

VetAgro Sup

Mémoire de fin d'études d'ingénieur

Favoriser l'accès à
l'alimentation locale et de
qualité pour tous sur la
commune de Mouans-Sartoux

Caroline MONJARDET

Option : Agriculture, Environnement, Santé et Territoires

Année 2020



VetAgro Sup

Mémoire de fin d'études d'ingénieur

Favoriser l'accès à
l'alimentation locale et de
qualité pour tous sur la
commune de Mouans-Sartoux

Caroline MONJARDET

Option : Agriculture, Environnement, Santé et Territoires

Année 2020

Tutrice de stage :
Léa STURTON

Enseignante référente :
Salma LOUDIYI CULLERON



L'étudiant conserve la qualité d'auteur ou d'inventeur au regard des dispositions du code de la propriété intellectuelle pour le contenu de son mémoire et assume l'intégralité de sa responsabilité civile, administrative et/ou pénale en cas de plagiat ou de toute autre faute administrative, civile ou pénale. Il ne saurait, en cas, seul ou avec des tiers, appeler en garantie VetAgro Sup.

Résumé

Face à la succession des crises environnementales, économiques et sanitaires, de plus en plus de collectivités territoriales se saisissent des enjeux alimentaires et s'engagent dans la relocalisation de leur alimentation. C'est le cas de la commune de Mouans-Sartoux, qui depuis près de 50 ans, mène une politique en faveur de l'alimentation durable. Constatant un déficit dans son offre alimentaire locale, la ville souhaite améliorer l'accès de ses habitants à une alimentation locale et de qualité. Pour ce faire, ce mémoire présente la conception de deux dispositifs : la création d'un marché de producteurs accessible aux actifs et le diagnostic des habitudes alimentaires des bénéficiaires de l'épicerie sociale.

Le marché de producteurs permet d'améliorer la visibilité de l'offre en produits locaux et créé du lien social entre producteurs et consommateurs. Toutefois, les produits vendus sur le marché ne sont pas financièrement accessibles à tous et il apparaît que la désinformation alimentaire et les représentations élitistes de l'alimentation bio et/ou locale constituent un frein à l'adoption d'une alimentation de qualité.

L'étude réalisée à l'épicerie sociale révèle quant à elle que les bénéficiaires ont de manière générale une alimentation riche en sucres et matières grasses mais pauvre en fruits et légumes. De plus, les sources d'approvisionnement de l'épicerie sociale ne permettent pas d'offrir aux bénéficiaires une alimentation de qualité. Cette étude amène à s'interroger sur les modalités de fonctionnement de l'aide alimentaire et sur l'importance de l'éducation, la sensibilisation et l'information des publics pour favoriser l'accès à une alimentation locale et de qualité.

Mots clés : Alimentation locale, Alimentation de qualité, Marché de producteurs, Précarité alimentaire, Accessibilité alimentaire, Innovation territoriale.

Abstract

Having to face a succession of environmental, economic and health crises, more and more local and regional authorities are taking up food issues and are committing to reterritorializing their food supply. This is the case of the municipality of Mouans-Sartoux, which for almost 50 years has been pursuing a policy in favour of sustainable food. Noting a deficit in its local food supply, the town wishes to improve the access of its inhabitants to local and quality food. In order to do this, this dissertation presents the implementation of two actions: the creation of a farmers' market accessible to working people and the establishment of a diagnosis of food habits of food aid beneficiaries.

The farmers' market improves the visibility of the supply of local products and creates social links between producers and consumers. However, the products sold on the market are not financially accessible to everyone and it appears that food misinformation and elitist representations of organic and/or local food are an obstacle to the consumption of quality food.

The study carried out at the social grocery shop reveals that the recipients generally have a diet rich in sugars and fats but low in fruit and vegetables. Moreover, the social grocery shop's sources of supply do not provide quality food to the recipients. This study raises questions about how food aid works and about the importance of education, awareness-raising and public information to promote access to local and quality food.

Key words : Local diet, Diet quality, Farmers' market, Food precarity, Food accessibility, Spatial innovation.

Remerciements

Je tiens avant tout à remercier la municipalité de Mouans-Sartoux, le service enfance et en particulier la Maison d'Education à l'Alimentation Durable pour m'avoir permis de réaliser mon stage à leur côté et pour leur accueil chaleureux.

Je remercie particulièrement ma tutrice de stage, Léa Sturton, pour son soutien, ses conseils avisés, sa confiance et sa bienveillance qui m'ont portée tout au long de ce stage. Un grand merci également à toute l'équipe de la MEAD : Thibaud, Solenne, Nathan, Anaïs, Julie, Béragère et Coralie pour leur formidable accueil, leur gentillesse, et pour tous les bons moments que nous avons pu passer ensemble au bureau comme à l'extérieur. Je tiens à porter une attention particulière à Julie, mon binôme de stage, pour tous les moments de joies mais aussi de doutes que nous avons partagés durant ces six mois.

Merci également à Christelle Poussart, directrice du service enfance, et aux élus municipaux Gilles Pérole, Tania Guchan, Daniel Le Blay et Cathy Blossier pour leur soutien, leur accompagnement et l'intérêt qu'ils ont porté à mon travail.

Mes remerciements vont également à Gabryel Silvano, le régisseur et placier des marchés de Mouans-Sartoux, pour toutes les connaissances qu'il m'a apportées, sa sympathie et son implication dans mon travail. Merci aussi à Ludo, le gérant de l'épicerie sociale, de m'avoir si gentiment accueillie et d'avoir pris le temps de répondre à mes nombreuses questions.

Je tiens également à remercier tout le personnel de la mairie pour son accueil et en particulier Bruno, Christophe, Laurence, Sébastien, Bastien, Tayeb et Sandra avec qui j'ai eu l'opportunité de partager de nombreux repas, toujours dans la bonne humeur.

Merci aussi à tous les producteurs, artisans et bénévoles qui m'ont accordé leur confiance et ont pris part au projet du marché. Sans eux, ce projet n'aurait jamais pu voir le jour.

Par ailleurs, je remercie sincèrement ma référente de stage, Salma Loudiyi Culleron, pour son encadrement, sa disponibilité et ses précieux conseils qui m'ont aiguillée tout au long du stage dans mes réflexions et dans la construction de ce mémoire.

Merci également à toute l'équipe pédagogique de VetAgro Sup pour leurs enseignements et leur suivi. Et un grand merci à mes camarades de promotion qui ont fait de ces trois dernières années les plus belles années de ma vie.

Enfin, je remercie tout ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à la construction de mes projets et à la réalisation de ce travail.

Table des matières

Liste des figures et des tableaux

Liste des acronymes

Lexique

Introduction	1
1. Contexte et problématique	2
1.1. La vulnérabilité du système alimentaire : éléments de contexte	2
1.1.1. La montée en puissance du système agro-industriel	2
1.1.2. Les limites du système agro-industriel face aux menaces globales et enjeux locaux	3
1.2. La relocalisation de l'alimentation	5
1.2.1. L'engouement citoyen pour les circuits alimentaires de proximité	5
1.2.2. La mise à l'agenda politique local de l'alimentation	6
1.2.3. Les collectivités territoriales : une échelle d'action pertinente pour la construction de systèmes alimentaires durables	7
1.3. Les défis des collectivités pour assurer l'accès à une alimentation locale et de qualité à l'ensemble de leurs habitants	8
1.3.1. Les enjeux logistiques des circuits alimentaires de proximité	8
1.3.2. Les circuits alimentaires de proximité au défi de la lutte contre la précarité alimentaire	9
1.3.3. La relocalisation de l'alimentation : un potentiel limité mais un enjeu fort	10
2. Matériel et méthode	12
2.1. Présentation du cas d'étude : le projet alimentaire de la commune de Mouans-Sartoux	12
2.1.1. Une commune au cœur d'un territoire attractif, fortement urbanisé et peu agricole	12
2.1.2. L'engagement politique de la commune pour lutter contre l'urbanisation et la préservation de ses terres agricoles	13
2.1.3. Le projet de restauration scolaires 100% bio : élément déclencheur d'une politique alimentaire durable	14
2.1.4. La MEAD : une structure inédite porteuse du projet alimentaire de la ville	15
2.1.5. La mission de stage : améliorer l'accès des actifs et des publics précaires à une alimentation locale et de qualité	16
2.2. Créer un marché de producteurs accessible aux actifs et solidaire : méthodologie de travail	17
2.2.1. État des lieux et prise en main du projet	17

2.2.2. Recherche de producteurs	18
2.2.3. Identification de solutions pour optimiser le transport et le temps passé à la vente sur les marchés	19
2.2.4. Affinement des conditions d'organisation du marché par la réalisation d'enquêtes	19
2.2.5. Formalisation du marché.....	21
2.3. Améliorer l'accès des publics précaires à une alimentation de qualité : méthodologie de travail	21
2.3.1. Les revenus et la pauvreté sur la commune de Mouans-Sartoux	21
2.3.2. Présentation de l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux	22
2.3.3. Dispositif d'observation et enquête à l'épicerie sociale.....	23
3. Résultats et discussion.....	25
3.1. La mise en place du marché de producteurs accessible aux actifs et solidaire	25
3.1.1. Détermination de la forme du marché de producteurs	25
3.1.2. Première expérience de marché : l'organisation de deux marchés de producteurs bio en été	26
3.1.3. Résultats des enquêtes réalisées auprès des producteurs et des consommateurs	26
3.1.4. Le bénévolat sur le marché de producteurs.....	28
3.1.5. La mutualisation des transports et de la vente entre les producteurs	30
3.1.6. Encadrement du marché par un règlement intérieur	31
3.1.7. Bilan du premier marché de producteurs	31
3.2. Résultats de l'étude de l'offre alimentaire à l'épicerie sociale et de la qualité de l'alimentation des bénéficiaires	33
3.2.1. Typologie des bénéficiaires de l'épicerie sociale	33
3.2.2. Etat des lieux de l'offre alimentaire à l'épicerie sociale	33
3.2.3. Les produits biologiques à l'épicerie sociale	35
3.2.4. La consommation de fruits et légumes chez les bénéficiaires	35
3.2.5. La consommation de produits gras, salés et sucrés chez les bénéficiaires	37
3.3. Discussion des résultats	38
Conclusion.....	40

Liste des figures

<u>Figure 1</u> : Répartition des importations et des exportations agricoles françaises brutes, en hectares par grandes catégories de denrées alimentaires.....	2
<u>Figure 2</u> : Diversité des modes de commercialisation en circuits alimentaires de proximité	5
<u>Figure 3</u> : Les collectivités territoriales en France	7
<u>Figure 4</u> : Délimitation du littoral, du Moyen Pays et du Haut Pays dans le département des Alpes-Maritimes.....	12
<u>Figure 5</u> : Les principales productions agricoles des Alpes-Maritimes	12
<u>Figure 6</u> : Localisation de la commune de Mouans-Sartoux dans le triangle des trois agglomérations Cannes-Grasse-Antibes	13
<u>Figure 7</u> : Evolution de la population de Mouans-Sartoux de 1960 à 2015.....	13
<u>Figure 8</u> : Extrait de l'enquête à destination des producteurs du marché, portant sur la coopération entre les producteurs.....	19
<u>Figure 9</u> : Profil des 538 Mouansois ayant répondu à l'enquête sur le marché de producteurs	20
<u>Figure 10</u> : Invitation envoyée aux partenaires de la MEAD pour l'inauguration du marché de producteurs	21
<u>Figure 11</u> : Cartographie du niveau de vie médian mensuel par unité de consommation sur la commune de Mouans-Sartoux	22
<u>Figure 12</u> : Cartographie des structures proposant des produits bio et locaux à Mouans-Sartoux	25
<u>Figure 13</u> : Photographie du marché de producteurs bio organisé le 5 juillet 2020 à Mouans-Sartoux	26
<u>Figure 14</u> : Photographie du marché de producteurs bio organisé le 2 août 2020 à Mouans-Sartoux	26
<u>Figure 15</u> : Résultats d'enquête montrant la motivation des Mouansois pour le projet du marché de producteurs	27
<u>Figure 16</u> : Préférences des consommateurs et des producteurs pour le jour du marché	28
<u>Figure 17</u> : Préférences des producteurs pour les horaires du marché.....	28
<u>Figure 18</u> : Outils mis en place pour aider les bénévoles à organiser leurs actions sur le marché de producteurs	30
<u>Figure 19</u> : Article 8 extrait du règlement intérieur du marché de producteurs de Mouans-Sartoux	31
<u>Figure 20</u> : Cartographie des 19 exposants engagés à participer au marché de producteurs de Mouans-Sartoux à la date du 14 octobre 2020.....	31
<u>Figure 21</u> : Photographies du premier marché de producteurs de Mouans-Sartoux le 7 octobre 2020.....	32

<u>Figure 22</u> : Profil des bénéficiaires enquêtés à l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux	33
<u>Figure 23</u> : Equipements et fréquence à laquelle les bénéficiaires cuisinent	33
<u>Figure 24</u> : Offre en fruits et légumes à l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux en fonction des jours de la semaine	34
<u>Figure 25</u> : Offre en produits réfrigérés à l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux	34
<u>Figure 26</u> : Offre en produits bio à l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux	35
<u>Figure 27</u> : Fréquence de consommation en plats préparés chez les bénéficiaires de l'épicerie sociale.....	37

Liste des tableaux

<u>Tableau 1</u> : Profil des quinze producteurs ayant répondu à l'enquête sur le marché de producteurs	21
<u>Tableau 2</u> : Données sur les revenus et la pauvreté à Mouans-Sartoux	22
<u>Tableau 3</u> : Analyse SWOT de la création d'un marché de producteurs tenu par des citoyens-bénévoles avec un local de stockage	26

Liste des acronymes

ADEAR : Association pour le développement de l'emploi agricole et rural

AGRIBIO : Groupement des agriculteurs biologiques

AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

CAP : Circuits alimentaires de proximité

CAPG : Communauté d'agglomération du Pays de Grasse

CCAS : Centre communal d'action sociale

FAO : Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

GMS : Grandes et moyennes surfaces

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

JVS : Les jardins de la vallée de le Siagne

MCE : Maison du commerce équitable

MEAD : Maison d'éducation à l'alimentation durable

PAC : Politique agricole commune

PACA : Provence-Alpes-Côte-d'Azur

PAT : Projet alimentaire territorial

PLU : Plan local d'urbanisme

PNA : Programme national pour l'alimentation

PNNS : Plan national nutrition santé

SCIC : Société coopérative d'intérêt collectif

Lexique

Alimentation durable : « Alimentation qui protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, et qui optimise l'usage des ressources naturelles et humaines » (FAO, 2010).

