

Localisée dans le département de la Gironde, la commune de Cussac-Fort-Médoc est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde, face à Blaye. Elle fait partie de la communauté de communes Médoc Estuaire et du Parc Naturel Régional (PNR) du Médoc.

VILLE DE CUSSAC-FORT-MÉDOC



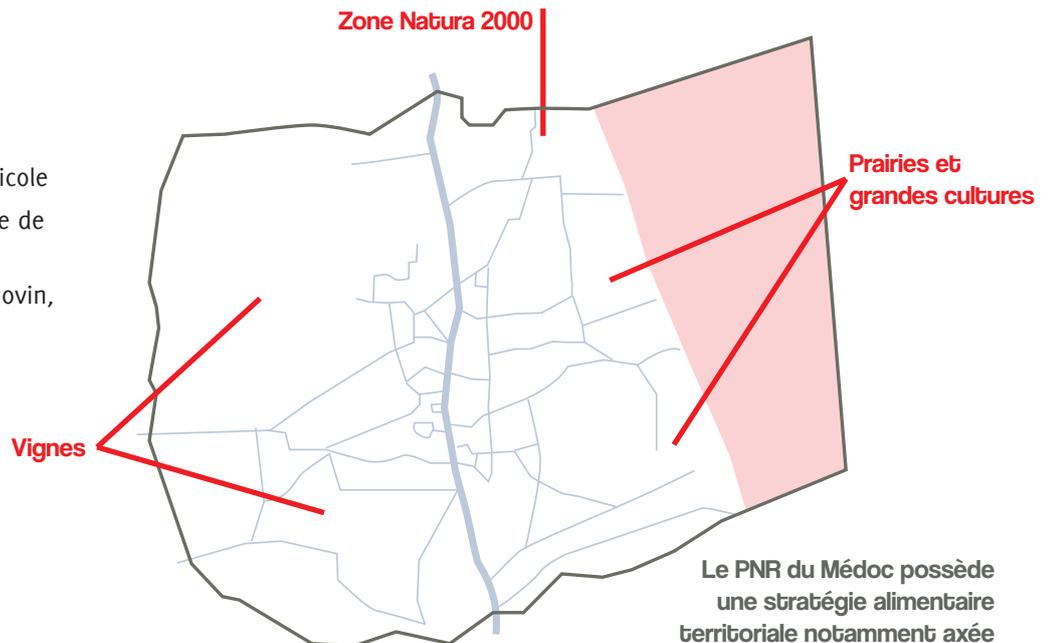
1 800 HA
SUPERFICIE



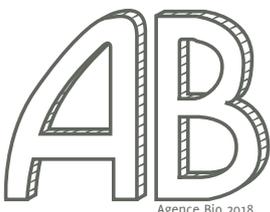
2 273
HABITANTS

Situation agricole

- 1470 hectares soit 82% de surface agricole
- Viticulture dominante avec la présence de 29 viticulteurs
- Autres productions : élevage bovin et ovin, grande culture (blé, tournesol)



Le PNR du Médoc possède une stratégie alimentaire territoriale notamment axée sur l'approvisionnement local de produits de qualité et organise des commissions agricoles dont la commune de Cussac-Fort-Médoc fait partie.



10,7 % de la SAU de Gironde en bio
40 ha de surface bio à Cussac
3 domaines viticoles bio à Cussac

CONTEXTE DU TERRITOIRE



Une volonté politique forte avec des choix partagés

- Le recrutement d'un maraicher communal en mai 2018.
- L'engagement du maire Dominique Fedieu qui est viticulteur bio depuis plus de 10 ans.
- L'adhésion de la commune au Club des Territoires de l'association Un plus bio

Un plus bio est une association qui soutient le changement des pratiques en restauration collective en introduisant plus de bio et de local dans les assiettes. Elle est aujourd'hui le premier réseau national des cantines bio. *Le Club des Territoires Un Plus Bio rassemble en France les principales collectivités engagées dans une restauration collective de qualité : villages, villes, intercommunalités, départements, régions, parcs et pays qui font de l'alimentation le coeur de politiques publiques soucieuses d'un développement territorial équilibré, organisé et ambitieux.*



Un territoire viticole ancré

A mi-chemin entre Margaux et Pauillac, la commune de Cussac Fort Médoc est située sur un territoire de monoculture de vigne. Le vignoble de Cussac, classé Haut Médoc, représente plus de la moitié de la surface agricole de la commune.

Bordeaux Science Agro a réalisé en 2019 un état des lieux des pratiques environnementales en viticulture auprès de 17 viticulteurs. Elle a montré que la confusion sexuelle est pratiquée sur l'ensemble du vignoble, que les viticulteurs utilisent de moins en moins de désherbant chimique et que désormais, seuls 4 viticulteurs utilisent des pesticides Cancérogènes Mutagènes Reprotoxiques (CMR).



