

## オーガニック給食を起点とした 持続可能なまちづくり

フランスの事例考察

荒井 壽夫

Hisao Arai

滋賀大学 / 名誉教授

NPO法人うつくしまNPOネットワーク / 参与

## I はじめに

今、地球温暖化による世界の平均気温の史上最高の上昇とそのなかでの世界各地における暴風雨災害の激甚化、旱魃とそれによる大規模火災、記録的熱波、等の自然災害の頻発は、ロシアによるウクライナ侵攻、イスラエルによるガザ地区等への大規模破壊的反撃という国際法違反の痛恨なる局地戦争の継続状況にあるにもかかわらず、2015年国連総会採択のSDGs（持続可能な開発目標）と同年末COP21採択のパリ協定による温室効果ガス排出量の今世紀末ゼロ目標の遵守の重要性を私たちに改めて突き付けていると思われる。

ひるがえって、このような地球的視点を国内の地方の小自治体における持続可能なまちづくりに導入した場合、現在、論議されているテーマの一つが、地域における脱炭素有機農業の生産物の公共調達による有機給食の実現、安心安全な農畜産物・食料の地産地消あるいはそれと結びつけられうる営農型太陽光発電等の再生可能エネルギーの地産地消であるということは、非常に注目すべきであり、その実現のための構想と実行が私たち地域住民に求められていると考える。

本稿は、以上の観点から有機給食の先進国フランスの事例を、調査中の日本の事例との比較を念頭に置きながら考察しようとするものである。考察は、フランスにおける有機農業の概況、有機給食（以下では、フランスに関する先行研究に倣って、オーガニック給食の用語を使う）を促進するエガリム法の概要そしてフランスで最初にオーガニック100%給食を実現したブルターニュ地方の小自治体ラングエ村の事例紹介という順序で行う<sup>1)</sup>。

<sup>1)</sup> なお、SDGsの観点からする持続可能なまちづくりについては、拙著『持続可能なまちづくりとSDGs：地域の脱炭素化、地域内グリーン経済循環、女性参画・地域共生社会を目指して』八潮社、2023年、また、日本における有機給食の展開については、鶴理恵子・谷口吉光編著『有機給食スタートブック』農山漁村文化協会、2023年、参照。

## II フランスにおける オーガニック給食と エガリム法の概観

### (1) フランスにおける有機農業の概況

まず、フランスにおける有機農業の概況を確認することから始めよう。第1表に見られるように、有機農産物を生産する農場の数が、2000年代に入り急速に増加し、2000年代初頭、約1万であったそれが、2020年には約5倍になり、それに応じて有機農場の面積もまた約36ヘクタールであったものが、約255ヘクタールと7倍に増大している。その結果、フランスの農業に占める有機農場の割合は、1割を超え最新の数字では14%に至っている。

他方、有機農産物の販売について第2表を見れば、2012年から2023年の間、大規模総合販売が販売額を3倍化しているとはいえ、2020年以降の新型コロナ・パンデミックスのもとでは著しく減少させているのに対して、いわゆる「狭域販売経路」(circuit court) を構成する有機専門販売、職人的商人、直接販売は、コロナ禍のもとでも販売額をむしろ増やし、3倍以上に増額させている。

公益法人「フランス有機農業機構」(Agence Bio) によるコロナ禍発生時の2020年に関する調査によれば、有機農場の半分以上(53%)が「狭域販売経路」で販売し、その販売方法は、第3表に示されるように多様であるが、群を抜いて多いのは、農場における直接販売(64%)である。

こうして「狭域販売経路」は、有機農産物の生産と販売における発展のいわば楨杵として現れているが、政府農業省によるその公式の定義(2009年)は、「狭域販売経路とは、生産者から消費者への直接販売、または仲介者が1人しかいないと

いう条件のもとでの間接販売によって行われる農産物の商品化方法である<sup>2)</sup>というものである。それゆえ、それは、仲介者がいないか、または1人に限定した販売方法であって、地理的近接性を必ずしも不可欠の条件としているわけではない。しかしながら、それは、次のような利点をもたらすものであることが確認されている。すなわち、それは、消費者にとっての農産物の一定の品質保証(新鮮な旬の農産物)や地元の農産物の相対的低価格での購入、生産者にとっては自分が公正と考える価格の自由な設定とそれによる公正な報酬の享受、より持続可能な経済的安定などの利点をもたらすとともに、それは何よりも、有機農法、アグロエコロジー的農法(後述)、生物多様性促進、動物福祉尊重など、より持続可能と考えられる生産方法をより多く支えると同時に、包装の削減、廃棄物の制限、輸送の距離・コスト削減などを実現することによって、温室効果ガスの排出量削減という環境にとっての利点をもたらすのである<sup>3)</sup>。

以上のようなフランスの有機農業の最近の発展は、より持続可能な生産方法とそれに対応した生産物の消費・販売方法である狭域販売経路の促進によって実現されてきたと言えるが、より長期的に見れば、農業をめぐるいくつかの法制度・政策が有機農業の発展を導いてきたと言えよう<sup>4)</sup>。

フランスにおいては、1985年に初めて「有機農業」(Agriculture Biologique, AB) という正式名称が決定され、国家レベルで承認され、2001年には有機農業推進のための公益法人「有機農業機構」(Agence Bio) が設立されている。また同年には、上述の狭域販売経路の先駆的体現者であり、フランス型の「産消提携」とされ、一般的にはフランスの「地域支援型農業」(CSA) の担い手とされ

2) A-S.Nouvel, Des circuits courts à la carte, février 2019. (<https://shs.caim.info/revue-dard-dard-2019-2-page62?lang=fr>)2024/6/30プリント。

3) M.Mesbah, Le circuit court : qu'est-ce que c'est ? le 21 mai 2024. (<https://www.marques-de-france.fr/definition/circuit-court/>)

4) フランス有機農業の長期的展開過程については、戸川律子「フランス：EUにおけるフランス有機農業の位置付けと有機市場の現状」(農林水産政策研究所[主要国農業政策・貿易政策]プロ研資料、第5号、2021年)、神林悠介「フランス食料・農業のエコロジー転換について」(『日経研月報』2021年11月号)参照。

第1表 フランスの有機農場の推移

年	有機農場数	全有機農場面積(ha)	有機農場の割合(%)
1995	3566	117935	—
2000	8988	360900	—
2005	11401	550539	1.9
2010	20675	814811	4.0
2015	28854	1316799	6.3
2020	53255	2548677	12.1
2022	60483	2876052	14.0

(出所) 次のINSEEのデータから抽出して作成。Données de l'Insee Références, Vue d'ensemble <Un panorama de l'agriculture en France> (<https://www.insee.fr/fr/statistiques/7728903>)

第2表 フランスの最近の有機農産物販売額の推移(単位100€)