Innovation territoriale : « Réponse nouvelle, ou transférée dans un contexte nouveau, à une problématique et/ou à un besoin identifiés collectivement dans un territoire, en vue d'apporter une amélioration du bien-être et un développement local durable » (CERDD, 2016).

Insécurité alimentaire : « Indicateur subjectif qui correspond à une situation dans laquelle des personnes n'ont pas accès à une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante, qui satisfasse leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine. » (Conseil national de l'alimentation, avis n°72, 2012).

Précarité alimentaire : Cette notion s'exprime à travers un « accès restreint, inadéquat ou incertain à des produits sains et nutritifs, et dont la faim est la conséquence ultime, mais non systématique » (Dhoquois, 2018). La précarité alimentaire n'est pas synonyme d'insécurité alimentaire, elle met l'accent sur l'importance du lien social de l'alimentation et elle a pour objectif de rendre compte des enjeux qui pèsent sur le lien alimentation et précarité (France Urbaine, 2020).

Relocalisation de l'alimentation : « Processus consistant à repenser la répartition et l'implantation des différentes activités et infrastructures alimentaires dans un territoire donné. Plus largement, il s'agit de repenser le rapport de l'alimentation aux lieux. La définition de ce que représente le « local » n'est pas absolue et peut justement faire l'objet d'une adaptation à chaque contexte. » (VIVRE EN VILLE, 2020).

Système alimentaire : « Façon dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » (Malassis, 1994).

Système alimentaire territorialisé : Ensemble cohérent de filières agroalimentaires de proximité, organisées par un système de gouvernance participative et qui répondent aux enjeux du développement durable. Les systèmes alimentaires territorialisés émergent en tant qu'alternative au modèle dominant agro-industriel. Ils sont fondés sur des initiatives innovantes, généralement issues des producteurs, des consommateurs et des mouvements associatifs, accompagnées voire encouragées par des politiques publiques locales (Rastoin, 2015 ; Académie d'agriculture de France, 2016).

Introduction

Les crises environnementales, économiques et sanitaires de ces dernières années ont fait émerger de nombreuses inquiétudes et critiques sur le système agro-industriel « dominant ». La question alimentaire a alors pris une importance croissante au centre des préoccupations de la société civile et des politiques publiques locales faisant apparaître les collectivités territoriales comme des acteurs clés de la relocalisation de l'alimentation. Ainsi, les collectivités territoriales sont de plus en plus nombreuses à s'engager dans la reconquête de leur alimentation.

Ces dernières années, la demande des consommateurs en produits locaux ne cesse d'augmenter. Toutefois, les terres agricoles continuent de disparaître au profit de l'étalement urbain rendant la production locale de plus en plus marginale face aux besoins alimentaires des territoires et notamment des centres urbains. À travers la relocalisation de l'alimentation, les collectivités ont pour objectifs de faciliter l'accès de tous à une alimentation locale et de qualité. Cependant, même si la fréquentation tend à se diversifier, les circuits alimentaires de proximité concernent plutôt une partie éduquée et aisée de la population. Les collectivités ont donc un rôle important à jouer pour que la relocalisation ne renforce pas les inégalités sociales en matière d'alimentation.

Située dans le sud des Alpes-Maritimes sur un territoire très touristique, la commune de Mouans-Sartoux est particulièrement touchée par la forte urbanisation et l'artificialisation de ses terres agricoles. Depuis près de 50 ans, la municipalité mène une politique en faveur de l'alimentation durable et de la préservation de son patrimoine naturel. Toutefois, la question de l'accès au foncier agricole reste une problématique majeure qui freine le développement de la production locale. Constatant un déficit dans son offre alimentaire locale et face à la demande croissante de ses habitants, la ville souhaite déployer des solutions et innover pour permettre à l'ensemble de ses habitants d'avoir accès à une alimentation locale, respectueuse de la santé et de l'environnement. Dans ce contexte, ce mémoire tentera d'apporter des éléments de réponse à la problématique suivante : **Dans quelle mesure une collectivité territoriale peut-elle déployer des solutions pour améliorer l'accès de l'ensemble de ses habitants à une alimentation locale et de qualité ?**

Pour augmenter et améliorer la visibilité de son offre en produits locaux et de qualité, la ville de Mouans-Sartoux souhaite mettre en place un marché de producteurs accessible aux actifs. De plus, la commune veut apporter une dimension éducative et solidaire à ce marché en impliquant les citoyens dans son projet. Toutefois, les produits vendus sur les marchés ne sont pas financièrement accessibles à tous. Pour permettre aux personnes aux faibles revenus d'avoir eux aussi accès à une alimentation locale, saine et équilibrée, une étude a été engagée auprès de l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux afin d'identifier des leviers d'action pour améliorer la qualité de l'alimentation de ses bénéficiaires.

Dans cette perspective, ce mémoire s'intéresse dans un premier temps aux enjeux qui pèsent sur le système alimentaire contemporain et au rôle des collectivités territoriales pour assurer l'accès de leurs habitants à une alimentation locale et de qualité. Dans un second temps, il présente le cas d'étude de la ville de Mouans-Sartoux et décrit la méthodologie appliquée pour répondre aux objectifs de la commune. Pour finir, ce mémoire présente les résultats de la création du marché de producteurs et du diagnostic des habitudes alimentaires des publics précaires. Puis il discute les apports du marché de producteurs et les modalités de fonctionnement de l'aide alimentaire dans l'accessibilité à l'alimentation locale et de qualité.

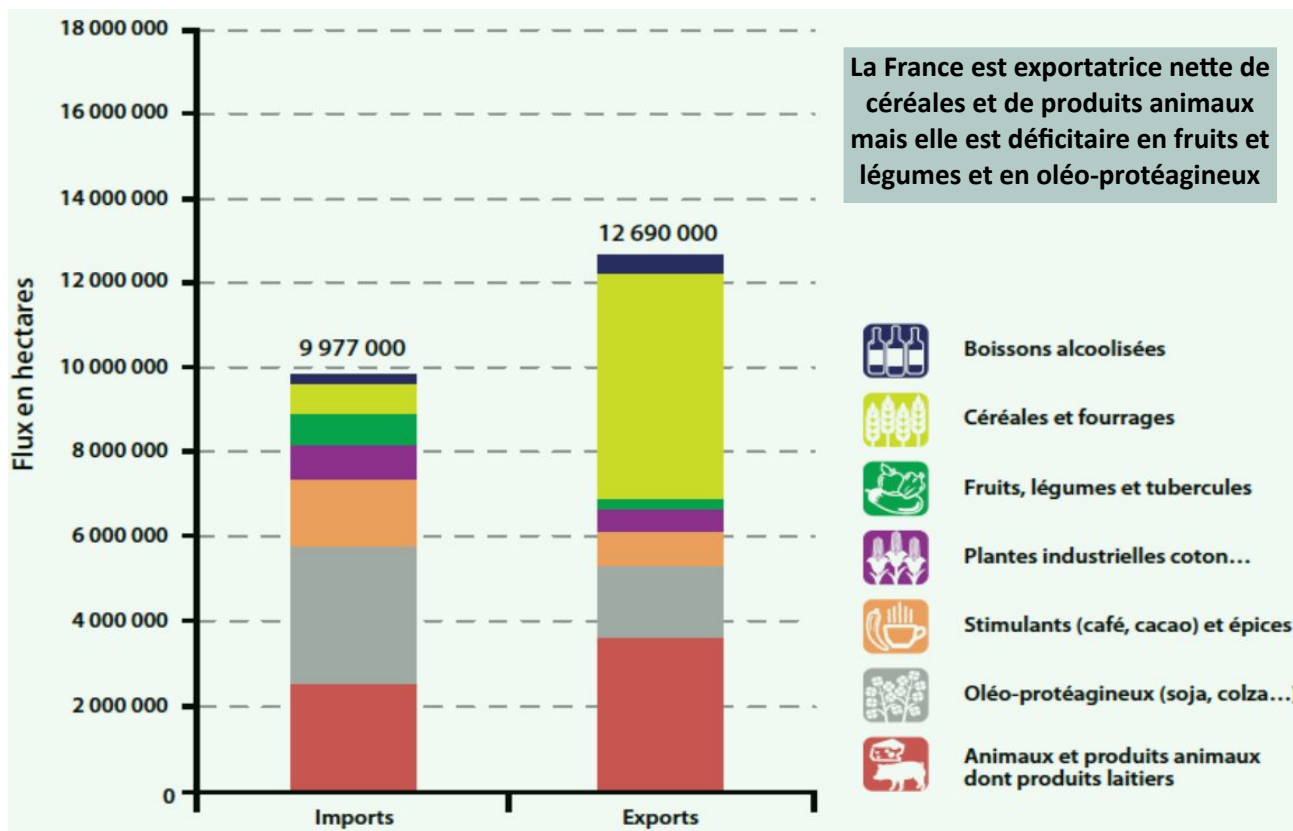


Figure 1 : Répartition des importations et des exportations agricoles françaises brutes, en hectares par grandes catégories de denrées alimentaires (Source : Les Greniers d'Abondance, 2020 ; données Solagro)

1. Contexte et problématique

Cette première partie vise à comprendre comment la société s'est peu à peu déconnectée de son alimentation, qu'est-ce qui est à l'origine de la tendance forte de cette dernière décennie en faveur de la relocalisation de l'alimentation et quels sont les défis des collectivités territoriales dans la mise en œuvre d'une alimentation plus durable.

1.1. La vulnérabilité du système alimentaire : éléments de contexte

1.1.1. La montée en puissance du système agro-industriel

Les villes antiques sont nées du commerce alimentaire et jusqu'aux années cinquante, les géographes ont délimité le tracé des villes en fonction de l'agriculture locale et de l'approvisionnement alimentaire. A cette époque, la limitation des moyens de transports et des modes de conservation des aliments restreignait les villes à produire et consommer localement et conditionnait leur croissance (Steel, 2008). Les villes étaient alors entourées d'une « ceinture verte » où étaient produits les fruits et légumes. Les cultures céréalières et l'élevage se concentraient quant à eux dans l'espace rural, en lien direct avec les villes. Cependant, la révolution industrielle du XIX^{ème} siècle a fait basculer cette société à dominante agraire et artisanale vers une société commerciale et industrielle. En effet, l'amélioration des techniques de conservation, le développement des moyens de transport et la réduction du coût des énergies fossiles ont conduit les villes à s'approvisionner de plus en plus loin à des prix très avantageux en denrées alimentaires (Brand, 2015). Cette période marque la fin de la dépendance des villes aux facteurs géographiques et la distanciation progressive des liens entre villes et alimentation (Steel, 2008).

