

# Appel à Manifestation d'Intérêt

## « Territoire engagé pour mon environnement, ma santé »



## La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) de Mouans-Sartoux

*« Action - Retour d'Expérience »*

*Mouans-Sartoux*



## 1. La collectivité

**Nom:** Mouans-Sartoux

**Adresse:** Mairie de Mouans-Sartoux, Place du Général de Gaulle, 06370 Mouans-Sartoux

**Type de collectivité ou territoire:** Commune

**Site internet:**

- Commune: <http://www.mouans-sartoux.net/>

- MEAD : <http://mead-mouans-sartoux.fr/>

**Réseaux sociaux (Facebook, Twitter, LinkedIn ...) :**

- Facebook: <https://www.facebook.com/Ville-De-Mouans-Sartoux-1552230301658581/>

- Twitter : <https://twitter.com/mouanssartoux?lang=fr>

**Typologie de territoire :** Territoire urbain (quartier politique de la ville, agglomération, métropole...)

**Population (nombre) de votre collectivité ou territoire :** 10 000 hab.

## 2. Présentation de l'action en santé-environnement

### **Titre : La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) de Mouans-Sartoux**

**Contexte** : La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) est un service municipal qui anime le projet alimentaire territorial de Mouans-Sartoux mais aussi l'essaimage du projet à d'autres territoires. Mouans-Sartoux se veut être la ville qui sème, aussi bien les graines de son alimentation que les graines de la transition des territoires vers la résilience alimentaire.

En France, une politique alimentaire n'est pas une compétence obligatoire ni habituelle pour une commune. Et pourtant Mouans-Sartoux s'est saisi de cette compétence en développant un projet ambitieux sur un territoire hostile, où le tourisme et la spéculation foncière ont fait disparaître l'agriculture. Dès la fin des années 90, suite à la crise de la vache folle, la ville a souhaité être à l'écoute des scientifiques, des recommandations et des principes de précautions avancés en les traduisant en politiques publiques. En 2005 la ville de Mouans-Sartoux devient ville active du plan national nutrition santé et revisite l'ensemble de ses menus à la lueur de ces recommandations nutritionnelles : moins de sel sucre et graisse et des céréales moins raffinées. En 2008 la ville décide de s'orienter vers une cantine 100% bio à base de produits bruts et cuisinés maison, ce qui devient effectif au 1er janvier 2012. Une régie agricole municipale approvisionne les 3 cantines mouansoises en leur fournissant 85 % de leurs besoins en légumes.

Depuis 2016 la ville a créé la Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD). La MEAD a pour ambition d'animer le projet alimentaire de la ville qui comporte un volet éducation à l'alimentation durable très fort. La MEAD a pour objectif de développer les actions expérimentées et validées au niveau de la cantine auprès de l'ensemble des habitants mais également de partager l'expérience mouansoise avec d'autres collectivités françaises et européennes. L'objectif est de rendre accessible, à chacun, l'alimentation bio et durable pour prendre soin de sa santé globale mais aussi pour préserver la biodiversité et combattre le réchauffement climatique.

L'innovation du projet alimentaire relève à la fois du fait de se saisir de la compétence alimentaire de manière volontariste, de développer un projet à contrecourant de l'économie locale du tourisme, de limiter la spéculation foncière en augmentant la part des terres classées agricoles, et d'être une petite ville de 10 000 habitants qui arrive à partager son projet avec de nombreuses collectivités en France mais aussi de grandes villes d'Europe.

Ces choix font de Mouans-Sartoux un lieu quasi unique en France qui permettrait de répondre à la question très peu étudiée de « comment l'action d'une commune sur l'alimentation peut changer les comportements et améliorer la santé commune ? » (selon la définition de l'OMS).

#### **Rattachement de l'action à un plan/programme (PRSE, PLU(i), PDU, SCOT, SRCAE, PCAET, PPA, PPBE...) :**

- Projet Alimentaire Territorial (PAT) en 2017,
- Agenda 21,
- PLU (2012),
- PRSE (2015-2012),
- Projet Éducatif Local (PEL)

**Description/objectifs de l'action en santé-environnement** : Depuis 20 ans, Mouans-Sartoux s'engage pour une alimentation respectueuse de la santé et de l'environnement. Le projet a débuté par la cantine 100%

bio, 70% locale à coût constant grâce à la diminution de 80% du gaspillage alimentaire.