年	大規模総合販売	有機専門店	職人的商人	直接販売	集团的給食	商業的給食
2012	2158	1363	287	493	169	—
2014	2551	1654	364	643	206	152
2016	3505	2417	483	872	229	182
2018	5247	2978	604	1135	320	230
2020	6936	3618	906	1371	290	215
2022	6358	3247	934	1538	445	270
2023	6118	3317	974	1672	484	302

(出所) 次のINSEEのデータから抽出して作成。INSEE, Evolution des ventes de produits alimentaires bio depuis 2012. (<https://www.insee.fr/fr/statistiques/7728877?sommaire=7728903>)

第3表 狭域販売経路採用の農場の具体的販売方式(2020年)

農場	直接販売	64%
小売商		32%
青空市場	直接販売	27%
食堂(集团的給食事業を除く)		22%
大規模・中規模スーパーマーケット		17%
集团的販売拠点	直接販売	16%
巡回または自宅	直接販売	14%
展示会と定期市	直接販売	14%
通信販売	直接販売	10%
農場のインターネットサイト	直接販売	10%
買物かご(AMAP)	直接販売	7%
オンライン注文プラットフォーム	直接販売	6%
集团的給食事業		6%

(出所) Agence Bio, Etude de la vente directe en agriculture biologique, le 15 novembre 2023, p.6. (<https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2024/01/Presentation-VD-15nov2023-Agence-BIO.pdf>)

る「農民農業を守る会」(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, AMAP)<sup>5)</sup>が設立されていることが注目される。その後、2007年に「グルネル環境フォーラム」が開催され、有機農業の発展を図るための立法化が目指されたが、不首尾に終わった。その立法化が実現したのは、2014年の「農業、食料および森林の未来のための法律」によってである。

この農業・食料・森林未来法は、従来の大規模経営推進・機械化と化学農薬・化学肥料投入による「緑の革命」的農業近代化へのオルタナティブとしてのアグロエコロジー(農業生態学)の推進を盛り込んだのである。その柱は、気候変動の影響軽減、競争力と環境変動の二重課題への同時対処、公衆・農業従事者の健康保護と動物福祉・植物健全性、狭域販売経路の促進と農産物生産・加工・流通の地域立脚化、循環的経済と省エネ・再エネ開発貢献、等である。また、アグロエコロジー的の生産システムとしては、経済面、社会面(特に高水準の社会的保護)、環境面、保健衛生面でのパフォーマンスを結合させるものであるとされたのである。なお、そうした生産システムの普及のための具体策として「経済・環境利益集団」(GIEE)という法人組織の創設も規定されたのである<sup>6)</sup>。

## (2) エガリム法の概観とオーガニック給食

有機農業を発展させることを目指すより最近の法律が、2018年に制定された通称エガリム法(Loi issue des Etats généraux de l'alimentation lancés en 2017)である。この法律の正式名称は、「農業および食料品の部門における商業関係の均衡ならびに健康で持続可能で全ての者がアクセス

できる食料品のための法律」(La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentation et une alimentation saine, durable et accessible a tous)であることから分かるように、この法律の大きな目的は、次の2つの点に集約される。第一に、農産物の適正な価格での取引と農業生産者への適切な収入保証、第二に、農産物と食料品の健康、環境、栄養の面での質の向上とすべての人にとっての健康的で持続可能な食生活の提供である。

このようなエガリム法は、その後、2021年に制定された「気候およびレジリエンス法」によって補完され、その公布後にエガリム1、エガリム2と略称されて、より包括的なものとなり、特に集团的給食事業の運営に新たな目標を課すことになった。

そこで、これらのエガリム法は、集团的給食事業に関して、どのような目標と制約を課しているのかについて要約しておこう<sup>7)</sup>。

第一に、2022年1月以降、高品質で持続可能な製品を少なくとも50%使うことそして有機認証(AB)された農産物を20%使うこと、さらに2024年1月以降の肉と魚については、高品質で持続可能な製品を少なくとも60%使うこと、ただし国の公共施設と公営企業では100%使うことが義務付けられたことである。ここで、高品質で持続可能な製品とは、AB認証の農産物の他、原産地呼称(AOC、AOP)の製品、高い環境価値(HVE)の農場の農産物、「農場」「農場生産」の表示のある農産物、赤ラベル(動物福祉の条件充足証明)の畜産物、レベル2の環境認証取得の農場の農産物(2026年末まで)、持続可能な漁業エコラベルのある海産物、そしてフェアトレード製品、等である。

5) AMAPについては、雨宮裕子「フランスの農業事情とアマップの成立・展開」(波多野豪・唐崎卓也編著「分かち合う農業CSA」創森社、2019年、所収)参照。

6) 以上のフランスのアグロエコロジーについては、辻村英之「フランス農業・食料・森林未来法が推進するアグロエコロジー」(『農業と経済』2019年3月号)参照。

7) Conseil National de la Restauration Collective, Les mesures de la loi Egalim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective, Septembre 2022. ([https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208\\_Mesures-LoiEgalim\\_BRO\\_V3.pdf](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208_Mesures-LoiEgalim_BRO_V3.pdf)).2024/7/5プリント。

第二に、利用者と会食者へのよりよい情報提供として、2020年1月以降、公共施設の集团的給食事業を担う法人は、年に一回、提供される食事に使用される高品質で持続可能な製品の割合とフェアトレード製品を開発するために企てられた手順を利用者に通知することが義務づけられること、そして2022年1月以降は、民間の集团的給食事業者も含めて、高品質で持続可能な製品の割合とともに、提供される食事に使用される「管轄地域食料プロジェクト」(PAT)<sup>8)</sup>由来の製品の割合を、全ての利用者が読めるように集团的レストランの入口に恒常的に表示し、その情報を少なくとも年に一回更新し利用者に電子通信で通知することが義務づけられることである。また、学校施設における栄養の情報提供として、学校、大学、幼稚園の集团的給食事業の管理者は、提供される食事の食材の品質と栄養の遵守について、利用者に定期的に通知することが義務づけられることである。

第三に、タンパク質源の多様化の推進として、公共施設のために1日に200食以上提供する集团的レストラン（2024年1月以降は民間企業の集团的レストランも含む）の責任者は、植物性タンパク質を含むタンパク質源の多様化のために複数年計画を作成すること、そしてベジタリアンメニュー（菜食献立）について2019年11月以降、当面2年間、その後の2021年8月以降は無期限に、少なくとも週一回は提供すること、さらに2023年1月以降は国の公共施設と公営企業では1日一回は提供することが義務づけられたことである。

第四に、プラスチックの使用禁止と代替策として、2020年1月以降、すべての分野の集团的給食事業において、プラスチック製の使い捨て調理器具とペットボトルの使用が禁止されること、そして

2025年1月以降は、再加熱用のプラスチック容器も禁止されること、さらに、プラスチックではない再利用可能な食器・容器の使用義務として、2023年1月以降、すべての分野の集团的給食事業において、ステンレス、陶器、ガラス、等の再利用可能またはリサイクル可能な食器・容器の使用が義務づけられたこと、また2025年1月以降、テイクアウトサービスを行う集团的給食事業者に対しても同じ使用義務が課せられたことである。

第五に、食品ロスとの闘いとして、2019年10月以降、公共施設・公営企業だけでなく民間企業も含む一日3,000食以上提供する集团的給食事業者は、食べられる余剰食品の寄付契約を、認可された非営利団体と結ぶことが義務づけられたこと、そして2022年1月以降は余剰食品の廃棄を禁止し、廃棄した者には罰金が科されることである。

こうしてエガリム法は、集团的給食事業に対して、高品質で持続可能な製品の使用、利用者と会食者への情報提供、タンパク質源の多様化、プラスチックの使用禁止と代替、食品ロスとの闘いを義務づけることによって、特に有機農産物と地域的製品を使用した集团的給食を全国的に普及させることを目指してきたのである。まさにオーガニック給食は、エガリム法によって推進されてきたと言えよう<sup>9)</sup>。

なお、ここでエガリム法に先行して、オーガニック給食の普及のために、オーガニック認証機関「エコセル」(Ecocert)が、2013年に次のような目的をもって集团的給食事業に特化したラベル<En Cuisine>（調理室のなかで）を創設し、3つのレベルを設定していたことを瞥見しておきたい。

その目的とは、食料品の再管轄地域化、エコロジカルな農業と食生活の推進、健康的な食生活

**8)** PATについては、『農業と経済』2021年秋号の特集「地域圏フードシステム：フランスを手がかりに都市の食を構築しなおす」参照。ただし、PATの原語は、Territoireであって通常「地域圏」と訳されるRégionではないので、ここでは、その直訳である「管轄地域食料プロジェクト」としている。なお、同誌の31ページ参照。

**9)** エガリム法とオーガニック給食に関する日本語文献としては、みずほ情報総研(株)「フランス新農業・食品法の動向」(同「平成31年度海外農業・貿易投資環境調査分析委託事業(欧州の農業政策・制度の動向分析)」所収、2020年)、Kindle版、本田恵久・遠藤美香『フランスのオーガニック給食』2022年、関根佳恵「フランスの公共調達取り組みに

の促進、追跡可能性と透明性の向上、公正な販売ルートの促進、持続可能な食生活に関する教育と研修の推進、食品ロスと廃棄物の制限、である。

これらの目的をラベル<En Cuisine>は、より有機的、より地元の、より健康的、より持続可能な、という4つのカテゴリーによって表現している。ここでは、エガリム法の制定を受けて2023年に改訂された最新のラベル「Ecocert<En Cuisine>」の認定基準を示しておけば、第4表のとおりである。

では次に、エガリム法が目指した集団的給食事業のあり方は、どこまで実現されているのであろうか。次にこの点も要約的に確認しておこう。2017年に非営利団体Un Plus Bioと上述の有機認証機関Ecocertによって創設された「有機で持続可能な集団的給食事業の全国観測所」の2022年度の報告書<sup>10)</sup>は、全国的なアンケート調査(約10,000

食堂と約140万食が対象)とより限定的な自治体のサンプル調査(70自治体、3,000食堂、1日40万食を対象とする5年間の追跡調査)によって集団的給食事業の動向と特徴を明らかにしている。重要と思われるそれらの点を以下に要約的に示すことにする。

① 有機食品を導入した食堂の割合は、最近5年間で3割から4割に増加していることであり、コロナ禍のもとでも増加傾向は変わっていないことである(第5表)。

② 教育施設における一食の平均的給食費は、平均が2.14€であるものの、施設タイプ、提供給食数、調理方式、有機食品の導入割合に応じて異なっている(第6表)。

これらの一食の平均給食費について、報告書は、次のようなコメントを行っている。すなわち、エガリ

第4表 オーガニック給食の認定基準

カテゴリー	レベル1(人參1本)	レベル2(人參2本)	レベル3(人參3本)
有機の(食材)	年間20%以上	年間40%以上	年間60%以上
地元の(食材)	毎月4品目以上	毎月8品目以上+フェアトレードの有機食材2品目以上	毎月12品目以上+フェアトレードの有機食材4品目以上
健康的(配慮)	遺伝子組み換え不使用、明確なメニュー、高品質のタンパク質、食品添加物と水素添加油脂の禁止、旬の野菜・果物	未加工または低加工の食材50%以上+調理師の研修	未加工または低加工の食材80%以上+ベジタリアンメニューまたは準代替メニュー
持続可能な(配慮)	食品ロスとの闘い、汚染物質の診断、持続可能な食生活の教育	エコロジー的管理(廃棄物、水、エネルギー)+プラスチックと有毒洗剤の制限	エコ洗剤+プラスチックゼロ努力+配達・巡回の最適化

(出所) <https://labelbiocantine.com/le-label-ecocert-en-cuisine/> 2024/7/21プリント。

第5表 有機食品を導入した食堂の割合の推移

2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
29%	31%	33%	35%	38%

(出所) Observatoire national de la restauration collective bio et durable, Rapport 2022, p.13

学ぶ」2023年(<https://Kinkiagri.or.jp/activity/Simpo-seminar230224/sekine.pdf>)等、参照。

<sup>10)</sup> Observatoire national de la restauration collective bio et durable, Rapport 2022, ([https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2022/10/RAPPORT-de-OBSERVATOIRE-de-la-RESTAURATION-COLLECTIVE-BIO-et-DURABLE-2022-Un-Plus-Bio\\_compressed-1pdf-to-cmyk.pdf](https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2022/10/RAPPORT-de-OBSERVATOIRE-de-la-RESTAURATION-COLLECTIVE-BIO-et-DURABLE-2022-Un-Plus-Bio_compressed-1pdf-to-cmyk.pdf)).2024/6/9プリント。

第6表 教育施設の一食の平均的給食費

施設のタイプ	
保育園	2.42€
小学校	2.06€
中学校	2.02€
高校	2.4€
給食数	
500食未満	2.25€
500~1,000食	2.01€
1,000~5,000食	2.02€
5,000~10,000食	1.98€
10,000食以上	1.87€
自校調理方式	
保育園	2.5€
小学校	2.2€
中学校	2.03€
高校	2.37€
センター調理方式	
保育園	1.89€
小学校	1.98€
中学校	1.96€
高校	2.12€
有機食品の割合別	
20%未満	2.00€
20~40%	1.90€
40~60%	2.10€
60~80%	2.30€
80%以上	2.80€

(出所) ibid., p.14.

