

## PRESENTATION - ASA DE VAULX EN VELIN

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, Vaulx-en-Velin est encore un village. Son activité est principalement tournée vers l'agriculture et la culture maraîchère. Le Rhône tout proche est encore bien tumultueux. Il n'est pas rare que ses crues dévastent les terres agricoles.

Le Vaulx-en-Velin agricole se concentre au nord, autour de l'actuel village. Passé celui-ci, s'étalent quelques fermes, de vastes terres cultivées et l'eau, obstacle naturel qui donne au territoire communal des pourtours qui changent au gré des crues du Rhône. C'est depuis le village que partent les principaux chemins qui rejoignent les communes environnantes ainsi que Lyon, alors en plein essor économique et industriel, qui conquiert et urbanise la rive gauche du Rhône.

En 1964, le gouvernement confirme par arrêté la décision de créer une ZUP (Zone à Urbaniser en Priorité) à Vaulx-en-Velin. En 1969, les compétences en matière d'urbanisme sont transférées à la communauté urbaine nouvellement créée. L'aménagement de la ZUP débute vers 1970. En une dizaine d'années, 8300 logements voient le jour, dont 90% de logements sociaux, sur une surface de 200 Ha, faisant de la ZUP de Vaulx-en-Velin l'une des plus importantes mais, également, l'une des dernières à être réalisée.

La ZUP conquiert les terres agricoles situées entre le village et le canal de Jonage.

De part et d'autres de la ZUP, deux zones industrielles sont créées et constituent deux bassins d'emplois importants pour la commune et pour l'agglomération. A proximité du village, une zone maraîchère a été aménagée dans les années 70 afin d'accueillir agriculteurs et maraîchers expropriés lors de la construction de la ZUP. Elle continue aujourd'hui encore d'alimenter les nombreux marchés de l'agglomération lyonnaise et perpétue la culture du cardon, fierté gastronomique de la région lyonnaise.



*Exploitation du cardon au Mas du Taureau dans les années 60.*

## Historique et faits marquants de l'ASA de VAULX EN VELIN

Remembrement de la zone maraîchère de VAULX EN VELIN. L'idée d'un réseau collectif d'irrigation desservant les parcelles remembrées émerge sous l'impulsion de maraîchers décidés : Albert CROZY, Rémy et Max BALLETT, François FORAY, Maurice PERRIN, Michel BERNARD	1980-1981
Création de l'Association Syndicale Libre (ASL) rassemblant les propriétaires intéressés par l'alimentation en eau de leurs parcelles agricoles	9 mars 1981
Transformation de l'Association Syndicale Libre (ASL) en Association Syndicale Autorisée (ASA)	9 mars 1981
Désignation de la DDAF comme maître d'œuvre des travaux de construction des ouvrages de l'ASA	26 mars 1981
Lancement des travaux de recherches et de sondages – emprunt – programme de 150 000 F HT	1 <sup>er</sup> juin 1981
Approbation de l'adhésion de l'ASA de VAULX EN VELIN au SMHAR	5 octobre 1981
Approbation de l'avant-projet détaillé, rédigé par la DDAF, pour la création de la station de pompage et du réseau de desserte en eau agricole (90 ha) Programme de travaux : 2 200 000 F HT Crédit Etablissement Public Régional : 60% Emprunt : 40%	14 décembre 1981
Déclaration d'Utilité Publique accordée à l'ASA par le Préfet du Rhône pour prélever un débit maximum de 450 m <sup>3</sup> /h dans la nappe alluviale du Rhône et pour les travaux de création du réseau.	14 juin 1982
Installation des pompes à la station de l'Epi et mise en service progressive du réseau.	Juin 1982
Programme d'extension du réseau pour la desserte de 20 à 23 ha supplémentaires – 550 000 F HT	20 septembre 1982
Désignation du SMHAR pour assurer la gestion administrative, technique et comptable de l'ASA	2 juillet 1984
Approbation du bail emphytéotique de 99 ans à passer avec la commune de Vaulx en Velin pour la station de l'Epi	20 mai 1985
Le forage principal de l'ASA s'effondre en partie sur lui-même en bloquant une pompe sur les 4 présentes – important dossier sinistres - Dégâts ASA : 138 719 F - Dégâts VELLUTINI : 1 223 034 F - Dégâts PLANDECOR : 5000 F	Juillet 1986
Approbation du programme de travaux préparé par la DDAF pour sécuriser les forages de l'ASA (réaménagement du puits N°1 en diamètre 800 mm – installation d'un 7ème groupe électropompe – renforcement transformateur) Programme travaux : 819 000 F HT	15 décembre 1986
Approbation du contrat d'affermage pour l'exploitation et l'entretien des ouvrages de l'ASA avec la Compagnie Générale des Eaux	21 décembre 1987
Demande d'indemnisation de l'ASA pour le projet de création d'une voie nouvelle entre A42 et A43 (futur RN 386)	13 mars 1989
Approbation de la convention DDE-ASA mesures compensatoires au passage de la voie nouvelle A42/A43 – Programme de travaux de 165 000 F HT	10 février 1992
Devant la multiplication des projets à l'intérieur de la zone agricole, l'ASA de Vaulx en Velin exige la consultation préalable de l'ASA, de la Chambre d'Agriculture et des syndicats agricoles.	8 Avril 2002
Suite à une sécheresse exceptionnelle les prélèvements en eau atteignent 305 743 m <sup>3</sup>	Année 2003
Approbation de la convention spéciale de mise à disposition des installations de l'ASA en complément de la défense incendie pour la plateforme de compostage de VAULX EN VELIN	24 novembre 2008
Mise en conformité réglementaire des nouveaux statuts de l'ASA avec l'ordonnance 2004-632 du 1 <sup>er</sup> juillet 2004 et du décret d'application 2006-504 du 3 mai 2006	23 février 2009
Modernisation de la station de pompage en vue d'économie d'énergie – renouvellement du débitmètre et de l'automate – adjonction de 2 variateurs de vitesse Essai de compteurs intelligents sur 3 bornes avant généralisation	2017

