

Etude d'opportunité projet de maraichage bio Rapport final



20/07/2021

Sommaire

Introduction

Méthodologie

Etape 1 : Problématique de l'étude

Etape 2 : Dimensions associées au projet

Etape 3 : Objectifs de la Mairie

Etape 4 : Diagnostic territorial

Etape 5 : Propositions de scénarios

Etape 6 : Analyse et préconisations

Annexes

Fiches inspirantes

Diagnostic territorial

Scénarios complets

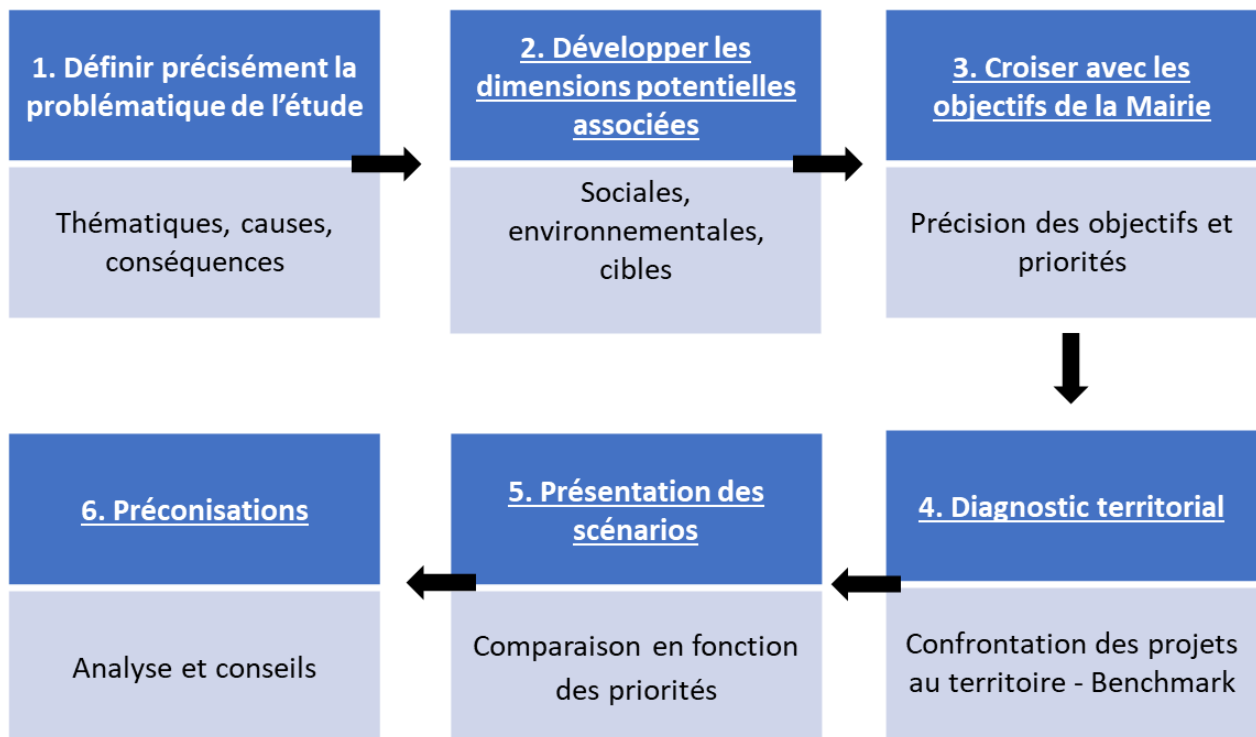
Introduction

La ville de Thoiry est active sur la question de l'alimentation bio. Sa cantine propose des produits bio et locaux depuis quelques années dans la constitution de ses menus. Elle a passé un marché intégrant des clauses environnementales avec un prestataire en 2017. Elle souhaite cependant aller plus loin et tendre vers une production locale de légumes et fruits bio, de qualité pour constituer le menu de ses cantines dans une plus forte proportion. Ce projet nécessite de s'appuyer sur une structure locale capable de fournir ces produits, ou de la créer.

La mairie de Thoiry souhaite obtenir des informations pour évaluer l'opportunité et la faisabilité de développer un projet de maraichage bio sur son territoire, selon des facteurs techniques, financiers, humains. L'étude doit questionner :

- L'intérêt de développer ce type de projet
- Les potentialités du projet au regard des spécificités du territoire
- Les enjeux et les étapes du développement du projet

Méthodologie



Problématique

**Développer un projet de maraichage bio pour
approvisionner la cantine**

Motivations

- Politique DD de la Mairie en plein développement
- Projet associé au programme du mandat
- Encore plus de produits bio/locaux dans le menu des élèves
- Loi Egalim à mettre en place
- Volonté de sensibiliser les enfants sur la question bio

- Un projet de ferme bio en partenariat/piloté/géré par la Mairie
- Une cantine proposant encore plus de menus bio et ultra-locaux
- Des enfants de l'école en lien avec un projet d'agriculture bio
- Création d'une activité (économique si possible) sur le territoire

