

L'alimentation au cœur de la politique agricole de la commune

«Le 22 mars 2022, nous avons voté l'état d'urgence climatique. Cet engagement pris à l'unanimité par les élus du Conseil municipal nous oblige à envisager, imaginer et agir. Agir là où nous le pouvons, et nous pouvons beaucoup. Nous pouvons notamment, au travers d'un outil de service public qu'est la cuisine centrale, réduire nos émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) comme cela nous est demandé de façon urgente par le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat). Un quart des GES provient directement de l'agriculture dite intensive ou agro-industrielle, celle-là même que nous ne voulons pas retrouver dans les assiettes de la cantine. Mais vouloir, c'est une chose, c'est louable,

mais pas suffisant. Depuis plus d'un an maintenant nous avons fait évoluer la composition et les provenances des matières brutes livrées par notre prestataire alimentaire. Davantage de protéines autres que la viande, davantage de producteurs très locaux (Mûrs-Érigné et autour) et des produits de saison quasi systématiquement. Nous sommes engagés pour nos enfants et notre planète, et nous continuerons ainsi.»

**Christelle Cailleux, 1^{ère} adjointe
déléguée à l'alimentation,
à la gestion des ressources en eau
et à la jeunesse**



Accompagner et faciliter l'installation d'agriculteurs

Au Conseil municipal de janvier, la majorité des élus a voté en faveur de l'adhésion à la Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne (CIAP) pour marquer son intérêt et son soutien à l'installation de porteurs de projets à taille humaine, respectueux du vivant. La Municipalité a pour ambition une restauration collective 100% agriculture durable, donc Bio et locale.

«Une restauration collective 100% agriculture durable»

Pour cela, il faut encourager et faciliter l'installation de fermes polyculture/élevage mais aussi tout faire pour empêcher que celles existantes disparaissent ou partent à l'agrandissement. Il faut aussi être acteur de cette résilience alimentaire dont il est souvent question. Être acteur et réfléchir, imaginer des services publics qui n'existent pas encore et ne pas s'interdire d'aller là où peu de communes sont, mais où celles qui ont fait le pas ne le regrettent pas.



Plus de Bio dans nos assiettes

«1+Bio» est une association nationale impliquée dans le changement de nos pratiques alimentaires, dont la restauration constitue la référence et le point de départ. C'est également un Club des Territoires qui rassemble en France les Collectivités locales les plus engagées dans la transformation des politiques publiques de l'alimentation. C'est aussi un laboratoire de réflexion et d'actions qui s'attaque aux principaux chantiers qui font bouger les lignes du débat public. Enfin, c'est un Observatoire national de la restauration collective bio et durable qui recense toutes les avancées des territoires dans leurs politiques alimentaires.

«S'engager pour la santé de nos enfants et celle de la planète»

Au Conseil municipal de février, les élus ont voté à l'unanimité l'adhésion à cette association. Ainsi, Mûrs-Érigné fait partie des 136 Collectivités territoriales qui s'engagent pour que les enfants aient une alimentation exemplaire pour leur santé et celle de la planète. L'adhésion à l'association permet d'intégrer un réseau de partage d'expériences, de pouvoir valoriser les actions mises en place sur la commune, mais également de pouvoir s'inspirer de ce que proposent d'autres communes en France, en matière de transition alimentaire.



Des projets alimentaires qui nous engagent

La Communauté urbaine Angers Loire Métropole (ALM) travaille sur son Projet Alimentaire de Territoire (PAT) depuis 2019, auquel la Collectivité participe activement. L'objectif de ce document est de rendre lisible l'avancement des actions et de clarifier le rôle et l'engagement communal pour atteindre les objectifs du PAT.

«Augmenter les surfaces agricoles»

Le 21 février prochain, Mûrs-Érigné signera, tout comme une trentaine d'acteurs d'Angers Loire Métropole (Collectivités, associations et entreprises) la charte d'engagement du Plan Alimentaire Territorial (PAT) 2030. Entre autres défis, nous pouvons relever ceux de multiplier par deux l'autonomie alimentaire de notre territoire ou encore de doubler les surfaces agricoles sous signe de qualité environnementale.

En parallèle du PAT, la Commune travaille à la rédaction de son Projet Alimentaire de Référence (PAR), document qui est un outil à destination des usagers de la restauration collective, afin d'établir ses objectifs et principales missions. Un guide de présentation existe et est disponible sur le site internet de la Ville.

«Manger est un acte essentiel, il est plus que jamais un acte politique»

Au Conseil municipal de janvier, il a été validé la mise en place du dispositif Alimen'Terre avec la présence de 3 jeunes en service civique qui, pendant 3 mois à compter de mars, auront pour mission d'éduquer les enfants à l'alimentation durable (réduction du gaspillage, sensibilisation au tri, information sur l'alimentation...). Ils interviendront 3 jours par semaine sur les temps de la pause méridienne et les temps périscolaires de l'école Bellevue (première école à participer cette année, les autres écoles suivront au fil des ans).

Ce dispositif fait écho aux missions et objectifs développer dans le PAR qui a pour ambition de fixer un cadre commun à ce que nous souhaitons proposer pour une restauration collective (scolaire plus particulièrement), qui convient à tous et dans laquelle chacun se retrouve. Ce document sera validé au cours du premier semestre 2024. Alimen'Terre proposera des animations concrètes dans l'esprit des objectifs du PAR.

**Plus d'informations concernant le PAR sur
murs-erigne.fr/attractive/ville-bien-etre/guide-du-par**