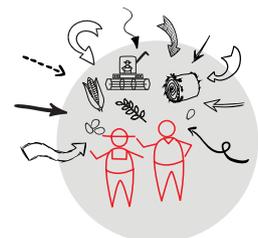
Des productions peu diversifiées

La viticulture étant très dominante, le maraîchage et les autres cultures nourricières ne sont pas très développées sur la commune.

LES ENJEUX DU TERRITOIRE

1 Le développement des productions nourricières sur le territoire pour tendre vers l'autonomie alimentaire

Installer de nouveaux producteurs pour diversifier les productions alimentaires du territoire et ainsi faire profiter les habitants d'une alimentation bio, locale et de qualité

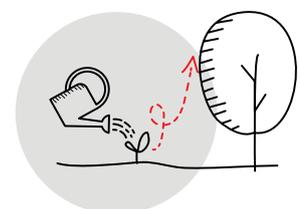


2 Le développement d'un mode de distribution plus responsable

Accompagner le restaurant scolaire et les commerces locaux dans la mise en place d'un approvisionnement local et durable privilégiant les produits bio.

3 L'implication des habitants pour la préservation des ressources et une alimentation de qualité

En développant les circuits-courts de proximité et ainsi assurer la traçabilité des produits agricoles tout en développant l'économie locale.



ACTIONS EN COURS

Enjeu 3 Implication des habitants



CRÉATION D'UN JARDIN COLLECTIF PARTAGÉ

En centre bourg en mai 2018 avec l'aide de l'association de Pessac « Place aux jardins ». 10 familles y sont inscrites en 2018.

L'espace est actuellement préempté par la Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural (SAFER), la commune ayant pour projet de racheter ces terres après le délai de portage.

Dans le cadre de ce jardin partagé, plusieurs actions ont été mises en place :



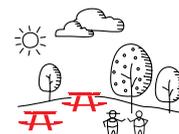
**Activités
pédagogiques
pour l'école du
village**



**Ateliers de
compostage
et de taille d'arbres**



**Paniers solidaires
en lien avec le
Centre Communal
d'Action Sociale
(CCAS)**



**Animation
de pique-nique**

Enjeu 3 Implication des habitants



SENSIBILISATION DES HABITANTS



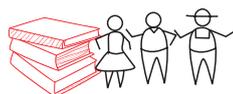
**Réalisation d'une enquête sur 100 familles
de Cussac par des étudiants**

Elle a montré qu'1/3 de ces familles avait envie de se lancer dans l'autoproduction et était demandeuse de davantage de produits bios et locaux sur la commune.



**Remise d'un kit jardinier
aux habitants intéressés**

Il est composé de 6 plants maraichers bio et d'un calendrier de jardinage en échange de la signature d'une charte les engageant à cultiver sans pesticides.



**Animations et conférences
à la bibliothèque municipale
sur le jardinage et sur la cuisine**



**Création du festival
« le bon goût du local »**
Première édition en mai 2019

GESTION ENGAGÉE DU RESTAURANT SCOLAIRE

- 220 repas par jour, gérés par délégation au prestataire ANSAMBLE qui cuisine sur place des produits frais, de saison, le plus possible de qualité et propose un repas bio par mois.
- 30% des menus de la cantine en volume et 37 % en valeur sont bio depuis janvier 2018
- Labellisation « Ecocert en cuisine » : 2^{ème} carotte obtenue
- Lutte contre le gaspillage alimentaire via une sensibilisation des convives et une table de tri : l'audit effectué montre de bons résultats puisque les restes plateaux représentent 54 gr / convive contre une moyenne nationale de 120 gr/ convive (source : ADEME)
- Installation en 2020 d'un lombricomposteur pour la valorisation des déchets
- Mise en œuvre d'un groupe de travail « restauration / alimentation » réunissant des élus, des élus du Conseil Municipal des Jeunes, la cuisinière du prestataire de restauration scolaire, le personnel communal concerné, des parents d'élèves, le restaurateur du Restaurant « Le Bon Temps » à Cussac Fort Médoc : ce groupe de travail réalise 3 diagnostics par an en s'appuyant sur les pesées journalières au tri ; il étudie et propose les axes d'amélioration.

Enjeu 2 Mode de distribution



PROJET VILLAGE « 100% BIO ET LOCAL » D'ICI 2030

Création d'une feuille de route et d'une charte de partenariat pour une dynamique inclusive et engageante pour un village « 100 % bio et local d'ici 2030 »

Depuis 2017, le village de Cussac-Fort-Médoc s'engage dans une démarche d'alimentation durable et locale sur son territoire à travers plusieurs actions. La commune veut ainsi formaliser un projet alimentaire territorial et partenarial, mobilisant plusieurs partenaires institutionnels, associatifs, privés ainsi que les habitants du village.

Pour mener à bien ce projet alimentaire, elle a créé une feuille de route et rédigé une charte de partenariat pour engager un maximum de partenaires.

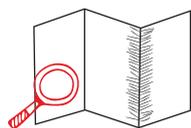
Enjeu 1 Production nourricières



Enjeu 2 Mode de distribution



Enjeu 3 Implication des habitants



Co-construction d'une feuille de route

La feuille de route de ce projet a été co-construite d'octobre 2017 à juin 2018 avec l'appui du Labo'Mobile, des habitants et des partenaires.

Le Labo'Mobile est un dispositif d'animation territoriale développé par l'Agenda 21 de la Gironde.

Il est proposé aux territoires et aux acteurs girondins pour expérimenter la mise en œuvre d'objectifs de transformation et co-concevoir des projets dédiés à l'innovation sociale, écologique et participative qui nécessitent de « faire autrement ». Ce dispositif permet ainsi de soutenir les territoires volontaires, en définissant les objectifs et en établissant les conditions à réunir pour les atteindre.

Pendant deux jours, 70 citoyens ont été invités à réfléchir sur leur alimentation et leur responsabilité en la matière à travers des ateliers participatifs.

Cette feuille de route est vouée à être agile et évolutive pour intégrer de nouveaux partenaires et pourra s'enrichir de nouvelles actions au fil de son avancée.



Co-construction d'une charte de partenariat

Une réunion d'information des partenaires a eu lieu le 17 mai 2019 avec pour objet un point de situation et la préparation d'une charte d'engagement, construite avec l'ensemble des acteurs présents. La signature de cette charte sera l'étape préalable à la mise en œuvre de conventions bilatérales entre la commune et chaque partenaire identifié.

Cette feuille de route et cette charte de partenariat permettent de construire collectivement le projet tout en définissant des axes prioritaires sur lesquels travailler. Il faut désormais engager un maximum de partenaires pour mener à bien les actions issues des axes prioritaires.

LABELLISATION ECOCERT « EN CUISINE »

Ecocert propose le label « En cuisine » dédié à la restauration collective bio qui impose des critères de bonnes pratiques dans l'élaboration des menus et dans l'ensemble de l'établissement.

Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des établissements de la restauration collective en 3 niveaux de labellisation.

La cantine bénéficie du niveau 2 de labellisation, qui impose un approvisionnement alimentaire bio d'au moins 30% par an (en proportion du coût total des achats alimentaires ou du volume de produits bio), avec à minima 30 composantes à base d'ingrédients bio et au moins 4 composantes bio et locales par mois, ainsi qu'une formation de l'équipe de cuisine à l'utilisation d'ingrédients bio. Cette labellisation permet à la commune, auditée une fois par an, de vérifier les bonnes pratiques dans le travail de leur prestataire de cuisine et d'enclencher un processus vertueux d'amélioration de la qualité en restauration.

Cette labellisation qui impose un audit par an, permet à la commune de vérifier les bonnes pratiques dans le travail de leur prestataire de cuisine et d'enclencher un processus vertueux d'amélioration de la qualité en restauration.

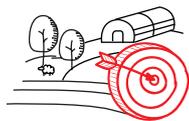
Enjeu 2 Mode de distribution



DÉVELOPPEMENT DE LA RÉGIE AGRICOLE COMMUNALE

La commune a choisi de mettre en place une régie communale pour permettre d'approvisionner le restaurant scolaire et les paniers solidaires de l'aide alimentaire de la commune en produits bio et locaux, face au manque d'offre sur le territoire de la commune.

Enjeu 1 Production nourricières



Trouver des terres

Préemption de terres agricoles par la SAFER et portage financé par le Département.

Environ 2 900 m² en centre bourg est dédiée à la production de légumes.

Diagnostic en cours pour identifier de nouvelles terres disponibles et à potentiel agronomique.



Trouver un maraîcher

Ouverture du poste de maraîcher communal en mai 2018 et recrutement d'un agent territorial pouvant intervenir autant sur la production que sur l'animation.



Référencer la production de la régie maraîchère

Auprès de Loc'Halle Bio, groupement de maraîchers bio, afin de pouvoir approvisionner de manière permanente et soutenue le restaurant scolaire. Les produits frais sont directement acheminés à la cantine.

En cas de surplus, la production est envoyée au Marché d'Intérêt National (MIN) de Bordeaux ou transportée vers d'autres cantines du territoire, notamment celle d'Avensan, commune située au Sud de Cussac-Fort-Médoc.

