



## GILLES PÉROLE - INTERVIEW

Adjoint au Maire - Ville de mouans-Sartoux

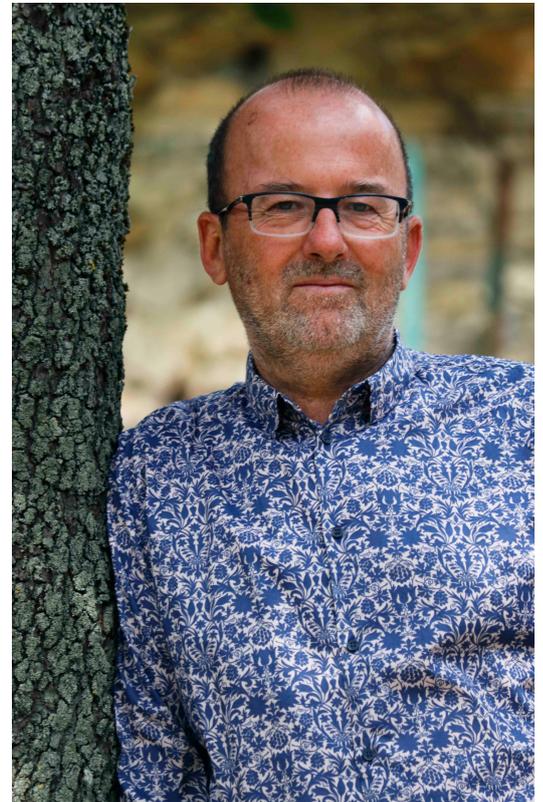


# GILLES PÉROLE

## L'INTERVIEW

C'est sur la forme d'une visioconférence que j'ai eu le plaisir d'interviewer Gilles. Si des centaines de kilomètres nous séparaient, un écran plat nous privant de l'expérience en trois dimensions, c'est la voix chargée d'une émotion bien réelle qu'il s'est confié à moi :

"Aujourd'hui est un jour particulier. Je viens d'apprendre le décès d'André Aschieri, ancien maire de Mouans-Sartoux, à l'origine de toute la dynamique de Transition de la ville. Avec le départ de Pierre Rhabi, c'est une dure semaine pour l'alimentation durable."



### LE PARCOURS

Instituteur de formation, j'ai également été directeur d'école, maître formateur puis conseiller pédagogique. C'est mon métier qui m'a amené à Mouans-Sartoux en 1989. La ville, que je ne connaissais que pour l'avoir traversée, ouvrait alors une école pilote avec un projet particulier sur l'environnement et la pédagogie coopérative.

Je m'y suis installé en 1992 avec ma famille et ne l'ai plus jamais quittée. En 1995, André Aschieri m'a demandé de rejoindre l'équipe municipale. Ayant toujours été engagé dans le monde associatif, j'ai accepté la proposition plus dans l'optique d'un engagement citoyen que politique. Je suis élu depuis lors.

### ANDRÉ ASCHIERI

C'était un humaniste écologiste qui avait une vision. Maire depuis 1977, il est à l'origine du projet de Transition de Mouans-Sartoux. Tout ce qu'on peut faire aujourd'hui sur l'alimentation vient de ce qu'il a pu faire avant. Il est notamment précurseur sur le principe de précaution (vis-à-vis des risques de certains produits sur la santé) mis en place grâce au travail des scientifiques consultés dès 1997 sur les enjeux environnementaux. J'insiste ici sur l'importance des scientifiques. Si Mouans-Sartoux a pris une telle avance sur le reste du monde, c'est parce qu'on les a écoutés. Et c'est ce que je pousse chaque élu à faire lorsque je les rencontre dans le cadre du projet BioCanteens.

La vision d'Aschieri dépasse de loin le seul secteur alimentaire. C'est avant tout un projet en profondeur atypique sur l'humain, la santé, l'éducation, et la culture. Il voulait faire de Mouans-Sartoux une parcelle d'humanité vraie.

**"André Aschieri voulait faire de Mouans-Sartoux une parcelle d'humanité vraie."**

## GENÈSE DU PROJET

En 1974, Aschieri s'oppose au maire sur un projet d'implantation de centaines de logements à Mouans-Sartoux comportant à l'époque quelque 1500 habitants. Valider ce projet aurait précipité la ville dans une logique de cité dortoir de Cannes, faisant exploser le nombre de résidents à 80 000 ou plus.

En 1997, alors élu député et chargé de missions parlementaires sur la santé et l'environnement, il engage la ville dans une direction plus résiliente qu'il enclenche rapidement suite à la crise de la vache folle. Le scandale met en exergue l'aberration d'un modèle qui nourrit des herbivores au moyen de farines animales, véhiculant du même coup des maladies à l'être humain.

C'est dans la foulée de cette crise et dans le cadre de sa mission parlementaire qu'il entame l'audit d'un grand nombre de scientifiques et c'est sous son impulsion qu'est créée l'Agence Française Santé Environnement au travail.



## UNE PROBLÉMATIQUE AVANT TOUT EUROPÉENNE

François Collard, l'un des chercheurs (juriste) avec qui nous travaillons régulièrement, a pointé l'un des noeuds du problème : le secteur de l'alimentation est rattaché à l'Organisation Mondiale du Commerce, contrairement aux secteurs de l'éducation et de la santé, par exemple, tous deux rattachés à l'ONU.

