

La régie communale agricole de Mouans-Sartoux

**Produire des légumes bio pour alimenter les cantines scolaires
de la commune.**

Contexte

Les ingrédients qui ont fait monter la mayonnaise...

Soucieuse de la qualité des repas qu'elle fournit à ses enfants, la commune de Mouans-Sartoux gère les trois cuisines de ses écoles, équipées chacune d'une légumerie. Afin d'**augmenter notablement la quantité de produits bio** dans ses cantines, la commune a révisé le cahier des charges de son marché public en introduisant des normes environnementales, en allotissant le marché et en réduisant le critère « prix » à 30% de la note finale. Malgré ces précautions, seuls les grands distributeurs ont répondu au marché, en proposant souvent des légumes certes bio mais provenant du monde entier. Comment avoir des produits **bio et locaux** ?

Parallèlement, dans le cadre d'une **réserve foncière**, la commune a acquis en 2005, par voie de préemption, un ancien domaine agricole composé d'un terrain de 4ha et d'un mas provençal, situé à deux pas du centre-ville. Que faire de ce domaine ?

Enfin, dernier ingrédient pour que la sauce prenne, la commune est habituée au **fonctionnement par régie** (eau, assainissement, pompes funèbres, etc.). Ainsi a germé l'idée de créer une régie municipale agricole sur le terrain de 4ha afin de fournir en légumes bio les 3 cantines scolaires de la ville.

Objectifs visés

La Régie communale se donne pour objectif de produire **30 tonnes de légumes** en 2012, ce qui correspond à **100% des besoins des 3 cantines** scolaires (1100 repas/jour).

Le site de la régie va également servir de support pour développer d'autres services et activités pour les habitants de la commune :

- des ateliers de démonstration et d'expérimentation écologique (eau, énergie, construction, compostage, jardinage),
- des conférences, expositions, stages, formations pour des associations ou des professionnels,
- des espaces permettant aux enfants du centre de loisirs de réaliser des projets, et aux personnes âgées de s'y promener.

Présentation résumée

Une étude de faisabilité a été réalisée en amont du projet permettant de s'assurer de la possibilité de fournir les cantines scolaires en produits locaux de saison.

Au cours de l'année 2010, la production et la transformation de légumes ont été testées avec l'appui du service des espaces verts de la commune et la contribution des enfants des 3 écoles concernées.

Thème : Développement économique et ressources locales, Gestion de l'espace

Sous-thèmes : *agriculture biologique, alimentation, circuits courts/circuits de proximité, Foncier et usages de l'espace*

Mots-Clés : *Restauration scolaire, Produits biologiques, Régie municipale, Réserve foncière*

**PACA/Alpes maritimes/
Commune de Mouans-Sartoux**

Type de bénéficiaire

Enfants scolarisés de la commune

Coût du projet

- Montant de l'acquisition du domaine : 1 million €

Dates du projet

Date de début : 2010

Après cette année test, une agricultrice a été employée par la Commune en mars 2011 pour cultiver 2 des 4 hectares du domaine. Le service des espaces verts poursuit son appui ponctuel aux travaux importants (arrachage des pommes de terre...). L'itinéraire technique (variétés, dates de semis, etc.) a été adapté pour répondre aux besoins des cantines et éviter le surplus en période de vacances scolaires. Pour la saison 2012, des tunnels vont être installés afin de produire plus facilement des légumes précoces et tardifs, pour mieux correspondre aux besoins des périodes scolaires.

Résultats

Production de légumes bio :

- 2010 : culture de 2 légumes par le service « espaces verts » de la commune : production d'une tonne de pommes de terre et de 130kg de courges.
- 2011 : diversification des espèces et variétés (arrivée d'une agricultrice) avec la production de 15 tonnes de légumes bio, soit 50% des besoins des cantines.

Impact social :

- Le coût du repas est passé de 1,90 euros en 2009 (avant le lancement du projet) à 1,82 en 2010 et 1,80 en 2011 (projections pour l'année 2011).
- Les surplus de production sont apportés à l'épicerie sociale gérée en régie par la Commune (CCAS). L'épicerie sociale permet aux ménages aux revenus modestes d'acheter des produits à hauteur de 10 à 20 % de leur coût dans le commerce.

Soustraction du domaine à l'urbanisation : le recours au droit de préemption urbain a permis à la commune d'acquérir le domaine en lieu et place d'un promoteur immobilier. L'acquisition a été suivie de son classement en zone agricole dans le cadre de la révision du PLU.

Points d'intérêts

Cette régie communale agricole, unique en France, est un bel exemple de ce qui peut se faire en termes de **politique agricole et alimentaire locale** pour s'approcher d'une **autonomie alimentaire** de qualité à l'échelle communale.

Au-delà de l'aspect de production agricole, c'est également **un emploi municipal** qui a été créé, sous une forme dont on peut souligner le caractère innovant pour le métier d'agriculteur !

Enfin, allant à contre-sens de la tendance actuelle, ce sont 4ha de terrain en friche, destinés à l'urbanisation qui sont retournés vers un **usage agricole**.

Enseignements

Autour de ce projet, ce sont de multiples acteurs qui ont œuvré conjointement pour atteindre un objectif commun : élus, techniciens municipaux, cuisiniers, animateurs, enfants, etc. La commune a su motiver et mobiliser ses ressources humaines pour trouver des réponses aux différentes étapes du projet : de l'acquisition des terres au respect des normes réglementaires de la restauration collective. **L'engagement des personnes et leur adhésion au projet** fut une des clés de la réussite de l'initiative. La réalisation d'un Agenda 21 local avec la participation de la population a notamment été l'occasion d'échanger sur les enjeux agricoles et alimentaires et de mobiliser autour du projet.

Pour en savoir plus :

- **Personne à contacter:**

Nom du contact : Gilles PEROLE, maire-adjoint chargé de l'enfance et de l'éducation
Structure / organisation (*si différent de la MO*): Mairie de Mouans-Sartoux
Langue du contact : Français
Téléphone : 04 92 92 47 08
E-mail : gilles.perole@wanadoo.fr

- **Fiche expérience de Mairie Conseil**

Rédacteur de la fiche :

Julia.frezel
@reseau ruralpaca.fr

Date de rédaction :
05/04/2011

Dernière mise à jour :
05/04/2011