CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

# LA MAISON D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION DURABLE de Mouans-Sartoux

expérience exemplaire

## Commune de Mouans-Sartoux


Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable
Place du Générale de Gaulle BP 25
6371 MOUANS-SARTOUX Cedex

Voir le site internet

Auteur : Lea Sturton
mead@mouans-sartoux.net


Consulter la fiche sur OPTIGEDE

## CONTEXTE

En 2016, Mouans-Sartoux lance le projet de la Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD). En 2012, elle a été la première ville de plus de 10 000 habitants à passer au 100 % bio et local en restauration collective. Cette réussite a été un levier positif de gouvernance alimentaire du territoire. La commune fait le pari que ce qui est bon localement peut l'être à une plus grande échelle ailleurs, à condition de créer les outils nécessaires à la diffusion des idées et des actions qui aident à modifier concrètement l'approche des politiques alimentaires. La MEAD est une structure inédite, au carrefour des projets des collectivités publiques et des porteurs d'initiatives privées, pour développer en commun les solutions vers plus de bio et de local, pour tendre vers l'autonomie alimentaire tout en respectant la santé de tous et l'environnement. Sa mission : dynamiser le projet (installation agricole, transformation, éduquer), l'évaluer(recherches actions) et le partager.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

- PRODUIRE ET MANGER BIO LOCALEMENT
- FAVORISER LES INSTALLATIONS AGRICOLES
- SENSIBILISER À L'ALIMENTATION DURABLE
- SOUTENIR LA RECHERCHE ET LA FORMATION
- COMMUNIQUER ET DIFFUSER LES ACTIONS
- COORDONNER LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

### Résultats quantitatifs

3 agriculteurs bio déjà installés, d'autres en passe de l'être

Un laboratoire de transformation ayant surgelé 2.5T/an de légumes provenant de la régie agricole depuis 2 ans

Sensibilisation : des centaines d'heures d'ateliers autour de l'alimentation durable (cuisine, jardin, nutrition...) pour enfants, adultes, publics précaires etc. ; plusieurs événements grand public (Printemps des Possibles, Festival du

Livre, Fête de la science)

Dispositif défi Familles à alimentation positive : La 1ère première édition s'est achevée en mai 2018. Depuis, trois autres éditions on eu lieu, la dernière s'est achevée en 2022 avec 14 foyers accompagnés.Objectif : aller vers un régime alimentaire plus durable (bio, local, de saison, équilibré...) sans dépenser plus. En moyenne, réduction du budget par repas de 26 cts et augmentation de la part de produits bio et locaux dans les achats de 26%.

Mise en place de classes alimentation durable pour les écoles de la ville : En 2019, 4 enseignants ont bénéficié du programme d'immersion sur une semaine à la MEAD (classe champêtre), et 6 autres de manière perlée, venant 1/2 journée par mois sur 5 périodes pour étudier les cycles de la nature et des saisons. De nombreux ateliers ont été dispensé (cuisine, jardin, biodiversité, compostage, pollinisateurs, activités artistiques autour de la nature, etc.) afin de les sensibiliser à l'environnement, au développement durable et à l'alimentation saine et de saison. Les classes champêtres et classes perlées sont renouvelées chaque année.

Résultats enquête 2022 : 92% des parents ont changé leurs pratiques alimentaires et se sont engagés vers des comportements plus durables, en suivant les actions mises en place au sein de la restauration collective de Mouans-Sartoux (100% bio, 80% de réduction du gaspillage alimentaire, 70% local, régie agricole municipale fournissant 85% des légumes, éducation alimentaire et nutritionnelle, repères PNNS, protéines végétales etc)

Recherche action : 9 programmes ont été menés, dont une thèse INRA sur l'étude des changements de comportements vers des régimes plus durables, des projets étudiants sur l'alimentation durable en entreprise, des chercheurs et universitaires ayant collaboré avec la MEAD dans le cadre de leurs projets de recherche dans le domaine de la démocratie alimentaire, du droit à l'alimentation, de la sociologie, etc.

Partage du projet et essaimage : des centaines d'interventions ont été réalisées dans des colloques nationaux ou internationaux, environ 150 collectivités accueillies pour découvrir le projet alimentaire de la commune.

