la taille des arbres fruitiers. Plus récemment, Sarah s'engage sur une formation par correspondance en 2020/2021 afin d'obtenir son BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitant Agricole).

Sur notre territoire, nos sols et notre climat, en matière de « savoir-faire » en permaculture Martin a deux amis et guides : Didier Pailhez, depuis de longues années précurseur en permaculture et élevage intégré (*voir l'annexe 1.2 consacrée à son domaine « La Fraissinedo » à Jonquières*) et son frère Michel qui est un « puits de culture » et de connaissances pratiques.

Durant cette période préparatoire, ils construisent le poulailler, délimitent les espaces liberté pour les poules. (Espaces en rotation de manière à y préserver une vie végétale, protégés des renards par une clôture électrique et la vigilance du jeune chien). Ils plantent les haies brise-vent (environ 300 arbres : amandiers, arbousiers, cognassiers, noisetiers, frênes, troènes, sureau, pins pignons...).

Ils définissent les espaces d'implantation puis plantent le verger (60 arbres, 2/3 de fruitiers : pêchers, pruniers, abricotiers... et 1/3 de fixateurs d'azote : oliviers de Bohême, caraganiers, argousiers...) et la forêt jardin (30 grands sujets : pommiers francs, cerisiers, noyers, plaqueminiers, feijoas...).

Enfin, ils délimitent l'espace de maraîchage dont l'activité débute en 2020, il est organisé en 10 jardins qui sont constitués chacun de 4 planches de culture de 80 cm sur 12,5 m. Les jardins sont séparés par des rangées d'arbres et arbustes visant à produire des fruits et à ombrager les jardins maraîchers. Ici aussi, comme sur toute la micro-ferme les arbres et arbustes à vocation nourricière cohabitent avec des arbres « fixateurs d'azote ».

Au total, ce sont 600 arbres et arbustes qui ont été plantés sur le domaine. Environ 300 viennent de l'association « Arbres et Paysages 11 », une centaine ont été récupérés chez des amis et dans la garrigue et 200 proviennent de pépiniéristes spécialisés en variétés anciennes (Permafruit, Sébastien Grange et Juliette Watson).

Pour amender le sol des surfaces de maraîchage, Martin récupère du fumier de cheval en « nettoyant » les box du centre équestre de Lézignan, il incorpore ensuite aux « andains » ainsi constitués des algues marines qu'il récupère à l'étang de Gruissan. Il utilise aussi très

largement le paillage pour préserver l'humidité et la biodiversité du sol. Au final, cet été, il aura arrosé deux fois en juin et une fois en Août.

Le domaine (maraîchage poules et œufs) est labellisé agriculture biologique AB par Ecocert.

Passionné de nutrition, Martin soigne l'alimentation de ses poules qui est enrichie avec des graines de lin pour augmenter les oméga 3 présents dans leur alimentation et donc dans leurs œufs.

La première « saison test » de maraîchage a démarré à l'été 2020, ainsi que la vente des œufs. La production s'écoule sans difficulté, les lundis et vendredis en fin d'après-midi sur le domaine, les mercredis matin sur le marché de Lézignan et les samedis matin sur le marché bio de Narbonne.

En ce moment, la construction d'un abri pour la vente sur place et la construction d'un espace de stockage pour l'alimentation des poules (conçu à partir de bidons alimentaires de récupération) sont en cours. Et prochainement, l'acquisition par Sarah d'un terrain adjacent de 1300 m² pourra permettre l'installation d'une serre pour les plants permettant de gagner quelques semaines de production en plein champ les saisons prochaines. Enfin, pour améliorer encore la biodiversité, le creusement d'une mare est à l'ordre du jour, son « étanchéité » devrait être assurée de manière naturelle par récupération de terre argileuse aux alentours .

2.3 / Benjamin Cessot, « Le Ziboud'Terre » à Douzens. *Arboriculture et maraîchage*

Benjamin Cessot a 34 ans. Il a depuis toujours, une « fibre nature », mais son premier métier, (fraiseur mouliste sur matière plastique) était peu en ligne avec le sens qu'il souhaite donner à sa vie. Il habite à Puichéric, avec son épouse et ses 3 enfants (le grand a 5 ans et les Jumeaux 1 an) C'est en 2017, 2018 qu'il décide de se lancer dans le maraîchage bio.

Après une première tentative inaboutie d'achat d'un terrain de maraîchage à Puichéric, il achète (pour 100.000 €) à Douzens, début 2019, un verger de 9 ha, déjà installé et productif.

Benjamin n'a pas souhaité profiter des aides JA (Jeunes Agriculteurs), les contraintes comptables et de résultat, trop lourdes, n'étant pas en ligne avec le sens de son projet.

Le verger est planté de 650 figuiers, 30 abricotiers, 30 grenadiers et 200 oliviers, sous label bio pour les fruits et en cours de conversion bio pour les olives.

Il y a une quinzaine de variétés de figuiers (dont une dizaine productives). Les oliviers, encore jeunes (8 ans), produisent des Olivières et des Arbequines, petites olives intéressantes pour l'huile et moins sensibles à la mouche de l'olive. La production d'huile, encore faible (100 kg d'olives cette année), n'est pas commercialisée. Le verger n'étant pas irrigué, la concentration en huile des olives est très bonne. En cette première année Benjamin n'a pas eu le temps de s'occuper des abricotiers « Rouges du Roussillon » qui ont très peu produit. Les grenades ont reçu un bon accueil à la Biocoop de Narbonne.

L'exploitation dispose d'un puits (à environ 3m, réserve d'eau d'environ 1,5m³ / 2m³). L'accès à l'eau est ainsi possible, sauf en fin d'été (fin juillet, août... problématiques).

Le verger n'est pas irrigué, et les figuiers s'en débrouillent bien. Des pluies abondantes peuvent être problématiques pour les figues et la non-irrigation a des conséquences bénéfiques : meilleur goût pour les figues et bonne concentration en huile pour les olives.

Le verger, très isolé, ne dispose pas d'accès au réseau électrique. Hors acquisition du foncier, les investissements ont été faibles : pas de clôture, de matériel d'irrigation, de serres...

Une petite installation photovoltaïque apporte un minimum de puissance électrique et un tracteur/tondeuse permet le fauchage et peut être équipé avec un outillage de « couchage » des herbes pour préserver l'humidité des sols.

Un abri est en cours d'auto-construction et il est envisagé de doter le verger d'une éolienne de fabrication française pour l'alimentation électrique et la fourniture de « couple » (pour un broyeur par exemple) et d'un séchoir solaire pour le séchage des figues.

Le domaine est en cours de mise en place et fournit des revenus faibles. En cible Benjamin espère pouvoir conserver sa philosophie de travail tout en dégagant un revenu de 600 / 800€. La rentabilité financière n'est pas l'objectif prioritaire du projet qui est plus porté par une « manière d'être » et un rapport positif avec notre environnement nourricier naturel.

Le prédécesseur de Benjamin produisait peu (1 tonne environ, CA de 3000 / 4000€). La création du verger a été valorisée pour lui par les primes d'arrachage des vignes puis par la vente du domaine. Il distribuait ses figues en frais chez un marchand de légumes à Lézignan, via l'AMAP de Narbonne, et à la Biocoop de Lézignan. Benjamin est peu favorable à la distribution par AMAP, celle-ci pouvant faire l'objet de dérives. Pour lui, les erreurs ou le manque de qualité de la production n'ont pas à être supportés par les consommateurs.

En frais, sa production de figues est vendue en direct (via les réseaux sociaux), par les Biocoop de Carcassonne et de Narbonne (8 à 15kg par livraison, 2 fois par semaine) et dans d'autres magasins spécialisés, à des restaurants (étoilés entre autres, chaque livraison pouvant aller jusqu'à 15 kg), et via agrilocal, au collège Anglade (10 à 15 plateaux, 2 fois par semaine)

Son prix est à environ 7€ le kg (prix achat producteur) soit 10€ le kg (prix de vente en magasin)

Il faut éviter, si possible la vente aux gros confituriers qui exercent une très forte pression à la baisse sur les prix.

Aujourd'hui les figues sont transformées en « configue » purée sans sucre ajouté utilisable comme une confiture. Le taux de sucre d'environ 30% est obtenu par cuisson /concentration. Puis mise en pots de 200 grammes pasteurisés. La conservation après ouverture est limitée dans le temps, ce qui induit le petit format de conditionnement choisi.

La préparation de la « configue » et sa mise en pot est réalisée par Benjamin dans le laboratoire des « Jardins de la Haute Vallée », coopérative de transformation fruits et légumes située à Couiza (plus de 300 agriculteurs adhérents).

Le prix du pot de 210g est à 3,50€ (environ 16€ le kg, prix d'achat au producteur).

Pour le futur, Benjamin envisage de créer une activité de maraîchage en agroforesterie : 6 fois 12 planches de 20 m² soit 1440 m² productifs en maraîchage sur un terrain de 3000 m² incluant arbres et allées. L'ombrage des parcelles pourrait également être produit par du houblon planté en bord de planche maraîchère. Cette activité maraîchage sera prioritairement consacrée à l'auto-alimentation familiale et plus à terme selon le succès du projet. Elle sera fortement réduite à partir de fin Août, pour ne pas empiéter sur la saison de production des figues. En sécurité, un stockage d'eau en cuve pourra être réalisé en fin de printemps.

Il envisage aussi de commercialiser des figues sèches, de tester de nouvelles productions arboricoles : amandiers, châtaigniers, noisetiers... et, selon opportunité, de créer des collaborations, des partages d'expérience et d'entraide avec des agriculteurs de proximité.

2.4 / Laurence Carretero, la Fount d'Ebes, Sigean. *Maraîchage, œufs, fruits, agro-foresterie.*

Laurence dispose d'un BTS agricole (horticulture). Elle a créé un bureau d'études et assuré des formations techniques en paysage à Nouméa et en Australie et c'est là-bas qu'elle a découvert la permaculture.

De retour en France, elle achète le domaine en 2010 et crée l'entreprise en février 2011.

Le domaine dispose d'une superficie de 15.000 m² dont 4.000 m² en maraîchage.

Au départ sur ces derniers, c'est une vigne en friche depuis 6 ans, terre sablo-limoneuse qui a nécessité des apports de matière organiques (marc, fumier, engrais verts, broyats...) pour la fertiliser et y maintenir l'humidité.

Une spécificité du domaine est d'être en autonomie énergétique avec une éolienne auto-construite et des panneaux photovoltaïques. Il est autonome en eau grâce à un forage.

Aujourd'hui Laurence, décidée à se lancer dans de nouvelles aventures, a arrêté son exploitation et décidé de transmettre son domaine.

Le domaine, certifié bio « Nature et Progrès » et utilisant la traction animale, produisait du maraîchage diversifié, des fruits (cerises, pêches, abricots, prunes, coings, poires, grenades, figues..), des œufs et quelques produits transformés : confitures, sirops, vinaigres.

En complément, Laurence vendait des plants (aromatiques et maraîchers) et animait des formations. Sa ferme a participé au programme SMART de l'association française d'agroforesterie.

La commercialisation s'effectuait via une AMAP sur Narbonne, dans un café associatif de Sigean, à la ferme et les surplus, via les Biocoop de Narbonne et quelques restaurants.

Laurence a vécu des produits de son domaine qui génère peu de charges sauf les frais de « vie courante » (tél, voiture, assurance...) inclus dans les frais professionnels et quelques achats de semences, de terreau, de foin...

Il existe des friches viticoles récentes autour du domaine mais elles ne sont pas en vente et sont difficilement valorisables pour du maraîchage sauf pour des cultures de conservation : oignons, pommes de terre, courges... et/ou de l'arboriculture, plantes aromatiques, petit élevage.

Compte tenu de sa taille le domaine pourrait évoluer vers des productions à forte valeur ajoutée : semences, pépinière, ...

Annexe 3 : Rapports d'entretiens avec deux paysans boulangers bio du territoire

3.1 / Emmanuel Chataigné et Chloé Crèvecoeur, « Le pain de Chloé » à Mayronnes. *Céréales bio, production de farines et boulangerie.*

Emmanuel Chataigné a été boulanger puis agriculteur depuis les années 2000, Chloé était saisonnière dans la restauration et l'agriculture. Ils se sont installés sur le domaine de La Bernède en 2015. Ils ont choisi de demander le RSA pendant deux ans afin de compenser le manque de revenu de l'activité à ses débuts.

L'exploitation sur une superficie de 30 hectares, elle est située dans le Val de Dagne entre Caunette en Val et Servies : 10 ha en propriété et 20 ha en fermage. La culture s'effectue en rotation sur 3 ans, il y a 10 ha en céréales et 20 ha en luzerne et prairie enfouie.

Il n'y a pas d'irrigation, les semis (5 variétés de blés panifiables) ont lieu en novembre / décembre.

Un projet est en cours avec des éleveurs locaux pour mutualiser les moyens et mise place des rotations plus longues (4 ans) avec exploitation de la luzerne.

La ferme génère environ 2 smics et permet à Chloé et Emmanuel d'en vivre avec leur famille et elle accueille régulièrement des woofers.

L'exploitation, sous label bio AB et sous label Nature et Progrès produit des céréales panifiables anciennes (5 variétés de blés), de la farine, un peu de légumes de plein champ (pommes de terre, courges, tomates...), une gamme diversifiée de pains, pizzas, brioches et biscuits.

Les produits de l'exploitation sont commercialisés sur les marchés de Lézignan le mercredi et de Narbonne le jeudi. Les Pains de Chloé sont également distribués par Jean-Baptiste de Carrus sur le marché de Port la Nouvelle et dans les épiceries de Servies, Laroque de Fa, Montseret, Lagrasse...

Dans la région, la production de céréales est fortement soumise au régime des pluies et à la pression des sangliers...

Cette année la production a été de 700 kg par ha pour 200 kg de semences. La production moyenne de la propriété est de 1000 kg par ha (à comparer avec la moyenne nationale de 1800 kg par ha en bio). En effet, outre les problèmes climatiques, les variétés anciennes choisies produisent peu.

Compte tenu de ces contraintes l'équilibre économique des exploitations de paysans boulangers dans la région passe forcément par la valorisation des matières brutes. C'est-à-dire la fabrication et la vente de produits boulangers de qualité permettant l'internalisation de la marge de transformation.

En ce sens le projet de création d'une boulangerie centralisée par la Biocoop risque de mettre en danger les « paysans boulangers » ainsi privés de cette valeur ajoutée de transformation.

3.2 / Edith Brissiaud, « Les pains d'Edith » à Argens-Minervois

Edith Brissiaud était antérieurement conseillère en économie sociale et familiale. C'est son désir d'autonomie et ses activités de bénévolat avec Nature et Progrès qui l'ont conduite à sa reconversion vers le métier de « paysanne boulangère ».

Elle obtient en 2017 un congé individuel de formation dans le Tarn (« Du grain au pain »), et y obtient son BPREA.

Par la suite, l'Adéar11 la conseille et l'oriente dans son processus de création d'entreprise et de suivi de son installation. En particulier en ce qui concerne le montage du dossier de lancement et l'élaboration des budgets prévisionnels. Elle bénéficiera également des formations plus techniques proposées par le BioCivam (dossier PAC...) et Adéar (mécanique agricole)

Son activité de production céréalière, s'installe au départ sur 7ha en commodat (de 1an ou 4 ans). Elle confie en prestation de service (d'abord à la CUMA de Puichéric puis à un agriculteur indépendant) la réalisation des gros travaux (préparation des sols, ensemencement, moisson...)

Aujourd'hui, elle exploite 20 ha, toujours en prestation de service (12ha en fermage à Cabezac vers Bize Minervois, 3ha en bail Safer situés sur la commune d'Homps, appartenant à la commune de Tourouzelle, 5ha en commodat sur la commune d'Argens).

Dans l'ensemble ces terrains sont des friches viticoles anciennes qui ont tout de même été placées en conversion bio pour obtenir la prime de conversion.

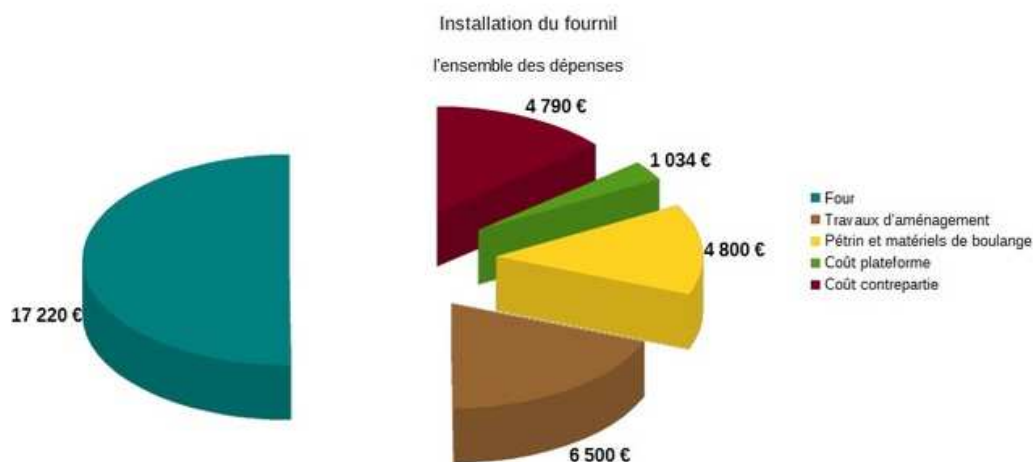
Idéalement, le bon rythme de rotation serait de 4 ans ce qui induirait, pour une surface céréales productive de 12ha, une surface exploitée totale de 48 ha. Les zones en rotation peuvent être valorisées en luzerne ou en pâture sur place en association avec des éleveurs.

Cette extension serait possible par extension du fermage ou acquisition de parcelles. Il y a des friches viticoles autour d'Argens, leur prix peut osciller entre 1.000€ et 20.000€ l'ha (en moyenne 6000€ pour des friches n'ayant pas forcément accès à l'eau).

Fonctionner en association avec des collègues agriculteurs (positionnés sur des cultures céréalières à destination complémentaires, orge pour la bière par exemple) permettrait de mettre du matériel en commun. Le recours à un collègue agriculteur disposant de vieux matériel agricole est également envisagé à court terme.

Pour Edith, il est important de devenir autonome à court terme en matière de culture et de sortir de la sous-traitance, en effet l'exploitation n'est pas assez importante pour être prioritaire dans les plans d'activité des prestataires, ce qui conduit à ne pas pouvoir réaliser les travaux les plus importants aux bons moments, avec des impacts négatifs sur la qualité et le volume des récoltes (Les parcelles cultivées n'étant pas irriguées, il est essentiel que les opérations importantes de culture soient bien cadrées par rapport aux précipitations prévisionnelles).

Cette année, rien n'a pu être semé et Edith a du acheter du blé pour alimenter son activité boulangère.



