

## > LE TOUR DU DÉPARTEMENT DES INITIATIVES ÉCO-RESPONSABLES



### > 5

#### LE PREMIER ABATTOIR DU VAR EN RÉFLEXION

Piloté par la Chambre d'agriculture du Var, ce projet a pour objectif de créer un micro-abattoir mobile dans la zone de Saint-Maximin. Une dizaine d'éleveurs (brebis, porcs et chèvres) ont ainsi été réunis à ce sujet en septembre. Un micro-abattoir, cela signifie que peu de bêtes sont abattues en une journée ; une dizaine à l'heure et non par centaines comme ailleurs. Autre différence : l'agriculteur est présent et ainsi associé à l'acte d'abattage. Un atelier de découpe, fixe, devrait être basé à Saint-Maximin, avec une conserverie (pâtés, etc.). Les exploitants concernés sont en élevage bio, intégrés dans un circuit court de production, tournés, non vers la quantité, mais la qualité. Ce projet permettrait ainsi une forme d'autonomie alimentaire ou, en tout cas, de production locale renforcée.

### > 4

#### DES POULES QUI PICORENT DES DÉCHETS À TOULON-PROVENCE-MÉDITERRANÉE

Une poule, c'est 150 kg de déchets en moins par poubelle d'ordures ménagères. Elles peuvent en effet se nourrir de déchets de cuisine et de jardinage (restes de repas, pain, épluchures de légumes et de fruits...). Depuis décembre dernier, le Syndicat de gestion des déchets de Toulon-Provence-Méditerranée, le Sittomat, propose ainsi une solution innovante : des vente de poules ! Achetez deux poules (?? euros chacune) et recevez gratuitement un poulailler (d'une valeur de ??0 euros). Les conditions sont simples : habiter l'une des communes du Sittomat, disposer d'un espace extérieur de 70 m<sup>2</sup> et s'occuper des poules durant 3 ans. Et c'est un vrai succès ! Le Sittomat a déjà distribué 3 000 nichoirs sur les 4 000 prévus.

### > 1

#### UN DRIVE FERMIER EN PROJET DANS L'EST-VAR

La Communauté d'agglomération Var Estérel Méditerranéenne (Cavem) est en recherche active d'un terrain de 2 000 mètres carrés entre Puget-sur-Argens et Fréjus pour le mettre à disposition d'agriculteurs regroupés en SAS (société par actions simplifiée). Leur but est d'ouvrir un drive fermier réservé aux circuits courts. Il s'agira de vendre les produits issus de leurs exploitations dans cet espace qui sera agrémenté d'un atelier de transformation selon les saisons et les attentes. En partenariat avec la Chambre d'agriculture du Var, la Cavem travaille depuis plusieurs mois à la facilitation de ce projet.

Aux côtés des sept agriculteurs fondateurs regroupés en société, 200 autres peuvent être potentiellement intéressés pour agréger leurs produits, en particulier issus des terres de la vallée de l'Argens. Le drive fermier devrait voir le jour dans l'année sur l'axe routier majeur de circulation des actifs que constitue la RDN.

### > 2

#### L'ÉCONOMIE RÉCUPÈRE LES FRUITS ET LÉGUMES INVENDUS SUR LES MARCHÉS

« Rien ne se perd, tout se transforme. » Telle est la devise de Julie Hermet. La jeune Belgentiéroise récupère les fruits et légumes invendus sur les marchés auprès des producteurs et maraîchers pour en donner une partie au Secours populaire de Solliès-Pont et au Secours catholique de Garéoult et leurs bénéficiaires. Avec le reste, elle confectionne des confitures et des sirops qu'elle vend pour financer sa petite entreprise baptisée L'Économe. Les quatre membres de l'association, aidés d'une quinzaine de bénévoles, se partagent le travail entre les collectes sur les marchés du Gapeau, de Hyères, Garéoult et Solliès-Pont plusieurs fois par semaine, la découpe des fruits et légumes, la cuisson et la mise en bocaux. Ce modèle d'économie sociale et solidaire récompensé cette année au concours Var Terre d'Innovation. Julie Hermet propose aussi des animations et ateliers aux enfants des écoles et adultes pour les sensibiliser au gaspillage, à la transition écologique et leur apprendre la mise en conserve des aliments.

### > 3

#### DES AROMATES DE PROVENCE CHEZ TRUC & CO

Depuis 2016 et la plantation de ses premières cultures sur les terres de l'exploitation familiale, au pied du village d'Esparron, Élodie Truc mène sa petite entreprise tambour battant ! Son cycle de travail est étalé sur toute l'année : préparation des terrains, mise en terre des plants en mars, entretien des plantations dès mai, récolte de septembre à février et, enfin, conditionnement. Le tout à la main ! Ses herbes de Provence bio sont alors triées, recoupées, assemblées et séchées. Une fois prêtes, elles sont mises dans de jolies boîtes destinées à la vente. Au choix : des jolies feuilles de laurier, des petits brins de fenouil, sauge, romarin ou thym et des bouquets garnis thym, romarin & fenouil, thym, origan & sarriette ou encore thym & laurier. Et Élodie donne l'exclusivité au circuit court : elle fournit ainsi des épiceries bio de la région.