

Séance du 07 février 2022

NOMBRE DE MEMBRES		
Affiliés au Conseil Municipal	En exercice	Qui ont pris part à la Délibération
29	29	27
Date de la convocation		
01/02/2022		
Date d’Affichage		
08/02/2022		

L’an deux mil vingt-deux

DCM N° 2022-08

Et le sept février

à 18 heures, le Conseil Municipal de cette Commune s’est réuni en présentiel avec publicité des débats, au nombre prescrit par la loi, sous la présidence de Monsieur Pierre Michel SIMONPIETRI, Maire.

20 Membres présents : MM. SIMONPIETRI Pierre Michel, POZZO DI BORGIO Louis, BIAGGINI Jean, SIMONI-PIACENTINI Céline, FINI René, ALBERTINI Francine, CROCE-AJACCIO Catherine, PASQUALINI Maurice, MALAFRONTÉ Christine, SILVESTRI Dominique, FABRIZY Bernard, BERTOLUCCI Marie Christine, VEISON MARCELLI Nathalie, MURATI Carine, LOMBARDO Florence, CAMUZAT Alexandre, CASANOVA Jean-Pierre, SIMONI Pierre Baptiste, FICO Aurélie, MARTEL Enzo.

7 Membres absents excusés (procurations) :

MME GIAMARCHI Marie Dominique a donné procuration à MME BERTOLUCCI Marie Christine

M. BATTISTI Gilles a donné procuration à M. SIMONPIETRI Pierre Michel

MME UGOLINI Nuria a donné procuration à M. CASANOVA Jean Pierre

MME DARNAUD Laure a donné procuration à M. POZZO DI BORGIO Louis

M. LECA Jean-Louis a donné procuration à M. POZZO DI BORGIO Louis

MME NAPPO Michelle a donné procuration à MME SIMONI PIACENTINI Céline

MME PORTA Marine a donné procuration à MME CROCE AJACCIO Catherine

2 Absents : MALPELI Stéphane, GIAFFERI Michael.

Monsieur SIMONI Pierre Baptiste est nommé secrétaire.

Objet de la délibération :

**Projet Alimentaire
Territorial (PAT).**

Monsieur Louis POZZO DI BORGIO, 1^{er} adjoint au Maire, expose le souhait de la commune de créer un Projet Alimentaire Territorial (PAT) sur les parcelles cadastrées sous les n°358 et n°359 de la section C d’une superficie totale d’environ 7 160 m² sises au lieu-dit Pie di Piaghja.

Ce PAT servira de lieu de production maraichère pour la Cuisine Centrale qui produit 500 repas par jour et permettra également de sensibiliser les scolaires et le public à l’alimentation durable, à l’agriculture biologique.

Le coût estimatif de l’opération s’élève à 392 717 € HT.

DCM N° 2022-08

Aussi, Monsieur Louis POZZO DI BORGO propose aux membres du Conseil Municipal de se prononcer sur cette opération et d'adopter le plan de financement ci-après :

Organisme	Taux %	Montant
Collectivité de Corse au titre du schéma d'aménagement de développement et la protection du massif Corse	40%	157 086 €
Fonds propres communaux	60%	235 631 €
TOTAL	100 %	392 717 €

OUI l'exposé de Monsieur Louis POZZO DI BORGO et après avoir délibéré, le Conseil Municipal, à l'unanimité :

ADOPTE

- L'opération susvisée ainsi que le plan de financement proposé.

AUTORISE

- Le Maire ou son représentant à signer tout document afférent à cette affaire.

Ainsi fait et délibéré les jour, mois et an que dessus.

LE MAIRE

Michel SIMONPIETRI



Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

02B-212001200-20220210-DCM2022-08-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 10/02/2022

Projet alimentaire territorial sur la commune de Furiani

Développer, sensibiliser et soutenir l'agriculture biologique, en
agroécologie et locale à Furiani



Ville de
Furiani 

 Paese
d'avvene

Table des matières

1. Introduction.....	3
2. Projet Alimentaire Territorial : développer, sensibiliser et soutenir l'agriculture biologique, en agroécologie et locale à Furiani	3
2.1. Action 1 : SENSIBILISER A L'ALIMENTATION DURABLE.....	3
2.2. Action 2 : S'APPROCHER DE L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE.....	3
2.3. Action 3 : FAVORISER LES INSTALLATIONS AGRICOLES (BIO et en agroécologie).....	4
2.4. Action 4: MIEUX PERFECTIONNER LE PROJET.....	4
2.5. Action 5 : COMMUNIQUER, PARTAGER ET PARTICIPER AU RÉSEAU	4
3. Mise en place du projet sur le terrain.....	5
3.1. Deux terrains identifiés dont l'un abandonné	5
3.2. Situation géographique du terrain choisi.....	5
3.3. Historique du site	7
3.4. Contexte agricole et environnemental.....	7
3.5. Mise en place, en agroécologie	8
3.6. Certifications	9
3.7. Profils pour le recrutement et accompagnement possible.....	9
4. Investissement pour la mise en place et coûts de fonctionnement estimés.....	10
4.1. Besoins pour la production végétale	10
4.2. Besoins de la cuisine centrale de Furiani	10
4.3. Détail des aménagements proposés.....	11
4.4. Activités annexes potentielles à terme	12
Accueil des scolaires et du grand public et démocratie participative.....	12
Conservation de variétés potagères et fruitières anciennes	12
Forêt-comestible	12
Agroforesterie.....	13
Ruches	13
Poules.....	13
Création de compost municipal.....	13
Support de formation	13
Support d'insertion professionnelle.....	13
Support de lieu de Travail d'Intérêt Général (TIG).....	13
4.5. Coût global du projet.....	14
5. Plan de financement	14
6. Conclusion, plus-value du projet	14
7. Partenaires possibles du projet en Corse.....	14
8. Bibliographie utile.....	16
8.1. Livres et publications	16
8.2. Sites internet.....	17
9. ANNEXES	19
9.1. Exemples de fonctionnement d'autres communes pour alimenter les cantines scolaires	20

1. Introduction

La commune de Furiani souhaite travailler sur un Projet Alimentaire Territorial (PAT), en prenant exemple sur la commune de Mouans-Sartoux pionnière en la matière. Un terrain situé au lieu-dit Pie di Piaggia servira de lieu de production maraîchère et arborée pour la cuisine centrale qui produit 500 repas/jour (enfants fréquentant les établissements scolaires U RUSTINCU et U PRINCIPELLU).

