

Réussir la bifurcation écologique



11 juin 2024



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

1. Transition ou bifurcation écologique :

La communication au cœur de la
coopération entre élus et
techniciens



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT



Notre commune est concernée par une diversité :

- d'acteurs institutionnels (Etat, région, CD, PETR, CC)
- d'activités et d'usages en tension
- de contraintes réglementaires et financières rarement convergentes
- d'enjeux divergents avec des temporalités différentes



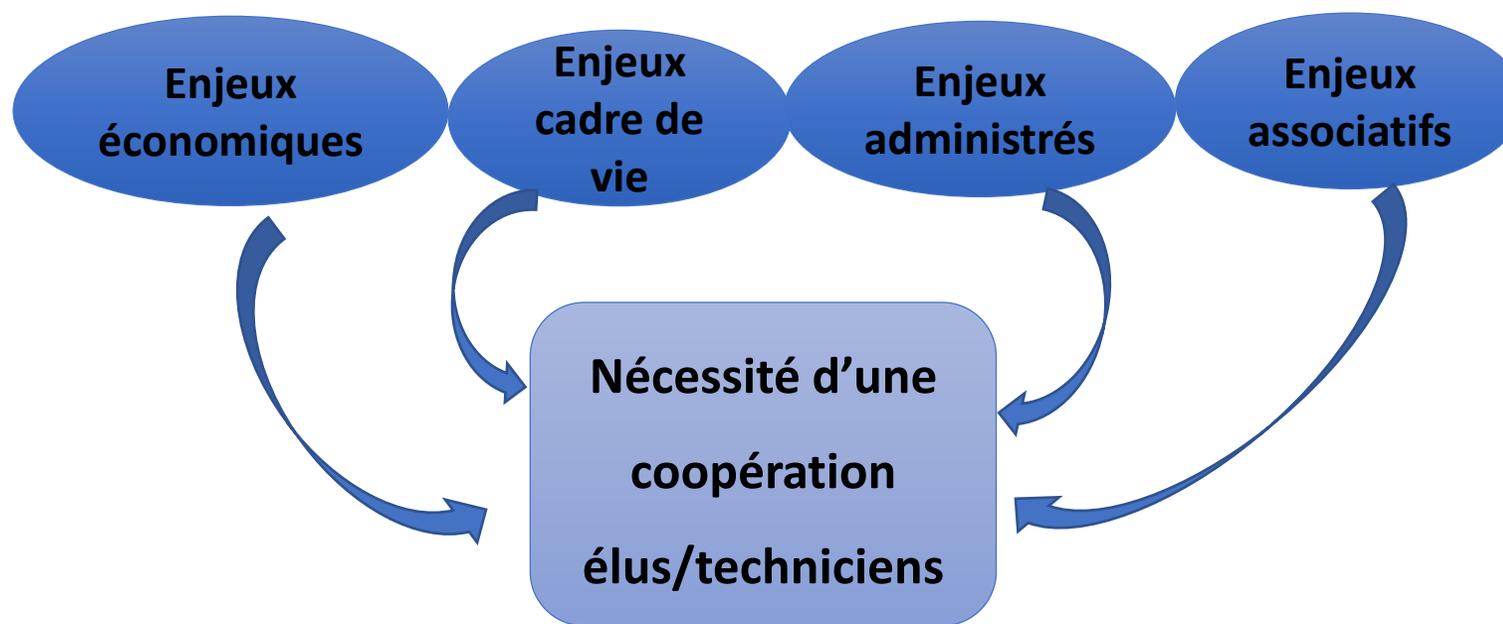
Comment améliorer le **développement** de la commune et sa gestion en intégrant systématiquement **la bifurcation environnementale** ?

- **La commune ne peut pas atteindre seule cet objectif**
- **Cela nécessite de partager une réflexion avec les administrés et les acteurs de la ville**
- **Cela suppose une coopération forte entre élus et techniciens**



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT





- ✓ évaluer les ressources de la commune et en défendre les spécificités,
- ✓ initier et nourrir la réflexion de projets en lien avec les besoins du territoire communal (fiche d'impact),
- ✓ apporter une expertise et des regards croisés sur chaque projet,
- ✓ coordonner et animer les actions à mener sur la commune,
- ✓ Identifier des référents (élus et fonctionnaires),
- ✓ Sortir des logiques verticales des compétences des adjoints (mode projet).



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

Une méthode confrontée à la transversalité des décisions

Concier le CM, les administrés et les commerçants autour de l'organisation actuelle de la commune à travers plusieurs thématiques pour la dynamisation du centre-ville

Favoriser une réflexion collective intégrant la dimension environnementale = améliorer l'existant , s'inspirer d'exemples de réussite

Définir et valider les besoins et enjeux

Contribuer à la mise en cohérence des actions

Proposer les modalités techniques et financières d'un programme d'actions pluriannuel

Assurer la conformité technique

In fine, permettre aux élus de décider des suites à donner et de leurs priorités.

