

MARCEL AUGIER : "DE LA TERRE À L'ASSIETTE"

Roanne



En avril, Roannais Agglomération a lancé un projet novateur : un parc agroalimentaire où, d'ici 2025, pourront potentiellement être produits jusqu'à 400 tonnes par an de légumes bio, destinés à la restauration collective roannaise. Le point sur ce bel exemple de circuit court avec Marcel Augier, conseiller communautaire délégué à l'agriculture.

Agglo



Sommaire

Naviguez dans les chapitres de cette page

Outils



L'agglo, premier partenaire de l'agriculture

- Marcel Augier : "de la terre à l'assiette"
- Une autre image de l'agriculture
- Notre vignoble, ce patrimoine à préserver

Pourquoi l'agglo a-t-elle décidé de créer ce parc agroalimentaire ?

La production roannaise de légumes ne suffit pas à combler la demande locale ; et notamment celle de la restauration collective. Or, nous avons à Notre-Dame-de-Boisset 30 hectares disponibles. D'où l'idée de créer une grande zone maraîchère, réunissant tous les maillons de la chaîne, de la terre à l'assiette ! Outre 20 hectares de cultures bio, le projet prévoit également des équipements destinés à la transformation, la conservation et la distribution de produits locaux. Et, pourquoi pas, une cuisine centrale intercommunale au service de nos communes, collèges, lycées, maisons de retraite...

Où en est-on du projet ?

Nous sommes dans la phase administrative et d'études afin de déterminer le dimensionnement des installations ainsi que le portage administratif et financier. Sachant que l'Agglo investira entre 6 et 10 M€. Un premier

forage a été réalisé ; l'ancienne grange et le chemin d'accès ont été réaménagés. Notre partenaire, Bio Cultura, a mis 4 hectares en culture. Et les premières pommes de terre bio ont été récoltées cet été.

Quel lien entre ce projet et les autres actions de l'agglo ?

Ce parc agroculinaire s'inscrit dans la continuité des projets que nous menons. L'objectif étant de favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs et de permettre aux Roannais de consommer Roannais ! À l'image de la ferme des Millets, à Ouches, où de jeunes éleveurs ou maraîchers, non issus de l'agriculture, peuvent se tester durant deux à trois ans sans risque financier. À l'image aussi du steak haché 100 % charolais roannais. Un beau succès ! Avec une vingtaine de tonnes vendues dans 15 magasins et une vraie plus-value pour nos 25 éleveurs partenaires. Nous souhaiterions d'ailleurs que la transformation et le conditionnement soient installés sur le parc agroculinaire. La boucle serait bouclée !



SIGNALER UNE ERREUR SUR CETTE PAGE

