

CANTINE 100 % BIO ET LOCALE : LES BONNES PRATIQUES DE MOUANS-SARTOUX

Véritable pionnière de l'alimentation durable dans les Alpes-Maritimes, la commune de Mouans-Sartoux opère depuis plus de vingt ans un impressionnant virage en faveur de la consommation de produits bio, issus d'une agriculture locale et responsable. La ville multiplie les initiatives au point d'incarner un modèle de transition à la fois soutenable et ambitieux. Dans le cadre du projet européen BioCanteens, Mouans-Sartoux partage son expérience avec de nombreuses villes du continent et aide les collectivités territoriales à favoriser une production alimentaire locale, durable et responsable.

À Mouans-Sartoux, chaque jour de la semaine, pas moins de 1 200 enfants profitent d'un repas équilibré, composé entièrement de produits issus d'agriculture biologique. Pommes de terre, courgettes, salades, tomates, potirons... Plus de 85 % des fruits et légumes frais et bio utilisés au sein des cantines scolaires sont produits au sein même de la commune, sur une parcelle de six hectares située aux portes de la ville : le domaine de Haute Combe. Engagée de longue date en faveur d'une alimentation saine et durable, Mouans-Sartoux multiplie les initiatives depuis plus de vingt ans. « Depuis 1998 et la crise de la vache folle, nous avons opéré un changement radical de modèle alimentaire en décidant de fournir uniquement de la viande Bio et saine dans les cantines. Depuis, le fil conducteur de notre action locale, c'est de tenir compte des ressources, du changement climatique et de l'ensemble des problèmes écologiques, économiques, sanitaires et sociaux », introduit Gilles Pérole, adjoint au Maire de Mouans-Sartoux, délégué à l'enfance et l'éducation, et véritable précurseur en matière de restauration scolaire 100 % bio...

DES REPAS ÉQUILIBRÉS ET DES ÉCONOMIES RÉALISÉES

Loin de s'arrêter à l'obtention d'un simple label « Agriculture Biologique », la commune s'est véritablement engagée dans une démarche globale. « En 2005, nous avons revu l'équilibre alimentaire de nos repas afin que les enfants puissent bénéficier des bons repères nutritionnels. À cette occasion, nous sommes allés plus loin que les préconisations du gouvernement et avons décidé de proposer une alimentation 100 % biologique. Et l'objectif a été atteint en 2012 ». Grâce à l'implication et l'enthousiasme des équipes postées derrière les fourneaux, les cantines ont rapidement remplacé la qualité nutritive des repas au cœur de leurs préoccupations. « C'est le principe d'une cuisine de marché, où la disponibilité des produits inspire la rédaction des menus et non l'inverse. Les légumes sont récoltés le jour même et arrivent

frais dans l'assiette », sourit l'élu. Dans cette optique, la part des produits carnés a également été réduite au profit des produits céréaliers complets et des légumineuses, riches en protéines végétales. Sans compter que chaque semaine, deux repas végétariens sont proposés aux enfants.

Mais la question du surcoût lié au Bio, naturellement plus cher que les produits issus de la production industrielle, s'est rapidement posée. « Pour surmonter cette problématique économique, nous avons mené dès 2012 une importante chasse au gaspillage dans les cantines ». En impliquant les enfants dans le tri des déchets alimentaires, en réalisant des pesées quotidiennes des restes et en adaptant les portions à l'appétit des écoliers, en trois ans seulement, la moyenne des restes alimentaires par repas est passée de 150 à 32 grammes. « En réduisant notre masse de déchets de près de 80 %, nous avons pu

réaliser une économie de 20 centimes par repas et ainsi amortir le surcoût lié au passage au bio, sans contrarier l'appétit des enfants ».

L'EFFET BOULE DE NEIGE

Préserver des terres, aider à l'installation d'agriculteurs, sensibiliser les habitants à la nécessité d'une alimentation durable... Mouans-Sartoux apparaît désormais comme une commune capable de répondre à ces défis majeurs. Dans le cadre du projet européen BioCanteens, la commune a été nommée chef de file en vue de partager ses bonnes pratiques avec six villes de l'Union Européenne. « L'idée n'est pas de transférer nos pratiques telles quelles mais d'adapter notre philosophie et nos outils au contexte socio-économique de chaque ville. Nous nous nourrissons également des bonnes pratiques des autres afin de perfectionner notre modèle et atteindre la souveraineté alimentaire », explique Thibaud Lalanne, coordinateur du réseau de transfert européen BioCanteens au sein de la commune de Mouans-Sartoux.

