

En Côte d'Or, UN PÔLE MARAÎCHER DÉDIÉ À LA PRODUCTION DE LÉGUMES BIO POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE !

Face aux difficultés rencontrées par les restaurants collectifs de son territoire pour s'approvisionner en légumes locaux, le Département de la Côte d'Or a décidé d'agir de la plus concrète des manières : en créant un pôle de production de légumes certifié en agriculture biologique, entièrement dédié à ce débouché. Un pôle maraîcher qui accueillera, également, une parcelle réservée à la formation des maraîchers de demain.

QUAND LES EXIGENCES DES ACHETEURS DE RESTAURANTS COLLECTIFS NE CORRESPONDENT PAS AUX CONTRAINTES DES PRODUCTEURS.

En Côte d'Or, la production de légumes est diversifiée, importante et de qualité. Et les restaurants collectifs souhaitent s'approvisionner en légumes locaux. Oui, mais voilà : les contraintes des uns ne sont pas toujours concordantes avec les exigences des autres. La faiblesse des volumes commandés, les "normes" imposées pour la commande de légumes en restauration collective, le coût de la livraison, ... sont autant de difficultés logistiques qui freinent le déploiement, pourtant encouragé depuis des années par le Département, d'un approvisionnement relocalisé des cantines des collèges.

Et c'est face à ce constat d'une carence de l'offre de légumes locaux adaptée à la restauration collective – en dépit d'une demande forte de la part de ces établissements – que le Département a pris une

décision particulièrement forte : acquérir du foncier agricole pour combler ce "vide" et créer les conditions optimales pour une production de légumes de qualité, entièrement dédiée à ce débouché.

UNE EXPLOITATION "CLÉ EN MAIN", PROPOSÉE PAR LE DÉPARTEMENT.

C'est ainsi qu'en 2017, le Conseil départemental est devenu propriétaire d'une parcelle de 20 hectares, à Perrigny-lès-Dijon. Une parcelle, sur laquelle seront installés un bassin d'irrigation et un bâtiment dont les travaux devraient s'achever d'ici à l'été 2022, où seront cultivés, demain, les légumes consommés dans les restaurants des collèges du département.

Et c'est avec le souci de maîtriser toute la chaîne de production et d'acheminement de ces légumes vers ces établissements – grâce à la plateforme Agrilocal ! - que le Département mène, en parallèle, avec ses partenaires, une étude de faisabilité pour l'implantation d'une légumerie.

UNE BELLE VITRINE POUR L'AGRO-ÉCOLOGIE.

C'est donc une exploitation "clé en main" que le Département proposera, bientôt, à un maraîcher de faire fonctionner, avec cette double exigence : ne produire que pour la restauration collective – afin de ne pas concurrencer les maraîchers déjà installés –, selon des méthodes de production économes en ressources naturelles et, plus largement, respectueuses de l'environnement.

Les 15 hectares dédiés à la production de légumes seront entièrement certifiés en agriculture biologique. Le pôle comprendra un site d'expérimentation de micro-maraîchage, ainsi qu'une parcelle réservée à la formation des futurs maraîchers.

Au regard de la localisation du pôle en "zone de répartition des eaux" et de la priorité placée sur cet enjeu spécifique de la gestion de l'eau par le Département, une exigence accrue sera portée sur les futures pratiques. •



Marc FROT, Vice-Président chargé de l'aménagement du territoire, de l'économie, du logement, de l'agriculture et du développement durable : "En relocalisant la production et la transformation de légumes sur notre territoire pour répondre à la demande spécifique des collèges, nous mettons en place une dynamique créatrice de valeur, qui doit bénéficier à tous les acteurs !"