ム法によって義務づけられた有機食品20%の使用が必ずしも高い給食費をもたらしているわけではないこと、この5年間に教育施設の給食費は僅かしか増加していないこと(1.98€→2.10€)を踏まえると、この間のガソリン価格等の上昇に対して、給食のオーガニック化を推進する自治体は、出所追跡困難の卸売業者による食品購入が依然として多いとはいえ、仲介者を少なくして、エガリム法が地元(local)の定義を欠いているもとの、独自に加工品よりも自然的食品そして独自に地元と見なす供給業者からの購入を優先してきたと考えられるということである。要するに、そうした自治体による事実上の「狭域販売経路」の選択こそが、給食費の相対的抑制をもたらしているということであろう。

③ エガリム法は、ベジタリアンメニューの頻度として最低週一回を義務づけているが、報告書によれば、その義務は遵守されているものの、法定頻度を上回って提供している自治体は僅かである(第7表)。

④ エガリム法が、食品ロスとの闘いとして、余剰食品の寄付契約や廃棄禁止まで義務づけているのに応じて、自治体の95%は、一人当たり120グラムと評価される食品ロスを減らすために様々な措置

第7表 ベジタリアンメニューの有無と頻度

ベジタリアンメニュー有無	あり	91%
	なし	4%
	無回答	5%
ベジタリアンメニュー頻度	週1回	78%
	週1回+毎日選択可	6%
	週2回	5%
	不規則	4%
	無回答	7%

(出所) ibid., p.19.

を実施しているものの、ゼロを目指す措置は僅かなままである(第8表)。

⑤ エガリム法が、プラスチック容器等の使用禁止と代替を義務づけているにもかかわらず、調査対象の大都市の8割は依然として使用している。その理由は、大都市においては、一つまたは複数のセンター調理場において食品が大規模に製造されるがゆえに、準備、輸送、食事サービスにおいてプラスチック容器等に依存しているからであるとされる(第9表)。

⑥ エガリム法は、集团的給食事業の利用者・会食者へのよりよい情報提供として、給食に使用さ

れる「PAT」由来の食品の割合を集团的レストランの入口に表示することを義務づけているが、報告書によれば、農業食料省によって承認されたPATは370以上あり、市町村の85%がPATによってカバーされているとのことである。報告書はまた、PATを持っている自治体が、その行動プランのなかに次の4つの要素を網羅的に含んでいることからすれば、集团的給食事業こそがPATを構想し実現してきた起点と言えるかと評価している。

◇加工の諸手段(野菜・果物料理準備室、切り分け作業場、缶詰製造場、等)

◇生産者の集合拠点

◇市町村間の実践の交流ネットワーク

◇食品の品質を規定する管轄地域の憲章と他の支え

⑦ 報告書によれば、食品に関する専門部署を持っている自治体は僅か8%にすぎないが、「有機、地元そして持続可能な集团的給食事業」を目指す自治体は、調理場のレベルを超えるいくつかの権限を行使している(第10表)。

第8表 食品ロスに対する自治体の措置

1人分の食事量の適応や削減	63%
食品廃棄物の計量	61%
セルフサービスの実施	33%
廃棄物ゼロを目指す行動 (提供食事数の事前把握等)	13%
上記以外の行動	20%

(出所) ibid., p.21.

第9表 自治体のタイプごとのプラスチック使用の有無

	小さい市町村 日500食未満	小さい都市 500~1,000食	中間的都市 1,000~5,000食	大きい都市 5,000食以上	県
準備・輸送・食事サービスのため	27%	43%	55%	81%	38%
不使用または食品貯蔵だけ使用	50%	48%	27%	14%	43%
無回答	23%	9%	18%	5%	19%

(出所) ibid., p.22.

第10表 有機・地元・持続可能な集团的給食事業を目指す自治体が行使している権限

食品の関心喚起または教育プログラム	74%
食品の賭け金をめぐる広報	70%
他の公共政策(環境・教育・農業・経済・社会・文化・健康等)との連結	62%
地元の加工と調達の諸手段(野菜・果物料理準備室、集合拠点、等)の創設	54%
これらの権限行使のための作業時間と作業チームの再編成	47%

(出所) ibid., p.24.

⑧ 報告書のなかで最後に注目すべきは、集团的給食事業に必要な有機かつ地元の農産物の確実な調達を可能にするために、自治体運営の「農業公社」が、数は多くないものの、この間増えていることである(第11表)。それは、一般に自治体所有の土地のうえで有機野菜・果物等を生産する農業者を雇用する公共経営体であり、農産物と食品の「再地元化」(relocalisation)の動きであると説明されているが、日本的に言えば、「地産地消」のフランス的一方法であると言える。

総じて、本報告書は、この間、相当割合の自治体における有機食品を導入した食堂の増加、事実上の「狭域販売経路」の選択による給食費の相対的抑制、ベジタリアンメニューの導入、食品ロスの削減、給食事業を起点とするPATの実現、そして数は多くないものの「有機、地元、持続可能な集团的給食事業を目指す自治体」における食育や他の公共政策との連結、農業公社の運営、等のエガリム法の趣旨に沿った好ましい変化が生じていることを明らかにしている。しかしながら他方において、多くの自治体において、食品購入の卸売業者への依存、食品ロスゼロを目指す措置の欠如、プラスチック容器等の特に大都市における大幅な使用継続、食品に関する専門部署の欠如という課題が生じていることも明らかにしたのである。

第11表 自治体による農業公社と土地備蓄の最近の動き

	2021年	2022年
農業公社が機能中の自治体	15	18
農業公社を計画中の自治体	5	9
農業用の土地備蓄中の自治体	16	22

(出所) ibid., p.25.

### III オーガニック給食を起点とした持続可能なまちづくり

—ブルターニュ地方ラングエ村の事例—

#### (1) ラングエ村におけるオーガニック給食の実現

ブルターニュ地方の都市レンズに程近いラングエ村は、2000年代初頭の人口が500人余りの小さな村であるが、2004年にフランスにおいて初めてオーガニック100%の給食を実現した自治体として著名である。だが、それだけではない。この自治体は、オーガニック100%給食を起点として、有機農業生産者の移住、エコロジカルな住宅、太陽光発電、「パーマカルチャー」(後述) 研修庭園、参加型カフェ、等のまさにSDGs的な環境・経済・社会の諸事業に相互連関的継続的に取り組むことによって、持続可能なまちづくりを目指し達成してきたと言えるのである。

そこでまず、持続可能なまちづくりの起点としてのオーガニック100%給食の実現から始めよう。

ラングエ村に関して公開されている様々な文書によれば、2004年にオーガニック100%給食を実現できたのは、1999年から村長に就いているエコロジスト(環境保護主義者)のダニエル・クエフ氏による主導権の発揮によるものである。ここで、クエフ村長は就任後、改修中の学校のリニューアル開校直後の村営学校食堂におけるオーガニック給食の実現そして同じ時期に進行していたエコロジカル住宅用の分譲地造成について「持続可能な開発(développement durable)の掛け金そして特に福祉と健康の問題を主軸」にした事業であることを明言していたことが予め注目される<sup>11)</sup>。「持続可能な開発」について言えば、村のオーガニック給

<sup>11)</sup> BRUDED(Bretagne Rurale et Urbaine pour un Développement Durable), Une cuisine sur place avec des produits 100% bios et locaux, décembre 2014. ([https://www.bruded.fr/wp-content/uploads/2017/08/fiche-langouet\\_cantinebio.pdf](https://www.bruded.fr/wp-content/uploads/2017/08/fiche-langouet_cantinebio.pdf)). 2024/6/28プリント。

食開始のこの時期は、2015年のSDGs国連総会採択に先行し、それを準備した国連「持続可能な開発に関するサミット」(ヨハネスブルグ・サミット、2002年)の2年後のことであり、クエフ村長が、この概念についていかに強い関心を持っていたかのエピソードを示すものと言えよう。

オーガニック給食に向けた最初のステップは、有機で地元の農産物と食品の供給者を確保することである。ラングエ村は、それらの供給者として、2000年に設立された隣接のイル・エ・ヴィレース市を基盤とする「経済利益団体」(GIE)で野菜、果物、肉、卵、乳製品を生産している生産者35人のネットワークであり、近隣自治体の集团的給食事業を支えるために「ビオコープ販売」(Biocoop distribution)とパートナーシップ関係にある「マンジェ・ピオ35」(Manger bio 35)を選択したのである。

村がオーガニック給食を始めるに際して、新たに雇用した調理師・栄養士のもとで最も気配りしたのは、給食をオーガニックにしても給食費が高価にならないようにすることであった。

そのための第一の対策は、まさに地元の有機農産物と食品の生産者ネットワーク「マンジェ・ピオ35」を選択することによる輸送費の節約そして勿論、それによる温室効果ガス排出量の削減、すなわち「狭域販売経路」の活用であった。その選択は同時に、給食を季節性のある農産物、旬の野菜や果物入手して調理すること、すなわち農産物の収穫が集中する最も安い時期に調理して子どもたちに提供することを可能にするのである。

次の対策になったのは、学校敷地内の調理場での調理、日本的に言えば調理の自校方式による変化である。

一つ目の変化は、食品の量の獲得であり、例えば、パンの食べ応えが増して購入する原材料の量が減ったこと、以前に購入していたローストポークは水分たっぷりであったが、有機豚肉を調理場で焼くことで水分は大幅に減少して、肉の割合を保持したこと。

二つ目の変化は、以前に購入していた加工品に多い動物性タンパク質を減らし、地元の豆類等の植物性タンパク質に置き換えたこと。

三つ目の変化は、肉や魚などの高価な調理済みの食品の購入を避けたこと。

四つ目の変化は、費用がかかっていたフライドポテトの提供を止めたこと。

五つ目の変化は、子どもたちの食欲の事前把握によって食品ロスを削減できたこと(子ども一人当たり35グラムまで減少)。

以上のような村当局と食堂スタッフの工夫により、2003年当時、在校生35人の一人当たり給食の総費用(原材料、人件費、エネルギー費)が5.39ユーロであったものが、10年後の2013年には5.29ユーロに下がったこと、それゆえ総費用の約40%に相当する実際に徴収される一人当たり給食費も下がったこと(約2.16ユーロ→約2.02ユーロ)が報告されている<sup>12)</sup>。

なお、こうしてオーガニック100%の給食を相対的に安価なものにしてきたラングエ村の学校給食は、2013年に集团的給食事業に対するオーガニック認証機関として独自の基準で認証評価(レベル1、レベル2、レベル3)を行っている「エコセール」(上述の言及、参照)によって、最高評価のレベル3(有機食材年間50%以上、毎月10品目以上、水素添加油脂の禁止+完全な穀物+現地調理食、エ

**12)** Territoires en commun, Cantine bio locale a Langouët(35), (<https://www.territoires-en-commun.fr/fiche-dexperience/cantine-bio-locale-langouet-35>)  
2024/6/28プリント。

コ洗剤+エコロジー行動)を授与されていることも報告されている<sup>13)</sup>。

このような安価なオーガニック100%給食の実現は、以下に見る村独自の環境・経済・社会の諸事業の展開と相俟って、地域外の子育て中のカップルのラングエ村への移住を誘発し、2004年当時35名であった在校生の数が、10年後の2014年には80名、さらに最近の2020年代初頭には90名に増えていることが報告されている。

## (2) ラングエ村における持続可能なまちづくりの展開

ラングエ村が、オーガニック給食の実施と同時並行的に着手した事業は、エコロジカルな分譲地の造成とそこでの公営住宅の建設であった。それは、さしあたり2005年と2011年に、太陽光発電パネル、雨水回収システム活用トイレ、菜園付きの木造住宅である「パッシブ社会住宅」(logements sociaux passifs) 計15軒からなるエコロジカルな小集落を実現させることになる。ここで、パッシブ住宅とは、高度に強化された断熱材、気密性の高い建物の構造とバイオ素材の材料(木材、土、わら、等)の選択、熱交換器を備えたダブルフロー換気システム、木質ペレットストーブ、等によって、日光熱を最大限活用して暖房の必要性を最小限にした住宅のことである。それは、外部電源に依存した暖房のニーズを減らすことから温室効果ガスの排出量を削減する住宅構想の一つであるとされる<sup>14)</sup>。

なお、これらの住宅建設は、二重の意味で住民参加の事業であることが報告されている。住宅購入予定の住民たちは、一方では、村の呼びかけに応じて、住宅建設費の一部45,000ユーロを支出して村の資金調達を支える(6年間で年2%の利率)とともに、他方では、村が依頼した住宅貧困と闘う非営利団体「コンパニオン・パティスール」の支援、監督のもとで30日間の建設作業を提供している。こうして、住宅は、住民たちの共同出資と共同作業によって実現した「社会住宅」になったのである<sup>15)</sup>。

これらの住宅には、内部電源としてすでに個別的に太陽光発電パネルが設置されていたが、村は、2017年春に新たに「再生可能エネルギーの集団的自己消費プロジェクト」(projet d'autoconsommation d'énergie renouvelable)を成立したばかりの「再生可能エネルギー集団的自己消費法」(2017年2月24日法)に依拠して開始する。その基本的仕組みは、一日中太陽光を追跡する回転ポールに据え付けられた75㎡の両面パネル装備の太陽光発電トラッカーを役場近くに設置して年間19MWhの電力を役場、学校、協会、図書館等の公共施設に供給する一方、余剰電力を再生可能エネルギー共有のための生産者、消費者、賛助者から構成される非営利団体「ソライ・ラン・コート」を通じて村の住民(約10人)に非常に安価な料金を再配分され、さらに余剰の電力が出た場合には、「エネルコープ」に売却されるというものである。なお、2020年3月に稼働開始されたこの太陽光発電トラッカーの建設費用については、

**13)** この点については、次の文書、参照。Ch.Rivry-Fournier, A Langouët, 10ans de cantine 100% bio, ça se fête, le 26 juin 2014.

(<https://www.biofil.fr/actualites/langouet-bretagne-10-ans-cantine-100-bio-ca-se-fete/>).

