



Régie maraîchère LA VILLE DE VANNES RAMÈNE SA FRAISE EN CUISINE

Au printemps 2018, un projet agricole d'un genre nouveau prend ses racines dans le golfe du Morbihan. Constatant la difficulté grandissante de s'approvisionner localement en petites quantités, la Ville de Vannes réfléchit à s'engager dans la production de fruits et légumes frais. L'idée, inspirée de la désormais célèbre expérience de Mouans-Sartoux, semble faire de plus en plus d'émules, dans un contexte réglementaire et politique propice (loi Egalim, PNNS 4, l'alimentation comme priorité des nouvelles équipes municipales). Retour sur cette première expérience bretonne pour mieux identifier les conditions de germination d'un tel projet.

En période scolaire, à Vannes, 1400 repas sont produits chaque jour par la cuisine centrale. En régie municipale, elle fournit les 20 écoles de la Ville. Trois des cinq crèches municipales disposent par ailleurs d'une cuisine sur place, produisant environ 170 repas et 170 goûters par jour. Des services de restauration très différents, mais qui buttent sur une même problématique : réussir à s'approvisionner localement en fruits et légumes frais biologiques. Pour les multi-accueils, les très faibles volumes à livrer en différents points du centre-ville expliquent le manque d'intérêt des maraîchers du secteur. Les crèches ont par ailleurs des demandes très spécifiques : travailler des produits qui ont du goût (pas de sel pour les tout-petits), et donc des variétés diversifiées, pour des raisons à la fois de santé des enfants mais aussi d'éveil de leur curiosité vis-à-vis de l'alimentation. La Ville de Vannes a donc réfléchi aux options qu'elle pourrait mobiliser.

La disponibilité en foncier, ou la condition *sine qua non* d'un projet maraîcher AB

Comme tout porteur de projet agricole, qui plus est en agriculture biologique où le lien au sol est un fondamental, le premier déterminant pour envisager une production locale était celle du foncier. Vannes avait tout d'abord envisagé de mobiliser des terres municipales pour favoriser l'installation d'un maraîcher. Les terres

étant déjà mises à bail à plusieurs agriculteurs, il s'est avéré impossible de les mobiliser sans mettre en difficulté les agriculteurs en place. Un autre site est alors envisagé : au Pérenno. Le service des espaces verts vannetais y produit ses arbres, vivaces et autres plantes d'ornement. La mise en culture hors sol d'une partie de la production a libéré une surface d'environ un hectare. Au vu de la très petite surface disponible, la Ville a mis de côté l'option installation d'un maraîcher, pour explorer celle d'une régie maraîchère.

Planter ou ne pas planter ? L'étude de la faisabilité du projet

À la recherche d'un accompagnement technique, c'est vers le GAB 56 que la Ville de Vannes se tourne pour étudier la faisabilité de la régie agricole. En novembre 2018, l'étude est enclenchée.

Une analyse des sols a tout d'abord permis de vérifier que les terres du Pérenno étaient bien propices à une production maraîchère en agriculture biologique. Le maraîchage étant une activité agronomiquement très exigeante, il est encore trop fréquent de voir des projets échouer à cause d'une mauvaise qualité des terrains sur lesquels ils ont été installés.

Les trois crèches ont ensuite communiqué leurs besoins précis en fruits et légumes tout au long de l'année. Une planification des cultures a été proposée, en identifiant les produits et variétés qu'il était possible de cultiver, ainsi qu'un chiffrage des surfaces qui seraient à dédier aux cultures de plein champ, sous abri, et pour la rotation. Pour arrêter les choix de production, ceux-ci ont été analysés au regard de deux critères.

- ▶ **Leur intérêt pour les crèches.** Les responsables de cuisine souhaitaient des variétés goûteuses avec un intérêt pédagogique marqué. De nombreux aromates ont ainsi été intégrés à la production, et certains légumes, bien que techniquement difficiles à produire, ont été retenus pour mieux sensibiliser les enfants (et les parents qui lisent avec attention les menus !).
- ▶ **Des moyens de production.** Les contraintes de surfaces, d'équipements et de main-d'œuvre disponibles ont aussi influencé les choix de planification, avec l'objectif de décaler le pic de production de plein été en favorisant le maximum

LE FONCIER, UN FREIN POUR DE NOMBREUSES COLLECTIVITÉS ?

Des outils existent pour les collectivités qui ont un projet politique engagé ! En Bretagne, la commune de Moëlan sur Mer (29) a depuis 2014 enclenché la procédure de mise en valeur des terres incultes. 25 ha de friches agricoles ont d'ores et déjà pu être mobilisés et mis à disposition de deux structures en maraîchage biologique. Le réseau Terre de Liens a recensé de nombreux outils et expériences dans son guide « Agir sur le foncier agricole, un rôle essentiel pour les collectivités locales » (disponible sur terredeliens.org).

de cultures sous abri, puisque les crèches fonctionnent à très petit régime en période estivale. Deux scénarios étaient initialement étudiés : dédier ou non une partie du terrain à des aménagements pédagogiques. L'ensemble des surfaces ont finalement été affectées à la production, afin de couvrir au maximum les besoins des cuisines. (Ce qui n'a pas empêché les crèches de venir faire quelques visites depuis que le site a été aménagé !). Les carottes et pommes de terre, bien que fortement consommées, seront cultivées dans un second temps vu la technicité de leur production en bio et le manque de foncier.

Des préconisations sur les investissements ont également été formulées. Un tracteur et outils attelés ainsi qu'une serre de 900 m² ont constitué les achats les plus conséquents (environ 65 000 €). Deux chambres froides ont également été acquises pour stocker les légumes.

Le facteur humain, deuxième clé du projet

L'étude de faisabilité révèle que tous les voyants sont au vert, mais une incertitude demeure : au vu de l'exigence de la production biologique en maraîchage diversifié, la Ville doit pouvoir recruter une personne expérimentée. Début 2019, la Ville de Vannes finalise la fiche de poste du « fonctionnaire maraîcher », et le recrutement est lancé. Franck, ancien maraîcher bio installé pendant 25 ans à son compte, y voit l'opportunité de retrouver un « métier-passion » qu'il avait délaissé en raison de sa forte pénibilité et de sa faible rémunération. Il devient le premier maraîcher du centre de production du Pérenno. Le temps-plein proposé par la collectivité est l'assurance d'un salaire et d'une protection sociale toute l'année, et l'intégration du poste au sein du service des espaces verts permet de mobiliser le temps de travail des différents agents pour absorber les pics de travail sur l'une ou l'autre des activités. N'ayant pas poursuivi l'aventure au terme de sa première année, un deuxième recrutement a été engagé pour remplacer Franck, et c'est Ronan, autre maraîcher expérimenté, qui a pris le relais au début de l'année 2020.

Projet humain mobilisateur, la régie agricole l'était aussi pour les cuisinières des trois crèches disposant d'une cuisine sur place : des femmes très engagées pour proposer une cuisine maison, de qualité. Cette mobilisation en cuisine est déterminante, puisque travailler des produits frais, directement livrés depuis le champ où ils ont été récoltés, signifie pour elles plus de temps de travail : nettoyage des légumes, découpe, adaptabilité des menus puisque les légumes n'arrivent pas toujours à maturité le jour précisément espéré (parfois avant, parfois après) ! Mais pour les cuisinières, c'est tout le sens de leur métier qu'elles disent retrouver dans cette relation directe et quasi quotidienne avec le maraîcher. Et pour les enfants, l'intérêt n'est pas à démontrer. Régulièrement mis à contribution pour écosser ou manipuler certains aliments, cette approche sensorielle a des effets directs dans les assiettes. « C'est fondamental, car le rapport à l'alimentation ne se limite pas au goût. Un enfant travaille avec tous ses sens, il va sentir, toucher, lécher, faire attention aux couleurs... C'est convivial et cela constitue une grande partie du travail pour qu'ils mangent à la fin », explique l'une des responsables de cuisine.

Bilan d'une première saison de production

De l'été à l'automne 2020, la régie vannetaise a produit 1,5 tonnes de fruits et légumes. Pari tenu : les besoins des trois crèches en lé-

gumes frais, ainsi que leurs besoins en petits fruits, sont couverts en quasi-totalité. La régie maraîchère a obtenu la certification bio en avril 2020, permettant l'inscription de la mention AB sur les menus des crèches. Le reste des denrées (produits animaux et produits d'épicerie) reste approvisionné par les grossistes, avec une attention portée à ce qu'ils puissent être prioritairement locaux et de qualité.

La Ville n'a pas encore réalisé de bilan chiffré de l'opération : faire des économies sur les approvisionnements en fruits et légumes frais n'était pas le moteur du projet. Quoi qu'en internalisant la production, la Ville s'assure d'un « prix d'achat » stable dans la durée. Les bénéfices du projet sont certains mais ne se laissent pas toujours facilement quantifier : pédagogie proposée aux enfants et aux familles, bénéfices pour la santé, mais aussi mobilisation des agents municipaux autour d'un projet qui a du sens. L'accessibilité culturelle et sociale de l'alimentation de qualité est une autre des externalités positives du projet, puisque les surplus sont distribués à l'épicerie solidaire, à la cuisine centrale, ainsi qu'à l'association des Cuisiniers Solidaires qui intervient sur les quartiers prioritaires de la Ville.

Engager la collectivité dans ce projet de régie maraîchère, c'était donc impulser un projet qui fédère agents et élus autour d'un projet « à fortes valeurs environnementale, sociale et économique » : le Bien Manger. Très satisfaite de ce premier « coup d'essai », la Ville souhaiterait désormais engager l'ensemble des crèches municipales, ainsi que sa cuisine centrale dans une telle démarche toujours plus qualitative. Et pour ce faire, d'autres méthodes que la régie maraîchère seront à examiner pour définir le modèle économique le plus adapté.

D'autres modèles explorés par les collectivités

Si elles ont le mérite de faire bouger les lignes et de mobiliser les collectivités sur les enjeux agricoles et alimentaires, les régies maraîchères ne font pas l'unanimité, notamment au sein de la profession agricole. D'autres modèles ont ailleurs été développés. En Pays-de-la-Loire, les élus de la commune de Fillé-sur-Sarthe ont décidé en 2016 d'accompagner l'installation d'un maraîcher bio sur la commune, en lui garantissant une partie de ses débouchés avec l'approvisionnement du restaurant scolaire (environ 200 repas/jour). La commune s'est pour ce faire entourée de trois associations paysannes : le GAB72, la CIAP72 et Terre de Liens, qui ont développé ensemble une méthode d'accompagnement des communes vers l'installation de paysans bio. Après identification d'opportunités foncières, un maraîcher bio s'est installé à son compte sur des terres privées, et a commencé à fournir le restaurant scolaire en septembre 2019. Le GAB 72 suit techniquement l'installation et son débouché vers la restauration collective et la CIAP a conforté un réseau autour du maraîcher pour pérenniser son installation. D'autres collectivités sarthoises ont sollicité l'accompagnement du collectif pour des projets similaires.

Rappelons également que si le « manque de volonté des producteurs de livrer la restauration collective » est souvent cité par les collectivités, c'est que très peu d'entre elles s'engagent sur des volumes à approvisionner ! Planification et contractualisation avec les producteurs sur plusieurs années peuvent être une première étape à engager pour approvisionner sa restauration municipale en produits de qualité ! ■

Julie BEAUCÉ, conseillère restauration collective au GAB56