

Appel à projet – Commune de Lanvallay (22 100)



Présentation de la commune et contexte de l'offre

Lanvallay est une commune rurale (1200 hectares agricoles) d'environ 4300 habitants, jouxtant la ville médiévale de Dinan au Nord-est des Côtes d'Armor. Elle est aussi la deuxième ville de l'Agglomération de Dinan et participe activement à la réussite de son PAT (Plan Alimentaire et

Agricole Territorial), notamment - en lien avec les cuisiniers des cantines de l'école et de l'Ehpad - avec un travail sur le gaspillage alimentaire mais aussi dans le contexte de la loi Egalim, avec une volonté d'approvisionner localement et en circuits courts les cantines.

Cette démarche s'inscrit aussi dans un contexte et constat d'un nombre insuffisant de maraîchers bio sur le territoire pour permettre la mise en place par les communes de la loi Egalim, ainsi que d'une approche des problématiques agricoles tournées vers la souveraineté alimentaire du territoire.

La commune possède 6 hectares de terres agricoles en entrée de ville et par ailleurs entrée du futur Parc Naturel Régional Rance-Côte d'Emeraude. Elle souhaite consacrer un tiers de ses terres à un projet de maraîchage pour approvisionner notamment en légumes et fruits bio les restaurations collectives (écoles, EHPAD). Son intention est de permettre une installation pérenne et conventionner avec le ou la maraîcher.ère pour fournir la restauration collective de Lanvallay, voire d'autres communes environnantes par la recherche d'autres débouchés.

Pour ce faire, un groupe de travail agricole a été mis en place, composé d'élus, de citoyens et d'associations, coordonné et animé par Agriculture Paysanne. Un premier de travail de diagnostic des besoins auprès des cuisiniers des cantines a permis d'estimer un volume de légumes d'environ 20 tonnes à l'année, correspondant à la production de 100 % des légumes pour 330 repas/jour sur une surface de 2 à 2,5 hectares comprenant un verger et des serres (en annexe la liste des légumes utilisés).

Un travail de diagnostic plus précis se met en place au premier trimestre 2022 avec la Maison d'Agriculture Biologique 22 pour cerner les besoins mois par mois et permettre d'organiser la production.

Parallèlement, existent déjà sur le lieu, sur environ un hectare, des Jardins Solidaires pilotés par l'association Le Petit jardin des écoliers qui fournit principalement le Secours Populaire en légumes ainsi que deux projets qui doivent s'installer courant de l'année 2022, une productrice de fleurs coupées sur un hectare et une pépinière citoyenne de 3000 m² pilotée par une association côtiçoise. Une première plantation de pommiers aura lieu début de l'année 2022 dans la perspective de créer un petit verger, installé en agroforesterie, pour alimenter les cantines en fruits.

Description du site de l'installation

Sur ce site communal de 6 hectares, il s'agit bien de 2,5 ha fléchés sur cet appel à projet dont 6000m² en zone agricole avec la possibilité d'installation de serres, sous réserve d'une déclaration de travaux en mairie. Ces terres ont fait l'objet d'une première analyse de sols qui sera prochainement renforcée par une analyse plus poussée notamment des métaux lourds, obligatoire dans le cadre de l'approvisionnement des cantines. Ces terres relèvent, selon l'indice de fermage, de la classe 2 et catégorie 3, avec globalement une qualité de sol sablo-limoneuse. La mairie a souhaité labelliser les terres en agriculture biologique à compter de janvier 2021, elles sont donc en cours de conversion. Sur le site se trouvent une mare et un puits, une étude d'irrigation est en cours pour connaître les besoins de chacun des projets.



Modalités spécifiques

Les terres restant propriété communale, les réseaux d'eau potable et d'électricité ont été mis en place par la commune et elle souhaite aussi construire un hangar agricole afin de stocker l'outillage nécessaire à l'activité, conserver les légumes et offrir un espace bureau et vestiaire. Le hangar sera pensé avec des parties dédiées à chaque activité et des parties mutualisées. Il sera loué en fermage au candidat retenu.