LES PRINCIPES DE LA COOPERATION ELUS/TECHNICIENS :

- conforter et optimiser les équipements ou les sites
- penser une organisation souple et évolutive : CR étapes, échanges, orientations, communication
- avoir une forte politique axée sur la bifurcation écologique
- rassembler le territoire géographique autour d'enjeux forts
- recentrer les débats et les échanges entre les différents acteurs
- Conforter les démarches déjà engagées



L'APPROCHE ENVIRONNEMENTALE : UNE DIMENSION PREPONDERANTE POUR LE DEVELOPPEMENT DE CARBONNE

6 projets dans des phases d'avancement différents développés avec les partenaires institutionnels :

- Désimperméabilisation des sols dans les projets de réaménagement du parking de la gare et de la place de la République
- Réutilisation des eaux non conventionnelles pour différents usages
- Création d'un îlot de fraîcheur à proximité immédiate du centre-ville
- Lancement d'un schéma directeur des mobilités à l'échelle du territoire communal
- Redéfinition du centre-ville pour favoriser sa dynamisation



2. Changer de modèle pour bifurquer :

L'exemple des cuisines et de la régie municipale de production maraîchère bio



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT



Les cuisines et la régie maraîchère : Exemple de bifurcation écologique réussie ?

- Un projet de campagne intégrant plusieurs dimensions:
 - ✓ La santé
 - ✓ L'éducation
 - ✓ L'alimentation
 - ✓ Le social
 - ✓ L'environnement
 - ✓ Les circuits courts
- 3 Axes majeurs:
 - ✓ Des moyens présents à l'évolution nécessaire pour faire du projet une réussite
 - ✓ Des cuisines pour une nouvelle alimentation bio et locale mais aussi la limitation du gaspillage
 - ✓ La régie maraîchère source de produits bio en circuits courts



Les moyens et leur évolution

- Humains : créations d'emplois et accompagnement par des formations d'agents déjà en poste:
 - ✓ Cuisine centrale liaison froide ⇔ cuisines en production = création d'emplois et partage des expériences pour une montée en compétence
 - ✓ Régie horticole ⇔ régie maraîchère = un changement positif et des formations couplées à des visites de Maraîchers bio
 - ✓ Appui des partenaires ou de prestataires : CCV (ambassadrice du tri), Ecocert labellisation terrains en culture bio, visites...
- Financiers: Appuis extérieurs avec aides de partenaires financiers sur la construction des cuisines (Cd31, Région), aide financière PAT volet B (DRAAF)
- Matériels : un investissement réduit par la transformation de l'outil existant



Les cuisines : une nouvelle alimentation pour limiter le gaspillage

Restaurant scolaire, qui fait quoi ?

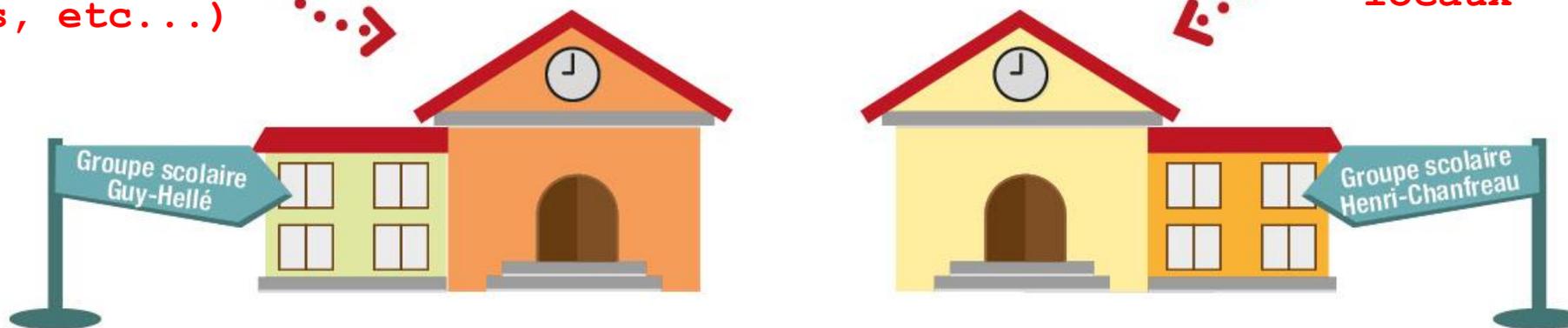
Un chef d'équipe restauration pour les deux groupes scolaires

Difficultés = 14 mois de travaux dont 4 mois estivaux => sites occupés (techniques, administratifs, financiers, etc...)



En charge de l'intendance, des approvisionnements, de la gestion des coûts et des relations avec les producteurs, de l'élaboration des fiches techniques et des menus (en lien avec les cuisiniers et le service Éducation, Enfance et Jeunesse). Veille au bon fonctionnement des cuisines.

Une communication et un suivi quotidiens pour respecter les phases de travaux et la livraison des locaux



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

Dans chaque restaurant scolaire

Un cuisinier



Missions :
production et service
des plats chauds,
force de proposition
pour les menus et les fiches
techniques, actions
pédagogiques et éducatives.

Un second de cuisine



Missions :
production et service du froid
(entrées et desserts),
force de proposition
pour les menus
et les actions pédagogiques
et éducatives.

Des agents de restauration



Missions :
surveillance
et accompagnement
du repas, participent
à l'éducation
à l'alimentation.

