



MEAD

Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable



WEBINAIRE 4

La ferme municipale bio



Gilles PEROLE

Elu adjoint au Maire : Education & Alimentation

Fred REBUFFEL

Directeur de l'Environnement

Arthur GARRIGUE

Chargé du réseau RNFP MEAD

Charlie CHAUFFERT

Chargée de mission Alimentation Durable MEAD

Règles de parole

- Information : ce webinaire est enregistré, il sera disponible en replay avec les autres webinaires sur notre site internet : mead-mouans-sartoux.fr
- Quand vous n'avez pas la parole, merci de couper votre micro
- Si vous avez une question, merci de lever la main
- Vous avez la possibilité de vous exprimer aussi dans les commentaires
- Quand vous prenez la parole, n'hésitez pas à vous présenter brièvement, et à activer votre caméra si possible
- Merci à tous pour le bon déroulé de ce webinaire

L'alimentation : un écosystème territorial

WEBINAIRE 1

La restauration
scolaire Bio,
saine et durable

WEBINAIRE 2

La MEAD
L'accompagnement
des publics

WEBINAIRE 3

L'accessibilité
physique et sociale
à l'alimentation
durable

VISITE 1

WEBINAIRE 4

Une ferme municipale
Bio pour
approvisionner la
restauration collective

WEBINAIRE 5

La reconquête du
Foncier agricole

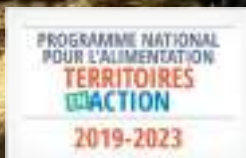
WEBINAIRE 6

L'évaluation du projet
alimentaire territorial
Outils méthodes et
résultats

VISITE 2

La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD)

Webinaire 4 - 26 septembre 2025





MEAD

Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable



La régie municipale agricole de Mouans-Sartoux

De la fourchette à la fourche...
ou créer les ressources pour nos besoins!





MEAD

Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Education à l'Alimentation Durable



La régie municipale agricole, un élément de l'écosystème alimentaire durable de Mouans-Sartoux



Une cantine 100% Bio
50% végétarien
-80% gaspillage alimentaire



Une régie municipale agricole et une reconquête des terres et de la production agricole



La Maison d'Education à l'Alimentation Durable MEAD

Un PAT communal à impact positif:

71% des habitants ont modifié leur régime alimentaire (réduction de la viande, des aliments ultra transformés, consommation accrue de produits BIO de saison et locaux).

66% des habitants déclarent que leur changement de comportement alimentaire a été influencé par la municipalité.

- 42 % d'impact GES pour les personnes qui appliquent l'ensemble des recommandations
- 26% d'impact GES pour les personnes ayant participé aux activités de la MEAD
- 12% d'impact GES pour les personnes n'ayant pas participé aux activités de la MEAD





TOUS A LA CANTINE
VAKITA



Pourquoi une ferme municipale ?

A l'origine, répondre à un manque... Mais aussi :

- 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 : fraîcheur, saisonnalité, cuisine vivante.
- Maîtriser et sécuriser une partie des approvisionnements bio et locaux.





MEAD

Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable



2008



Étude de
faisabilité

**2010
TEST**

**Mars
2011
GO**

**2013 2^e
emploi**

14t

**2016 +
2ha**

**2017 3^e
emploi
unité
plants**

23t

**2018
unité
surgélation**

25t

**2020
100%
goutte à
goutte**

**2022
adaptation
au
changement
climatique**

22t

**2024
Forage pour
l'autonomie
en eau**

**2025
4^e agriculteur
épicerie
sociale
crèches**

**2025
Réseau
National des
Fermes
Publiques**



Les étapes de l'étude de faisabilité:

1- La production, évaluer les besoins

- **Analyse de la compatibilité** de notre plan alimentaire et de nos menus ... au regard de notre projet. (Les constats ont permis de progresser dans le **respect de la saisonnalité.**)
- Planification des cultures en fonction des besoins (réajustement tous les ans)
- Récoltes livrées directement aux cuisines
- Identifier les **besoins alimentaires** de la restauration collective
- **Objectif de production** 34 tonnes de légumes annuels.(avant diminution du gaspillage alimentaire qui a permis de le réévaluer à 25-28t)