A Furiani, manger bio est une priorité. Pour des raisons liées à la protection de l'environnement, pour la bonne santé des enfants et pour favoriser les circuits courts et le développement économique local. Ce projet alimentaire territorial a non seulement pour objectif de produire ces produits de qualité mais il est également important que ce terrain serve de lieu d'accueil et de sensibilisation des scolaires et du grand public de la commune mais aussi des communes avoisinantes. Il s'agira également d'accompagner l'installation d'agriculteurs, travailler sur l'amélioration d'autres domaines (gaspillage alimentaire, production en agroécologie, recyclage des déchets...) et enfin de communiquer et de partager l'expérience auprès des autres initiatives de ce genre.

2. Projet Alimentaire Territorial : développer, sensibiliser et soutenir l'agriculture biologique, en agroécologie et locale à Furiani

Pour parvenir à l'objectif plusieurs catégories d'actions sont proposées :

2.1. Action 1 : SENSIBILISER A L'ALIMENTATION DURABLE

Depuis de nombreuses années nous avons dressé un constat simple : dans une large majorité, les enfants de nos restaurants scolaires se détournent des légumes. En favorisant le bio et en les sensibilisant au maximum, nous espérons inverser cette tendance.

C'est en ce sens que nous souhaitons créer une **Maison d'Education à l'Alimentation Durable**.

La Maison d'Education à l'Alimentation Durable aura une vocation pédagogique. Elle travaillera sur les enjeux alimentaires : visites des écoliers, des élus, des techniciens, des agents territoriaux etc. Pourront être mis en place des ateliers de cuisine et de nutrition, de découverte du jardin pédagogique etc. La MEAD sera ouverte à tous les publics, y compris les parents ou les seniors par exemples.

Grâce à sa complémentarité avec le restaurant scolaire, il sera par exemple possible d'organiser des "journées Bio" pour tous en huit étapes : 1- Visite de la régie agricole, 2-Collecte des légumes, 3- Préparation des légumes, 4- Cuisiner les légumes, 5- Préparation de la salle de cantine, 6- Servir les repas et les portionner, 7- Déguster les repas, 8- Trier les restes des repas.

2.2. Action 2 : S'APPROCHER DE L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Actuellement, acheter des produits locaux est un challenge pour la cuisine centrale. Il est donc impératif d'améliorer l'autonomie alimentaire de la cuisine centrale en produisant directement les fruits et légumes au sein de la commune. Un terrain servira donc pour cette production et il est prévu que deux maraîchers soient embauchés et qu'un autre maraîcher intervienne en tant que conseiller si besoin. Un chalet ainsi que l'ensemble du matériel nécessaire seront à leur disposition pour mener à bien ce projet. Le potentiel de production des légumes d'été étant nettement supérieur à celui des légumes d'hiver, l'enjeu sera de faire en

sorte de compenser cette différence par divers procédés et un véritable savoir-faire afin de pouvoir, dans l'avenir, avoir le moins possible recours à des achats extérieurs. Le choix du label bio est essentiel ainsi que des techniques s'approchant le plus possible de l'agroécologie (utilisation de produits à base végétale, respect du sol, favoriser la biodiversité végétale et animale, haies ...).

2.3.Action 3 : FAVORISER LES INSTALLATIONS AGRICOLES (BIO et en agroécologie)

Dans le PLU, qui a été approuvé en date du 02 Juillet 2020 la commune a décidé de quintupler les surfaces classées agricoles en passant de 110 à 560.6 hectares. Malgré un foncier très convoité, il s'agit d'une stratégie pleinement assumée par la municipalité qui souhaite voir de plus en plus d'agriculteurs s'installer sur la commune.

La création de la régie agricole sera investie d'une mission "d'exemple" pour permettre d'amplifier le mouvement. C'est ainsi qu'une veille sera mise en place afin d'accompagner les maraîchers qui souhaitent s'installer sur la commune, en bio et de préférence en agroécologie.

2.4.Action 4 : MIEUX PERFECTIONNER LE PROJET

Il s'agira ici de réfléchir à perfectionner le projet dans son ensemble que ce soit :

- lors de la production : tendre le plus possible vers l'agroécologie en récupérant notamment les déchets verts de la commune. La commune possède déjà un broyeur dont le broyat produit sera un bon complément d'amélioration du sol. Il s'agira notamment d'insister auprès des citoyens de l'utilité d'utiliser un broyeur et non d'incendier les déchets verts polluant l'air.
- lors de la transformation des produits à la cuisine centrale, notamment concernant le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets de cuisine sous forme de compost ou d'intrant intéressant pour le maraîchage.
- lors de la consommation à la cantine directement, il s'agira de réfléchir à réduire le gaspillage alimentaire et de valoriser les déchets. Un premier exemple peut être l'utilisation de poules pour certains déchets alimentaires de cantine, directement à proximité des cantines, avec le rôle pédagogique qu'elles apporteraient.

2.5.Action 5 : COMMUNIQUER, PARTAGER ET PARTICIPER AU RÉSEAU

Communiquer :

A travers son site internet et les réseaux sociaux, la commune de Furiani partagera son expérience et ses connaissances. Des ateliers, des événements officiels ou des débats pourront être organisés autour du thème de la restauration collective et de son objectif de s'alimenter en 100% Bio.

Partager :

La commune de Furiani portera son expérience de projet alimentaire territorial lors des émergences d'autres projets alimentaires territoriaux.

Participer au réseau :