2 promotions du Diplôme universitaire chef de projet alimentation durable option collectivités territoriales ayant formé 23 étudiants sur des territoires français

Travail en réseau : la ville participe à une dizaine de réseaux spécialisés d'ampleur nationale et internationale, permettant de partager les expériences et de se nourrir des actions d'autres territoires

Supports et outils de partage du projet : une vingtaine de videos didactiques et explicatives des actions, un site internet bilingue, des fiches actions et newsletters, une revue de presse de plus de 355 articles et reportages.

### Résultats qualitatifs

Agriculture : Sensibilisation des propriétaires fonciers pour limiter la rétention foncière et installer des agriculteurs, création d'un atlas agricole communal et d'un plan d'action agricole en 5 axes.

Renforcement et développement de l'offre alimentaire durable sur la commune (épiceries locales et points de restauration)

Sensibilisation croissante des populations de toute catégorie

Partage du projet prenant une ampleur internationale, de plus en plus de chercheurs et de collectivités s'intéressant aux actions développées.

## MISE EN OEUVRE

### Description de l'action

Pilier 1: Favoriser les installations agricoles

De 40 à 112 hectares : la ville décide en 2012 de tripler les surfaces classées agricoles dans le plan local d'urbanisme. Un pari osé entre Cannes et Grasse où le foncier est très convoité, mais pleinement assumé par la municipalité. Dans la foulée, treize zones à fort potentiel d'installation sont définies, susceptibles d'accueillir les agriculteurs. Déjà, un maraîcher et un producteur de plantes à parfum se sont installés sur ces terres. Ce n'est qu'un début, la MEAD est investie d'une mission d'incubateur pour amplifier le mouvement.

Pilier 2 : Appui économique aux filières alimentaires locales

Une enquête sur les besoins et les ressources en alimentation durable sur la commune a été menée en 2018 auprès des habitants, des agriculteurs locaux et des commerçant qui a révélé une attente forte de la population en produits bio et locaux, notamment pour les oeufs et les légumes.
Ce volet a donc pour objectif de dynamiser l'économie en lien avec l'alimentation durable : par le développement de la production agricole locale, en dynamisant la présence de l'alimentation bio, locale et équitable dans le secteur de la distribution commerciale, les restaurants et les hôtels et en faisant connaître et en créant des partenariats avec les lieux d'approvisionnements durables déjà existant. Ainsi la MEAD a crée en 2020 un marché des producteurs locaux tous les mercredis en fin d'après-midi, plus particulièrement destiné aux actifs.

Pilier 3 : Sensibiliser à l'alimentation durable

La MEAD dote le domaine de Haute-Combe d'une vocation pédagogique en travaillant sur les enjeux alimentaires : visites des petits (écoliers), des grands (élus, techniciens de collectivités, agents territoriaux), mise en place d'ateliers de cuisine et nutrition, découverte de l'agronomie appliquée, jardin pédagogique, classes alimentation durable... La Maison d'éducation à l'alimentation durable s'ouvre à tous les publics : parents, bénéficiaires de l'épicerie sociale, séniors, clubs sportifs, associations, acteurs économiques (restaurants, hôtels, points de vente alimentaires, entreprises, métiers de bouche). En 2017, le premier défi « Familles à alimentation positive » a été créé pour accompagner les familles dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires sans augmenter leur budget. Depuis 2017, le festival du Printemps Des Possibles regroupe les acteurs du zéro déchet, du commerce équitable et de l'alimentation durable autour de nombreuses actions grand public.

Pilier 4 : Soutenir les projets de recherche-action

Prendre du recul sur les expériences en vue de les documenter pour mieux les partager : la MEAD s'ouvre à plusieurs disciplines et champs d'intervention. Le droit à l'alimentation (Programme Lascaux), la sociologie et l'agronomie (INRA d'Avignon), l'innovation durable (Skema Business School) et l'entrepreneuriat (Imma Terra, anciennement Cap EF). Depuis la rentrée 2017, elle accueille le
premier diplôme universitaire de Chef de projet en alimentation durable, option collectivité territoriale. Mis en place par l'Université Côte-d'Azur, le cursus est ouvert aux élus, agents des collectivités et aux étudiants au parcours ciblé.