À la sortie de la seconde guerre mondiale, l'Europe est déficitaire en produits agricoles et son agriculture est peu compétitive. Dans un contexte de croissance sans précédent de la population, la Politique Agricole Commune (PAC) de 1962 favorise l'intensification de la production agricole et la spécialisation des régions productives pour sécuriser les approvisionnements alimentaires des pays membres de l'Union Européenne (Brand, 2015). La polyculture disparaît alors progressivement au profit de la monoculture et de grands bassins agricoles spécialisés. Les exploitations agricoles s'agrandissent et deviennent de moins en moins nombreuses (Philippon et al., 2017). Tout au long du XX^{ème} siècle, l'agriculture française ne cesse de se moderniser et les nombreuses innovations techniques qui y sont associées (utilisation des ressources minières, mécanisation, développement des produits phytosanitaires, gestion de l'assolement, sélection variétale...) permettent d'accroître fortement les rendements agricoles (Touzard et Fournier, 2014). La production devient rapidement excédentaire. Dorénavant, il ne s'agit plus seulement de nourrir la population mais d'augmenter encore les rendements pour exporter. Ce sera une réussite puisque la France devient rapidement un des plus grands pays exportateurs mondiaux de produits agricoles et agroalimentaires (Philippon et al., 2017) (figure 1).

Durant la seconde moitié du XX^{ème} siècle, ce modèle de production et d'échange agro-industrialisé prend de plus en plus d'ampleur. Il se caractérise par une production de masse, des bassins de production agricole de plus en plus spécialisés, une forte utilisation d'intrants chimiques et un réseau mondialisé de transformation et distribution de produits alimentaires standardisés et à bas prix (Brand et al., 2017). Les agriculteurs sont désormais intégrés dans une filière économique allant des producteurs de semences, de produits phytosanitaires ou

d'aliments pour animaux d'élevage, en amont, aux acteurs de la transformation, du négoce, du transport et de la distribution, en aval (Philipon et al., 2017). Cette filière agroalimentaire se concentre autour de grands groupes, dans lesquels les agriculteurs ont perdu leur « indépendance productive » et s'insèrent à travers un système de contractualisation auprès de grandes firmes internationales (Brand, 2015).

Parallèlement, l'industrialisation du système agroalimentaire permet aux villes de ne plus limiter leur taille à leur capacité d'approvisionnement alimentaire. Les villes s'étendent alors massivement et attirent les populations rurales (Brand, 2015). La société devient de plus en plus urbaine et les modes de vie et de travail évoluent. Le temps consacré à l'acte alimentaire (courses, préparation et consommation du repas) et la part de l'alimentation dans le budget familial diminuent fortement (Philipon et al., 2017). Le budget consacré à l'alimentation par les ménages français est ainsi passé de 35 % en 1969 à 15,7 % en 2017 (INSEE, 2019).

En résultat de toute cette évolution, le lien entre les citoyens et leur alimentation s'est réduit voire rompu (Bricas et Conaré, 2019). Les villes se sont déconnectées peu à peu des productions alimentaires des zones périurbaines et sont devenues dépendantes des importations (Faucher et al., 2020).

1.1.2. Les limites du système agro-industriel face aux menaces globales et enjeux locaux

Le système agro-industriel a permis de produire et gérer des flux de produits alimentaires en progression constante, tout en réduisant leurs prix et en garantissant la sécurité alimentaire (Rastoin et Ghersi, 2012). La production alimentaire mondiale par habitant n'a jamais été aussi élevée qu'aujourd'hui dans l'histoire de l'humanité. Cependant, la montée en puissance du système agro-industriel a fait évoluer les facteurs d'insécurité alimentaire et de nombreux enjeux et menaces pèsent sur ce système alimentaire industrialisé et productiviste (Touzard et Fournier, 2014).

L'agriculture intensive est aujourd'hui au cœur de nombreuses polémiques et débats (pollution de l'eau par les nitrates, érosion des sols, déforestation, bien-être animal, résistance aux antibiotiques, développement de maladies liées à l'utilisation des produits phytosanitaires, paupérisation et disparition des petits agriculteurs...) qui remettent fortement en cause la durabilité du système agro-industriel dominant (Prevel, 2008). A cela viennent s'ajouter le changement climatique et les événements météorologiques extrêmes (sécheresses, vagues de chaleur, tempêtes et inondations) de plus en plus réguliers et intenses qui affectent la croissance des végétaux et favorisent le développement de certains pathogènes et ravageurs de cultures. Les impacts de ce changement climatique sont d'autant plus préoccupants que l'homogénéisation des campagnes (monocultures, destruction des haies et prairies permanentes), l'utilisation massive de pesticides et engrais ou encore le travail intense du sol ont appauvri considérablement la biodiversité sauvage et cultivée. Cette perte de biodiversité rend les cultures plus vulnérables aux perturbations et limite leur potentiel d'adaptation aux nouvelles conditions environnementales (Les Greniers d'Abondance, 2020). L'intensification de l'agriculture a également contribué à dégrader la fertilité des sols et les zones anciennement agricoles et fertiles ont été pour la plupart détruites au profit de l'urbanisation et de la croissance des villes (Brand, 2015). Outre les enjeux agronomiques, les systèmes alimentaires actuels sont devenus dépendants des énergies fossiles, notamment du pétrole et du gaz. L'épuisement des énergies fossiles et des ressources minières non renouvelables (phosphore, potassium, zinc...)

pourrait rapidement menacer les capacités de production des exploitations agricoles et conduire à une forte volatilité des prix (Les Greniers d'Abondance, 2020).

Le système agro-industriel a également des conséquences importantes sur la santé publique. En effet, dans les pays industrialisés, la production alimentaire intensive a fait diminuer considérablement les maladies liées au manque alimentaire mais elle est à l'origine de nombreux problèmes de santé publique : obésité, diabète, maladie de Creutzfeldt-Jakob, maladies cardio-vasculaires, cancers, etc. (France Urbaine, 2020).

Pour finir, même si la production alimentaire mondiale est nettement supérieure aux besoins alimentaires, la sécurité alimentaire est toujours un problème, y compris dans les pays industrialisés du fait des nombreuses inégalités d'accès à une alimentation de qualité (Touzard et Fournier, 2014). Historiquement, d'après la définition donnée en 1996 par l'organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), la sécurité alimentaire existe « lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active ». Elle repose sur quatre « piliers » : disponibilité, accès, utilisation, stabilité (FAO, 2006). Cependant, cette définition n'est plus tout à fait d'actualité. En effet, elle découle de la notion productiviste du système agro-industriel et est essentiellement réfléchi en termes de quantité et de calories. Or, face aux enjeux actuels, il est aujourd'hui nécessaire de prendre en compte les défis environnementaux et de santé liés à l'alimentation pour parler de « sécurité alimentaire » (France Urbaine, 2020).

Les chiffres témoignent de la vulnérabilité à laquelle fait encore face le monde sur le plan de la sécurité alimentaire. En 2019, entre 700 millions et un milliard d'habitants sont en insécurité alimentaire (Les Greniers d'Abondance, 2020). En France, même si l'on ne meurt plus de la faim, des millions de personnes souffrent encore de « précarité alimentaire » (France Urbaine, 2020). La « précarité alimentaire » étant caractérisée par des difficultés d'accès physique, économique ou cognitif à une alimentation saine (Paturel et al., 2015). Selon l'Insee, en 2018, 8,8 millions de Français vivent encore en dessous du seuil de pauvreté et près de 5 millions d'entre eux sont concernés par l'aide alimentaire (banques alimentaires, Restos du Cœur...) (France Urbaine, 2020). La pandémie de la Covid-19, qui touche la France depuis fin janvier 2020, a bien mis l'accent sur la vulnérabilité de la France, et notamment des centres urbains, en termes de sécurité alimentaire. En effet, la crise sanitaire, qui a engendré la mise au ralenti voire l'arrêt des activités, a eu un impact direct sur les revenus de nombreux ménages. La diminution du pouvoir d'achat des ménages associée à la fermeture de la restauration collective durant le confinement a entraîné une explosion des demandes d'aide alimentaire. En France, les Restos du Cœur estiment que le nombre de bénéficiaires a été multiplié par trois au cours du premier mois du confinement (Faucher et al., 2020). De plus, cette crise a pointé du doigt la dépendance de la France aux flux internationaux. Dans les exploitations agricoles, la fermeture des frontières a engendré un déficit de main d'œuvre étrangère et bon marché ce qui a donné lieu à beaucoup de gaspillage sur champs. Certaines filières comme celle de la pêche, la filière laitière ou encore la filière viticole ont vu certains de leurs débouchés disparaître suite à la fermeture des cantines, des restaurants et des frontières (Les Greniers d'Abondance, 2020). Enfin, la crise a également mis en évidence les conséquences sanitaires des maladies chroniques liées à l'alimentation. En France, en avril 2020, 83% des personnes atteintes de la Covid-19 et admises en réanimation étaient en surpoids (Cabut, 2020).

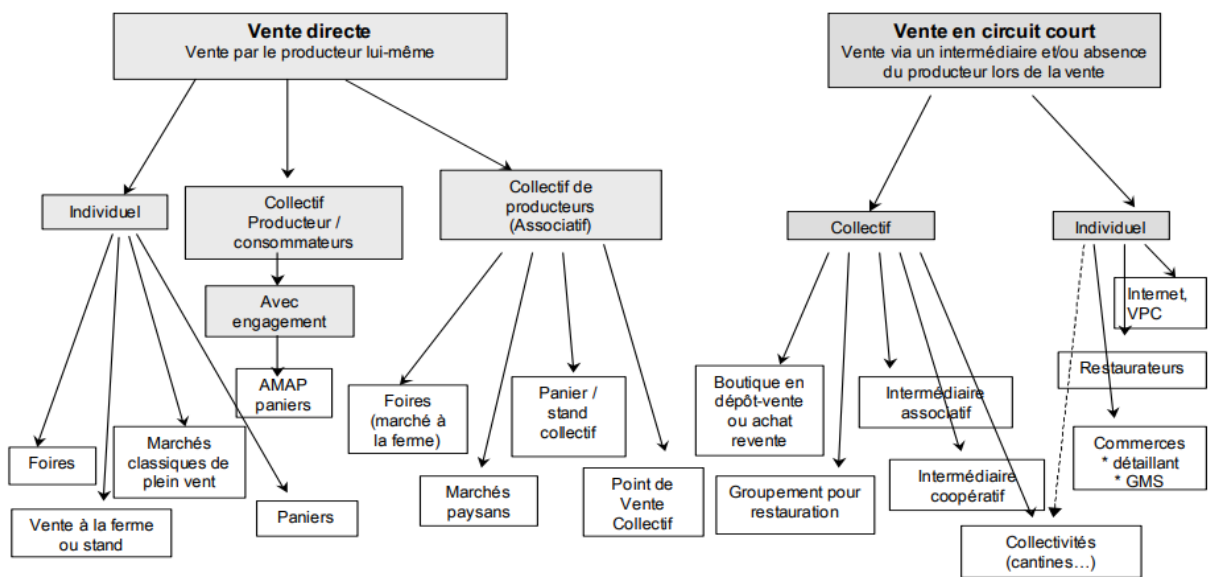


Figure 2 : Diversité des modes de commercialisation en circuits alimentaires de proximité (Source : Aubry et Chiffolleau, 2009)

Ainsi, les systèmes alimentaires doivent aujourd'hui faire face à plusieurs menaces simultanées qui les rendent de plus en plus vulnérables (Les Greniers d'Abondance, 2020). Les transformations qui ont eu lieu au XX^{ème} siècle ont contribué à déconnecter les villes de leur rapport à l'alimentation aussi bien d'un point de vue géographique, économique, cognitif, social que politique et les ont rendues dépendantes des flux internationaux (Bricas, 2017). Toutefois, des processus de transformation et de changement sont en cours. De plus en plus de collectivités locales se saisissent aujourd'hui de la question agricole et alimentaire et les discours se multiplient en faveur d'une relocalisation de l'alimentation (Chiffolleau, 2019).

1.2. La relocalisation de l'alimentation

La période d'après-guerre, rétrospectivement appelée les Trente Glorieuses, aura marqué une nouvelle époque avec l'apparition des grandes et moyennes surfaces (GMS) et le développement de la société de consommation (Philipon et al., 2017). Cependant, les consommateurs sont rapidement passés de l'enchantement à la désillusion. La question alimentaire, longtemps délaissée dans les politiques publiques locales, connaît aujourd'hui un regain d'intérêt et fait apparaître les collectivités territoriales comme des acteurs clés de l'alimentation durable.

1.2.1. L'engouement citoyen pour les circuits alimentaires de proximité

La contestation du modèle agro-industriel et de ses conséquences sur la qualité des aliments, sur l'environnement et sur la situation sociale des agriculteurs s'organise au Japon dès les années 60. Le pays est particulièrement touché par la pollution industrielle des eaux et l'utilisation accrue des pesticides en agriculture. Pour y remédier, en 1965, un groupe de citadines s'engage à acheter, à l'avance, la production d'agriculteurs à condition que ces derniers n'utilisent pas de produits chimiques. Le concept de « tekei » voit ainsi le jour. En s'inspirant du concept, les Jardins de Cocagne sont créés en Suisse, en 1978, sous le nom « d'agriculture contractuelle de proximité ». Puis ce mouvement va s'élargir à l'Amérique du Nord dans les années 80. C'est au début du XXI^{ème} siècle que la France va s'emparer de ce mouvement avec la création de la première association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) en 2001 (Philipon et al., 2017). Les crises alimentaires successives (crise de la vache folle, Listeria, Salmonella, E. coli, résidus d'antibiotiques, viande de cheval dans les lasagnes, ...) et la prise de conscience des enjeux écologiques planétaires, rendent les français de plus en plus inquiets au sujet de l'origine et de la qualité de leurs aliments. Ils cherchent alors à se rassurer en prônant le lien direct et la proximité avec les agriculteurs à travers leurs achats alimentaires (Aubry et Chiffolleau, 2009). Ces achats redonnent de la visibilité à la vente directe et font émerger de nouvelles formes de circuits courts et de proximité s'appuyant sur des valeurs écologiques et de solidarité (points de vente collectifs, marchés de producteurs ou paysans, vente à la ferme, paniers, ...) (Chiffolleau, 2019) (figure 2).