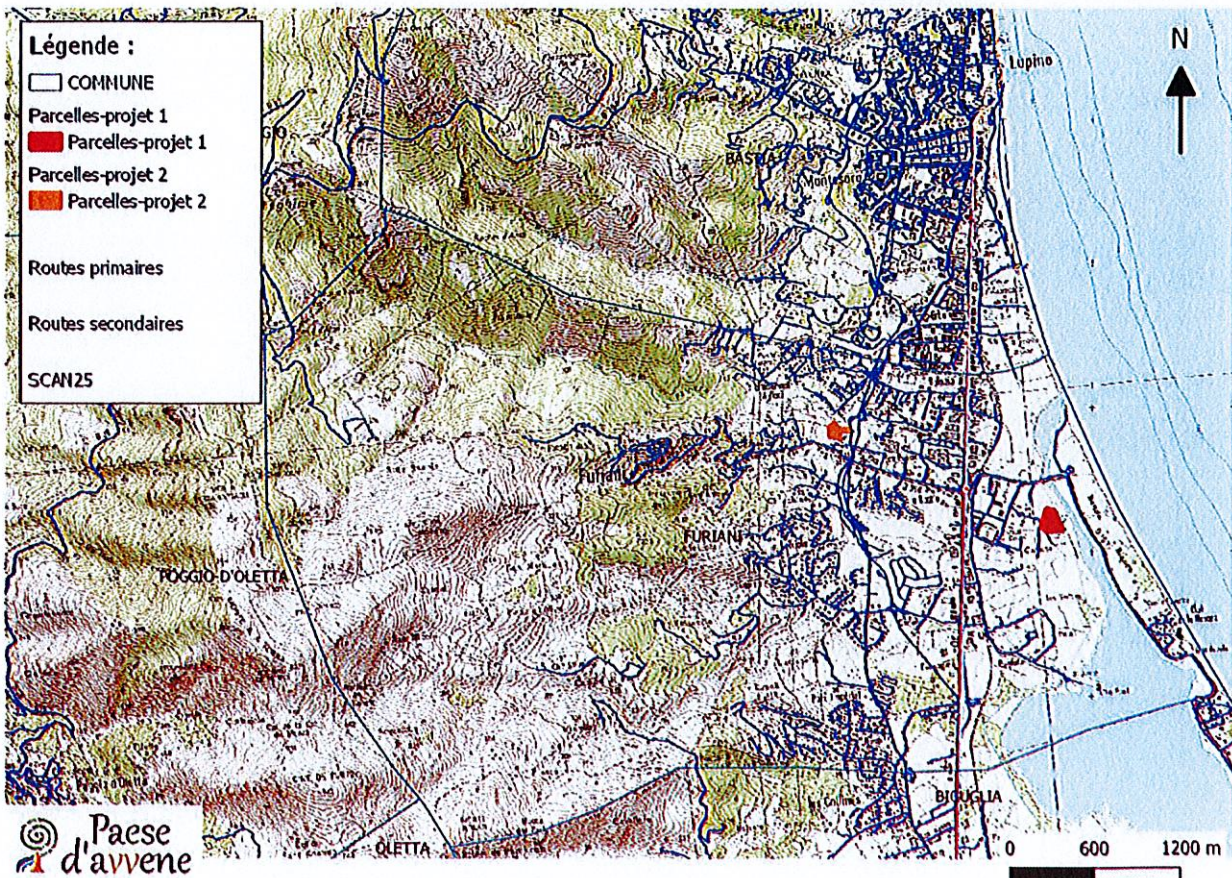
Il s'agira de participer aux réunions de réseaux existants dédiés aux projets alimentaires et à l'alimentation saine au sein des cantines.

3. Mise en place du projet sur le terrain

3.1. Deux terrains identifiés dont l'un abandonné

Un premier terrain proche de l'étang « Parcelles-projet 1 » avait été identifié, un bail a même été signé entre la mairie et les propriétaires. Néanmoins, après analyse de sol, ce dernier présente des taux de pollution inquiétants (plomb : 164 mg/Kg contre 100 mg/Kg pour la valeur limite ; Nickel : 118 mg/Kg contre 50 mg/Kg pour la valeur limite). Ce terrain a donc été abandonné. Puis un nouveau terrain a été identifié « Parcelle-projet 2 » sur la carte suivante.

Carte 1 : Localisation globale des premiers sites préidentifiés sur la commune de Furiani

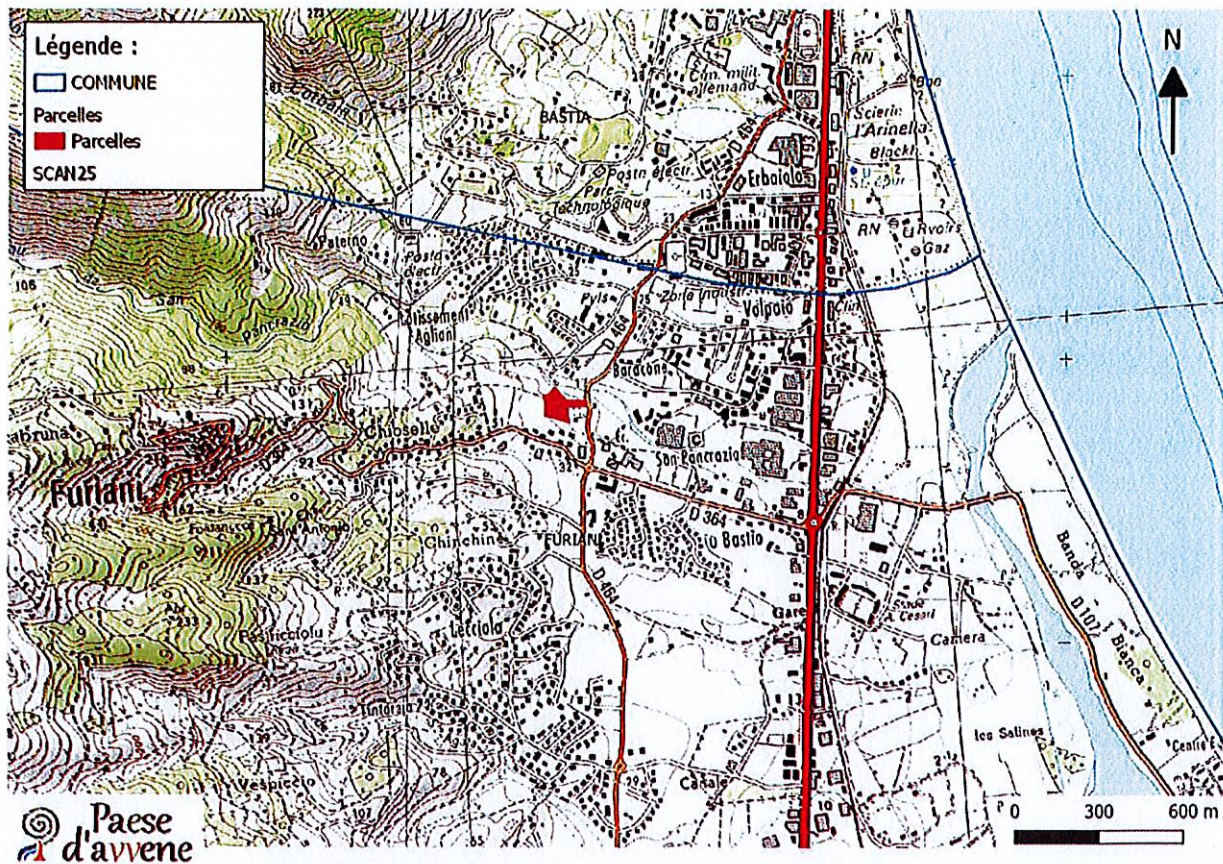


3.2. Situation géographique du terrain choisi

Le site se situe au lieu-dit Pie di Piaggia sur la commune de Furiani en Haute-Corse, à proximité des terrains de tennis et du ruisseau de San Pancrazio. Les parcelles concernées sont : 359 et une partie de la parcelle 358 (section C). L'acquisition du terrain d'une superficie de 7 160 m² est en cours.