L'approvisionnement en légumes bio est assuré par la régie agricole où 3 agriculteurs sont salariés de la ville. Cette ferme municipale fournit 85% des besoins pour les 1300 repas quotidiens. Une unité de surgélation assure la transformation en interne d'une partie des légumes. Ce projet a conduit 87% des familles à modifier leurs pratiques vers une alimentation plus durable : plus bio, local de saison et à mieux respecter les repères nutritionnels : moins de sel, sucre et graisse, plus de protéines végétales, de produits bruts cuisinés maison.

Pour accompagner ses habitants la ville a mis en place un projet alimentaire territorial animé par la Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD), véritable service municipal de l'alimentation durable. Les actions de la MEAD s'articulent autour de 5 piliers :

- Installer des agriculteurs sur les terres agricoles dont les surfaces ont été triplées en 2012 (de 40 à 112 hectares) pour construire la souveraineté alimentaire du territoire. La ville a élaboré son projet agricole en 2018 en réalisant notamment un atlas agricole qui identifie pour chaque parcelle : les références administratives, le propriétaire, le potentiel agricole, l'accès à l'eau... et en menant également des actions de sensibilisation des habitants pour qu'ils rendent disponibles leurs terres dans une région où la spéculation est forte.

Les agriculteurs souhaitant s'installer à Mouans-Sartoux peuvent bénéficier d'un programme d'aide financière à l'installation. Cette aide concerne des projets liés à la gestion de l'eau.

Enfin, un projet de hameau agricole pour loger à faible coûts les agriculteurs est en cours d'élaboration en partenariat avec Terre de Liens.

- Dynamiser l'économie en lien avec l'alimentation durable : par le développement de la production et l'installation d'exploitations agricoles, en favorisant la présence de l'alimentation Bio, locale et équitable dans le secteur de la distribution commerciale, les restaurants et les hôtels et en préparant un projet de laboratoire de transformation au service des agriculteurs locaux. Une épicerie bio proposant des produits en vrac a été installée dans un bâtiment communal, une première dans les Alpes-Maritimes. Une Maison du Commerce Équitable et une AMAP ont aussi vu le jour.

- Éduquer à l'alimentation durable tous les habitants mais aussi les entreprises et associations de la ville. Cela se concrétise par exemple par l'accompagnement pédagogique des élèves durant le repas à la cantine, des ateliers jardinage, cuisine et nutrition pour les élèves dans les temps périscolaires, des défi familles à alimentation positive en accompagnant chaque année une vingtaine de familles à manger Bio local et de saison sans dépenser plus, des classes alimentation durable pour les scolaires sur la ferme municipale du domaine de Haut Combe ou encore un potager et des cuisine pédagogiques pour les bénéficiaires de l'épicerie sociale.

Un projet autour de l'alimentation durable en entreprise est en cours pour accompagner à la transition de l'offre alimentaire pour les salariés (pause-café, déjeuner, cocktails...) mais aussi pour sensibiliser les employés à l'alimentation durable et leur en faciliter l'accès. Ce projet est mené en partenariat avec le club des entrepreneurs et 14 chefs d'entreprises volontaires et Agribio 06 qui regroupe les agriculteurs bio de PACA.

- Lancer des recherche-actions avec des universitaires et étudiants pour évaluer et analyser notre projet alimentaire afin de mieux pouvoir le partager et pour ouvrir de nouvelles réflexions et axes d'actions. Le programme de recherche en droit alimentaire Lascaux, conduit par l'Université de Nantes sous la direction du chercheur François Collart-Dutilleul, a dressé un recueil des typologies de politiques alimentaires publiques en restauration collective locale et durable. Ses chercheurs associés se sont penchés sur l'expérience de Mouans-Sartoux et participent à la transmission des savoirs via le diplôme

universitaire « chef de projet en alimentation durable », mis en place en 2018 par l'Université Nice-Côte-d'Azur.

L'Inra (Institut national de la recherche agronomique) est associé à la MEAD avec la contribution de Martina Tuscano, une doctorante qui a choisi Mouans-Sartoux comme terrain d'investigation. L'objet de sa thèse porte sur les « conditions d'articulation entre écologisation de l'agriculture et de l'alimentation dans le cadre d'un développement durable juste ».

Associée depuis 2012 à l'Observatoire de la restauration durable mis en place par la ville, la Skema School Business du campus voisin Sophia-Antipolis participe aux travaux de la MEAD sous la forme d'un partenariat avec les étudiants du Master en innovation durable. L'école de commerce globale cherche à tirer profit de l'expérience locale pour la traduire dans le domaine entrepreneurial. Les entreprises sont un maillon de la chaîne alimentaire dont le rôle est important, qu'il s'agisse d'opérateurs agroalimentaires ou de sociétés qui réfléchissent à leur propre évolution dans la restauration collective au travail. En 2018, un groupe de 38 étudiants devait venir s'informer de la politique alimentaire de Mouans-Sartoux et mettre en place un projet spécifique sur le territoire.