Lors de l'installation, l'investissement s'est essentiellement axé sur l'achat du fournil, l'aménagement du local et l'achat des équipements nécessaires à la boulangerie et la biscuiterie. L'investissement initial a été chiffré à **28.500€** financé pour 6600 € par des fonds propres, pour 12.000 € par un financement participatif et par 9900 € par une subvention de la région au titre de l'aide à la transformation à la ferme (dossier de subvention élaboré avec l'aide du Biocivam).

Aujourd'hui Edith envisage d'acquérir du matériel de culture, de se doter d'un bâtiment agricole en association avec d'autres agriculteurs et d'étendre son exploitation par achat du foncier ou par de nouveaux fermages.

Edith cultive des variétés anciennes de blé et produit cinq types de farine : farine bise issue de blés tendres anciens, khorasan (blé dur), seigle et petit épeautre. La production céréalière, et la fabrication des pains et des biscuits est en conversion bio AB.

Les céréales sont transformées en farine par l'association des Moulins de Poumayrol (3 ou 4 boulangers, 3 paysans boulangers et cinq producteurs de céréales).

Les grains sont stockés par l'association à La Cabarède en montagne noire. Elle dispose de trois moulins dont un est installé et fonctionne chez Edith à Argens depuis mars 2020 (le moulin installé à Argens fournit la farine pour « Les pains d'Edith » et pour « Le Pain Levain » d'Azillanet)

La gamme de pains produite est large (bis, aux graines, aux olives, aux noix, aux raisins, aux raisins et gingembre, pain du randonneur - dattes, figues, amandes, noisettes, miel et épices-, au chocolat, au grand épeautre, au khorasan, au seigle ou au petit épeautre) pour un prix oscillant entre 5 € et 8 € le kg.

La commercialisation s'effectue pour 30 % par vente directe, au fournil à Argens (les lundis et jeudis de 17h à 19h) et par commandes groupées (entre collègues, amis, voisins...), pour 50% en boutiques de producteurs (Biz'Arts à Bize Minervois, la Borietta à Carcassonne), pour 20% sur les marchés de Narbonne (le samedi matin, une fois par mois) ou de Béziers une fois par mois et pour 5% par la Biocoop de Lézignan.

Edith vit du revenu de son activité boulangère (actuellement environ 1500€ par mois).

Elle a deux enfants en garde alternée une semaine sur deux. Elle espère optimiser encore son temps de production et de distribution pour être plus disponible pour eux lorsqu'elle en assure la garde.

Annexe 4 : Des espaces maraîchers intégrés créés à l'initiative des collectivités locales

4.1 / Création d'un espace maraîcher intégré, par la mairie de Magny les Hameaux (78)

Ce projet a vu le jour, à l'initiative de la mairie de Magny les Hameaux, sur un terrain de 10 ha très proche du centre bourg et a mobilisé d'autres acteurs importants du territoire : l'agglomération de Saint Quentin en Yvelines et le Parc Naturel de Chevreuse.

Son succès est largement dû à la collaboration de ces acteurs public de territoire avec le groupement associatif **Abiosol** qui a accompagné le projet dans toutes ses phases : étude des sols, appels à projets et sélection des candidats, rédaction des baux ruraux environnementaux... Le groupement associatif **Abiosol** est constitué de 4 associations : **Le champ des possibles** qui organise une couveuse pour de nouvelles entreprises de maraîchage au sein d'exploitations existantes, **Terre de Liens**, pour son expertise en montage et validation de projets d'installation agricole, le **GAB (Groupement d'Agriculture Biologique) d'Ile de France** et le **réseau AMAP d'Ile de France**.

Ce projet a également largement associé les citoyens qui, à certaines étapes ont mis en place un financement par prêt participatif via l'association « Le bonheur est dans le pré » et ont également aidé lors de chantiers pour monter les serres et poser les clôtures du domaine.

Ce projet est exemplaire car il a mis en place entre 2015 et 2019 un dispositif comprenant :

- deux exploitations maraîchères bio,
- un bâti d'exploitation permettant le stockage et la transformation de la production
- un lieu de vente.

Le projet a généré plusieurs emplois pérennes sur le territoire.

Robert Pires 48 ans a été sélectionné (par un jury composé des acteurs du territoire et de représentants d'Abiosol) pour son projet d'entreprise maraîchère (40 légumes de 80 variétés différentes), lancé en 2015 sur 3 ha. Aline Potier, 45 ans a été ensuite sélectionnée pour y exploiter 5ha d'arboriculture fruitière : pommiers, cerisiers, poiriers... mais aussi cassis, mures, framboises, kiwis...

Tous deux ont suivi un itinéraire de reconversion : Robert travaillait au départ dans l'industrie, Aline était agent des télécoms.

Les ventes s'effectuent sur place, au travers d'une AMAP locale et au travers d'une deuxième AMAP à Paris (18^{ème}).

Ainsi ce projet a permis de mettre en place, au niveau du territoire, une infrastructure solide de production, transformation et vente pour ces nouvelles productions maraîchères et fruitières et elle constitue un socle précieux pour leur développement ultérieur.

Annexe 5 : Les Espaces Tests Agricoles (ETA)

5.1 / L'espace test agricole mis en place par Graines de Paysans dans l'Aude

Afin de contribuer au développement de l'agriculture bio et locale dans l'Aude et lutter contre la déprise agricole, Graines de Paysans a développé, à partir de 2013 avec l'appui du Chant du Pissenlit et de l'ADEAR 11, le premier Espace Test Agricole (ETA) du département.

L'ETA audois est né de la rencontre entre les ADEAR du Languedoc Roussillon, l'ADEAR de l'Aude et le Chant du Pissenlit, centre de formation en biodynamie qui partageaient le même constat : un besoin d'accompagnement à la création d'activités agricoles de la part d'un nombre croissant de candidats à l'installation non issus du milieu agricole et/ou en reconversion professionnelle.

Outil innovant, l'ETA s'inscrit dans le parcours à l'installation agricole traditionnelle en proposant une phase de test après une période de formation et avant une installation effective. L'Espace Test Agricole est un dispositif permettant à des porteurs de projet de tester la viabilité de leur projet agricole en situation réelle, sur une période définie avant une installation effective. Réalisé de manière autonome et responsable, le test d'activité permet au porteur de projet d'évaluer son projet et sa capacité à le mener, dans le but de décider de la poursuite, de l'ajustement ou de la réorientation du projet.

L'Espace Test de Graines de Paysans s'est déployé sur 2 lieux-test collectifs, certifiés en Agriculture Biologique, un premier en zone de montagne à Galinagues (31ha) pour des activités d'élevage, de fabrication de pain et de maraîchage en traction animale et un second en zone péri-urbaine à Carcassonne (3/4ha) dédié au maraîchage.

Le site de Carcassonne a accueilli, entre 2013 et 2020 plusieurs générations de « couvés ». Aujourd'hui, c'est un ancien « couvé », André Hoareau, qui a repris à son nom le fermage de l'exploitation (*Voir le Blog concernant la vie de son exploitation : <https://lechapit.re/>*)

Le site de Galinagues a été un site éphémère qui aura permis de créer et de stabiliser la reprise de l'exploitation du domaine par un groupe de 6 couvés (Audrey et Jérémie pour le maraîchage en traction animale, Luz et Valentin pour les vaches laitières et leurs fromages, Catherine pour les chèvres pyrénéennes et leurs fromages et Florian pour les céréales et le pain)

Depuis 2016, c'est Terre de Liens qui a racheté le domaine et a pérennisé son exploitation. Il l'a depuis agrandi et restructuré par acquisition du domaine proche de Galinagues Culfret (84ha).

Au plan de l'organisation humaine, c'est une salariée permanente, basée à Limoux qui assurait l'encadrement et l'animation de l'Espace Test, relayée sur place à Galinagues par Jeanine Garrigaud (ancienne exploitante du domaine) qui assurait sur place le « suivi » de l'activité des couvés dans une logique de transmission de son domaine.

Cependant, deux phénomènes cumulés ont lourdement handicapé le projet et expliquent son actuelle mise en sommeil : d'une part la baisse tendancielle des financements a fragilisé les organismes qui le portaient, d'autre part la lourde charge administrative de l'espace test a trop empiété sur le suivi opérationnel et le soutien aux couvés qui est, bien sûr, la partie la plus intéressante de l'aventure (notons sur ce point que l'Espace Test du Grand Narbonne prévoit de sous-traiter cette tâche administrative au BGE ce qui est une très bonne idée pour alléger les autres tâches centrales du projet).

Mais, au final, en prenant du recul, le bilan sur plusieurs années de l'Espace Test est extrêmement positif. Il aura permis de tester 18 projets d'entreprises et d'en pérenniser une dizaine en sortie de test (2 en élevage bovin et fromages, 1 en élevage caprin et fromages, 1 en polyculture élevage, 1 en paysan boulanger et 4 en maraîchage diversifié).

5.2 / L'espace-test du Grand Narbonne : pépinière de porteurs de projet en maraîchage

Le projet nous a été présenté par Saber Tayebi qui a pris ses fonctions début 2020 pour en assurer l'animation et la coordination. Saber Tayebi a 44 ans, technicien agricole de formation, il a une expérience en tant que maraîcher et en tant qu'animateur d'un jardin associatif d'insertion. Son poste est financé à 60 % par le Grand Narbonne et à 40% par le CFPPA. Sa fonction de pilotage de l'espace-test l'occupera à mi-temps (ses autres fonctions de coordination et de formation seront évoquées à la fin de ce document).

Pour l'Espace test, il bénéficiera du soutien de la technicienne maraîchage de la chambre d'agriculture.