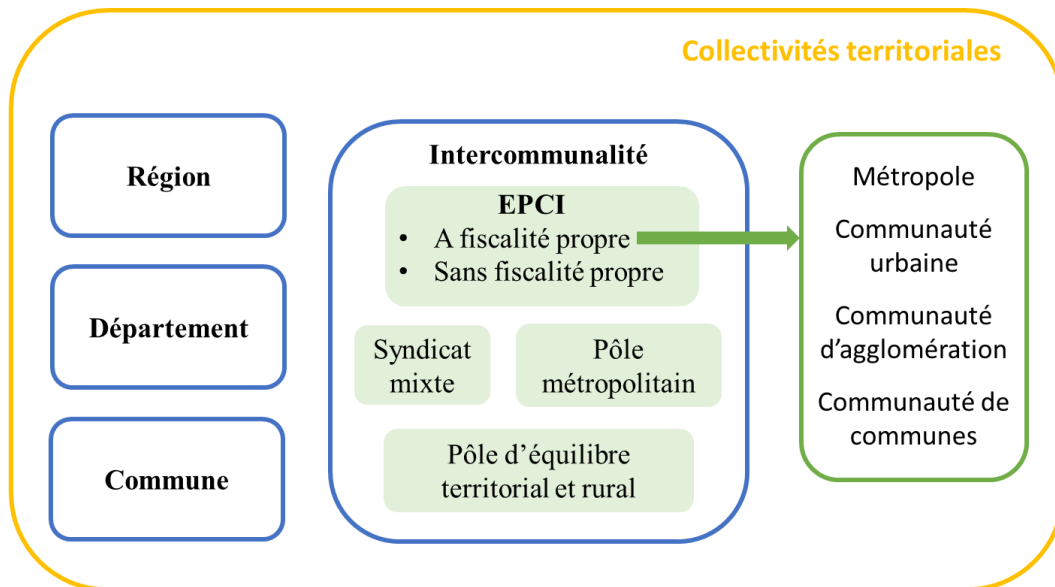
Cet engouement citoyen pour les circuits alimentaires de proximité a suscité la mise à l'agenda politique local de la question alimentaire qui était jusque-là traitée de façon sectorielle aux échelles internationale, européenne et nationale et se limitait aux enjeux agricoles et de sécurité sanitaire (Darrot et al., 2019).

1.2.2. La mise à l'agenda politique local de l'alimentation

En 2009, le Ministère de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Pêche lance un « plan d'action pour développer les circuits courts » (le plan Barnier) et il propose une définition officielle des circuits courts : « Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. ». Cette définition n'évoque pas les questions de proximité géographique, du respect de l'environnement, de la transparence ni de de la rémunération équitable de la valeur mais elle met l'accent sur les échanges locaux et la relocalisation de l'alimentation (Philipon et al., 2017). En 2010, le Ministère de l'agriculture lance le Programme national pour l'alimentation (PNA). Ce dernier marque la naissance d'une politique de l'alimentation plus transversale, prenant en compte les enjeux environnementaux, sociaux et économiques du développement durable. Puis, en 2014, la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt introduit la notion de projets alimentaires territoriaux (PAT) (Darrot et al., 2019 ; Chiffolleau, 2019). Les PAT visent à développer un système alimentaire territorial et à structurer les filières agroalimentaires locales par le rapprochement des producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et des collectivités territoriales. Ils doivent répondre à deux enjeux majeurs : le « Bien Manger » (éducation à l'alimentation durable, lutte contre le gaspillage alimentaire) et le « Bien produire » (promotion des circuits de proximité, de l'agriculture biologique, des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, ...). Pour finir, ils doivent être élaborés de manière concertée et à l'initiative des acteurs du territoire (RnPAT, 2019). En juillet 2020, l'observatoire national des projets alimentaires territoriaux a estimé à environ 210 le nombre de PAT en France. La grande majorité d'entre eux sont pilotés par des collectivités territoriales (RnPAT, 2020). A l'échelle internationale, les politiques alimentaires urbaines se déploient également. Le Pacte de politique alimentaire de Milan de 2015 en témoigne avec plus de cent villes, à travers le monde, qui se sont engagées à mettre en place des actions locales pour soutenir des systèmes alimentaires plus durables. Huit collectivités françaises y ont adhéré (Chiffolleau, 2019). Pour finir, en 2018, l'État a promulgué la « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » dite loi Egalim. Cette dernière a fixé comme objectifs aux collectivités territoriales pour 2022 d'augmenter la part de produits locaux et biologiques dans les restaurants scolaires, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de contribuer à l'aide alimentaire (Darrot et al., 2019).

La crise sanitaire de la Covid-19 n'a fait que renforcer la volonté politique de relocaliser l'alimentation et a mis les collectivités territoriales au centre de la question alimentaire. En effet, lors de sa déclaration de politique générale, prononcée le mercredi 15 juillet 2020, le premier ministre, Jean Castex, a affiché une volonté de mettre les territoires au cœur de sa politique. Il a ainsi déclaré que, dans le cadre du Plan de relance et du Pacte productif, « tous les investissements dans la filière agricole seront accélérés afin de développer une alimentation de qualité, locale, accessible dans toutes les villes et villages de France ».

Ainsi, l'alimentation ne peut désormais plus être envisagée uniquement en termes de sécurité alimentaire. Elle doit inclure de nouveaux enjeux liés à la santé des consommateurs, au respect de l'environnement, ou encore à l'accessibilité sociale des aliments. L'émergence de politiques publiques territoriales de l'alimentation confère aux territoires une légitimité pour intervenir en matière d'alimentation et elle les invite à innover dans leurs modalités



EPCI : Etablissement public de coopération intercommunal

Figure 3 : Les collectivités territoriales en France (Source : adaptation d'après Les Greniers d'Abondance ; réalisation : Monjardet, 2020)

d'intervention (Darrot et al., 2019). Les territoires sont donc placés au cœur de ces enjeux pour construire des systèmes alimentaires plus durables.

1.2.3. Les collectivités territoriales : une échelle d'action pertinente pour la construction de systèmes alimentaires durables

Les collectivités territoriales sont des structures de droit public qui exercent sur leur territoire certaines compétences qui leur sont transférées par l'État dans le cadre de la décentralisation. Elles se déclinent à différentes échelles : communes, intercommunalités, départements, régions (figure 3). Elles disposent d'une certaine autonomie et d'un budget propre (Les Greniers d'Abondance, 2020).

Depuis la loi du 27 janvier 2014 de modernisation de l'action publique territoriale et d'affirmation des métropoles (MAPTAM), les collectivités territoriales, en particulier les communes et les établissements publics de coopération intercommunales (EPCI), disposent d'outils et de compétences leur permettant d'agir directement et indirectement sur chaque maillon du système alimentaire (Les Greniers d'Abondance, 2020).

Tout d'abord, grâce à leurs compétences en urbanisme et en aménagement du territoire, les communes peuvent intégrer des actions de préservation des terres agricoles, de réorientation de l'usage du foncier existant à des fins de production alimentaire ou encore d'acquisition du foncier à travers divers outils de planification territoriale tel que le plan local d'urbanisme (PLU) (IUFN, 2017). Les communes peuvent ainsi soutenir l'agriculture urbaine et développer des projets intégrant une dimension d'autoproduction (jardins partagés, ruches sur les toits des immeubles, murs et toits végétalisés, bacs comestibles, ...) (France Urbaine, 2020).

De plus, les communes sont en charge de la gestion des écoles maternelles et primaires, des centres communaux d'action sociale (CCAS), des crèches et des foyers de personnes âgées. Elles peuvent ainsi choisir d'approvisionner la restauration collective dans les cantines scolaires, les crèches et les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) en produits biologiques et locaux et elles ont un rôle à jouer dans la sensibilisation des enfants et du grand public aux enjeux alimentaires. Elles peuvent aussi encourager la mise en œuvre d'actions de sensibilisation aux enjeux alimentaires au sein des CCAS (IUFN, 2017). Ces compétences leurs donnent le moyen de pouvoir lutter efficacement contre la précarité alimentaire en permettant aux enfants d'avoir accès à une alimentation saine et équilibrée à un tarif raisonnable chaque midi, voire le matin. Les collectivités ont également un rôle à jouer pour permettre aux familles à petit budget et aux personnes précaires d'avoir accès à une alimentation saine, équilibrée et locale en incitant les acteurs du territoire à lutter contre la précarité alimentaire ou encore, en aidant les structures locales d'aide alimentaire (Resto du Cœur, épiceries sociales etc.) à s'approvisionner en fruits et légumes de proximité (France Urbaine, 2020).

Pour finir, les EPCI disposent de la compétence environnement. Elles peuvent ainsi mettre en place des actions (valorisation des déchets compostables, protection des zones de captage d'eau, lutte contre le changement climatique, préservation de la biodiversité, promotion de modes de production et de consommation responsables etc.) qui peuvent être incluses dans un PAT et intégrées au plan d'action de l'Agenda 21 local. L'Agenda 21 local étant un projet territorial de développement durable, porté par une collectivité locale (commune, communauté de communes, agglomération, Pays, Parc naturel régional, département, région) et qui prend la

forme d'un programme d'actions correspondant aux enjeux du territoire, à ses acteurs et à leurs attentes (IUFN, 2017).

Les régions et les départements disposent quant à eux de compétences réglementaires qui complètent les leviers d'action des communes et intercommunalités. Ils peuvent également s'avérer des soutiens financiers importants pour ces dernières. Il est donc préférable de favoriser le dialogue territorial et la coopération entre les différents échelons de collectivités. La divergence d'intérêts et d'ambitions entre ces différents échelons pouvant être un obstacle dans la construction de systèmes alimentaires territorialisés durables (Les Greniers d'Abondance, 2020).

Ainsi, les compétences, l'échelle d'action et la légitimité démocratique des collectivités territoriales et notamment des intercommunalités leur confèrent une position privilégiée pour concevoir et fédérer les acteurs locaux autour d'un projet alimentaire territorial (Les Greniers d'Abondance, 2020). Toutefois, pour augmenter leur offre en produits locaux et de qualité, les collectivités doivent composer avec plusieurs enjeux logistiques et sociaux.

1.3. Les défis des collectivités pour assurer l'accès à une alimentation locale et de qualité à l'ensemble de leurs habitants

1.3.1. Les enjeux logistiques des circuits alimentaires de proximité

Nous avons vu que le développement des circuits alimentaires de proximité (CAP) est l'un des axes majeurs de la relocalisation de l'alimentation. Cependant, même si ces derniers sont souvent perçus comme ayant un impact environnemental inférieur à celui des circuits longs, leur durabilité environnementale est fortement controversée due à leur manque d'organisation logistique (Mundler et Rumpus, 2012). En effet, les CAP, et notamment les circuits en vente directe, sont pénalisés par les très faibles quantités de produits vendus ce qui induit des émissions de gaz à effet de serre importantes rapportées au kg de produit (Rizet et al., 2008). De plus, la plupart des agriculteurs vendant en CAP adoptent des stratégies de transport individuel avec des déplacements peu rationalisés (Blanquart et al. 2015). A cela s'ajoutent des taux de remplissage des véhicules faibles, une utilisation de véhicules de livraison ou d'infrastructures énergivores, ou encore une durée et des modalités de stockage peu écologiques (Raton et al., 2016). Outre l'enjeu environnemental, le manque de logistique des transports risque également d'accroître la congestion des réseaux routiers dans les aires urbaines denses (Morganti et Gonzalez-Feliu, 2013).

Ce manque de logistique semble également impacter la durabilité économique des CAP. Plusieurs études montrent que les circuits courts permettent aux agriculteurs de se libérer du contrôle des intermédiaires, de maîtriser davantage la vente de leurs produits et de créer de l'emploi (Aubry et Chiffolleau, 2009 ; Philippon et al., 2017). Néanmoins, la vente en circuits courts implique une complexification de l'organisation du travail et l'intégration de nouvelles fonctions de commercialisation et de distribution. Par conséquent, les exploitations ont besoin d'acquérir de nouvelles ressources et compétences pour la vente des produits et la gestion du système (véhicule de transport, main d'œuvre et temps de travail supplémentaires, gestion du fichier client, gestion des relations avec les consommateurs, gestion des stocks, facturation...) (Gonçalves, 2013). Or, ces coûts logistiques sont souvent non maîtrisés et non intégrés au prix de vente (Blanquart et al., 2015 ; Raton et al., 2016). Des évaluations individuelles réalisées

dans le cadre du projet de recherche ALLOCIRCO (2016) ont mis en évidence que les recettes issues de la vente des produits en circuits courts ne couvraient pas toujours les coûts de livraisons des agriculteurs. De plus, le développement des CAP est limité par un manque d'équipements de proximité (abattoirs, légumeries, plateformes de regroupement de l'offre locale...) (Chiffolleau, 2019).