2024/6/28プリント。また、2013年に開始された「エコセール」によるオーガニック給食の認証評価の仕組みについては、例えば、次の文書、参照。Label Ecocert En Cuisine, ([https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2021/02/PLAQUETTE\\_EN\\_CUISINE\\_2019.pdf](https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2021/02/PLAQUETTE_EN_CUISINE_2019.pdf)).2024/7/5プリント。

**14)** Association la maison du passif, Logements sociaux passifs : comment dépasser les appréhensions des locataires ? (<https://lamaisondupassif.fr/logements-sociaux-passifs-comment-depasser-les-apprehensions-des-locataires-lexemple-de-chamntraine/>).2024/8/3プリント。

**15)** M.Laurent, Langouët, un village breton qui vise l'autonomie énergétique et alimentaire, le 5 février 2019, (<https://www.villeintelligente-mag.fr/Langouet-un-village-breton-qui-vise-l-autonomie-energetique-et->

総費用51,000ユーロのうち半分の26,000ユーロが、レンヌ地域の官民合同会社「エネルギブ」の資金的支援で建設されたものである。稼働開始の1年後の時点では、必要な電力量の約48%が供給されていること、すなわち「再生可能エネルギーの狭域販売経路(直販)」が成立していることが報告されている<sup>16)</sup>。

その場合、2020年に村長に就任したジャンリュック・デュボワ氏によれば、太陽光トラッカーで生産された電力は、稼働1年後の時点では、公共施設で消費される電力の229%に相当するとともに、その電力の配分割合は、公共施設が35~40%、集团的自己消費団体のメンバーの住民が50~55%、「エネルコープ」が余剰分10~15%というものであり、とりわけ余剰分の販売が、村に年間約20,000ユーロの収入をもたらすがゆえに、これらの太陽光発電事業は「生物多様性、パーマカルチャー、エネルギー自治 (autonomie énergétique)、脱炭素移動をめぐる交差する諸アプローチを含む循環型経済アプローチ」を体現するものであると強調されている<sup>17)</sup>。

次に、ラングエ村におけるオーガニック100%給食を含めた農産物の自給を目指す「パーマカルチャー」(permaculture)に関する事業に触れよう。「パーマカルチャー」は「アグロエコロジー」の類似概念であると言われているが、アグロエコロジーが環境重視の農業生産システム、循環的経済・社会的保護システムであるのに対して、パーマカルチャーは、1970年代にオーストラリアの2人の

環境保護主義者によって提起された自然環境との統合、持続可能な農業生産を訴える生命の哲学であるとされるものであり、ある紹介文書<sup>18)</sup>によれば、その概要は次のようなものである。すなわち、パーマカルチャーの原則は、地球への思いやり(自然資源・生物多様性保全)、人への思いやり(相互関係)、富の公正な分配、等であり、そのうえでその設計の原則として、相互支援的要素配置、相互作用、エネルギー節約・自治、自給自足、地元限定的開発、協働・連帯、等があるとされる。それは、この哲学の発想源として、不耕起・無肥料・無農薬・無除草という自然農法の提唱者、福岡正信氏の著作<sup>19)</sup>が明示されていることから類推されるように、小規模農業者や共同菜園による自然農法の協働の実現を目指す哲学であるように思われる。

ラングエ村は、このようなパーマカルチャーの哲学にもとづき、すでに「パッシブ社会住宅」の前面にパーマカルチャーの菜園を設置してきたが、2018年に住民が参加する自然農法による農産物の生産・販売とそれによる多様な住民交流を目指す「村中心部活性化プロジェクト」を立ち上げ、それを「ラングエ100%パーマカルチャー」と名付ける。その手始めとして、近接のレンヌ市の出身でパーマカルチャーの研修を受けた野菜栽培者のカップルをリーダーとする村の住民約30人が参加する農業研修が古いサッカー場跡地で組織される。村は、このサッカー場跡地約7,000㎡の住民の共同菜園化、マイクロ農場化(更新可能な5年間契約)の実現に必要な資金調達を住民に呼びかけ

alimentaire\_a643.html).2024/7/3プリント。

**16)** F.Restif, Le projet d'autoconsommation collective de Langouët en pleine ascension, le 30 mars 2021, (<https://www.bdi.fr/fr/le-projet-dautoconsommation-collective-de-langouet-en-pleine-ascension/>).2024/7/3プリント。

**17)** BRUDED, De l'énergie photovoltaïque directement autoconsommée par la commune et habitants, avril 2023, 2024/7/3/プリント。

**18)** J. Dumont, Permaculture: définition, principes et exemples, le 29 septembre 2022, (<https://greenly.earth/fr-fr/blog/actualites-ecologie/permaculture-definition-principes-et-exemples>) 2024/7/20プリント。

なお、この文書が紹介しているオーストラリアの環境保護主義者D.ホルムグレンによるパーマカルチャーの12原則については、デビット・ホルムグレン著、リック・タナカ訳『パーマカルチャー』上・下巻、コモンズ、2012年、参照。

**19)** 福岡正信『自然農法 わら一本の革命』春秋社、2004年。

40,000ユーロの資金を獲得する一方、農業研修を受けた住民たちは、食料自治と知識の共有を目的として非営利団体「シャモット・エ・コンポト」を設立する。2019年以降、農場で生産されたジャガイモ、トマト、カボチャ、大根、等の野菜は、学校のオーガニック給食の食堂に、野菜栽培者たちの希望価格で直販されるとともに、一般住民たちに販売される。販売された野菜は、2023年には約2トンに達したことが報告されている。村内の別の場所に開業されている有機鶏肉販売店にも着目すれば、目指されているのは、まさに「食料自治」(autonomie alimentaire) であると言えよう。

なお、同じ2019年5月、ラングエ村は、住宅や職業的建物から150メートル未満の土地における植物薬理学製品(殺虫剤)の使用を禁止する条例を定めて、物議をかもしながらも(2021年2月ナント控訴裁判所無効判決)、「殺虫剤のない自治体」を表明している。

村における野菜の直販の拠点、実は、レンヌ出身で村に移住しパーマカルチャー研修リーダーを務めたカップルが、非営利団体のメンバーたちとともに古いバーを村の予算で改修して開店し、後から参加した約100人のボランティアとともに管理している参加型カフェ「ラ・カンビュズ」の前で週一回開催されるマルシェである(社会連帯経済的活動)。そこではまた、同時にパンとピザの製造と販売が行われ、夏の間の週末、カフェの前の屋外で繰り広げられるお祭りや音楽コンサート、演劇のイベントも開催され、住民間の多様な活動・娯楽・交流拠点、地域活性化の論議・提言の場となっている<sup>20)</sup>。

