

AGRICULTURE

# Du champ à l'assiette : l'Agglo prépare l'agriculture de demain

**M**ieux produire, mieux distribuer et mieux consommer, c'est le défi relevé par les élus du territoire de l'Agglo et des professionnels du monde agricole au travers du Plan Alimentaire Territorial, un véritable plan d'actions dont les premières récoltes apparaissent déjà.

De nouveaux agriculteurs qui s'installent, le lancement de projets d'irrigation, le développement des circuits-courts et du local dans les cantines, les exemples de cette volonté ambitieuse sont nombreux.

**Nouveaux agriculteurs.**

Depuis deux mois, un éleveur d'ovins est installé au domaine des Rougeats. Il a signé avec l'Agglo une convention pour cinq ans qui lui permet de regrouper les terres où il fait pâturer son troupeau. Le vice-président André Bonnet annonce la mise à disposition de 2 à 3 ha prochainement pour un maraîcher.

L'Agglo accompagne aussi les communes de Pezens, Aigues-Vives, Villemoustaussou et Lavalette qui souhaitent aider les agriculteurs à s'installer. Le projet le plus avancé c'est sûrement Lavalette avec des terres déjà achetées et une étude



Manger plus de produits locaux : un objectif commun qui se décline en actions concrètes sur le territoire de l'Agglo.

hydrogéologique en cours.

**Du bon et du bio dans les cantines.**

Plusieurs communes souhaitent revoir l'approvisionnement de leur cantine. Elles sont accompagnées par l'Agglo qui a notamment organisé des visites dans des structures de restauration collective inspirantes comme le Collège de Bram ou

l'Ehpad de Pennautier. Neuf communes du sud de Carcassonne dont Leuc, Verzeille, Couffoulens... étudient ainsi plusieurs scénarios afin de proposer de bons produits locaux aux enfants.

**Vers une autre agriculture.**

L'Agglo a financé une étude Climat qui a décliné les scénarios du Giec pour mesurer les

impacts du changement climatique sur notre agriculture locale.

Des plantations inspirées des pays du Sud, une diversification des cultures, de nouvelles souches... des solutions existent ! Une vingtaine d'agriculteurs ont d'ailleurs pu avec l'Agglo découvrir sur le terrain la culture de pistaches, d'amandes ou de poivriers.

Des actions qui s'inscrivent dans le temps. Pour une installation d'agriculteur, il faut compter près de quatre ans entre l'achat du terrain et le début de l'exploitation. L'Agglo, et notamment son président Régis Banquet, ont la volonté de poursuivre ce travail de fonds, de partager les expériences et de porter des projets avec les autres partenaires.

INTERVIEW



**André Bonnet,**  
vice-président de l'Agglo

**« Nous entrons dans le temps des actes. »**

**Des solutions pour faire évoluer notre agriculture face au changement climatique ?**

Des adaptations existent : il faut, par exemple, revenir à des variétés de blé plus résistantes à la chaleur que l'on trouvait il y a des années en Algérie. Il faut aussi revoir le prix du blé dur, laisser les primes de côté mais payer à son juste prix les produits. Ces transformations de cultures prendront des années surtout avec une situation économique aussi tendue.

**Quel bilan tirez-vous de ces deux ans de Projet Agricole (PAT) ?**

L'Agglo a conduit une large réflexion et nous entrons dans le temps des actes comme à Lavalette ou au domaine des Rougeats avec l'installation d'un éleveur. Nous souhaitons faire 3 ha de maraîchage. Nous voulons du concret. Nous allons poursuivre à Carcassonne Agglo avec l'appui de la région et de l'Europe.

## L'Agglo assure la promotion des produits locaux Un chef étoilé à la cantine

Asperges, melons, cerises, truffes... l'Agglo soutient les marchés de produits locaux. Une promotion qui passe aussi par des actions comme celle conduite avec Franck Putelat en mai à la cantine d'Alzonne.

Montrer que le territoire possède des produits de qualité et valoriser les producteurs locaux, telle est la philosophie qui a conduit l'Agglo à proposer plusieurs opérations originales. Le 7 mai, le chef doublement étoilé Franck Putelat s'est ainsi rendu à la cantine d'Alzonne et a préparé un plat à base d'asperges et de saumon. Une recette qui a ravi la cinquantaine d'enfants inscrits ce jour là à la cantine. Une initiation au goût qui s'inscrivait dans le cadre de la fête de l'asperge du dimanche suivant à Alzonne



F. Putelat fait le tour des tables de son restaurant du jour.

**Un croissant à la cerise.**

Même idée pour la fête de la Cerise qui s'est déroulée à Trausse-Minervois. Le nouveau défi a été relevé par les pâtisseries-boulangers Alicia et Kevin de Pains & Pots de Villalier qui ont imaginé une recette gourmande de croissant bicolore au confit de cerise du Minervois avant de la réaliser avec un producteur local.

**Les jeunes de Max-Savy tendent la main.**

Autre lieu, autre public mais une même volonté de partage avec les jeunes du centre social Max-Savy qui ont organisé une collecte de produits alimentaires et une aide au tri à la banque alimentaire afin de soutenir les familles précaires touchées de plein fouet par la crise financière.

## Alimentation, santé et précarité : l'Agglo innove Une cuisine sur roue en tournée

Grâce à l'Agglo, la Banque alimentaire de l'Aude va tester pendant deux mois un camion cuisine prêté par les P-O. Le but ; permettre à des personnes en situation de précarité d'accéder à des cours de cuisine. La première réussite a eu lieu le 9 juin à la Mission Locale Ouest Audois.

Cinq jeunes de la Mission Locale de l'Ouest Audois préparent le repas, en ce 9 juin, de midi dans le camion cuisine de la Banque alimentaire. Ils sont les premiers bénéficiaires audois de l'opération conduite par Carcassonne Agglo à l'initiative de la Banque alimentaire Aude. « Deux fois plus de jeunes ne mangent pas à leur faim, témoigne le président de Carcassonne Agglo, Régis Banquet. La Banque alimentaire par le biais des associations fournit des produits frais mais les jeunes ne savent pas toujours les cuisiner.



Un camion-cuisine pour cuisiner « sain et moins chers ».

L'idée de ce camion est d'aider la jeunesse à mieux se nourrir en préparant, entre autres, des produits locaux. »

**Succès dans les P-O.**

La formule fonctionne déjà dans les P-O. et remplit ses objectifs, selon la présidente de la Banque alimentaire, Nadine Bertrand. « Nous allons dans les associations et nous montrons concrètement que l'on peut bien

manger avec des produits frais. »

Dans l'Aude, la Banque alimentaire espère que la tournée de tests (\*) portera ses fruits : « Les gens apprennent à travailler un produit et sortent de leur isolement. Notre public évolue avec de plus en plus de retraités mais aussi de jeunes. »

(\*) Le camion cuisine passera par le Centre social de la Roseraie, celui de Trèbes, du Viguier et de Grazaillès mais aussi par Conques-sur-Orbiel.