

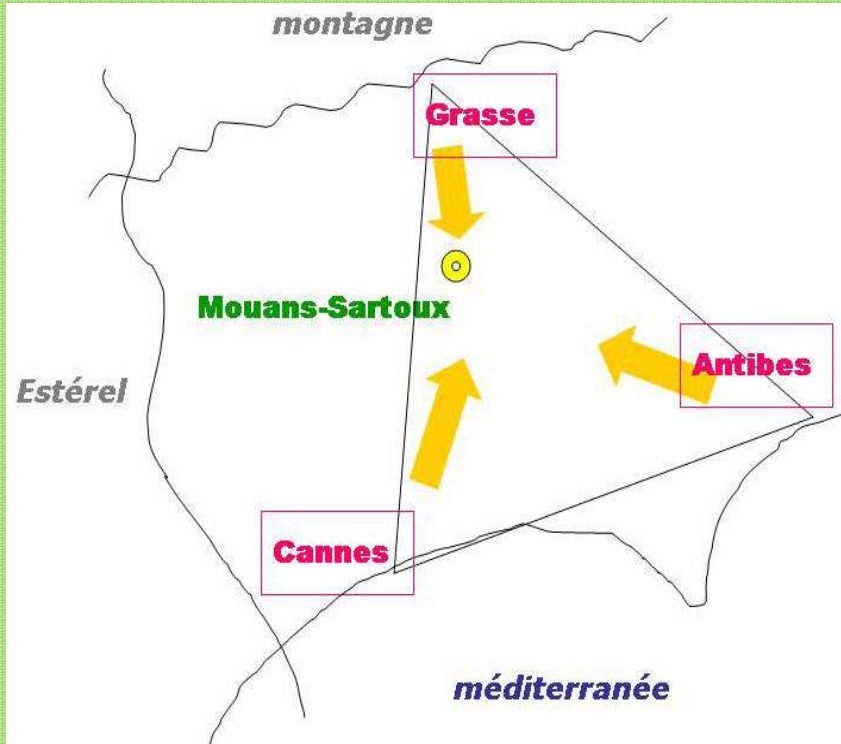
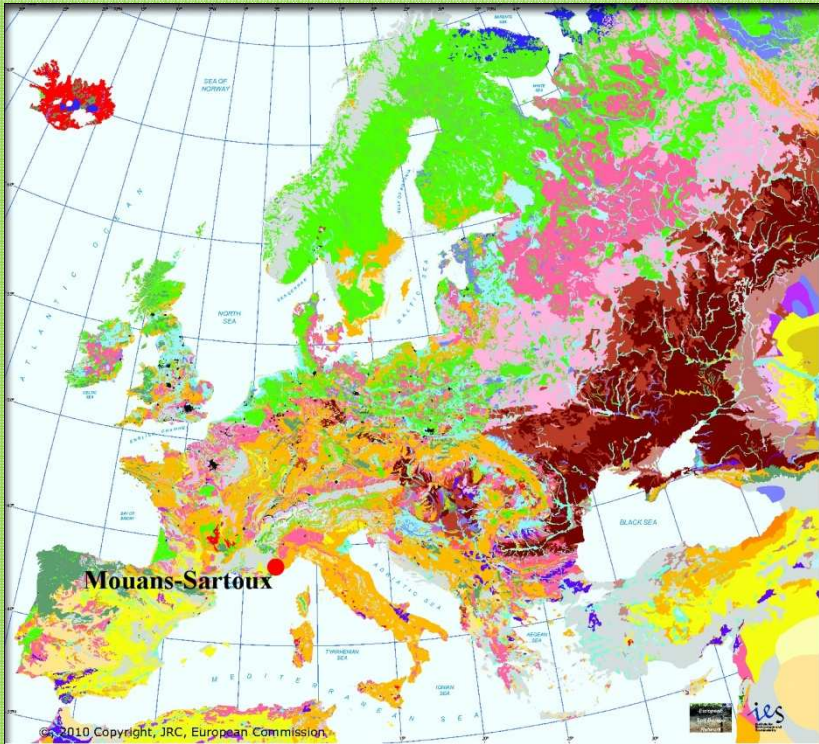


# Régie municipale agricole et agriculture urbaine

24 novembre 2014

Gilles PEROLE

Maire Adjoint Mouans-Sartoux



Population : 10500 habitants

Surface : 1350 hectares

Espaces naturels (N +A) : près de 500 hectares

Gestion des services : Régies municipales

Intercommunalité : Communauté d'agglomération du  
Pays de Grasse.