Déplacer l'alimentation de l'économie à l'ONU engagerait pourtant une tout autre dynamique. Or actuellement, le système alimentaire est commandé par 4 ou 5 multinationales qui tirent les ficelles. La santé et l'environnement ne sont pas une priorité mais un moyen de faire du business. C'est très différent.

Et les exemples pointant cette priorité faite à l'argent foisonnent ; si quelques champs de betteraves sont en souffrance dans le nord de la France, on réimplante les néonicotinoïdes qui étaient interdits. En Martinique et en Guadeloupe, des bananes sont traitées avec la chlordécone, un insecticide pourtant prohibé aux Etats-Unis et en Europe.

C'est un véritable empoisonnement progressif qui est à l'œuvre, démontré par une documentation scientifique foisonnante convergeant depuis tellement d'années qu'il est scandaleux - c'est un euphémisme - qu'aucun changement n'ait été engagé plus tôt.

A la radio, j'entendais quelqu'un défendre le traitement chimique des pommes, arguant qu'il n'est jamais tombé malade. Mais c'est beaucoup plus pervers que cela. La manière dont on s'empoisonne, c'est en accumulant jour après jour des molécules qui nous rendent malades. Des dizaines d'années peuvent s'écouler avant qu'un diabète ou un cancer ne soit déclaré.



## VERS UNE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

C'est pour combattre ce système qu'il est primordial de construire sa propre souveraineté alimentaire. On entend par là décider soi-même des critères impactant les aliments de la fourche à la fourchette : quels aliments veut-on, d'où viennent-ils, comment sont-ils produits et selon quel modèle économique, et quelle rémunération pour les agriculteurs.

Suivant les régions, il est même possible d'atteindre l'autonomie alimentaire sur certaines denrées mais jamais sur toutes. A Mouans-Sartoux, l'autonomie est possible en légumes par exemple, mais pas en viande. La région n'étant pas réputée comme terre d'élevage, on s'adresse à d'autres territoires qui nous fournissent en protéines carnées. Et c'est très bien. Ce qui est important, c'est que ces territoires, nous les choisissons en fonction de nos critères d'excellence. C'est ça la souveraineté ! Et chaque région, chaque ville, chaque département, chaque foyer devrait pouvoir définir la sienne.

**"Chaque région, chaque ville, chaque département, chaque foyer devrait pouvoir définir sa propre souveraineté alimentaire"**

## LA TRANSITION ALIMENTAIRE À MOUANS-SARTOUX

On a pris le parti pris de démarrer par les cantines en formulant l'objectif suivant : "nous voulons une cantine respectueuse de la santé et de l'environnement". L'idée à l'air simple ainsi formulée mais sa réalisation est plus ambitieuse.

Pour y arriver, toutes les pratiques en cours dans les cantines ont d'abord été passées au crible : les achats, la manière de cuisiner, de servir, de nettoyer, de gérer les déchets. L'analyse de ces micro-pratiques a ensuite généré une multiplication de micro-changements qui, mis bout à bout, finissent par faire système et permettent un changement en profondeur. C'est de cette manière qu'il fut décidé de nettoyer avec des produits éco-labellisés et des machines à vapeur, de cette manière qu'on a trié et pesé les déchets, qu'on en est venu au bio, qu'on a équilibré les menus ou retiré le plastique de la vaisselle. Plein de petites choses qui, mises en système, deviennent un projet de profondeur extrêmement puissant.

Et maintenant, nous y sommes. Le 100% bio est atteint, 80% de l'approvisionnement est régional. Quelques petits efforts pourraient encore être faits sur la rémunération des agriculteurs et sur la réduction de la part de protéines carnées dans les menus.



### LES DÉFIS À VENIR...

- Transférer les pratiques des cantines au reste de la population. Atteindre le 100% Bio et le 80% régional. Pour y parvenir, on a mis en place le Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui travaille sur 5 axes : réinstallation agricole, alimentation durable comme moteur économique, éducation à l'alimentation durable, recherche (chercheurs) / actions, dissémination.
- Se loger à la côte d'Azur est un vrai défi. On voudrait libérer du foncier et construire un hameau agricole pour loger les agriculteurs à coût modeste.
- Sensibiliser les propriétaires terriens (souvent héritiers d'agriculteurs) au potentiel nourricier de leur terres pour qu'ils rendent ces dernières disponibles.
- Classer les zones agricoles en ZAP zone agricole protégée.
- Au niveau législatif, constituer un fond de rachat des terres agricoles par les collectivités, fond qui serait financé par une augmentation de la taxe sur les ventes des résidences secondaires.
- Multiplier les projets pédagogiques pour mieux disséminer : "défi famille et alimentation positive", "défi entreprise et alimentation positive". On travaille aussi avec les seniors et les publics précarisés pour montrer comment il est possible d'avoir une alimentation abordable mais saine, respectueuse de l'humain et de l'environnement.
- Pour les plus précaires, il y a l'épicerie sociale (CCAS) dans laquelle on essaie d'améliorer la qualité alimentaire, le lieu étant au départ approvisionné par les invendus des grandes surfaces. Avant notre action, le bio ne faisait même pas partie de l'équation. Aujourd'hui, 30% des produits qu'on y trouve sont bio et l'objectif est d'atteindre le 100%. Le rêve serait d'utiliser le lieu pour faire de la sécurité sociale de l'alimentation : chacun pourrait y entrer et payer en fonction de ses revenus, à l'image des prix différenciés que nous appliquons dans les cantines scolaires.