## Liste des présidents de l'ASA de VAULX-EN-VELIN

François FORAY	9 mars 1981- 3 mars 1986
Max BALLET	3 mars 1986 – 25 février 2019
Jean Michel CEYZERIAT	Depuis le 25 février 2019



*Maurice PERRIN et Max BALLET à la fête des cardons de Vaulx en Velin – Une tradition trentenaire*

*(Le Progrès de Lyon – 7 décembre 2013)*

### Les installations aujourd'hui comprennent :

#### STATION

- 2 forages  $\varnothing$  800, profondeur 19 m, équipés chacun de trois groupes immergés PLEUGER PN 83-6A+ M 8-52 et KSB UPA 200B - 80 - 6d+ UMA 200D 45/21 de 90 m<sup>3</sup>/h à 100m HMT, puissance nominale 45 kW,
- Un local électrique préfabriqué comprenant :
  - une partie HT avec un transformateur 315 kVA muni d'un DGPT2, les cellules de protection et interrupteur, le poste de comptage EDF, le DGBT,
  - une partie BT avec les 7 armoires de commandes des groupes, les équipements nécessaires à l'automatisme et la télétransmission des données par liaison radio.
- Un local préfabriqué comprenant un ballon anti bélier et de régulation de 5 m<sup>3</sup> air/eau alimenté par un compresseur,
- 1 forage  $\varnothing$  300 de 19 m de profondeur équipé d'un groupe PLEUGER PN 63-16 + M6-36 de 30 m<sup>3</sup>/h, puissance nominale 13.5kW.

C'est à la sortie de cette station qu'est mesuré le volume d'eau par l'intermédiaire d'un débitmètre électromagnétique DN200.

#### RESEAU DE DISTRIBUTION

- 40 bornes d'irrigation,
- 65 sorties BAYARD type CORELY,
- 7 550 m de canalisations fonte ductile de DN 100 à 250 mm ([plan du réseau ASA VXV en pdf](#)).