C'est Magali Vergnes (maire de Néviau et vice-présidente du Grand Narbonne) qui a été à l'initiative du projet, assistée par Claudine Vibert assurant le rôle de « chef de projet ».

Xavier Belart (Conseiller municipal de Narbonne et vice-président du Grand Narbonne) a récemment pris le relais. Suite au départ de Claudine Vibert (vers de nouvelles fonctions à la chambre d'agriculture), Camille Grentzinger a pris ses fonctions de chargée de mission « développement agricole durable » au Grand Narbonne.

Objectifs et processus d'élaboration initiale du projet :

Le projet a été initié par le Grand Narbonne qui, face au constat de déficit de la production maraîchère locale, a décidé d'élaborer une stratégie agricole adaptée.

Sur son territoire, les friches sont nombreuses (26% des terres agricoles) et l'objectif du Grand Narbonne est de recréer une « ceinture verte » autour de l'agglomération.

Un premier groupe de travail a réuni la chambre d'agriculture de l'Aude, l'ADEAR, la SAFER... à partir de 2012 et le Grand Narbonne a adhéré en 2015 au RENETA Réseau National des Espaces Tests Agricoles.

Dès lors, l'objectif du projet est d'acquiescer et d'équiper un espace test de maraîchage qui accueillera en permanence, pour une durée limitée à 3 ans, trois ou quatre porteurs de projets désirant créer, à terme, leur propre entreprise de maraîchage. Cet « espace test » aura donc une fonction de « couveuse » pour ces jeunes entrepreneurs, leur permettant de mettre à l'épreuve, d'améliorer et de valider, dans des conditions protégées, leur projet d'entreprise.

En 2016 le Domaine des Jardins du Ribayrot est sélectionné comme terrain candidat pour accueillir l'espace test. Le domaine est finalement acquis par le Grand Narbonne fin 2018.

Le site du Ribayrot est une ancienne surface maraîchère de 4,5 hectares en état de friche. Les bâtiments ont été squattés et sont à l'abandon.

Les 7 « serres chapelles » existantes (1700 m² au total) doivent être restaurées et rebâchées. Le terrain doit être défriché et clôturé (900 m de clôture + grillage à mouton et électrification) pour parer l'intrusion des sangliers et les risques de vol et de vandalisme.

Les travaux de remise en état des serres et de clôture seront réalisés en septembre 2020.

L'ancienne maison d'habitation sera rénovée dans deux ans, elle disposera de 500 m² au sol et apportera une structure d'exploitation permettant le stockage du matériel et des légumes.

Le terrain est situé en zone régulièrement inondable. La plus haute inondation relevée a été de 1 mètre. Ce terrain est une « zone d'expansion » pour les inondations. Elles y sont donc peu destructives, mais tous les aménagements et plans de culture doivent prendre en compte ce risque pour en minimiser l'impact.

L'accès à l'eau s'effectue par pompage dans le canal de la Robine via une prise d'eau équipée de filtres sable et charbon.

Le terrain étant à l'état de friche l'obtention du label AB peut être immédiate. Selon le cahier des charges AB, l'eau du canal ne pourra pas être utilisée pour le lavage des légumes.

Le lancement opérationnel du projet

Saber Tayebi, animateur et responsable opérationnel du projet a pris ses fonctions en mars 2020. Le déroulement du projet visait à sélectionner et installer, la première année, deux exploitants sur l'Espace Test dans le but de passer à 3 ou 4 dès la deuxième année.

Les candidats porteurs de projet devront disposer impérativement d'une formation agricole (BPREA minimum) et/ou d'une réelle expérience agricole professionnelle.

A ce jour, deux premiers candidats-exploitants ont été sélectionnés. Leur candidature a été validée par la « commission technique » (membres issus de la Chambre d'Agriculture, du BGE, du Biocivam, et du CFPPA). Tous deux ont entre 30 et 40 ans, et sont dans un processus de reconversion professionnelle. Ils ont suivi une formation agricole et obtenu leur BPREA récemment. Si leur candidature est définitivement validée par le « Comité de sélection » qui se réunira le 8 septembre, ils pourraient commencer à travailler sur l'Espace-test dès le 1^{er} octobre 2020 pour un objectif de première commercialisation au printemps 2021.

Les tracteurs et les outils de travail du sol sont fournis par l'espace-test. Les dispositifs d'irrigation « plein champ » et le petit outillage sont à la charge des porteurs de projet.

Un partenariat avec l'atelier paysan est cours de développement avec la mise à disposition d'outils de travail du sol pour la mise en place des planches permanentes. Le projet envisage (avec le concours du CFPPA de Carcassonne) des formations sur l'auto construction, l'adaptation et la réparation des outils agricoles afin de développer l'autonomie des porteurs de projets.

Cadrage contractuel entre l'espace-test et les porteurs de projet.

L'espace test a un statut de pépinière. La fonction de couveuse d'entreprises est assurée par le BGE qui accompagne, à ce titre, les porteurs de projets dans le cadre d'un CAPE (Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise) et le porteur de projet doit payer une « redevance de gestion » au BGE.

Le porteur de projet dispose d'un statut mixte permettant la séparation de la gestion financière de l'entreprise par rapport à sa gestion financière privée. Ce dispositif lui permet, entre autres, de lancer son projet tout en disposant d'autres allocations : chômage, RSA... Le CAPE est un contrat d'un an renouvelable, au plus, deux fois.

Par ailleurs, le foncier est mis à disposition par l'espace-test au porteur de projet dans le cadre d'une convention d'un an renouvelable, au plus deux fois. La première année, le loyer est de 500 €, la deuxième année, de 1000 € et la troisième année de 1500 €.

Les porteurs de projet sont responsables de l'élaboration, du démarchage et de la mise en place opérationnelle de leurs moyens et réseaux de distribution.

L'encadrement permanent de l'espace-test leur apporte un accompagnement pour la définition de leur projet et pour leurs choix agronomiques. Il joue également un rôle de catalyseur en ce qui concerne leurs contacts futurs avec les différents acteurs professionnels potentiellement impliqués (conserveries, restauration collective, marchés et magasins de producteurs bio...)

Perspectives d'installation pour les porteurs de projet en sortie de l'espace-test.

L'espace-test devrait donc permettre aux porteurs de projet de valider leur projet professionnel de manière opérationnelle. Ceux d'entre eux qui voudront continuer dans cette voie devront dans le courant de leur deuxième année d'exercice sur l'espace test commencer à envisager une installation opérationnelle à leur propre compte hors de l'espace test.

Cette installation pourra, si possibilité, s'envisager sur du foncier agricole propriété du « Grand Narbonne ». Une collaboration éventuelle entre l'espace test et Terre de Liens pourra également, si besoin, être envisagée dans un cadre foncier géré par Terre de Liens

Autres fonctions permanentes du poste de Saber Tayebi

En parallèle de l'établissement de l'espace test de maraîchage, le Grand Narbonne a décidé de conserver la destination agricole de 20 hectares de terres dont il est propriétaire sur le plateau du Quatorze. Ces terres ont été mises en fermage auprès de 4 fermiers (3 en extension d'activité et 1 en nouvelle installation). Il s'agit, pour la plupart, de projets en arboriculture (amandiers, câpriers, grenadiers et oliviers). Ces contrats de fermage sont signés dans le cadre d'un cahier des charges d'exigences écologiques (agriculture sous label bio, plantation de haies, emploi des apprentis du CFPPA, mise en place d'activités pédagogiques avec l'EPL...)

Par ailleurs, une parcelle pédagogique située en face du CFPPA sera utilisée en support des activités pédagogiques du CFPPA et du CFA. Elle utilisera les matériels pédagogiques mis à disposition par le CFPPA.

Le poste de Saber Tayebi sera donc pour 50% en charge du pilotage de l'espace-test du Ribayrot, pour 10% du développement du lieu-test du Quatorze (10%) et pour 40% de la coordination des chantiers de formation sur la parcelle pédagogique du Quatorze.

Annexe 6 : Des espaces de maraîchage adaptés à la restauration collective

6.1 / Mouans-Sartoux 06 : un espace maraîcher pour les cantines scolaires... et au-delà...

Une ville mise sur le bio et le local et devient autosuffisante en alimentation.

Article paru dans : « La relève et la peste » – média internet indépendant et gratuit
13 septembre 2019 - Laurie Debove –

Pour préserver les terres de la bétonisation, la Ville est passée en 2012 de 40 ha à 112 ha dédiés à l'agriculture dans le Plan Local d'Urbanisation. La Ville verse une aide à l'installation pour les producteurs bio à hauteur de 20 % des investissements avec un plafond de 12 000 euros. Un nouveau maraîcher en bénéficie et la prochaine activité à être subventionnée sera un élevage de poules pondeuses bio.

Le système de la cantine est une tarification sociale avec taux d'effort sur le quotient familial. Il n'y a pas eu de changement du tarif de la cantine scolaire car la Ville a voulu passer en 100 % bio à [budget constant](#), notamment grâce aux économies réalisées sur une [baisse de 80% du gaspillage alimentaire](#).

Sur cinq repas, les cantines scolaires servent deux repas végétariens par semaine : 1 vegan, et le deuxième avec des œufs. Il y a de la viande au menu deux fois par semaine, et du poisson une fois.

La Ville finance la régie agricole de 30 à 40 %. Le reste des financements provient d'appels à projets comme le programme national de l'alimentation, la Fondation Daniel et Nina Carasso et un projet européen. Les fonds sont débloqués à la Ville en échange de son expertise et de mise en place de projets alimentaires territoriaux. [Mouans-Sartoux accompagne ainsi des collectivités et communes](#) en France, au Portugal, en Italie, en Belgique, en Bulgarie, en Grèce et en Roumanie.



13 septembre 2019 - Laurie Debove



Crédit photo : La Mead de Moans-Sartoux

« On a volontairement choisi des lieux avec des contraintes géographiques, culturelles et climatiques très différentes car on veut prouver que ce modèle peut marcher partout. » précise Gilles Pérole, adjoint au Maire de Mouans-Sartoux, au téléphone pour La Relève et La Peste

La Ville a également co-créé, avec l'Université Nice-Côte d'Azur, [un diplôme universitaire de chef de projet en alimentation durable](#) pour former les personnels des collectivités territoriales, et tous ceux qui le veulent, à établir un diagnostic des territoires pour élaborer un plan d'alimentation territorial.

Impliquer les habitants pour protéger les terres de la bétonisation

Pour préserver les terres de la bétonisation, la Ville est passé en 2012 de 40ha à 112ha dédiés à l'agriculture dans le Plan Local d'Urbanisation. **La Ville verse une aide à l'installation pour les producteurs bio à hauteur de 20 % des investissements avec un plafond de 12.000 euros.** Un nouveau maraîcher en bénéficie et la prochaine activité subventionnée sera un élevage de poules pondeuses bio.

« On accompagne les porteurs de projets dans le sens où il ne suffit pas de classer des surfaces agricoles pour qu'elles soient cultivées du jour au lendemain, surtout quand ces surfaces sont privées. Notre constat au bout de 7 ans : il y a eu longtemps un accaparement foncier dans l'espoir que ça redevienne constructible, et depuis un an ça se débloque un peu, on a motivé 11 propriétaires de louer ou vendre des terres pour des projets agricoles. » détaille Gilles Pérole, adjoint au Maire de Mouans-Sartoux, au téléphone pour La Relève et La Peste



Le classement des terres agricoles a été pensé de façon à générer le moins de crispations possibles. Avec [la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable](#), Mouans-Sartoux veut structurer le projet d'autosuffisance alimentaire du territoire pour le pérenniser dans le temps, et s'assurer que les habitants soient partie prenante du projet, avec un accès à de la nourriture saine quel que soient leurs revenus. Ils sont encouragés à faire des petits potagers.

La Ville a mis à disposition 30 jardins familiaux, et chaque nouveau logement social comprend un jardin partagé. Des grandes jardinières ont été offertes aux habitants dans le village, beaucoup d'entre eux ont choisi d'y planter des légumes.



Crédit photo : La Mead de Moans-Sartoux

A priori, la recette marche, car de nombreux habitants se déclarent attachés à la nourriture bio et locale, [comme en témoigne une enquête](#) où 87 % des parents de cantines scolaires ont précisé avoir modifié leurs habitudes alimentaires pour un régime plus végétal, bio et local. Dans un ménage, le coût des aliments bio est souvent rééquilibré par le fait de manger moins de produits issus d'animaux et ultra-transformés.

Les deux prochains projets pour Mouans-Sartoux : « le citoyen nourrit la ville » pour encourager l'autoproduction et la production solidaire en donnant des récoltes à l'épicerie sociale. Et la mise en place de la plateforme « viens jardiner chez moi » pour mettre en relation des propriétaires de jardin qui ne peuvent pas s'en occuper et des personnes motivées pour faire un potager et partager leurs récoltes. De belles promesses de lien social autour de la Terre

6.2/ Installation de maraîchers par la Communauté de Communes des Crêtes Pré-ardennaises pour faciliter notamment l’approvisionnement local de la restauration collective.

La Communauté de Communes des Crêtes Pré-Ardennaises (CCCPA), ayant constaté une carence en matière de production de légumes biologiques frais et de saison sur son territoire a souhaité développer ces productions en installant des maraîchers biologiques sur une parcelle de 6 ha appartenant à la commune d’Attigny. La CCCPA est constituée de 94 communes rurales pour une population totale de 22.400 habitants en 2016.

Elle souhaite soutenir le développement des circuits courts en accompagnant les agriculteurs dans leurs projets de diversification, ainsi que la restauration collective dans l’introduction de produits locaux, issus de l’agriculture conventionnelle et biologique.

La parcelle, offerte en location pour du maraîchage biologique est d’un seul tenant, jusqu’ici utilisée pour des cultures céréalières en conventionnel (blé et maïs). Elle exigera 2 ans pour sa conversion en bio. La terre, argilo-limoneuse, sans cailloux est compatible avec une activité de maraîchage.

L’irrigation est possible, un ancien puits a été rebouché sur la parcelle et un forage à 16m est présent à proximité. La collectivité prend en charge l’accès à l’eau et à l’électricité pour la parcelle.

Le projet a été réalisé en collaboration entre la Communauté de Communes, Terre de Liens Champagne Ardennes et le réseau des professionnels de la Bio du Grand Est (FRAB Champagne Ardennes et CGA de Lorraine) pour leur expertise des filières biologiques et leur connaissance du contexte local.

Après processus de sélection des candidatures, le projet a débouché en 2019 sur la signature d’un bail environnemental entre l’agriculteur et la collectivité.

6.3/ Création d’un espace maraîcher en zone périurbaine à Narbonne

Entretien avec Xavier Belart, Domaine du Petit Craboulette, Conseiller municipal de Narbonne, délégué à l’environnement, au développement durable et à l’agriculture.

Le domaine de Petit Craboulette fait 80 ha. Il comprend en particulier, 30 ha de vignes, 6 ha de vergers (pommiers, abricotiers, pêchers...) et 6 ha de maraîchage, le reste étant en prairies.

Xavier Bélart s’y installe en 1980, et profite d’un transfert de savoir-faire de la part de vieux maraîchers du coin. Aujourd’hui c’est son fils qui a repris l’exploitation. Elle produit du vin, des fruits et des produits transformés grâce à un atelier situé à Couiza : jus de pomme et de raisin, gelées, compotes, sauce tomate...

Le domaine est en agriculture raisonnée, sa conversion en bio est envisagée à court terme.

La commercialisation s’effectue sur les marchés et une boutique dédiée au domaine est en cours de création.

Beaucoup d’agriculteurs de la zone vont partir en retraite dans les années qui viennent et Xavier Bélart craint le rachat massif des terres par les industriels andalous confrontés à la désertification et à la dégradation de leurs sols due à leurs méthodes de culture destructives.

Par ailleurs Xavier Belart, en tant que conseiller municipal de Narbonne, délégué à l’environnement, au développement durable et à l’agriculture nous fait part d’un projet, (actuellement à un stade d’étude et pas encore engagé), visant à installer 5 ou 6 maraîchers bio sur un terrain de 14 ha appartenant à la commune, à proximité de l’Espace Liberté.

Ces maraîchers pourraient avoir pour vocation prioritaire d’approvisionner les cantines scolaires et autres... de la ville. Cette activité pourrait être coordonnée par une coopérative assurant la bonne répartition des cultures entre les producteurs en amont et simplifiant la distribution des produits vis-à-vis des cantines en la centralisant en un point unique.

Par ailleurs, cette réserve foncière de la ville pourrait également accueillir une zone de jardins familiaux.

6.4/ Activités et projets de MP2 environnement, en maraîchage bio, à Lézignan

Entretien avec son directeur, Denis Audouin et avec Benoit Varennes et Patrice Mendy qui y animent les activités « maraîchage » et « espaces verts ».

MP2 environnement est une association d'insertion lézignanaise engagée sur trois activités : la ressourcerie, le recyclage et le jardinage / maraîchage. Son activité est principalement subventionnée par l'Etat et le département de l'Aude. La communauté de communes y participe, avec la commune de Lézignan-Corbières à hauteur de 15.000€ (soit 1,5% de son financement total).

L'activité maraîchage de MP2 Environnement a démarré en 1998 sur un premier jardin situé à Conilhac. Depuis 2014, MP2 a déménagé son jardin à Lézignan, route de Roubia. Il en est aujourd'hui propriétaire. Une extension du domaine sur un terrain non adjacent (1km plus loin en direction de Roubia) est en cours, dans le cadre du partenariat futur avec la cantine du lycée Joseph Anglade.

Le domaine actuel a une superficie de 1ha dont 60% ou 70% de surface cultivée. L'extension future du domaine permettra une exploitation plus mécanisée et productive.

Les ressources en eau sont assurées par un puits et un forage (7m et 12m de profondeur) qui peuvent être temporairement à sec. De fin mars à fin septembre le domaine (actuel et extension) peut également être alimenté par le réseau ASA. Il peut donc arriver que l'exploitation soit en difficulté hydrique en période automnale et hivernale.

Pour le maraîchage, Benoit Varennes coordonne la formation du personnel en insertion ainsi que la conception et la mise en œuvre des plans de culture.

12 personnes en insertion sont en contrat sur le domaine, pour une durée maximum légale de 2 ans. Elles quittent la structure avec une qualification d' « employé polyvalent en maraîchage ». 71 % des contrats d'insertion en maraîchage / espaces verts débouchent sur une sortie positive : CDI, CDD, formation de plus de 400 heures...

Le domaine produit du maraîchage bio été / hiver et des fruits : 70 arbres fruitiers encore jeunes souvent en variétés anciennes adaptées au climat : cognassiers, amandiers, figuiers, poiriers, cerisiers, plaqueminières...

Les produits du jardin sont vendus sur place (avec possibilité de passage des commandes par téléphone) et par les Biocoop de Lézignan et de Narbonne. Les salariés de MP2 bénéficient de tarifs préférentiels.

