

# Bio à la cantine : Mouans-Sartoux laboure le terrain

De la terre à l'assiette, le projet alimentaire territorial soutient un mode de vie durable et local qui profite à plus de mille enfants.

Aujourd'hui, on vient de loin pour fouler les espaces agricoles sauvegardés de la commune de Mouans-Sartoux dans un département des Alpes Maritimes où le prix du mètre carré donne le vertige, car ici on veut manger local et on veut aussi bien manger. C'est un projet global, massif, ancré dans le long terme qui trace sa route au gré des initiatives et des opportunités.

« Le déclenchement de notre projet alimentaire, c'était 1998, la crise de la vache folle, en alimentant les bovins avec des farines animales, on les a empoisonnés et ils ont empoisonné les hommes. Pour nous, ça a été une vraie prise de conscience des enjeux santé-environnement de l'alimentation », déclare Gilles Pérole, adjoint au maire en charge de l'enfance, de l'éducation et de l'alimentation au micro de PACT<sup>2</sup>.

Aujourd'hui, 87 % des parents d'élèves disent avoir modifié leurs pratiques alimentaires et 97 % des élèves apprécient la restauration scolaire, selon une étude menée en 2019 dans le cadre d'un observatoire de la restauration durable. À Mouans-Sartoux, les enfants mangent bio, moins carné et plus local, apprennent à gérer leur alimentation en choisissant le contenu de leur assiette, en évitant le gaspillage, et

en prenant soin de trier les déchets. « On a récolté ce matin et hier, tout va partir dans les trois écoles pour être cuisiné dans la matinée pour le repas de midi », explique Sébastien Jourde, agriculteur municipal, pour le 13 heures de France 2.

## Démultiplier l'impact sur la société

Des journalistes, des universitaires, des élu-es de nombreuses communes de France et d'Europe auscultent comment, de la terre à l'assiette, on essaye ici de vivre mieux avec l'espoir que les générations futures en aient aussi les moyens. Labourer, semer, prendre soin, récolter et se régaler, au sens propre, par plus de mille repas servis chaque jour, mais aussi au sens figuré, avec cette volonté d'essaimer le plus largement possible.

Le projet alimentaire territorial s'est enraciné grâce à la persévérance de celles et ceux qui ont une capacité à fédérer et entraîner de nombreuses personnes à pousser dans le même sens. Cela passe par l'éducation mais aussi par l'urbanisme. La commune a ainsi fait le choix, en 2005, d'acquérir par préemption un vaste domaine agricole de six hectares, dévolu à un

projet de lotissement, pour y installer en 2011 une régie agricole municipale. Débarrassée de l'épée de Damoclès des appels d'offres infructueux en produits bio, elle peut ainsi fournir, dès 2012, les quantités nécessaires au 100 % bio à la cantine. Les gestionnaires savent que les équipes de cuisine pourront quotidiennement élaborer les menus tenant compte des récoltes et les élu-es peuvent prendre le temps de tracer les contours d'une politique d'aide à l'installation de nouvelles exploitations de production bio. Mouans-Sartoux est au fil des années devenue un laboratoire de l'alimentation durable, dans les écoles, les centres de loisirs, mais aussi dans les familles avec le programme « Défi

foyers à alimentation positive », un concept lyonnais importé en partenariat avec le réseau des agriculteurs bio des Alpes Maritimes. Depuis 2017, une quinzaine de foyers mouansois s'engage chaque année à participer à des ateliers de diététique et d'équilibre alimentaire, visiter des points de vente locaux et des fermes labellisées, suivre des cours de cuisine adaptés au projet, apprendre à jardiner au potager ou au balcon, éviter le gaspillage alimentaire, le tout par équipe avec capitaine et diagnostic des achats d'alimentation. L'impact social est perceptible. L'étude menée par la Maison de l'éducation à l'alimentation durable (MEAD) montre que 61 % des répondant-es intègrent des pro- .../



© Ville de Mouans-Sartoux

## Les enfants racontent à la maison ce qu'ils ont mangé, comment ils ont évité le gaspillage.

/... duits bio dans leur alimentation dont 13 % de façon systématique, 54 % prêtent attention au gaspillage alimentaire et 52 % se rendent au moins une fois par mois chez des producteurs locaux. Cette MEAD a vu le jour en 2016 pour coordonner le foisonnement des initiatives autour de cinq piliers : cultiver sainement et localement, transformer pour avancer vers plus d'autonomie alimentaire, éduquer des plus petits jusqu'aux adultes, chercher pour tirer parti des apports de la science, essayer car l'enjeu est global. Les enfants racontent à la maison ce qu'ils ont mangé, comment ils ont évité le gaspillage, ce qu'ils ont appris à l'école ou à l'accueil périscolaire, en cuisinant, jardinant, compostant.

### Embarquer par l'action

Elles et ils affirment avoir mangé à leur faim en prenant la portion qui leur convenait, petite, moyenne ou grande. Les équipes de cuisine racontent la pesée quotidienne des restes alimentaires dans les assiettes, laquelle est reportée dans un tableau de suivi qui affiche un passage en quatre ans de 150 à 32 grammes. Raconter est essentiel, le festival du livre de Mouans-Sartoux, avec ses 300 bénévoles, ses milliers de participant-es, son rayonnement, les grands témoins qui l'ont fréquenté - Edgar Morin y vient chaque année - a participé au credo d'un vivre mieux. Vivre à Mouans-Sartoux est devenu une identité partagée par les nombreux citoyen-nes.

Le comité de pilotage de la MEAD est ouvert, le détail du réglage opérationnel d'une action quotidienne peut se croiser avec les résultats de l'étude menée par le centre hospitalier universitaire ou l'enquête sur les habitudes alimentaires. Sans être figé dans sa composition, il rassemble à l'occasion de quelques sessions ou de façon plus permanente des élu-es, des technicien-nes, des chercheuses et des chercheurs, représentant-es d'associations. Leur mission ne cherche pas le coup d'éclat. Plus tortue que lièvre, ce comité tisse des liens, donne de la cohérence, construit par touches successives. La création avec l'Université Côte d'Azur d'un diplôme universitaire de chef de projet en alimentation durable en est une illus-

tration ; l'essaimage y prend la voie de la formation-action.

De la régie agricole de Haute-Combe au canton de Djanglé au Togo, en passant par les communes du club européen « Territoires Alimentation Bio », Mouans-Sartoux porte son bâton de pèlerin en affirmant que la transition écologique prend du temps, qu'elle nécessite de faire bouger ensemble et fortement des questions de culture, d'éducation, de santé, d'urbanisme, et que du temps nous n'en avons plus beaucoup, la dynamique est lancée, le message est porteur, un horizon de possibles s'ouvre.

**Olivier Brocart**



© Ville de Mouans-Sartoux



© Ville de Mouans-Sartoux