Attentes

Le maraichage

Le maraichage concerne la production de légumes frais en plein champs et sous abris. Plusieurs types de maraichage existent : maraichage diversifié, maraichage spécialisé, production légumière. Cela dépend de la taille de l'exploitation, du nombre de légumes cultivés, et du canal de vente :

- Maraichage diversifié bio : surface de 0,5 à 6 hectares avec plus de 30 légumes et vente circuit court/AMAP/ vente directe
- Maraichage spécialisé bio : surface de 5 à 20 hectares avec nombre d'espèces limité (10) pour vente circuit court/ vente directe
- Production légumière bio : surface de 20 à 100 hectares en plein champ avec 3 à 5 légumes pour vente circuit long (ex Biocoop)



L'agriculture bio

Mode de production exempt de tous produits chimiques de synthèse, s'appuyant sur une approche globale de l'exploitation et de son environnement, basé sur un haut degré de technicité et sur l'observation de terrain :

- Exempte de tous produits chimiques : Protéger les récoltes/nourrir les sols (cahier des charges)
- Approche globale : on ne cherche pas à nourrir la plante, mais plutôt l'ensemble des êtres vivants du sol dont les micro-organismes qui ont la capacité de nourrir les plantes. La fertilité du sol doit être maintenue ou augmentée (ajout de matières organiques) – Alternance des productions
- Technicité : exemple des abris : abris bas (voiles), hauts (tunnels, serre en verre), désherbage



La question du foncier



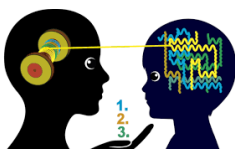
Le projet nécessite l'acquisition de parcelles et son choix futur conditionnera la réussite du projet car dépend :

Critère	Explication
La surface disponible	Si la surface est trop limitée, les rotations nécessiteront beaucoup de rigueur et les évolutions de l'activité seront moins faciles à mettre en œuvre. Avoir plus de surface sera un atout pour assurer vos rotations, envisager une hausse de la production, permettre l'installation d'un associé. Prévoir que seulement 70 % d'une parcelle cadastrale est productive (Surface Agricole Utile SAU), déduction faite des bordures, bouts de champs, fossés, haies, zone de bâtiments, etc. Point de vigilance : les surfaces improductives nécessiteront tout de même de l'entretien.
Le parcellaire	Il sera idéalement groupé et proche du siège d'exploitation avec des parcelles assez grandes et homogènes pour être mécanisées. S'il est morcelé, prenez en compte la distance entre les parcelles car celle-ci pourrait vous faire perdre beaucoup de temps : en tracteur les distances sont longues
Potentiel agronomique	La nature des sols, le relief, la possibilité d'irrigation, l'historique cultural, l'exposition au vent et au soleil, la biodiversité présente (haies, arbres)
L'altitude et le climat	En fonction des conditions il faudrait choisir des parcelles particulières (en fonction de son exposition au soleil, au vent, à la pente de la parcelle etc...
La bâti et l'urbanisme	L'existence et l'état d'un ou plusieurs bâtiments (hangar, grange, corps de ferme, maison etc.), les possibilités de construire, les documents d'urbanisme.
L'environnement du bien	L'accès à la parcelle, les éventuelles classifications (zone naturelle...), les problèmes de gibier, le voisinage (agricole et autre).
L'accès à l'eau	En quantité et qualité, avec un transport facile et une possibilité de pompage.
L'origine de la parcelle	Pour accélérer la conversion ou accéder directement à la certification.



Environnementale

Santé publique, respect des ressources, aspect gustatif



Pédagogique

Sensibiliser les citoyens, les rendre acteurs



Sociale

Développer des projets à destination de personnes fragiles, en difficulté



Economique

Créer de l'activité sur le territoire

Cadre global de l'étude

Les produits ciblés



- **Les légumes** pouvant être cultivés en local sans prendre en compte les légumineux (lentilles par exemple), riz, céréales (pour les pâtes)
- **Les fruits sont aussi ciblés**, malgré une plus forte complexité liée à la difficulté de conservation, l'incertitude plus forte sur la production, une attente plus longue en termes de résultats
- Pas de prise en compte de **viande, volailles** etc

L'organisation



- Etude des **conditions de production** et des **conditions de conservation** des produits pour s'adapter à la saisonnalité
- Projection des scénarios dans le cadre d'une **exploitation par une cantine centrale** (pas d'analyse des relations avec un prestataire)
- Pas de prise en compte de la transformation des produits, de la logistique

Champs et limites de l'étude



- L'objectif est de **proposer des scénarios** aux élus pour qu'ils puissent choisir ensemble un projet
- Dans un second temps, une nouvelle étude visera à **creuser les caractéristiques du scénario** choisi
- L'étude ne prend **pas en compte** la recherche et l'analyse du foncier