La commune travaille également en partenariat avec le master Gestion de l'Environnement et du Développement Durable de l'université Côte d'Azur. Par exemple, en 2018, les étudiants ont réalisé une évaluation des visites de la régie agricole et des cantines scolaires.

- Partager notre projet pour accompagner d'autres territoires dans la mise en œuvre de projets alimentaires durables.

Chaque année plus de 60 collectivités viennent visiter le projet alimentaire mouansois.

En réponse aux besoins exprimés par les villes souhaitant s'inspirer, un Diplôme Universitaire (DU) chef de projet alimentation durable, créé en 2017 en partenariat avec l'université Côte d'Azur, permet de former chaque année 12 étudiants pouvant mener des projets alimentaires dans leurs collectivités respectives.

Mouans-Sartoux est le chef de file du projet européen BioCanteens dans le cadre d'un réseau de transfert de sa bonne pratique de cantines 100 % bio à 6 autres collectivités européennes dont les activités sont financées par le programme URBACT. En septembre 2019, la ville, lauréate du programme PNA du Ministère de l'Agriculture, a lancé le réseau 'Cantines Durables-Territoires Engagés', un réseau de transfert national sur le même modèle que le projet BioCanteens. Ce réseau a pour objectif d'accompagner 9 collectivités françaises partenaires dans la mise en place de leur projet alimentaire territorial en mobilisant le levier des cantines durables.

#### **Résultats attendus ou observés de l'action :**

- Avec les cantines scolaires, la ville propose chaque jour un repas 100 % bio et équilibré à chaque élève: 96% des élèves inscrits déjeunent à l'école. La ville fixe le prix des repas en fonction du revenu des parents. Les enfants apprennent à manger une alimentation équilibrée avec de nombreux légumes de saison ils apprennent aussi à limiter le gaspillage alimentaire.

- Une attention particulière est portée aux 100 familles bénéficiaires de l'épicerie sociale avec: une parcelle dédiée à la ferme municipale où ils cultivent des légumes; fourniture de légumes à l'épicerie sociale par la ferme municipale; ateliers sur la nutrition et la gestion du budget alimentaire.

- Des ateliers de sensibilisation sur l'alimentation durable sont organisés par la ville et ouverts à tous: « Le défi des familles pour une alimentation positive » et des ateliers avec l'association « chers voisins » œuvrant pour l'intégration des personnes défavorisées. Les familles ont augmenté de 20% la part de Bio, de 15% la part de local et ont diminué de 20% leurs dépenses.

- Le projet alimentaire de la ville a un impact économique certain: installation de magasins bio, marchés de vente directe, AMAP, création d'emplois agricoles (ferme municipale et jardins d'intégration sociale par le maraîchage)

- La ville a reçu le label « Territoire du commerce équitable » pour son action en faveur du commerce équitable, notamment avec l'inclusion de critères sociaux et du commerce équitable dans ses systèmes de passation des marchés publics. Et avec l'épicerie associative « la maison du commerce équitable »
- La décision de Mouans-Sartoux de promouvoir une alimentation durable a des effets plus globaux en termes d'environnement et de santé. Pour évaluer ces impacts, un inventaire de la biodiversité dirigé par les citoyens débutera en septembre 2019 et une étude des impacts du projet alimentaire de la ville sur le bien être des habitants et leur santé globale sera lancée en janvier 2020.
- Le diplôme universitaire a déjà permis à 23 collectivités réparties sur 7 régions françaises de construire leur projet alimentaire durable de territoire. Depuis 2016 plus de 150 collectivités ont visité notre projet en venant à Mouans-Sartoux
- Mouans-Sartoux mène depuis longtemps une politique alimentaire qui respecte la santé des habitants et de l'environnement. Aujourd'hui la commune souhaite mesurer si son objectif de respecter la santé et si les actions mises en place sont bénéfiques, mais elle ne dispose pas de données scientifiques le prouvant. Aussi, en se basant sur la définition de la santé commune de l'OMS "approche intégrée systémique et unifiée de la santé publique, animale et environnementale à l'échelle locale, nationale et planétaire", elle cherche à répondre à la question: A quelles conditions une politique communale de l'alimentation durable peut-elle impacter positivement la santé commune des habitants? Ce projet de recherche-action propose donc de faire de Mouans-Sartoux un terrain d'étude afin de permettre d'évaluer de façon pluridisciplinaire comment une commune peut améliorer la santé globale de chaque habitant par l'alimentation.