Ces terrains n'ont pas été exploités ces dernières années.

Carte 2 : Localisation du site visé par le projet sur la commune de Furiani



Carte 3 : Situation foncière



3.3. ~~Historique du site~~

Il y a quelques décennies, la vigne était cultivée sur le secteur. Actuellement, de la vigne vierge pousse encore spontanément sur le terrain. Depuis, le terrain est laissé en friche, débroussaillé de temps en temps.

3.4. Contexte agricole et environnemental

Les parcelles se situent dans un secteur assez urbanisé. Le terrain a été régulièrement débroussaillé sans objectif précis. Seule la clôture avait été aménagée par le propriétaire avec poteaux en béton. Actuellement cette clôture n'est pas suffisante pour bloquer le passage des sangliers.

Le sol semble être de bonne qualité mais retiendra difficilement l'eau en cas de sécheresse. Sont présents sur place quelques fruitiers : Figuiers, pruniers, vignes vierges. Il sera opportun d'en planter.



Photo : vue depuis le haut du terrain, peu après débroussaillage

Photo : maquis le long de la clôture (lentisques, cistes de Montpellier, genêt...)





Photo : Roncier avec vigne vierge spontanée

3.5. Mise en place, en agroécologie

Le jardin devra appliquer des pratiques en agroécologie comprennent les valeurs suivantes :

- sol vivant : ajout de matière organique, pas de labour, pas de pesticides, pas d'engrais, pas de bouillie bordelaise ou tout autre préparation visant à détruire les champignons.
- globalement, ne pas lutter contre certains insectes mais favoriser la biodiversité pour maintenir les chaînes alimentaires, cela passe par exemple par la conservation d'une bande enherbée et une diversité des cultures
- cultures en association : certaines espèces protègent les autres des nuisibles et maladies ou offrent une protection
- utilisation de variétés reproductibles, et adapter les variétés à son « terroir » et aux limitations d'arrosages
- arrosages raisonnés : de nombreuses variétés pourraient se contenter d'un gros arrosage par semaine, grâce au paillage qui garde l'humidité, nourrit la vie du sol (amélioration de la structure du sol par la faune et donc amélioration de la porosité) et évite l'évaporation de l'eau du sol.

L'idéal étant de se passer au maximum de produits achetés, les purins pourraient être réalisés sur place, que ce soit pour fortifier les plantes et/ou limiter les attaques d'indésirables.

La commune dispose d'un broyeur qui pourra servir à pailler les cultures. Si non suffisant, l'achat de paille ou la récupération de tout déchet vert ou même de tontes « fraîches » d'animaux peuvent être utiles.

Les engrais verts sont d'usage pour l'enrichissement du sol en azote notamment, les apports d'origine animale peuvent compléter ces engrais verts.

Exemples de fixateurs d'azote comestibles : Arbre de judée, Glycine, Carganier, argousier, Eleagnus (goumi du Japon, Olivier des bohèmes, olivier d'automne), fèves, haricots, pois-chiches, petits pois, lentilles, soja...

D'autres techniques peuvent être employées pour préserver la santé physique de la/les personne(s) en charge des travaux : bâche tissée, occultation pour limiter l'enherbement ou sa destruction sans toucher/impacter la vie du sol, utilisation d'outils pour création de butte (une seule fois au départ), irrigation programmée...

Les avantages ~~de ces techniques~~ : structure du sol et biodiversité améliorés, coûts moindres en termes d'utilisation de matériels, améliorer la perméabilité du sol, limitation des problèmes sanitaires sur les plantes... Les inconvénients : les rendements sont moindres donc besoin de plus de main d'œuvre, plus de désherbage manuel, compétences spécifiques (logique et rigueur et beaucoup d'observation).

3.6. Certifications

Le label « bio » peut permettre de garantir le suivi la traçabilité de la production, et de rassurer les consommateurs (ou leurs parents). Néanmoins, il impose certaines contraintes, notamment concernant les semences qui doivent être achetées auprès de semenciers certifiés bio. Il est peut-être possible de travailler avec des variétés de semences locales et anciennes dans le cas où ces productions ne seront pas vendues. Avec ou sans certification bio, il est possible d'adhérer à l'association Interbio Corse qui propose notamment des regroupement d'achat et des formations. L'accompagnement technique d'Interbio Corse pour les projets certifiés bio est plus complet.

Concernant le cadre légal, c'est la loi « agriculture et alimentation » qui propose que d'ici 2022, d'introduire dans les cantines 50 % de produits de qualité et 20 % de bio. Cette mesure a été voté le 26 mai 2018 par le Sénat. Mais cette loi n'est pas coercitive, elle ne fixe pas d'obligation de résultat.

Par ailleurs, il est plus facile et plus rapide de commencer sur un terrain vague et de le certifier en bio dès le départ que d'appliquer une période d'attente après une exploitation sans label.

Le label demeter est une autre certification du Mouvement de l'agriculture biodynamique qui refuse totalement l'emploi de produits chimiques de synthèse et valorise la biodynamie. Ce label vient en complément du label bio.

La mention nature et progrès est différente car ce n'est pas un label à proprement parler, l'agriculteur s'engage à respecter une charte de l'association Nature et Progrès. Les produits sont respectueux du vivant, respectueux des cycles naturels et éthiques et équitables (fermes de taille humaine).

Le label (HVE) est une autre certification du qui accompagne les exploitations en agroécologie. Ce label refuse totalement l'emploi de produits chimiques de synthèse et favorise la biodiversité. Ce label vient en complément du label bio.

