

**Municipalité  
de  
Fillé-sur  
Sarthe**

Contact projet **Loïc TRIDEAU (Maire)** et  
**Thérèse COUET (Conseillère Municipale)**  
Adresse **48 rue du passeur 72210 FILLÉ-SUR-SARTHE**  
Téléphone **02 43 87 14 25**  
Mail **mairie@mairie.fille.org**

200 rationnaires/jour au restaurant scolaire  
1542 habitants

**COMMENT AIDER L'INSTALLATION D'UN MARAÎCHER BIO, POUR  
LA RESTAURATION SCOLAIRE DE FILLÉ-SUR-SARTHE ?**

*Interview de Loïc Trideau, Maire et  
Thérèse Couet, élue municipale*

**Quelle est l'origine de  
votre projet ?**

Dès notre première mandature, en 2008, nous avons commencé par rêver : certains projets sont restés à l'état de rêve (un maraîcher sur l'île qui livrerait en péniche au Mans), certains ont abouti (+ de 40% de bio servis au restaurant scolaire) et

d'autres sont en devenir : l'installation d'un maraîcher bio sur la commune et lui assurer le débouché d'approvisionnement du restaurant scolaire.

Nous partageons une tenace envie de réaliser des projets autour de la bio locale. Nous avons la chance d'avoir un moulin, et nous souhaitons que la farine qui y est transformée soit bio. Depuis, la Communauté de Communes Val de Sarthe a racheté le moulin et la farine est effectivement biologique et le blé provient du département.

Nous nous étions attelés en parallèle à un autre projet, celui de faire un restaurant scolaire et d'y servir une part significative de produits biologiques idéalement issus de la production locale.

Le nouveau restaurant scolaire a ouvert ses portes en 2013, une attention particulière a été apportée à l'acoustique du lieu pour rendre l'ambiance agréable et sereine, beaucoup de lumière naturelle pour des conditions de travail épanouissantes, il restait à se concentrer sur l'approvisionnement. Nous avons délégué l'achat et la confection des repas

**NOUS AVONS FIXÉ  
L'INTRODUCTION DE  
50% DE PRODUITS  
BIOLOGIQUE POUR  
2019.**

à un prestataire (Restoria) et lui avons demandé de répondre à un pourcentage d'approvisionnement en bio. Nous avons convenu de monter en puissance sur 3 ans : 20% la première année, puis 30% puis 40%. Nous venons de renouveler notre contrat et avons fixé l'introduction de 50% de produits biologiques pour 2019.

Pour cela, nous avons décidé d'accompagner l'installation d'un maraîcher bio sur la commune et lui garantir une part de ses débouchés avec l'approvisionnement du restaurant scolaire pour les légumes bio.

**Pouvez-vous décrire votre démarche ?**

Nous souhaitons que ce projet réponde à plusieurs objectifs :

- Faciliter l'approvisionnement du restaurant scolaire en produits locaux et biologiques,
- Participer activement à l'augmentation des capacités de productions maraîchères sur la commune,
- Maintenir une agriculture diversifiée sur la commune,
- Encourager la production agricole biologique,
- Encourager une agriculture fortement pourvoyeuse d'emplois non délocalisables,
- Mobiliser les citoyens autour d'un projet innovant et rassembleur pour la commune.

Nous avons eu la chance d'être aidés par le Pays Vallée de la Sarthe et son animatrice, Adeline Charré. Nous avons rédigé le projet et l'avons présenté au Gal (Groupe d'Action Local) qui nous a donné une note de 19/20 pour la cohérence, la pertinence et l'originalité du projet, et avons obtenu un financement de 14600€ en provenance des fonds européens leader, soit 80% du projet.

Nous avons lancé un appel à projet pour nous faire accompagner dans cette démarche qui devait se passer en 3 phases :

- Recherche de parcelles disponibles sur la commune
- Etude d'opportunités des parcelles disponibles en lien avec le projet
- Recherche et accompagnement d'une porteur.euse de projet à installer

Ce sont 3 associations, actrices du monde agricole et citoyen qui ont répondu au projet, elles se sont groupées pour offrir leurs compétences. Il s'agit de Terre de Liens pour les aspects fonciers, le Groupement des Agriculteurs Bio pour l'étude technique de la parcelle qui doit servir une production maraîchère et le lien avec la restauration collective, et la CIAP 72 (Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne) pour la recherche du porteur de projet.

**En quoi est-ce particulièrement  
innovant ?**

Pour la première fois, nous avons associé les agriculteurs conventionnels de la commune, les habitants, les élus. Les producteurs ont bien accueilli et compris la démarche, ils y prennent part car certains d'entre eux, ou de leurs enfants pourraient avoir le souhait de convertir des terres ou de les installer en bio.

Les mentalités évoluent, chacun revoit sa position vis-à-vis de l'agriculture, et nous avons la chance d'avoir un producteur qui montre un bel exemple sur la commune voisine à Spay. Il fonctionne bien et donne confiance en l'AB, je parle du GAEC Bio Avenir.

Pour moi l'innovation c'est de considérer les agriculteurs comme une force économique, on aide souvent l'installation d'artisans ou d'opérateurs économiques, mais on pense moins aux agriculteurs dans ce rôle, or ils sont primordiaux pour l'emploi, l'économie, l'environnement, la qualité et l'attractivité de nos territoires.

**Les résultats attendus ?**

L'implication, la volonté politique, l'efficacité des techniciens, et la cohérence du projet ont permis de conclure à l'installation très prochaine de Théophile Briffaut, jeune porteur de projet, actuellement employé dans les jardins du chef de belle renommée, Alain Passard. Il a entendu parler du projet de Fillé-sur-Sarthe lors d'une réunion publique, et s'est décidé à contacter rapidement la commune.

**CE PROJET A  
DES IMPACTS  
POSITIFS  
COLLATÉRAUX.**

*Théophile Briffaut*

Son père, agriculteur conventionnel de la commune lui a cédé volontiers 1,5ha pour son projet. Théophile vient de les inscrire en conversion bio. Sa conversion aboutira dans 2 ans en février 2020.

Son installation étant prévue pour février 2019, sa première production bio coïncidera avec la labellisation de sa parcelle. Le GAB 72 va suivre techniquement l'installation de Théophile et la CIAP va conforter autour de lui un réseau pour pérenniser son installation.

Les prochaines étapes sont l'étude économique, le montage de serres, des discussions avec la société de restauration pour convenir et planifier la production de légumes à destination du restaurant scolaire, mais aussi avec les autres acteurs de la distribution (distributeur local, magasin spécialisé bio) pour les autres débouchés. Théophile envisage deux ventes par semaine à la ferme.

**Quelles sont les perspectives ?**

Etonnement ce projet a des impacts positifs collatéraux, à savoir qu'un autre agriculteur va s'installer sur la commune pour produire l'aliment pour sa production de porcs bio. Et puis, il y a également cette commune du Perche sarthois, Tresson qui se lance elle aussi dans un projet similaire.

Enfin la Communauté de Communes Val de Sarthe a inscrit dans son schéma de développement 2014-2020 une

ligne de crédit pour l'aide à des coopératives de production et de distribution bio :

ce genre de projet en bénéficiera ■

