



Les classes alimentation durable

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)

Sur les quarante classes des trois écoles de Mouans-Sartoux, une dizaine sont impliquées chaque année dans des programmes de sensibilisation et d'immersion. La régie agricole de Haute-Combe, les salles de cours de la MEAD, sa parcelle et ses cuisines pédagogiques, servent de support pédagogique tout au long de l'année scolaire.

Connecter les enfants avec la terre

6 classes « perlées »

- Les enfants viennent une fois par mois avec leur enseignant(e) pour mettre les mains à la terre et travailler les carrés de la parcelle pédagogique. Ils récoltent, cuisinent, goûtent, observent le cycle des saisons et revoient, en classe, les grands principes de la vie du sol, de la flore et de la microfaune. Dans le même temps, ils découvrent les enjeux d'une alimentation bio, locale et saine

4 classes « massées »

- Les enfants viennent tous les jours durant une semaine au cœur du domaine municipal de la régie agricole. Cette immersion prolongée hors des salles de classe leur permet d'assimiler un tas de choses : les semis, les repiquages, certains aspects de la botanique (rôle des racines, tiges, feuilles), le lien entre grands équilibres écologiques et biodiversité.

Ils découvrent les cultures de la régie agricole et les légumes qu'ils mangent le midi, le compostage, le type d'engrais organiques autorisés en bio, les besoins humains et l'organisation qui se cachent derrière une exploitation. Ils participent à des ateliers cuisine et nutrition avec une diététicienne et un(e) cuisinier(ère) des cantines.

Les deux cuisines de la MEAD reproduisent celles de la maison : un plan de travail, un évier, des plaques de cuisson, un four et juste ce qu'il faut d'électroménager. Régulièrement, des intervenants extérieurs sont associés aux activités comme la LPO (Ligue de protection des oiseaux), Natura Bella (apiculture), les Jardins du Loup (pratiques agroécologiques et permaculture)... L'enseignant(e), durant cette semaine, aborde le programme en lien avec la thématique de l'alimentation durable.

Une invitation au partage

Visites, découvertes, mise en pratique, ateliers cuisine : place à l'imagination



Pas de terrain, pas de cuisine : comment procéder ?

Mouans-Sartoux a fait le choix de préempter un domaine agricole pour en faire une régie municipale qui intègre les locaux de la MEAD. Mais il revient à chaque territoire le soin d'imaginer ses propres solutions. Un jardin pédagogique dans une **cour d'école**, une **cuisine de cantine** disponible à certaines heures, les équipements d'un **centre aéré**, la mise à disposition de **terrains d'agriculteurs** ou de **jardins de particuliers**, l'**achat de foncier** dans et en périphérie de la ville...

Les possibilités dépendent d'abord de la volonté politique. Par exemple, **créer une cuisine pédagogique** dans un local municipal n'est pas nécessairement coûteux.