

**UNE REGIE DE PRODUCTION MARAICHERE BIO
POUR LES CRECHES MUNICIPALES DE VANNES**



1 / GENESE DU PROJET

a) Description du projet

Depuis les années 1990, la ville de Vannes, mène une politique volontariste en faveur de la qualité de l'alimentation dans les établissements scolaires. Recrutement d'une diététicienne, cuisine municipale gérée en régie, utilisation de produits issus de filière biologiques et labellisées, développement des circuits courts... La municipalité souhaite aller encore plus loin en proposant la mise en place de sa propre régie de production maraichère bio.

La commune de Vannes dispose d'une cuisine centrale pour la restauration collective qui fournit 1500 repas par jour. La ville dispose par ailleurs de 5 crèches, dont 3 sont en cuisine sur place.

L'approvisionnement de la cuisine centrale représentant un volume conséquent et des contraintes (traçabilité, sanitaires...) plus complexes, le choix s'est porté vers les crèches en misant sur le créneau de l'éducation au goût des plus jeunes. C'est ainsi que le projet a démarré en 2018 avec pour ambition de fournir une partie des crèches (3 sur 5), soit 170 repas/jour deux fois par semaine plus les gouters, sur les produits que les établissements avaient des difficultés à trouver en bio local (légumes, petits fruits).

Des légumes et des fruits de saison seront ainsi produits, sur un espace horticole communal, à destination des crèches municipales.

b) Exemplarité en matière de développement durable

La régie maraichère de Vannes est un **projet de production et de consommation responsables**. Elle permettra de résoudre les difficultés d'approvisionnement en produits frais bio locaux. En effet, les contraintes de traçabilité, d'analyses, de livraisons, de garanties des volumes produits rebutent les producteurs locaux.

La production maraichère contribue à la santé et au bien-être des plus jeunes mais également à l'apprentissage du goût et à l'éveil sensoriel. Il permet de mettre en relation les professionnels de la collectivité : cuisinières des crèches qui souhaitent développer leur savoir-faire, avec des produits de grande qualité, sains, ultra frais, et l'équipe des jardiniers municipaux, qui met son savoir-faire au profit des tout-petits.

D'un point de vue environnemental, le foncier utilisé pour ce projet est constitué de terrains appartenant au centre horticole de la ville, non utilisés depuis plusieurs années. La production maraichère sera conduite dans le **strict respect du cahier des charges bio, favorable à la qualité des eaux, et à la vie du sol**. Des engrais verts seront intégrés dans les rotations.

Ce projet en circuit ultra court, limitera les kilométrages parcourus, le lieu de production étant situé à moins de 6 kms des crèches.

c) Etude de faisabilité du projet

En 2019, une étude de faisabilité confiée au Groupement des Agriculteurs Bio du Morbihan (GAB 56) a permis de vérifier la faisabilité technique du projet.

L'activité de maraichage biologique est lancée au printemps 2019 et doit être progressivement développée et étendue pour atteindre sa pleine capacité en 2021, sous le label AB (certification ECOCERT).

DEPLOIEMENT OPERATIONNEL DU PROJET

a) Moyens techniques mis à disposition

Emplacement

La régie est située sur le site du Pérenno à Theix-Noyal. Les terres appartiennent historiquement à la commune qui avait acheté une ferme dans l'idée de monter un établissement agricole. Le projet étant annulé, le site sert depuis pour la production horticole (plantes saisonnières, arbres, arbustes, chrysanthèmes...) au sein du service des Espaces verts.

Surface disponible en culture

2019 : 2 500m² de plein champ

Fin 2019 : 2 500m² de plein champ + 900 m² de tunnel

Automne 2020 : 7 000m² de plein champ + 900 m² de tunnel

Printemps 2023 : 1,3ha de plein champ supplémentaire

Matériel

Le site retenu, dédié à la production horticole, dispose déjà de matériel adapté (outillage, serre de production, etc...).

Le matériel complémentaire a été acheté d'occasion autant que possible :

- tracteur, herse étrille, rotalabour, bineuse 4 rangs, lame souleveuse, dérouleuse de film plastique : 45k€
- petit matériel : 4k€
- chambres de conservation froide et chaude : budget 7k€
- tunnel de production : 30k€
- clôture du terrain : 30k€

A partir de l'été 2020, un véhicule de livraison a également été mis à disposition du maraicher.

b) Moyens humains mis à disposition

Une personne a été recrutée à temps plein en avril 2019 pour assurer l'activité de maraichage biologique. Les pics d'activités peuvent être compensés en composant avec les effectifs des espaces verts présents sur le site (3 personnes).

Montée en puissance de la production maraichère

La montée en charge de la production prévue sur 3 ans (2019 à 2021) est la suivante :

2019 : Petits fruits : fraises remontantes, rhubarbe

Légumes d'été : Tomates, poivrons, concombres, aromates, courges (courgette, butternut, courge spaghetti, potimarron, potiron)

2020 : Petits fruits : fraises remontantes et non remontantes, rhubarbe

Légumes d'été et d'hiver : courges, concombre, épinard, fève, haricot vert, petits pois, poivron, pomme de terre, tomates, tomates cerise, poireaux, oignons, choux (romanesco, brocoli, vert, rouge, blanc, bruxelles), navets, carottes, ...

2021 : Petits fruits : cassis, fraises remontantes et non remontantes, framboise, mûre, rhubarbe, kiwi

Légumes toute l'année (y compris primeur) : diversification de la gamme et légumes primeurs au printemps sous serre en sus

2022 : Fleurs comestibles et Fruitières grimpants (raisin, kiwi, kiwai)

Consolidation et augmentation de la productivité sur les terrains existants

2023 : Consolidation et augmentation de la production

c) Chiffres clés du projet

- 340 repas/jour : le nombre de repas préparés tous les jours pour les crèches (Richemont, Vénètes et Mémimur), soit 170 déjeuners et 170 goûters, avec des fruits et légumes qui entreront dans la composition des menus
- Mars 2019 : étude de faisabilité confiée au Groupement des Agriculteurs Bio du Morbihan (GAB 56)
- Avril 2019 : travail du sol, apport de fumier, amendements puis mise en culture d'une parcelle de 2500m² (une partie labellisée bio et une partie en conversion bio)
- Depuis le printemps 2019 : création d'un emploi de maraîcher municipal au sein de la collectivité, intégré à l'équipe des espaces verts de la Ville
- Été 2019 : premières récoltes de fruits et légumes
- 850kg de fruits et légumes produits et livrés entre mi-mai et mi-novembre 2019
- Mai 2020 : ensemble des parcelles (7 000m²) certifiées « Agriculture Biologique » par Ecocert
- Été 2020 : travail du sol, apport d'engrais vert sur une nouvelle parcelle de 3500m² pour mise en culture au printemps 2021
- 2020 : 1800kg de fruits et légumes produits et livrés entre mi-mai et décembre 2020 (arrêt de la production suite au confinement de mars à mai 2020), 78 variétés de légumes, 22 variétés de petits fruits

- 2021 : 4660kg de fruits et légumes produits et livrés, 96 variétés de légumes, 22 variétés de petits fruits
- Nov 2022 : 4639 kg produits et livrés début novembre