La production de l'extension future du jardin sera particulièrement destinée à la cantine du Lycée Anglade. Une convention de production sera passée avec lui pour établir un plan de production adapté à ses besoins. Des discussions sont également en cours pour un approvisionnement éventuel de la cantine du lycée Ferroul.

Les bases professionnelles et techniques solides de MP2 en matière de jardinage / maraîchage pourront lui ouvrir de nouvelles opportunités de développement : d'ores et déjà il assure des prestations de support, d'animation et de formation à destination de collectifs de jardinage et il dispose de toutes les compétences pour apporter son support (en liaison avec d'autres organismes comme l'ADEAR ou Terre de Liens...) à de jeunes maraîchers pouvant s'installer à proximité de Lézignan .

Pour MP2, ces développements futurs éventuels s'inscriront dans sa démarche progressive de « développement durable » qui lui a permis d'assurer, jusqu'à ce jour, le succès et la pérennité de ses projets.

6.5/ Témoignage de Pierre-Yves Rommelaere, cuisinier, collègue Anglade, Lézignan-Corbières

Pierre-Yves Rommelaere est né à Lézignan de parents belges. Il obtient un BEP et un CAP de cuisinier, puis commence sa carrière dans plusieurs contextes de restauration privée (le « Clos des Souquets » à Fabrezan, La Fargo à St Pierre des Champs, des restaurants étoilés à Toulouse...).

C'est en 2006 qu'il commence son itinéraire en restauration collective dans le cadre de l'association ASEI qui gère plus de cent établissements dédiés à la dépendance et au handicap en France, et deux dans l'Aude (l'Ehpad de Talairan et le Carignan à Ribaute pour des personnes en situation de handicap).

Progressivement, Pierre-Yves va prendre la responsabilité de la cuisine pour ces deux établissements : 120 repas/jour pour le Carignan et 160 repas /jour pour l'Ehpad de Talairan. C'est dans ce contexte qu'il apprend le métier et les contraintes de la restauration collective et essaye de la faire évoluer vers un nouveau modèle diminuant le recours aux produits surgelés et transformés et faisant appel plus massivement aux produits frais. Evolution qu'il réussit à mener sans augmentation du prix de revient des repas.

Il rejoint les cuisines du Collège Joseph Anglade en 2016. Il est rapidement nommé second, puis responsable de la cuisine en septembre 2018.

Le collège est géré par le département de l'Aude qui laisse une grande latitude à ses cuisiniers en ce qui concerne le choix de leurs approvisionnements, sous réserve qu'ils restent cohérents avec le cadre budgétaire décidé. Le département de l'Aude encourage ses cuisiniers (28 collèges dans l'Aude) à se tourner vers l'agriculture locale. Pour ce faire, il a mis en place le dispositif « **Agrilocal** », plateforme informatique nationale, permettant de mettre en lien les professionnels des métiers de bouche avec les producteurs locaux.

Le collège Joseph Anglade sert 600 repas, en période scolaire, 4 jours par semaine. 4 personnes travaillent en cuisine, auxquels il faut rajouter le personnel de service.

Suivant l'exemple de la cuisine des écoles de Mouans-Sartoux, du Lycée de Belvès en Dordogne et de nombreuses autres initiatives promues par les associations « **Un Plus Bio** » (issue du projet de Mouans-Sartoux et s'adressant aux élus, aux parents, aux élèves et aux cuisiniers) et le collectif « **Les pieds dans le plat** » (Réseau national d'experts technique pour mettre en œuvre une transition alimentaire durable. Formation en restauration collective bio-locale, de saison, ...), Pierre-Yves développe de nouvelles manières de travailler pour améliorer la qualité des repas servis et pour promouvoir des attitudes « durables » et le bonheur de partager autour du « bien manger ».

Les pierres angulaires de ces changements sont les suivantes :

- **Les produits de base achetés sont prioritairement frais et bruts, bios, locaux et de saison** (exemple : utilisation de vrais œufs de poules et pas de préparations semi-transformées, ce qui est possible en restauration collective, mais exige la mise en place d'une traçabilité adaptée...)
- **Les produits surgelés et industriellement transformés sont écartés**
- **Les choix proposés aux élèves sont repensés** : arrêt du « multichoix » remplacé par un « menu dirigé » (Exemple : en entrée on proposera « carottes râpées ou radis ou salade » pour être sûrs que les collégiens mangeront des légumes plutôt que « radis ou saucisson ou œuf dur »).
- **Les élèves sont encouragés à goûter** : les plats sont proposés en petite ou grande portion, l'élève qui a pris une petite portion peut, s'il aime, se resservir.
- **Retour aux plats familiaux complets** : hachis Parmentier, spaghettis bolognaise...
- **Le gaspillage alimentaire est combattu** : choix petites ou grandes portions, mesure du pain jeté à la sortie dans un « gachimètre » qui a été réalisé en « technologie » au collège et challenge pour diminuer le gaspillage.
- **La « nouvelle cantine » est devenue un projet d'établissement** associant les cuisiniers, les élèves, l'équipe pédagogique, les parents d'élèves... Des explications sont fournies aux élèves arrivant en 6^{ème}, des ateliers de sensibilisation sont organisés...
- **Tout ceci dans la limite où le prix des « matières premières » doit rester stable**. Ce prix au collège Anglade est stable et demeure aux environs de 2€ par repas.

Au niveau des approvisionnements, la cuisine utilise massivement la plateforme « Agrilocal » mise en place par le département. 90% des commandes de poissons, viandes, fruits et légumes passent par Agrilocal. C'est une plateforme informatique qui permet à la restauration

collective de poster ses demandes d'approvisionnement (quantités, dates de livraison souhaitées), les producteurs y répondent avec une offre chiffrée. Après consultation des retours le demandeur finalise sa commande. Agrilocal est d'ores et déjà un outil extrêmement utile. Il pourrait être amélioré s'il pouvait également fonctionner dans l'autre sens : les producteurs informant les clients de disponibilités particulières à des prix attractifs. Il pourrait également être largement plus utilisé par l'ensemble des acteurs de la restauration collective, voire de la restauration privée.

En matière d'approvisionnement, le collège a franchi un palier important : dès aujourd'hui 50% de ses approvisionnements sont d'origine locale et 50% sont en bio.

Quelques exemples d'approvisionnement qui marchent bien : les raisins de table du « Grain de Fanny à Ornaisons », les figues et les grenades de Ziboud'Terre à Douzens (*voir annexe 2.3*) et les légumineuses de la coopérative bio de Castelnaudary...

Pour aller plus loin, Pierre-Yves est confronté à l'étroitesse du marché bio et local des fruits et des légumes. La production des maraîchers proches est dans l'ensemble insuffisante et inadaptée au rythme de ses besoins.

La solution à ce problème passe par une coopération plus étroite entre les fournisseurs maraîchers et leurs « clients » dans les cantines. C'est à partir des besoins des cantines, et sur la base d'une « convention de production » que des plans de culture adaptés peuvent être mis en place par les producteurs. C'est ce qui a été fait par exemple à Mouans-Sartoux dont la régie municipale de jardinage produit 85% des fruits et légumes consommés par la cantine scolaire.

C'est dans cette philosophie qu'un partenariat a été construit avec MP2, entreprise d'insertion de Lézignan, déjà active dans le domaine du maraîchage, qui vient d'acquérir un hectare de jardin supplémentaire. Sur cette extension du jardin actuel, les techniques de jardinage et le plan de culture seront conçus prioritairement pour « coller » aux besoins du collège. Une partie des productions d'été, inutilisées par le collège en vacances, pourront être transformées en coulis, conserves, jus de fruits... qui seront ensuite utilisés par sa cantine tout au long de l'année.

Outre le fait que ce nouveau dispositif permettra de développer encore les approvisionnements bios et locaux du collège, la dimension pédagogique du projet est extrêmement intéressante, les collégiens pouvant, mois après mois, suivre et comprendre l'évolution de « leur » jardin et ainsi approfondir leur rapport avec une alimentation saine et durable.

Annexe 7 : Magasins de producteurs et expériences de distribution

7.1/ Alexandra Gainon, Paysanne boulangère, Initiatrice de la création de « La Borieta », Boutique Paysanne bio de Carcassonne

Genèse du Projet : Alexandra était au départ installée sur une exploitation en commodat dans l'Hérault. C'est dans ce cadre qu'elle a participé à un magasin de producteurs à Ganges (environ 5000 habitants).

Lorsqu'elle s'est installée dans l'Aude à la Ferme des Thuronis dans le cadre de Terre de Liens, elle a apporté dans ses bagages l'idée de mettre en place un magasin de producteurs bio.

Elle était participante au groupement d'achat Les Epicentres (Carcassonne) qui souhaitait développer son modèle. Plusieurs producteurs du groupement ont alors rejoint le projet de la Borieta. Le groupement d'achat, de son côté, voulant rester en centre ville, n'a pas rejoint le projet.

Le projet s'est fondé dès le départ sur un groupe cohérent et amical constitué d'une douzaine de producteurs partageant globalement les mêmes valeurs. Dès l'origine, la boutique a été envisagée comme participante au réseau des « boutiques paysannes ». Ce qui lui a permis, entre autres, d'accéder à son « guide de la création d'un magasin de producteurs », de bien appréhender son budget prévisionnel et d'avoir l'assistance de certains bénévoles (entre autres une personne connaissant bien les zones artisanales et commerciales pour négocier les baux commerciaux).

