

PARC AGROCULINAIRE : DES LÉGUMES ROANNAIS DANS NOS ASSIETTES

Roanne



Agglo



Produire localement des légumes bio, en quantité suffisante pour alimenter la restauration collective roannaise... C'est l'un des enjeux qui a conduit Roannais Agglomération à lancer en 2019 son projet de parc agroculinaire à Notre-Dame-de-Boisset.

Sommaire

Naviguez dans les chapitres de cette page

Outils



Près de 3 millions ! C'est le nombre de repas servis chaque année dans nos écoles, collèges, lycées, hôpitaux, Ehpad, entreprises... Un chiffre colossal qui donne la mesure des besoins annuels de la restauration collective roannaise. Ainsi, pour ce qui est des légumes, les volumes nécessaires sont estimés à 900 tonnes par an !

« Permettre aux Roannais de consommer roannais »

« Il y a aujourd'hui une forte demande dans ce secteur, notamment en légumes bio. En effet, depuis janvier 2022, la loi Egalim impose **50 % de produits durables ou disposant d'un label de qualité, dont au moins 20 % en agriculture biologique**. Or, la production roannaise n'est pas en mesure de combler cette demande. C'est pourquoi nous avons décidé en 2019 de **créer un parc agroculinaire sur la zone de Bas-de-Rhins, à Notre-Dame-de-Boisset** », explique Marcel Augier, conseiller délégué en charge de ce projet. « Ce concept innovant correspond pleinement aux objectifs du PAT* et à notre volonté d'élus : permettre aux Roannais de

consommer Roannais ! »

Dès la première année, ce sont **70 tonnes de légumes bio qui ont été produites** sur les 4 hectares mis en culture par l'association Biocultura, partenaire du projet, qui a créé 7 emplois en insertion. **La cadence devrait s'accélérer en 2024** puisque 100 à 120 tonnes sont escomptées sur 10 à 12 hectares ! Afin de **sécuriser l'approvisionnement en eau, tout en respectant son cycle naturel**, une retenue de stockage sera aménagée d'ici la fin de l'année et opérationnelle au printemps 2024.

Une cuisine centrale à l'étude

Mais un parc agroculinaire ne se limite pas à la production. En effet, l'idée est de **créer autour tout un « écosystème »**, privilégiant les **circuits courts** et intégrant la transformation, la préparation et la distribution de repas confectionnés à partir de **produits 100 % locaux** (légumes, viandes, produits laitiers). Ainsi, une réflexion est en cours sur la création sur le territoire d'une cuisine centrale équipée d'une légumerie. Celle-ci pourrait voir le jour d'ici 2028.



SIGNALER UNE ERREUR SUR CETTE PAGE

