



PARTIES PRENANTES

ENTREPRISE

Nom entreprise : MEAD

Effectif (2019) : 8

Pays (siège social) :
France

Site internet :

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

Contact : Gilles PEROLE



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

CONTEXTE

S'il y a bien un consensus qui s'impose au sein de la filière AGRIFOOD, c'est ce besoin exprimé par tous de mieux comprendre comment bien s'alimenter, quel est le rôle de chaque aliment sur la santé, comment équilibrer ses repas tout au long d'une semaine, comment cuisiner les produits et retrouver le goût des bons petits plats de nos grands-mères. Toutes les cibles sont concernées : enfants, jeunes, familles, personnes âgées... et toutes les catégories sociales même si les plus favorisées ont depuis plus longtemps intégré qu'une bonne alimentation est étroitement corrélée à une bonne santé durable.

A Mouans-Sartoux, ville de 10 500 habitants, située dans les Alpes-Maritimes, entre Cannes et Grasse, la MEAD, structure inédite, au carrefour des projets des collectivités publiques et des porteurs d'initiatives privées, a été créée en 2012 pour développer en commun les solutions qui font évoluer les politiques alimentaires vers plus de bio et de local en restauration collective. Le site de la régie agricole de Haute-Combe est destiné à héberger les activités de la Maison d'éducation à l'alimentation durable. Atelier de transformation alimentaire, salles de cours, cuisine pédagogique, accueil d'étudiants et de stagiaires, conférences et colloques...

OBJECTIF(S)

- Prendre en compte les besoins des habitants d'aujourd'hui mais aussi de ceux des générations futures.
- Faire évoluer les politiques alimentaires vers plus de bio et de local en restauration collective
- Mettre en place des structures pédagogiques et ludiques pour sensibiliser à la nutrition santé, au goût et à la responsabilité environnementale.



DÉMARCHE

L'objet de cette Maison est la structuration de l'autosuffisance alimentaire sur le territoire pour permettre à chaque habitant, quels que soient ses revenus, de se nourrir sainement en prenant soin de l'environnement, tout en préservant des espaces nourriciers pour les générations futures. Le projet MEAD est structuré autour de cinq grands axes :

1. Cultiver

- Renforcer l'agriculture locale et biologique en favorisant les nouvelles installations.
- Structurer les filières de proximité.

2. Transformer

Créer un laboratoire de transformation collectif à l'usage des agriculteurs et de la régie agricole pour assurer la viabilité économique des exploitations et fournir à la restauration collective des aliments sur toute l'année.

3. Éduquer

Développer l'éducation et la sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable, pour tous les publics : enfants bien sûr mais aussi parents, visiteurs, élus, techniciens, étudiants, chercheurs...

4. Chercher

Documenter le projet alimentaire, analyser les facteurs de réussite et expérimenter de nouvelles voies grâce à l'appui de la recherche scientifique.

Pour en savoir plus

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

DÉMARCHE (SUITE)

5. Partager

Essaimer le projet, diffuser les résultats à tous, partager les expériences et outils méthodologiques.

Depuis 2012, les cantines de la ville servent **des repas 100% bio**. Les approvisionnements sont majoritairement locaux et de 85% des légumes proviennent de la régie agricole de Haute-Combe, un ancien domaine de six hectares acheté aux portes de la ville où un agriculteur recruté sous statut municipal conduit les cultures.

Manger bio et local, oui, et pour pas plus cher car le bond qualitatif a été réalisé à budget constant, grâce notamment aux économies dues à **une baisse de 80% du gaspillage alimentaire**.

L'observatoire de la restauration durable mis en place en novembre 2012 a permis d'étudier les effets de cette politique sur les pratiques alimentaires des familles qui ont évolué vers plus de durabilité pour 85% d'entre elles.

La réforme des rythmes scolaires, engagée par la commune dès la rentrée de 2013, a vu la poursuite **des ateliers cuisine**, en journée à partir de 15h30 dans le cadre des activités périscolaires. Un chef cuisinier et un animateur accueillent dans un espace culinaire un groupe d'enfants volontaires pour réaliser la préparation d'un plat, le plus souvent de base végétale. Un moyen aussi de faire entrer dans les familles de nouvelles recettes de légumes !

Avec **le Défi Familles à alimentation positive**, l'objectif est de démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire. À Mouans-Sartoux, un programme de travail sur l'évolution des pratiques alimentaires d'une quinzaine de familles a démarré en septembre 2017. Les foyers volontaires se sont engagés à suivre une sorte de grand stage de sensibilisation aussi bien théorique que pratique, en vue de faire rentrer davantage de bio et de local dans leur bouquet alimentaire. Huit ateliers ont été imaginés, auxquels participent périodiquement les candidats au changement :

- Diététique et équilibre alimentaire
- Campagnes de saisie, sur le site dédié, de tous les tickets de caisse et des renseignements sur les prises de repas à domicile
- Visites de points de vente locaux qui proposent une alimentation durable (un guide a été remis pour connaître toutes les enseignes sur le territoire), dont Botanic, Boomerang, Yann Vidal, Maison du commerce équitable...
- Décryptage de l'étiquetage alimentaire
- Cours de cuisine pour valoriser la place des protéines de bonne qualité dont les légumineuses
- Introduction au jardinage, du balcon au potager
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Visites de fermes en fermes à la découverte des pratiques des producteurs locaux.

Le projet MEAD est soutenu par des partenaires tels que : la fondation Carasso, l'association Un Plus Bio, l'Université Côte d'Azur, la Skema Business School, le réseau européen Agri Urban URBACT, le PNA (Programme National pour l'Alimentation), la préfecture et la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, le Réseau des villes actives PNNS, l'Ademe, le Codes 06 et le Cres Paca, la société Immaterra, l'Inra, la fondation Carasso ou encore le Club des entrepreneurs du pays de Grasse...

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Un porteur de projet convaincu
- Une collectivité locale très présente
- Un projet très structuré et engagé
- De nombreux partenariats

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Projet vitrine de l'alimentation durable• Education de tous à l'alimentation durable• Partenariats avec des associations, réseaux et groupes particulièrement investis sur l'éducation alimentaire	<ul style="list-style-type: none">• Preuve que le 100% bio est possible• Promotion de l'approvisionnement local