Recrutements de l'intendante et des
2 cuisiniers effectués en juin et
juillet 2022 = pas de plan
alimentaire



L'adaptation des équipes et
de la production maraîchère



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT



1

Je compose mon entrée en self-service façon « salades bar ». Je choisis les ingrédients et leur quantité.



Je m'installe à table et je savoure mon entrée.

Les aliments sont présentés en bacs gastronomiques.

2

Je vais chercher mon plat chaud en précisant « petite faim » ou « grande faim ».



Limitation du gaspillage car l'enfant adapte sa portion en fonction de son appétit.

Je déguste mon plat avec mes camarades.



3

Si j'ai encore faim, je vais prendre mon dessert.

Suppression des pertes au niveau des desserts qui ne quittent pas la chaîne du froid.



Je rejoins mes camarades pour manger mon dessert.



+



=



Économies



Bénéfices pour l'environnement

La labellisation en ligne de mire

Décrocher la mention « excellence »

La municipalité va demander sa labellisation ECOCERT. Une cuisine ECOCERT s'engage pour une restauration collective durable : bio, locale, saine, éco-responsable. Il existe trois niveaux de labellisation, les voici :

Les 3 niveaux de labellisation

ECOCERT	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+ bio	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l' écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

www.labelbiocantine.com



La régie maraîchère: un projet passionnant surmontant toutes les difficultés

PROJET

étape 1
Novembre 2020

Choix du site de production

Le centre technique municipal, où sont déjà implantés les tunnels de production du fleurissement, s'est rapidement imposé.



étape 4
Mars 2021

Préparation des surfaces et premiers essais

L'équipe du service « production fleurissement » s'est saisie du projet et a créé les buttes qui ont reçu les premiers plants. Une façon efficace de tester le terrain. Des semis ont été préparés pour des essais. Parallèlement, les agents se sont formés aux techniques de maraîchage et ont visité différentes fermes.




étape 6
Septembre 2021

Certification agriculture biologique

Montage et présentation du dossier pour la certification Bio.



étape 7
Décembre 2021

Aménagement du tunnel de production

Objectif : rallonger la saison de plantation et mieux écheleonner les récoltes sur l'année.



étape 8
Mai 2022

Mise en place de l'arrosage

Recrutement

Embauche d'un agent pour renforcer l'équipe. Mise en place de l'arrosage intégré pour les buttes extérieures, assurée par les agents des services municipaux. La construction du local de pompage est confiée à une entreprise locale. Arrosage en goutte à goutte avec l'eau du puits.



étape 9
Jan 2022

Premières récoltes dans le tunnel

Haricots verts, courgettes, tomates, aubergines, salades, fenouil, céleri branche, choux rouges, betteraves, poissons, concombres, basilic et persil ont bien donné. La culture des carottes restait à parfaire !



étape 10
Septembre 2022

Ouverture des cuisines autonomes

Construction d'un local de conservation des légumes

Local de 50 m² en bois équipé d'une chambre (4 m²) froide pour une conservation optimale des légumes avant leur livraison aux restaurants scolaires.

REALISATION

étape 2
Décembre 2020

Étude de faisabilité

Le volet environnemental et urbain du site a montré un bon potentiel de la terre et sa compatibilité avec la culture potagère (analyse des teneurs en plomb, en arsenic...).



étape 3
Février 2021

Mise en place d'un comité de pilotage

La municipalité a été accompagnée par le bureau d'études « Terreauciel ».

Les trois piliers fondateurs du projet sont :

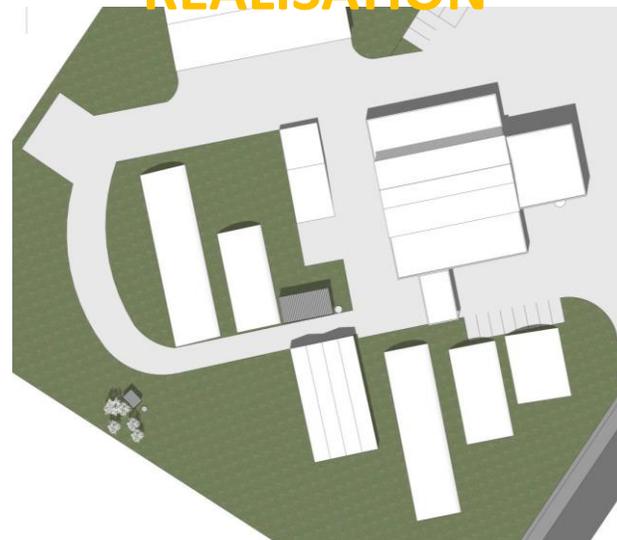
- L'alimentation : produire des légumes de qualité, bio, pour les cuisines scolaires,
- La pédagogie : sensibiliser les enfants à l'agriculture, l'alimentation durable et l'écologie,
- L'environnement : limiter l'impact de la ville sur l'environnement et favoriser sa résilience.



étape 5

Premières récoltes

Les essais étaient nécessaires pour appréhender le futur calendrier des plantations et prévoir les quantités, en cohérence avec les besoins.