その後、ラングエ村の「循環的経済アプローチ」にもとづく最新の事業は、パーマカルチャーも活

かした新たなトリプルゼロ(ゼロ廃棄物、ゼロカーボン、ゼロエネルギー)を目指す実験住宅と電気自動車レンタル・シェアリングである。

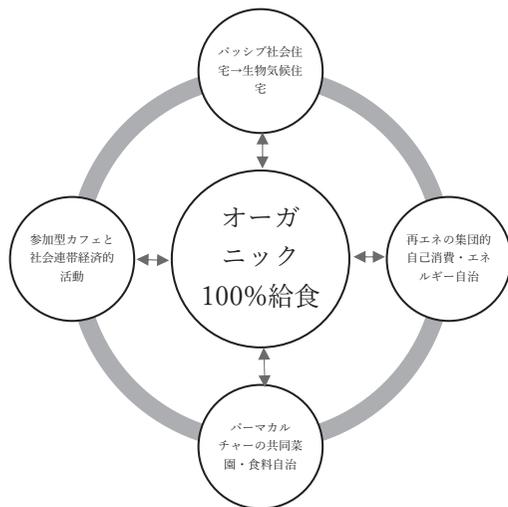
新たな実験事業の前者は、2018年に開始され、非定型の家屋のモデルである「バイオクライムハウス」すなわち持続可能な素材(可逆的で生物由来)で建てられ、エネルギーを自給自足し、屋上にパーマカルチャー専用の温室菜園を持つ「生物気候建築物」の建設である。それは、廃棄物ゼロ(解体・リサイクル可能)を可能にする地元で確保できる生物由来の材料(木材、土、わら等)を土台・床・壁用に使い、地熱的な自然の断熱効果高めるとともに、カナダ式井戸との組合せで自然の換気システムを通じてエアコン使用の必要性を減らす。住宅の気密性としては、樹脂複合材料で作られた同一モジュールの接合によって高い気密性を保証する。他方で、冬季に必要な暖房と電気機器使用に必要なエネルギーは、太陽熱温水器や木質ペレットストーブの活用そして勿論、太陽光発電パネルの設置による電力供給に依拠する仕組みである。その際、パーマカルチャーの屋上温室菜園が、ゼロカーボンにも貢献すると見なされる。このような実験的住宅が、今後24戸建設されることが報告されている<sup>21)</sup>。

なお最後に、2019年以降、ラングエ村は、住民が予約サイトを通じて電気自動車3台を時間限定で借りることができる脱炭素カーシェアリングシステムを導入している。

以上のようなものが、ラングエ村における持続可能なまちづくりを可能にしてきた多様な事業の展開である。公開されている様々な報告文書の表現では、「グリーンイノベーションの野外実験室」「エコロジー的およびエネルギー的移行における

**20)** BRUDED, L'ancien terrain de foot transformé en micro-ferme permacole, mai 2024, ([https://www.bruded.fr/wp-content/uploads/2024/05/fiche-langouet\\_permaculture.pdf](https://www.bruded.fr/wp-content/uploads/2024/05/fiche-langouet_permaculture.pdf)). 2024/6/29プリント。

**21)** G. Bosman-Delzons, Langouët, village d'irréductibles Bretons en route vers l'autonomie alimentaire, le 16 janvier 2019, (<https://magazine.laruchequiditoui.fr/langouet-village-dirreductibles-bretons-en-route-vers-lautonomie-alimentaire/>). 2024/7/2プリント。



第1図 ラングエ村のオーガニック給食を起点とした環境・経済・社会の事業の好循環

フランスのパイオニア「エネルギー自治と食料自治を目指す村」「エコロジーのモデルと住民参加に立脚した自治体」と形容されている実態の要約である。それは、ラングエ村におけるオーガニック給食を起点とした環境・経済・社会の事業の好循環と言えるのであり、それをここで図示しておきたい(第1図)。

### (3) ラングエ村における移住と人口の増加

最後に、ラングエ村における持続可能なまちづくり、すなわちオーガニック給食を起点とした環境・経済・社会の事業の好循環の帰結としてのこの間の移住と人口の増加について簡潔に確認しておこう。

第12表 ラングエ村の人口の推移

454	537	543	545	546	579	594	600	601	610	626
1990年	1999	2006	2008	2010	2012	2014	2016	2018	2020	2024

(出所) <https://ville-data.com/nombre-d-habitants/Languet-35-35146>

22) Langouët, Population en hausse en 2024, démographie, (<https://ville-data.com/nombre-d-habitants/Languet-35-35146>).2024/7/16プリント。

これらの事業は、すでにオーガニック給食事業やパーマカルチャーの共同菜園事業への言及の際に触れたように、明らかに村外の人々を惹きつけ、ラングエ村への移住を誘発してきたのである。

その結果、フランスの国立統計経済研究所(INSEE)によるラングエ村のこの間の人口の推移(第12表)と関連する人口構成の重要な数値に示されているように、若い男女とりわけ子育て中のカップルが増えているのである<sup>22)</sup>。

◇人口構成の若さ：20歳未満100人に対して65歳以上40人。

◇男児比率の均等：男性51%に対して女性49%。

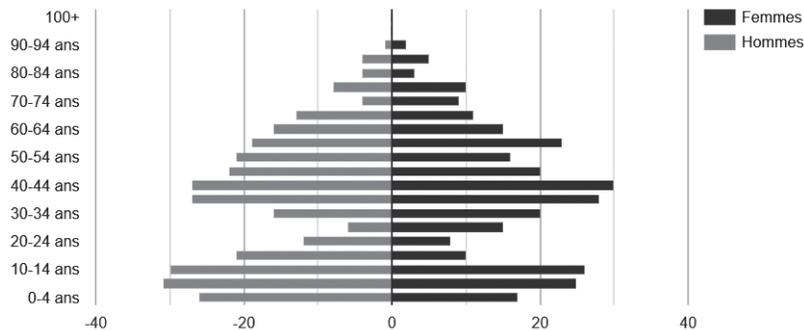
◇多様なカップル：既婚者208人、PACS(市民連帯協約)53人、同棲28人、離婚14人、未亡人19人、独身93人。

◇家族と子供の数：子育て中の家族101、子供1人家族35、子供2人家族51、子供3人家族10、子供4人以上家族5。

◇人口ピラミッド：最大の年齢層は40~44歳の57人(女性30人、男性27人)、2番目に大きい年齢層は10~14歳の56人(女子26人、男子30人)。第2図、参照。

◇世帯数：220世帯の内訳(1人世帯45、2人世帯75、3人世帯45、4人世帯40、5人世帯10、6人以上世帯5)。

これらの数値のうち、人口構成の若さと人口ピラミッドを構成する年齢層が特に注目される。すなわち、高齢化率は僅か6%である一方、子育て中の中堅層と青少年が非常に多いのであり、人口が



第2図 ラングエ村の人口ピラミッド (2019年INSEEデータ)  
 (出所) 次のサイトから転載。数字は年齢層、ピラミッドの右側は女性、左側は男性。  
<https://ville-data.com/nombre-d-habitants/Langouet-35-35146>

