

- Compte rendu Apéro citoyen -

Jeudi 5 octobre 2023

Vaour

(10 personnes présentes)

Réflexion autour de l'autonomie alimentaire de la commune.

Objectif : créer un groupe de travail sur le sujet et fixer une date de rencontre.

Personnes déjà présentes dans le groupe : Coralie Neuville, Marianne Simon, Laura Vincent.

Quel est l'existant à Vaour ? Etat des lieux des formes de productions alimentaires.

NB : à Vaour il existe historiquement une forme de « tuilage » agricole et vivrier entre les générations précédent l'exode rural et produisant des moyens de subsistance et les néo ruraux des années 60-70 puis les générations d'aujourd'hui. La volonté d'autonomie, de production alimentaire ne s'est jamais vraiment perdue à Vaour et une transmission se fait de génération en génération d'habitants.

Notons que cela a pu perdurer ces dernières années, entre autres, grâce à Mao qui a prêté beaucoup de terres.

Les installations agricoles de la commune (pro) :

- Fanch / La Família : porc noir et gascon
- Agnès / Sol et Lunes : aromatiques, pesto
- Léonore et Sophia / La ferme des amis : fromages de chèvre et autres produits de la ferme
- Claude Rey : vâches à viande
- Eric et Karine Bessières / ferme de Serène : vaches à viande
- Mr Ramette : élevage de lama
- Philippe et Agnès : miel et produits dérivés
- Fred : vaches à viande
- Zabette : champignons
- Rémi : fruitier
- Philippe Khun : vin

Paysan boulanger de Penne, maraîchage de Roland, etc. (question du territoire, recensement uniquement sur la commune de vaour pour le moment, à élargir si besoin à l'échelle du Causse ⇒ voir avec Familles Rurales qui a déjà effectué un gros travail sur le sujet)

Les initiatives collectives et individuelles de la commune :

- La petite ferme de la prairie du Muret : chèvres, poules, ânes, bœuf
- Le jardin collectif du Ribatou
- Le verger et poulailler collectif de Aymes
- Les œufs de Mimoune
- Le jus de pommes de Familles Rurales

Les ressources en savoirs-faire et outils :

- La production de CBD du Grifoul (installations pro mais non alimentaire, dans quelle catégorie?)
- Les formations permacoles de Rémi Kulik
- La SICA
- Ulysse, boulanger
- Les chasseurs

Question de l'eau :

- possibilité de récupérer les anciens captages pour un usage agricole.

Les possibles, ce qui à existé :

- installation maraîchère au jardin des Prunes Bleues derrière la Commanderie (puits, terrain favorable)
- ancien jardin de Philippe Bergeraux vers le chemin de Lisette pour du maraîchage ou autres plantations.

Le marché de Vaour le jeudi matin :

Constat : peu d'exposants, peu de fréquentation.

Léonore travaille depuis des années à dynamiser le marché, alors pourquoi toujours ce constat ?

Explications possibles :

- le jeudi matin est un jour travaillé par une grande partie de la population
- le jeudi est un jour d'appro du village par d'autres biais (Omeloko, légumes de Nègrepelisse, pain de Penne, etc.)

Propositions :

- faire un sondage auprès des habitants pour savoir si le fait de changer le créneau du marché les inciterait à plus y venir
- faire un stand commun des différents produits des producteurs du village qui ne peuvent pas tenir leur propre stand pour augmenter l'offre

Quels sont les personnes en recherche de terres ou autres outils en vue de créer un projet agricole ou vivrier ?

- Noémie et Simon : maraîchage

NB : la mairie a une enveloppe mise au budget pour acheter 3 hectares de terres agricoles pour soutenir des initiatives citoyennes.

Conclusions et suites de la réflexion :

- faire un article pour les prochains Echos de Vaour pour « recruter » pour le groupe de travail
- Marie-Ange s'engage dans le groupe de travail notamment pour les questions de communication (rédaction de l'article, inventivité pour les supports de communication, etc.)
- voir avec Familles Rurales pour le recensement des producteurs de la commune et du Causse