étape 11
Août 2023

Valorisation du surplus de légumes d'été

En été, les restaurants scolaires préparent les repas du centre de loisirs. Le surplus de légumes récoltés sur la régie maraîchère ont été, en partie, confiés à la ferme bio "Les Jardins du Volvestre" de Salles-sur-Garonne pour être transformés en ratatouille et coulis de tomates. D'autres légumes ont été congelés dans nos cuisines.



étape 12
Janvier 2024

Installation d'un second tunnel de production

5,7 tonnes de légumes ont été produits par la régie maraîchère en 2023. La création de ce second tunnel permet de diversifier les légumes et de mieux planifier les récoltes. Ils permettent de fournir les cuisines en légumes de saison plus précocement et plus tardivement.



Quelques chiffres de la régie maraîchère en 2023

EN CHIFFRES

 **1,2** hectares de surface cultivée

 **3** tunnels de production

 **1** local de stockage

 **1** puits pour arrosage

 **1** zone de compost



Approvisionnement des cuisines scolaires

Actuellement :

- 40% des légumes de septembre à avril
- 100% des légumes en juillet et août

Objectif :

- 80% des légumes sur l'année d'ici à 5 ans

 **56** kg de légumes livrés en moyenne par semaine

 **470** repas par jour

 **510** bocaux de légumes transformés en été

 **190** kg de légumes congelés été 2023

 **3** agents municipaux

 **2,9** tonnes de légumes produits en 2023

 **57** variétés de légumes

 **200** mètres linéaires de fruitiers



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

Valorisation du surplus de production



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

Visites de la Régie: de la pédagogie auprès de nos enfants jusqu'au partage avec d'autres collectivités



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

Livraison de légumes aux restaurants scolaires: la coopération de 2 services et l'exemple de nouvelles synergies



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT



3. Les ressources humaines au cœur des conditions de la réussite:

L'enjeu de la triple expertise entre :

Elus
Agents
Citoyens

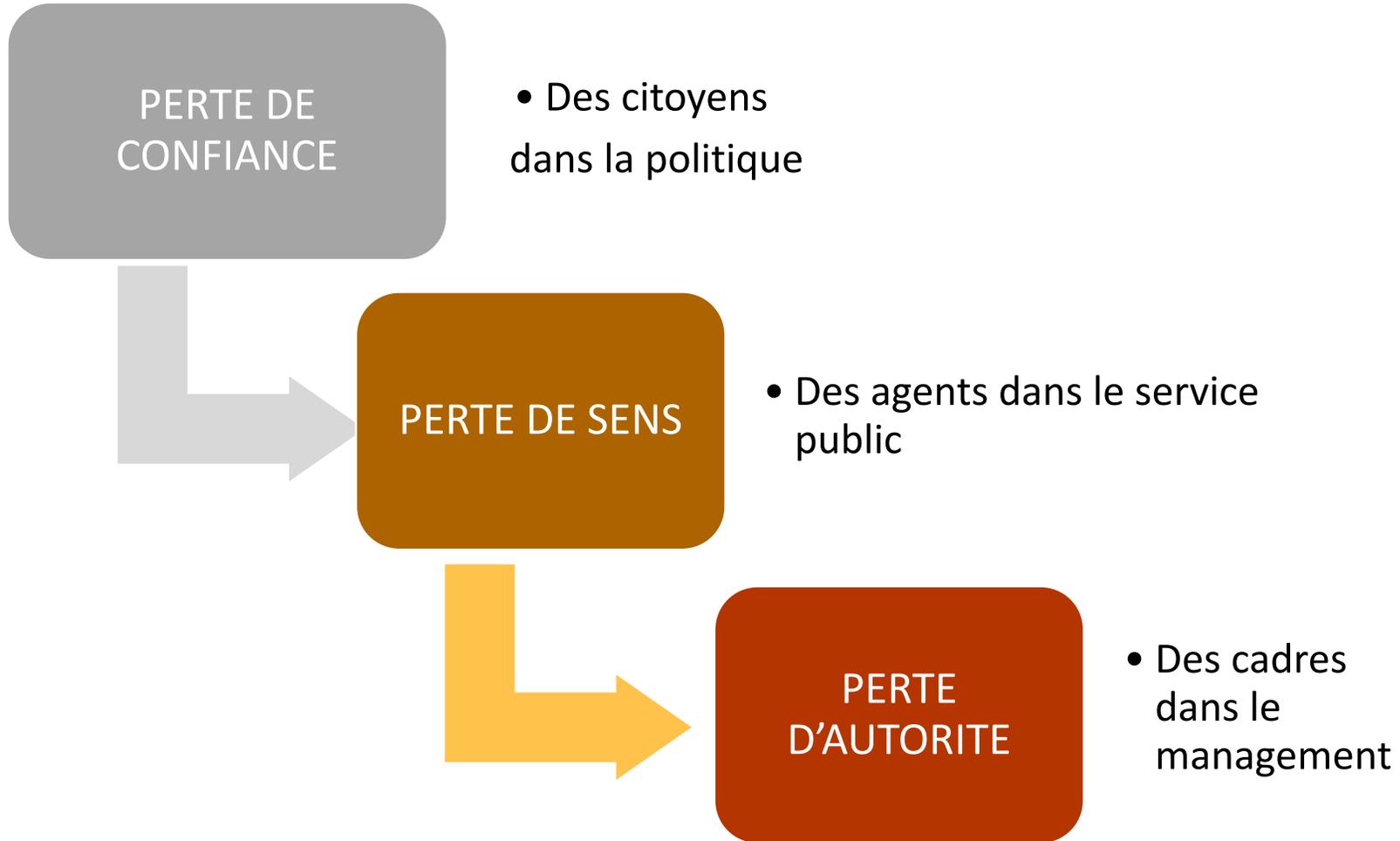


UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT



DANS UN CONTEXTE DE :

CRISE SANITAIRE ... CRISE DES RESSOURCES HUMAINES ... CRISE SOCIALE ...
CRISE ENERGETIQUE ...

