



GAL « DES CÉVENNES AU RHÔNE »

MARAICHAGE BIO POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL

N° de fiche action : 2 **N° d'objectif opérationnel :** 2.1.2 « Soutien à la production primaire, à la transformation, au conditionnement, au stockage de produits agricoles et/ou à la commercialisation de produits agricoles et/ou transformés »

Porteur de projet : Commune de Barjac

Localisation du projet : Barjac (1 650 habitants, bassin de vie de 5 000 habitants)

Périmètre d'impact : Barjac et communes alentours (Montclus / Bressas / Saint-Privat-de-Champclos)

Date réception de dépôt :

Calendrier prévisionnel de réalisation : 10 juin 2024 – 10 juin 2026

Type de dépenses : matériel et immatériel

Résumé du projet : Objectifs pour le porteur de projet et le territoire à court et long termes :

La commune de Barjac a mis en place en 2005 une cantine centrale bio. Elle souhaite aujourd'hui auto-alimenter sa cantine en légumes et fruits par la création d'une régie municipale. Cette cantine fabrique plus de 300 repas par jour pour l'école du village et écoles alentours, la crèche, pour du portage à domicile (personnes âgées) et, en saison, pour le centre de loisirs. Par ce projet, la commune souhaite renforcer son engagement dans le bio, diminuer ses coûts d'achats et répondre aux difficultés d'approvisionnements en produits locaux (irrégularités).

Une parcelle de 8 332 m², située en sortie du village, a été acquise. Une serre fixe, des serres mobiles et un système d'irrigation vont être installés. La production sera assurée par un maraicher salarié par la commune (production, récolte, conditionnement, animations éventuelles).

La commune sollicite le GAL pour l'achat d'une serre (8 x 20 m), de l'équipement agricole (motoculteur, herse rotative, charrue rotative, broyeur) et du temps de travail pour le maraicher pour la mise en place de la production de septembre à novembre 2024 : 12 semaines. Les réseaux humides sont inéligibles.



Impact économique / emplois / attractivité pour le territoire :

Emploi du maraicher (poste contractuel) ; Commune attractive pour habitants soucieux du bien-être des enfants.

Caractère innovant :

Nouveau service sur la commune ; En France il y a 110 cantines bio qui produisent leurs légumes. Seule régie du département, la plus proche : Carpentras

Lien ressources locales / Cohérence écologique du projet et du choix des dépenses :

Relocalisation de la production ; Production biologique ; Serre froide ; Irrigation aspersion et goutte à goutte.

Partenaires impliqués :

Chambre d'agriculture ; Plan alimentaire de De Cèze Cévennes.

Dépenses prévisionnelles HT :

Serre	3 056,18 €
Équipement	13 542,38 €
Frais de salaire (26.70€ heure) +	12 872,08 €
TOTAL	29 470,64 €

Plan de financement prévisionnel HT :

Autofinancement	3 831,18 €
LEADER (63,9%)	15 324,72 €
Autofinancement	10314,74 €
TOTAL	29 470,64 €

