

La ferme communale de Pons



Un outil de production et un outil pédagogique aux services des élèves de la commune.

Historique

2009 Rachat d'une ferme horticole (avec bâtiment de stockage et serres en verre) située dans la ville à proximité de l'hôtel des Pèlerins.

2020 Premières pistes de réflexion des élus de la commune sur une action possible autour de l'alimentation, l'agriculture.

Juillet 2021 Remise en état de l'ancienne ferme horticole pour la transformer en ferme maraîchère. Julien Helis, au paravent éducateur spécialisé, est embauché en tant qu'encadrant par le centre social de Pons sur les missions espace vert et démarrage de l'activité maraîchage.

Janvier 2023 Julien passe à plein temps sur le maraîchage et est embauché par la ville. Le chantier d'insertion intervient sur la ferme 3h par semaine.

Juillet 2023-Juillet 2024 Salariée en contrat CAE 28h

Juillet 2024 Arrivée d'une 2ème personne en CDD d'un an à temps plein, issue du CFPPA du Petit chadignac.

Activités de la ferme

• **Activité de production** : les légumes sont produits à destination du restaurant scolaire de l'école communale (maternelle + école élémentaire).

• **Activité pédagogique** : à destination des élèves (maternelle, élémentaire, collège, stagiaires BTS). La ferme reçoit des classes depuis 2 ans. Des ateliers participatifs sont organisés (ex récolte des pommes de terre) ou thématique (ex : les pollinisateurs, dégustation de miel, comprendre la vie du sol, les haies ...).

Les parents peuvent accompagner les élèves lors des sorties. Cela leur permet de mieux comprendre les évolutions des menus et les adaptations de dernières minutes.



Présentation de la ferme

- **PRODUCTIONS** : Maraîchage diversifié, avec en complément un poulailler (poules pondeuses) et des cochons d'inde, un rucher (3 colonies pour le moment). Ils font leurs plants, avec l'appui du chantier d'insertion.
 - **SURFACES** : - de 1000 m² de surface cultivée dont 300 m² sous serre.
 - **IRRIGATION** : actuellement utilisation de l'eau d'adduction pour des raisons de praticité. Projet de récupération des eaux de serre dans 30 m³ pour remplacer une partie de l'eau d'adduction.
 - **MATÉRIEL** : Réutilisation des serres en verre présentes sur place et montage de 2 tunnels récupérés au service espaces verts de la mairie, 2 tracteurs et 1 motobroyeur récupérés également auprès du service des espaces verts, et achat de petits matériels.
 - **AUTRES INFOS** : Création d'une marre pour la biodiversité.
- M. Dessendier est l' élu en charge de la ferme communale.



Cette fiche a été réalisée dans le cadre de l'événement

**Rallye bio territoires
en Charente-Maritime**

15 octobre 2024

Si vous souhaitez plus d'informations contactez-nous
au 06 76 13 92 40 ou l.cubaynes17@bionouvelleaquitaine.com

Coût de fonctionnement

- Année 2023 : 50 000 €
- Charges salariales (1 poste à temps plein) : 30 000 €
- Intervention du centre social (une demi-journée à 6 personnes par semaine) : 15 000 €
- Achats fournitures et autres petits matériels : 5 000 €

Fonctionnement avec le restaurant scolaire

Julien contacte le restaurant scolaire toutes les semaines pour annoncer les légumes qu'ils vont pouvoir fournir. L'équipe en cuisine adapte ses menus en fonction. Il assure la livraison.

Les déchets organiques sont récupérés pour nourrir les poules et les cochons d'inde.

Le retour des enfants est positif ils apprécient mieux les légumes car ils les ont vu pousser, voire ils ont participé à une des étapes (semis, récolte).

L'été les écoles sont fermées, les légumes sont donc vendus aux particuliers.

Clé de réussite

- Une bonne compréhension de la part de élus du fonctionnement d'une ferme et des besoins pour produire en termes de moyens humains et d'investissements à prévoir (par exemple pour une installation classique en maraîchage il faut compter entre 70 000 et 150 000 € d'investissements).
- Former les équipes en cuisine à la préparation de légumes frais pas toujours de format standard.

Nos perspectives

Agrandissement du parcellaire : La mairie vient de récupérer une parcelle de 2,4ha, jusque-là cultivée en prairie, qui pourra venir compléter la surface. Elle est directement certifiée bio car n'a pas reçu d'intrants sur les 3 dernières années. Des investissements seront à prévoir notamment pour un forage.

Projet de conserverie - légumerie : un projet de conserverie collective a été étudiée avec la chambre d'agriculture mais les producteurs, potentiels utilisateurs de l'outil, ne sont pas assez nombreux pour le moment. Une autre piste de réflexion pour transformer les légumes serait d'utiliser le restaurant scolaire pendant l'été.



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •
Fédération Régionale d'Agriculture Biologique



Cette fiche a été réalisée dans le cadre de l'événement

**Rallye bio territoires
en Charente-Maritime**

15 octobre 2024

Si vous souhaitez plus d'informations contactez-nous
au 06 76 13 92 40 ou l.cubaynes17@bionouvelleaquitaine.com