



MEAD

Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable



WEBINAIRE 3

L'accessibilité physique et sociale à l'alimentation durable

Léa STURTON

Directrice du Service Alimentation

Rémy GIORGIONI

Directeur du pôle précarité du CCAS de Mouans-Sartoux

Charlie CHAUFFERT

- Information : ce webinaire est enregistré, il sera disponible en replay avec les autres webinaires sur notre site internet : mead-mouans-sartoux.fr
- Quand vous n'avez pas la parole, merci de couper votre micro
- Si vous avez une question, merci de lever la main
- Vous avez la possibilité de vous exprimer aussi dans les commentaires
- Quand vous prenez la parole, n'hésitez pas à vous présenter brièvement, et à activer votre caméra si possible

L'alimentation : un écosystème territorial

WEBINAIRE 1

**La restauration
scolaire Bio,
saine et durable**

WEBINAIRE 2

**La MEAD
L'accompagnement
des publics**

WEBINAIRE 3

**L'accessibilité
physique et sociale
à l'alimentation
durable**

VISITE 1

WEBINAIRE 4

**Une ferme municipale
Bio pour
approvisionner la
restauration collective**

WEBINAIRE 5

**La reconquête du
Foncier agricole**

WEBINAIRE 6

**L'évaluation du projet
alimentaire territorial
Outils méthodes et
résultats**

VISITE 2



Compte-rendu 2024 Répertoire des fermes  RÉSEAU NATIONAL DES FERMES PUBLIQUES Enjeux et recherche Partenaires

 **RENCONTRES NATIONALES DES FERMES PUBLIQUES**

LES 18 ET 19 JUIN 2025 À ÉPINAL

Vous faites partie de la centaine de fermes publiques qui existent en France ou vous avez le projet d'en développer une ? Rejoignez le mouvement des collectivités territoriales engagées dans des projets nourriciers avec une ferme publique municipale, intercommunale ou départementale, pour une deuxième rencontre nationale à Épinal les 18 et 19 juin 2025 ! Ce rendez-vous au sommet est organisé par Mouans-Sartoux, Potagers et compagnie et la ville d'Épinal.

[Programme](#) [Infos pratiques](#) [Inscriptions](#)

<https://rencontres-fermes-municipales.mead-mouans-sartoux.fr>

La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD)



Webinaire 3 - 28 mai 2025



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023

Carasso
Daniel&Nina



PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR
*Liberté
Égalité
Fraternité*



L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Accessibilité physique et sociale à une alimentation durable

- 1 - Etude de 2018 sur besoins et ressources
- 2 - Stage en 2020 "Améliorer l'accès des actifs et des publics précaires à une alimentation locale et de qualité"

Travail de la MEAD
sur le développement
de lieux de
consommation et de
points de vente avec
des produits issus de
l'AD

Travail du CCAS et
partenariat CCAS /
Alimentation



L'épicerie sociale Robert Moro aujourd'hui



- **78 familles accompagnées** en 2024
soit 150 personnes
- Une épicerie située dans le **centre-ville**
- Ouverte le jeudi après-midi, sur **rendez-vous**
- Accessible sur **orientation par les travailleurs sociaux**
 - C'est une **solution temporaire** pour soulager le budget des ménages
 - S'inscrit dans un projet plus large (remboursement de dette, paiement de factures ...)
- Fonctionne grâce à **1 salarié et 4 bénévoles**



Des aides financières et bons alimentaires à la création de l'épicerie

- **Avant 2011** : le CCAS distribue selon les besoins des bons alimentaires ou des aides financières
- **En 2011, le CCAS décide d'ouvrir une épicerie sociale**
- **En 2015**, l'épicerie déménage dans le **local actuel** : plus grand et plus adapté à recevoir le public

=> L'épicerie s'approvisionne en partie auprès de la **banque alimentaire**, de supermarchés voisins et de collectes alimentaires

=> Beaucoup des produits sont **des invendus de supermarchés**

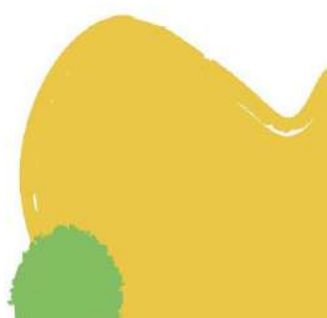




2020 : première prise de conscience sur les enjeux de qualité des denrées vendues

- 2020 : **enquête de la MEAD** sur les pratiques alimentaires des personnes ayant recours à l'épicerie sociale
 - Suscite une **prise de conscience sur la qualité** des produits vendus parmi les équipes du CCAS
 - Constat que c'est **le fonctionnement de l'aide alimentaire** et de l'approvisionnement de l'épicerie qui pose problème
- **2020 marque un tournant aussi dans le fonctionnement de l'épicerie et les pratiques des travailleurs sociaux du CCAS**

=> À partir de ce moment, l'épicerie travaille à l'amélioration de l'approvisionnement



Depuis 2021 : évolution progressive de l'approvisionnement

- **2021 : Travail sur les fruits et légumes frais et le bio**

- 2021 : Projet "Manger Mieux Sain et Responsable phase 1" : Appel à projets **France Relance** qui permet de s'équiper en **frigos** et donc d'acheter et stocker des produits frais
- Création du rayon bio grâce au soutien et à l'engagement du magasin Biocoop



- **2023 : Réponse à l'appel à projets Mieux Manger Pour Tous (MMPT)**

- 20 000 euros sur 3 ans à partir de 2024
- Le CCAS et la MEAD une **prestataire externe** pour faciliter la compréhension mutuelle et la collaboration entre les deux équipes





Des partenariats ponctuels mais importants :

- Des collectes organisées par des associations et clubs sportifs
- La régie agricole de Haute Combe
- Le projet Citoyen Nourrit la Ville
- L'association Abeille de Mouans
- Les collectes auprès de Biocoop (système d'identification des produits d'intérêts)