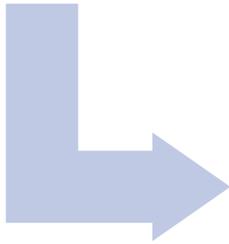


UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

DANS UN TEMPS QUI... MET EN TENSION GOUVERNANCE ET DIRIGEANCE FACE A DE NOUVELLES POSTURES

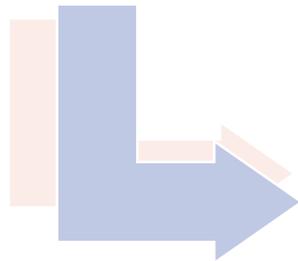
LES
« NOUS
AUSSI »

- Je ne suis plus seul, je partage mon histoire, mon vécu, mes problèmes avec tout le monde.



LES
« PLUS
JAMAIS »

- En collectif, on s'indigne, on se demande pourquoi on a pas réagit avant



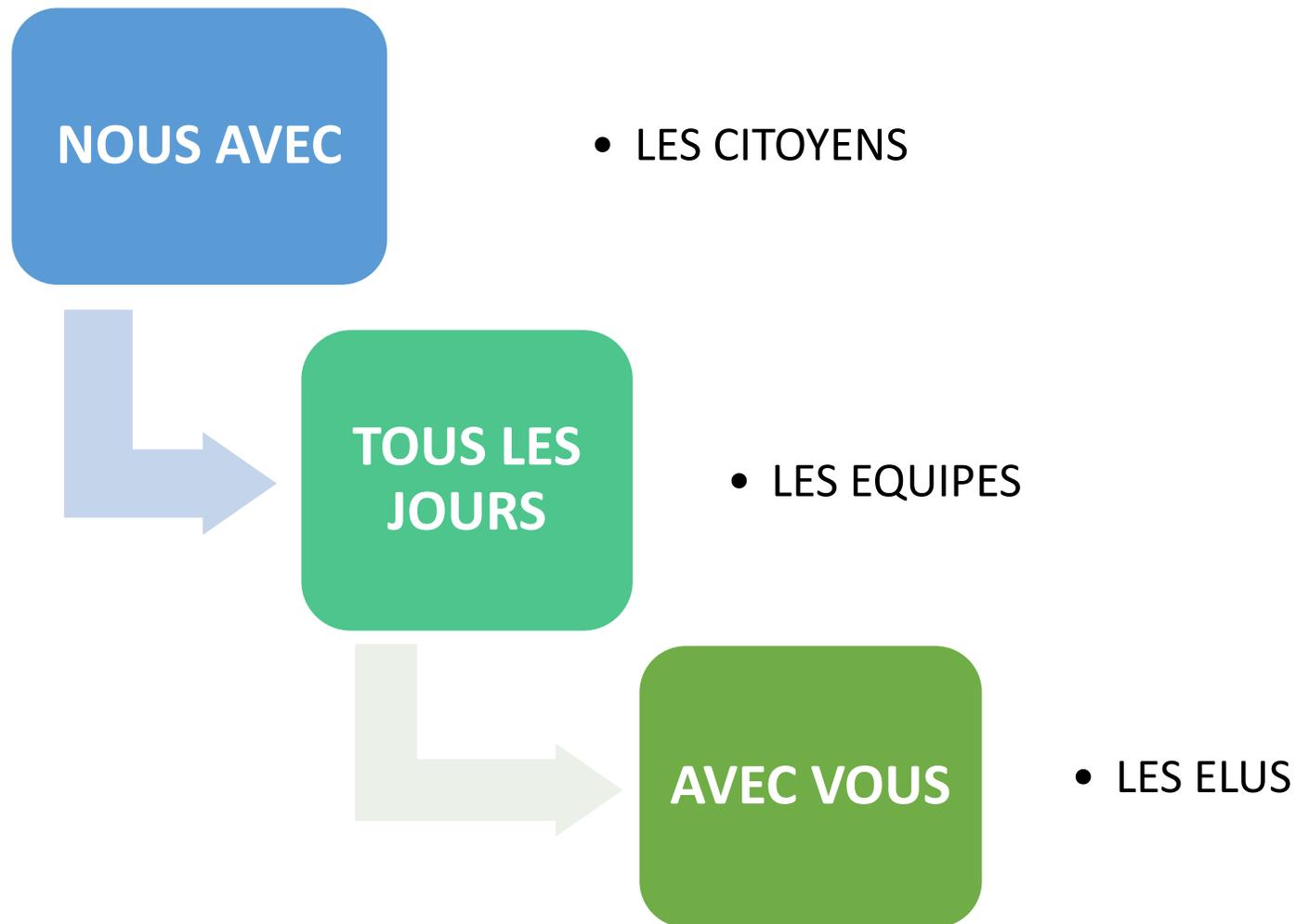
LES
« ET
MAINTENANT »

- Je veux, j'exige que cela change, j'attends des décisions, j'interpelle ...



