



LA RICHE

ET LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIO

De plus en plus de personnes souhaitent consommer de la nourriture locale, de qualité, saine et respectueuse de l'environnement. L'agriculture de proximité permet de répondre à cette demande. Les enjeux de maintien d'une activité de proximité sont donc forts. La ville de La Riche s'est saisie de cette problématique en (re)créant et aménageant des zones à vocation agricole sur son territoire. Elle a souhaité créer des conditions favorables à l'installation d'un porteur de projet, Pascal Gaillard pour du maraîchage biologique en lui facilitant l'accès à l'outil de production sans avoir à en supporter la charge d'investissement. La ville renoue ainsi avec son histoire maraîchère...

L'agriculture péri-urbaine, un concept à développer

L'agriculture péri-urbaine est une priorité de l'agglomération et qui apparaît dans le Plan climat énergie territorial de Tour(s)Plus :

- soutenir une politique agricole de proximité
- installer les agriculteurs au cœur de la ville
- faciliter les circuits courts
- protéger la biodiversité

C'est également un des axes de l'action municipale. Les terres situées à l'ouest du périphérique, historiquement agricoles et plus particulièrement maraîchères sont aujourd'hui considérées comme inondables et ne sont donc pas destinées à être urbanisées. Or depuis plusieurs années, les cultures des terres sont souvent abandonnées. La commune a donc souhaité mettre en œuvre une action de soutien innovante pour encourager le maraîchage bio dans la première couronne de l'agglomération.

En outre, dans le cadre de la construction de son Agenda 21 et donc de son attachement aux valeurs du développement durable, ce projet prenait encore plus d'importance. Le bâtiment agricole en paille s'inscrit de manière exemplaire dans cette démarche de durabilité sociale, économique et environnementale, tant du point de vue de sa construction que de l'utilisation qui en sera faite par le maraîcher.

La ville a donc mis à disposition de Pascal Gaillard (voir *Gens d'ici* p. 6) un terrain d'environ 2 ha pour du maraîchage et lutter ainsi contre les déprises agricoles et l'étalement urbain constatés sur le territoire larichois. Au niveau social, ce projet permet la création d'activités, créer une dynamique des territoires, transférer des savoirs et rapprocher consommateurs et producteurs. Un autre objectif est de veiller au respect de la nature pour une production sans engrais ni pesticides chimiques et avec une gestion économique de l'eau. La ville s'implique ainsi dans le développement de la filière biologique sur son territoire.

Soucieuse d'être moteur dans la réalisation d'éco-constructions, elle a pris en charge la construction d'un local permettant le stockage du matériel de Pascal Gaillard mais également de conserver la production dans des conditions optimales.



Un bâtiment respectueux de l'environnement

Le bâtiment de 100 m² a été conçu pour consommer le moins d'énergie possible, tant au stade de la construction (construction en paille) qu'à l'usage à plus long terme. Les artisans, tous de la région, ont utilisé des techniques d'éco-construction et employé des matériaux locaux : la paille a, par exemple, été fournie par l'agriculteur voisin. L'utilisation future du bâtiment a été intégrée lors de sa construction, en effet, ses qualités d'inertie, de température, d'éclairage, de ventilation, d'hygrométrie permettront par ailleurs une bonne conservation de la production de légumes tout en étant économe en énergie.

Le bâtiment bénéficie donc d'une isolation paille. Elle permet de valoriser un co-produit agricole, et réduire l'empreinte écologique par un prélèvement marginal auprès de ressources facilement renouvelables. La construction en paille stocke du carbone (ainsi un bâtiment de 100 m² en bottes de paille stocke environ 7 tonnes de CO₂ contre une émission de 20 tonnes de CO₂ pour un bâtiment identique en construction conventionnelle).

Un projet à reproduire....

Un projet pilote sur l'agglomération, un souhait de développer l'agriculture biologique et rendre aux terres maraîchères leur vocation première...

Une agriculture bio et des circuits de distribution courts

La méthode de culture de Pascal Gaillard repose sur différents éléments. Il utilisera le paillage plutôt que du plastique ou des serres de forçage et apportera du compost auto-produit, des engrais verts. Le désherbage sera manuel (ou mécanique mais jamais chimique). Sa jument fera l'essentiel du travail de labour.

Pour la distribution, il privilégie les circuits courts. Il fonctionnera sous forme d'AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) et réalisera des ventes au panier. Un moyen de distribution permettant de renforcer les liens entre consommateurs et producteur mais aussi de sensibiliser la population à ces pratiques dites "durables".



