

LA MAISON D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION DURABLE

POURQUOI ?

En 2016, Mouans-Sartoux lance le projet de la Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD). En 2012, elle a été la première ville de plus de 10 000 habitants à passer au 100 % bio et local en restauration collective. Cette réussite a été un levier positif de gouvernance alimentaire du territoire. La commune fait le pari que ce qui est bon localement peut l'être à une plus grande échelle ailleurs, à condition de créer les outils nécessaires à la diffusion des idées et des actions qui aident à modifier concrètement l'approche des politiques alimentaires. La MEAD est une structure inédite, au carrefour des projets des collectivités publiques et des porteurs d'initiatives privées, pour développer en commun les solutions vers plus de bio et de local, pour tendre vers l'autonomie alimentaire tout en respectant la santé de tous et l'environnement. Sa mission : dynamiser le projet (installation agricole, transformation, éduquer), l'évaluer (recherches actions) et le partager.



COMMENT ?

Située au sein du domaine de la régie agricole de Haute-Combe, la MEAD conjugue, outre la production alimentaire, un centre de ressources autour de l'agriculture durable (soutien aux installations et partage d'expérimentations), un atelier de transformation, un lieu de sensibilisation, de formation et de qualification, un espace d'échanges entre citoyens, parents et acteurs économiques, enfin un terrain de recherche pour les scientifiques et les membres de structures spécialisées.

POUR QUI ?

Les agriculteurs, les élus et les techniciens des collectivités locales, les chercheurs, les acteurs économiques, les étudiants, les stagiaires et les citoyens : parents, enfants, seniors... Tous les acteurs qui oeuvrent au changement des pratiques sur les territoires et du champ à l'assiette sont bienvenus à la MEAD.

QUELS OUTILS ?

La MEAD est hébergée au sein du domaine de Haute-Combe, un grand mas agricole du XIX^e siècle bâti dans un secteur préservé à deux pas du centre-ville. Plusieurs espaces spécialement aménagés sont dédiés aux différentes activités : cours, réunions, colloques et conférences, expositions, cuisine et jardin pédagogiques...



Créer une dynamique de réseau

Jusqu'à présent, Haute-Combe assume pleinement sa vocation de production alimentaire pour les écoliers aux portes de la ville. Depuis le début, de nombreux élus et techniciens, venus de toute la France et de l'étranger, visitent la régie pour comprendre le projet et s'en inspirer.

Avec son domaine bâti, le lieu se prête bien à la réception du public. Pour appuyer le développement de notre politique alimentaire de territoire et l'ouvrir à tous les acteurs, il nous est apparu évident de faire de Haute-Combe un lieu de savoir, de pratiques et d'échanges.

Le but est de participer à la dynamique de réseau de tous les porteurs de projet qui font avancer leurs propres politiques alimentaires chez eux. »

GILLES PÉROLE, ADJOINT AU MAIRE DE MOUANS-SARTOUX

Réfèrent du projet MEAD



PRODUIRE ET MANGER BIO LOCALEMENT - FAVORISER LES INSTALLATIONS AGRICOLES - SENSIBILISER À L'ALIMENTATION DURABLE - SOUTENIR LA RECHERCHE ET LA FORMATION - COMMUNIQUER ET DIFFUSER LES ACTIONS - COORDONNER LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

www.mead-mouans-sartoux.fr



Contact : Ville de Mouans-Sartoux BP 25 / 06371 Mouans-Sartoux cedex
Web : www.mead-mouans-sartoux.fr Mail : enfance@mouans-sartoux.net



[facebook.com/meadmouans](https://www.facebook.com/meadmouans)



twitter.com/MEAD_Mouans

MERCI À NOS PARTENAIRES



MOUANS-SARTOUX (ALPES-MARITIMES) - PREMIÈRE COMMUNE DE PLUS DE 10 000 HABITANTS À ÊTRE PASSÉE AU 100 % BIO ET LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE



La Maison d'éducation à l'alimentation durable est un lieu d'éveil, de transmission, de formation, de recherche, de partage et de projet qui vise à soutenir le développement des modèles alimentaires de demain

PILIER 1

FAVORISER LES
INSTALLATIONS AGRICOLES

De 40 à 112 hectares : la ville décide en 2012 de **tripier les surfaces classées agricoles** dans le plan local d'urbanisme. Un pari osé entre Cannes et Grasse où le foncier est très convoité, mais pleinement assumé par la municipalité. Dans la foulée, treize zones à fort potentiel d'installation sont définies, susceptibles d'accueillir les agriculteurs. Déjà, un maraîcher et un producteur de plantes à parfum se sont installés sur ces terres. Ce n'est qu'un début, la MEAD est investie d'une mission d'incubateur pour amplifier le mouvement.

PILIER 2

TRANSFORMER
ET CONSERVER LES ALIMENTS

Pour **atteindre l'autonomie** alimentaire, un atelier de transformation est en cours de création. Mis à disposition des agriculteurs locaux pour leur permettre de mieux valoriser leur production et sécuriser leur modèle économique, l'outil sera également utilisé par la régie agricole dont le volume de légumes produits est sans doute supérieur aux besoins de la seule période scolaire. Une expérimentation de surgélation a débuté, les 1000 convives ont ainsi droit en hiver à des préparations réalisées à partir de légumes d'été surgelés, et le gestionnaire des commandes n'a **plus besoin de faire appel à des fournisseurs extérieurs**.

PILIER 3

SENSIBILISER
À L'ALIMENTATION DURABLE

La MEAD dote le domaine de Haute-Combe d'une **vocation pédagogique** en travaillant sur les enjeux alimentaires : visites des petits (écoliers), des grands (élus, techniciens de collectivités, agents territoriaux), mise en place d'ateliers de cuisine et nutrition, découverte de l'agronomie appliquée, jardin pédagogique, classes buissonnières... La Maison d'éducation à l'alimentation durable s'ouvre à **tous les publics** : parents, bénéficiaires de l'épicerie sociale, seniors, acteurs économiques (restaurants, hôtels, points de vente alimentaires, entreprises, métiers de bouche). En 2017, le premier défi « **Familles à alimentation positive** » a été créé pour accompagner les familles dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires sans augmenter leur budget.



PILIER 4

SOUTENIR LES PROJETS
DE RECHERCHE ACTION

Prendre du recul sur les expériences en vue de les documenter pour mieux les partager : la MEAD s'ouvre à plusieurs disciplines et champs d'intervention. Le droit à l'alimentation (Programme Lascaux), la sociologie et l'agronomie (INRA d'Avignon), l'innovation durable (Skema Business School) et l'entrepreneuriat (Imma Terra, anciennement Cap EF). Depuis la rentrée 2017, elle accueille le premier diplôme universitaire de **Chef de projet en alimentation durable, option collectivité territoriale**. Mis en place par l'Université Côte-d'Azur, le cursus est ouvert aux élus, agents des collectivités et aux étudiants au parcours ciblé.

www.univ-cotedazur.fr

PILIER 5

COMMUNIQUER
ET ÉTENDRE LE RÉSEAU

À travers un site Internet dédié (www.mead-mouans-sartoux.fr), les réseaux sociaux, une brochure, un dépliant, des séquences filmées, Mouans-Sartoux met son savoir-faire en réseau (au côté du programme européen de Urbact Agri-Urban et Urbact Good Practice, de l'OFSP -*Organic Food System Program*-, de Un Plus Bio, etc.). Sur le plan national et international, la **MEAD diffuse ses connaissances et ses actions** auprès des citoyens et des collectivités, via des rencontres, des ateliers, des expositions, des événements officiels, des débats scientifiques, etc.