Ce groupe s'est réuni mensuellement. Son premier travail a été de définir les valeurs du projet et, en particulier, de décider son orientation 100% bio (conversion, AB, Nature et Progrès ou Demeter) et locale (moins de 80 km). Décision qui a motivé la conversion bio de deux fermes participantes.

La réglementation des magasins de producteurs, et donc la charte de la Borieta stipule que le producteur doit participer à l'acte de vente et gérer ses produits et son stock. Il ne peut vendre que les produits de sa ferme (la « revente » est interdite dans le magasin).

Le lieu souhaite également s'instituer comme un espace de rencontres entre citoyens et producteurs, et l'association a dans son objet l'organisation de rencontres culturelles.

Création de la boutique : Le projet a nécessité 1,5 ans de préparation, l'association a été créée en mars 2018 et le magasin « La Borieta » a ouvert fin février 2019.

La boutique est ouverte du lundi au vendredi (10h_13h et de 15h_18h30) et le samedi (10h_13h).

Le projet et la boutique fonctionnent bien parce le groupe d'associés fonctionne bien.

La boutique emploie aujourd'hui deux salariés (Virginie Pouchucq, responsable de magasin et une vendeuse à 3/4 de temps).

Investissement temps des porteurs du projet de la boutique :

La phase préparatoire du projet, avant le choix du lieu et pendant 9 mois environ, a exigé une réunion de 3h par mois avec les producteurs et une charge de travail de 15h par semaine pour Alexandra qui, à l'initiative du projet, a plus particulièrement porté la charge de son pilotage.

La phase de prospection et de choix du lieu a duré 6 mois et a exigé une réunion de 3h par mois avec les producteurs, à laquelle sont venus s'ajouter une réunion téléphonique par semaine, des visites de lieux, des rendez-vous avec d'autres producteurs et le « coach bâtiment » de la future boutique. La charge s'accroît aussi pour Alexandra jusqu'à atteindre environ 25 h de travail par semaine. C'est à partir de cette phase que les producteurs commencent à s'approprier le projet, et à en devenir les acteurs.

La phase de pré-ouverture a duré 2 mois et a exigé une réunion de 4 h par semaine, et le suivi des chantiers sur place. Pour Alexandra, 30h de travail par semaine pour le suivi, la

coordination, les démarches réglementaires et administratives. Tous les producteurs mettent alors la main à la pâte, et se donnent à fond pour l'aménagement du local.

Durant la totalité de ces phases projet en amont de la création de la boutique, Alexandra et tous les producteurs associés ont travaillé bénévolement.

Panel des producteurs associés

L'association des producteurs est organisée selon trois niveaux d'engagement : 12 membres actifs permanents, 12 membres sympas et 25 membres simples.

Le groupe des 12 membres actifs permanents présente l'avantage d'offrir une gamme de produits diversifiée et cohérente et se répartit comme suit : Brebis, lait (2), Chèvre, lait (1), Vache, lait (1), Mouton (1), Volailles, œufs (1), Pain (2), Maraîchage, légumes (1) , Fruits (2), Vin (2), Transfo végétale (marrons) (1).

Ces membres actifs permanents constituent la colonne vertébrale du magasin, ils s'engagent à être présents à la vente 1/2 journée par semaine, à participer à la réunion de gestion mensuelle, et à participer au travail en commissions (commissions : logiciel de caisse, compta, suivi salariés, offre produits, recrutement nouveaux producteurs, communication, travaux et aménagements). Leur charge induite par la gouvernance de la boutique oscille entre 0 et 4 heures par semaine.

Leurs ventes sont prélevées à 18% pour couvrir les frais de fonctionnement de la boutique.

Les membres sympas s'engagent à être présents en magasin 1 fois par mois et leurs ventes sont prélevées à 25% pour couvrir les frais de fonctionnement de la boutique.

Les membres simples n'ont pas d'engagement de présence en magasin mais leurs ventes sont prélevées à 30% pour couvrir les frais de fonctionnement de la boutique.

Charge de gouvernance / coordination de la boutique

Aujourd'hui, c'est Virginie, salariée responsable du magasin, qui assure la coordination, le paiement producteur et l'administratif.

La répartition du Chiffre d'affaires s'effectue à peu près comme suit : légumes 30% , viandes / œufs 20%, fromages / lait 20%, pains 8% et divers autres 22%

Le chiffre d'affaires est, depuis la création de la boutique en augmentation régulière.

Les frais de fonctionnement incluent :

- 10.000 € de charges fixes mensuelles dont 3500 € de loyer et 1500 € de charges (taxe foncière, énergie (Enercoop), assurances...) et les charges salariales.
- les frais de remboursement de l'emprunt de 200.000 € contracté auprès du Crédit Agricole d'une durée de 7 ans pour l'aménagement du local (Frigos, vitrines frigorifiques, meubles, matériels...)

La boutique est à équilibre si elle génère 550 € de commissions par jour, ce qui correspond à un chiffre d'affaires d'environ 3000 € par jour.

Evolution de l'exploitation « maraîchage » : Emile Potou (Montolieu) est le producteur de maraîchage du magasin, après 18 ans d'installation, il avait 7 salariés exploitant 5 ha. Son exploitation est dotée de bon matériel et produit de très bons légumes.

Il a décidé de restructurer son activité et souhaite se recentrer personnellement sur les légumes d'hiver et les moutons à viande. Un de ses salariés va reprendre l'activité sur 1 ou 2 hectares et il souhaite installer un autre maraîcher sur le reste des terres.

7.2/ Olivier Fouquet, Esprit de Garrigue, magasin de producteurs bio à Villerouge Termenes

Olivier Fouquet est viticulteur et anime avec Aline Costella le Domaine des Pierres Bleues à Villerouge Termenes. C'est dans ce village qu'il a été, avec d'autres producteurs, initiateur du projet de la boutique de producteurs « Esprit de Garrigue »

Une association de producteurs et une offre diversifiée

La boutique a été créée il y a 11 ans sous forme associative, ses membres producteurs sont associés au même rang, et proposent une gamme diversifiée de produits. Parmi eux figurent :

- Trois producteurs de vin bio dont un de blanquette
- Fromages des Embialades (Soulatge) et de Annaïg et Matthieu Vaslin (Président de l'ADEAR, Laroque de Fa)
- Pain de Yann Chataigné (Mayronnes)
- Charcuterie, ânerie, chèvre (Felines Termenes)
- Huile d'olive de Alex et Luc Pasquiel (Lagrasse) et d'un autre producteur (Montlaur).
- Pâtes de Véronique Muller, Khorazan... « La main à la pâte » (Montlaur)
- Deux producteurs de miel : Flore Chotard (Laroque de fa) et Noe Ribaud (Davejean)
- La Gardiole, bière de Bizanet (- 1,2 ha de vigne et 1ha d'orge Brassicole)

Des productions plus « ciblées » complètent cette offre alimentaire de base. Du Safran (de Quintillan), des champignons séchés (pleurottes, Shita Ke) et quelques artisans (cuirs, chocolat...)

L'équipe d'associés s'entend bien et est assez stable depuis l'origine, ce qui a été un facteur très favorable pour la pérennité de la boutique.

Le local de la boutique et ses frais généraux.

Le local de la boutique est loué par la mairie à un prix modique (75€ par mois)

La boutique n'emploie pas de salarié permanent. En conséquence ses frais généraux sont faibles. Ils se limitent aux assurances, eau, électricité, téléphone, internet et frais bancaires...

Chaque producteur contribue à la couverture de ces frais généraux à concurrence de 4% à 5% de son chiffre d'affaire. Une allocation de solidarité de 1% à 2% du CA est aussi demandée. Elle sert à aider les membres de l'association en cas de grave difficulté imprévue.

Heures d'ouverture et permanences.

Le magasin n'est ouvert qu'en période estivale. Il ne commercialise pas de produits frais hormis des fromages.

Il n'emploie pas de salarié. Ce sont les producteurs qui assurent la tenue de la boutique à tour de rôle selon un planning (Framadate) élaboré mensuellement. Le planning est élaboré par demi-journée et le nombre de permanences de chaque producteur est défini au prorata de son chiffre d'affaires, avec un minimum de 2 demi-journées par an pour les CA les plus faibles.

Profil de la clientèle.

La clientèle est constituée pour 60% par les clients de passage (visiteurs du château et du village), pour 30% par les résidents secondaires et les hôtes des gîtes, et pour 10% par la clientèle locale.

Répartition du chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaire de la boutique est en augmentation constante. Aujourd'hui, environ 90.000€. Le vin représente 50% du chiffre d'affaire, ensuite viennent le fromage, le miel et l'alimentaire.

Pour un domaine comme « Les Pierres Bleues » la boutique sert de lieu de vente directe, ce qui représente 20% du chiffre d'affaires du domaine.

Marché le plus proche

Il y a un marché à Laroque de Fa de mai à fin septembre. Hors saison estivale, il fonctionne en mode « groupement d'achat » les produits commandés étant mis à disposition à Laroque de Fa. Pendant le Covid le « groupement d'achat » a été activé.

Annexe 8 : Espaces maraîchers, irrigation et projets d'aménagement des rivières

8.1/ Bastien Sévenier, technicien du syndicat de rivière Orbieu, Jourres (SMMAR)

Le SMMAR (Syndicat Mixte des Milieux Aquatiques et des Rivières) fédère les 7 syndicats de rivières des bassins-versants de l'Aude, de la Berre et du Rieu. Le syndicat Orbieu, Jourres est l'un d'entre eux.

Une étude globale sur les volumes prélevables (EVP) du périmètre, réalisée en 2010, a chiffré à 37 millions de m³ le déficit global des 7 syndicats (980.000 m³ pour l'Orbieu, Jourres).

Compte tenu de cette situation, un programme d'économie d'eau a été mis en place et le préfet a pris un arrêté qui implique de résorber le déficit avant de donner de nouvelles autorisations.

Un PGRE (Plan de Gestion de la Ressource en Eau) a été mis en place. Il compte 89 actions à l'échelle du Département : rénovation de prises d'eau sur le canal de la Robine, réseaux d'irrigations en goutte à goutte, études sur les prélèvements, meilleure organisation des préleveurs par création ou regroupement d'ASA...

Les ASA (Associations Syndicales Autorisées) regroupent les irrigants utilisateurs des infrastructures d'irrigations (canaux, captages...) pour en assurer le bon entretien. Les collectivités locales, garantes de l'intérêt général, y participent de plus en plus dans le cadre de syndicats mixtes.

Prest'Asa est une société de services qui a un rôle d'assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO) pour la plupart des ASA du périmètre de l'Aude Médiane et pour l'union d'ASA qui les fédère.

L'ASA du canal Luc sur Orbieu, Ornaisons, Boutenac

Le canal a été créé en 1890 pour lutter contre le phylloxera par submersion. Il a, par la suite, trouvé une destination pour irriguer les terrains environnants. Sa mise en eau à la fin de l'hiver « remplit » la nappe phréatique qui lui est associée et ce fonctionnement « en circuit fermé » sécurise assez efficacement l'irrigation estivale.

L'ASA alimente en eau potable les communes de Luc sur Orbieu et Ornaisons, fournit des eaux brutes à la cave coopérative et à la distillerie et alimente le service d'irrigation de la zone. Le manque d'eau peut conduire à des restrictions estivales.

Un syndicat mixte regroupant les communes de Luc sur Orbieu, Boutenac, Ornaisons, Lézignan, et l'ASA gère cette infrastructure et son utilisation. Lézignan y participe car sa prise d'eau potable sur l'Orbieu (captage de Roque Ferrande) est en forte interaction avec la gestion du canal.

Le syndicat Mixte porte un programme d'investissement d'environ 7 millions d'euros (100 ha ont par exemple été installés en goutte à goutte sur le territoire d'Ornaisons en 2018, pour un million d'euros).

L'ASA de Canet d'Aude.

Le canal de Canet a été créé entre 1882 et 1884 par l'Etat pour lutter par submersion contre le Phylloxera. En 1886, l'Association Syndicale Autorisée (ASA) du Canal de Canet est constituée et devient propriétaire du canal. Elle fonctionne sur le même principe que l'ASA de Luc (en circuit fermé avec la nappe phréatique) mais est alimentée par l'Aude qui offre une ressource d'eau beaucoup plus sécurisée que celle de l'Orbieu.

L'ASA compte environ 700 propriétaires pour 1800 ha. Les surfaces irriguées du périmètre sont alimentées par le réseau gravitaire et des réseaux sous pression.

Depuis 2008, le Syndicat Mixte du canal de Canet, composé de représentants de l'ASA, des communes de Canet d'Aude, Raissac d'Aude et Villedaigne gère l'exploitation du système hydraulique « Canal de Canet ». Il a défini, avec l'ensemble des acteurs de la gestion de l'eau,

un programme d'investissement d'environ 12 millions d'Euros pour réaliser des économies d'eau, moderniser son fonctionnement et pérenniser son service.

l'ASA Plo et Jourres au nord de Lézignan couvre un périmètre de 340 ha au Nord de Lézignan. Comme l'ASA de Canet elle est alimentée par l'Aude. Les jardins familiaux de Lézignan et le jardin de MP2 (*voir annexe 6.4*) sont alimentés par cette ASA.

l'ASA de Cruscades couvre plus de 400 ha avec prélèvement direct dans l'Orbieu, d'où des difficultés en été malgré le fait que ce périmètre soit irrigué en goutte à goutte. Le projet de maillage des ASA de Cruscades et de Canet, porté par l'Union des ASA vise à résoudre ces difficultés.

Un projet de lacs, situés sur les communes de Ferrals, Conilhac et Fontcouverte est animé par la Chambre d'Agriculture de l'Aude.

Ce projet de lacs de retenues d'eau pourrait agréger plusieurs objectifs : exploitation de carrières, plan d'eau récréatif, réserve d'eau d'irrigation des vignes... Il reste à bien le définir et le dimensionner. En effet, l'utilisation récréative peut être contradictoire avec la fonction de réserve d'eau pour l'irrigation qui exige des bassins profonds et peu étendus pour limiter l'évaporation. Son dimensionnement doit être réaliste et étudié de manière vigilante pour que sa taille soit limitée à ce que les milieux naturels pourront fournir de manière pérenne.

Remise en eau de l'étang de Fabre et aménagement des zones humides du Lirou.

L'étang de Fabre est une « zone humide temporaire » et le Lirou y trouve sa source. Pour 7ha, il est propriété de la ville de Lézignan. Cette zone humide est un espace naturel remarquable qui abrite des espèces patrimoniales dont la préservation est un enjeu fort.

Il faut noter qu'une étude portée par l'Union des ASA, avec le concours de la CCRLCM n'a pas ciblé l'étang de Fabre comme site propice pour un projet de rétention dans ce secteur.

Il faut noter par ailleurs, que Cruscades et Lézignan viennent de racheter 33ha sur le territoire de Canet d'Aude le long de la 113 et du Lirou.

Le Syndicat Orbieu-Jourres souhaite s'engager dans l'élaboration d'un « plan de gestion des zones humides du Lirou » en concertation avec les acteurs du territoire dans le but de définir le devenir de ces espaces qui sont l'objet de nombreuses convoitises. Aujourd'hui, cette action est suspendue à la décision de son principal financeur : l'Agence de l'Eau.

Dispositif de gestion des crues à Fabrezan : un projet exemplaire.

Le Syndicat Orbieu-Jourres a réalisé en 2015 un ouvrage de régulation des crues à Fabrezan. Ce projet a nécessité l'acquisition de 25 hectares de terrains par le syndicat.

Le syndicat a eu la volonté de ne pas soustraire ce terrain à sa vocation agricole : la terre végétale de surface a été préservée, les zones de terrassements (9 ha) ont été enherbées et la totalité du site (25ha) a été confié en gestion gratuitement à l'éleveur ovin exerçant sur la commune.

Des discussions avec le milieu universitaire sont en cours pour valoriser ce site en termes de biodiversité, de paysages ou d'éducation/sensibilisation à l'environnement.

Zones de la région les plus favorables au maraîchage

Zone Cruscades, Lézignan, Argens, Canet d'Aude, Rayssac d'Aude.

Terres très favorables, alimentées par l'Aude (ressource plus sécurisée que l'Orbieu), à condition d'éviter les zones inondables de manière destructive.

Zone Luc et Ornaisons, au Nord de l'autoroute.

Ornaisons utilise l'eau de la nappe pour son eau potable mais va basculer prochainement sur l'eau de Termes (durant la période la plus critique en fin d'été et en automne).

Par contre, il faut éviter les zones fortement graveleuses pour des productions maraîchères.

Le syndicat Orbieu-Jourres intervient sur plusieurs projets qui visent à Restaurer la zone de mobilité des rivières ou à construire des barrages de protection des villages.

Ces projets ouvrent souvent des possibilités de couplage avec des projets agricoles et/ou récréatifs. Le syndicat Orbieu-Jourres peut s'y porter acquéreur de terrains, dont une partie, aux marges, pourrait être exploitée en arboriculture sur des zones « d'expansion non destructive » des crues.

Ces terrains font souvent partie de surfaces souvent plus vastes que le propriétaire souhaite vendre « en bloc ». Mais le syndicat Orbieu-Jourres ne peut pas toujours accéder à ces demandes qui peuvent être trop éloignées de ses objectifs, compétences et obligations.

Dans la mesure où ces terrains adjacents peuvent s'avérer propices à des projets de maraîchage ou d'arboriculture, il semblerait intéressant et possible que les acteurs compétents et intéressés (collectivités locales, « Terre de Liens », ...) soient associés à l'élaboration des projets du syndicat pour prendre part aux discussions.

Sur ce point il est convenu d'associer « Terre de liens » aux projets en cours susceptibles de l'intéresser et de l'informer régulièrement sur l'activité du syndicat Orbieu-Jourres .

Quatre projets sur notre territoire pourraient faire l'objet de ce type de réflexion :

- **L'avant projet de digues de protection pour Luc sur Orbieu**, qui impacte 80 ha de foncier. Projet à échéance de 5 ou 10 ans.
- **La restauration de la zone de mobilité de la rivière à Villedaigne** qui impacte 17 ha et dont certaines zones pourraient être valorisées en arboriculture.
- **La restauration de la zone de mobilité morphologique de la Jourre** au nord de Lézignan jusqu'à la RD11 : 6 km d'adaptations pour redonner à la Jourre un cheminement sinueux (10m de part et d'autre de la rivière aménagés en pente douce avec suppression des anciens merlons (tas de terre en bord de rivière). Il serait possible de coupler ce projet avec le développement d'une zone de promenade récréative et d'un espace maraîcher et/ou arboricole, car de nombreuses friches sont présentes dans la zone. Noter que cette zone est irriguée par l'ASA Plo et Jourres et s'étend au Nord de Lézignan des Jardins de MP2 jusqu'à La Guirlande.
- **Le plan de gestion des zones humides de Font Cabrol** allant du Pont de Ferrals jusqu'au barrage du canal Luc / Ornaisons / Boutenac.