



RETOUR SUR LES RENCONTRES NATIONALES DES FERMES MUNICIPALES 18-19 juin 2025

> Portées par la MEEAD de Mouans Sartoux, la ville d'Epinal, Potager et Cie
> Avec le soutien du PNA-ADEME, Fondation Carasso, Agrisemens, FNAB, ALTAA et le Collectif les pieds dans le plat.

Revenir à Epinal, ah oui, je veux bien, c'était trop chouette !

« Les solutions sont locales ! »

Alors chiche, 100 fermes municipales pour le prochain mandat ?



« Ces Rencontres Nationales à Epinal, c'était génial ! »

Au bord de la Moselle ! Les équipes de Mouans et Epinal avaient mis les petits plats dans les grands, accueil chaleureux, convivial, professionnel..... qui nous fait tout de suite penser que nous sommes de la même famille, celle des humains connectés à la terre, en recherche de cohérence !

- ♥ Des repas, 100% BIO et produits localement, avec des Fruits et des Légumes locaux (ah les petites groseilles !)
- ♥ Une visite de la Régie maraîchère d'Epinal en 4 ateliers approfondis
- ♥ Des bières et des jus de brimbelle à la fraîche entre les serres
- ♥ Des témoignages de collectivités, de maraîchers municipaux, de régies existantes ou en projet de toute la France
- ♥ Des séances plénières attentives, productives et des carrefours fertiles...

120 participants :

- ♥ Avec des Maires et des Adjointes en chair et en os !
- ♥ Avec des techniciens, des cuisiniers, des acheteurs, des DGS, des chargés de mission Développement durable, des animateurs,
- ♥ Avec Potagers & compagnie.
- ♥ Avec des partenaires précieux : l'ADEME, ALTAA, le CNFPT, AGROSEMENTE, le COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT, la FNAB, FONDATION CARASSO....

Un des traits de caractère des Fermes Municipales, c'est la qualité de l'accueil, la convivialité, l'engagement.

Merci à Mouans et Epinal d'avoir donné le ton et la ligne ! C'est le Grand Lyon qui accueillera les prochaines Rencontres à l'automne 2026.

Et d'ici là, c'est contagieux ! Que vive cet esprit de proximité, de convivialité dans toutes les Fermes Publiques : municipales, intercommunales, départementales, régionales !



Regagner de l'autonomie alimentaire

Ces 2 jours ont commencé avec le regard d'un chercheur, Marc BENOIT, qui en quelques minutes a dressé une rétrospective de l'alimentation. **Résumons, c'est très simple : nous n'avons jamais été aussi peu autonome sur le plan alimentaire !!** Pour Cromagnon, son autonomie était basée sur le nomadisme, sa frugalité et la profusion des ressources. Au Moyen âge, s'ils manquaient de démocratie (notamment alimentaire !) les territoires s'organisaient, à défaut de transport facile, pour ne pas dépendre des territoires voisins et de ce fait, la moindre ressource locale était pleinement valorisée. Et aujourd'hui, en France ? les territoires ont vu leur autonomie alimentaire se réduire progressivement ...pour atteindre le triste niveau de 6-8% maximum !. **Si les transports s'effondraient, certaines villes commenceraient à avoir faim au bout de 2 ou 3 jours.** Autre exemple : on ferme 400 captages d'eau potable par an car ils sont trop pollués, réduisant d'autant l'autonomie des territoires pour cette ressource qui reste le 1^{er} aliment ! **Bref, nous sommes de plus en plus vulnérables..... Et il faudrait que ça continue ??**

Inquiets par la perte d'autonomie alimentaire, des élus perspicaces et engagés se sont mis dans la tête, depuis une poignée d'années de **créer des Fermes municipales, des cuisines et des filières alimentaires locales** : c'est là un signe très fort d'une inversion de tendance dans ces territoires.
Et cela fait tâche d'huile, merci les pionniers, Toulouse, Mouans, Epinal ... !

Le maître mot, c'est de cultiver et cuisiner des légumes et des fruits pour nourrir et sécuriser la population ! Et de commencer par les enfants et la restauration scolaire

- En offrant des repas bio et une alimentation retrouvée, avec des goûts et des couleurs, facteur de santé publique, de vitalité et de justice sociale
- En proposant de la pédagogie, de l'éducation au goût, à la nutrition et au partage et en profiter pour toucher leurs parents et les autres acteurs du territoire.



Nous nous sommes dit et répété tout cela à Epinal ces 2 jours ! Et cela fait du bien de se le redire, de le partager, de l'entendre des autres. Cela donne des forces.



Bon, d'accord, nous voulons bien créer des Fermes municipales ! MAIS COMMENT FAIT ON POUR DEMARRER ?

Entre les tables rondes avec les retours d'expérience de Auray, Villejuif, Gennevilliers, Razac, Alizay et d'autres, la visite de la régie d'Epinal et les ateliers « Je commence mon projet de ferme publique » et « Identifier du foncier et des partenaires pour mon projet », quelques informations et bons tuyaux généraux ont été partagés :

- On peut créer une ferme publique pour préserver des terres agricoles et leurs aménités, sur sa propre commune.... ou à défaut sur une commune voisine.
- Cette ferme publique peut produire des légumes mais aussi accueillir des écoles, des centres de loisirs, des campeurs, des chercheurs... Elle peut recréer une connexion avec la terre, le milieu rural, le sol vivant pour les habitants.
- Une ferme publique doit être pensée avec la transformation du système de cantines : les 2 sont trop imbriquées pour que les réflexions soient cloisonnées. La base du projet, c'est la coopération entre les 2.
- « nous, on a fait la réflexion à l'envers ! c'est parce qu'on a acheté une ferme que nous nous sommes ouverts aux questions alimentaires. » (sempiternelle histoire de l'œuf et la poule !)
- « Nous avons vite compris que la Ferme Municipale, c'était très très porteur en terme d'image (ouverture, innovation sociale, connexion à la terre, mais aussi échappée au béton de l'urbain, retour aux besoins primaires ...). Aujourd'hui, les cadres qui postulent chez nous, parlent tous de la ferme municipale ! »
- Petit ou grand projet, il faut bien définir le projet (objectifs précis notamment au regard d'Egalim, de la santé environnementale, de la pratique des habitants...- Cadre et contraintes. Budgets...)
- En matière de statut juridique de la Ferme, régie directe, régie autonome, SCIC, DSP...que choisir ? tout dépend du contexte, des objectifs du projet, des volontés politiques.
- Un tel projet est multithématique : il est fondamental d'associer les autres adjoints, les cuisiniers, les agriculteurs locaux, les parents et la population.
- Trouver du foncier est parfois un casse tête et pourrait déjà être un prétexte formidable pour prendre du recul face à notre système alimentaire carno-dépendant. Rappel de l'agronome : Parce qu'il faut 7 calories végétales pour produire 1 calorie animale et parce que nous mangeons beaucoup (trop) de viande, 60 à 70% de la surface agricole en France est utilisée pour l'alimentation du bétail... Si nous réduisons à 24 Kg/an/personne la consommation de viande (norme OMS) alors qu'aujourd'hui, elle atteint 86 kg (!), nous pourrions multiplier la surface en végétal par 2 au moins. Et sur ma commune, ça donnerait quoi ?!
- Quelques indicateurs à la louche (mais tous les projets sont différents : 1ha = 1 maraicher = 300 repas jours scolaire = 60 k€ de fonctionnement annuel (le budget d'investissement varie bcp selon le contexte mais le chiffre de 120 K€ hors foncier est donné comme une valeur très indicative et plutôt minimale). Une cuisine d'école c'est 450 K€ environ. L'étude initiale doit préciser tout cela.
- Monter en régime progressivement. Epinal a démarré à 150 repas jours il y a 3 ans et sera à 1500 en septembre 2026, en ayant transformé successivement 4 cuisines d'écoles .
- **Et encore deux facteurs majeurs de réussite ! De la volonté politique et la patience de travailler dans le temps long** (de 1 à 4 ans pour « sortir » un projet !) en ayant préalablement vérifier que le projet ait bien un accès (fondamental !) à l'eau

Pour compléter ces aspects méthodologiques et point de vigilance, le Réseau National des Fermes Publiques a acté, à Epinal, le projet de rédiger un « **Vademecum pour la création d'une Ferme publique** » en s'appuyant sur les nombreuses expériences existantes.



Nous, nous avons déjà démarré et notre Ferme Publique joue un rôle que nous n'imaginions pas au début du projet !

Les retours d'expériences auraient pu se prolonger longtemps ! la valeur ajoutée pour les territoires est plurielle.

Une évidence partagée : les fermes publiques transforment les cantines.

- Du fait de la réflexion sur la ferme qui a provoqué une réflexion sur l'alimentation, Carpentras a décidé d'arrêter l'ultra-transformé à la cantine et fabrique, désormais, sa propre pâtisserie....bingo !
- Parole de cuisinière « *Ce que la régie municipale agricole m'a apporté c'est que j'ai été obligée de faire de la cuisine créative* »
- « *Cuisiner des légumes locaux, ça a donné de la valeur à mon travail de chef cuisinier. Maintenant, avant d'aller en cuisine, je commence toujours la journée par un tour au jardin pour voir ce qui sera récolté dans les jours qui viennent. Et je réfléchis ainsi à mes menus à venir* »
- Et sommet de la satisfaction : avec la qualité et la diversité (60 à 70 fruits et légumes locaux différents contre 12 seulement quand la commune passe par un prestataire !), les enfants se régalaient et le gaspillage alimentaire diminue fortement (...ce qui, en plus de la satisfaction morale, arrange parfaitement les finances...)

La ferme publique, une fois implantée, permet d'aller plus loin !

- Avec ses 100 ha de vignes et cultures de céréales, la ferme de Toulouse a créé une filière « blé-pain-pates » pour fournir les écoles et le restaurant du personnel... en pain quotidien !
- Epinal a développé de l'accueil et de la pédagogie sur la régie, missionne un autre maraicher en centre ville sur du lien social au travers de la cueillette, élargit le PAT, voudrait, au travers ateliers de cuisine, faire découvrir comment consommer les légumes locaux aux nouveaux arrivants et aux migrants. Bon appétit !
- Avec ses cantines de collèges bio et son centre de formation à la cuisine bio et locale, la Dordogne, ses cuisiniers, ses maraichers et les acheteurs impliqués offrent aux enfants l'image d'un tissu d'acteurs qui discutent, s'organisent, trouvent des solutions pour le local... donnant ainsi chair à la coopération entre acteurs aux yeux des jeunes mangeurs. Citoyenneté !
- En plus des repas fournis grâce à la ferme publique, Gennevilliers fournit 1500 paniers aux habitants. Solidarité !
- Razac utilise sa cantine et sa ferme pour proposer des activités aux personnes âgées (dans des gestes connus -comme l'écosage des pois – avec les élus ! – faisant travailler la dextérité et valorisant l'image de soi en se rendant « utile » à la société). Intergénérationnel !
- Après une première expérience positive, le Collectif Les Pieds dans le Plat veut aller plus loin et fournir les EHPAD et les aides à domicile permettant aux personnes âgées de faire remonter leur courbe de poids, d'alléger le pilulier, de faire disparaître les laxatifs. Santé !



D'autres projets évoqués par les fermes et les équipes municipales sont très divers mais tous innovants: développer les ordonnances bio pour les femmes enceintes (comme à Strasbourg mais livrées par les maraichers municipaux), créer des paniers solidaires, livrer le restaurant du personnel, créer une activité d'insertion sur l'extension d'une ferme,

Et si nous faisons un « bilan-évaluation » de toutes les fermes publiques ! ?



Une fois créées, COMMENT FAIRE POUR AMELIORER NOTRE FERME PUBLIQUE ET NOTRE CANTINE?

Les débats dans les différents ateliers ont été riches... et ne sont pas clos, bien sur ! Tout l'intérêt d'un réseau est d'échanger pour monter en compétence ensemble. A Epinal, parmi les intervenants et les nombreux ateliers, a été abordée, en 2 coups de cuillère à pot, toute une série de recommandations à approfondir.

- L'enjeu majeur c'est de diversifier les recettes (la fameuse « cuisine créative ») pour s'adapter à l'offre de fruits et légumes
-et choisir les bons outils de cuisine pour être efficace et prémunir les cuisiniers de la pénibilité
- Même si c'est tentant (ou que certains nous y poussent !), inutile de chercher à justifier l'intérêt d'une ferme publique par des études locales sur la santé. La recherche a déjà pleinement démontré la chose de manière plus pertinente à l'échelle macro !. Utilisons ses résultats sans perdre de temps...
- Adopter des pratiques agroécologiques toujours améliorées pour être exemplaire, démonstratif, et pour travailler la fertilité du sol sur le long terme (vital !). Replanter des arbres
- Bien prévoir l'outil de production et ne pas hésiter à investir pour gagner du temps sur les saisons, en dégager pour la pédagogie...
- Un chef maraicher doit manier excel comme son piochon ! Le travail d'un maraicher c'est d'abord de la logistique fine : plan de culture, assolement, organisation du travail, évitement

des transports, stockage, calendrier de culture en fonction des besoins de la cantine.

- Mieux gérer le pic estival de travail qui correspond aussi au pic de production alors que les restaurants scolaires sont fermés. Penser le stockage longue durée en chambre froide, sous vide..... Penser la transformation des surplus estivaux en conserve, congélation, lactofermentation (attention, c'est un nouveau métier plus proche de celui de cuisinier que celui de maraicher et non sans risque) ...
- Chercher ensemble les moyens pour que les Fermes publiques puissent toucher la PAC
- ...



L'intérêt d'un réseau, c'est de mutualiser pour progresser ensemble et d'essaimer pour aller plus loin



On ne va pas attendre d'être parfait pour multiplier les Fermes Publiques !

Comment faire ? La encore, le réseau est précieux car il peut encourager, capitaliser, galvaniser !

- ♥ Convaincre par le prix (non, le prix d'un repas dans une cantine livrée par une Ferme Publique bio n'est pas plus cher notamment si on prend en compte les couts cachés de la malbouffe d'un coté et les avantages santé-social/aménités de la ferme publique de l'autre coté – mais le réseau doit le justifier, chiffre à l'appui)
- ♥ Convaincre par l'effet « santé publique », la limitation du gaspillage alimentaire, le goût, le bilan carbone.
- ♥ Documenter les réalisations des différentes municipalités et rayonner
- ♥ Faire réseau et montrer que les membres du réseau sont heureux, joyeux, solidaires et ancrés dans leurs territoires, auprès des enfants et des habitants
- ♥ Montrer l'effet des Fermes Publiques sur les dynamiques territoriales (PAT, santé, solidarité, convivialité, pédagogie...) mais aussi sur les dynamiques RH des équipes de la fonction publique territoriale (« *chez nous, c'est cadres passionnés, agents motivés, enfants gourmands et parents contents, la quadrature du service public municipal !* »)
- ♥ Convaincre par le revenu digne offert aux maraichers municipaux permettant de valoriser une filière professionnelle très défavorisée. Rappeler à ce titre que l'emploi salarié est désormais plus important que l'emploi indépendant en agriculture et que les emplois de maraichers municipaux amplifieront ce phénomène.
- ♥ Convaincre par la création progressive d'un vrai Service Public de l'Alimentation.



A la fin des 2 journées, il reste des questions (pour l'année prochaine 😊 ?) et une évidence !

- Comment gérer la diversité des membres du réseau : petite ou grande ferme, quid des fermes pédagogiques des lycées agricoles, ferme locale ou dans une commune éloignée, singularité de chaque ferme et de chaque histoire ... ?
- Faut-il une ferme par commune ou une ferme par quartier, par interco... sachant que des petites entités qui communiquent entre elles sont plus productives en matière d'innovation, échanges, ouverture, recherche qu'une grosse entité centralisée. ?
- Comment créer un réseau national fonctionnel moins dépendant de l'investissement en temps et ressources humaines de certaines communes, certes dynamiques mais qui ont aussi leurs propres dossiers à gérer !?
- Quelle animation notre réseau national doit-il couvrir entre 2 Rencontres nationales ?

Avant le dernier repas bio partagé (ah les jolies fraises bio!), Patrick Nardin, maire d'Epinal s'exprime spontanément dans le débat qui n'arrive plus à s'arrêter....

« Au début on nous a regardé comme une secte ! Mais maintenant nous commençons à montrer l'exemple. Et plus personne ne nous arrêtera ! La décision de créer un réseau officiel est bonne, continuons ! »

Gilles Péroles adjoint à Mouans Sartoux a juste le temps de souffler :

« Décentralisons les fermes comme il faut décentraliser les cuisines centrales. Les solutions sont locales ! »

Ca sera le mot de la faim. 😊



Annexe : Parmi les ressources échangées par les participants durant les 2 jours (liste non exhaustive !)

- Le **Réseau Territoire Bio** de la FNAB et l'**Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires** (www.altaa.org) pour monter en compétences collectivement, élargir l'effet réseau
- Un petit livre simple et opérationnel « **Les clés de la transition alimentaire** » Solagro-CEDIS
- **Formation des élus et techniciens** : CNFPT, CEDIS....
- **SAFER**, **EPFL** (y compris pour récupérer des terres abandonnées), **Terres de liens**, **NEF** + financements participatifs et citoyens pour trouver-financer du foncier. Et **PARCEL**, le logiciel pour calculer les besoins fonciers pour assurer l'autonomie alimentaire de ma commune
- « **Repas cantine scolaire à 1 €** » pour les petites communes, (bien) compensé par l'Etat
- « **IDEA** », logiciel simple avec 53 indicateurs pour évaluer les performances de sa ferme en transition agricole
- « **A TABLE** », logiciel simple pour organiser sa cantine et prévoir les productions de sa ferme municipale.
- « **L'Heure Civique** » pour organiser le bénévolat citoyen au profit
- « **AFTERRES 2050** » le scénario qui démontre que nous pouvons être autosuffisant en alimentation...à condition de faire évoluer notre alimentation et notre démocratie alimentaire.
- « **Plantes & Cités** » réseau de collectivités autour du paysagisme – « **L'AFAUP** », association française de l'Agriculture Urbaine, « **ACTEE** », action des collectivités territoriales pour l'efficacité énergétique et son programme concernant l'agriculture, la coopérative « **Ceinture verte** » pour l'installation de maraichers
- Etc...