

# Saint-Valery-en-Caux : la cantine pourrait se fournir auprès d'une ferme locale

Publié le 30/06/2015 à 22H04



Mickaël Leclerc (à g.) a présenté ses installations et ses méthodes de travail

Dans le cadre de l'appel d'offre sur la fourniture des denrées alimentaires pour la cantine lancé par la commune, les membres de la commission des affaires scolaires de Saint-Valery-en-Caux étaient invités par les Défis ruraux à visiter la ferme mannevillaise de Mickaël Leclerc, lundi.

La commune possède une cuisine centrale qui prépare quotidiennement les repas pour les écoles, la crèche et le centre de loisirs.

« Nous souhaitons mettre dans nos plats plus de produits frais qui répondent à des exigences de circuits courts et de développement durable, avec moins de pesticides et d'OGM », a expliqué Pasquine Gabel, adjointe aux affaires scolaires.

## Une agriculture « très raisonnable »

Stéphanie Heuzé, chargée de projet restauration collective durable aux Défis ruraux, et Soizic Watrin, coordinatrice de l'association des paysans normands, ont accompagné le groupe pour la visite de la Ferme de mon grand-père. Installé en 2011, sur des terres familiales, Mickaël Leclerc, ingénieur agricole de formation, exploite six hectares en maraîchage où il a installé huit serres. Adeptes d'une agriculture « *très raisonnable* », il utilise des méthodes proches de l'agriculture biologique pour produire une soixantaine de variétés de légumes en suivant les saisons : désherbage manuel, engrais organiques, utilisation de l'eau de pluie, paillage, bâches en amidon de maïs... La ferme emploie deux personnes à temps plein à l'année et compte en embaucher une troisième. L'extension des terres cultivées d'année en année permet de produire plus de légumes, de multiplier les points de vente et de répondre aux marchés publics des collectivités.