

La Capa prend le virage de l'économie circulaire

Avec la crise du Covid, la population s'est davantage tournée vers une alimentation durable en favorisant le circuit court. Très vite a alors émergé le constat selon lequel manger local ne veut pas forcément dire « manger plus cher ».

Un point de vue partagé par les élus de la communauté d'agglomération du pays ajaccien - Capa. Et c'est cette orientation qu'a actée le conseil communautaire en candidatant à l'appel d'offres lancé par l'Ademe, l'office de l'environnement de la Corse, l'agence du tourisme de la Corse, la Dreal et la Draaf. Cet appel d'offres est relatif à l'économie circulaire. C'est-à-dire un système économique d'échange et de production qui augmente l'efficacité de l'utilisation des ressources et diminue l'impact de l'activité sur l'environnement.

« C'est une volonté politique », affirme Xavier Lacombe, chargé du développement économique et culturel en milieu rural.

Jeudi, lors du conseil communautaire, 21 sujets ont été évoqués. Parmi eux, ce fameux appel d'offres qui entre dans le cadre d'un Projet alimentaire territorial (PAT). Ce plan rassemble un ensemble d'initiatives locales visant à développer un système alimentaire territorial. L'objectif est également de structurer l'économie agroalimentaire par le rapprochement des acteurs, pour assurer le développement d'une alimentation locale, durable et de qualité.



Lors du dernier conseil communautaire, Xavier Lacombe, chargé du développement économique et culturel en milieu rural, a présenté l'appel à projets auquel la Capa a candidaté.

JEAN-PIERRE BELZIT

Sans hésiter, la Capa a donc candidaté.

Un projet sur trois ans

Au vu de l'enveloppe globale régionale, la communauté d'agglomération a positionné un projet qui prendrait forme sur trois ans et pour un coût total de 271 300 €.

L'encouragement des installations en agriculture maraîchère par le biais d'un espace test agri-

cole serait le premier volet du projet. Cette opération prendrait forme en 2021.

Le second objectif, prévu en 2022, serait de créer un magasin de producteurs et d'artisans.

Enfin, la dernière étape, qui verrait le jour en 2023, serait de créer une légumerie en capacité d'alimenter les cantines du territoire.

« C'est un projet alimentaire territorial qui aiderait les producteurs et agriculteurs locaux tout en per-

mettant aux habitants de la région de se nourrir sainement, avec des produits frais, souligne Xavier Lacombe. Mais je reste prudent. De là à dire que cela subviendra aux besoins de tout le monde, c'est un pari compliqué à tenir. En tout cas, on ira dans le sens d'une alimentation nustrali », ajoute-t-il.

Pour l'heure, il faudra attendre la délibération de l'appel d'offres pour que ce projet se concrétise.

JEAN-BAPTISTE LECA