3.7. Profils pour le recrutement et accompagnement possible

En fonction de l'expérience et de la formation des personnes chargées de la régie municipale agricole, plusieurs niveaux d'accompagnement pourront être proposés par des maraîchers sous forme de prestation. **La période printanière et estivale étant les périodes durant lesquelles ces maraîchers seront les moins disponibles.** Une formation ou une remise à niveau de la certification à l'utilisation des produits phytosanitaires (certiphyto) sera nécessaire si l'ouvrier n'est pas formé (bac pro) ou s'il a été formé depuis plus de 5 ans. Par contre, si le choix est fait de n'employer aucun produit phytosanitaire de synthèse, le certiphyto ne sera pas nécessaire. En effet, les purins et huiles essentielles entrent dans la catégorie des biocontrôles et donc dans le catégorie des « Préparations Naturelles Peu Préoccupantes » (PNPP) selon la réglementation française.

Tableau : Profils possibles pour le recrutement d'un employé municipal et l'accompagnement éventuels par des maraîchers

Profils	Accompagnement possible
Agriculteur formé (bac pro)	Selon expérience, utilité de suivre des formations organisées par « interbio Corse » ou autres Selon expérience, accompagnement éventuel de maraîchers pour les semis, estimation des récoltes et préparation et applications de produits
Jardinier formé et expérimenté « conventionnel »	Selon expérience, formation en agroécologie et formations organisées « interbio Corse »
Jardinier formé et expérimenté en agroécologie	Selon expérience, formation en agroécologie et formations organisées « interbio Corse » ou autres Selon expérience, accompagnement éventuel de maraîchers pour les semis, récoltes et préparation et applications de produits
Jardinier amateur avec minimum d'expérience en agroécologie	Formation en agroécologie organisées « interbio Corse » ou autres Accompagnement nécessaire de maraîchers pour les semis, estimation des récoltes et préparation et applications de produits

4. Investissement pour la mise en place et coûts de fonctionnement estimés

4.1. Besoins pour la production végétale

Pour une première préparation du sol, du matériel lourd (tracteur) peut éventuellement être utilisé. Le matériel de base comprend tous les outils manuels utiles au potager (Cf. tableau ci-après). La ferme de Bec Hellouin a inventé la Campagniole, outil permettant d'aérer la terre et désherber en même temps... Il existe d'autres outils particuliers et intéressants comme le semoir à poussée manuelle.

Les graines certifiées « bio » et reproductibles peuvent être commandées ici : Ferme de Sainte-Marthe, biaugerme, Agrosemens, essembio, graine del pays, Pascal Poot...

Il est également possible de bénéficier de commandes groupées d'Interbio Corse (ail, fraisiers, patate douce, pommes de terre...) en adhérant annuellement à l'association (80 euros pour non certifié bio ou 115 euros pour les certifiés bio).

4.2. Besoins de la cuisine centrale de Furiani

La cuisine centrale à Furiani alimente les deux cantines scolaires et deux chefs cuisiniers y travaillent. Tous les produits font l'objet de marchés publics par lot (surgelés, légumes, viandes, fromages...) pour un an, renouvelable 2 ans avec un minimum et un maximum de commandes.

Actuellement, environ 500 repas sont préparés par jour et suivent les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition).

Les menus sont préparés trois semaines à l'avance et les besoins sont estimés en poids.

4.3. Détail des aménagements proposés

Pour mettre en place la régie municipale agricole sur ce terrain, il s'agira en priorité de :

- fortifier la clôture actuelle vis-à-vis des sangliers
- réaliser une piste depuis la parcelle 1731 avec 3 portails agricoles
- préparer le terrain et tenter de réduire la surface occupée par le kikuyu (espèce à caractère envahissant)
- réaliser un forage pour l'eau d'arrosage
- installer le minimum de confort pour les maraîchers et l'accueil du public
- d'acquérir le matériel nécessaire pour démarrer cette activité

Nous détaillons ci-après les coûts liés aux aménagements hors personnel :

Etude : 18 200 € soit :

Frais d'étude et de géomètre : 15 000 €
Etude des potentialités agricoles : 3 200 €

Mise en place du maraîchage : 202 417 € soit :

Outils : 3 690 €
Motoculteur : 2 375
Démaquisage : 16 000 €
Abattage d'arbres : 5 500 €
Réalisation d'un accès : 4 500 €
Terrassement – préparation du sol : 39 000 €
Murs, clôtures, et portails agricoles : 76 212 €
Serre tunnel : 8 500 €
Pose de la serre : 3 000 €
Forage et mise en place d'un réservoir : 12 500 €
Système d'arrosage complet : 15 000 €
Plateforme nettoyage et préparation des légumes : 15 000 €
Haie d'arbres : 1 140 €

Confort personnel et stockage : 125 600 € soit :

Chalet maraîchers : 20 000 €
Raccordement réseaux : 30 000 €
Pergola 5x4 : 5 000 €
Plomberie et électricité : 15 000 €
Aménagement sanitaire : 5 000 €
Cabanon matériel : 5 000 €
Mobiliers divers : 15 000 € (en attente du devis)
Petits équipements : 15 000 € (en attente du devis)
Climatisation : 12 000 €
Terrasse : 3 600 €

Aménagements d'accueil du public : 46 500 € soit :

Chalet : 23 000
Terrassements : 5 000
Divers mobiliers : 16 500

Total : 392 717 €

La majorité des devis pour l'installation de la régie sur ce terrain a été obtenue.

Carte 4 : Quelques propositions d'aménagements à réaliser

Légende :

Aménagements

amenagement_lignes

- à créer
- à restaurer (poteaux béton existants)
- Portail agricole
- Portail d'entrée
- Portillon
- portion à restaurer par le lotissement ?
- portion à restaurer par le lotissement??
- Piste d'accès

amenagements_poly

- Accueil du grand public (banc, eau potable)
- aromatiques
- Cabanon, stockage des outils
- Chalet confort maraîcher et ouvriers ponctuels
- Culture été
- Cultures hiver
- Forage
- hale
- Tunnel maraîcher

BD_ORTHO2016_50cm



4.4. Activités annexes potentielles à terme

Accueil des scolaires et du grand public et démocratie participative

Un lien pourra être fait avec les citoyens, en animant des ateliers, des visites, des formations, des ventes de semis et productions, que ce soit auprès des scolaires ou du grand public. Cette animation pourra être réalisé directement par la mairie et/ou par des associations.