Ainsi, en raison du manque d'organisation logistique, la durabilité aussi bien économique, environnementale que sociale des CAP soulève des débats. La logistique apparaît alors comme un enjeu central dont commencent à se saisir la recherche scientifique, les pouvoirs publics et les acteurs économiques de ces circuits. Pour optimiser les CAP, les formes d'organisations collectives et la rationalisation des transports, apparaissent comme des leviers d'amélioration logistique (Blanquart et al., 2015). Cependant, les agriculteurs sont souvent réticents à coopérer et la collaboration nécessite une bonne communication entre les acteurs. Les collectivités peuvent alors jouer un rôle d'accompagnateur dans le développement des CAP en favorisant la mise en relation des acteurs et en les aidant à s'organiser logiquement (Raton et al., 2016).

À travers la reterritorialisation de l'alimentation, les collectivités ont également pour objectif de faciliter l'accès de tous à une alimentation saine et de qualité. Cependant, même si la fréquentation tend à se diversifier, les CAP concernent plutôt une partie éduquée et aisée de la population (Philipon et al., 2017). Il faut donc veiller à ce que la relocalisation ne renforce pas les inégalités sociales en matière d'alimentation (Chiffolleau, 2019).

1.3.2. Les circuits alimentaires de proximité au défi de la lutte contre la précarité alimentaire

Comme nous l'avons vu précédemment, plusieurs millions de personnes souffrent de précarité alimentaire en France. Or, même s'il a été démontré que les aliments proposés en circuits de proximité ne sont pas vendus plus chers que des produits vendus en GMS à qualité égale, ils restent toujours plus chers que les produits industriels et ultra-transformés vendus à moindre prix en GMS ou « hard discount ». De plus, les personnes souffrant de précarité alimentaire n'ont pas toujours la possibilité d'accéder aux points de vente des circuits de proximité, elles manquent souvent d'informations et elles éprouvent pour la plupart le sentiment que ces circuits ne sont pas faits pour elles (Philipon et al., 2017). En France, le système d'aide alimentaire repose sur de nombreux acteurs publics et privés (France Urbaine, 2020). L'aide alimentaire est financée par des fonds nationaux (le Plan national d'aide alimentaire) et européens (le Fonds européen d'aide aux plus démunis (2001)) auxquels s'ajoutent les dons directs de la société civile, de l'industrie agroalimentaire, de la grande distribution ou encore des commerces. Les aliments sont collectés ou achetés de manière centralisée au niveau national ou régional puis ils sont redistribués par les associations habilitées par le ministère de l'Agriculture (Fédération des banques alimentaires, Restos du Cœur, Secours populaire, Croix rouge, Réseau Cocagne, Association nationale de développement des épiceries solidaires, ...). (Philipon et al., 2017). Les acteurs de l'aide alimentaire s'approvisionnent donc principalement auprès de filières longues au risque de ne pas pouvoir proposer de produits frais et de qualité aux bénéficiaires. Du fait de leur présence sur le territoire, de leurs compétences et de leur rôle d'accompagnateur des habitants, les grandes villes et les collectivités territoriales peuvent jouer un rôle novateur dans la lutte contre la précarité et son amélioration qualitative. Elles peuvent

mener des actions ciblées en faveur des personnes âgées, des enfants, des familles ayant peu de ressources, des sans-abris, des migrants, etc. Ces actions peuvent passer par l’approvisionnement des cantines scolaires, restaurants municipaux et associations d’aide alimentaire en produits locaux et de qualité, la mise en place de jardins partagés ou d’« espaces comestibles », le portage de repas à domicile, la création d’une épicerie solidaire, la sensibilisation des différents publics aux enjeux de l’alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc. Ainsi les collectivités territoriales ont aujourd’hui un véritable rôle à jouer pour permettre l’accès à tous à une alimentation de qualité (France Urbaine, 2020).

Ce rôle a été démontré pendant la crise sanitaire de la Covid-19 où face à la demande croissante de l’aide alimentaire, certaines villes et collectivités se sont mobilisées pour faire face aux risques d’insécurité alimentaire de leurs habitants. En finançant les structures d’aide alimentaire et/ou en achetant et distribuant à prix juste et équitable des fruits et légumes locaux, des collectivités ont ainsi permis aux populations les plus vulnérables d’avoir accès à une alimentation saine de façon gratuite ou à prix accessible tout en soutenant l’économie locale. De nombreuses collectivités ont également mis en place des mesures pour faciliter la mise en relation entre producteurs et consommateurs mais aussi entre producteurs et chercheurs d’emplois via la création de partenariats avec les structures agricoles (Chambre d’agriculture par exemple) et la mise en place de plateformes en ligne (Faucher et al., 2020). A titre d’exemple, le PAT de la Métropole Aix-Marseille-Provence et du Pays d’Arles a permis la livraison de 27 000 paniers de fruits et légumes locaux auprès de 130 000 personnes bénéficiaires pendant 4 semaines. De son côté, la Métropole de Lyon a incité plusieurs acteurs de la grande distribution à s’approvisionner en produits locaux (Faucher et al., 2020).

1.3.3. La relocalisation de l’alimentation : un potentiel limité mais un enjeu fort

Nous avons vu que la relocalisation de l’alimentation peut être un levier pour améliorer la durabilité des territoires sur le plan de la justice sociale, l’éducation, la nutrition-santé, le développement économique ou encore l’environnement. Réciproquement, les villes et collectivités territoriales apparaissent comme des acteurs moteur pour permettre d’améliorer la durabilité de l’alimentation (Perrin et Soulard, 2017). Toutefois, l’alimentation locale reste marginale comparée à la production et aux besoins alimentaires des villes (Bricas et Conaré, 2019). En effet, la taille et l’organisation des villes actuelles rend quasiment impossible, sauf à quelques exceptions près, leur autosuffisance alimentaire notamment en céréales, légumineuses, viandes, poissons, huiles et sucres. Les politiques alimentaires urbaines doivent donc considérer leur approvisionnement alimentaire à une échelle plus vaste que seul le territoire urbain et périurbain (Brand et al., 2017). L’enjeu est donc ne pas de se replier sur le local mais de rééquilibrer les flux alimentaires entre le global et local afin que les forces de l’un puissent pallier les faiblesses de l’autre (Chiffolleau, 2019).

Toutefois, même si la relocalisation de l’alimentation n’a pas pour vocation de rendre les territoires autonomes en nourriture, cette dernière porte une dimension symbolique forte. En effet, elle permet de rapprocher les centres urbains de leur alimentation, elle favorise la protection des espaces productifs en zone urbaine et la prise en compte des enjeux sociaux et environnementaux dans le développement des villes. De plus, elle permet de renforcer le lien et la cohésion sociale par le développement des échanges entre producteurs et consommateurs, l’intégration des populations en situation de précarité, la sensibilisation des consommateurs aux enjeux d’une alimentation saine et responsable ou encore la formation de publics éloignés de

l'emploi (Bricas et Conaré, 2019). Pour finir, la relocalisation de l'alimentation est aussi un moyen de renforcer, à court et moyen terme, « la résilience alimentaire » des territoires, c'est à dire leur capacité à assurer la disponibilité de la nourriture pour tous en cas de crises (Faucher et al., 2020 ; Chiffolleau, 2020).

Les collectivités territoriales auraient donc un rôle important à jouer dans la gouvernance et dans l'amélioration de la durabilité des systèmes alimentaires. Leur ancrage territorial leur permet d'être à l'écoute de la population et de développer des actions spécifiques aux besoins de leur territoire. Ce sont donc des espaces d'expérimentation de solutions techniques et organisationnelles innovantes à partir desquelles le modèle dominant est susceptible de s'inspirer pour concevoir une alimentation plus durable (Brand et al, 2017).

Dans ce contexte, ce mémoire tentera d'apporter des éléments de réponse à la problématique suivante : **Dans quelle mesure une collectivité territoriale peut-elle déployer des solutions pour améliorer l'accès de l'ensemble de ses habitants à une alimentation locale et de qualité ?**

En milieu urbain, dans un contexte où les surfaces agricoles ont quasiment disparu et où les inégalités sociales persistent, la problématique principale amène à se poser les questions suivantes : quels sont les enjeux liés à l'approvisionnement alimentaire local pour une collectivité territoriale urbaine ? Comment augmenter l'offre en produits locaux et de qualité sans marginaliser les populations les plus précaires et en réduisant les inégalités sociales en la matière ?

Le travail présenté dans ce mémoire propose une réflexion sur la capacité d'une commune à déployer des solutions et innover pour permettre à ses habitants d'avoir accès à une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement. L'étude se déroule pendant la pandémie de la Covid-19. Elle s'appuie sur le cas de Mouans-Sartoux, une petite ville de près de 10 000 habitants située en région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (PACA) au sud-ouest des Alpes-Maritimes.



Figure 4 : Délimitation du littoral, du Moyen Pays et du Haut Pays dans le département des Alpes-Maritimes (Source : adaptation d'après la DTA 06 ; réalisation Monjardet, 2020)

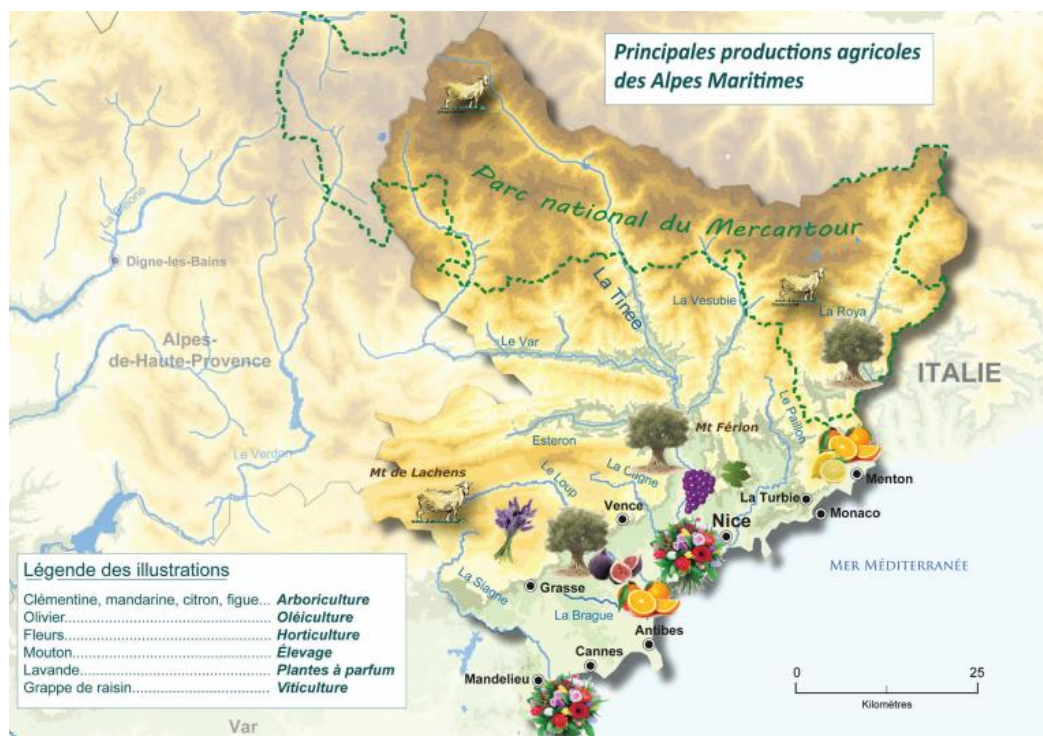


Figure 5 : Les principales productions agricoles des Alpes-Maritimes (Source : SRISE - DRAAF PACA, 2018)

2. Matériel et méthode

Depuis près de 50 ans, la commune de Mouans-Sartoux mène une politique en faveur de l'alimentation durable et de la préservation de son environnement. La ville innove et met tout en œuvre autour d'une mission claire : mieux vivre ensemble dans un environnement sain et préservé. Située dans l'un des départements les plus urbanisés et touristiques de France, la ville ne cesse de lutter contre la forte urbanisation et l'artificialisation de ses terres agricoles, faisant figure de « village gaulois » dans le département. Mouans-Sartoux détient aujourd'hui une visibilité nationale et internationale grâce à son projet alimentaire ambitieux s'articulant autour de l'alimentation durable.