2024 - 2027 : Grâce au fonds MMPT, le projet s'accélère

Au sein de l'épicerie :

- **2024-2025** : Mise en place de **commandes groupées de fruits et légumes bio** auprès d'un producteur local (Vidal) et de la Maison du Commerce équitable
- **2025** : Les commandes sont élargies sur les **produits frais** (crèmerie) auprès du Biocoop

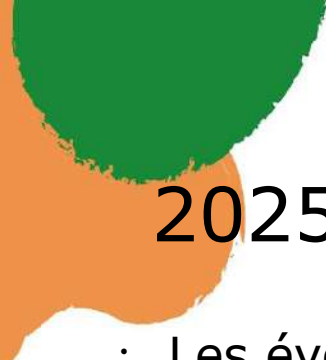
=> **L'épicerie sociale est le laboratoire et tremplin vers un dispositif plus large de lutte contre la précarité alimentaire**

En parallèle

- Juillet 2024 : Réalisation d'un **diagnostic de précarité alimentaire** : Evaluation des besoins au sein de l'épicerie et en dehors

=> **Idée de mettre en place un projet de commande groupée dans la continuité de ce qui est mis en place à l'épicerie sociale**

- Septembre 2024 : Questionnaire sur la commande groupée
 - 350 réponses recueillies
 - **Permet de valider l'intérêt des Mouansois pour ce projet**

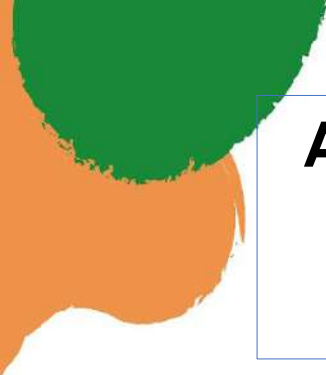


2025 : le projet continue

- Les évolutions au sein de l'épicerie permettent d'améliorer la qualité de l'offre et de proposer de plus en plus de produits bio et locaux.
 - Partenariat avec Jardins Valeurs Solidaires => des personnes orientées par le CCAS bénéficient de 50% de réduction sur leurs achats de fruits et légumes au marché de producteurs
 - Mise en place d'un cycle d'ateliers sur l'alimentation, co-organisé par la MEAD et le nouveau service animation du CCAS
 - Approfondissement du diagnostic de précarité alimentaire et **étude de faisabilité sur la mise en place d'une commande groupée**
 - Expérimentation d'une augmentation de production de la régie agricole via embauche supplémentaire
- 

Place aux questions





Accessibilité physique : développer les points de consommation et de vente de produits de l'alimentation durable

Création d'un marché de producteurs

Origine du projet :

- Étude de 2018
- Ateliers participatifs mouansois (mars 2020)

Objectifs du projet :

- Augmenter l'offre en produits agricoles frais, locaux, de saison et de qualité
- Promouvoir une agriculture rémunératrice, respectueuse de l'environnement et de la santé
- Permettre aux personnes qui travaillent d'avoir accès au marché
- Créer un lieu régulier de rencontre et de convivialité entre producteurs et consommateurs
- Dynamiser la commune dans son animation et apporter un service aux habitants

Accessibilité physique : développer les points de consommation et de vente de produits de l'alimentation durable

Création d'un marché de producteurs

Démarche :

- Enquête auprès des mouansois et des producteurs
- Des marchés tests l'été 2020
- Discussion en conseil de majorité en août 2020
- Une dimension solidarité recherchée
- Les procédures administratives

Résultats :

- Marché avec entre 6 et 10 producteurs selon les saisons
- Une affluence discrète mais régulière
- Des tests pour dynamiser et faire connaître
 - Animations durant été
 - Lieu de sensibilisation / découvertes

Enquête consommateurs : Création d'un marché de producteurs à Mouans-Sartoux

Suite aux ateliers citoyens mouansois, la ville de Mouans-Sartoux, via la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD), étudie la possibilité de mettre en place un marché de producteurs locaux à Mouans-Sartoux. Pour qu'il soit accessible aux actifs, ce marché aura l'airée ou en matinée le week-end. À travers ce marché, nous souhaitons prendre en compte les difficultés logistiques rencontrées par les producteurs locaux dans l'acheminement et la vente de leurs produits en développant l'entraide et la coopération entre les producteurs et les citoyens.

Une connaissance de vos préférences sur le jour, le lieu, le type de produits et de l'endroit que vous souhaitez, vous sera comptée pour nous.

En collaboration du marché de producteurs initiée par la ville de Mouans-Sartoux, contactez-nous par email : mead@mouans-sartoux.net ou par téléphone au 06 24 45 45 09.

Enquête producteurs : Création d'un marché de producteurs à Mouans-Sartoux

Suite à la demande des citoyens mouansois, la ville de Mouans-Sartoux, via la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD), étudie la possibilité de mettre en place un marché de producteurs locaux. Pour qu'il soit accessible aux actifs, ce marché aura l'airée ou en matinée le week-end. À travers ce marché, nous souhaitons prendre en compte les difficultés logistiques rencontrées par les producteurs locaux dans l'acheminement et la vente de leurs produits en développant l'entraide et la coopération entre les producteurs et les citoyens.

Ce questionnaire a pour but de connaître vos préférences sur l'organisation du marché et les contraintes logistiques éventuelles que vous pouvez rencontrer afin que nous puissions trouver ensemble des solutions et créer un marché qui corresponde au mieux à vos besoins.

Merci pour votre participation à ce questionnaire, votre avis est important pour nous.

Si vous avez des questions concernant la création du marché, nous contacter à l'adresse mail suivante : mead@mouans-sartoux.net ou par téléphone au 06 24 45 45 09.

*Délegateur

Votre activité et vos modes de commercialisation

Dans quelle commune le siège social de votre entreprise est-il situé ?

Votre réponse

Rendez-vous à partir du 7 octobre 2020 à la rencontre des producteurs du Pays.

