

CONFÉRENCE « PRODUIRE DES LÉGUMES À PROXIMITÉ DES CONVIVES : DES INITIATIVES QUI FAVORISENT LE LIEN SOCIAL, AU TERRITOIRE ET À SON ASSIETTE »

ÉLIANE CROCI, ÉLUE DE LA VILLE DE SAINT-JUNIEN

CHARGÉE DES TRAVAUX, DES BÂTIMENTS ET DE L'AMÉNAGEMENT DURABLE

Dans le cadre de son programme électoral de 2020, la ville de Saint-Junien s'est engagée en faveur du développement d'un potager municipal en régie directe.

Par cette action, la collectivité a souhaité affirmer son engagement en faveur de la prise en compte d'une qualité des produits, destinés à la création des repas réalisés par l'Unité Centrale de Production (UCPA), par le biais d'un circuit court, aspect prioritaire du projet. L'UCPA, qui a ouvert en Novembre 2021, réalise 1 100 repas en période scolaire (écoles de Saint-Junien, petite enfance, 1 commune de la POL) et entre 300 et 400 repas pendant les vacances scolaires.

L'intégration d'une production avec le label BIO est l'objectif retenu, le but étant d'atteindre à terme 80 % des besoins du restaurant municipal.

Il s'agissait également de prendre en compte l'aspect pédagogique éducatif et touristique s'inscrivant comme un axe de développement des thèmes mis en avant dans l'agenda 21 et le PCAET (plan climat air énergie territorial) portés par la communauté de commune POL (Porte Océane du Limousin). Ce projet ne pouvait donc être pensé en terme de rentabilité et d'économie. Il répondait également aux exigences de la loi EGALIM.

PLUSIEURES ÉTAPES :

Concernant le porteur du projet, il a été décidé que ce serait la commission municipale « travaux » et notamment le groupe de travail issu de cette commission qui en serait le pilote. Dès Juin 2020, ce groupe réunissant élus, directions concernées (services techniques, scolaire, restauration municipale) a entamé le travail de réflexion et de réalisation de ce projet. C'est un point essentiel et primordial qui a induit une étroite coopération entre les services techniques et le service de restauration scolaire, afin de mettre en cohérence la production et la consommation.

Dans un premier temps, la recherche du site d'implantation sur les terrains communaux s'est avérée infructueuse pour diverses raisons :

- Parcelles non bio,
- Dispersion de ces parcelles sur le territoire de la commune, donc l'option fut abandonnée.

La recherche d'une possibilité sur un terrain intercommunal nous a orientés vers l'île de Chaillac ou île de Navière, d'une superficie de 40 hectares (plus grande île sur la Vienne et la seule à être habitée), occupée depuis plus de 10 ans, sous baux agricoles, par un éleveur bovin, producteur de fromages et un maraîcher. Sur la totalité de l'île, il restait des espaces disponibles qui nous permettaient d'envisager notre projet de potager sur **une surface de 6 hectares. L'agrément BIO déjà en place, des locaux adaptés à nos besoins, la présence d'eau et sa proximité avec notre restaurant scolaire ont été le point important** de démarrage afin de fixer des objectifs clairs pour tous et la validation par le vote d'une délibération début 2021. L'île de Chaillac étant la propriété de la POL, il a été signé en juillet 2021 une convention de mise à disposition, gratuite, de terrains et bâtiments entre la communauté de communes POL et la commune de Saint-Junien dans le cadre de la création d'un potager municipal.

BESOINS EN PERSONNEL :

Nous sommes partis sur **2 postes de maraîchers**. S'ajoute à cela, l'aide des agents des services techniques. La volonté de la municipalité est également de travailler avec **l'appui d'un chantier d'insertion par l'emploi**, c'est le cas avec l'association ALEAS (association limousine activités services), notamment lors des gros besoins en main d'œuvre (plantation pommes

de terres, récolte et démarrage pour la remise en état du site), l'objectif étant d'atteindre **une production totale d'environ 20 tonnes dont 13 de pommes de terre.**

En juillet 2021, nous avons procédé au 1^{er} recrutement d'un chef de culture pour conduire l'exploitation. Le deuxième recrutement a eu lieu début 2023.

BESOINS EN MATERIEL

- Moyens de traction : achat d'un tracteur
- Production : acquisition de serres et tunnels et moyen d'irrigation
- Travail du sol : charrue, vibroculteur
- Matériels de plantations, semis et récoltes
- Moyens de préparation et stockage
- Véhicule transport et déplacements,
- Petit matériels et outils divers.

En 2022, première année de production, **nous avons atteint l'objectif des 25 % de l'objectif final.**

Pour la cuisine centrale, cette saison a également permis d'atteindre les 25 % d'achat en BIO, comme l'exige la loi EGALIM .

En novembre 2022, il était nécessaire de faire un point d'étape : production de 8 tonnes de légumes .

La **coopération est indispensable entre le maraîcher et le responsable de la cuisine** afin d'adapter au mieux les récoltes au moment opportun. Pour rappel , il a toujours été convenu que la cuisine centrale s'adapterait à la production du potager.

En 2023, des semis ont été décalés, la conservation des légumes sous différentes formes n'étant pas actuellement finalisée.

Nous ne pouvons que nous satisfaire de la réussite de ce projet qui a pour but d'offrir aux enfants des écoles et à ceux des services de la petite enfance des produits de qualité. Des ajustements sont nécessaires, entre autres sur le volet pédagogique et sur les visites, qu'elles soient d'élu(e)s ou de toutes autres personnes. Notre priorité reste la pérennisation de cette production BIO, dans le respect de notre engagement politique, dans le respect des agents de notre collectivité qui font vivre ce potager et également le respect de ceux et celles qui transforment ces magnifiques légumes.

Je vous remercie de votre attention.