

Fermes municipales : bien se nourrir à la cantine, une nouvelle mission de service public

Chaponost, Mouans-Sartoux, Val-d'Oingt... De plus en plus de communes se lancent dans la production directe de légumes bio pour leurs cantines. Derrière ces fermes municipales, une ambition : reprendre la main sur l'alimentation et faire du champ un nouveau service public.

Estelle Levresse

Publié le 08/01/2026 à 11h14, mis à jour le 08/01/2026 à 17h00 • ⌚ Lecture 6 min.



De gauche à droite, Anastasia Chazottes (chargée de mission transition écologique), Jonas Pastoors (maraîcher municipal) et Monia Ben Slama (adjointe au maire, chargée de l'action écologique et de l'aménagement réglementaire du territoire), à la ferme municipale en hiver à Chaponost (Rhône), le 19 décembre 2025 • ANTOINE BOUREAU POUR LA VIE

Sous le hangar, l'odeur de terre humide se mêle au froid du mois de décembre, mais la grisaille hivernale n'a pas entamé l'éclat des dernières récoltes à la ferme du Mont-de-Chaponost, dans le Rhône. Courges, potimarrons, choux, oignons rouges emplissent des caisses de stockage. À l'extérieur, sous la grande serre ou en pleine terre, quelques légumes de saison – mâche, carottes, poireaux – poussent vaillamment sous l'œil attentif de Jonas Pastoors. Fines lunettes, bonnet et sweat à capuche moutarde, le maraîcher veille sur la production de l'exploitation maraîchère publique de cette commune de 9 400 habitants, à l'ouest de Lyon.

Lancée en 2022, la ferme de Chaponost est installée à l'écart du centre-ville au lieu-dit « Le Mont », offrant un large panorama sur les monts du Lyonnais. Loué par la commune, le site comprend un logement de fonction, plusieurs dépendances pour stocker matériel et récoltes, et deux parcelles agricoles, irriguées par l'eau du Rhône, d'une surface totale de 2,5 hectares. Objectif : produire des légumes locaux bio pour la cuisine centrale, qui prépare quelque 800 repas par jour pour les écoles, les crèches et le portage de repas à domicile.

Un vrai enjeu de santé publique

Le projet a été lancé par l'équipe municipale dans le but de se conformer à la loi Egalim, qui exige un minimum de 20 % de produits biologiques en restauration collective, tout en privilégiant les circuits courts. « *C'est une démarche qui prend du temps et demande une vraie volonté politique* », souligne Monia Ben Slama, adjointe au maire, en charge de l'action écologique. Depuis le lancement de la ferme, la ville a bénéficié de plusieurs soutiens financiers, notamment des aides européennes et une subvention de 56 000 € de la Compagnie nationale du Rhône (CNR) dans le cadre du Plan 5 Rhônes. « *L'investissement de départ, en 2022, a été de 80 000€* », précise Anasthasia Chazottes, chargée de la transition écologique à Chaponost, qui joue un rôle clé dans la coordination du projet.



La récolte de potimarrons de Jonas Pastoors, à Chaponost, le 19 décembre 2025 • ANTOINE BOUREAU POUR LA VIE

Employé par la commune, Jonas Pastoors apprécie le cadre sécurisant de son emploi de fonctionnaire et le sens de sa mission : « *Je n'ai plus à chercher à vendre mes légumes. Je peux me concentrer uniquement sur la production, destinée aux enfants de la commune. Pour moi, c'est un vrai enjeu de santé publique, qui donne une autre valeur à mon travail.* » À la cuisine centrale, malgré une logistique de commande un peu plus complexe, l'enthousiasme est également palpable. « *Cuisiner des légumes frais et bio de qualité est très valorisant* », explique le responsable, Sébastien Perrin. Pour poursuivre son expansion, la ferme du Mont a recruté une seconde maraîchère municipale l'été dernier et prévoit le doublement prochain de la surface de serres. Elle envisage également de développer un volet pédagogique à l'image de ce que réalise Mouans-Sartoux dans les Alpes-Maritimes.

Il y a près de 15 ans, la ville de 11 000 habitants faisait figure d'exception en décidant de produire elle-même les légumes via une régie agricole municipale.

« L'idée nous est venue quand on développait notre projet de cantine bio. Nos grossistes nous livraient des légumes du monde entier. Ça nous a paru complètement aberrant », se souvient Gilles Pérole, adjoint au maire, à l'initiative du projet.

Aujourd'hui, Mouans-Sartoux affiche une cantine 100 % bio sans surcoût pour les familles. *« Les légumes nous coûtent plus cher que s'ils étaient achetés à l'extérieur, car nous rémunérons correctement les maraîchers. Mais nous faisons des économies ailleurs : moins de gaspillage, plus de repas végétariens, et de nombreux bénéfices éducatifs avec la création de notre Maison d'éducation à une alimentation durable, mais aussi environnementaux notamment la protection des sols et de l'eau. C'est un projet extrêmement vertueux »,* résume l' élu.

Longtemps isolée, l'initiative est devenue une référence nationale. Face aux crises climatiques, à l'inflation alimentaire et à la dépendance aux fournisseurs extérieurs, plus d'une centaine de collectivités ont lancé ou étudient actuellement des projets de fermes publiques. Dans le Rhône, la Métropole de Lyon a inauguré en 2025 la ferme de Chassieu : quatre hectares cultivés en bio pour alimenter 38 collèves avec l'objectif de sécuriser les approvisionnements et viser, à terme, le 100 % bio local. La collectivité, qui milite pour une plus grande autonomie alimentaire de son territoire, soutient également l'installation d'une ferme urbaine à Caluire-et-Cuire en 2026.

« Construire quelque chose de durable et cohérent »

À Val-d'Oingt, 4 000 habitants dans le Beaujolais, le projet de ferme publique est né lors de la campagne municipale de 2020. Porté par le maire Pascal Terrier et piloté par son adjoint Benjamin Richardier, il s'appuie sur un terrain d'1,2 hectare mis à disposition gratuitement par la communauté de communes Beaujolais-Pierres-Dorées, en contrebas du village, le long de la voie ferrée.

« C'est une super parcelle, avec tous les bons ingrédients : un sol limono-argileux riche en matière organique, un terrain plat, facile à cultiver, en friche à l'origine — ce qui nous a permis d'obtenir le label bio immédiatement — et bien pourvu en eau », se réjouit le maraîcher municipal Nicolas Brousse.

Bonnet noir sur la tête, ce grand gaillard jovial nous montre les différentes cultures d'hiver – salades, radis, épinards – en pleine croissance sous les serres. Un peu plus loin, des centaines de pied de poireaux et autant de choux bien alignés ont fière allure. En bordure, les arbustes judicieusement conservés favorisent la biodiversité.



Nicolas Brousse, maraîcher dans le jardin municipal, à Val- d'Oingt (Rhône), le 18 décembre 2025 • ANTOINE BOUREAU POUR LA VIE

Ancien architecte paysagiste, reconverti dans le maraîchage en 2021, Nicolas Brousse a été embauché à Val-d'Oingt début 2023. De la conception des plans de culture à l'implantation concrète de l'outil de production avec l'installation du réseau d'irrigation, la structuration des parcelles et le montage des serres, il participe activement à la construction du projet. « *Il nous fallait quelqu'un avec une double casquette : capable d'assurer la gestion de projet, mais aussi du travail très concret, administratif comme physique* », souligne Benjamin Richardier. Au total, la commune a investi environ 100 000 € en matériel et plants pour un coût de fonctionnement annuel estimé à 15 000 €.

A lire aussi : **Alimentation durable : pourquoi la grande distribution peut (vraiment) mieux faire ?**

Faute de cuisine centrale, Val-d'Oingt fait appel à un prestataire pour les repas scolaires. La ferme lui vend une partie de ses récoltes, mais l'organisation manque encore de flexibilité. À terme, la municipalité souhaite créer sa propre cuisine et développer ainsi un projet alimentaire global. « *On voudrait partir de ce qui est disponible dans les champs pour construire les menus* », expose l'élu de 41 ans.

La collectivité voudrait aussi pérenniser l'emploi de Nicolas Brousse, en contrat saisonnier pour le moment, mais le projet ne fait pas l'unanimité dans la commune, l'opposition pointant son coût et son caractère expérimental. À l'approche des municipales de mars 2026, son avenir reste incertain. Ces controverses locales reflètent des enjeux nationaux : place du foncier dans les politiques locales, gestion du risque agricole par le service public, viabilité économique des modèles de régie agricole municipale... Elles racontent aussi l'émergence d'une nouvelle mission de service public de production alimentaire.



Benjamin Richardier, conseiller délégué à la ferme municipale dans le jardin maraîcher, à Val-d'Oingt, le 18 décembre 2025

ANTOINE BOUREAU POUR LA VIE

Pour accompagner ce mouvement, un Réseau national de fermes publiques présidé par Gilles Pérole a vu le jour en septembre dernier afin de structurer et élargir le partage d'expérience. La ville de Mouans-Sartoux a également lancé un programme de sensibilisation destiné aux élus, techniciens et futurs candidats aux municipales. Une visite de ses installations était organisée le 10 décembre dernier, auquel a participé Olivier Radakovitch, adjoint à l'environnement de Jouques (Bouches-du-Rhône). « *Leur modèle de production maraîchère en circuit court nous intéresse beaucoup. En revanche, nous n'avons pas les moyens de créer un poste de maraîcher* », souligne-t-il. Cette commune mise sur le foncier : 1 500 hectares de terres agricoles ont été protégés pour relancer le maraîchage local et développer les circuits courts afin d'alimenter la cuisine municipale qui doit ouvrir début 2026.

Au sud d'Aix-en-Provence, Clément Chichignoud tête de liste aux municipales dans la commune de Simiane-Collongue, 6000 habitants, veut également s'inspirer de l'exemple de Mouans-Sartoux. Il défend la création d'un écosystème alimentaire local. « *L'idée est de construire quelque chose de durable, humain et cohérent avec les enjeux alimentaires et sociaux actuels* », dit-il. Derrière la diversité des modèles, l'alimentation devient un sujet politique à part entière, champ d'expérimentation et terrain de coopération entre collectivités.