LÉGUMES EN KG SAUF SALADES A LA PIECE											
JANVIER	pomme de terre	courgette	carotte	salade	endives	betterave	concombre	céleri	radis	potiron	poireau
A. Legall	510,00	10,20	289,00	72,00	105,00			1,10		121,50	1,30
Orée du bois	340,00	15,02	130,00	57,00	40,00	24,00		1,00		40,30	64,80
F. Jacob	480,00	9,76	90,00	90,00	48,00	12,00	8,00	18,10	10,00	77,50	48,50
	1330,00	34,98	509,00	219,00	193,00	36,00	8,00	20,20	10,00	239,30	114,60
FEVRIER	pomme de terre	courgette	carotte	salade	endives	betterave	concombre	céleri	radis	potiron	poireau
A. Legall	540,00	30,20	40,00	97,00		30,00		32,60			125,00
Orée du bois	390,00	22,40	120,00	74,00	65,00		13,00	26,10			41,40
F. Jacob	290,00	10,40		34,00		12,00		25,90			46,90
	1220,00	63,00	160,00	205,00	65,00	42,00	13,00	84,60	0,00	0,00	213,30
MARS	pomme de terre	courgette	carotte	salade	endives	betterave	concombre	céleri	radis	potiron	poireau
A. Legall	630,00	66,10	165,00	66,00	106,20		10,00		70,00		
Orée du bois	610,00	70,70	115,00	75,00	50,00	36,00	6,00		50,00	29,60	2,60
F. Jacob	480,00	5,00	100,00	33,00	23,00		4,70		60,00	48,10	5,80

**Les légumes à produire
en priorité :**

pommes de terres,
courgettes, salades,
aubergines, tomates,
blettes, choux, courges,
poireaux, poivrons
fenouils



Production actuelle :

fèves, épinards, panais,
radis, navets, oignons,
concombres, cébettes,
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,
62 en 2014, **pour plus
de biodiversité.**

2015 : 70 arbres fruitiers
et 20 kiwis.



Les étapes de l'étude de faisabilité: 2 - Statut et personnel, étudier différents scénarios

Réflexion avec **agriculteurs** (JVS et Vidal) et **chambre agriculture**

Possibilités d'organisation

soit

- DSP au Jardin de Cocagne

soit

- 1 salarié aidé de 2 stagiaires et de vacataires, soit 2 ETP.

soit

- 3 salariés.

La solution choisie :

En 2011

- 1 salarié aidé par l'équipe « espaces verts »

+ en 2014

- 1 emploi d'insertion **20** heures en complément.