Nouveau à Mouans-Sartoux

Marché de Producteurs En Soirée

TOUS LES MERCREDIS D'OCTOBRE 2020
16 h 30 - 19 h 30
Place de l'Hôtel de Ville

Rejoignez le BIO, du LOCAL et des produits de SAISON : légumes, fruits, œufs, confitures, miel, pissaladière...

Organisé par la ville de Mouans-Sartoux et le Centre Culturel des Collines

Contact : 04 22 52 52 74

Accessibilité physique : développer les points de consommation et de vente de produits de l'alimentation durable

Innovation 2025 ! Tombola au tickets d'or

Tickets d'or distribués dans tous les foyers mouansois avec les voeux du Maire
44 tickets gagnants

Des lots de différentes valeurs avec des "cadeaux" de différentes sortes

- Des dons en nature (producteurs, restaurateurs)
- Des bons d'achats

Accès ponctuels à ces produits AD
Soutenir des producteurs et des restaurateurs

Faire connaître le marché de producteurs



Accessibilité physique : développer les points de consommation et de vente de produits de l'alimentation durable

Accompagnement des restaurateurs

- Nouveau public cible
- Etat des lieux et analyse des enjeux : biblio, recensement des restaurants, traiteurs, boulangeries/pâtisseries/salons de thé mouansois, enquêtes du master GEDD auprès des consommateurs, benchmark des écolabels en RHD
- Présentation du projet à tous les restaurateurs mouansois : courrier, flyer, porte à porte, post Facebook, article dans le bulletin municipal et réunion de présentation avec le maire
- Propositions d'actions adaptées aux restaurateurs enquêtés : travail sur la saisonnalité, contacts de producteurs locaux, partenariat avec la Maison du Commerce Equitable (épicerie associative mouansoise), calcul de l'empreinte carbone des plats, accompagnement à la labellisation, développement d'un système de consigne, solutions de compostage et tri des déchets...



LES RESTAURATEURS ET COMMERÇANTS MOUANSOIS S'ENGAGENT !

Approvisionnement local, lutte contre les pertes alimentaires, végétalisation des assiettes, produits bio, repas suspendus, de la restauration rapide à la restauration gastronomique en passant par les traiteurs, boulangeries ou encore la vente à emporter, de plus en plus de restaurateurs s'engagent dans une transition alimentaire.

Si vous aussi vous avez envie de franchir le pas, rejoignez les restaurateurs qui s'engagent sur le territoire mouansois ! Votre participation à cette action vous permettra de valider vos engagements auprès de vos clients.

RESTAURANTS ET COMMERÇANTS	MEAD
Votre engagement - Participer aux échanges avec l'équipe de la MEAD - Développer à minima une ou deux actions environnementales et/ou sociales dans une démarche d'amélioration continue	Notre engagement - Proposer des aides techniques et financières pour la mise en place des actions choisies par les restaurateurs - Accompagner individuellement chaque restaurant - Promouvoir les restaurants participants (vidéos, articles, livret des restaurants engagés, etc.) - Mettre à disposition des outils de communication gratuits

VOTRE CONTACT POUR PLUS D'INFORMATIONS ET REJOINDRE LA DÉMARCHE :

Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD)
Service municipal de Mouans-Sartoux
Mail : mead@mouans-sartoux.net
Tel : 04 22 10 12 74

La MEAD de Mouans-Sartoux lance une démarche d'accompagnement et de promotion des restaurateurs, traiteurs et boulangers qui s'engagent ou souhaitent s'engager pour le territoire et son environnement.

Accessibilité physique : développer les points de consommation et de vente de produits de l'alimentation durable

Accompagnement des restaurateurs

- Une adaptation de nos méthodes de travail → '**approche adaptée, individualisée**' reflétant différents types d'actions mises en place
 - intégration aux événements de la ville → forte mobilisation lors de la fête du Miel
 - deux types de formation
 - retours très positifs, *concurrence et marché de niche*
 - accompagnement dans la mise en place de consignes (En boîte le Plat)
 - retour positif, *sensibilisation des consommateurs nécessaires et animation extérieure aidante*
 - accompagnement dans la mise en place de système de valorisation de déchets



Accessibilité physique : développer les points de consommation et de vente de produits de l'alimentation durable

Accompagnement des restaurateurs

- Accompagnement à l'évolution de l'assiette par un forfait pour produits bio et régionaux
 - constructif, conscientisation, *charge administrative*

Vous gérez un commerce de bouche à Mouans-Sartoux ?

Profitez d'une subvention pour vos achats durables !

La ville de Mouans-Sartoux vous permet d'essayer des fournisseurs bio et régionaux, en toute simplicité et sans surcoût.
L'objectif : vous accompagner vers une alimentation durable, favoriser le tissu économique local et agir pour la santé de tous.

- ✓ 200€ de subvention à partir de 300€ d'achats de produits bio et régionaux par mois* (voir propositions de fournisseurs au dos)
- ✓ Valable pour de nombreux produits dès lors qu'ils sont bio et régionaux : fruits, légumes, pain, farine, produits laitiers, condiments...
- ✓ Les produits régionaux et bio sont un argument pour attirer des clients
- ✓ Les achats régionaux favorisent la vie économique locale
- ✓ Le bio protège l'eau, l'air et les sols : cela permettra d'éviter des hausses de coûts de vos ingrédients sur le long terme

* renouvelable selon disponibilité.

Intéressé(e) ? Pour connaître les modalités, contactez le service Alimentation avant le 12 août 2024 :
07.84.52.79.76 - mead@mouans-sartoux.net



Lorsque vous me le jetez, merci d'insérer le bac de tri pour le papier, je suis recyclable de nombreuses fois.

Quelques idées de fournisseurs

Les agriculteurs installés à Mouans-Sartoux

Famille VIDAL - maraîchage et magasin de producteurs
156 chemin des gourettes - 04 93 75 75 72 - maison.vidal.producteur@gmail.com

Alexandre FALINSKI - fruits rouges et fromages de chèvre
lesptfruits@live.fr

Jardins des Valeurs Solidaires - maraîchage et chantier d'insertion
2530 route de Pégomas - 04 92 28 09 39 - contact.associationjvs@gmail.com

(à venir) Jean-Noël FALCOU et Adrien Strutynski - agrumes et eau de fleur d'orangers

Le marché des producteurs (place Jean Jaurès, tous les mercredis, 15h-19h)

La Grignote, de Gréolières - pains, brioches et biscuits
Cécile MARCUS - 06 31 51 83 12 - c.marcus@hotmail.fr

La Ferme de Jal, de Cipières - oeufs et poules
Claire SCHIAVI - lafermedejal@yahoo.com - 06 15 97 36 46

Domaine La Bigarade, de Golfe Juan - agrumes, fruits, confitures...
Tony et Gislaine DAMIANO - gislaine.damiano@free.fr - 04 93 63 97 78 / 06 76 34 91 73

La chèvrerie du Bois d'Amon, de St Cézaire s/ Siagne - fromages, glaces au lait de chèvre...
Edith SELLIER - edith_sellier@hotmail.com - 06 37 78 34 75

Nicolas BAUDOUIN, de Tanneron - légumes, fraises, hydrolats
np.bauduin@gmail.com - 06.28.41.66.32

Les Terres de St Marc, de Grasse - thé, tisanes
Philippe PENNA - lesterresdesaintmarc@gmail.com

Le Mas des sources, de Grasse - miel, verveine, herbes aromatiques...
Emmanuelle & Laurent Gastaldi - lemasdessources06@gmail.com - 06.58.04.24.86

Les magasins spécialisés (pour des produits bio et régionaux uniquement)

Maison du Commerce Equitable, 7 rue Pasteur, Mouans-Sartoux
Botanic, 999 chemin des Gourettes, Mouans-Sartoux
La Vie Claire, 600 route de la Roquette, Mouans-Sartoux
Biocoop Méditerranée, 609 route de la Roquette, Mougins
Biocoop Les Pois Bio, 47 route de la Marigarde, Grasse

LES RESTAURATEURS DÉFRICHEURS

Les restaurants de Mouans-Sartoux

Depuis de nombreuses années, Mouans-Sartoux mène des actions publiques (et reconnues) en faveur d'une alimentation durable. En 2023, la commune s'est lancée un défi d'une autre envergure : travailler avec les commerces de bouche pour faire évoluer leurs offres de restauration.

Depuis la sortie du Covid, les pratiques ont évolué en restauration commerciale. La vente à emporter s'est développée et les demandes de consommations « responsables » sont moins importantes. En parallèle, les prix des matières premières et de l'énergie augmentent, et les lois pour encourager les achats locaux et réduire le gaspillage alimentaire sont plus contraignantes. Au milieu, les restaurateur·ices sont prises en sandwich.

C'est dans ce contexte complexe que Mouans-Sartoux cherche à accompagner les entreprises locales vers une offre alimentaire durable. Après un premier rendez-vous pour établir un diagnostic, un plan d'actions est défini en accord avec les objectifs de l'équipe de restauration. La commune la met alors en relation avec des producteur·ices et grossistes bio et locaux, informe des aides financières potentielles, propose des formations à la cuisine durable et aux éco-gestes... Restaurateur·ices et collectivité suivent ensemble les actions et communiquent, auprès des habitant·es et client·es, sur les engagements pris.

Mais est-il vraiment possible de concilier intérêt général et intérêt privé ?

En savoir + www.mead-mouans-sartoux.fr

Fiche REX engager les restaurateurs

Fiche REX approvisionnements durables en restauration commerciale

ON EST FIÈRE-S

- 12 restaurateur·ices du territoire ont fait évoluer leurs pratiques dans le cadre de mobilisations ponctuelles
- Les équipes de 5 restaurants ont participé à des formations à la cuisine végétale, bio ou locale

Ces posters ont été rédigés par des porteur·ices d'action engagées pour faire évoluer nos environnements alimentaires et offrir des espaces plus durables et végétalisés. Ils tiennent donc compagnie es dans leur mise en relief par le CSD23 et bien sûr pour le Gurm dans le cadre du programme d'action 2023-2024 de l'Allée ALTA.

LA MOBILISATION DES RESTAURATEUR·ICES

Quels sont les meilleurs créneaux horaires auxquels inviter ? Et par quels canaux ? Parce qu'ils ont des contraintes très spécifiques à leur métier, les restaurateur·ices ne sont pas un public facile à mobiliser. Réunions (peu fréquentées) mails, porte-à-porte... La Commune tâtonne.

PARTIR AVEC LES PIONNIERS

Face à la difficulté de mobilisation, la commune a fait le choix de « partir » avec les motivé·es. Un noyau de 4 à 5 restaurateur·ices engagé·es (sur le territoire existant), déjà sensibilisé·es aux enjeux de l'alimentation durable et souvent récent·es sur le territoire, sont devenu·es les ambassadeur·ices de la démarche.

« Nous sommes deux restaurateurs à participer à la même formation sur la cuisine végétarienne. Mais si nous sommes deux à proposer les mêmes recettes, en plus sur un marché de niche, ça va tuer notre modèle... »

Un restaurateur participant à la formation.

SE LAISSER LA LIBERTÉ ET S'ADAPTER

Ateliers, formations thématiques, calculs de l'empreinte carbone, rencontres de fournisseur·ices, aides financières, implication dans des événements, valorisation des établissements

engagé·es. Face à une action expérimentale et un public peu connu, la commune a choisi de se laisser une grande liberté dans ses approches, ses angles de travail (gaspillage alimentaire, saisonnalité...) et ses types d'accompagnement. L'objectif : faire du cas par cas.

« Nous avons proposé des enveloppes individuelles pour que les restaurateurs se forment en fonction de leur besoin. Ça n'a pas fonctionné. Du coup, on a changé de braquet et mis en place une formation collective thématique. Un seul restaurateur s'est spontanément inscrit. Mais après de très nombreuses relances, nous avons rempli la formation (7 personnes). »

— La responsable du projet

LA DIFFICILE MISE EN PLACE DU COLLECTIF

Dans un contexte économique tendu qui pousse à une logique concurrentielle accrue, Mouans-Sartoux peine à créer du collectif. Les habitudes et postures de travail en commun ne sont pas évidentes et demandent du temps.

LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS

Principale raison évoquée par les restaurateur·ices qui ne s'engagent pas dans la démarche : ils n'ont pas de demandes en matière de plats bios, végétariens ou locaux de la part de leurs clients. Un frein culturel qui vient s'ajouter au frein économique.

DES TIERS ASSEMBLEURS ?

Pour la 30^{ème} édition de sa fête du miel, la commune lance un appel à participation auprès des restaurateur·ices. Celles et ceux qui s'engagent à y proposer un plat à base de miel en intégrant un produit bio et/ou local se verront

offrir une place pour un atelier avec un grand nom de la cuisine végétale, un pot de miel et une notoriété accrue sur les réseaux. Surprise : la mobilisation est un succès. Et si s'appuyer sur des éléments concrets et extérieurs pour mobiliser était l'un des leviers ?

RECOUVRIR À AUTRES HISTOIRES DE TRANSITION ALIMENTAIRE ET LEURS ENSEIGNEMENTS PARTAGÉS



Accessibilité à la cantine

- Tarification en fonction du quotient familial
- Repas à 1€ pour les foyers dont le QF est inférieur à 400

Et quelques idées qui n'ont pas encore vu le jour...

- Cafés ou repas "suspendus"
- Surplus de production des cantines en frigos solidaires ?
- Projet de commande groupée

RESTAURANT SOLIDAIRE

Ici offrez ou prenez une
boisson ou un repas suspendu



Comment ça marche ?

- Proposez de payer un café, plat ou dessert en plus à un tarif solidaire au moment de régler votre addition.
- ou
- Installez-vous, prenez connaissance de l'ardoise et demandez un café ou repas suspendu. Aucune question ne vous sera posée.
- Toutes les personnes qui en ressentent le besoin peuvent demander un café ou repas suspendu.

N'hésitez pas à demander plus de renseignements à votre restaurateur !



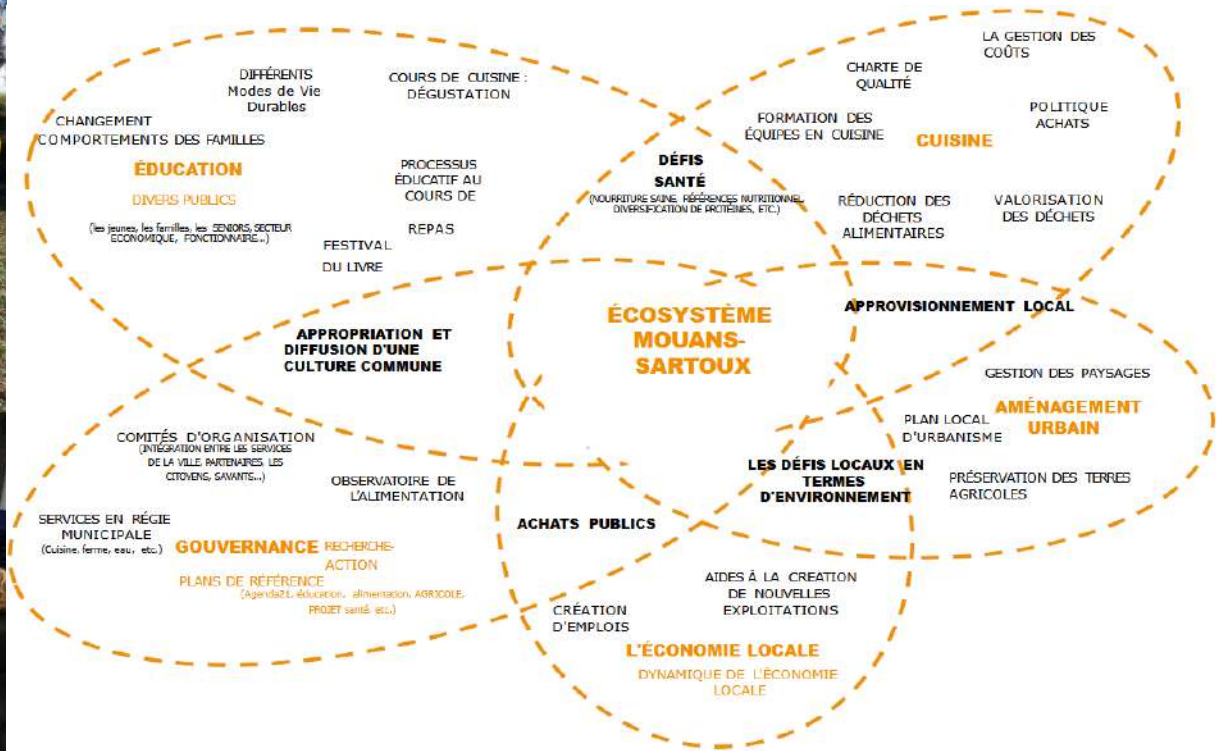
Action solidaire développée en partenariat avec la commune de Mouans-Sartoux

Place aux questions



Méthodologie de transfert : la boîte à outils MEAD

-> Mise en place de micro-bonnes pratiques



Cantines Durables — Territoires Engagés



BioCanteens

Education - Food - Environment - Local Economy - Governance

NOM DE LA COLLECTIVITÉ :



2026

2032

ACTEURS A MOBILISER :

	EXISTANT	ACTIONS A METTRE EN PLACE	POINTS DE VIGILANCE	RÉSULTATS EN 2032
MICRO-BONNES PRATIQUES Cartographie des acteurs du territoire				
MICRO- BONNES PRATIQUES Diagnostic des publics envisagés				
MICRO- BONNES PRATIQUES Benchmark des actions possibles				

NOM DE LA COLLECTIVITÉ :



2026

2032

ACTEURS A MOBILISER :

	EXISTANT	ACTIONS A METTRE EN PLACE	POINTS DE VIGILANCE	RÉSULTATS EN 2032
MICRO- BONNES PRATIQUES Recensement des outils et méthodes				
MICRO- BONNES PRATIQUES Programmation et passage à l'action pour l'éducation, la sensibilisation et l'accompagnement des publics				
MICRO- BONNES PRATIQUES Indicateurs de suivi et de réussite				

Prochains rendez-vous

Liens en commentaire



Programme à destination des élus et techniciens

1ère période d'avril à juillet 2025
3 webinaires et une visite :

Webinaire 1 le 16.04.25 à 14h

La restauration collective bio, saine, et durable

Webinaire 2 le 14.05.25 à 14h

La Maison d'Éducation à l'Alimentation
Durable, l'accompagnement des publics

Webinaire 3 le 28.05.25 à 14h

L'accessibilité physique et sociale
à l'alimentation durable

**Visite en présentiel d'une journée à
Mouans-Sartoux**

Le 02 juillet 2025 axe restauration collective,
éducation et accessibilité à l'alimentation
durable



Programme à destination des élus et techniciens

2ème période de septembre à décembre 2025
3 webinaires et une visite :

Webinaire 4 date à venir

Une ferme municipale bio pour approvisionner
la restauration collective

Webinaire 5 date à venir

La reconquête du foncier agricole

Webinaire 6 date à venir

L'évaluation du Projet Alimentaire de Territoire,
outils et méthodes

**Visite en présentiel d'une journée
à Mouans-Sartoux**

Axe foncier agricole et régie municipale
agricole, date à venir

Plus d'informations et inscriptions : meademouans-sartoux.net

Coût de la visite : 35€/personne comprenant un repas 100% bio





MERCI!

Contact :

mead@mouans-sartoux.net

gilles.perole@mouans-sartoux.net

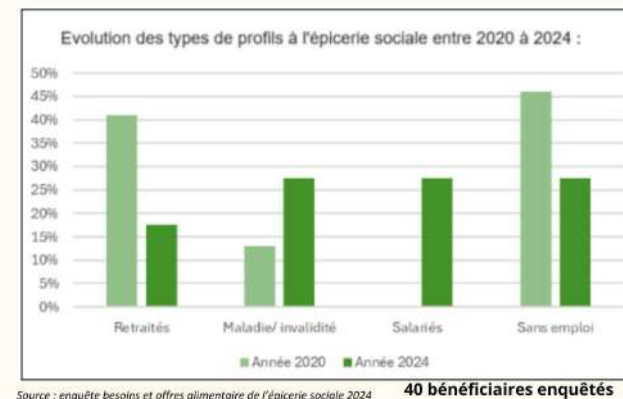
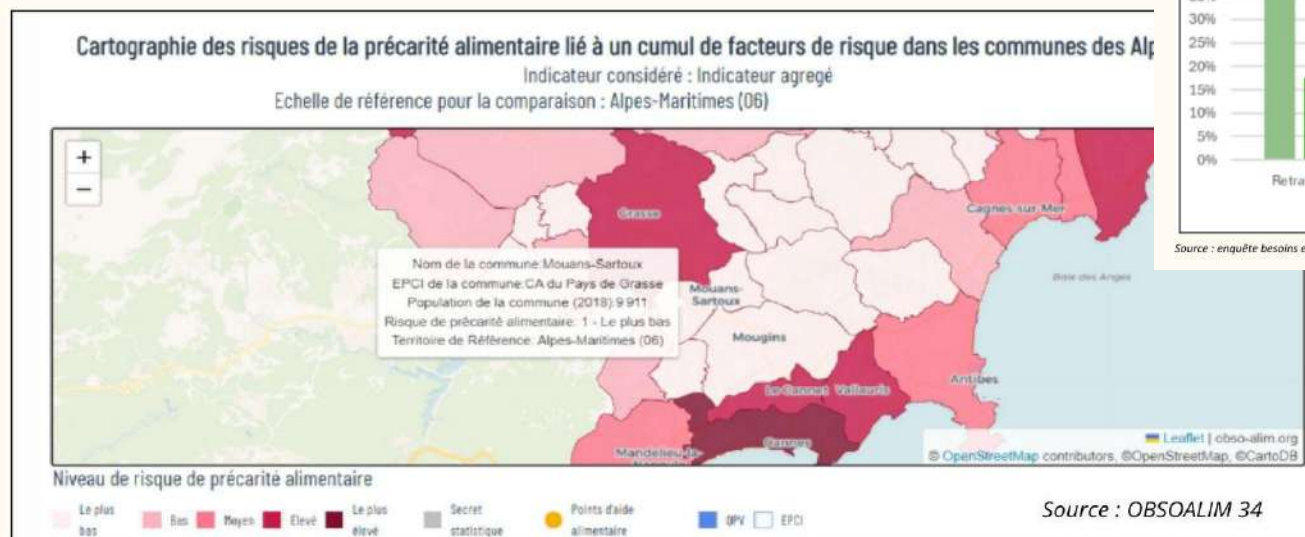
Merci à nos partenaires



L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Développement de l'accès physique

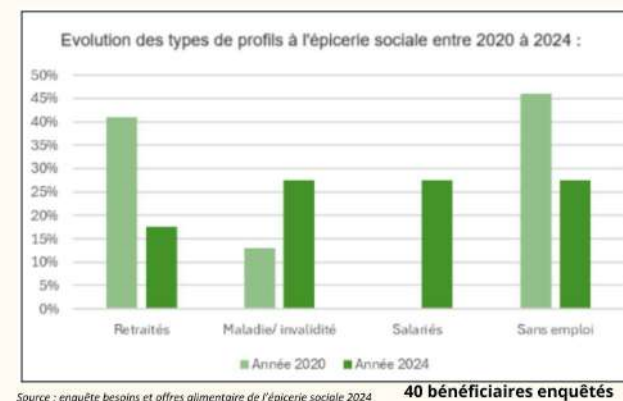
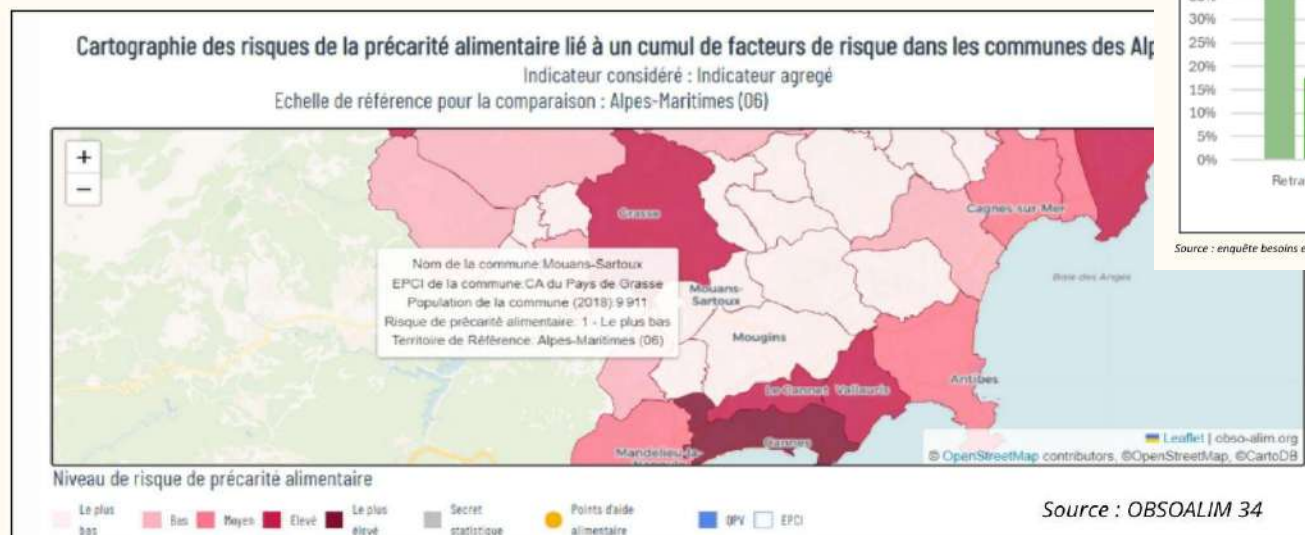
Risques de précarité alimentaire:



- Difficile d'identifier les publics à risque de précarité alimentaire > les "invisibles"
- L'outil de cartographie des risques de précarité alimentaire des territoires développé par **ObsoAlim**, révèle un **faible risque pour Mouans-Sartoux** > le risque n'est pas nul pour autant.
- D'après la CAF du 06, le **nombre de Mouansois ayant un coefficient familial inférieur à 400 est de 259.**

Retours sur le diagnostic de la précarité alimentaire -

Risques de précarité alimentaire:



- Difficile d'identifier les publics à risque de précarité alimentaire > les "invisibles"
- L'outil de cartographie des risques de précarité alimentaire des territoires développé par **ObsoAlim**, révèle un **faible risque pour Mouans-Sartoux** > le risque n'est pas nul pour autant.
- D'après la CAF du 06, le **nombre de Mouansois ayant un coefficient familial inférieur à 400 est de 259.**

Retours sur le diagnostic de la précarité alimentaire -

Identifier les publics précaires par le biais :

Des aides sociales :

- Actuellement, **261 Mouansois sont en attente** après avoir fait une demande de logement social auprès du CCAS.
- **Repas à 1 euro** sont proposés aux enfants scolarisés sur la commune, dont le quotient familial est inférieur à 400 > 17 familles.

De la santé :

- **467 Mouansois, soit 3,9 % de la population est atteinte de maladies chroniques liées à l'alimentation de mauvaise qualité comme le diabète.** Cette maladie est très répandue chez les publics en précarité alimentaire.
- **8,6% sont à la Complémentaire Santé Solidaire.**
- **26,1% des patients sont exonérés de leurs frais de santé, dont 22% en lien avec une Affection Longue Durée.**

PRÉVALENCE DES PATHOLOGIES DANS LA POPULATION CONSOMMANTE				
Pathologies Patients consommateurs	Taux de prévalence			
	Ter.	Dép.	Rég.	Fr.
Top 5 sur le territoire en référence à la liste des Affections de Longue Durée ⁽⁶⁾				
Affections psychiatriques de longue durée	1.9% 226 pat.	2.8%	2.8%	2.5%
Diabète de type 1 et diabète de type 2	3.9% 467 pat.	5%	5.3%	5.5%
Insuf. Cardiaque grave, tr. du rythme graves, cardiop. valvulaires graves, cardiop. congénitales graves	2.2% 259 pat.	2.5%	2.5%	2.3%
Maladie coronaire	2.3% 278 pat.	2.7%	2.6%	2.4%
Tumeur maligne, affection maligne du tissu lymphatique ou hématopoïétique	3.9% 469 pat.	4.1%	4%	3.8%

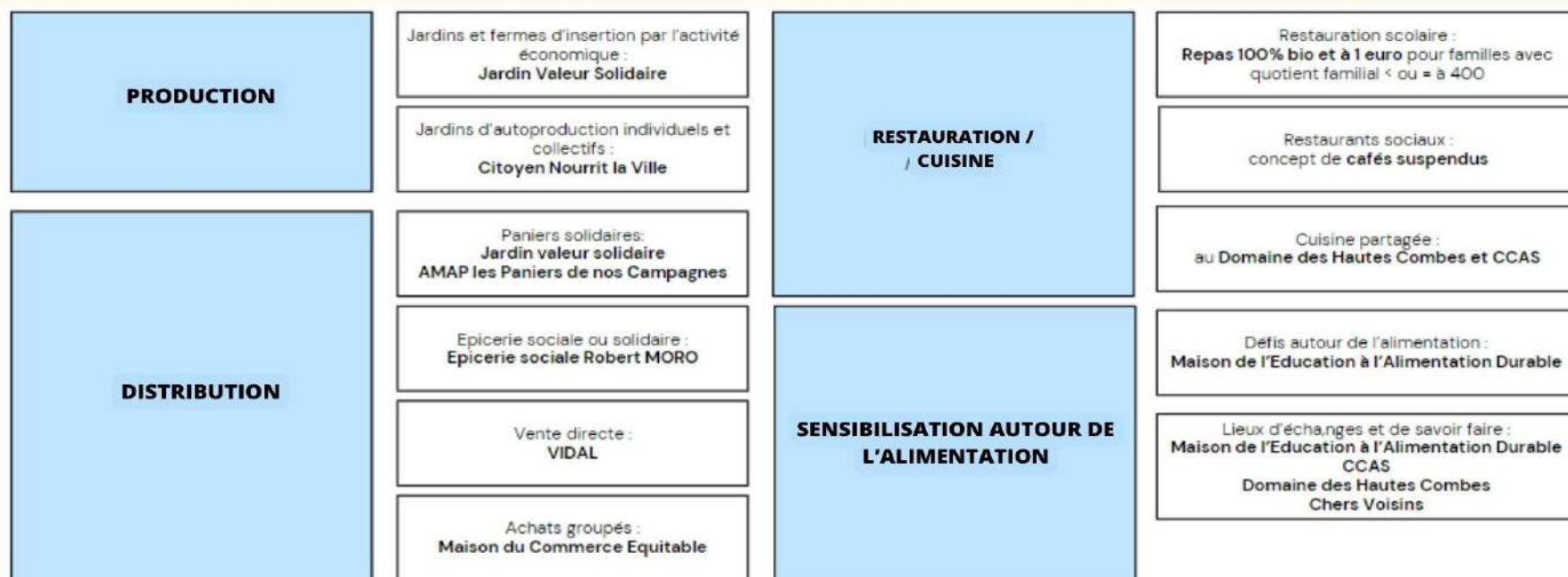
(6) Top 5 : Indication des 5 Prévalences majeures (en nombre de patients) par pathologie sur la CPTS projetée

source DCIR/SNDS/SNIRAM (Année 2023)

Source : Rézone région Alpes-Maritimes

Retours sur le diagnostic de la précarité alimentaire -

Les différents types d'offres et d'initiatives alimentaires solidaires de Mouans-Sartoux



Manque un dispositif plus inclusif, avec de la mixité sociale comme la commande groupée

Retours sur l'enquête sur le dispositif commandes groupées -

Objectif de l'enquête pour le projet de commandes groupées :

- **Réduire les coûts** : En regroupant les commandes, il est possible de négocier des prix plus bas auprès des fournisseurs, ce qui rend les produits plus accessibles.
- **Favoriser l'accès à une alimentation durable** : Permet d'inclure des produits issus de l'agriculture biologique ou locale à des prix compétitifs.
- **Renforcer la solidarité locale** : Encourage la collaboration entre les habitants, renforçant les liens communautaires.
- **Optimiser la logistique** : Réduit les coûts de transport et les impacts environnementaux en limitant les livraisons multiples.

347 réponses dont :

81% de femmes

84% de Mouansois

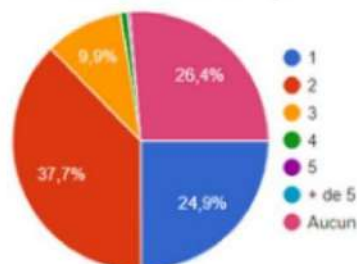
Nombre d'adulte dans les foyer :

69 % sont 2 adultes

21 % sont seuls

10 % sont 3

Nombre d'enfants à charge :



Votre situation professionnelle :



Retours sur l'enquête sur le dispositif commandes groupées - 2024

Résultats :

- En vue des résultats, 81% des enquêtés étaient des femmes > **l'alimentation serait donc une affaire de femmes.**
- ✧ • **3 %** donc 10 personnes ont déjà bénéficié d'une **aide alimentaire**
- ✧ • **1/4 ont du mal financièrement à se nourrir convenablement**
- Pour seulement 20 % les courses sont un moment de plaisir, pour les autres, c'est une corvée, la course..
- ✧ ➞ Les commandes groupées peuvent répondre à leur besoin de **gagner du temps** comme pour les systèmes en drive.
- On se rend compte que la majorité des Mouansois fréquentent les magasins bio.
- ✧ • 95 % préféreraient passer commande via un catalogue de produits en ligne.
- Seulement 31 % souhaite une tarification unique pour l'adhésion annuelle.
- 76 % aimeraient récupérer leurs commandes en **fin de journée dans la semaine.**
- ➞ Cela tombe bien, 30 % des enquêtés (~100 personnes) disposent de temps de bénévolat sur ce créneau horaire.
- Récupération des commandes vers le **centre-ville**, dans un lieu où l'on puisse **se garer facilement** comme la **gare, le CCAS, l'épicerie sociale.**
- 91 % seraient motivés à se mettre au vrac
- **2 visions du projet s'opposent, l'une plus humaine et l'autre plus pratique :**
- ✧ • Un tiers lieu ou une épicerie participative conviviale, dans laquelle on pourrait prendre un café, échanger et organiser des événements.
- Un simple entrepôt, ouvert une fois par semaine pour récupérer les commandes sous forme de panier. Un système proche de celui du drive.
- ✧ • **93,4 % des enquêtés déclarent être prêts à changer leurs habitudes de consommation pour tester le nouveau dispositif de commandes groupées.**