- **1998 : la crise de la vache folle :**  
déclencheur de l'impact de l'alimentation sur la santé
  - > *assurer la sécurité sanitaire en augmentant la part du bio dans l'alimentation*
- **2002 : André ASCHIERI, Maire de mouans-Sartoux, crée l'AFSSET**
  - > *volonté de mettre en cohérence les recommandations et les actions de terrain*
- **des réflexions entre élus, associations, professionnels, citoyens...** sur la place de l'agriculture, la santé, et les risques de rupture d'approvisionnement
  - .. **des conférenciers** via Festival du Livre, associations MCE, Choisir : Pierre Rhabi, Marc Dufumier, JP Berlan, ...
    - > *arriver à l'autosuffisance alimentaire,*
- 2005 ville active du PNNS
- 2009 Projet éducatif local
- 2010 Agenda 21
- 2012 Plan Local d'Urbanisme



# La restauration municipale à Mouans-Sartoux

- **3 groupes scolaires avec cuisine intégrée.**
- **880 élèves dont 98% de ½ pensionnaires.**
- **restauration en régie municipale.**
- **1 200 repas/jour, 149 587 repas en 2013.**
- **participation des familles entre 2€ et 5,80€.  
(prix moyen 3,13€)**
- **coût alimentation 1,86€€ en 2013**

## Quatre engagements pour notre restauration municipale.

---

- offrir une **qualité gustative** optimum à partir de produits frais, bruts et de saison.
- respecter les **9 repères du PNNS** avec des produits de qualité.
- Penser la restauration municipale et la nutrition comme un enjeu de **santé publique** et de **développement durable**.
- **Eduquer** les enfants aux enjeux de santé et d'environnement liés à la nutrition dès le plus jeune âge.

# Part de produits BIO

**Choix d'une introduction du Bio par produit :**

- **1999 : 4% Bœuf bio.**
- **2008 : 9,6% Pain bio farine type 80.**
- **2009 : 25 % de Bio. Pommes, salades et laitages.**
- **2010 : 50% de Bio. Pommes de terre, carottes, pâtes, céréales, compotes.**
- **2011 : 73,6% de Bio tous les fruits et légumes , laitages, épicerie.**
- **2012 : 100%**

# Des difficultés identifiées

---

- Le surcoût.
- Les ruptures d'approvisionnement.
- L'impossibilité d'utiliser des circuits courts
- Les contraintes du code des marchés publics



# Des solutions validées

## 2011 : Modification du marché européen denrées alimentaires

- Allotissement en fonction des denrées pouvant être produites localement.
  
- Intégration de critères de qualité et environnementaux
  - 40% qualité (traçabilité, fraîcheur et diversité)
  - 30% valeur environnementale (mode production, emballage, transport, pédagogique)
  - 30% prix

# Un exemple de résultat

## Provenance des fruit en 2013

8 563kg				
PACA + PIEMONT	78%	<b>78%</b>		
Sud France	9%		<b>87%</b>	
Nord France	8,2%			<b>95,2 %</b>
Importation	4,8%	<b>4,8%</b>		

## Des solutions validées

---

- Créer une régie municipale agricole pour produire nos légumes Bio.

Les services publics permettent de faire aussi bien et à **coûts maîtrisés**.

Nous serons ainsi certains de servir aux enfants de la commune des légumes bio, de qualité, de saison, de grande fraîcheur et au meilleur prix tout en s'engageant encore plus fortement dans notre objectif de développement durable.