Financement du projet

Montant total du projet (y compris les charges foncières) 197 979 euros	
Etat (DETR) 25% 50 290 euros
Tour(s)Plus 28% 55 878 euros
Ville 46% 86 222 euros de foncier et 5 589 euros d'emprunt)

Plus qu'une inauguration, une découverte

Samedi 15 octobre, à partir de 10h, partez à la découverte du bâtiment et de la culture bio vue par Pascal Gaillard !

L'inauguration officielle du local est l'occasion de découvrir les étapes de la construction en paille mais également les modes de culture mis en œuvre par Pascal Gaillard, le fonctionnement de son mode de distribution. Les architectes, les artisans et les associations partenaires (InPACT37, Alter Energies, l'AMAP La Riche en Bio et Atable) seront également présents pour vous expliquer leur rôle et leurs actions.

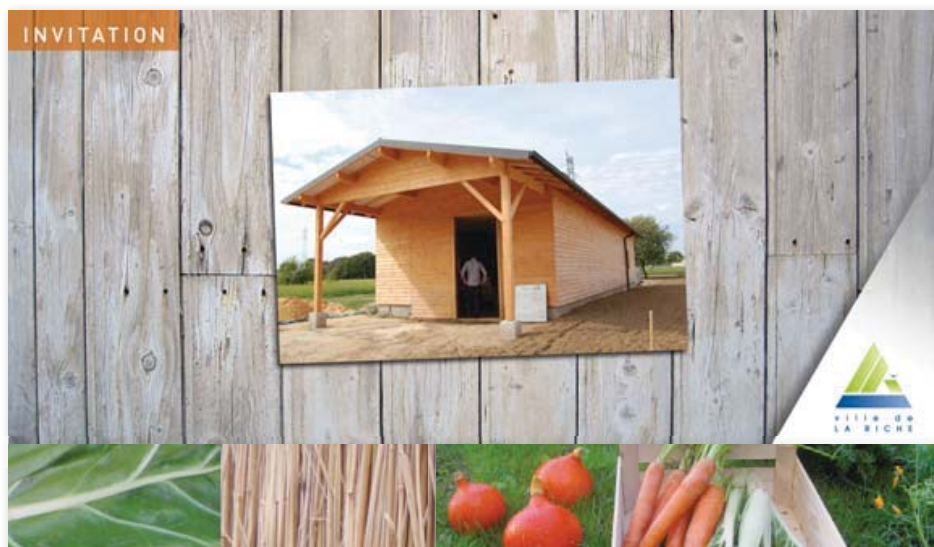
Une matinée pour aussi se pré-inscrire et bénéficier des paniers de légumes produits par Pascal Gaillard et qui seront disponibles à partir du printemps prochain...

Cette inauguration s'inscrit dans la programmation *Gastronomie(s) en Touraine* liée à la biennale

Eurogusto. Il s'agit de créer une programmation autour de la gastronomie tout au long de l'automne pour appuyer la candidature de Tours au titre de Cité de la gastronomie (suite à l'appel à projets de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires).

Elle se déroulera en présence des élus de la ville, de l'agglo, du département, de la Région, du Préfet, du maraîcher et des associations partenaires du projet, etc.

Venez nombreux partager cette matinée sur le thème de l'éco-construction, le maraîchage bio et les circuits courts qui se clôturera par un cocktail réalisé par l'association Atable à partir de produits bio et locaux.



6 Pascal Gaillard, la passion pour le maraîchage bio

Agé de 33 ans, après des études de jardinier et des expériences au château de Valmer puis au Prieuré de Saint-Cosme, Pascal Gaillard se lance dans l'aventure du maraîchage bio. Associé à la commune qui lui met à disposition le foncier (un terrain de 2 ha environ) et un local construit avec le soutien financier de Tour(s)Plus, la Région et l'Etat, il participe à ce projet du renouvellement de l'agriculture de proximité. Portrait d'un passionné.



Pourquoi vous lancer dans cette aventure du maraîchage mais plus précisément du maraîchage bio ?