#### **Populations "cibles" de l'action :**

- les citoyens mouansois (élèves, parents, habitants) avec une attention particulière à mettre en œuvre des actions pour atteindre des publics bien spécifiques (personnes isolées, âgées, familles etc.)
- acteurs locaux : producteurs, distributeurs, consommateurs, entreprises du territoire
- Élus, techniciens agents territoriaux de Mouans-Sartoux
- les autres collectivités françaises et étrangères
- les citoyens d'autres collectivités

#### **Facteurs de réussite de l'action :**

Forces :

- Politique de la ville : continuité politique, fort engagement des élus, politique en faveur de l'environnement, santé, agriculture biologique et alimentation durable
- Projet de restauration scolaire progressif et éprouvé de longue date (recul sur près de 20 ans) : passage réussi au 100% bio sans surcoût grâce à 80% de réduction du gaspillage alimentaire ; 1 cuisine par école, repas cuisinés sur place à partir de produits bruts, de saison, frais, non industrialisés ; chefs cuisiniers formés et qualifiés
- Mise en place d'une Régie agricole municipale certifiée Bio produisant 85% des légumes pour les cantines (3km de la cantine la plus éloignée)
- Comités de pilotage (Observatoire de la restauration durable, MEAD, Territoire de Commerce Equitable) : suivi et évolution du projet, les membres externes, experts et partenaires nourrissent le projet en apportant leur expertise et connaissance, précieuse aide pour l'orientation et la prise de décisions dans le développement des projets

- Education : service de restauration géré par le service enfance de la ville, qui intègre aussi le service animation (accompagnement des enfants sur le temps du repas, activités périscolaires sur ces thématiques, mutualisation des outils, animateurs spécialisés alimentation durable...) et la MEAD, créant ainsi une synergie entre les projets

- Essaimage : projet transférable et adaptable à d'autres collectivités : bon nombre d'actions concrètes et de bon sens sont mises en place à Mouans-Sartoux, plutôt simples à réutiliser et adapter (limitation du gaspillage, passage au bio, régie agricole, marchés publics, création des menus, petite légumerie dans chaque cuisine...). Le Diplôme Universitaire Chef de projet alimentation durable (option collectivités) créé par Mouans-Sartoux, l'association Un Plus Bio et l'Université Côte d'Azur est également un outil permettant de diagnostiquer son territoire avant de réaliser un projet alimentaire durable ajusté. De plus, les réseaux d'échanges (Club des territoires Un plus bio Français et Européen) permettent de partager les bonnes pratiques entre collectivités et de trouver les bons outils pour développer des projets autour des cantines bio. La ville de Mouans-Sartoux est aussi chef de file d'un projet européen URBACT BioCanteens pour étudier la transmissibilité à d'autres villes et développer une méthodologie de mise en place de projets de cantines durables avec des villes partenaires applicables à différentes échelles de villes.

Opportunités :

- Soutien et adhésion des parents au projet de restauration scolaire durable (99% de satisfaction)  
Fort engagement de la population (incroyables comestibles, compostage de quartier...), soutien à la politique de la ville

- Collaboration étroite avec l'association Un plus bio, accompagnement à l'animation territoriale et expertise/formations dispensées sur le sujet de l'alimentation durable

- Labellisation Projet alimentaire territorial (MEAD) par le Ministère de l'Agriculture (reconnaissance nationale)

- Très forte couverture médiatique du projet (revue de presse de plus de 200 articles/reportages/interviews en 2018)

- Forte demande en produits bio et locaux sur le territoire (enquête 2018), manque d'offre (opportunité d'installation d'agriculteurs)

- Labellisation européenne URBACT Good Practice : reconnaissance du projet à travers l'Europe et financement d'une partie du partage d'expérience

- Financements/subventions permettant le projet MEAD : animation territoriale autour des thématiques alimentation durable, moyens de communication sur le projet de Mouans-Sartoux, actions pédagogiques

- Partenariats solides avec la recherche et le monde associatif du secteur de la santé de l'alimentation durable et de l'agriculture biologique.

