

VIVA!

DÉMOCRATIE
ÉCOLOGIE
SOLIDARITÉ

PROGRAMME

LA "RÉSILIENCE ALIMENTAIRE"

NOTRE AMBITION :

ViVA! vise la souveraineté alimentaire. Nous voulons manger sain et bon sans prendre davantage à la terre que ce qu'elle est capable de nous rendre. Assurons déjà l'approvisionnement des repas en fruits et légumes des écoliers niçois en bio local grâce à la mise en place d'une régie agricole municipale.

CONSTAT :

Les terres les plus fertiles de France continuent à être sacrifiées dans la plaine du Var, alors que la préoccupante autonomie alimentaire de Nice de 2,1% (rapport Utopies 2016) va s'aggraver si le tourisme augmente comme désiré. Par exemple, la symbolique socca niçoise n'est pas locale car il n'y a pas de production de pois chiches dans le département. Il y a bien 40 % de bio dans les cantines mais pas en local. Notre région est pourtant l'une des plus importantes en matière de surfaces agricoles en France. Vu la faiblesse des débouchés économiques du maraîchage, il est plus rentable de faire des fleurs. Mais surtout, la pression foncière sur la bande littorale est particulièrement défavorable à l'agriculture. S'il n'y avait déjà pas de souveraineté alimentaire quand la plaine du Var était agricole, en Lombardie c'est pourtant possible grâce à l'agriculture en terrasses. L'artificialisation des sols continue, y compris en zone inondable, alors que les nouveaux régimes de pluies torrentielles s'aggravent. Des espaces sont faussement végétalisés en dépit du bon sens, du

coût et de la résilience climatique. La vision de l'écologie d'Estrosi : des pots avec des palmiers, du gazon sur le plateau du tram, des tonnes d'eau consommées pour qu'il ne grille pas... Les propositions qui fonctionnent existent ailleurs. Il faut penser sur le temps long. Il faut des arbres de haute fûtée, pas des palmiers. La gestion affairiste des déchets oublie les quartiers pauvres et cache des malversations comme dans le cas des déchets niçois envoyés à 1200 km de Nice en novembre. Les déchets organiques, qui constituent pourtant près du tiers des déchets ménagers, ne font pas partie du tri sélectif.

NOS PROPOSITIONS :

Près de chez nous, la petite commune de Mouans-Sartoux a mis en place une régie agricole municipale permettant de cuisiner 1300 repas pour 5 écoles et le personnel municipal (85% des fruits et légumes) en bio et local... Un tel projet a mis sept ans pour être efficient. Aujourd'hui de grandes villes comme Paris ou à l'étranger se penchent sur cette initiative. Pour faire de même à Nice, qui compte actuellement 30 000 repas quotidiens dans les cantines, nous estimons le besoin en terres agricoles à 93 ha. Inutile de vous dire que c'est tout un programme, avec des conséquences évidentes sur le plan de l'emploi et de l'économie, du retraitement des déchets compostables, du recul de la bétonisation. Mouans-Sartoux a préempté 110 ha au total pour viser l'autonomie sur la ville. En guise de comparaison il faudrait 5 000 hectares pour la ville de Nice. On comprend bien que c'est à l'échelle de la métropole que la question de la souveraineté alimentaire peut trouver des solutions. Nous proposons de commencer par les cantines pour nous mettre en perspective de la souveraineté alimentaire.

Il faut une régie municipale agricole.

Pour défendre un projet de cantines bio et local, il faut préempter 93 ha de terres fertiles pour des potagers municipaux. Par sa dimension, c'est une véritable trame verte dont il s'agit, qui alimentera en fruits et légumes les écoles. Actuellement, il y a la possibilité d'avoir un menu sans viande, et un repas végétarien par semaine, nous proposons qu'il y en ait deux. Nous proposons d'établir un vrai plan de réduction du gaspillage. Des mesures qui au-delà de leur caractère écologique permettent d'éviter une augmentation du prix du repas qui resterait inchangé. Ces terrains ne doivent pas être pris sur les zones forestières qui doivent être préservées et étendues. Dans un premier temps le projet concernera les écoles puis le personnel municipal, les hôpitaux, EHPAD... donc un chiffrage à revoir dans le cadre d'une planification. La formation et l'embauche de personnels qualifiés pourra s'appuyer sur les

diplômes universitaires existants, l'université de Nice dispose d'un diplôme spécifiquement pour gérer des cantines de ce type. Nous proposons de mettre le projet en place à l'échelle de la métropole pour que l'échelle ait des conséquences écologiques majeures et parce que les zones cultivées actuellement sur la métropole sont essentiellement hors Nice et que nous ne sommes pas dans une logique de mise en concurrence entre les territoires. Bien entendu, le lien sera fait avec les producteurs existants, pour leur permettre de se maintenir et pour soutenir l'installation d'agriculteurs en bio. Cela maintient des zones sans béton, sans pesticides et qui permettent d'absorber l'eau, entretiennent la biodiversité... L'eau de pluie des toits des bâtiments publics sera récupérée pour limiter le pompage. Le tri des déchets inclura le compostage à destination de ces terrains. Plus du tiers de nos déchets sont compostables, donc valorisables écologiquement. Plutôt que les brûler dans un incinérateur polluant, il faut réduire les rejets tout en lui cherchant une alternative. En complément, en lien avec un tissu associatif dynamique sur la question, des jardins partagés doivent fleurir dans chaque quartier. Il faut donc créer des espaces dédiés et d'abord protéger l'existant comme à Saint-Roch par exemple, c'est d'intérêt public, ils sont menacés de disparaître du fait de la pression foncière... Cela permettra entre autres des projets de réinsertion. On peut imaginer des jardins partagés pour les personnes en difficulté avec possibilité de revente de la production à la ville ou sur un marché 100 % produits locaux. Nous l'avons ressenti lors des assemblées populaires il y a une demande pour plus de marchés hebdomadaires dans les quartiers.