Manger bio et durable, ça s’apprend !

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Commune de Mouans-Sartoux
Maison d’Éducation à l’Alimentation Durable
Place du Générale de Gaulle BP 25
http://mead-mouans-sartoux.fr/

AW
admin
ADEME
alexandre.bonne@smile.fr

Mots-clés: Espace privé COLLECTIVITES LOCALES, , JEUNESSE, ACHAT DURABLE, EDUCATION ENVIRONNEMENTALE,, CAMPAGNE D'INFORMATION,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Pas de bonne alimentation sans éducation ni sensibilisation ! Beaucoup de collectivités se contentent d’introduire progressivement du bio dans les assiettes, au mieux pour coller à la loi, au pire par contrainte, parfois sans associer la population. À Mouans-Sartoux, la MEAD (Maison d’éducation à l’alimentation durable) a été créée pour inscrire le projet alimentaire durable au coeur des enjeux du territoire, qui associe les convives, les habitants, des associations, des institutions, des centres de recherche, des entreprises...

Pourquoi ?

- La souveraineté alimentaire n’est pas qu’une affaire de cantines

- Il est essentiel de donner les clés de lecture de la démarche globale

- Communiquer est souvent le parent pauvre des politiques publiques

- Il existe une forte attente sociale pour une alimentation durable

- Les collectivités locales doivent montrer l’exemple

Quelques chiffres et dates clés pour mieux comprendre le projet :

Population : 10 000 habitants

Situation : Entre Cannes et Grasse, Alpes-Maritimes, Côte d’Azur

Cantines :

1 050 convives / jour

3 groupes scolaires

3 cuisines sur place

100% bio

- Depuis le 1er janvier 2012

- Réduction de 80 % du gaspillage alimentaire

- Sans surcoût pour la ville

Approvisionnement

- Une régie agricole (6 ha dont 3,5 ha cultivés)

- 3 employés

- 25 t de légumes / an, soit 85% d'autonomie en légumes dans les cantines

- Un marché public divisé en 24 lots

Projet alimentaire territorial (PAT)

2016 : création de la MEAD (Maison d'éducation à l'alimentation durable)

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Sensibiliser les scolaires et leurs parents à l'alimentation durable à travers le levier de la restauration collective

Sensibiliser et éduquer un large public aux enjeux alimentaires et à l'adoption de pratiques durables : population, entreprises, public précaire, personnes âgées, jeunes, collectivités, élus...

Résultats qualitatifs :

Projets éducatifs à la cantine, sur le temps du repas

Nombreux ateliers de sensibilisation, sur le temps périscolaire (jardin, cuisine, nature, biodiversité, nutrition, alimentation et littérature...)

Classes alimentation durables à la MEAD (immersion d'une semaine ou de manière suivie 1 jour/mois)

Défi familles à alimentation positive : accompagnement des foyers au changement de pratiques

87% des parents d'élèves ont modifié leur pratiques alimentaires suite aux actions réalisées à la cantine (bio, local, saisonnalité, gaspillage alimentaire etc)

MISE EN OEUVRE

Description de l'action :

L’éducation au coeur du projet politique

Le Festival du livre de Mouans-Sartoux figure parmi les trois plus importants de France. Depuis des années, il est le siège de la réflexion politique locale qui associe les élus, les citoyens, les chercheurs, les penseurs... Enfants, parents, jeunes, seniors, tout le monde se presse à cette manifestation où s’enracine la politique de développement durable de la commune.

Le projet alimentaire territorial (PAT) de Mouans-Sartoux s’inscrit dans la dynamique d’un Agenda 21 local France qui touche tous les domaines de la vie municipale. Les déplacements doux, l’accès de tous à des équipements sportifs à pied ou à vélo, la remise en marche d’une ligne ferroviaire jadis abandonnée, une médiathèque et un cinéma très fréquentés, des jardins familaux partagés, une parcelle pédagogique, la mise en place d’une formation universitaire sur l’alimentation entrent dans cette dynamique. La Ville adhère au Club des villes et territoires cyclables, elle est aussi membre fondateur du Club des Territoires Un Plus Bio (premier réseau national des cantines bio). Dans le cadre du programme européen Urbact, elle est une ville pilote désignée pour transférer son expérience à d’autres territoires.

Au menu : plaisir et partage

Une série d’actions à mettre en place pour rendre le projet alimentaire contagieux

DÉCOUVRIR

Tout commence à la cantine. Les enfants sont encadrés par le personnel du centre de loisirs lors de la pause méridienne. Les animateurs leur transmettent le goût de la découverte, les amènent à comprendre d’où viennent les produits, les interpellent sur la notion de variété alimentaire et d’équilibre nutritionnel. Le service à la portion, l’invitation à finir son assiette et à trier les restes de repas, l’instauration d’un climat de partage convivial relèvent de la même démarche.

S’INITIER

Mouans-Sartoux a créé en 2017 une parcelle pédagogique à la régie agricole. Sur un terrain de 700 m², les élèves suivent des stages en immersion sur le thème de l’agriculture biologique. Une vingtaine d’enseignants a choisi de s’investir dans les activités. Une chargée d’animation de la MEAD, qui coordonne par ailleurs les trois jardins créés au sein des écoles, les accueille. Les bénéficiaires de l’épicerie sociale viennent également cultiver, entretenir et récolter leurs légumes sur la parcelle en gestion partagée. Enfin, les enfants continuent de visiter la régie et participent parfois aux plantations ainsi qu’aux récoltes.

Retour à la terre...

La méconnaissance des réalités agricoles touche de plus en plus de citoyens mangeurs, toujours plus urbains et peu enclins à s’emparer spontanément des questions de production alimentaire. La régie agricole constitue à cet égard un support précieux pour

se reconnecter à la terre et à l’origine des aliments.

... et classes gourmandes

Dans le cadre des activités périscolaires, des ateliers cuisine et nutrition mettent les enfants au contact de ce qu'ils mangent. Un cuisinier et un animateur encadrent ces sessions joviales où se préparent des recettes à dominante végétale : mangeons plus de fruits et de légumes !

ÉDUQUER

La MEAD (Maison d'éducation à l'alimentation durable), créée en 2016, est le principal vecteur éducatif du projet alimentaire. Sous son toit, les enfants et leurs parents sont sensibilisés à la protection de l'environnement, à une meilleure santé publique, au commerce équitable (plusieurs boutiques privées et associatives sont partie prenante). Le Défi Familles à alimentation positive, une opération qui encourage les familles au changement de leurs pratiques sur plusieurs mois, a été mis en place pour la première fois en 2017. Il est renouvelé chaque année.

SONDER

Dans le cadre de la MEAD dont le comité de pilotage associe des organismes extérieurs (voir la liste des partenaires ci-dessous), la Ville réalise régulièrement des enquêtes sur la connaissance et l'appropriation du projet alimentaire par les familles. En 2016, les résultats d'un deuxième questionnaire très détaillé étaient encourageants : 85 % des personnes disaient avoir changé leurs habitudes de consommation en recourant à plus de bio et de local. 13 % déclarent manger toujours bio, 63% très régulièrement. Un autre questionnaire a été conduit, qui interroge l'adéquation entre les ressources et les besoins du territoire. Le maraîchage et la production d'oeufs ont été identifiés comme les offres qui font le plus défaut

Année principale de réalisation:

2019

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Le succès du projet éducatif est permis :

En éduquant et en accompagnant les enfants

En associant les familles (enquêtes, réunions publiques, invitations...) et les habitants

En travaillant de concert avec les entreprises locales (restaurants, magasins...)

En touchant du doigt la terre et les réalités agricoles

En faisant du plaisir et du partage des vecteurs d'épanouissement social

Recommandations éventuelles:

Les bonnes idées

Et si vous envoyiez des suggestions de menus du soir aux familles, par mail, pour compléter l'équilibre alimentaire à la maison ? La direction enfance-éducation-jeunesse de la Ville de Mouans-Sartoux

propose également un zoom mensuel sur un aliment et la recette pour bien le cuisiner. La MEAD, elle, envoie chaque trimestre une newsletter à plus de 1 000 abonnés pour leur rendre compte des activités entreprises ainsi que pour annoncer le calendrier des rendez-vous à venir. Un climat de confiance et de partage s'est ainsi instauré qui favorise la transparence et renforce la légitimité du projet.

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.