Conservation de variétés potagères et fruitières anciennes

Ce jardin pourra être utile à la conservation de variétés potagères ou fruitières anciennes. A l'image du travail actuellement réalisé à Aghione par l'association granella et « les pépinières de Corse » (Bravone) ou du côté d'Altiani par l'association « un pas en arrière, deux pas en avant ».

Forêt-comestible

Les arbres produisant des fruits comestibles demandent moins de travail que le maraîchage, les arbres déjà présents pourraient être greffés et de nouveaux arbres plantés afin de compléter le maraîchage.

Par exemple le **Verger conservatoire** d'Avapessa abrite de nombreuses variétés et pourrait servir d'exemple à plus petite échelle ici.

Agroforesterie

Cette pratique traditionnelle est aujourd'hui optimisée grâce au travail des chercheurs et des développeurs sur le terrain. Elle est compatible avec tous les types de systèmes agricoles et la mécanisation. Il s'agit d'associer sur une même parcelle des arbres et des cultures ou des animaux.

Les exemple ne manquent pas. Les parcelles agroforestières sont multifonctionnelles : elles fournissent du bois et des produits agricoles, protègent les sols, les eaux, la faune sauvage et diversifient les paysages ruraux.

Ruches

En collaboration avec un apiculteur, des ruches pourraient être installées sur le terrain. Ce qui permettrait de garantir une production de miel dans un secteur n'utilisant pas de produit phytosanitaire, mais aussi de faciliter la pollinisation des plantes potagères.

Poules

Installer un poulailler pourrait permettre de recycler certains biodéchets et d'obtenir une production d'œufs. Cela nécessite une gestion supplémentaire et quelques aménagements à l'image de l'exploitation de Yannick Carteret à Linguizzetta. La présence de poules dans une serre peut permettre de tempérer la serre la nuit.

Création de compost municipal

Il est également possible de réaliser un compost en récupérant les biodéchets des particuliers. Actuellement, ces biodéchets sont déjà récupérés et transmis à une plateforme de compostage. Ils pourraient être traités directement sur le terrain, voir au niveau de plusieurs autres points de compostage collectif : cantine, quartiers. C'est la communauté de commune qui doit faire remonter les besoins au SYVADEC qui fournit le compost et forme les personnes chargées du suivi.

Support de formation

Le site pourrait également être un support de formation que ce soit pour les étudiants du Lycée agricole de Borgo ou encore pour le Centre de Promotion Sociale (CPS) de Corte.

Support d'insertion professionnelle

La régie municipale agricole pourrait permettre de former des jeunes au maraîchage et susciter des vocations. L'insertion professionnelle est très encadrée.

Support de lieu de Travail d'Intérêt Général (TIG)

Le travail d'intérêt général (TIG) est un travail non rémunéré, effectué sur décision de justice au bénéfice d'une association ou d'un service public. Une demande doit être faite auprès des service du ministère de la justice (Cerfa n° 13916*01). Les agents sur place devront alors contrôler que le travail prévu ait bien été réalisé.

4.5. Coût global du projet

L'investissement du projet est estimé à **392 717 euros**.

5. Plan de financement

Organisme	%	Euros
CDC	50 %	196 358.50
Mairie de Furiani	50 %	196 358.50
TOTAL	100 %	392 717

6. Conclusion, plus-value du projet

Ce projet à Furiani pourrait être une première en France dans le sens d'une production en bio et en agroécologie. Il aurait plusieurs répercussions positives directes :

- fruits et légumes de qualité gustative et nutritive pour les cantines de la commune
- valorisation des déchets verts issus de l'entretien des espaces verts
- produits locaux donc impacts moindres en terme d'émissions de gaz à effet de serre
- biodiversité favorisée et sol vivant (agroécologie)
- sensibilisation à l'alimentation de qualité et à moindres impacts environnementaux
- réduction du gaspillage alimentaire
- liens avec les citoyens : satisfaction de voir ses enfants manger de bonne qualité, support de sensibilisation des scolaires, découverte de méthodes de jardinage douces, enseigner simplement aux citoyens le plaisir de jardiner et de retrouver la saveur des légumes frais et de qualité.

Ce projet peut s'inscrire dans une démarche globale vers la transition énergétique, écologique et citoyenne.

7. Partenaires possibles du projet en Corse

Verger conservatoire à Avapessa (Robert Kran) :

<https://jardinfruitieravapessa.com/>

SYVADEC (gaspillage alimentaire, fourniture, information et formations composteur, en contact avec la communauté de communes) :

<https://www.syvadec.fr/>

Association Zeru frazu (information et formations composteur) :

<https://zeru-frazu.fr/> Tél. : 04 95 34 00 14

DRAAF :

Gregory LANGLOIS 04 95 51 86 71 gregory.langlois@agriculture.gouv.fr

INRA :

<http://www.corse.inra.fr/>

INTERBIO Corse :

Animateur conseiller productions végétales : Olivier Audibert (Tél. : 06 24 54 03 48)

<http://interbiocorse.org/>

DIRECCTE (Direction régionale des entreprises de la concurrence, de la consommation, du travail, et de l'emploi en Corse) :

<http://corse.direccte.gouv.fr>

Association Una Lenzà Da Annacquà (drivulinu) :

<https://www.drivulinu.com/>

Association Paese d'avvene : Caroline Massoni Tél. : 06 08 07 62 26

<https://paesedavvene.wixsite.com/paesedavvene>

Organisation des Maraîchers Corse (OMC) :

<http://maraicherscorses.com/> : Florence Seba (tél. 06 25 34 28 46)

Chambres d'agriculture :

<https://chambres-agriculture.fr/chambres-dagriculture/nous-connaître/lannuaire-des-chambres-dagriculture/corse/>

Lycée agricole de Borgo :

www.epl-borgo.fr

Centre de promotion Sociale (CPS) :

<https://www.cps-di-corti.fr/>

Exemple d'un producteur d'œufs à Linguizetta : Yannick Carteret (Tél. 06 86 46 89 76)

Carole Anziani (Office de l'environnement de la Corse) référente en Corse pour le réseau national pour l'agroforesterie :

Tél. : 04.95.35.27.93 / Tél. : 06.25.25.03.59 / courriel : anziani@oec.fr

Pépinière de Bravone :

<https://www.pepinieresdecorse.fr>

Association « a granella » : Ruth Stegassy et Jean-Pierre Bolognini

Association « un pas en arrière, deux pas en avant » : Marie-Paule Ottaviani

Courriel : deuxpasenavant20@gmail.com

Autres : CAB, Agence Régionale pour la Santé (ARS), DDTM (DRAAF)...