Pour 2019, la régie communale couvre 30% des besoins en fruits et légumes de la restauration scolaire et 100% du besoin en pommes de terre. L'objectif étant de fournir 100% de ces besoins d'ici 2 ans. Ainsi, cette régie vient combler l'absence de productions maraîchères locales et bio à destination du restaurant scolaire.



Réaliser un diagnostic des besoins du restaurant scolaire

En partenariat avec le Centre Permanent des Initiatives pour l'Environnement du Médoc (CPIE Médoc) et l'association Eco Acteurs

Résultat : 1 hectare agricole cultivé permettrait au restaurant scolaire d'être autonome



Etablir un plan de culture pour approvisionner le restaurant scolaire

Grâce à la cuisinière et au maraîcher

Contributions des partenaires

PORTAGE POLITIQUE ET ANIMATION DU PROJET Commune de Cussac Fort Médoc

PARTENAIRES POUR LES PHASES OPERATIONNELLES DU PROJET Parc Naturel Régional Médoc, Bordeaux Sciences Agro, Comité de Fêtes de Cussac Fort Médoc, Société Ansamble SRA Aquitaine, ECO ACTEURS en Médoc, Agrobio Gironde, PLACE AUX JARDINS, CREPAQ, CPIE MEDOC, SAFER, Chambre d'Agriculture de la Gironde, DRAAF Nouvelle-Aquitaine, Région Nouvelle-Aquitaine

FINANCEURS Labo'Mobile de la mission Agenda 21 du Département de la Gironde

Dispositifs de programmation mobilisés

autofinancement de la commune (10 000€ hors salaire du maraîcher communal), subvention publique (Appel à manifestation d'intérêt (AMI) de l'Agenda 21 du Département de la Gironde : 18 000€)

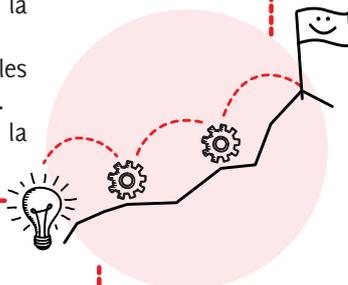
SYNTHÈSE

Facteurs de réussite

- Une forte mobilisation citoyenne grâce à la construction d'un projet collectif et participatif (démarche Labo'mobile avec le soutien de la mission Agenda 21 du département de la Gironde).
- Une dynamique qui perdure dans le temps (la phase de construction du projet étant souvent l'étape la plus dynamisante) grâce au re-questionnement collectif avec des phases de restitution et d'explication au fur et à mesure de l'avancée du projet et grâce à des animations régulières.
- Un maraîcher communal polyvalent, aussi impliqué dans l'activité de production que dans l'animation et la sensibilisation du grand public.
- Une appropriation de la démarche par les associations locales à travers l'organisation et la participation aux événements.
- Des résultats particulièrement tangibles concernant la restauration scolaire.

Difficultés rencontrées

- Susciter l'adhésion la plus large de tous les acteurs (mobilisation collective) et notamment des viticulteurs, dont les pratiques sont déterminantes pour répondre aux enjeux du territoire.
- Élargir la question nourricière aux acteurs et infrastructures à proximité de la commune, à l'échelle de filières locales et par la coopération entre territoires.



C'est à refaire

- La création de la régie agricole
- Impliquer les citoyens dans un projet de responsabilité collective : « les temps de rencontres collectifs sont toujours très enrichissants et importants », « l'agriculture est restée trop longtemps l'affaire d'agriculteurs, il faut se réapproprier l'agriculture et ne pas laisser les agriculteurs prendre part seuls à ces questions »

Perspectives

- Mettre en place un poulailler communal.
- Construire des serres pour sécuriser les productions de la régie agricole en hiver.
- Tendre vers une agriculture 100% bio et locale d'ici 2030.
- Favoriser la conversion bio des viticulteurs de la commune, car l'ambition d'un territoire 100% bio implique une mutation globale et a fortiori des activités agricoles prédominantes.
- Affiner et valoriser le diagnostic sur les terres agricoles disponibles sur la commune et leurs potentialités agronomiques.
- Travailler avec des propriétaires privés afin de pouvoir utiliser leurs terres à des fins maraîchères.
- Mettre en place des partenariats avec les éleveurs locaux pour l'approvisionnement en produits d'origine animale.

Pour nous contacter



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



• AGROBIO GIRONDE •

Delphine ECOUELLAN,
conseillère territoire



06 33 01 15 40



d.ecouellan33@bionouvelleaquitaine.com



347 avenue Thiers, 33100 BORDEAUX

AVEC LE SOUTIEN DE



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