Le projet a la particularité d'offrir sur un même site plusieurs activités qui devront cohabiter dans un esprit de synergie et de partage (du hangar, de quelques outils éventuellement, d'un

savoir-faire avec une possibilité de parrainage pour l'accompagnement au démarrage de l'activité maraîchère etc.).

La production de légumes doit prioritairement répondre aux besoins des cantines (école en premier lieu puis EPHAD), ce qui nécessite la mise en place d'un travail de collaboration étroit avec les cuisiniers ainsi qu'une vente de cette production au prix de la restauration collective, à savoir de demi-gros. La production de fruits sera principalement celle de petits fruits (fraises, framboises, kiwis, raisins) ainsi que des pommes et poires principalement via la gestion d'un petit verger par le candidat. Par ailleurs, il reste possible d'installer un atelier complémentaire en cohérence avec les superficies, le fonctionnement désiré et les autres producteurs déjà présents sur la commune.

L'offre s'inscrit dans le cadre d'un bail à ferme de 9 ans avec clauses environnementales, à définir avec le candidat.

Logement : pas de possibilité de logement sur place mais un accompagnement à la recherche peut être envisagé.

Profils recherchés

Le ou la maraîchère devra avoir :

- une capacité à travailler en coopération et dans un esprit de partenariat
- Une expérience significative en maraîchage et sa conduite en agriculture biologique
- une volonté de porter des activités d'animation et d'ouvrir son lieu à différents publics
- une sensibilité paysagère
- quelques compétences arboricoles.

Contenu du dossier de candidature

Lettre de motivation

Présentation du porteur de projet incluant son parcours

Présentation du projet incluant la stratégie commerciale en lien avec la dynamique locale

Prévisionnel économique pluriannuel allant jusqu'au rythme de croisière du projet d'installation

Une visite du site est envisageable.

Critères de sélection

Engagement et volume d'approvisionnement des besoins de la restauration collective locale (protocole de contractualisation à l'étude)

Inscrire sa commercialisation en complémentarité avec l'existant sur la commune

Volonté d'implication dans la vie locale

Capacité à travailler en collectif et avec des élus, partenariat et/ou synergie envisagée avec les autres porteurs de projet sur le site

Création d'emploi

Calendrier de l'appel à projet

Réception des candidatures jusqu'à fin mars

Comité de sélection (composé d'élus, de maraîchers non candidats, techniciens, ...) fin mars/début avril

Choix du candidat avant fin avril

Démarrage des activités sur la parcelle à partir de septembre 2022

Candidature et renseignements

Les dossiers de candidature sont à envoyer par mail à la mairie : accueil@lanvallay.fr

Pour tout renseignement complémentaire, merci également de nous contacter par courriel.

Annexe : Volumes à produire, premières estimations

		EPHAD	ECOLE	TOTAL
		Conso Annuel Kg	Conso Annuel Kg	
ANNUEL	Pomme de terre	5720	2400	8120
	Carotte	1560	1600	3160
	Tomates (6 mois)	260		260
SAISON	Courgette (6 mois)	740		740
	Chou Fleur (6 mois)	390		390
	Brocolis (6 mois)	260		260
	Oignon		400	400
	Concombre (4 mois)	170		170
	Céleri Boule (6 mois)	260		260
	Navet Long (6 mois)	130		130
	Chou Vert Frisé (6 mois)	610		610
	Courge Butternut (6 mois)	610		610
	Poireau (6 mois)	610		610
	Rutabaga (6 mois)	130		130
	Salade (6 mois) pièce	312	1200	1512
	Persil Plat (Annuel) botte	208		208
	Ciboulette (Annuel) botte	208		208
	Fraise (4 mois)	102		102
	Confiture Fruits (Pot 250gr = 500gr de fruits)	312		312
	total pomme (environ)	3055	1600	4655
				0
	Total Tonnage Légumes	12178	5600	17778
	Total Fruits	3781	1600	5381