+ en 2018

- Un 3^e emploi

+ en 2025

- Un 4^e emploi

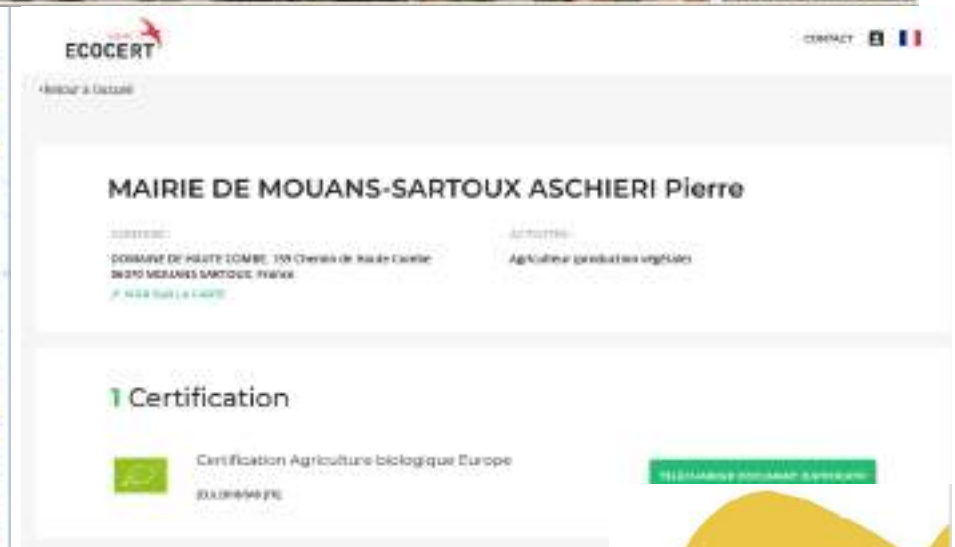


Les étapes de l'étude de faisabilité:

3- Choisir le terrain

Le domaine de Haute Combe

- Prémption d'un domaine agricole de 4 puis 6 hectares en 2005
- Labellisation des terres en bio, par constat de friche certifié par Ecocert



Les étapes de l'étude de faisabilité:

4- Le budget investissement

Calculer les **moyens** agricoles nécessaires pour répondre à ces besoins
Investissements à prévoir environ 60 000€
(hors foncier sur propriété de 4ha < 2,5 à 3 ha en SAU >

désignation	prévisionnel
remise en état du terrain par entreprise	
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	12000
serres occasion	650
chambre froide	5 600
Serres neuves	
total	61 350

INVESTISSEMENT	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
	34 699,00 €	2 567,00 €	15 151,00 €	9 724,00 €	23 921,41 €	11 183,17 €	24 636,30 €
Achat de divers matériels					15 185,41 €	11 183,17 €	9 674,30 €
Travaux (clôtures, accès)					/	/	14 964,00 €
Étude Forage + équipement du forage							
Serres et équipements					8 736,00 €	/	/
TOTAL INVESTISSEMENT	34 699,00 €	2 567,00 €	15 151,00 €	9 724,00 €	23 921,41 €	11 183,17 €	24 636,30 €

Les étapes de l'étude de faisabilité: 5- Le budget de fonctionnement

	PREVISIONNEL
salaires	40 000€
Graines et plants	10 000€
Entretien	
Divers (films, produits...)	4 000
Certification et suivi technique	
TOTAL	54 000

LIVRAISONS LÉGUMES en kg	2011	2012	2013	2014	2015
	9 980,00	12 500	14 357	20 000	21 364,60
	1 agriculteur	1 agriculteur	1 agriculteur	2 agriculteurs	2 agriculteurs
			Aréas		
FONCTIONNEMENT	2011	2012	2013	2014	2015
ons extérieures (huile moulin)					299,54 €
ement, traitement, terreau		545 €		1 693 €	1 693,46 €
s graines, plants bio	2 321 €	4 876 €	9 930 €	12 548 €	12 548,82 €
tériel	3 353 €	1 696 €	4 526 €	6 256 €	5 832,55 €
ers (Ecocert...)	2 023 €	800 €	808 €		427,20 €
erres, grave routière					1 331,69 €
ents de protection					/
matériel roulant		1 188 €	1 188 €		490,81 €
irrigation					3 086,78 €
tions extérieures		956 €	5 817 €	1 200 €	ébroussaillame
					1 200,00 €
imation électrique					1 653,00 €
imation d'eau (maraîchage)					3 640,31 €
imation d'eau (maraîchage) en m³					9 235 m³
imation d'eau (maison)					510,17 €
imation d'eau (maison) en m³					330 m³
FRAIS FONCTIONNEMENT	7 697 €	10 061 €	22 269 €	21 697 €	32 714,33 €
nts Régie Agricole	26 611 €	31 000 €	52 412 €	49 156 €	62 271,83 €
FRAIS DE PERSONNEL	26 611 €	31 000 €	52 412 €	49 156 €	62 271,83 €
FONCTIONNEMENT	34 308 €	41 061 €	74 681 €	70 853 €	94 986,16 €
égume	3,44 €	3 €	5 €	4 €	4,45 €





