



Projet "Promouvoir l'économie circulaire"  
Commune de Mouans-Sartoux Alpes-Maritimes (06)

## Création d'une régie agricole communale

### Contexte

La commune de Mouans-Sartoux soucieuse de la qualité des repas fournis par les trois cuisines que gère la mairie pour les cantines scolaires malgré l'équipement en légumerie de chacune de celles-ci, a cherché à partir de 2010 un moyen d'augmenter la quantité de produits bio dans les menus servis. Dans ce but, la commune a révisé son cahier des charges pour les marchés publics, elle y a introduit des normes environnementales et a diminué l'impact du critère « prix » sur la note finale. Mais malgré ces nouvelles conditions, seuls des grands distributeurs ont répondu, proposant des légumes bio mais originaires des quatre coins du monde. La commune s'est ainsi retrouvée devant une nouvelle problématique, comment consommer des produits à la fois issus de



l'agriculture biologique mais également locale ? La solution a émergé lorsque la Mairie dans le cadre d'une réserve foncière (préemption urbaine), a acquis un ancien domaine agricole composé d'un terrain de 4 hectares et d'un mas provençal, situé à deux pas du centre-ville et s'est posé la question de la meilleure utilisation de cet espace. L'idée de créer une régie municipale agricole comme il en existe déjà au sein de la commune pour l'eau, l'assainissement par exemple, a ainsi pris forme.

### Acteurs du projet

Contact	Organisme	Contact
<b>Gilles PEROLE</b> , maire-adjoint chargé de l'enfance et de l'éducation	Mairie de Mouans-Sartoux	Place du Général de Gaulle 06370 MOUANS-SARTOUX Tel : 04 92 92 47 08 Email : gilles.perole@wanadoo.fr

### Les objectifs

Le projet de la régie agricole communale avait pour objectif de produire 30 tonnes de légumes en 2012, ce qui correspond à 100% des besoins des 3 cantines scolaires (1 100 repas/jour).



## Le projet et ses résultats



Le projet a commencé avec une étude de faisabilité afin de s'assurer de la possibilité de fournir les cantines scolaires en produits locaux de saison. Pour cela, lors de l'année 2010, la production et la transformation des légumes ont été testées avec l'appui du service des espaces verts de la commune et la contribution des enfants des 3 écoles concernées. Durant cette année, la commune a demandé et obtenu la certification agriculture biologique de la propriété auprès de l'organisme de contrôle ECOCERT afin de pouvoir prétendre à la production de légumes biologiques.

Après cette année test, une agricultrice a été employée par la commune en mars 2011 pour cultiver 2 des 4 hectares du domaine avec l'aide de manière ponctuelle du service des espaces verts pour les 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 ont été installés afin de produire plus facilement des légumes précoces et tardifs, pour mieux correspondre aux besoins des périodes scolaires.

La régie a ainsi produit une tonne de pommes de terre et de 130 kg de courges durant l'année 2010 puis en 2011, elle a diversifié les espèces et les variétés pour produire 15 tonnes de légumes bio, soit 50% des besoins des cantines. Finalement en 2012, la Régie atteignait son but de réussir à produire assez de légumes pour fournir les trois cantines de la commune en 100% d'agriculture biologique et locale. Aujourd'hui encore les cantines sont entièrement fournies par la régie en ce qui concerne les légumes. En parallèle à l'exploitation agricole, le site permet de sensibiliser la population à travers de nombreuses démarches environnementales liées au monde agricole comme des ateliers de démonstration et d'expérimentation écologiques (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.



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 traditionnel.



## Le « + » du projet

Cette régie communale agricole, unique en France au moment de sa création, 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. Mais au-delà de l'aspect de production agricole, ce projet a également permis la création d'un emploi municipal et une diminution du prix du repas dans les cantines de 1,90 euros en 2009 avant le lancement du projet à 1,80 en 2011. Enfin, allant à contre-sens de la tendance actuelle, la commune a transformé 4 ha de terrain en friche qui aurait dû être destinés à l'urbanisation en un espace à usage agricole.

De plus, la mise en place de ce projet a mobilisé beaucoup d'habitants ce qui a permis une première sensibilisation et des premières discussions concernant les projets de la commune pour l'Agenda 21.