## Bilan des volumes produits

L'année 2020 est la 39<sup>ème</sup> année d'exploitation du réseau d'irrigation des maraîchers de Vaulx-en-Velin

Saison	Superficies facturées en ha	Production station de l'Epi m <sup>3</sup> forages (nappe alluviale Rhône)
2020	135.2857	179 646
2019	134.7857	152 964
2018	134.7857	204 435
2017	134.7857	189 490
2016	133.8970	177 889
2015	131.0585	264 967
2014	131.0865	127 859
2013	131.0865	196 635
2012	131.0865	171 484
2011	131.0865	188 326
2010	126.4484	235 440
2009	126.4484	270 537
2008	125.3203	127 267
2007	121.4973	79 974
2006	122.4973	215 201
2005	122.4973	281 625
2004	118.0373	230 695
2003	118.0373	305 743
2002	118.0403	117 291
2001	118.0403	170 724
2000	114.9003	124 751
1999	114.7703	73 638
1998	114.7703	76 858
1997	109.9743	99 946
1996	108.8839	100 880
1995	101.0239	106 651
1994	106.9897	87 043
1993	106.9897	62 290
1992	109.2512	81 945
moy. 2011-2020	132.8944	185 370

## PARLONS D'AVENIR :

***Son agriculture, il ne l'envisage que raisonnée et à dimension humaine. Jean-Michel Ceyzériat, Vice-Président de l'ASA d'irrigation de VAULX EN VELIN, fait partie de cette poignée de jeunes maraîchers qui a choisi Vaulx-en-Velin pour y planter sa bêche.***

Il ne compte plus les heures passées sur son lopin de terre de sept hectares, à quelques encablures de la rocade ou sur les marchés, dès potron-minet. Depuis 10 ans, Jean-Michel Ceyzériat, la trentaine, cultive une multitude de légumes : navets, aubergines, tomates, courgettes... Bref, tout ce qu'on retrouve sur les étals d'un marché. Ses grands-parents et ses parents travaillaient déjà la terre, dans l'Ain. Lui s'est d'abord tourné vers le commerce. *"Cela m'a fait me rendre compte que ce que j'aime avant tout, c'est le suivi du produit et, pour cela, il n'y a pas mieux que l'agriculture"*, explique le jeune homme. En 2003, il acquiert 4,5 hectares, puis s'associe avec sa mère. Petit à petit, hectare par hectare, Jean-Michel recrée une exploitation au fur et à mesure des départs à la retraite de ses collègues. Mère et fils rachètent une ferme rue Jean-Jaurès et tout le matériel nécessaire. Des investissements qui les obligent à serrer les cordons de la bourse. *"On essaye de faire tourner tout cela, résume-t-il en vérifiant la qualité de ses poivrons fraîchement ramassés. On ne souhaite plus s'agrandir car nous préférons rester une petite structure familiale. La paie n'est pas mirobolante, mais la reconnaissance des clients, ça n'a pas de prix"*. Son agriculture est raisonnée. Ses revenus aussi. Avec son frère Thierry, installé depuis 2011 sur des terres voisines, et Paul Va, qui cultive à Vaulx depuis 2009, il représente cette nouvelle génération qui redonne à la zone maraîchère son ambition première. Mais la pérennisation reste incertaine. *"Mon frère et Paul n'ont pas de lieu de stockage. C'est très délicat pour eux"*, alerte le jeune maraîcher pour qui rien n'est simple non plus. *"Je n'ai pas de bâtiment de lavage. Heureusement que Gérard Prieur, mon prédécesseur, me permet d'utiliser le sien."* Le projet Terres du Velin devrait assurer des zones de lavage et des chambres froides pour ces jeunes agriculteurs. En attendant, Jean-Michel, Thierry et Paul se serrent les coudes.



*Exploitation du cardon dans la zone maraîchère de Vaulx-en-Velin en 2015 (JM CEYZERIAT- Vaulx-en-Velin Journal)*

## Rhône



Thierry Ceyzériat bichonne ses cardons car c'est au moment des fêtes de fin d'année qu'il en vend le plus.

**PORTRAIT** / Thierry Ceyzériat est installé en individuel depuis 2011 à Vaulx-en-Velin, berceau du cardon. Il produit toute une gamme maraîchère de saison destinée à la vente directe, dont le fameux légume d'hiver.

### Producteur de cardons à Vaulx-en-Velin

Thierry Ceyzériat est issu du milieu agricole. Aussi, même si à un moment donné, il a souhaité exercer un autre métier, c'est sans surprise qu'il est retourné à ses premières amours. « J'ai travaillé quelques années comme mécanicien mais l'agriculture est pour moi une véritable passion. J'aime être au grand air et voir pousser les légumes », explique le maraîcher. Celui-ci s'est d'abord installé en Gaec avec son frère et sa mère pendant quatre ans à Vaulx-en-Velin avant de se lancer en individuel en 2011 sur 5,7 ha. « Les terrains de Vaulx sont favorables à la culture de légumes, de plus ils sont équipés pour l'irrigation. Je commercialise ma gamme en circuits courts : via une Amap et sur les marchés de Vaulx, Rillieux-La-Pape et Décines. »

Et parmi les légumes qu'il a sur ses étals, le cardon représente environ 5 %

de la production. « L'appellation cardon vert de Vaulx-en-Velin existe depuis des générations, c'est tout naturel qu'en tant que maraîcher vaudais, je le produise. Il me semble important de perpétuer cette tradition, même s'il faut reconnaître que les consommateurs trouvent sa préparation un peu fastidieuse. Les quantités vendues ne sont pas très importantes », poursuit Thierry Ceyzériat.

#### Le même rituel chaque année

Chaque année, c'est le même rituel. Les cardons sont semés en mai. Le terrain doit rester propre jusqu'à la pousse qui intervient principalement en septembre. « Dès qu'ils ont atteint la taille adéquate, on les attache à l'aide d'une ficelle. Le but est qu'il soit bien serré, puis on installe un manchon en plastique de couleur sombre sur les tiges pour les faire blanchir. Cette technique leur ôte l'amertume et les rend plus tendre. On peut aussi les installer dans un silo, bien serrés et bien droits, toujours à l'abri de la lumière. »

Aux côtés des cardons verts de Vaulx-en-Velin, Thierry Ceyzériat cultive aussi la variété de cardon amélioré blanc, qui n'a pas besoin d'être mise sous un manchon ou dans un silo pour blanchir. La récolte intervient entre octobre et février voire mars. Une fois qu'il a entevé le manchon pour les cardons verts, le maraîcher sectionne les tiges à leur base près de la ficelle et ne conservera que celles du milieu. « Il y a beaucoup de perte c'est sûr, alors que c'est une culture exigeante en termes de temps et de main-d'œuvre. En pleine saison, je suis obligé d'employer des saisonniers. »

Les cardons sont globalement résistants aux maladies mais en revanche craignent le froid notamment lorsqu'ils ont commencé à blanchir. Ils ont par ailleurs besoin de quantités importantes d'eau à l'automne. « C'est une culture prenante mais intéressante, j'ai dû augmenter légèrement mes surfaces car la demande est présente sur mes marchés pour du cardon vert, également apprécié pour préparer des spécialités culinaires du Moyen-Orient (couscous...), complète le producteur.

En ce mois de décembre, la saison bat son plein et Thierry Ceyzériat bichonne ses cardons car c'est à Noël qu'il en vend le plus. Il a aussi fourni une cinquantaine de kilos au comité des fêtes de Vaulx-en-Velin qui a tenu sa traditionnelle fête du cardon le 8 décembre. ■



#### RECETTE Cardons à la moelle

- Mettez les os à moelle au congélateur. Épluchez les cardons et débitez-les en tronçons d'environ 2 cm. Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faites cuire les cardons pendant 30 min.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Mélangez pendant 2 min puis versez le lait en filet pour obtenir une béchamel lisse. Salez, poivrez et ajoutez le fromage.
- Préchauffez le four à 210°C (th 7).
- Sortez les os du congélateur et retirez la moelle. Coupez-la en petits dés. Dans un plat à gratin, déposez les cardons et la moelle, puis versez la béchamel au fromage. Enfourniez pour 10 min avant de déguster.

Source : [www.cuisineactuelle.fr](http://www.cuisineactuelle.fr)

Emmanuelle Perrussel