2.1. Présentation du cas d'étude : le projet alimentaire de la commune de Mouans-Sartoux

2.1.1. Une commune au cœur d'un territoire attractif, fortement urbanisé et peu agricole

Le département des Alpes-Maritimes est limité au sud par la mer Méditerranée et au nord par la chaîne de montagne du Mercantour. Deux régions naturelles d'importance inégale s'y distinguent : au sud, une bande côtière (littoral et Moyen Pays) très urbanisée qui concentre plus de 90 % de la population et au nord, une région montagneuse beaucoup plus vaste qui correspond au Haut Pays (Préfecture des Alpes-Maritimes, 2012) (figure 4). Grâce à son climat méditerranéen et la richesse de son patrimoine naturel et culturel, la Côte d'Azur attire chaque année environ 11 millions de visiteurs du monde entier (INSEE, 2018).

Le modèle de développement économique des communes de la bande côtière repose principalement sur le tourisme et l'économie résidentielle. 9,2 % des emplois du département sont des emplois touristiques (INSEE, 2018). Les stratégies d'attraction des populations par le tourisme ainsi que les activités résidentielles et industrielles ont conduit à un accroissement démographique du département largement supérieur à la moyenne nationale entre les années 60 et la fin des années 2000 et à une artificialisation massive des terres. La population du département est passée de 720 000 individus en 1968 à plus d'un million en 2009 et les surfaces consacrées au maraîchage et à la culture florale ont diminué respectivement de 80 % et de 74 % entre 1970 et 2010 (Samak, 2016).

En 2018, les surfaces agricoles représentaient 13% du département (55 600 ha) (figure 5). Les productions dominantes sur le territoire sont le maraîchage et l'horticulture (35%), l'arboriculture (30%), la polyculture-polyélevage (16%) et l'élevage ovins-caprins (12%). 76% des exploitations agricoles ont une taille inférieure à 2,5 ha du fait des spécialisations à forte valeur ajoutée. En 2017, la surface agricole utile (SAU) certifiée « agriculture bio » ou en conversion du département représentait 12 % des surfaces agricoles des exploitations du département (Agreste, 2018). Toutefois, la répartition de l'activité agricole est très hétérogène sur le territoire. En effet, au sud du département, la forte urbanisation associée à la rétention et la spéculation foncière rendent l'accès à la terre très difficile. Seuls certaines productions végétales comme le maraîchage et l'horticulture y persistent. Les zones agricoles se concentrent donc principalement dans le Haut Pays, encore très rural, où l'élevage ovin et caprin domine (Interreg Maritime, 2018).

La commune de Mouans-Sartoux appartient à la communauté d'agglomération du Pays de Grasse (CAPG) qui regroupe 23 communes. Elle se situe au centre du triangle de trois

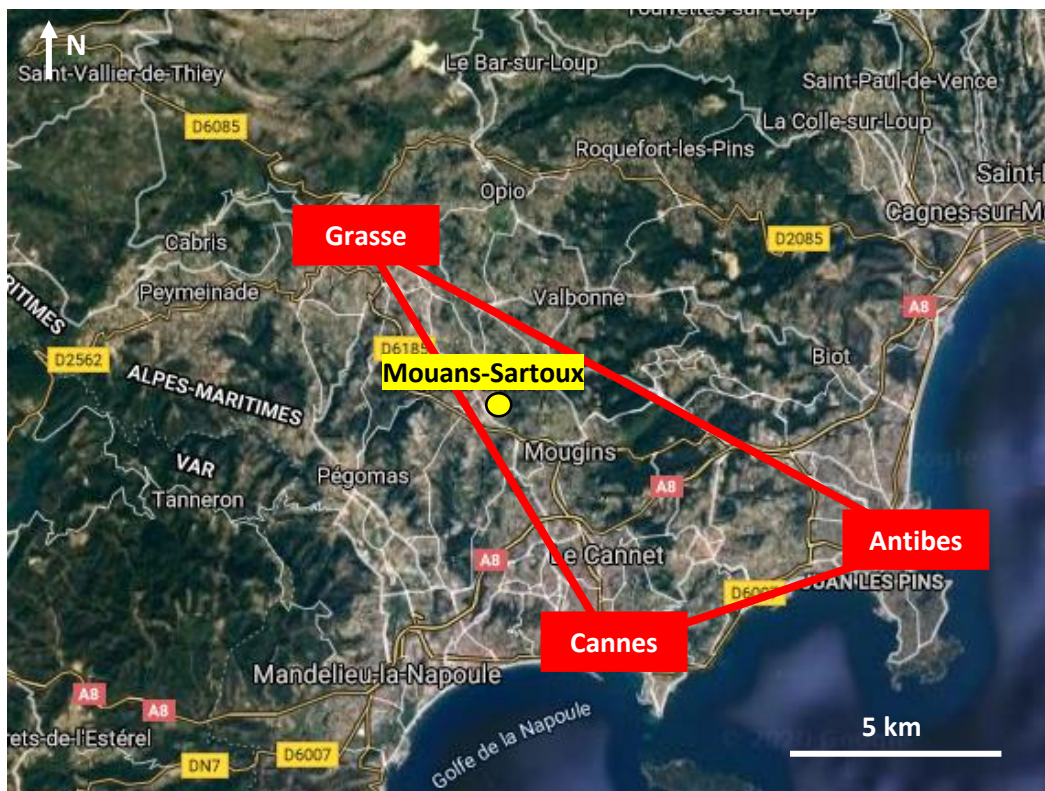


Figure 6 : Localisation de la commune de Mouans-Sartoux dans le triangle des trois agglomérations Cannes-Grasse-Antibes (Source : fond de carte Google Maps ; réalisation : Monjardet, 2020)

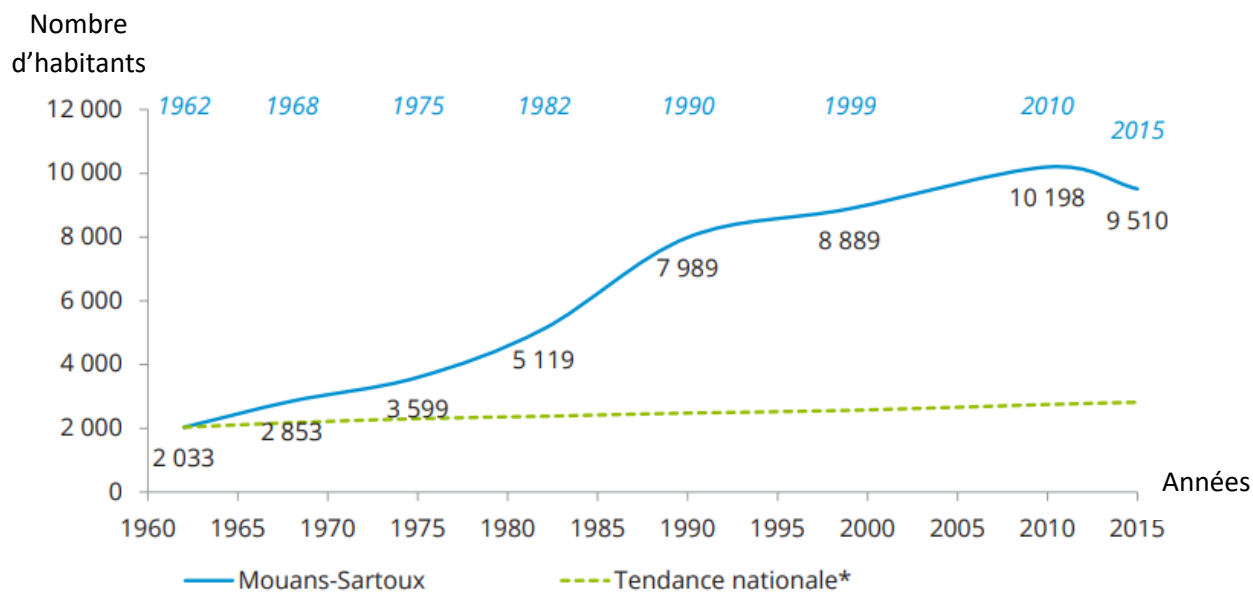


Figure 7 : Evolution de la population de Mouans-Sartoux de 1960 à 2015 (Source : ABS CCAS de Mouans-Sartoux, 2018 ; données INSEE RP, 1962-2015)

agglomérations très touristiques : Cannes, Grasse et Antibes, qui regroupent 450 000 habitants (figure 6). Le triangle Cannes-Grasse-Antibes, étant bloqué en périphérie par la mer et les montagnes, ne peut se développer que vers son centre dont fait partie Mouans-Sartoux. Cette situation géographique fait de la commune un pôle d'attraction et un lieu de passage obligé et rend la pression foncière très forte sur le territoire. Depuis les années 70, la municipalité lutte contre l'urbanisation et pour la préservation de ses espaces naturels et agricoles. Cependant la ville a connu une très forte augmentation de sa population entre le début des années 60 et 2010, passant de 2 033 habitants en 1962 à 10 198 habitants en 2010 (ABS CCAS de Mouans-Sartoux, 2018) (figure 7). Toutefois, entre 2010 et 2015, la commune a perdu près de 700 habitants (-6,7%) en raison de sa politique et de son solde naturel. C'est une baisse importante au regard de l'évolution de la population dans les communes limitrophes. En effet, sur la même période, les villes de Pégomas et la Roquette-Sur-Siagne ont eu une croissance de +15 % et +10 % de leur population (ABS CCAS de Mouans-Sartoux, 2018).

La ville recense aujourd'hui neuf exploitations agricoles sur son territoire (six exploitations maraîchères dont trois bio, deux éleveurs caprins et une exploitation de plantes à fleur). L'objectif de la ville est d'installer de nouveaux agriculteurs sur son territoire. Cependant elle est confrontée à des freins majeurs : l'état d'enfrichement des terres agricoles et leur manque d'accessibilité, la rétention foncière de la part des propriétaires privés qui préfèrent garder leurs terres inexploitées en espérant que celles-ci deviennent un jour constructibles et enfin, la problématique du coût du logement qui rend quasiment impossible l'installation de néo-agriculteurs.

2.1.2. L'engagement politique de la commune pour lutter contre l'urbanisation et la préservation de ses terres agricoles

Depuis 1974 et le premier mandat d'André Aschieri, l'équipe municipale de Mouans-Sartoux mène une politique écologiste et humaniste qui tient compte des besoins des habitants d'aujourd'hui mais aussi de ceux des générations futures. Prendre en compte les ressources du territoire, le changement climatique et l'ensemble des problèmes écologiques, économiques, sanitaires et sociaux, constitue le fil conducteur de l'action locale. Cette orientation politique se distingue de celle du reste du département qui est politiquement orienté à droite et tend à favoriser le développement touristique et urbain. Les résultats des élections municipales de 2020 ont confirmé l'orientation politique du département avec la réélection de listes républicaines dans la majorité des plus grandes villes de la Côte d'Azur en nombre d'habitants (Nice, Antibes, Cannes, Cagnes-sur-Mer, Grasse, Saint-Laurent-du-Var) (Nice-Matin, 2020). Assez isolée politiquement, la ville a fait le choix de développer son propre projet d'alimentation durable, sans attendre le soutien et l'engagement des territoires voisins.

Le conseil municipal de Mouans-Sartoux est composé de 29 élus dont le Maire, Pierre Aschieri, élu en conseil municipal en 2015 suite à la démission de son père, André Aschieri, pour raisons de santé. Pierre Aschieri a été réélu au premier tour des élections municipales de 2020 avec 76,86 % des voix.

Depuis la fin des années 60, la commune ne cesse de résister aux pressions locales et tente de préserver ses ressources naturelles. Tout a commencé en 1965, lorsqu'un projet de construction d'habitation à loyer modéré (HLM) d'une capacité de 10 000 personnes s'est profilé à Mouans-Sartoux. Le projet visait à accueillir les travailleurs de Cannes et Grasse et prévoyait la transformation de la ville en « cité dortoir » de 40 000 habitants en 2000. André

Aschieri a alors été élu conseiller municipal et a contribué à l'avortement du projet. En 1975, André Aschieri, devenu maire, décide de mettre en place un plan d'occupation des sols (POS) afin de mieux maîtriser le foncier. À la fin des années 1970, la ville acquiert les terrains de la zone de l'Argile et décide d'y construire une zone d'activités qui lui permet aujourd'hui d'être la seule commune du bassin de Grasse à offrir plus d'emplois que d'actifs résidents. Le versement des taxes liées à cette zone d'activité a permis à la ville d'acheter des terrains et ainsi de regrouper la population et les services communaux au centre-ville dans le but de ralentir la construction en périphérie. Depuis, la municipalité a mené de nombreux autres combats pour préserver la qualité de vie de ses habitants : rejet du projet de construction d'une autoroute A8 bis qui devait relier Grasse à Cannes au travers de la forêt communale (1988 à 1997), rejet du projet de zone commerciale à la frontière du centre-ville (1989 à 2010), rejet du projet d'incinérateur des déchets à Grasse, lutte pour la préservation de la voie ferrée aboutissant à la réouverture en 2005 de la ligne Cannes-Grasse, rejet du projet de grande intercommunalité, abandon des délégations de services publics au secteur privé en organisant la gestion de l'eau, des pompes funèbres, des cantines scolaires, du transport scolaire et des ordures ménagères en régie municipale (Sempels, 2013).