Plus que jamais impliquée en faveur d'une alimentation saine et durable, Mouans-Sartoux inspire de nombreuses collectivités en France, en Europe et dans le monde entier et participe pleinement à l'évolution des comportements : selon l'étude d'impact publiée en septembre par la commune, 87 % des parents d'élèves affirment avoir modifié leurs habitudes alimentaires en augmentant la part de produits bruts et de légumes et fruits, ainsi qu'en diminuant leur consommation de produits transformés et de boissons sucrées.



> ENCOURAGER L'INSTALLATION DE NOUVEAUX EXPLOITANTS AGRICOLES

EN PARTENARIAT AVEC LA CASA

La communauté d'agglomération Sophia Antipolis (CASA) s'est engagée, depuis 2012, dans une politique de soutien à l'agriculture locale. Dans un secteur où la pression immobilière est forte, cet engagement passe avant tout par la préservation du foncier agricole.

« Pour pouvoir consommer local, encore faut-il qu'il y ait des exploitants locaux », résume Valentine Vincentelli, chargée de développement thématique Espaces Naturels et Agriculture au Service Environnement de la CASA. Pour fertiliser le terrain des producteurs locaux, la communauté d'agglomération accompagne donc les communes dans la définition de leur plan d'urbanisme afin de permettre le classement de parcelles en zone agricole.

DE NOUVELLES ZONES AGRICOLES

Ainsi, en l'espace de cinq ans, l'espace dédié aux zones agricoles sur le territoire de la CASA est passé de 460 hectares à 1 100 hectares. Avec quelques particularités notables, comme ce réel affichage de la commune de Châteauneuf qui, à elle seule, compte, 120 hectares classés en zone agricole.

Mais encore faut-il que ces espaces dédiés prennent semence. Pour qu'ils ne restent pas en jachère, la CASA aide également les communes à racheter les parcelles ainsi classées en zone agricole pour qu'elles puissent ensuite les mettre à disposition d'exploitants qui, sans ce coup de pouce financier, ne pourraient pas assumer le coût d'un tel investissement foncier. Depuis sa mise en

place, 11 communes ont ainsi pu bénéficier de ce soutien sonnante et trébuchant et racheter 120 hectares de terres agricoles grâce à une aide globale de 400 000 euros.



LUTTER CONTRE LES FRICHES

Au-delà des terrains que peuvent acquérir les communes, la plupart des terres agricoles appartiennent aujourd'hui à des propriétaires privés qui, souvent, ne les exploitent pas. Pour lutter contre ces friches, la CASA a également répondu à un appel à projet européen. Elle est chef de file de ce programme qui compte dix-sept partenaires dont quatorze communes. Ce programme est doté d'un budget de plus d'un million d'euros sur 4 ans pour financer la remise en état de terrains agricoles à l'abandon.

Tous ces efforts portent leurs fruits puisque ce sont 38 nouveaux exploitants qui se sont installés en 2018 sur le territoire de la CASA. La communauté d'agglomération Sophia Antipolis compte ainsi 307 agriculteurs et éleveurs sur son territoire, soit 16 % du nombre d'exploitants du département. Le secteur d'activité prédominant reste l'horticulture.

La CASA travaille donc à encourager le maraîchage, notamment auprès de ces nouveaux profils qui entrent dans la profession. « Autrefois nous avions surtout des transmissions familiales, souligne Valentine Vincentelli. Aujourd'hui ce sont souvent des reconversions professionnelles. »

Il faut donc davantage les accompagner dans leur projet. La communauté d'agglomération y travaille en partenariat avec la chambre d'agriculture et envisage même de créer des espaces tests en 2020 qui seraient l'équivalent pour le monde agricole des pépinières d'entreprises pour les start-up.