8. Bibliographie utile

8.1. Livres et publications

Bec Hellouin. 2013. *Maraîchage biologique permaculturel et performance économique - rapport d'étape n°1*, en partenariat 24p.

Crowford Martin, 2017. *La forêt-jardin*, ULMER, ISBN 978-2-84138-921-6, 352p.

Ducérf Gérard, 2017 (5^e édition). *L'encyclopédie des plantes bioindicatrices alimentaires et médicinales*. Guide de diagnostic des sols, Volume 1. Editions Promonature, ISBN 2-9519258-7-5, 352p.

Fortier Jean-Martin , 2015. *Le jardinier-maraîcher. Manuel d'agriculture biologique sur petite surface*. Écosociété, ISBN 978-2-89719-204-4, 224p.

Fukuoka Masanobu, *La révolution d'un seul brin de paille*, p. 59-61.

Guégan Sacha (Institut Sylva), Léger François (UMR SADAPT), Chapelle Gauthier (Biomimicry Europa) & Hervé-Gruyer Charles (Ferme du Bec Hellouin et Institut Sylvia). Institut Sylvia, Ferme du Bec Hellouin

Hervé-Gruyer, 2019. *Vivre avec la terre- Manuels des jardiniers-maraîchers*. Actes Sud | Ferme du Bec Hellouin, Tomes 1, 2 et 3. ISBN 978-2-330-11947-8

Jeanmonod Daniel & Gamisans Jacques, 2013. *Flora Corsica*. Edisud, ISBN 978-2-7449-0662-6, 922p.

Leclerc Blaise, 2018. *Produire tous ses légumes toute l'année*, Terre vivante, ISBN 978-2-36098-355-1, 118p.

Lapouge-Déjean Brigitte & Serge Lapouge, 2013. *Je prépare mes potions pour le jardin*, terre vivante, ISBN 978-2-36098-088-8, 120p.

Mollison Bill, 2012. *Introduction à la permaculture*, PasserelleEco, ISBN 978-2-9533448-4-4, 240p.

Muneret Lucile, Matthew Mitchell, Verena Seufert, Stéphanie Aviron, El Aziz Djoudi, Julien Pétilon, Manuel Plantegenest, Denis Thiéry and Adrien Rusch, *Evidence that organic farming promotes pest control*, Nature Sustainability | VOL 1 | JULY 2018 | 361–368

Terre & Humanisme, 2012. *Le manuel des jardins agroécologiques*. Actes Sud, ISBN 978-7427-9894-0, 186p.

Solter Dominique, 2016 (6^e édition). *Guide du nouveau jardinage (sans travail du sol, sur couvertures et composts végétaux)*, Collection Science et Techniques Agricoles, ISBN 2-907710-27-3, 112p.

Warlop F., Colroyer N., Denis A., Conseil M., Fourrié L., Duha G., Buchmann C., Lafon A., Servan G., 2017. *Associer légumes et arbres fruitiers en agroforesterie : principes, éléments techniques et points de vigilance pour concevoir et conduire sa parcelle*. Projet SMART. 40p. Juin 2017.

8.2.Sites internet

VANNES :

<https://www.mairie-vannes.fr/outils-et-services/vannes-actus/actualite/actualite/article/creation-dune-regie-de-mara/>

MOUSSY-LE-NEUF :

<http://www.moussy-le-neuf.fr/index.aspx>

MOUANS-SARTOUX :

<http://mouans-sartoux.net/>

<http://mead-mouans-sartoux.fr/>

GONFREVILLE-L'ORCHER :

<http://www.gonfreville-l-orchet.fr>

Plan ECOPHYTO 2 :

https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/151022_ecophyto.pdf

La ferme de BEC HELLOUIN :

<https://www.fermedubec.com/>

<http://www.sad.inra.fr/Toutes-les-actualites/Ferme-du-Bec-Hellouin-la-beaute-rend-productif>

La campagnole : outil du jardin :

<http://www.lafabriculture.fr/Commander-la-Campagnole-l-outils-a-dents-ou-l-arrache-rumex.html>

L'association AGRILocal qui soutient les agriculteurs et fournisseurs locaux et fournit un site internet au service des territoires :

<https://www.agrilocal.fr/departements/>

Géodarc :

<http://www.odarc.fr/geodarc>

Association Un plus bio :

<http://www.unplusbio.org/>

Association Brin de paille (permaculture) :

<http://asso.permaculture.fr/>

Association Sol :

<https://www.sol-asso.fr/>

Fermes d'avenir :

<https://fermesdavenir.org/>

La liste des espèces considérées comme envahissantes :

http://cbnc.oec.fr/catalog_repository/uploads/7/ClassementInvasives.pdf

Pur projet :

<https://www.purprojet.com/>

Concours : Les trophées de l'agro-écologie :

<https://agriculture.gouv.fr/les-trophees-de-lagro-ecologie-edition-2019-2020>

Cartes anciennes :

<http://remonterletemps.ign.fr>

Association d'agroforesterie :

<http://www.agroforesterie.fr>

Programme Action Coeur de ville :

<https://www.cohesion-territoires.gouv.fr/programme-action-coeur-de-ville>

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

02B-212001200-20220210-DCM2022-08-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 10/02/2022

9.ANNEXES

10. Exemples de fonctionnement d'autres communes pour alimenter les cantines scolaires

La commune de Mouans-Sartoux, pionnière en la matière, est déjà dotée d'une régie municipale. Un maraîcher expérimenté et salarié travaille avec deux autres salariés en insertion et alimentent ainsi 85 % des besoins en fruits et légumes des 1000 repas/jour.

D'autres communes sont actuellement en cours de réflexion pour installer un ou plusieurs maraîchers en vue de l'approvisionnement des cantines de la commune. Les communes de Gonfreville l'Orcher et Vanne commencent à peine à établir le projet.

Globalement, ces communes ont réalisé un travail sur le gaspillage alimentaire et ont favorisé le bio à la cantine. Mais elles ont été confrontées à la question de l'approvisionnement en légumes bio et locaux. La majorité des communes ont dû investir dans une légumerie pour traiter les légumes directement. Un volet pédagogique est généralement proposé ainsi qu'un volet social comme par exemple à Vannes où l'épicerie solidaire pourrait recueillir les surplus des productions de la régie agricole. Des employés en insertion accompagnent parfois le maraîcher principal.