Juste prix et souplesse

La juste remuneration des agriculteurs rend le kilo de legumes plus cher

... Mais il y a de nombreuses externalités positives

- L'approvisionnement par la régie présente une grande souplesse la production suit en temps réel le besoin des cantines.
- La regie simple est une structure facile à gérer : pas de statut juridique propre ou budget séparé, pas de marché public...tout est géré par la mairie
- La ferme municipale est un fabuleux support pédagogique, un centre de ressource et de documentation.
- Le projet rend des services environnementaux: qualité de l'eau, de l'air, ilot de fraicheur, vie du sol, biodiversité...



Mouans-Sartoux



Les étapes de l'étude de faisabilité: 6- Interroger la viabilité du projet

Test grandeur nature en 2010:

Mise en culture d'une première parcelle de 1 200m² par le service espaces verts.

Plantation en avril de pommes de terre et en mai de courges de Nice. Une belle récolté qui valide le projet



Les étapes de l'étude de faisabilité: 7- Les vigilances

- Réorganiser le **fonctionnement des cuisines** pour pouvoir accueillir les nouveaux produits
- **Cibler** les besoins et faire concorder les productions
- Gérer la production de l'été au moment où il y a moins de repas





du côté des oliviers

550 kilos d'olives

récoltées sur le Domaine de HAUTE COMBE
ont été pressés au Moulin d'OPIO.

Ils ont permis d'obtenir
un peu plus de **90 litres d'huile,**
100 % naturelle et certifiée bio,

A l'heure du goûter, les enfants de l'école
Aimé Legall ont pu découvrir une huile
particulièrement fruitée, à la fois soyeuse et
poivrée.

Ils ont aimé la déguster avec du pain bio et
des tomates fraîches et bio, issues aussi de la
ferme communale.

Un régal, assurément,
puisque en quelques minutes,
il ne restait ni huile ni tomates



Le développement de l'activité

2011: 10 tonnes soit 33% de nos besoins.

2012: 12,5 tonnes soit 50,5% de nos besoins

2013: 14,3 tonnes soit 66% de nos besoins

2014: 20 tonnes soit 75% de nos besoins

2015: 22 tonnes soit 80% de nos besoins

2016: 24 tonnes soit 85% de nos besoins

2017: 25 tonnes (stabilisé)



Le réseau national des fermes publiques



RÉSEAU
NATIONAL
DES FERMES
PUBLIQUES

Après 2 rencontres nationales il a été décidé de créer
Le réseau national des fermes publiques – RNFP-

AG constitutive le 22 septembre 2025 avec :
Mouans-sartoux, Epinal, Toulouse, Auray, Métropole de Lyon,
Villejuif, Caluire et Cuire, Potagers et Compagnie, FNAB, ALTAA,
Collectif les pieds dans le plat



CRÉER UNE REGIE AGRICOLE MUNICIPALE

Mouans-Sartoux a inventé le concept de ferme publique en 2011.

Depuis plus d'une centaine de projets existe avec des tailles et des organisations différentes

Une définition a été posée collectivement sont des fermes* publiques les projets

- Ayant une **gouvernance publique** (fermes portées, gérées ou co-gérées par une collectivité ou un établissement public).
- Dont au moins une partie de la **production est dédiée à la restauration** collective ou au bénéfice des citoyens et citoyennes (cantine scolaire, crèche, centre de loisirs, EHPAD, épicerie sociale, ...).
- En conversion ou **certifiée en agriculture biologique**.

*agroécosystème/exploitation agricole visant la production maraîchère et/ou toute production agricole destinée à l'alimentation.

POURQUOI CRÉER UNE FERME MUNICIPALE, INTERCOMMUNALE OU DÉPARTEMENTALE ?



