

Juin 2017
volume n°7 / numéro n°1
www.agronomie.asso.fr

Agronomie

environnement & sociétés

La revue de l'association française d'agronomie



Nutrition et agronomie



Agronomie, Environnement & Sociétés est une revue à comité de lecture et en accès libre éditée par l'Association Française d'Agronomie (AFA) sous le numéro ISSN 1775-4240. Plus d'informations www.agronomie.asso.fr/aes. L'AFA est une association à but non lucratif qui publie des travaux en accès libre.

Les articles sont publiés sous la licence Creative Commons2.0. La citation ou la reproduction de tout article doit mentionner son titre, le nom de tous les auteurs, la mention de sa publication dans la revue AE&S et de son URL, ainsi que la date de publication.

À Mouans-Sartoux, une restauration collective issue intégralement de l'agriculture biologique depuis 2012

In Mouans-Sartoux, a municipal catering entirely coming from organic agriculture

Gilles PÉROLE*

*Adjoint au maire de Mouans-Sartoux chargé de l'enfance et de l'éducation

Résumé

Depuis le 1^{er} janvier 2012, la ville de Mouans-Sartoux (10 500 habitants, Alpes-Maritimes), propose une restauration collective issue à 100% de l'agriculture biologique. Plus de 1 000 repas sont préparés chaque jour au sein de trois groupes scolaires qui disposent chacun d'une cuisine autonome.

Cette politique alimentaire s'inscrit dans un projet de territoire qui parvient à conjuguer à travers l'assiette les enjeux de santé publique, de respect de l'environnement et d'éducation à la citoyenneté. Pour satisfaire ses besoins, la ville produit en régie plus de 80 % des légumes consommés dans l'année, à Haute-Combe, un ancien domaine agricole situé aux portes de la ville. Préempté dans l'optique de conserver sa vocation agricole, il participe à la reconquête de la souveraineté alimentaire locale et va bientôt accueillir le projet d'une Maison de l'éducation à l'alimentation durable.

Mots-clés

Gouvernance alimentaire, restauration collective, agriculture biologique, éducation, santé.

Abstract

Since 2012, the city of Mouans-Sartoux (10500 inhabitants, Alpes-Maritimes, France), offers a municipal catering made of 100 % organic agriculture foods. More than 1 000 meals are cooked and home made every day within three school groups, each have an independent kitchen. This food policy is part of a territory project that manages to reconcile public health, environmental issues and citizenship education. André Aschieri, the former mayor (from 1974 to 2015), a convinced environmentalist, has worked for years on the link between environment and health and it is quite natural that he set up a local public policy to support the ecological transition of his territory, where food governance became a priority.

To meet its needs, the city produces on its own more than 80 % of the vegetables consumed in catering. An old farm called Haute-Combe, located on the outskirts of the city, has been preempted in 2009 to preserve its agricultural vocation. In this way it participates in the reconquest of local food sovereignty in this landscape of French Riviera known as a place under real estate speculation.

Within three years, a sustainable house for education and responsible food will be created. This project aims to make the city as one of the main places for ecological and alimentary considerations. If Mouans Sartoux is able to produce its own part of food, the city would like to increase the level of installation projects with new people, creating with them the best conditions to succeed in their project.

À Mouans-Sartoux, ville de 10 500 habitants située au centre du bassin de vie Cannes-Grasse-Antibes, dans les Alpes-Maritimes, la progression vers une alimentation intégralement biologique en restauration collective est née d'une double prise de conscience. Il y a d'abord une continuité politique, lié à la profonde empreinte de l'ancien maire de la ville, André Aschieri, élu et réélu de 1974 à 2015. Élu également député, son travail parlementaire l'avait amené à créer l'Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (Afsset). Localement, il traduisait ses engagements par la mise en cohérence des actions de la commune avec les enjeux de santé et d'environnement et envisageait tôt les conditions d'une transition écologique de son territoire dont, assez naturellement, la politique alimentaire devient l'un des piliers.

Le deuxième déclic historique du passage à une alimentation bio a pour origine un fait d'actualité survenu durant l'année 1998 : la crise de la vache folle. Alors que l'opinion publique découvre avec stupéfaction les conditions d'élevage bovin dans le secteur agro-alimentaire traditionnel avec l'usage de farines animales, la commune prend conscience de l'impact de l'alimentation sur la santé et décide d'augmenter la sécurité sanitaire des convives de la restauration collective, gérée en régie, en augmentant la part du bio dans l'alimentation. Elle choisit dès lors de se fournir exclusivement en viande bovine issue de l'agriculture biologique.

La volonté de la commune de reconquérir sa souveraineté alimentaire s'inspire également de l'intense débat culturel lié au Festival du livre de Mouans-Sartoux où sont régulièrement invités des chercheurs, des intellectuels et des représentants d'associations dont beaucoup sont préoccupés de longue date par l'urgence écologique : Pierre Rabhi, Marc Dufumier, Jean-Pierre Berlan ainsi que les associations locales MCE (Maison du commerce équitable) et Choisir (association pour la préservation de l'environnement).

La ville s'engage dans une série d'actions conformes à ses attentes et, dès 2005, devient membre du réseau des villes actives du PNNS (Programme national nutrition santé) qui inclut le respect de neuf repères nutritionnels. Quatre ans plus tard, elle signe son premier projet éducatif local qui intègre la question alimentaire et place l'enfant au cœur de la politique publique. En 2010, Mouans-Sartoux valide un Agenda 21, faisceau d'actions concrètes destinées à soutenir le développement durable de la commune : maîtrise de l'urbanisation, protection de la ressource en eau, consolidation des espaces agricoles, développement du principe de la régie pour les services de la commune. L'une des traductions de ce document est la rédaction, en octobre 2012, d'un nouveau plan local d'urbanisme (PLU). Dans une démarche volontariste, celui-ci préserve les zones agricoles d'une partie du territoire en triplant les surfaces dédiées (de 40 à 112 hectares). La proposition d'une aide financière de la commune est également adoptée pour aider les candidats à l'installation agricole, à condition qu'ils s'engagent à la certification bio, à hauteur de 20 % de leurs investissements liés à une gestion durable de l'eau, avec un plafond de 12 000 €.

De 1998 à 2012, la restauration collective franchit progressivement des paliers vers la qualité alimentaire, passant de 4 % à 100 % de produits alimentaires bio. Cette évolution connaît des paliers : 9,6 % de bio en 2008, 23 % en 2009 (dépassement du seuil préconisé à l'horizon 2012 par le Grenelle de l'environnement), 50 % en 2010 et 73,6 % en 2011. Le 1^{er} jan-

vier 2012, elle est la première commune de France de plus de 10 000 habitants à passer au 100 % bio dans ses cantines.

Alors que la consommation de produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective est encore confidentielle en France (moins de 2 % au début des années 2000), les services de la commune de Mouans-Sartoux entreprennent un patient travail de recherche de solutions pour des sources d'approvisionnement responsable, tout en respectant le code des marchés publics.

Située dans l'arrière-pays azuréen, la ville est soumise à une forte pression foncière où, historiquement, bâtir est largement plus rentable que cultiver ; et où la disparition progressive des métiers liés aux plantes à parfum n'a pas vraiment fait émerger d'autres productions agricoles. Les quelques producteurs présents sur le bassin travaillent généralement en circuit court et ne sont pas familiarisés, ni même intéressés par les volumes de la commande publique. Privée de la possibilité de se fournir localement en fruits et légumes à l'issue de plusieurs appels d'offres, la ville décide de devenir elle-même son propre fermier bio, et après avoir renoncé à une délégation de service public à une exploitation agricole solidaire (Jardin de Cocagne), jugée plus coûteuse. Pour parvenir à ses fins, elle préempte en 2009 le domaine agricole de Haute-Combe, un ancien mas situé aux portes de la ville, entouré de quatre hectares de terres cultivables irriguées par le raccordement à un canal local historique. Le domaine était alors promis à l'appétit de deux lotisseurs privés qui avaient réservé une sérieuse option d'aménagement d'une vingtaine de maisons individuelles. Le prix, fixé par les Domaines, se monte à un million d'euros, il suscite quelques regrets et entraîne des recours juridiques de la part des propriétaires, mais la transaction aboutit.

Tel un candidat à l'installation, la ville investit dans du matériel d'exploitation et des serres, fait certifier bio les terres par la société Ecocert en 2010 et embauche sous statut communal un jeune agriculteur, Sébastien Jourde, logé au sein du domaine, dont la mission est de procéder aux premières expérimentations de culture et de travailler en lien étroit avec les équipes des cuisines autonomes intégrées aux trois groupes scolaires. En 2015, Sébastien est rejoint par une deuxième personne en insertion, à mi-temps, et le service des espaces verts continue de temps à autre de prêter main forte pour certains travaux laborieux.

En 2011, la régie agricole de Haute-Combe produit déjà 10 tonnes de légumes soit 33 % des besoins des cantines locales. Chaque cuisine dispose d'un espace légumerie qui permet d'accueillir les produits de plein champ livrés la veille, en vrac et à l'état brut. Le personnel des cuisines reçoit des formations pour envisager de nouvelles manières de cuisiner, qui s'éloignent rapidement de la notion de cuisine d'assemblage telle qu'elle se pratique encore majoritairement ailleurs. La production de repas 100 % bio "faits maison" demande du temps de main d'œuvre supplémentaire et appelle une réorganisation interne des équipes. Le facteur humain est évidemment important mais la ville semble pouvoir compter sur la mobilisation du personnel qui, comme le reste de la population, envisage favorablement la transition écologique et alimentaire de son territoire.

En 2015, la régie agricole produit environ 85% des besoins en légumes frais de la restauration collective. Elle se trouve désormais confrontée à un pic de production qui lui fait envisager la création d'un atelier de transformation et une conserverie, lesquels devront absorber les surplus de pro-

duction générés l'été, c'est-à-dire en dehors de la période scolaire, afin de les consommer sous d'autres formes (rata-touilles, conserves de haricots verts, compotes, coulis, etc.) et de réduire le recours à des produits surgelés à certains moments de l'année. Pour développer l'offre de fruits, l'agriculteur de Haute-Combe a installé en 2015 quelque 300 plants de fraisiers, 70 arbres fruitiers et 20 actinidias (kiwis). Le domaine dispose par ailleurs d'une oliveraie remarquable avec des arbres non touchés par le fameux gel de 1956 qui ont produit en 2015 quelque 550 kg de fruits pour 90 litres d'huile d'olive... à destination des cuisines scolaires.

La restauration collective de Mouans-Sartoux ne se suffit évidemment pas de sa seule production de légumes pour nourrir ses convives. Son marché alimentaire fait appel à une série de fournisseurs qui répondent à des appels d'offres dont les cahiers des charges, affichant des critères d'attribution relatifs à la qualité, à la saisonnalité et à la protection de l'environnement, permettent de relocaliser au mieux la production. Sur un plan technique, elle a divisé ce marché en une multitude de lots (allotissement) afin que les producteurs de proximité puissent proposer leur candidature. Mais comme ce n'est pas encore vraiment le cas, la ville doit recourir à des grossistes dont elle attend qu'ils soient eux-mêmes engagés dans une vision éthique du développement de la bio. Géographiquement située dans le Sud-est non loin de la frontière, elle travaille naturellement avec des partenaires du Piémont italien.

Dans une démarche éducative qui associe les enfants au bien manger, au goût et à la découverte de la variété dans l'assiette, un programme de réduction drastique du gaspillage alimentaire a été engagé. Les restes sont triés à chaque fin de service par les convives et systématiquement pesés. Cet effort de sensibilisation a payé et a fait évoluer favorablement les pratiques : de 147 g par assiette en 2010, la part de biodéchets a chuté à 30,4 g en 2014, ce qui génère une économie d'environ 0,20 € par repas, soit un gain non négligeable réinvesti dans les achats alimentaires biologiques qui permettent à la ville de passer au 100 % bio sans surcoût. Voilà l'autre pilier fondamental de la politique de la ville dont le message d'exigence de qualité alimentaire s'appuie sur un raisonnement économique de bonne gestion financière, de manière à rendre l'expérience reproductible à d'autres territoires dans un contexte national où le bio est encore perçu comme réservé à une élite. Le coût matière (les denrées entrantes) d'un repas passe de 1,90 € en 2009 (23 % de bio) à 2,02 € en 2012 (100 %), 2,05 € en 2014 et 2,02 € en 2015. Il représente environ 20 % de la prise en charge globale de la restauration par la collectivité, ce qui reste dans la moyenne nationale. Les familles sont appelées à payer le ticket en fonction de leurs revenus (quotient familial), de 2 € à 6,20 €.

En 2013, la commune décide de créer un observatoire de la restauration durable qui associe un comité de pilotage composé de plusieurs institutions (la Draaf, les comités régional et départemental d'éducation à la santé, l'école de commerce Skema Business School du campus Sophia-Antipolis, le programme de recherche en droit alimentaire Lascaux et l'association Un Plus Bio). L'objectif de cet outil est de mesurer avec précision l'impact de la politique alimentaire publique sur les pratiques des familles. Deux enquêtes sont menées auprès des parents d'enfants scolarisés inscrits en demi-pension ainsi qu'auprès des personnels municipaux et des enfants eux-mêmes. La première, en 2014, fait apparaître que 66 % des personnes interrogées confient que leurs

propres habitudes alimentaires ont évolué vers plus de bio et de local en privilégiant la saisonnalité et la fraîcheur des productions. Dans la dernière enquête livrée à l'été 2016, ce taux grimpe à 85 % des parents interrogés. Les enfants apprécient de leur côté la variété, le bon goût, les repas sains, le service en portions personnalisées -ils bénéficient de petites, moyennes ou grandes quantités en fonction de leur appétit- et ils ne sont plus que 8 % à trouver qu'ils mangent trop de légumes alors qu'il y en a à tous les repas ! En revanche, les habitants ne sont que 74 % à penser que la restauration collective est 100 % bio, 24 % d'entre eux estimant qu'elle n'atteint que 80 %.

Pour donner à l'ensemble de ces actions un cadre visible et ouvert sur la société civile, la ville de Mouans-Sartoux a décidé de lancer en octobre 2016, au sein du domaine agricole de Haute-Combe, la Maison de l'éducation à l'alimentation durable (MEAD). On trouvera dans ce véritable projet alimentaire territorial la traduction des programmes menés dans le cadre de la conquête de la gouvernance alimentaire visée par la commune. La Maison sera dédiée à la production agricole à destination des habitants, celle de la régie bien sûr mais également ouverte à d'autres formes d'agriculture biologique et durable : pratiques culturales agro-écologiques, gestion optimisée de la ressource en eau des cultures, fabrication de composts... C'est là également que se situeront l'atelier de transformation alimentaire et la conserverie. La MEAD hébergera une cuisine pédagogique avec la mise en place d'ateliers pour tous les publics (enfants, bénéficiaires de l'épicerie sociale et solidaire, familles, classes nature de l'agglomération, cuisiniers) qui bénéficieront de cours, de stages et de formations dans une salle dédiée. La commune envisage de travailler avec différentes institutions dont la Skema Business School, l'Inra d'Avignon, l'Université côte d'Azur, le programme Lascaux de l'université de Nantes dans le cadre de futurs programmes de recherche-action. C'est pour elle une manière de se rendre acteur à l'extérieur et de réfléchir à la mise en œuvre de leviers alimentaires durables. Toujours dans une optique de partage et de transmission, la régie et la MEAD continueront d'être un support de visites pédagogiques pour les enfants, la population et les nombreux représentants de collectivités locales qui souhaitent régulièrement venir s'inspirer du projet. Le projet accueillera enfin un centre de formation à l'alimentation durable, un bureau d'aide à l'installation de candidats à l'agriculture bio sur la commune (elle a identifié dans le PLU 13 hectares de "bonnes" terres où trois à cinq projets devraient voir le jour d'ici à 2019) et qui sera le siège d'une importante base documentaire et bibliographique accessible à tous.

Grâce au soutien d'une fondation privée (Daniel et Nina Carasso), un financement a été trouvé pour confier la mission de mener à bien ce projet à une jeune ingénieure, Laureen Traclet. De la même manière, la commune a choisi d'investir dans des outils de communication pour valoriser ses expériences, via la création d'un site internet dédié à la restauration durable¹, une brochure de vulgarisation auprès des habitants et du grand public, des fiches actions sous forme de vidéos, la réalisation d'un film, etc.

¹<http://restauration-bio-durable-mouans-sartoux.fr/> mais aussi <http://www.unplusbio.org>