**Label** : L'observatoire de la restauration durable gérée par la MEAD a été labellisé par le PRSE 2015-2021 sur la thématique du gaspillage

**Temps de mise en œuvre de l'action (montage et lancement)** : plus de 1 an

**Année de mise en œuvre de l'action** : 2016

**Dispositif d'évaluation de l'action** : Oui

**Modalités et le cas échéant, résultats de l'évaluation de l'action :** Dans le cadre de l'observatoire de la restauration durable, une enquête réalisée en 2019 auprès des parents d'élèves a permis de montrer l'impact des actions de la ville sur les habitudes alimentaires des familles. Elle permet aussi de voir les évolutions par rapport aux enquêtes similaires menées en 2013 et 2016. Cette enquête envoyée en ligne auprès de plus de 700 familles a permis d'avoir le retour de 227 foyers, soit un taux de participation d'environ 32 %, soit 7 points de plus que celle de 2016.

L'étude a montré que 87 % des parents interrogés disent avoir modifié leurs pratiques alimentaires. De même, les enfants apprécient à 97 % la restauration scolaire de Mouans-Sartoux, notamment car c'est « bon, bio et varié » (3 réponses les plus citées par les enfants).

Les actions de la commune sont bien connues puisque 93 % des parents savent que les cantines cuisinent des produits frais et bruts sur place, 84 % savent que des opérations de sensibilisation contre le gaspillage sont organisées et 83 % connaissent le travail des équipes d'animation pour encourager les enfants à goûter les plats. Cependant, seulement 41 % des parents connaissent la MEAD alors que 51 % des répondants ont entendu parler du Défi familles à alimentation positive géré par la même structure.

De plus, les modes de consommation évoluent avec 61 % des familles intégrant des produits biologiques dans leur alimentation dont 13 % de façon systématique. 54% des foyers prêtent attention au gaspillage alimentaire de façon systématique et 52 % des répondants se rendent au moins une fois par mois chez des producteurs locaux grâce aux actions menées par la commune.

#### **Thématique(s) :**

- Agriculture (rurale, urbaine)
- Alimentation
- Aménagement, urbanisme, transport/mobilités
- Information, pédagogie, concertation, promotion de la SE

**Mots-clefs :** alimentation durable, projet alimentaire, préservation des terres agricoles, essaimage, cantine 100 % bio, régie agricole

### **3. Montage**

**Gouvernance :** La MEAD est animée par une équipe de 4 à 7 personnes, salariées de la commune, selon les périodes à laquelle est associée l' élu référent à l'Education. Elle est rattachée au Service Enfance et Jeunesse de Mouans-Sartoux.

Le comité de pilotage de la MEAD associe élus, techniciens, chercheurs, associations (Un plus Bio, CRES PACA et CODES 06), partenaires institutionnels, citoyens et acteurs de terrains. Les actions de la MEAD s'adressent à l'ensemble de la population (enfants et jeunes, familles, personnes âgées, bénéficiaires épicerie sociale...), aux entreprises, commerçants et agriculteurs. Un conseil de la Ville des enfants permet d'impliquer les jeunes dans la vie municipale.

Des universitaires (Université Cote d'Azur, Sorbonne, Nantes, Pau-Bayonne, INRA Avignon, Kassel...) et leurs étudiants sont associés à l'évaluation et au développement du projet. Chaque année une soixantaine de collectivités françaises et étrangères viennent sur place s'inspirer du projet. Le financement est assuré par la ville avec le soutien du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, de l'ADEME, du CGET et de la fondation Carasso.

**Partenaires impliqués dans le l'action :**

- Partenaire(s) privé(s)
  - Club des Entrepreneurs du Pays de Grasse
  
- Partenaire(s) associatif(s)
  - Un plus Bio, CRES PACA et CODES 06
  
- Partenaire(s) public(s)
  - ADEME
  - Ministère de l'Agriculture
  - Commissariat Général à l'Égalité des Territoires
  - Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
  - Université Cote d'Azur, Sorbonne, Nantes, Pau-Bayonne
  - INRA Avignon
  - Kassel...
  
- Opérateur(s)
  - Service de l'alimentation durable et nutrition
  
- Partenaire(s) financier(s)
  - Fondation Daniel et Nina Carasso
  - URBACT
  - ADEME
  - CGET
  - Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

-----

A retrouver sur le site : [territoire-environnement-sante.fr](http://territoire-environnement-sante.fr)



*Edition : Cerema pour le compte des ministères de la Transition écologique et solidaire et le Ministère des Solidarités et de la Santé.*

 **Cerema** *, l'expertise publique pour la transition écologique et la cohésion des territoires.*