# Créer une régie municipale agricole

---

Les services publics permettent de faire aussi bien et à **coûts maîtrisés**.

Nous serons ainsi certains de servir aux enfants de la commune des légumes bio, de qualité, de saison, de grande fraîcheur et au meilleur prix tout en s'engageant encore plus fortement dans notre objectif de développement durable.

# Etude de faisabilité

---

- Analyse de la compatibilité de notre plan alimentaire et de nos menus avec le projet.
- Besoin de 30 tonnes de légumes par an.
- Contraint d'une production décalée.
- Recherche d'un terrain entre 2 et 4 hectares
- Budget prévisionnel

# Etude de faisabilité

## Les légumes à produire en priorité

Pommes de terre
Courgettes
Salades
Aubergines
Tomates
Blettes
Choux
Courges/potirons
Poireaux
Poivrons
fenouils

Fèves, épinards, panais, radis, navets, oignons, concombres, cebettes, haricots verts, haricots grain, maïs, carottes, cèleri rave, cèleri branche, betterave, échalote, ail, melon, pastèque, radis noir

Pus de 30 types de légumes, déclinés en différentes variétés pour plus de biodiversité.

# Etude de faisabilité

## Les besoins estimés en personnel

Plusieurs organisations possibles

- DSP au jardin de Cocagne
- 1 salarié aidé de 2 stagiaires et de vacataires soit 2 ETP.
- 3 salariés.

## La solution choisie :

- 1 salarié TP en 2011 avec aide de l'équipe des espaces verts
- 1 emploi d'insertion 20 heures en 2012

## Investissements à prévoir

désignation	Coût prévisionnel
1 tracteur	25 000
1 rotobèche	7 000
1 rotovator	7 000
1 motoculteur	
rouleau à butte	3 600
1 remorque	
outillage	500
matériel irrigation	12 000
serres occasion	650
chambre froide	5 600
Serres neuves	
<b>total</b>	<b>61 350</b>

## Fonctionnement annuel

Désignation	PREVISIONNEL
salaires	40 000€
amortissement	6 000
Graines et plants	10 000€
Entretien	
Divers (films, produits...)	4 000
Certification et suivi technique	800
<b>TOTAL</b>	<b>60 800</b>
Valorisation équipe espace vert 0,40 ETP	11 200

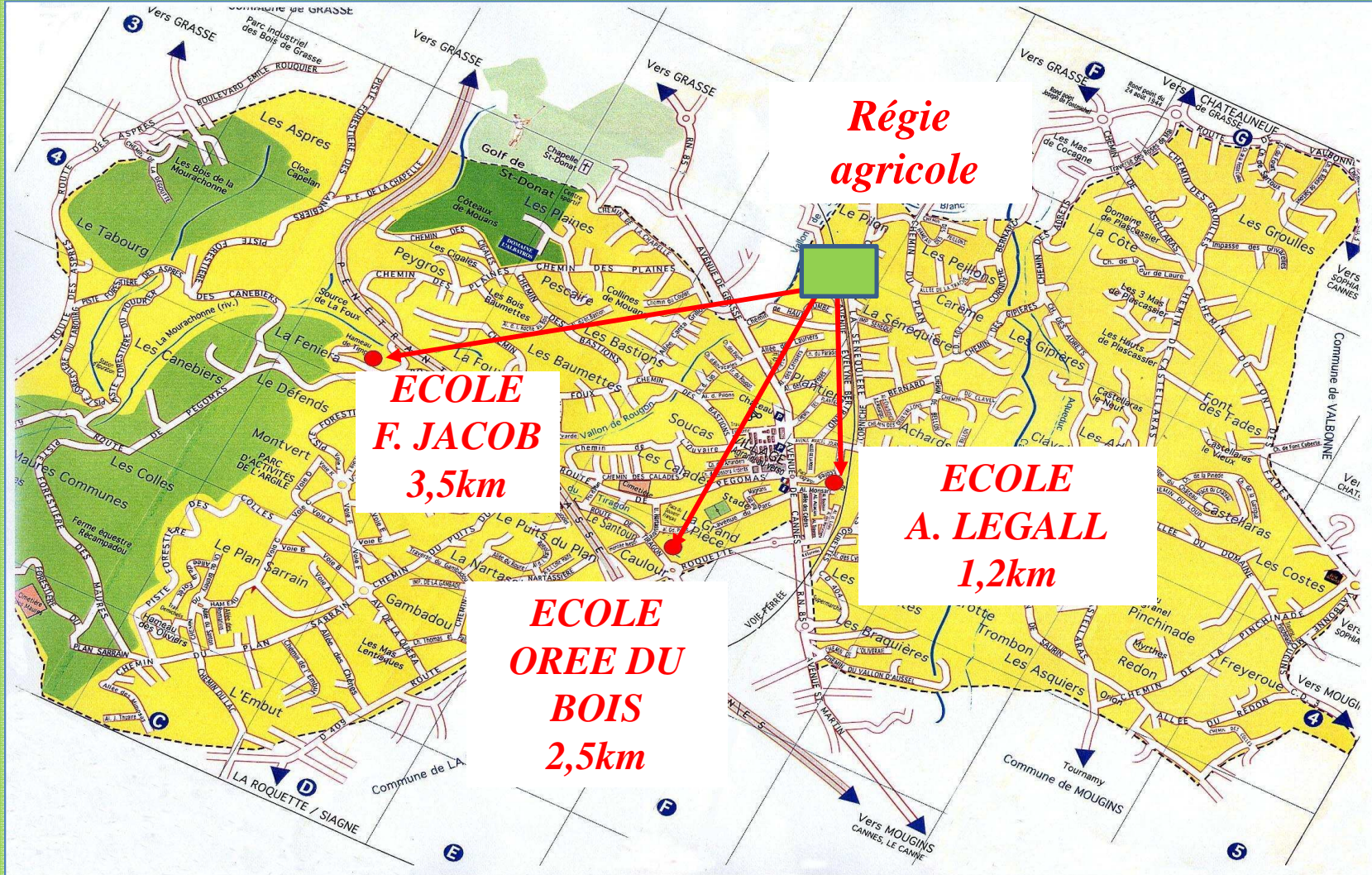


# Situation du domaine de haute combe



# Situation du domaine de haute combe





# Le lancement du projet

- certification bio du terrain par Ecocert

le 30 avril 2010



**Agence BIO** [annuaire.agencebio.org](http://annuaire.agencebio.org)  
L'annuaire officiel des opérateurs notifiés en agriculture biologique  
*Trouvez les professionnels de la Bio !*

### Par opérateurs

- PRODUCTEURS** ▶  
Agriculteurs, éleveurs, apiculteurs, pisciculteurs...
- PREPARATEURS** ▶  
Boulangers, bouchers, coopératives, restaurants...
- DISTRIBUTEURS** ▶  
Détaillants, grossistes, négociants...
- IMPORTATEURS** ▶  
Produits hors Union européenne

### VILLE DE MOUANS SARTOUX

Imprimer une attestation de notification

HOTEL DE VILLE BP 25  
06370 MOUANS-SARTOUX  
[espacesverts2@mouans-sartoux.net](mailto:espacesverts2@mouans-sartoux.net)  
Organisme certificateur : ECOCERT  
Date d'engagement : 15/04/2010

#### Informations producteur

**Produits :** Pommes de terre  
Légumes plein champ  
Maraîchage sous abris  
Olives  
Autres plantes aromatiques cultivées

#### Informations complémentaires

Activité pédagogique

# La première récolte



**Une tonne de  
PDT récoltée le  
26 juillet 2010**

# Le développement de l'activité

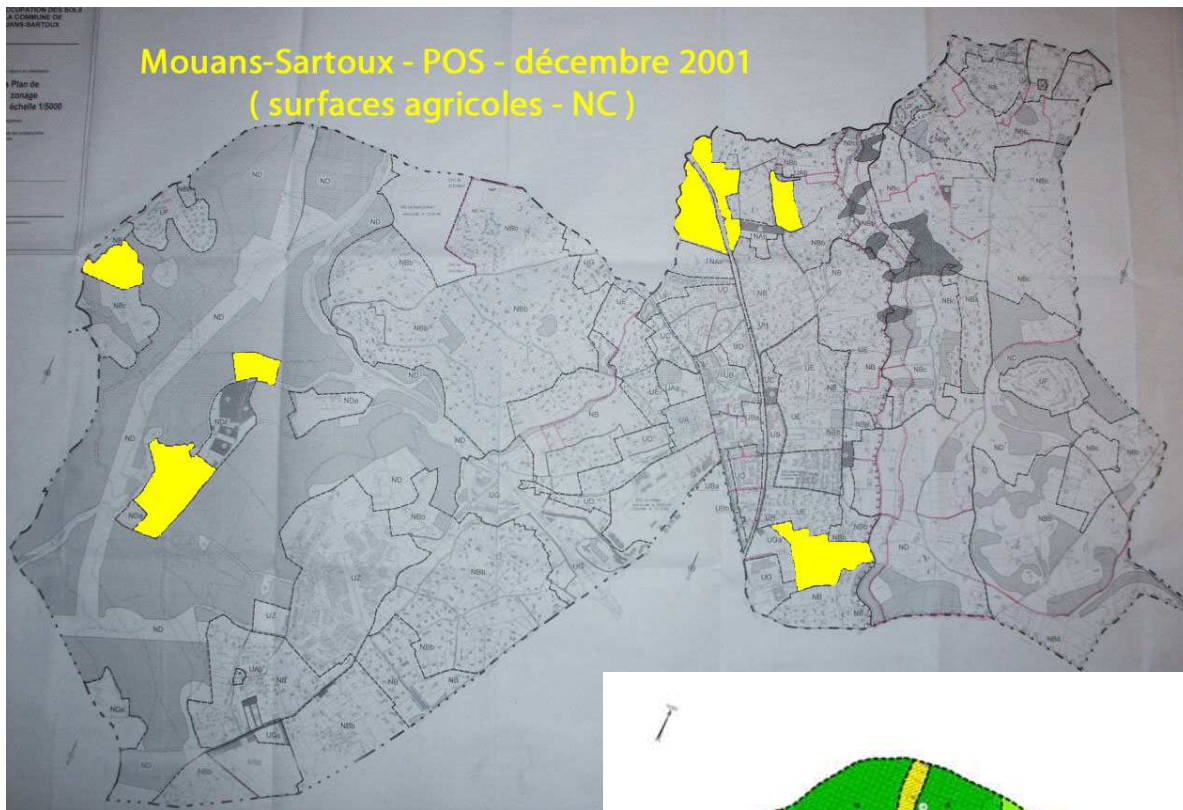
- 1 agriculteur municipal depuis mars 2011
- **2011** : objectif 10 tonnes soit 50% de nos besoins.  
**2012** : 12,5 tonnes soit 50,5% de nos besoins
- **2013** : 14,3 tonnes soit 66% de nos besoins
- Objectif **2014**, 80%  
d'autonomie de  
production



