



AGRICULTURE

Roanne



Agglo



# DES LÉGUMES ROANNAIS POUR LES ROANNAIS

Produire localement des légumes bio, en quantité suffisante pour alimenter la restauration collective roannaise... C'est l'un des enjeux qui a conduit Roanne Agglomération à lancer en 2019 son projet de parc agroculinaire à Notre-Dame-de-Boisset. Objectif ? Produire à terme quelque 250 tonnes de légumes par an.

Publié le 22 mars 2024 ⌚ Lecture 1 min 40 sec

## Sommaire

Naviguez dans les chapitres de cette page

## Outils





Le 21 mars, Yves Nicolin et Marcel Augier, conseiller délégué en charge du parc agroculinaire, ont visité le site, accompagnés

d'une vingtaine d'élus de l'Agglo et des représentants de Bio Cultura, partenaire du projet. L'occasion de faire le point sur l'avancement des aménagements en cours et à venir, tout en rappelant les objectifs et les enjeux : « Aujourd'hui, seuls 4 % des fruits et légumes que consomment les Roannais sont produits localement ! », a rappelé Marcel Augier. « Notre but à travers ce parc agroculinaire est donc de contribuer à l'augmentation de la production en Roannais afin de fournir la restauration collective locale. »

## **100 à 120 tonnes de légumes bio en 2024**

Engagé dès 2019 par Roannais Agglomération, le projet a rapidement porté ses fruits. Dès la première année, 70 tonnes de légumes bio ont été produites sur les 4 hectares mis en culture par Bio Cultura. Un volume qui devrait atteindre 100 à 120 tonnes en 2024 sur 10 à 12 hectares. Entre temps, l'aménagement du site et de ses installations se poursuit. À commencer par la structuration des espaces de production (découpage géographique des parcelles, cheminements...).

## **Irrigation, réhabilitation des locaux...**

Afin de sécuriser l'approvisionnement en eau tout en respectant son cycle naturel, une retenue de stockage de 32 500 m<sup>3</sup> a été créée afin d'être opérationnelle pour ce printemps. De même, 600 mètres de circuits souterrains d'irrigation ont été installés. Les systèmes d'irrigation de surface compléteront l'ensemble d'ici septembre. Également en cours, les travaux de réhabilitation des locaux pour accueillir d'ici février 2025 les activités

## **Une légumerie et une cuisine centrale à l'étude**

A plus long terme, Roannais Agglomération a lancé une réflexion sur la création d'une légumerie. Celle-ci aurait pour but de proposer plusieurs gammes de produits bio prêts à cuisiner à destination des cuisines collectives du bassin roannais. Elle pourrait également approvisionner une cuisine centrale intercommunale, elle aussi à l'étude, et qui aurait vocation à fournir d'ici 2028 de 4 à 6000 repas par jour à destination notamment des écoles des 40 communes qui le souhaitent.

## **Un investissement prévu de 10 M€**

En attendant, Yves Nicolin a tenu à souligner que « Roannais Agglomération est une fois de plus précurseur en investissant près de 10 M€ dans ce projet qui favorise les circuits courts de production et de distribution. Grâce à cette action, nous allons continuer à préserver notre environnement tout en apportant de la qualité et de la proximité dans l'assiette des Roannais. »