Pilier 5 : Communiquer, essaimer les actions et étendre le réseau

À travers un site Internet dédié (www.mead-mouanssartoux.fr), les réseaux sociaux, une brochure, un dépliant, des séquences filmées, Mouans-Sartoux met son savoir-faire en réseau (au côté du programme européen de Urbact Agri-Urban et BioCanteens, de l'OFSP -Organic Food System Program-, de Un Plus Bio, etc.). Sur le plan national et international, la MEAD diffuse ses connaissances et ses actions auprès des citoyens et des collectivités, via des rencontres, des ateliers, des expositions, des événements officiels, des débats scientifiques, etc.

## Moyens humains

Une équipe de 5 à 8 personnes selon les périodes s'emploie à mener à bien les actions développées au sein de la MEAD. Les élus de la commune et notamment l'adjoint au maire à l'enfance et à l'éducation qui porte le projet alimentaire durable de Mouans-Sartoux décident des orientations politiques et des actions à mener. Un comité de pilotage évalue les actions et propose des orientations futures. Un groupe local de citoyens et d'acteurs locaux participe également à certains projets à forte dimension territoriale.

## Moyens financiers

La MEAD bénéficie de financements tels que ceux de la Fondation Daniel et Nina Carasso, le PNA du ministère de l'agriculture (ADEME et DRAAF), et des fonds européens FEDER sur les projets spécifiques de partage et de transfert de bonnes pratiques (réseau URBACT BioCanteens).

## Moyens techniques

Située au sein du domaine de la régie agricole de Haute-Combe, la MEAD conjugue, outre la production alimentaire, un centre de ressources autour de l'agriculture durable (soutien aux installations et partage d'expérimentations), un atelier de transformation, un lieu de sensibilisation, de formation et de qualification, un espace d'échanges entre citoyens, parents et acteurs économiques, enfin un terrain de recherche pour les scientifiques et les membres de structures spécialisées.

La MEAD est hébergée au sein du domaine de Haute-Combe, un grand mas agricole du XIXè siècle bâti dans un secteur préservé à deux pas du centre-ville. Plusieurs espaces spécialement aménagés sont dédiés aux différentes activités : cours, réunions, colloques et conférences, expositions, cuisine et jardin pédagogiques...

## Partenaires mobilisés

Gouvernance et partenaires du comité de pilotage :

- Un plus bio : 1$^{er}$ réseau national des cantines bio

- Programme Lascaux sur les sujets de droit de l'alimentation, de la démocratie alimentaire en construisant la souveraineté alimentaire des territoires

- Skema Business School à travers le programme Innovation Durable (ID) dédié à l'innovation sociale et la créativité,

- Journaliste spécialisé dans l'alimentation et l'agriculture biologique pour les supports de communication

- CRES PACA et CODES 06 (Comités régionaux et départementaux d'éducation à la santé)

- Université Côte d'Azur : master développement durable (GEDD) et DU chef de projet alimentation durable.

- DRAAF PACA et ADEME PACA (partenaires financiers et accompagnement technique, mise en réseau,

partage et relai des expériences)

- Club des Entrepreneurs Pays de Grasse

- INRA d'Avignon

- ImmaTerra

- Dans le cadre d'un projet dédié à l'évaluation de l'impact de la politique alimentaire de Mouans-Sartoux sur la santé globale de ses habitants, la MEAD associe d'autres partenaires : Denis Lairon (INSERM), Pr Christian Pradier (chef de département Santé Publique du CHU de Nice), Dr Véronique Nègre (Coordinatrice Centres Spécialisés d'Obésité PACA), l'ARS…

Partenaires techniques : Agribio 06, Communauté d'agglomération du pays de Grasse (pôle agriculture), SCOP Mosaïque, Terre de Liens PACA, Club des entrepreneurs du Pays de Grasse, épiceries et associations locales engagées dans l'alimentation durable...

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

Volonté politique, vision globale et systémique à long terme

Travail en réseau

---

### Mots clés

IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT | ADMINISTRATION PUBLIQUE | MENAGE | CONSOMMATION DURABLE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | CAMPAGNE D'INFORMATION

### Dernière actualisation

Mars 2024

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

### Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur