

## AXE 5 : Développer l'économie circulaire, locale et solidaire

S'inscrire dans une logique de développement durable demande de modifier ses habitudes de consommation, en cherchant à favoriser les modes de production vertueux, plus respectueux de l'environnement et garantir des conditions de vie équilibrées pour chaque acteur de la chaîne de fabrication.

Il s'agit donc de migrer vers une économie circulaire, opposée à une économie linéaire (fabriquer, consommer, jeter). Cette transition écologique, économique et solidaire est une clé fondamentale nécessaire pour réduire le gaspillage tout augmentant l'efficacité de la production à tous les stades de l'économie des produits.

Un système économique durable se doit d'orienter le progrès technique et les évolutions sociales et d'assurer une juste distribution des richesses.



Les axes suivants font partie des priorités à Val de Reuil :

**Aider au développement des circuits courts**

**Être moteur pour le développement des initiatives solidaires**

**Consommer responsable**

## 5.1. Aider au développement des circuits courts

La ville de Val de Reuil est porteuse d'innovations durables. Ainsi, plusieurs activités existent sur le territoire.

### Les Hauts-Prés : un projet unique dans la région

Le champ captant des Hauts-Prés, situé à Val-de-Reuil, alimente en eau potable les deux-tiers de la population du territoire Seine-Eure, soit 40 000 personnes.



Afin de protéger cette précieuse ressource, une agriculture biologique saine et responsable, respectueuse de l'environnement et de ses ressources, est installée depuis 6 ans sur ce site vulnérable. En tout, 110 ha sont constitués d'agricultures biologiques, 80 pour les grandes cultures (quatre céréaliers) et 30 pour du maraîchage (cinq maraîchers).

Un projet de légumerie-conserverie est en train d'y voir le jour, en lien avec l'Agglomération et la Métropole de Rouen, afin de développer les filières courtes : du champ dans l'assiette.

### La Brasserie des Deux Amants

En 2017, la brasserie des deux amants a rejoint le site des Hauts Prés. Tout au long de l'année, l'équipe familiale de brasseurs fabrique de la bière artisanale à partir d'ingrédients issus du domaine des Hauts Prés.

### L'île aux abeilles

L'île aux abeilles est une entreprise familiale de fabrication de produits artisanaux à base de miel, installée aux Hauts Prés. L'apiculteur s'occupe également des 6 ruches de l'îlot 14, en centre-ville de Val de Reuil.



Les élèves de la ville profitent de ce bon miel local lors des goûters.

### Veragrow : la fabrication d'engrais naturels

L'entreprise Veragrow est arrivée aux Hauts-Prés en 2019, pour fabriquer des fertilisants biologiques grâce à la lombriculture.

A partir des résidus de la brasserie (les drèches), ou encore de fumier de cheval, cette start-up fabrique du fertilisant 100 % organique à l'aide de ses 12 millions de vers de terres.

Ainsi, les 2 tonnes de déchets déposées chaque semaine sur chaque ligne de lombricompostage, produisent 800 kilos d'engrais biologique et local.



### La Ferme des 2 rives : ferme maraîchère biologique et solidaire

Inaugurée en 2019, la Ferme des 2 rives est une ferme maraîchère associative, en agriculture biologique et d'insertion professionnelle.

Sur les 2,5 ha de terrain mis à disposition par la Ville, facilement accessible depuis la voie verte, la ferme propose également un magasin de vente directe de fruits et légumes, dont les variétés évoluent au fil des saisons.

Des actions pédagogiques sont également mises en place avec des écoles afin de faire découvrir le maraîchage biologique aux plus jeunes. L'intérêt d'une telle entreprise est de produire et d'écouler de façon cohérente sur la région.

### Quand l'entretien des espaces verts de la ville produit des légumes

En 2021, la ferme a développé un partenariat avec les entreprises en charge de l'entretien des espaces verts de la ville afin de créer une plate-forme de compostage. Une fois à maturité, ce compost viendra participer à la fertilisation naturelle des champs de la ferme.



### Les Aiguilles de Normandie

En 2021, l'association des Aiguilles de Normandie s'est installée Rue Grande. Cette structure d'insertion économique permet d'allier l'emploi à l'écologie, en passant par la couture.

Les ateliers de confection permettent à 10 personnes, dont 7 Rolivaloises, de remettre un pied dans l'emploi tout en favorisant l'environnement. Chaque semaine, les couturières créent des articles zéro déchet à partir de tissus neufs ou anciennement recyclés, confiés par la Ressourcerie ou encore Emmaüs, ainsi que des pièces pour les jeunes créateurs de mode de la Région.



Ces créations made in Val-de-Reuil seront bientôt disponibles à la vente dans une boutique dédiée afin de contribuer à la diminution des déchets et des dépenses des ménages les plus précaires : couches lavables, lingettes, bavoirs, serviettes hygiéniques...

En 2022, l'association devrait pousser les murs afin de bénéficier d'ateliers plus grands.

## 5.2. Être moteur pour le développement des initiatives solidaires

### **Reconversion des espaces inoccupés de la dalle en pôles d'activités économiques, sociales et solidaires**

Le projet consiste à transformer les espaces inoccupés de la dalle (parkings en sous-sol et anciens locaux commerciaux sur dalle), pour y implanter des activités économiques sociales et solidaires, ainsi que des projets d'agriculture urbaine.

Cette démarche s'appuie particulièrement sur des procédés techniques innovants permettant de reconvertir les parkings sous dalle en locaux d'activités et via une réflexion poussée et ambitieuse sur la programmation urbaine notamment en termes de développement économique local.

D'un point de vue urbain, la démarche vise à la création de transitions entre le niveau du sol et la dalle, par des opérations qui permettront d'en favoriser l'accès et de redynamiser l'ensemble de cette zone piétonne. De plus, elle permet d'expérimenter à grande échelle, dans cette ville majoritairement construite sur dalle, la reconversion de parking souterrains inusités pouvant apporter des pistes opérationnelles à de nombreux projets urbain par la suite.

4 opérations sont ainsi inscrites à la convention avec l'Agence Nationale pour la Rénovation Urbaine (ANRU) :

- Déménagement de la Ressourcerie dans la case commerciale vide de la galerie Vivaldi, avec utilisation des parkings inutilisés d'Aronde en ateliers et stockages ;
- Transformation du parking CCAS en cuisine partagée ;
- Transformation de parking en espaces d'agriculture urbaine (champignonnière)
- Implantation d'un atelier de couture favorisant l'insertion : les Aiguilles de Normandie

Coût global du projet : 5 848 274€ TTC
--

## 5.3. Consommer responsable

Avec la construction de la nouvelle crèche au sein de l'écoquartier des Noés, une unité de Diététique Infantile (UDI) a été réalisée, et produit environ 90 repas par jour, pour l'ensemble des crèches municipales.

Les denrées sont brutes et travaillées sur place. Elles arrivent fraîches, surgelées ou en conserve. Les circuits courts sont privilégiés autant que possible, par exemple :










- Pomme de terre : SCEA du Bois Curé (ANDE)
- Maraichers : EARL les Chênes (MARTOT)
- Pommes : EARL les Vergers ( Le MESNIL JOURDAIN)
- Produits Laitiers : Ferme des Peupliers (FLIPOU)
- Pain Bio : Boulangerie des 4 saisons (VAL DE REUIL)

Les menus sont établis selon les arrivages des fournisseurs qui livrent directement l'UDI toutes les semaines (ou chaque mois pour les pommes de terre). Un menu bio hebdomadaire est proposé chaque jeudi. Les enfants ne mangent que des fruits et légumes de saison.

Dans les écoles de la ville, le millier d'élèves des sept cantines municipales bénéficient chaque semaine d'un repas 100% bio. Les produits locaux et de saison sont privilégiés depuis plusieurs années. Le pain est fourni par une boulangerie rolivaloise.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Saucisson sec et cornichon* <i>Terrine de poisson sauce cocktail</i>	<b>Salade coleslaw Bio</b>
Saucisse de Francfort* <i>Palet végétarien à la mexicaine</i>	Sauté de dinde charcutière <i>Filet de hoki sauce paprika</i>	Estouffade de bœuf aux oignons <i>Tarte au poireau (locale)</i>	Filet de saumon sauce basquaise	<b>Chili sin carne Bio</b>
Lentilles	Frites	Jardinière de légumes et tortis	Purée de céleri	<b>Riz Bio</b>
Petit suisse aromatisé	Emmental	Mimolette	Cantal	<b>Brie Bio</b>
Kiwi	Mousse au chocolat	Banane	Clémentine	<b>Compote Bio</b>
		Galette St Michel Lait nature Pomme		

Le pain qui accompagne chaque repas est issu d'un boulanger local.

 Produit de saison    
  Plat végétarien    
  Pêche responsable    
  Produit local    
  Appellation Origine Contrôlée  
 Agriculture Biologique    
  Fruit frais    
  Viande Bovine Française    
  Viande Porcine Française

### Exemplarité des services municipaux en matière de circuits courts

Depuis le Mois du Développement durable, un circuit de commande en direct des fruits et légumes de la Ferme des 2 rives au profit des agents municipaux a été mis en place, afin de favoriser les circuits courts et la production locale.

Les commerçants rolivalois sont systématiquement associés pour fournir les événements de la ville (boulangeries, fleuristes, ...).