PRODUCTION BIO

locale et ultra fraîche pour
garnir les assiettes
des enfants à la cantine



OUTILS D'ÉDUCATION

au goût, à la saisonnalité,
aux liens entre
alimentation et santé



REVENU & EFFICIENCE

Un(e) maraîcher(e) salarié(e),
avec un revenu décent et un
outil de production efficient



VERS L'AGROÉCOLOGIE

Une contribution concrète à la
transition agroécologique et à la
résilience alimentaire des territoires



POLITIQUE ALIMENTAIRE

Un levier efficace pour amorcer
une politique alimentaire à
l'échelle de la collectivité



DÉFI & ENGAGEMENT

Mais aussi un vrai défi technique
et organisationnel que de plus en
plus de collectivités relèvent avec
engagement

Plus d'infos?

<https://rencontres-fermes-municipales.mead-mouans-sartoux.fr>



Place aux questions



NOM DE LA COLLECTIVITÉ :



.....% bio en restauration collective en 2026



.....% bio en restauration collective en 2032

ACTEURS A MOBILISER :

	EXISTANT	ACTIONS A METTRE EN PLACE	POINTS DE VIGILANCE	RÉSULTATS EN 2032
MICRO-BONNES PRATIQUES Diagnostic de la provenance des produits frais de la cantine pour déterminer les besoins				
MICRO- BONNES PRATIQUES Se rapprocher d'acteurs agricoles comme le Groupement d'Agriculture Biologique ou la Chambre d'Agrilutur pour connaître l'offre de produits frais durables sur son territoire				
MICRO- BONNES PRATIQUES Recenser le foncier disponible sur son territoire				

NOM DE LA COLLECTIVITÉ :



.....% bio en restauration collective en 2026



.....% bio en restauration collective en 2032

ACTEURS A MOBILISER :

	EXISTANT	ACTIONS A METTRE EN PLACE	POINTS DE VIGILANCE	RÉSULTATS EN 2032
MICRO- BONNES PRATIQUES Se rapprocher des agriculteurs locaux pour étudier les besoins en surfaces agricoles au vu des objectifs de production, connaître les spécificités de l'agriculture locale (climat, sol...)				
MICRO- BONNES PRATIQUES Se rapprocher de l'association du Réseau National des Fermes Publiques				

Prochains rendez-vous

Liens en commentaire

CONSTRUISEZ VOTRE PROGRAMME AGRICULTURE ET ALIMENTATION
POUR LE PROCHAIN MANDAT MUNICIPAL 2026-2032

 Mouans-Sartoux partage l'expérience de son Projet Alimentaire Territorial 

→ Programme à destination des élus et techniciens

1ère période d'avril à juillet 2025
3 webinaires et une visite :

Webinaire 1 le 16.04.25 à 14h
La restauration collective bio, saine, et durable

Webinaire 2 le 14.05.25 à 14h
La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable, l'accompagnement des publics

Webinaire 3 le 28.05.25 à 14h
L'accessibilité physique et sociale à l'alimentation durable

Visite en présentiel d'une journée à Mouans-Sartoux
Le 02 juillet 2025 axe restauration collective, éducation et accessibilité à l'alimentation durable



CONSTRUISEZ VOTRE PROGRAMME AGRICULTURE ET ALIMENTATION
POUR LE PROCHAIN MANDAT MUNICIPAL 2026-2032

 Mouans-Sartoux partage l'expérience de son Projet Alimentaire Territorial 

→ Programme à destination des élus et techniciens

2ème période de septembre à décembre 2025
3 webinaires et une visite :

Webinaire 4 date à venir
Une ferme municipale bio pour approvisionner la restauration collective

Webinaire 5 date à venir
La reconquête du foncier agricole

Webinaire 6 date à venir
L'évaluation du Projet Alimentaire de Territoire, outils et méthodes

Visite en présentiel d'une journée à Mouans-Sartoux
Axe foncier agricole et régie municipale agricole, date à venir

Plus d'informations et inscriptions : meadamouans-sartoux.net
Coût de la visite : 35€/personne comprenant un repas 100% bio



MERCI!

Contact :

mead@mouans-sartoux.net

gilles.perole@mouans-sartoux.net

Merci à nos partenaires



L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES