



Compte rendu - Atelier 5 mars

Présentation projetée : cliquez sur le ⇒ LIEN

Lien du compte-rendu en ligne ⇒ ICI

Projet Parc Grand Ouest (PGO) – Etude d'opportunité d'un ou plusieurs espaces-tests agricoles et d'un lieu collectif ouvert au territoire



Cette étude est menée par La Coop des Territoires, bureau d'étude ornaï (61) associée aux structures Level, Mâche et Rhizome, qui accompagne Laval Agglomération (dans le cadre de son PAT) et Laval Mayenne Aménagements dans l'analyse de l'opportunité et la faisabilité d'y implanter ces deux projets :

- **un ou plusieurs test agricoles** (31 ha) destinés à promouvoir l'agroécologie, lieux d'essai / d'expérimentation pour de futurs agriculteurs souhaitant tester leur activité et s'installer
- **un lieu collectif** (3 ha) ouvert au territoire (espace de rencontres, d'initiatives et de projets)

*Proposer des **scénarios d'aménagement animés par des structures locales.***

Rappel : contexte général du PGO

Le projet consiste en la création d'un parc d'activités de 121 hectares, dont 63 hectares cessibles destinés à des activités industrielles, tertiaires et secondaires, accompagné de la création ou du réaménagement des voies de desserte, incluant le rétablissement de la liaison RD131 et la création d'un nouvel échangeur.

Porté par Laval Agglomération, il concerne les communes d'Argentré, Bonchamp-lès-Laval, La Chapelle-Anthenaise et Louverné, et s'appuie également sur une offre ferroviaire déportée sur la plateforme de Saint-Berthevin au bénéfice du Parc Grand Ouest.

Détails des surfaces :

- 63 ha lots cessibles pour les entreprises
- 31 ha surfaces agricoles (possiblement utilisable pour l'ETA)
- 12 ha de corridors écologiques et de zones humides
- 12 ha de voies d'accès et de desserte interne
- 3 ha pour le lieu collectif.

Etude : positionnement et rôle de la Coop des Territoires

La Coop des Territoires est une **structure facilitatrice de coopération locale et de participation citoyenne**. Elle est présente pour être garante du bon processus de concertation des acteurs locaux souhaitant y mettre du temps et de l'énergie.

La Coop n'est pas là pour "vendre le projet" mais pour : **écouter, croiser, qualifier**.

Il s'agit de proposer un **espace de concertation, de co-construction** et non un espace de débat visant à définir si le projet du PGO (au global) se fera ou non.



Compte-rendu de l'atelier participatif

1. Rappel du cadre et de l'intention

L'atelier participatif du 5 mars avait pour objectifs spécifiques de :

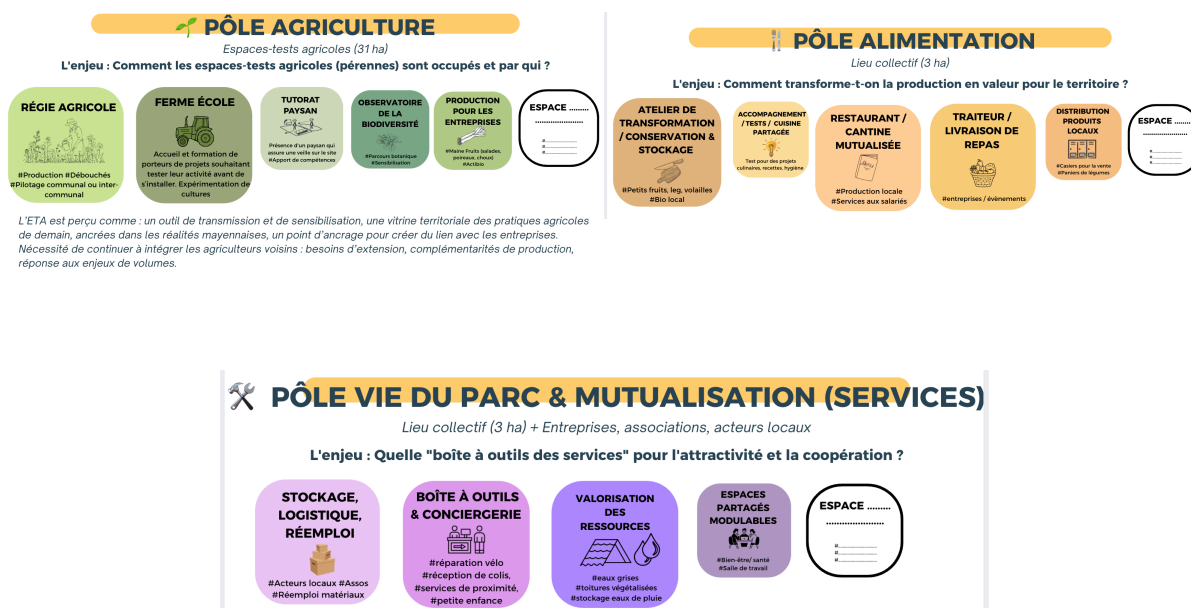
- **Se projeter** : proposer des **articulations possibles** entre ces projets, élaborées à partir des contributions précédentes, afin de **co-construire** les étapes, le rythme et les horizons de temps de chacune d'elles ;
- **Définir les « premières marches » concrètes** : si vous deviez lancer une expérimentation dès demain, par quoi commenceriez-vous ? ;
- Créer un espace d'échange pour **identifier les acteurs (partenaires) locaux** souhaitant s'impliquer et contribuer à la concrétisation des projets pour la suite.
- **Permettre l'inter-connaissance**, et donner envie de faire ensemble dans le futur !

2. Travail en sous-groupe

Les échanges se sont déroulés en 4 sous-groupes, autour de **3 pôles contenant les "ingrédients"** (usages/ besoins) **ressortis lors du 1er atelier (5 février)**. Les pôles sont proposés comme des stratégies de démarrage pour des scénarios plus poussés.

En effet, **un projet comme le PGO se construit au fur et à mesure**. Certains ingrédients sont des pionniers (possibles dès la phase chantier à l'été 2026), d'autres sont des aboutissements (qui nécessitent que les bâtiments soient construits ou que les entreprises soient installées).

Ici, l'objectif était de **se concentrer sur l'ingrédient le plus mobilisateur dès la phase chantier/travaux** qui débutera à l'été 2026. L'ingrédient choisi n'exclut pas les 2 autres pôles, mais il définit qui donne l'impulsion.



Ce travail en sous-groupe a fait l'objet d'une **restitution collective** par un membre du groupe. Les éléments ci-dessous sont **issus des échanges et de la co-construction des participants présents** durant l'atelier, ils ne constituent en aucun cas une prise de décision.



3. Restitution

Pôle Agriculture

Tour de table 1 : Alexandra BÄCHLER (mission PAT), Clémentine CHAUVÉAU (Solaal), Catherine RENOU (CIAP 53), Ingrid LAHBARI (Alterfixe, CIAP 53), Isabelle EYMON (élue Laval), Louis MICHEL (élu Laval Agglo), Stanislas GOULAY (habitant proche PGO), Antoine BOUILLET (Syndicat Apicole Mayenne).

Tour de table 2 : Elsa ENIZAN (CIAP53), Delphine DUBOIS (CA53), Anthony DERSOIR (Cerf france), Anne-Sophie BRÉHIN (Les pieds sur terre), Laurent THORAVAL (cm argentré), Michel BESNIER (adjoint Louverné), THORAVAL Clarisse



Le consensus fort de cet atelier est de lier les 2 concepts (ferme école et régie municipale) , jugés indissociables pour la réussite du projet.

- **Ferme école** : présence sur site de paysans salariés "tuteurs". Leur rôle est d'assurer la gestion continue des productions, de l'équipement et le suivi des espaces-tests agricoles.
- **Régie municipale** : elle consisterait pour la collectivité (Laval / Laval Agglo) à salarier des maraîchers pour planifier la production et approvisionner directement la restauration collective (future Cuisine centrale de Laval, communes environnantes).
 - *Portage identifié : Laval Agglo / communes locales, avec l'appui du Civam bio 53, si test d'activité complémentaire avec la CIAP 53*

- *Nb : La Coop des Territoires est dans l'attente de documents complémentaires auprès de Laval Agglo concernant la future cuisine centrale de Laval (approvisionnement, montage du marché public, nombre de convives envisagés, projet de légumerie, laverie etc...)*
- **Complémentarité** : Une installation entrepreneuriale (légumes +/- poulets, individuelle ou collective sur 20-25 ha) pourrait coexister avec la régie municipale pour répondre aux marchés locaux.
 - *Portage identifié : Chambre d'Agriculture 53, Civam Bio 53, CER France, acteurs filières (Maine Fruits)*

Le pôle agriculture se veut être un laboratoire de pratiques durables et un moteur pour la biodiversité locale :

- **Traction animale** : Une opportunité d'accompagnement spécifique a été identifiée (via un voisin expert Stanislas G.) pour renforcer l'identité « bas carbone » du site via cette solution adaptée au terrain.
- **Partenariats** : Le syndicat apicole de la Mayenne est envisagé comme un partenaire clé pour intégrer des activités apicoles à la ferme-école.
- **Innovation climatique** : Le site pourrait devenir un lieu d'expérimentation sur l'adaptation au changement climatique (tests de nouvelles semences et variétés résilientes), créant un intérêt pour les agriculteurs voisins (et pas uniquement ceux du PGO).
- **Biodiversité globale** : La préservation de la biodiversité doit s'étendre au-delà des zones agricoles pour couvrir également les lots économiques, notamment via des clauses environnementales (plantations de fleurs et arbres mellifères) imposées aux entreprises.
- **"Parcelles solidaires"** : Une proposition a émergé avec l'association SOLAAL pour cultiver les lots économiques non encore commercialisés pour fournir l'aide alimentaire.

Pôle Alimentation

Tour de table : Geneviève Pham-Sigmann (ville de Laval), Antoine RIVIÈRE (CM Argentré), LE BRECH Morgane (élue argentré), Manon QUINIOU (APESS 53), Morgane LE COEUR (CA 53), Moïse CORNÉE (civam bio 53), JP Rouzier (CIAP53), Christian JUDON (Adearm), Florence MARTIN et Léonie LELIARD (porteuses de projet caravane SOBA)



Les discussions se sont donc structurées autour de 2 besoins complémentaires :

La cuisine partagée (espace de test) :

- Un **espace de "labo"** permettrait aux artisans et porteurs de projets restauration (ex: projet SOBA autour du sarrasin) de tester leurs recettes sans investissement lourd au démarrage
- L'idée d'une **"CUMAlimentaire"** : pour **mutualiser des outils techniques de transformation, de conservation et de stockage** (autoclaves pour bocaux, mise sous vide, chambres froides, etc.) répondant aux besoins des usagers par une gestion collective. Avec un fonctionnement par système de location/ emprunt « à la carte » restant à déterminer. L'objectif est de permettre aux acteurs locaux de partager des équipements coûteux et de sécuriser la filière du territoire.
- Identification d'un besoin spécifique de **laverie industrielle mutualisée** pour le nettoyage des contenants (fin du plastique), service potentiellement extensible à l'ensemble de Laval Agglomération.

L'outil de transformation, conservation et stockage alimentaire mutualisé :

- Un maillon logistique pour **relocaliser la valeur ajoutée** sur le territoire, certains producteurs transformant actuellement leurs produits hors du département.

- **Permettre la diversification des produits** : passage du légume brut au plat cuisiné ou à la conserve, et développement de filières comme les céréales locales (sarrasin, quinoa), les plantes médicinales ou le pain bio.
- **Réponse au décalage de saisonnalité** : En juillet et août, la fermeture des cantines et le départ des habitants (AMAP) créent un excédent de production. Utiliser la conservation en bocaux plutôt que la vente en paniers pour absorber ces surplus agricoles d'été (ex: tomates) peut être une solution.

Pôle vie du parc & mutualisation (services)

Tour de table : M. Christian LEFORT, PERCA-BESNIER Gianina, GARNIER Laurent (Louvernéen - bénévole Echologia), GANDON Vincent (chef d'agence point p solution béton), Sandrine ELLEN-TROUILLARD (LMT)

Le groupe a imaginé ce pôle non pas uniquement comme un service annexe, mais comme l'élément central capable de lier les 2 autres pôles (agriculture et alimentation) avec :

- **Une trajectoire évolutive** : Le projet devra passer d'un point d'accueil et d'information (type structure légère/Algeco en phase chantier) à un bâtiment pérenne et structurant à plus long terme (10 ans)
- **De la communication vers l'animation** : Initialement axé sur la réponse aux questions des curieux, des entreprises et des habitants, le lieu doit devenir un espace d'animation quotidienne pour les usagers qui travaillent sur le parc.



Le lieu collectif est ainsi pensé comme un espace hybride offrant plusieurs fonctions :

- **Accueil et information** : Un espace physique (et potentiellement numérique) pour expliquer le projet, accueillir les entreprises et les habitants, et recueillir leurs besoins.
- **Conciergerie et vie pratique** : Un point de services mutualisés pour les entreprises (gestion de courriers, services aux salariés) associé à des espaces de vie et de convivialité. Deux pistes principales ont été évoquées pour assurer le fonctionnement opérationnel de cette "conciergerie" :
 - **autonome** : Via un porteur de projet sélectionné par appel à projet, avec un modèle auto-financé
 - **modèle coopératif (type SCOP)** : Une gestion collective par les entreprises et structures du parc, permettant de créer un véritable "lieu commun", bien que cela puisse représenter une contrainte d'engagement pour les nouveaux arrivants.
- **Un lien avec la nature** : Le site accueillera également un observatoire de la biodiversité, permettant de suivre les mesures environnementales du parc.