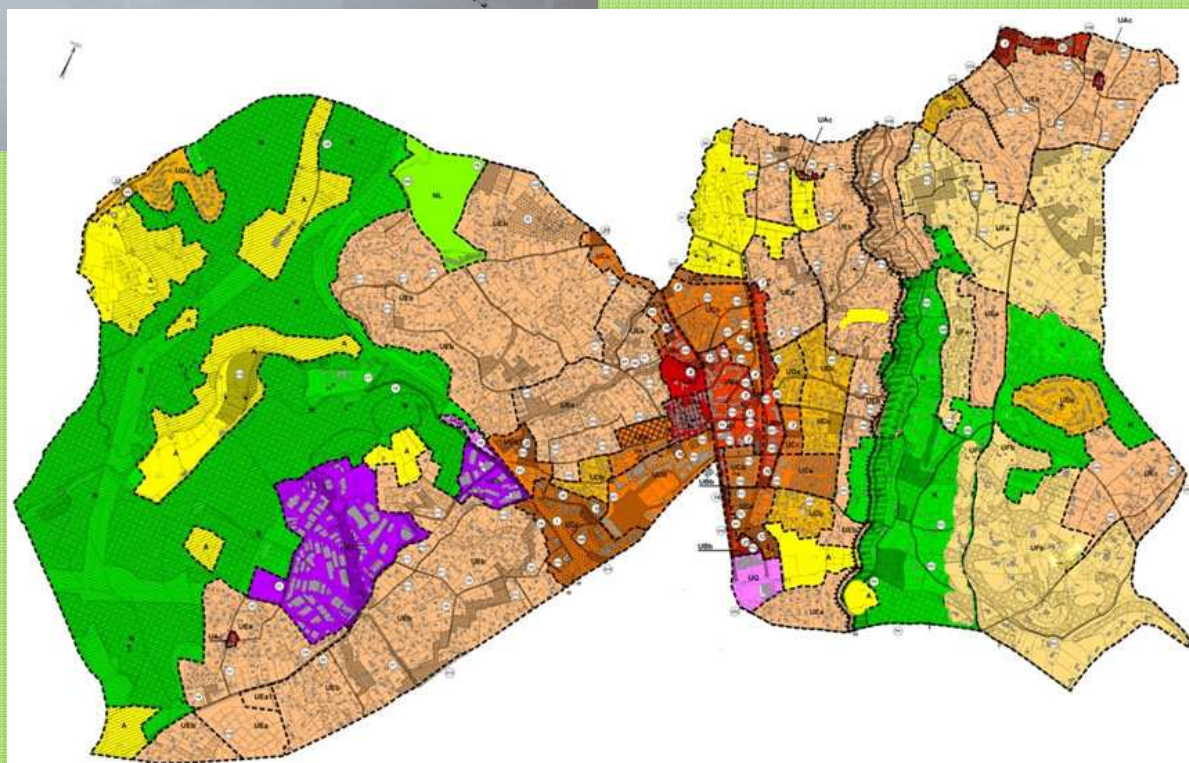
Logo of the Ville de Mouans-Sartoux, featuring a stylized figure and the text "Ville de Mouans-Sartoux".



Mouans-Sartoux - POS - décembre 2001  
( surfaces agricoles - NC )



# Du POS au PLU





# Du POS au PLU

	POS	PLU	évolution
<b>Zones constructibles</b>	<b>870</b> <b>64,34%</b>	<b>825</b> <b>61,02%</b>	<b>-5,17%</b>
<b>Zones agricoles</b>	<b>42</b> <b>3,10%</b>	<b>119</b> <b>8,80%</b>	<b>+183,33%</b>
<b>Zones naturelles</b>	<b>440</b> <b>32,54%</b>	<b>408</b> <b>30,17%</b>	<b>-7,27%</b>
	<b>1352ha</b>	<b>1352ha</b>	

# Quelle surface pour une autosuffisance maraîchère?

---

- 10 300 habitants X 3 repas X 365 jours =
- 11 300 000 repas X 0,200kg de légumes =
- 2 260 tonnes de légumes
- En produisant 17t à l'hectare, le besoin est de 132 hectares pour une autonomie de production en maraîchage.

# Aides à l'installations

---

- Une délibération pour aider financièrement les installations agricoles Bio à hauteur de 20% des investissements liés à une gestion durable de l'eau. Plafond 12 000€
- Mise en relations des propriétaires privés et des candidats à l'installation.
- Location de terres municipales



## Une modification des pratiques alimentaires des familles mouansoises

---

- 66% des familles mouansoises ont modifié leurs pratiques alimentaires suite aux actions de la commune.
- 44% achètent souvent ou toujours des produits Bio
- 91% achètent souvent ou toujours des produits de saison
- 5% achètent souvent ou toujours des plats préparés
- 69% prennent en compte le lieu de production