Créer une régie agricole

Cadre de restitution : Aide de l'ADEME

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Commune de Mouans-Sartoux
Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable
Place du Générale de Gaulle BP 25
http://mead-mouans-sartoux.fr/

LE FUR
Emilie
Provence-Alpes-Côte d'Azur
emilie.lefur@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé ADMINISTRATION PUBLIQUE, IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT, OPERATION PILOTE,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Organiser soi-même les conditions de production de denrées alimentaires sur son territoire pour fournir la restauration collective est une solution encore peu répandue en France. L'expérience de Mouans-Sartoux démontre que la régie agricole peut être un outil efficace et innovant, au service d'une politique publique ambitieuse inscrite dans le développement harmonieux de la ville et sa région.

Quelques chiffres et dates clés pour mieux comprendre le projet :

Population : 10 000 habitants

Situation : Entre Cannes et Grasse, Alpes-Maritimes, Côte d'Azur

Cantines :

1 100 convives / jour

3 groupes scolaires

3 cuisines sur place

100% bio

- Depuis le 1er janvier 2012

- Réduction de 80 % du gaspillage alimentaire

- Sans surcoût pour la ville

Approvisionnement

- Une régie agricole (6 ha dont 3,5 ha cultivés)

- 3 employés

- 25 t de légumes / an, soit 85% d'autonomie en légumes dans les cantines

- Un marché public divisé en 24 lots

Projet alimentaire territorial (PAT)

2016 : création de la MEAD (Maison d'éducation à l'alimentation durable)

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Construire la souveraineté alimentaire sur le territoire

- Impulser une action publique reposant sur une forte volonté politique

- Répondre au défaut de fournisseurs locaux lors des appels d'offres

- Privilégier la qualité alimentaire : fraicheur, saisonnalité, cuisine vivante

- Maîtriser et sécuriser une partie des approvisionnements bio et locaux

Objectifs quantitatifs :

Fournir les 3 écoles de Mouans-Sartoux en légumes bio, frais et locaux, issus de la régie agricole (1100 repas/jour)

Résultats quantitatifs:

Domaine de quatre puis six hectares

L'équipe : trois équivalents temps-plein et aide ponctuelle du service Espaces verts (en tout : 4.5 ETP)

Récoltes livrées directement aux cuisines : 25 t récoltées par an, soit 85% d'autonomie en légumes pour les trois cantines de la ville.

Proximité du circuit : maximum 3 km de la cuisine la plus éloignée

Résultats qualitatifs :

Préemption d'un domaine agricole en 2005

Conversion des terres en bio, certifiées par Ecocert en 2010

Planification des cultures en fonction des besoins (réajustement tous les ans)

MISE EN OEUVRE

Description de l'action :

En 2008, une étude de faisabilité de ferme municipale est lancée. La Ville de Mouans-Sartoux, décidée à atteindre le 100 % bio à la cantine, se

trouve alors confrontée au manque de production régionale qui ne permet pas de s'approvisonner localement en fruits et légumes d'origine biologique. La particularité de la Côte d'Azur, très prisée, où le foncier est rare et cher, conduit l'équipe municipale à saisir dès 2005 l'opportunité d'achat d'un domaine agricole aux portes de la ville, Haute- Combe. Le bâtiment de caractère est à rénover, entouré de quatre hectares rongés par la friche. Deux promoteurs immobiliers convoitaient ce domaine, en vue de construire du résidentiel.

La commune a recherché des terrains agricoles sur lesquels mener son projet de production de légumes bio. Le domaine de Haute-Combe s'y prêtait idéalement. La mairie décide d'user de son droit de préemption et l'achète. Le projet de production agricole peut démarrer.

Elle installe un agriculteur professionnel, Sébastien Jourde, employé sous le statut de fonctionnaire et logé sur place. Sa mission : développer la culture de légumes et, à terme, de fruits, à destination des trois cuisines, toutes équipées d'une légumerie pour accueillir la production brute.

Sébastien est aidé de temps à autre par l'équipe des espaces verts et s'est vu renforcer du soutien de deux nouvelles personnes venues des Jardins de la Vallée de la Siagne, un jardin de Cocagne (chantier d'insertion par l'économique) situé sur la commune.

Les volumes de production ont augmenté progressivement et, depuis 2018, avec l'achat de deux hectares supplémentaires, Haute-Combe couvre 85 % des besoins, annuels en légumes, avec 25 tonnes.

Planning:

2005: préemption du terrain par la ville, en vue d'un projet de développement durable. Ce terrain, ancien domaine agricole était constructible, était voué à la construction de résidences d'habitation.

Fn 2008: pas de réponse aux appels d'offre en légumes bio locaux, idée de la ville de production de légumes bio en interne

2009: étude de faisabilité (avec l'aide des agriculteurs locaux, jardins de Cocagne, chambre d'agriculture)

2010: certification Ecocert + premiers essais de mise en culture, plantation d'1 tonne de pommes de terre et de courges, et récolte de 10t, par l'équipe des espaces verts de la ville

2011: embauche d'une agricultrice

2012: départ de l'agricultrice et embauche d'un nouvel agriculteur

2014: arrivée d'un deuxième agriculteur

2018: recrutement d'un troisième agriculteur

Aout 2019: portes ouvertes de la régie agricole

Année principale de réalisation:

2018

Moyens humains :

4.5 ETP, dont 3 agriculteurs municipaux et l'aide ponctuelle des équipes des espaces verts

Moyens financiers :

Le juste prix et la souplesse

Un kilo de légumes produit à la régie de Mouans-Sartoux est un peu plus cher qu'un kilo acheté à une plate-forme ou chez un grossiste. Mais le prix des légumes, c'est seulement une partie du coût des denrées... Et toutes les denrées elles-mêmes représentent moins de 25 % du coût total d'un plateau. Surtout, le modèle de la régie agricole est d'une grande souplesse. Premier avantage : la production suit en temps réel la demande des cantines.

Deuxième atout, la structure est facile à gérer : pas de statut juridique propre ni de budgets séparés, pas de marché public ni d'échanges financiers, tout est géré par la mairie. Il n'y a pas de budget propre annexe ni de conseil d'exploitation, car la régie est intégrée au service environnement.

Les externalités positives sont nombreuses. La régie est un support d'activités pédagogique à l'usage des scolaires mais aussi un centre de ressources et de documentation sur les pratiques bio et durables, un lieu d'accueil du diplôme universitaire de chef de projet en alimentation durable.

C'est, enfin, un précieux outil d'application pour les élus et techniciens qui demandent à découvrir la réalité agricole et le bio. Mouans-Sartoux est ville référente en transition alimentaire via le programme européen Urbact.

Moyens techniques :

Equipement :

Tunnels (pour privilégier les légumes primeurs et mieux s'adapter aux besoins des cantines sur la période automne-hiver-printemps) : 2400m², soit 8 tunnels

Microtracteurs + outils

Matériel :

Intrants : plants, semences, terreai, engrais, compost

Chambre froide de stockage des légumes

Partenaires moblisés :

Commune de Mouans-Sartoux : service environnement, service restauration...

Quel statut pour une régie ?

La régie, qu'elle soit agricole ou non, obéit aux mêmes règles que toute autre régie directe. Il s'agit

d’un mode de gestion des services publics dans lequel la personne publique, ici la mairie, assure directement la gestion du service. Toute collectivité locale ou territoriale peut mettre en place une régie, à la manière d'un service municipal (à Mouans-Sartoux, rattaché au service environnement de la ville).

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Avant tout, la création de cette régie agricole répond à un besoin du territoire : le manque de fournisseurs et d'approvisionnement local en légumes bio pour les cantines de la ville.

Le facteur humain est primordial : volonté politique, enthousiasme, motivation, cohésion et force de travail pour créer cet outil innovant et pionnier.

Les atouts : Conquête de l’autonomie alimentaire, émulation des acteurs locaux (élus, personnels administratifs, associations, entreprises locales), sensibilisation des habitants aux enjeux du développement durable, base d’un projet alimentaire durable de territoire qui s’étend au-delà des cantines.

Difficultés rencontrées :

Il faut garder à l'esprit que l'intensité et la charge de travail sont fortes, il est donc important de doter cet outil de production de ressources humaines suffisantes afin de nourrir les cantines toutes l'année.

Outil à adapter aux spécificités de chaque territoire (certains sont largement pourvus en capacités de production, d’autres non) ; projet qui peut être chronophage et avoir des incidences financières, organisationnelles, etc.

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **mars 2024**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.