Par convictions personnelles, pour être en adéquation avec ma vision de la vie, de consommer, etc. Actuellement, produire en agriculture bio en France, c'est 6-7 calories énergétiques pour créer 1 calorie alimentaire. En Inde, les agriculteurs utilisent 0,5 calories énergétiques pour créer 1 calorie alimentaire. Mon souhait est d'arriver à réduire le nombre de calories énergétiques pour créer 1 calorie alimentaire. Je vais donc mettre en œuvre des moyens pour y arriver. Le projet de la ville est pour moi une opportunité. Lorsque j'ai entendu parler du souhait de la mairie, de mettre des terres agricoles à disposition d'un maraîcher pour une exploitation bio, j'ai immédiatement fait connaître ma motivation. Nous étions plusieurs maraîchers intéressés par le projet dont un autre maraîcher qui va s'installer à Montlouis-sur-Loire (sur des terrains mis à disposition par la Communauté de communes de l'est tourangeau). Peu d'agriculteurs étaient prêts pour un tel projet (formation, droit aux aides, etc.). Ma formation en travaux paysagers me permettait d'accéder au dispositif d'installation aidée par l'État.

Comment allez-vous cultiver votre terrain ?

J'utilise une jument Merens baptisée Janoubelle. Le terrain, historiquement maraîcher, et la surface sont particulièrement adaptés à la culture avec un cheval. Les chevaux Merens sont originaires d'Ariège, race naturelle, plus rustiques, ils mangent moins tout en étant plus résistants et moins malades. Ils sont économiquement performants tout en consommant moins de fourrage. Ils possèdent néanmoins un

caractère fort ! J'ai appris à utiliser les outils et à diriger le cheval lors d'une formation de 3 jours et un stage de plus de 3 mois chez un agriculteur dans le Limousin qui utilise le tractage animal. Janoubelle n'est pas le meilleur cheval que j'aurais pu avoir mais lors du choix, avec mes connaissances c'était ce qui me semblait le mieux. Pour le prochain cheval, je ferai des choix différents, il sera certainement plus jeune...

Je vais avoir peu recours à la mécanique, seulement pour les travaux non réalisables avec le cheval. Bien entendu, je ne vais pas utiliser d'engrais ou de pesticides et utiliser le moins d'eau possible... Mon objectif est de labelliser AB et/ou Nature et Progrès¹.

Que cultivez-vous actuellement ?

Pour l'instant je prépare la terre. Elle n'est plus cultivée depuis 1993, et auparavant c'était un support de culture. Il a fallu décompacter, épuiser les stocks de graines présents dans la terre : remettre la terre à neuf ! Depuis un an je m'y emploie. Je vais commencer à planter à l'automne (des fèves), pour les premières récoltes au printemps et la première distribution au mois de juin.

Comment allez-vous procéder pour distribuer votre production ?

Tout sera distribué en circuit court, toujours pour être cohérent, dans le cadre d'une AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne). L'adhésion s'élèvera à 800 € environ par an (c'est-à-dire un panier pour 4 personnes de 15 à 20 € chaque semaine). Avec ma surface et la production prévue, je pourrai alimenter 40 paniers par semaine. Les adhérents payent à l'avance et sont solidaires des difficultés que je pourrais rencontrer (il n'y a pas de



spéculation sur les produits, les adhérents payent le salaire et les charges de l'agriculteur). Chaque famille paiera environ, par semaine, 1h de mon travail sur 200 m². Mes adhérents paieront mon salaire et les charges de l'exploitation.

Que pensez-vous du local construit par la ville et mis à votre disposition ?

C'est un beau projet. Le local s'inscrit complètement dans ma démarche. Il est en isolation paille (paille produite par un agriculteur voisin), il a été étudié pour correspondre à mon utilisation. Il me permettra de conserver au mieux ma production, grâce à une bonne hygrométrie, en plus de mon matériel et de la pompe à eau (utilisée pour le puits).

Quels sont vos objectifs à long terme ?

Que mon expérience soit utilisée par d'autres maraîchers ; que d'autres exploitations du même type voient le jour... Ne pas travailler tout seul ; ma surface de travail est idéale pour une personne et demie. Pourquoi ne pas former quelqu'un pendant quelques années avant qu'il s'installe sur sa propre parcelle et ainsi essaimer le territoire...



¹ Labellisation AB et Nature et progrès.

AB et Nature et progrès sont des labels de l'agriculture biologique.

• **Nature et progrès** est un label d'agriculture et de cosmétiques biologiques. Existant depuis 1964, il rassemble des professionnels et des consommateurs. La mention est attribuée à des producteurs qui respectent une charte et des cahiers des charges techniques parmi les plus contraignants des labels de l'agriculture biologique.

• **Le label Agriculture biologique (AB)** est un label de qualité français créé en 1985. Il permet d'identifier les produits alimentaires issus de l'agriculture biologique. Il appartient au ministère français de l'agriculture et est promu par l'Agence bio. Depuis 2009, ses critères sont alignés sur le label bio européen, moins contraignant que le label initial, autorisant entre autres la présence d'OGM et l'utilisation de pesticides.