4. Points de vigilance relevés

Plusieurs risques majeurs ont été identifiés, nécessitant une anticipation dès maintenant :

- **L'ancrage territorial des projets** :
 - Le risque principal identifié est le manque d'adhésion des agriculteurs déjà installés sur le territoire. Pour dépasser une méfiance historique liée au foncier, les **agriculteurs voisins doivent être impliqués dès la conception** (ex : prêt/location de leur matériel, valorisation de leurs légumes hors-calibre). L'insertion du projet dans le tissu agricole existant est donc une priorité.
 - Il est impératif de **garder un lien fort avec les communes environnantes** pour ne pas les exclure de la dynamique du parc.
- **L'outil de transformation / conservation / stockage alimentaire** :
 - **vigilance sur l'existant** : Une vigilance forte est maintenue pour ne pas faire de l'ombre aux structures existantes (comme la Légumerie 53 ou la plateforme du Lycée AgriCampus), mais plutôt pour agir en

complément, notamment pour les surplus estivaux et la future cuisine centrale de Laval.

- **modèle économique** : La rentabilité d'une légumerie est fragile ; elle nécessitera d'identifier les volumes suffisants et de sécuriser des débouchés stables comme par exemple la future cuisine centrale de Laval (horizon 2029-2030).
- **Calendrier culturel de la future Cuisine Centrale de Laval** : Ouverture prévue en 2029 (cible 4500 à 6 000 repas/jour), coût de l'opération 14 millions d'euros. Enjeu : renouvellement des marchés publics en 2030 (à préparer dès 2028). Quel rétroplanning pour préparer les terres et le plan cultural afin d'être opérationnel pour le marché de 2030 ?
- **Cohésion entre pôles** : L'alimentation doit rester liée à la production de la régie municipale et peut devenir un lieu de consommation (notamment traiteur, restauration) pour les entreprises du parc. Le lieu collectif doit être le point de convergence incontournable où l'on retrouve les produits de l'agriculture et les services du pôle alimentation. Il devrait idéalement être situé à proximité des futurs espaces de restauration.
- **Pérennisation** : Le défi sera de financer et de construire des bâtiments définitifs pour remplacer les installations temporaires de la phase de lancement.
- **Gestion financière** : Une vigilance particulière a été émise sur l'utilisation des fonds de compensation agricole, qui ne doivent pas être intégralement dédiés à la zone "vie du parc et mutualisation (services)" du projet.

5. Les premières "marches" concrètes : phase chantier (été 2026)

Pour lancer la dynamique, des actions de court terme et de transition ont été proposées.

Pour la ferme école et la régie municipale agricole

- Exploiter l'intégralité du site pour **favoriser la biodiversité** avant les constructions
- **Parcelles solidaires** : En partenariat avec l'association SOLAAL, cultiver les lots économiques non encore commercialisés pour l'aide alimentaire - transition pour occuper le foncier en attente. *Nb : il s'agit d'une proposition, et non d'une décision.*

- **Visite d'une autre régie agricole** : visiter des expérimentations similaires sur d'autres territoires pour s'inspirer et affiner le modèle.
- **Discuter des références technico-économiques** pour les futures installations, pour attirer des porteurs de projet.

Pour la cuisine partagée et l'outil de transformation/ conservation/stockage :

- **Créer l'instance** : Identifier et mobiliser les porteurs de projets en restauration via les réseaux existants (ex : MACHE / Coodem 53, CIVAM bio 53 ?)
- **Expérimentation de transformation légère** : Utiliser des infrastructures mobiles ou des cuisines de cantines sous-utilisées en période estivale pour tester les premiers flux de transformation
- **Animation du parc** : Proposer la venue du foodtruck SOBA durant la phase de chantier (été 2026) pour commencer à créer du lien.
- **Réaliser une étude approfondie** : quantifier les volumes que les producteurs souhaitent transformer (notamment ceux qui transforment actuellement hors département, types de machines souhaitées, lieux actuels de transformation), ceux prêts à s'engager sur des volumes de transformation, les opportunités pour des producteurs souhaitant transformer, et les débouchés potentiels (restau collective, commerciale et mobile). *Vigilance : une étude ne présume pas d'une contractualisation future.*
 - *⇒ Le CIVAM Bio 53 s'est montré intéressé et comme ayant les compétences pour réaliser cette étude.*

6. Prochaines étapes

- **Lancement AMI printemps** : Dans le cadre de la compensation agricole : l'étude préalable agricole est finalisée. Passage par un AMI lancé au printemps avec des moyens financiers (montant sera communiqué dans l'AMI) pour déployer ces projets et articulations, calendrier.
- **Rappel du dernier atelier de concertation** : date en cours de décision, nous reviendrons vers vous courant avril.

Merci à l'ensemble des participants pour leurs contributions, leur disponibilité et leur créativité !