

COMMUNE DE **VOUILLÉ**

Vouillé est une petite ville située dans le département des Deux-Sèvres, qui fait partie de la Communauté d'agglomération du Niortais (Sud Est du département). La commune est située sur le Bassin d'Alimentation de captage du Vivier.



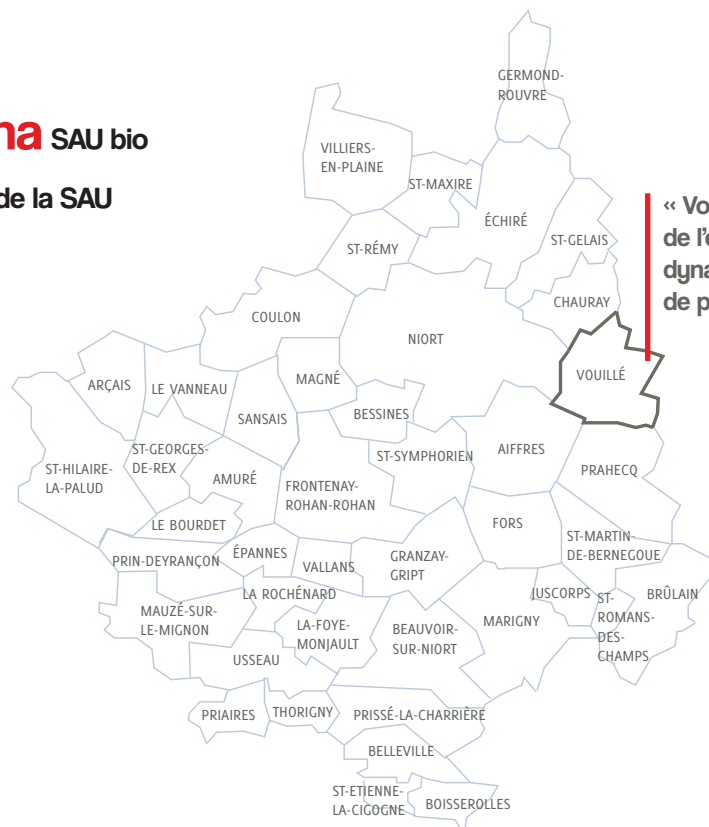
2 240 HA
SUPERFICIE



3 419
HABITANTS



231 ha SAU bio
10% de la SAU



« Vouillé, ville respectueuse de l'environnement, solidaire, dynamique et porteuse de projet. »

CONTEXTE DU TERRITOIRE



Présence de **plusieurs labels**

- Label Terre Saine
- Label Territoire Bio Engagé à la fois pour avoir plus de 8.5% de SAU en AB et plus de 20% de produits bio dans le restaurant collectif (objectif atteint en 2017).



Actions en faveur de la **préservation de la qualité de l'eau**

- Mise en place de réunions publiques d'information sur le tri des déchets à tous les âges.
- Introduction de couches lavables au sein de l'espace enfance jeunesse.
- Sensibilisation des élèves de la commune au cycle de l'eau.



Actions en faveur de la **préservation de la biodiversité**

- Mise en place de ruches communales, récolte du miel et mise en pot avec les habitants et un apiculteur.
- Distribution d'abris à insectes aux familles

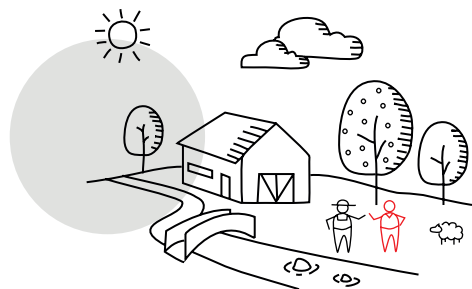


Actions en faveur du **climat**

- Energie renouvelables : mise en place de panneaux solaires sur le toit de la salle polyvalente.
- Eclairage public passé de 6h/23h à 6 h30/22h. Renouvellement de l'ensemble de l'éclairage public. L'économie financière permet de réinvestir dans d'autres actions.

LES ENJEUX DU TERRITOIRE

1 Protéger l'environnement des habitants afin de préserver leur qualité de vie

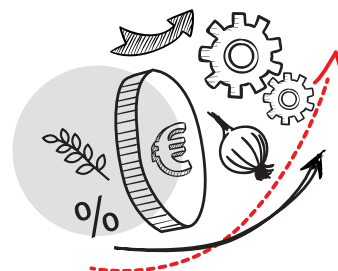


2 Concilier protection de la santé, des ressources naturelles et de la biodiversité

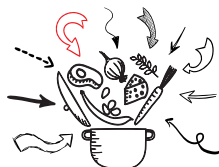
Mise en place du label Terre Saine.

3 Apporter un soutien à l'économie local

en valorisant les filières agricoles de qualité, et en soutenant l'agriculture biologique.



RESTAURATION SCOLAIRE



Repas sains

La cuisine est autogérée et ne passe pas par une société de restauration. Les commandes, préparations culinaires et service des repas sont effectués par les agents municipaux.
330 repas/J.



les étapes

- mise en place de plats alternatifs,
- embauche d'une personne,
- formation de l'ensemble de l'équipe de restauration,
- incitation du boucher et du boulanger local à se convertir en bio pour qu'ils puissent également approvisionner le restaurant,
- travail de sensibilisation avec la mise en place d'un plan alimentaire,
- signature d'une charte d'engagement pour une restauration scolaire bio, locale et de qualité. L'objectif est qu'au moins 50% des matières premières utilisées pour la confection des repas soient d'origine biologique d'ici 3 ans.

SYNTHÈSE

Facteurs de réussite

Une gouvernance qui a laissé place à la concertation avec les agents et les citoyens.

Première commune du département et du Poitou à s'inscrire dans une démarche pour introduire 50% de produits bio en restauration collective.

Difficultés rencontrées

Changement de perception et des habitudes à la fois pour les citoyens et pour les agents communaux. Travailler différemment avec les agents de la commune.

Réticence des habitants (introduction de produits bio).

Perspectives

Attractivité du territoire à la fois en terme de dynamisme et de qualité de vie.

Recrutement de médecins sur le territoire et mise en avant du respect de l'environnement.

Réapparition d'insectes et de la biodiversité.

Atteindre 50% de produits bio à fin 2020 en augmentant la part de produits frais, viande, lait et pain, tout en privilégiant les approvisionnements locaux.

Exonération de la taxe foncière non bâti pour les agriculteurs bio.

C'est à refaire



- Être innovant et prendre le temps dans la concertation de tous les acteurs de la commune.
- Un accompagnement par le réseau FRAB Nouvelle-Aquitaine et Interbio.
- Une labellisation Territoire Bio Engagé.

Vous avez un projet pour votre territoire ?

La FRAB Nouvelle-Aquitaine vous accompagne pour établir un diagnostic de territoire, bien définir vos enjeux, identifier les acteurs et les filières.

Nos conseillers sont à votre écoute pour travailler ensemble à la réussite de votre projet :



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •



• AGROBIO DEUX-SÈVRES •

Emilie PIET, conseillère territoire



06 38 20 20 68



e.piet79@bionouvelleaquitaine.com



20 rue de l'Anjou, 79130 SECONDIGNY

AVEC LE SOUTIEN DE

