



## Partager les expériences

### MOUANS-SARTOUX

#### 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)

**P**ourquoi communiquer sur le projet alimentaire en dehors de son territoire de compétence ? D'abord pour répondre aux nombreuses sollicitations des collectivités intéressées par le projet local de Mouans-Sartoux, ensuite pour démontrer de manière concrète qu'on peut le transférer partout ailleurs, quitte à apporter quelques modifications.

### COMMUNIQUER SUR LES VALEURS ET LES PRATIQUES

Passer les cantines au 100% bio et local en 2012 a été un pas fondamental. Mouans-Sartoux aurait pu s'arrêter là, démontrant avant d'autres que manger mieux, tout en protégeant la santé publique et l'environnement, c'est possible et pas plus cher.

Mais il y a une culture politique locale et une volonté constante, au sein de la même majorité municipale sortie des urnes depuis plusieurs mandats, de **donner à la population les moyens de conquérir son autonomie**, et d'aider les autres **territoires à développer leur propre résilience**.

Cet objectif politique de transition se traduit par des actions qui couvrent tous les champs, au-delà de l'alimentation : les transports en commun, la solidarité, la relocalisation des activités, l'offre culturelle, les équipements accessibles à pied, l'existence d'un cinéma plus fréquenté que la ville voisine de Cannes, un festival du livre qui figure parmi les plus importants de France.

Ce contexte foisonnant d'initiatives permet de placer l'alimentation au cœur des évolutions. Elle devient le ciment qui relie les acteurs du territoire et au-delà. La **sensibilisation**, **l'accompagnement**, la **formation** et la **participation** aux réseaux sont les quatre approches de la MEAD (Maison d'éducation à l'alimentation durable).



# Quatre axes de partage

Senibiliser, accompagner, former et adhérer aux réseaux spécialisés

## SENSIBILISATION

Mouans-Sartoux reçoit des **dizaines de délégations**, françaises et étrangères, désireuses de découvrir la réalité du projet local dont elles ont souvent entendu parler via les médias ou des réseaux institutionnels. À chaque fois, la MEAD présente le projet, fait visiter la régie, remet **des outils et des documents pratiques**.

Une fois les délégations reparties, elle poursuit son travail de transmission en participant à des **colloques**, en nourrissant un **site web** complet en français et en anglais, en répondant par téléphone et courriel aux collectivités, aux **étudiants**, aux **associations**... Les rencontres sont variées, avec beaucoup de contacts français mais aussi un lycée du Togo qui a créé sa première cantine bio de retour d'une visite locale, une province marocaine venue en nombre pour trouver l'inspiration, un territoire de Nouvelle-Calédonie, etc.



Visite d'un partenaire en Grèce, Trikala, avec Agri-Urban.

## ACCOMPAGNEMENT

Grâce à des **programmes et des financements européens**, la ville est devenue une tête de réseau pour accompagner les territoires dans leur transition agricole et alimentaire. C'est le cas avec le projet **Urbact-BioCanteens**, qui mobilise six villes partenaires sur deux ans : Rosignano-Marittimo (Italie), Troyan (Bulgarie), Pays des Condruses (Belgique), Trikala (Grèce), Vaslui (Roumanie) et Torres Vedras (Portugal). Un autre programme est né en France à la suite d'un appel à projets du PNA (Programme national pour l'alimentation), il est baptisé « **Cantines durables – Territoires engagés** » et consiste à dupliquer le projet BioCanteens dans l'Hexagone.

## FORMATION

Le diplôme universitaire (DU) « **Chef de projet en alimentation durable** », créé par l'Université Côte d'Azur, la ville de Mouans-Sartoux et l'association Un plus Bio, est un outil de formation au service des collectivités. Il forme chaque année une quinzaine de personnes au **nouveau métier d'animateur de projets** d'alimentation durable dans différentes villes et des territoires. La plupart des étudiants travaillent déjà ou sont stagiaires dans des collectivités engagées ou souhaitant se lancer dans l'évolution de leur politique publique alimentaire.

## PARTICIPATION AUX RÉSEAUX

Invitée ou organisatrice de **rencontres internationales**, Mouans-Sartoux a pu présenter ses travaux au Canada, en Australie, à Taïwan, au Japon et dans de nombreux pays d'Europe. La ville est également membre de réseaux spécialisés comme OFSP (Organic Food System Program), le Club des territoires Un Plus Bio (français et européen), le Pacte de Milan, le réseau national des PAT (projets alimentaires territoriaux), Territoires de commerce équitable, URBACT agri Urban, Urbact-BioCanteens, réseau « Villes en transition ».