非常に若いということの意味する。それらの人口の多くは、村外からの移住者であり、彼らの定住後に生まれた新世代の青少年であるということが類推可能であろう。そして、そのような移住、定住を誘発したもののこそ、オーガニック100%給食を起点とした村による環境・経済・社会の事業の相互連関的な展開と好循環であり、それへの住民の積極的な参加と関与であることはもはや明白であろう。

#### IV おわりに

本稿は、日本との比較を念頭に置きながら、フランスにおけるオーガニック給食がSDGs的な意味での「持続可能なまちづくり」にどのように結びついているのかという問題関心から、フランスの有機農業の概況を瞥見した後、オーガニック給食を促進するエガリム法の概要を、オーガニック給食の「全国観測所」の報告書の要点も紹介しながら確認してきた。それらを踏まえて、最後にフランスで最初にオーガニック100%給食を実現したブルターニュ地方の小自治体、ラングエ村の子ども

にとって安全・安心(有機で地元の食材使用)の給食を起点とした独自の環境・経済・社会の事業の相互連関的な展開を要約してきた。そしてそれらの一連の事業が若い世代とカップルの移住をもたらし魅力はどのようなものかについて、エコロジー住宅、再エネ発電によるエネルギー自治、パーマカルチャーの共同菜園による食料自治、参加型カフェを中心とする多様な住民参加の社会連帯経済的活動として考察し明らかにしてきた。そしてそれらの移住による人口増加と人口構成の若さこそが村の持続可能性を支えることを末尾において確認することができた。

本稿の以上の考察は、ネット上の公開文書にのみ依拠したものであり、研究論文としては限界があることを十分に自覚しているが、それでもなお、わが国の小自治体においてオーガニック給食を起点とした「持続可能なまちづくり」を構想し実現するためには、どのようなまちづくり事業の相互連関的な展開が必要であるかを考える一つの材料は提供できたように思われる。

## 参考文献

- FNAB(Fédération Nationale d'Agriculture Biologique), Quelle la place des femmes dans l'agriculture biologique? Résultats de l'enquête, Juillet 2018.  
([https://www.reseaurural.fr/sites/default/files/documents/fichiers/2018-10/2018\\_rrf\\_rapport\\_femme\\_ct\\_bio\\_fnab.pdf](https://www.reseaurural.fr/sites/default/files/documents/fichiers/2018-10/2018_rrf_rapport_femme_ct_bio_fnab.pdf))
- Conseil National de la Restauration Collective, Les mesures de la loi Egalim concernant la restauration collective, Janvier 2020.  
(<https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2019/10/6.-Janv-2020-Guide-CNRC-Egalim.pdf>)
- Conseil National de la Restauration Collective, Les mesures de la loi Egalim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective, Septembre 2022.  
([https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208\\_Mesures-LoiEgalim\\_BRO\\_V3.pdf](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208_Mesures-LoiEgalim_BRO_V3.pdf))
- Observatoire national de la restauration collective bio et durable, Rapport 2022.  
([https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2022/10/RAPPORT-de-OBSERVATOIRE-de-la-RESTAURATION-COLLECTIVE-BIO-et-DURABLE-2022-Un-Plus-Bio\\_compressed-1pdf-to-cmyk.pdf](https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2022/10/RAPPORT-de-OBSERVATOIRE-de-la-RESTAURATION-COLLECTIVE-BIO-et-DURABLE-2022-Un-Plus-Bio_compressed-1pdf-to-cmyk.pdf))
- BRUDED(Bretagne Rurale et Urbaine pour un Développement Durable), Une cuisine sur place avec des produits 100% bios et locaux, décembre 2014.  
([https://www.bruded.fr/wp-content/uploads/2017/08/fiche-langouet\\_cantinebio.pdf](https://www.bruded.fr/wp-content/uploads/2017/08/fiche-langouet_cantinebio.pdf))
- BRUDED, L'ancien terrain de foot transformé en micro-ferme permacole, mai 2024.  
([https://www.bruded.fr/wp-content/uploads/2024/05/fiche-langouet\\_permaculture.pdf](https://www.bruded.fr/wp-content/uploads/2024/05/fiche-langouet_permaculture.pdf))
- 荒井壽夫『持続可能なまちづくりとSDGs：地域の脱炭素化、地域内グリーン経済循環、女性参画・地域共生社会を目指して』八朔社、2023年。
- 鶴理恵子・谷口吉光編著『有機給食スタートブック』農山漁村文化協会、2023年。
- 波多野豪・唐橋卓也編著『分かち合う農業CSA』創森社、2019年。
- Kindle版、本田恵久・遠藤美香『フランスのオーガニック給食』2022年。
- 『農業と経済』2020年9月号特集「チャレンジ！学校給食革命」
- 『農業と経済』2021年秋号特集「地域圏フードシステム：フランスを手がかりに、都市の食を構築しなおす」
- デビット・ホルムグレン著、リック・タナカ訳『パーマカルチャー』上・下巻、コモンズ、2012年。
- 福岡正信『自然農法 わら一本の革命』春秋社、2004年。
- 谷口吉光編著『有機農業はこうして広がった：人から地域へ、地域から自治体へ』コモンズ、2023年。
- 安井孝『地産地消と学校給食：有機農業と食育のまちづくり』コモンズ、2010年。
- 内藤重之・佐藤信編著『学校給食における地産地消と食育効果』筑波書房、2010年。
- 藤原辰史『給食の歴史』岩波新書、2018年。
- 大江正章『有機農業のチカラ：コロナ時代を生きる知恵』コモンズ、2020年。
- 吉田太郎『コロナ後の食と農：腸活・菜園・有機給食』築地書館、2020年。
- 関根佳恵・関耕平編著『アグロエコロジーへの転換と自治体：生態系と調和した持続可能な農と食の可能性』自治体研究社、2024年。(脱稿後に出版確認)

# Sustainable Town Development Originating from Organic School Meals

## A Study of a Case in France

Hisao Arai

The first part of this paper provides a brief overview of France's organic agriculture to consider how the country's organic school meals are connected with "sustainable town development" in the context of SDGs as compared with the situation in Japan. The paper then outlines the EGAlim law, the legislation aimed to promote organic school meals, by examining the key points in the reports from "nationwide observation sites" of organic school meals.

Based on the above, the last part focuses on Langouet, a small municipality in Brittany that has achieved France's first 100-percent organic school meals, summarizing the inter-related developments of the region's unique environmental, economic and social businesses originating from school meals using locally grown organic ingredients. To understand why these businesses are attracting young people and couples into the village, the paper considers and clarifies the social solidarity-based economic activities involving local people, exemplified by ecological housing, energy autonomy realized through regenerative power generation, food autonomy by permaculture farming in common vegetable gardens, and participatory cafes. To conclude, the paper confirms that the population increase owing to the inflow of people and the young demographic structure are essential elements supporting the sustainability of the village.