Par rapport au foncier, certaines communes avaient déjà du foncier et d'autres n'ont pas hésité à préempter pour un projet d'intérêt public.

Le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) a publié plusieurs rapports avec toutes les recommandations relatives à la nutrition dans les communes. La majorité des communes s'appuient sur ces données pour estimer les quantités par enfants à la cantine. Néanmoins, certaines communes ont analysé clairement les besoins des enfants et ont ainsi adapté leur offre souvent inférieur aux recommandations du GEMRCN. Ces communes font ainsi des économies sur le gaspillage alimentaire pour privilégier les légumes produits en local.

Certaines communes comme Mussy-le-Nauf et Gande-Synthe ont choisi mettre de louer à prix raisonnable des terrains à des agriculteurs. A Moussy-le-Neuf, le matériel a été acheté par la mairie à l'aide de financements et un bail commercial permet à la commune de bénéficier des productions maraîchères à prix raisonnable et à titre prioritaire.

La ville de Toulouse a créé une régie municipale agricole pour la production de céréales et de vignes. Cette régie est maintenant certifiée bio. Les productions de raisins et jus de raisin sont servies pour des goûters uniquement.

Autre exemple, Grande-Synthe fut, dès 2011, la première ville de France de plus de 20 000 habitants à instaurer le 100% bio là où la loi n'imposait que 20% ! Cet engagement politique a été récompensé par la remise d'une Victoire des cantines rebelles par l'association « Un plus bio » le 10 novembre 2016 à Paris dans la catégorie « courage politique ».

En Corse, il n'existe pas d'expérience de maraîcher municipal alimentant une cantine scolaire. A Barrettali, la commune et l'association « Da mare a monte » avaient favorisé l'installation d'un maraîcher via un contrat aidé au démarrage. Et le Lycée agricole de Borgo souhaite être le plus possible autonome en fruits et légumes produits sur place par les étudiants.

Tableau : récapitulatif des exemples de maraîchers installés par une commune pour les cantines scolaires

	Mouans-Sartoux	Moussy-Le-Neuf	Vannes	Gonfreville l'Orcher en projet (2021)
Département	Alpes Maritimes	Seine-et-Marne (Ile-de-France)	Bretagne (Morbihan)	(Seine Maritime)
Propriété	communal	communal	communal	communal
Fonctionnement	Régie municipale agricole	Bail agricole et bail commercial	Service espaces verts	Régie municipale agricole
Coût investissement	89166€ (2011-2017)			
Coût fonctionnement	74000€			
Statut employé	cadre	Maraîcher indépendant	Employé technicien	En cours de définition
Financements	Aucun	Interreg Fonds européens obtenus avec l'aide de l'association PALME		
Matériel	tracteur, serre, motoculteur, irrigation, clôture, chambre froide			
Cantine	Cuisine centrale	Société avec Chef		Cuisine centrale Légumerie sur site de production
Nombres de repas/ jour	1000 repas/ jour, 3 cantines	350 repas/jour, 1 cantine	2 fois 170 repas/jour (crèches)	1200
Partenariat	Association « Un plus bio »	Maraîcher seulement	Groupement des Agriculteurs Bio du Morbihan	En attente de développer le projet
Surplus	Vente des produits	Vente directe et paniers	Epicerie solidaire de Vannes	

Tableau : Bilan des avantages et inconvénient entre une régie municipale ou un maraîcher autonome

	Avantages	Inconvénients
Régie municipale	Agrément bio non nécessaire Matériels de la commune disponibles Maîtrise des méthodes de culture et types de cultures	A priori aucune aide financière à l'installation (sauf cas particulier voir chap.8), matériel acheté par la commune
Maraîcher autonome	Aides financières à l'installation Continuité de gestion des productions hors périodes scolaires Possibilité bail rural environnemental pour maîtriser ses pratiques agricole	Cadrage utile via un agrément bio Utilité d'un bail commercial pour l'exclusivité des légumes Non maîtrise des méthodes culturales utilisées ni des types de cultures



**FORMULAIRE D'ENGAGEMENT
PARTIE I : TARIF APPLICABLE**



N° Op : 211372

INFORMATION SUR LE DEMANDEUR			
Raison sociale	MAIRIE DE FURIANI		
Nom du représentant			
Type de société		Nom de la personne à contacter pour l'audit d'habilitation	
Adresse complète du siège social			
Code postal		Ville	
Téléphone		e-mail	caroline.massoni@gmail.com
Portable	06 08 07 62 26	N° SIRET	
N° PACAGE		N° Identifiant Agence Bio	

DESCRIPTION DE VOTRE ACTIVITE			
Ateliers		Conduit en bio	Conduit en conventionnel
Légumes		0,80 ha	
Autres productions (préciser)			
S'agit-il d'une 1ère certification?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non		
Si non, préciser le nom de l'organisme de certification (et demander le transfert de dossier)		Avez-vous eu un retrait d'habilitation au cours des 12 dernières mois?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Date de résiliation de contrat avec le précédent organisme de certification/...../.....		

TARIF APPLICABLE	
Montant annuel HT - Forfait Contrôle et Certification	361,00€
TVA 20 %	72,20€
Montant TTC	433,20€
Tarification n° : 0 valable jusqu'au 31/12/2019	
Le tarif ci-dessus est établi en fonction de l'activité telle que vous nous l'avez déclarée. Il est susceptible d'être modifié en fonction de l'évolution de votre activité.	
Ce tarif inclut l'intégralité des frais suivant : Frais d'audits selon le plan de contrôle, rédaction du rapport d'audit, frais de certification, participation aux frais d'analyses (analyses effectuées selon le plan général de contrôle ECOCERT), gestion administrative de votre	
Ne sont pas inclus dans ce tarif :	Contrôle supplémentaire suite à un écart : 220€ Contrôle supplémentaire transformation à la ferme(viande) : 110€ Contrôle supplémentaire transformation à la ferme (lait vache) : 55€ Carnet de bons de livraisons des animaux : 22€ Extension de certificat : 11€ Supplément transport Guyane : 90€ Second site à plus de 30 km : 170€
Les coûts liés à un contrôle supplémentaire décidé par Ecocert dans le cadre du plan de correction, les analyses hors plan général de contrôle, les demandes spécifiques supplémentaires : extension de certificat, extension en langue étrangère, certificat d'exportation (suivi), traitement supplémentaire.	

Initiales / Signature : _____