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

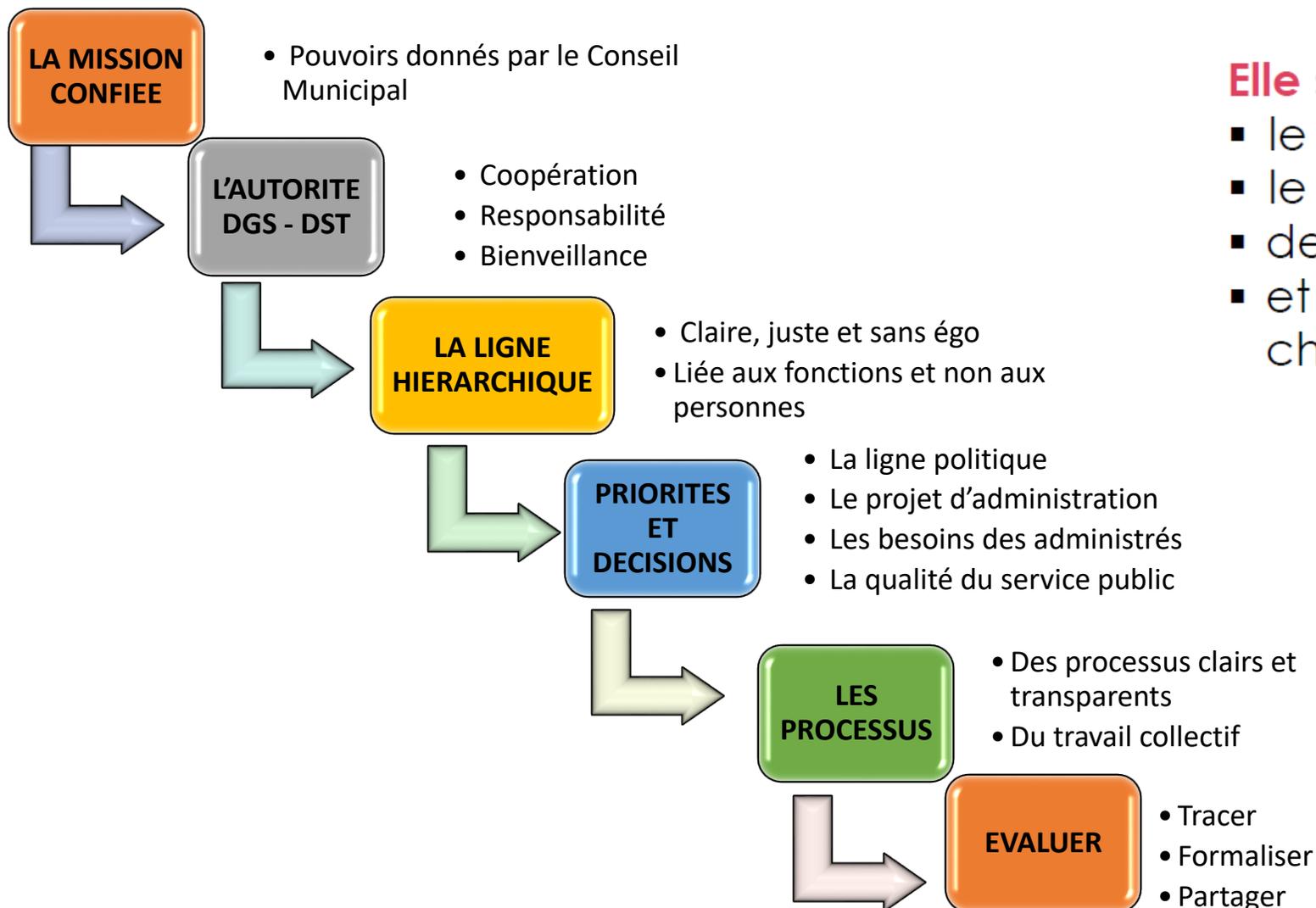
UN CHANGEMENT DE POSTURE QUI... BOUGE LES GRADES VERS LES COMPETENCES ET LES METIERS



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

UNE TRIPLE EXPERTISE QUI...

ORGANISE LE TRAVAIL EN PROJET ET PLUS EN FICHE DE POSTE



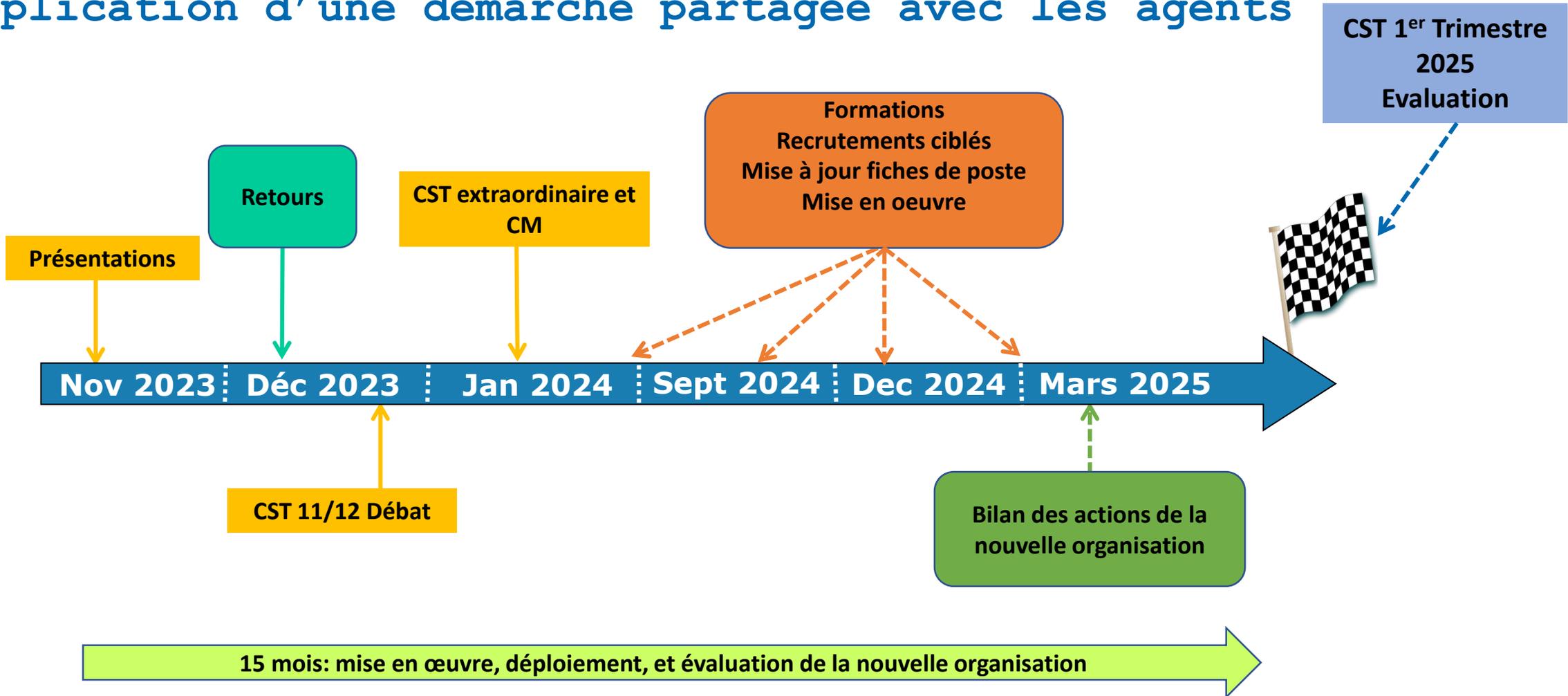
Elle suppose...

- le partage de l'information
- le respect de règles communes
- de nombreuses relations sociales
- et un bénéfice à collaborer pour chacun des membres.

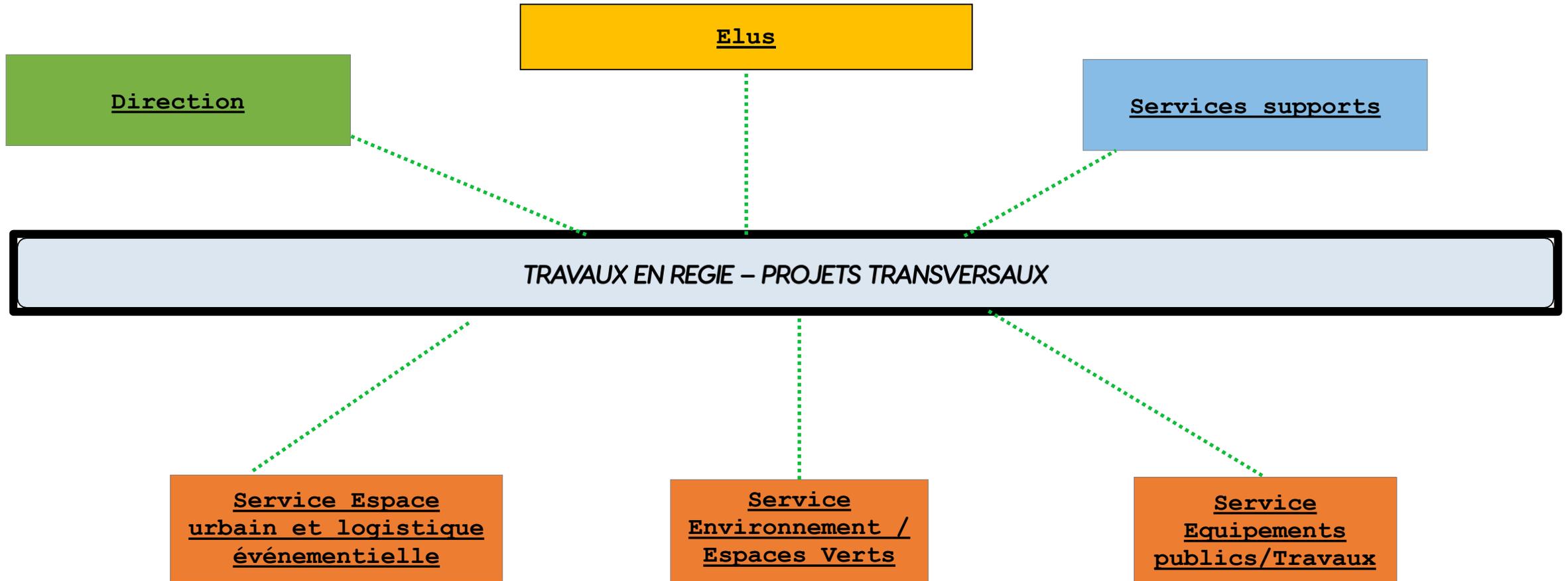


UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

La réorganisation des services techniques : L'application d'une démarche partagée avec les agents



Le mode projet : au cœur de la bifurcation écologique et des travaux en régie



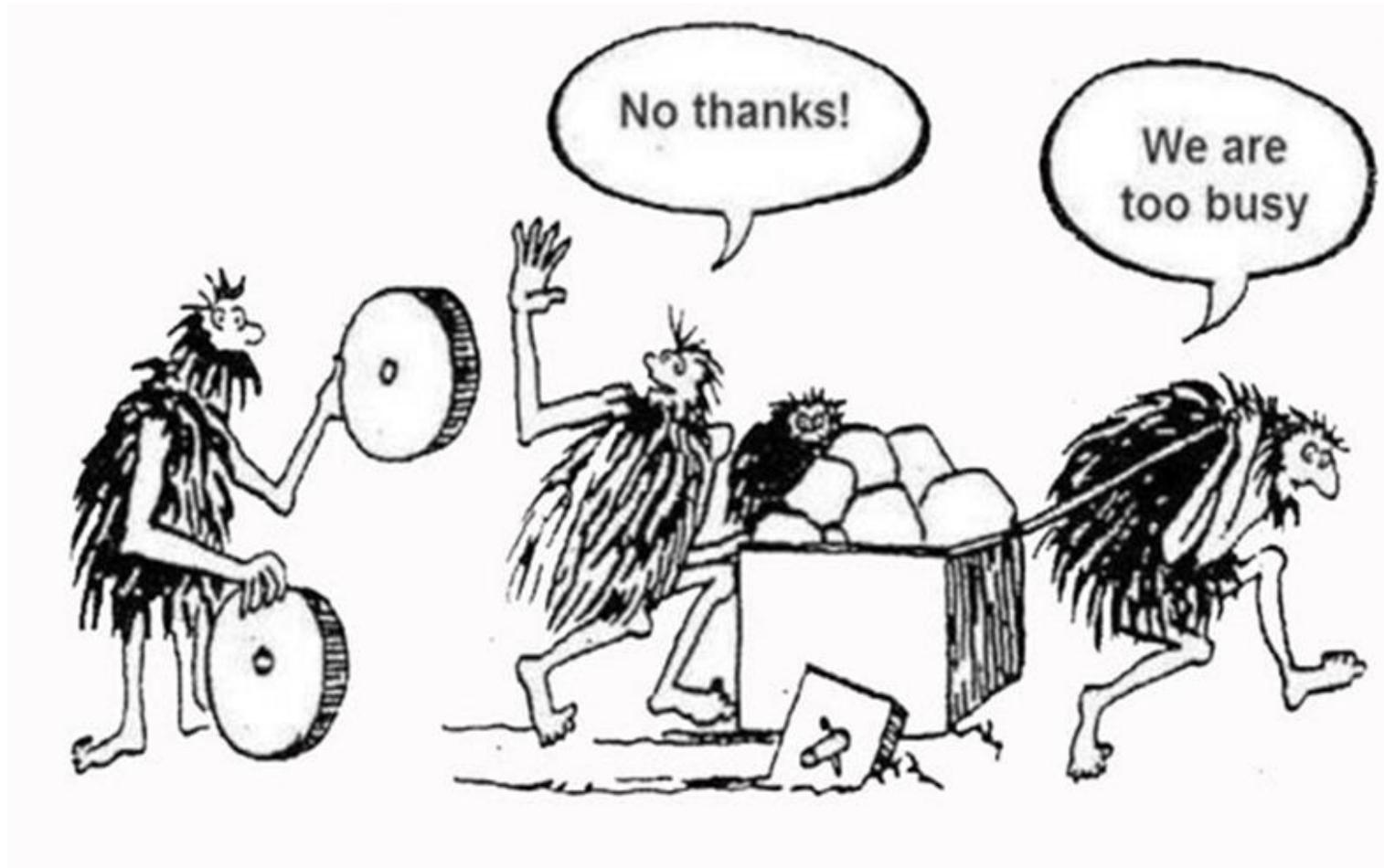
UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

Exemples de travaux initiés en mode projet : favoriser les talents et la motivation des agents



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT

MERCI DE VOTRE ATTENTION



UNE VILLE ACTIVE POUR
L'ENVIRONNEMENT