2.1.3. Le projet de restauration scolaires 100% bio : élément déclencheur d'une politique alimentaire durable

La ville de Mouans-Sartoux est dotée de trois groupes scolaires, représentant un peu plus de 1 000 enfants de maternelle et élémentaire scolarisés en 2020-2021. Chaque école possède sa propre cuisine et les repas sont intégralement préparés sur place. Environ 1 300 repas sont servis chaque jour dans les cantines aux enfants et employés municipaux.

Les cantines ont été un élément déclencheur pour mener une réflexion globale sur une politique alimentaire durable. En effet, en 1998, la crise de la vache folle a engendré une prise de conscience des élus du lien entre la nourriture, la santé et l'environnement. Suite à cette crise, du bœuf biologique a été introduit dans les cantines. La municipalité a alors décidé d'aller plus loin en s'engageant dans un projet de restauration scolaire respectueuse de la santé et de l'environnement.

En 2005, la ville revisite l'ensemble de ses menus en fonction des recommandations nutritionnelles et devient ville active du Plan National Nutrition Santé (PNNS). Puis en 2008, elle décide de s'orienter vers une cantine 100% bio à base de produits bruts, de saison et cuisinés maison. Devant le manque d'offre en produits bio et locaux, en 2010, la commune crée une régie municipale agricole qui lui permet d'atteindre son objectif de 100% bio au 1^{er} janvier 2012. La régie municipale s'étend aujourd'hui sur six hectares dont quatre hectares cultivés et salarie trois agriculteurs fonctionnaires. Elle produit 25 tonnes de légumes/an ce qui couvre 85% des besoins en légumes des trois cantines scolaires. De plus, une forte proportion des aliments servis dans les cantines sont produits localement, c'est-à-dire en région PACA et départements limitrophes ainsi que dans la région du Piémont italien. Le passage des cantines scolaires à une alimentation 100% bio et majoritairement locale a été réalisé sans surcoût grâce à une lutte efficace contre le gaspillage alimentaire (tri et pesée des déchets, portions à la demande, sensibilisation des enfants au gaspillage etc.). Le gaspillage alimentaire a ainsi baissé de 80% en cinq ans. Pour étaler l'approvisionnement de légumes sur l'année et pallier la déconnexion entre le pic de production en été et le besoin des cantines scolaires, la commune a

acquis une cellule de surgélation en 2017 puis deux nouvelles chambres froides négatives en 2018 et 2019 ce qui lui permet aujourd'hui de surgeler 2,5 t de légumes/an.

La commune a également accompagné le collège de Mouans-Sartoux, géré par le département, à passer à une alimentation 100% bio en novembre 2019. Mouans-Sartoux est ainsi devenue la première commune à offrir une alimentation 100% bio à l'ensemble de ses établissements scolaires.

Pour poursuivre ses actions autour de l'alimentation durable, les étendre à un public plus large et partager son expérience à d'autres territoires, la municipalité a reçu, en 2016, un financement pour trois ans (2016-2019) par la Fondation Carasso pour créer une structure inédite en France : la Maison d'Education à l'Alimentation Durable (MEAD).

2.1.4. La MEAD : une structure inédite porteuse du projet alimentaire de la ville

La MEAD est un service municipal composé d'une équipe de cinq à huit techniciens qui gèrent et animent le projet alimentaire de la ville. Elle est conduite par un comité de pilotage et par l' élu à l'enfance, l'éducation et l'alimentation. Le comité de pilotage rassemble une quinzaine de partenaires (scientifiques, institutionnels, associations spécialisées) qui se regroupent deux fois par an afin de discuter des nouvelles orientations et évaluer les actions du projet alimentaire. En parallèle, un groupe local de citoyens est associé au projet. En 2017, la MEAD est devenue lauréate de l'appel à projet du PNA pour le PAT qu'elle coordonne.

A travers la MEAD, la ville poursuit son travail sur les systèmes agricoles et alimentaires locaux ainsi que sur l'éducation, la communication et le partage d'expérience. Préserver les terres agricoles et le savoir-faire local lié à l'agriculture, aider à l'installation d'agriculteurs bio, construire des systèmes locaux de distribution et de transformation, réduire la dépendance du territoire aux approvisionnements extérieurs, sensibiliser les habitants aux impacts de leur alimentation sur leur santé et l'environnement, permettre à chacun, quels que soient ses revenus, d'avoir accès à une alimentation durable sont les principaux enjeux traités par la MEAD sur son territoire. Les enquêtes menées en 2013, 2016 et 2019 par l'Observatoire de la restauration durable de Mouans-Sartoux montrent que les mouansois s'imprègnent du projet et adoptent des habitudes alimentaires de plus en plus saines et durables. En effet, en 2019, 87% des parents ayant répondu à l'enquête ont déclaré avoir modifié leurs pratiques alimentaires au profit d'une alimentation plus équilibrée, plus locale, plus bio et ayant un meilleur impact sur leur environnement.

Parallèlement, la ville a la volonté d'accompagner la transition alimentaire d'autres collectivités et territoires en France, en Europe et dans le monde. Elle est convaincue que le changement des territoires peut aboutir à changer le système dominant dans sa globalité. La MEAD est donc fortement impliquée dans le partage et l'essaimage de son expérience en France et à l'étranger. Pour cela, elle a participé au projet européen AGRI-URBAN (2016-2018) qui regroupait onze villes européennes travaillant sur la question de l'agriculture urbaine. Elle est membre du Club des Territoires "Un Plus Bio", un réseau de collectivités à l'échelle nationale et européenne s'engageant pour une restauration collective durable. Elle a créé en 2017 un diplôme universitaire « Chef de Projet alimentation durable » en partenariat avec l'Université Côte d'Azur. Depuis 2018, elle est cheffe de file du réseau européen BioCanteens (2018-2020) qui vise à transférer la bonne pratique alimentaire mouansoise à six collectivités européennes. En 2019, elle a créé un réseau de transfert du projet mouansois à neuf collectivités françaises

intitulé « Cantines Durables-Territoires Engagés » (2019-2021). Pour finir, elle a réalisé en 2020 sa première « université d'été » qui vise à transmettre aux collectivités participantes les fondamentaux méthodologiques et les pratiques de construction d'un PAT durable.

En 2020, la ville a reçu un second financement pour trois ans par la Fondation Carasso. Désormais, la MEAD s'articule autour de deux pôles en synergie. Le premier pôle contribue au développement du PAT de la commune et le second s'attache au partage du projet auprès d'autres territoires en France et à l'étranger.

2.1.5. La mission de stage : améliorer l'accès des actifs et des publics précaires à une alimentation locale et de qualité

En 2018, la MEAD a réalisé un diagnostic des ressources et des besoins en produits alimentaires bio et locaux sur la commune de Mouans-Sartoux. Cette étude a confirmé les hypothèses de la ville d'une forte demande de la population en produits bio et locaux (notamment en œufs, fruits et légumes bio), mais d'une trop faible production locale pour y répondre (Brioude, 2018). Cette étude a mis en évidence le fait que les producteurs du territoire écoulent une grosse partie voire la totalité de leur production en circuit court et que ces derniers n'ont aucune difficulté à vendre leurs produits. Cependant, en raison du relief montagneux du territoire et de la concentration des exploitations agricoles dans le Haut Pays, les producteurs passent beaucoup de temps dans les transports pour acheminer leurs produits du Haut Pays vers la bande côtière ce qui réduit leurs marges. De leur côté, les consommateurs mouansois, notamment les actifs, rencontrent des difficultés pour accéder aux produits alimentaires bio et locaux. Face à ces enjeux, la mission principale de mon stage identifiée initialement visait à travailler sur la problématique de logistique et de construction de filière entre la côte, le Moyen et le Haut Pays.

Cependant, les évènements ayant eu lieu en mars et avril 2020 ont fait évoluer cette mission de stage. Tout d'abord, dans le cadre de la campagne électorale municipale de mars 2020, la ville a organisé des ateliers participatifs citoyens afin de renforcer la participation des Mouansois à la prise de décision politique et d'intégrer leurs propositions dans son programme. Dans l'un de ces ateliers intitulé « participer/s'impliquer », les participants ont proposé de mettre en place un marché de producteurs accessible aux actifs et tenu bénévolement par des citoyens. La création d'un marché de producteurs en soirée avait déjà été suggérée suite au diagnostic de l'offre et de la demande en produits alimentaires bio et locaux, en 2018, et elle a été mentionnée dans le dossier de demande de financement à la Fondation Carasso en 2019. La ville de Mouans-Sartoux organise déjà deux marchés hebdomadaires, les mardis et jeudis. Toutefois, ces derniers sont principalement composés de revendeurs et ils se déroulent en matinée. Parallèlement, la crise sanitaire de la Covid-19 a renforcé la demande en produits locaux sur le territoire. Par ailleurs, pendant le confinement, la demande d'aide alimentaire auprès du CCAS de Mouans-Sartoux a fortement augmenté. Le nombre de bénéficiaires de l'épicerie sociale du CCAS de Mouans-Sartoux est ainsi passé de 38 bénéficiaires avant le confinement à 46 bénéficiaires pendant le confinement. Pour pallier cette augmentation, des colis alimentaires ont été distribués gratuitement par l'épicerie sociale.

Dans ce contexte, la municipalité a décidé de recentrer mon stage vers des actions plus concrètes visant à améliorer l'accès des actifs et des publics précaires à une alimentation locale et de qualité.

Deux actions ont été mises en avant :

- Réaliser une étude de faisabilité d'un marché de producteurs accessible aux actifs et solidaire,
- Permettre aux publics précaires d'avoir accès à une alimentation de qualité en augmentant l'offre en produits bio et locaux à l'épicerie sociale.

Au vu de la littérature et du contexte local, les hypothèses de travail suivantes ont été énoncées :

Hypothèse 1 : La coopération entre les producteurs pour la vente et le transport de leurs produits est un moyen de faciliter leur participation au marché.

Hypothèse 2 : La solidarité et l'entraide entre les producteurs et les citoyens est un levier pour assurer un approvisionnement local sur le marché.

Hypothèse 3 : L'offre en produits bio et locaux à l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux est très faible.

Hypothèse 4 : Les populations précaires ont tendance à consommer beaucoup d'aliments gras, sucrés ou salés, prêts à la consommation et peu de fruits et légumes.

2.2. Créer un marché de producteurs accessible aux actifs et solidaire : méthodologie de travail

La ville de Mouans-Sartoux est située au cœur d'un territoire fortement urbanisé et touristique où la production agricole fait défaut. L'enjeu du projet est donc d'une part de trouver des producteurs qui ont suffisamment d'offre pour participer à un nouveau marché et d'autre part de chercher des solutions pour faciliter la participation des producteurs à un marché à Mouans-Sartoux.

2.2.1. État des lieux et prise en main du projet

La première étape du projet a consisté à analyser le contexte agricole et politique local et à prendre connaissance des études réalisées sur le territoire telles que le diagnostic de l'offre et de la demande en produits bio et locaux évoqué précédemment et le projet de mutualisation des transports par les agriculteurs du département réalisé par Agribio06 en 2019. Ce travail en amont a permis de cerner les enjeux d'approvisionnement en produits alimentaires locaux sur le territoire.

Parallèlement, les marchés de producteurs locaux et/ou bio présents sur le département ont été identifiés afin de mieux comprendre leur fonctionnement et d'analyser leur localisation, leurs facteurs de réussite et leurs difficultés. Ce travail s'est avéré rapide puisque dans un rayon de 20 km de Mouans-Sartoux, il n'y a presque aucun marché de producteurs en tant que tel. Il existe deux marchés hebdomadaires bio en matinée, un à Saint-Laurent du Var et un à Vence mais ces derniers accueillent principalement des revendeurs. La ville de Valbonne a quant à elle fait le choix de créer un carré de trois à six producteurs au sein de son marché hebdomadaire. Seule la ville de Biot a un petit marché de producteurs les samedis matin mais elle peine à trouver des producteurs. En hiver, seuls un à trois producteurs sont présents sur le marché. La prise de contact avec les responsables de ces marchés a conforté l'idée qu'il est difficile d'attirer des producteurs sur un marché dans le sud du département.

Pour mieux appréhender le fonctionnement des marchés de plein-vent de Mouans-Sartoux, de nombreux échanges ont été entretenus avec le régisseur et placier des marchés hebdomadaires du mardi et jeudi qui a apporté son aide et son soutien tout au long du projet.

Pour finir, les Mouansois qui avaient suggéré de créer un marché de producteurs accessible aux actifs et tenus par des citoyens-bénévoles ont été invités à une réunion d'échange afin d'en savoir plus sur l'origine du projet. Sur les seize personnes invitées, quatre ont participé à la réunion. Le régisseur et placier des marchés de Mouans-Sartoux et l' élu délégué à l'enfance, l'éducation et l'alimentation étaient également présents à cette réunion.

2.2.2. Recherche de producteurs

La seconde étape du projet a consisté à prendre contact avec des producteurs afin de former un groupe de producteurs motivés pour le marché. A travers ce projet de marché, la ville de Mouans-Sartoux souhaite promouvoir l'agriculture locale et les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et de la santé. Ainsi, pour identifier des producteurs répondant aux critères souhaités, le groupement des agriculteurs biologiques des Alpes-Maritimes (Agribio06), l'association pour le développement de l'emploi agricole et rural du département (ADEAR06) et la Confédération Paysanne du département ont été sollicités. Parallèlement, les structures du territoire proposant des produits locaux et/ou bio en vente directe ont été contactées (le magasin Vidal Producteur, la Maison du Commerce Equitable (MCE), l'épicerie vrac boomerang à Mouans-Sartoux, la Biocoop à Mougins et Grasse, la coopérative la Meute à Grasse, le Marché Paysan à Châteauneuf-Grasse, le Marché de Nos Collines au Rouret, plusieurs AMAP...).

La prise de contact avec ces acteurs privés et publics a permis d'identifier près d'une centaine de producteurs sur le département. Les plateformes en ligne de mise en relation producteurs/consommateurs telles que « Alimentation locale, ma région Sud », « Made in 06 », « Acheter à la source » ou encore « Locavor » ont complété la liste des producteurs. Au total, une centaine de producteurs ont été contactés par téléphone, par mail ou directement sur les marchés existants afin de leur faire part de la volonté de la ville de créer un marché de producteurs en fin de journée.

Toutefois, près de 90 % des échanges avec les producteurs ont abouti à des refus plus ou moins catégoriques. En effet, la majorité des producteurs situés dans un rayon de 20 km de Mouans-Sartoux ont répondu être en incapacité de participer au marché en raison de leur manque d'offre disponible. En dehors du manque d'offre, le manque de temps, le manque d'équipement pour tenir un marché, la saisonnalité des produits ou encore le type de production non adapté à un marché hebdomadaire (spiruline, safran, huiles essentielles, ...) sont les principales contraintes rencontrées par les producteurs pour participer au marché. En s'éloignant géographiquement de Mouans-Sartoux, les producteurs ont plus d'offre disponible et plusieurs d'entre eux sont en recherche de débouchés. Toutefois, le temps et le coût consacrés dans les transports pour acheminer et vendre leurs produits jusqu'à Mouans-Sartoux les réfrène à participer au projet. Ces résultats ont confirmé les retours d'expérience des acteurs publics et privés contactés lors de l'analyse du contexte agricole local et l'identification des marchés existants. Cependant, la volonté de créer un marché en soirée a été perçue comme un avantage pour certains producteurs. En effet, un marché en soirée leur permet de ne pas couper leur journée en deux contrairement aux marchés en matinée. En revanche, certains producteurs se sont opposés à l'idée en revendiquant le fait qu'ils travaillent déjà énormément et qu'ils ont

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

*Obligatoire

Pour diminuer le temps passé dans les transports et à la vente, nous aimerions réaliser un marché solidaire en aidant les producteurs d'une même vallée (géographiquement proche entre eux) à coopérer pour mutualiser le transport de leurs marchandises voir la vente sur le marché. Cela permettrait aux producteurs de ne venir qu'une fois sur deux ou une fois sur trois sur le marché selon le nombre de producteurs coopérateurs. Des citoyens bénévoles pourraient être présents sur le marché pour aider les producteurs à tenir les stands.

Coopérer avec d'autres producteurs

Avez-vous déjà mutualisé le transport et/ou la vente de vos produits avec d'autres producteurs ? Si oui, comment ? Était-ce une bonne expérience ? *

Votre réponse

De quel matériel disposez-vous pour le transport de vos marchandises ? *

Votre réponse

Voyez-vous des limites/contraintes qui vous empêcheraient de collaborer avec d'autres producteurs ? Si oui, lesquelles ? *

Votre réponse

Connaissez-vous des producteurs dans votre entourage qui seraient intéressés pour participer au marché de producteurs et avec qui vous pourriez coopérer ? *

Votre réponse

Figure 8 : Extrait de l'enquête à destination des producteurs du marché, portant sur la coopération entre les producteurs (Source : Monjardet, 2020)

besoin de garder leurs soirées disponibles pour leurs occupations personnelles, leur famille ou pour se reposer.

2.2.3. Identification de solutions pour optimiser le transport et le temps passé à la vente sur les marchés

Pour remédier à ces limites et permettre aux producteurs de participer à un marché à Mouans-Sartoux, des pistes d'actions ont été identifiées. Concernant les producteurs n'ayant pas assez d'offre disponible et étant en recherche de terrains agricoles, la ville de Mouans-Sartoux et sa communauté d'agglomération travaillent depuis plusieurs années sur la problématique de l'accès au foncier agricole. Toutefois, la rétention foncière de la part des propriétaires privés, le coût du logement, la forte urbanisation ou encore l'état d'enfrichement des terres rendent quasiment impossible l'installation de nouveaux agriculteurs ou l'agrandissement des exploitations existantes. Pour faciliter l'accès des agriculteurs au logement, la MEAD a engagé une étude de faisabilité sur la création d'un hameau agricole à Mouans-Sartoux. Toutefois, le manque de terres disponibles reste un frein majeur. Par conséquent, il n'y a pas de solutions immédiates pour permettre à ces producteurs de participer à un nouveau marché même si les porteurs de projet en ayant fait la demande ont été reçus par la municipalité.

En revanche, pour les producteurs ayant suffisamment d'offre disponible mais rencontrant des difficultés pour acheminer leurs produits à Mouans-Sartoux, des solutions plus directes sont envisageables. Le premier levier d'action qui a été analysé est la mutualisation des transports et de la vente entre les producteurs. Pour développer ce mode de coopération, tous les producteurs intéressés par le projet du marché ont été questionnés sur la présence d'autres producteurs dans leur entourage et sur leur capacité et leur volonté à coopérer avec d'autres producteurs pour la vente et le transport (figure 8). Parallèlement, les producteurs se trouvant dans la même vallée que les producteurs intéressés par le marché ont été identifiés et contactés.

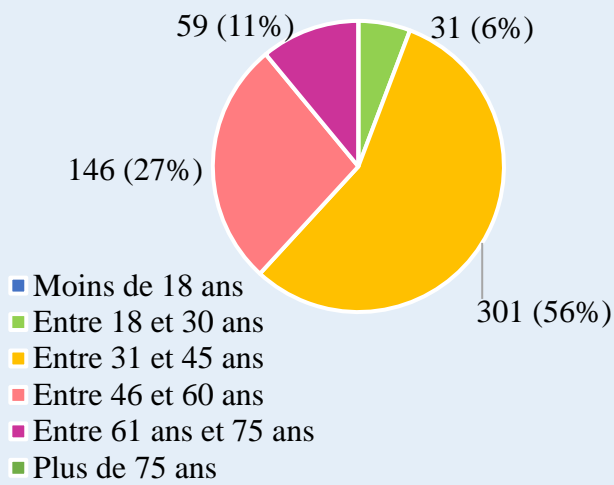
La deuxième solution qui a été approfondie pour optimiser le temps passé à la vente et dans les transports par les producteurs est la formation d'un groupe de citoyens-bénévoles qui puissent tenir les stands des producteurs sur le marché. Pour ce faire deux formes d'organisation du marché ont été envisagées :

- La création d'un marché de producteurs associatif tenu par des citoyens-bénévoles avec un fonctionnement de dépôt-vente et un local. Dans ce modèle, les bénévoles s'occuperaient de la vente des produits. Les producteurs déposeraient quant à eux leurs marchandises avant le jour du marché puis récupérerait leurs invendus ultérieurement lors de leurs livraisons aux alentours de Mouans-Sartoux. En fonction de la taille du local, la vente pourrait se faire en intérieur ou en extérieur à proximité du local.
- La création d'un marché de producteurs plus classique, soutenu par des citoyens-bénévoles susceptibles d'aider les producteurs qui le souhaitent à tenir leur stand.

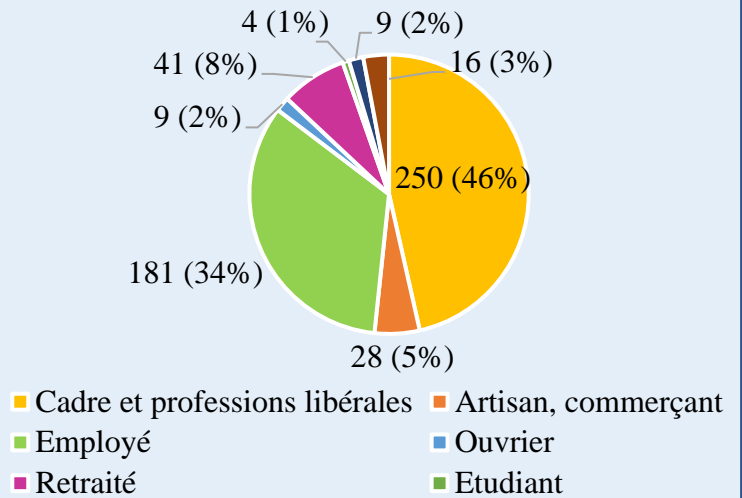
2.2.4. Affinement des conditions d'organisation du marché par la réalisation d'enquêtes

Parallèlement, afin de définir les attentes, les besoins et les préférences des producteurs et des consommateurs sur la création du marché, deux enquêtes ont été menées sur le mois d'août : l'une auprès des citoyens mouansois et l'autre auprès des producteurs intéressés par le marché.

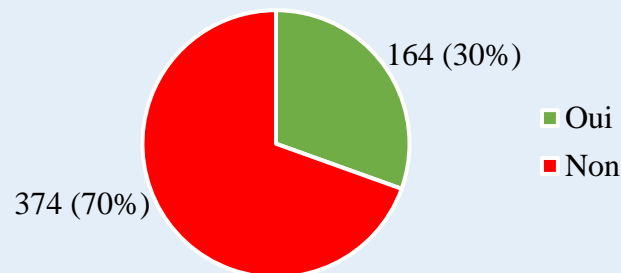
Catégories d'âge des 538 répondants



Statuts professionnels des 538 répondants



Participation des 538 répondants aux marchés du mardi et jeudi matin de Mouans-Sartoux



Lieux d'achat alimentaire des 538 répondants

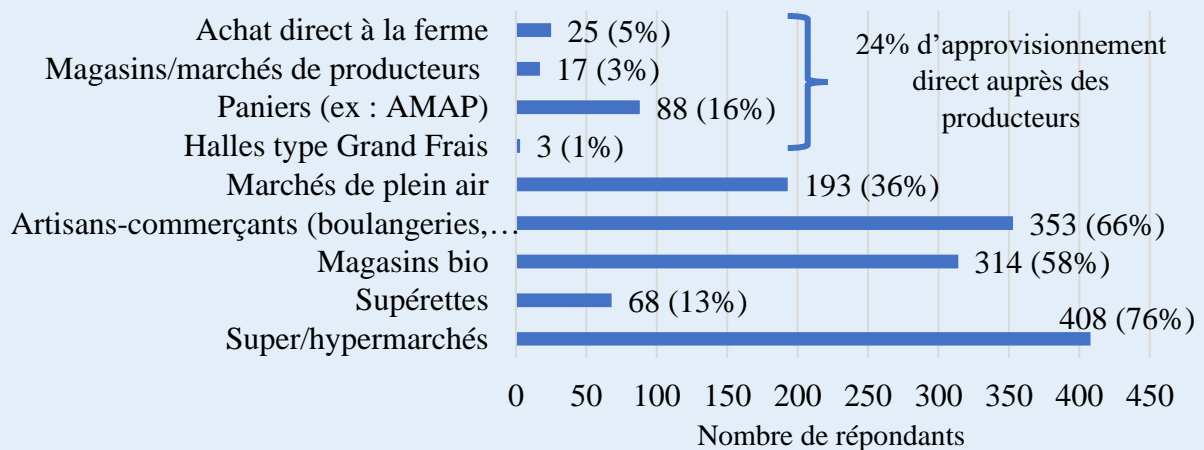


Figure 9 : Profil des 538 Mouansois ayant répondu à l'enquête sur le marché de producteurs (Source : données enquête consommateurs ; réalisation : Monjardet, 2020)

Le questionnaire réalisé à destination des Mouansois comprenait six items (annexe 1) :

- Leurs lieux d'achats alimentaires,
- Leur participation aux marchés hebdomadaires des mardis et jeudis de Mouans-Sartoux,
- Leur intérêt pour le projet,
- Leurs attentes pour ce nouveau marché (types de produits, mode de productions agricoles, lien avec les producteurs etc.),
- Leurs préférences sur le lieu, le jour et l'horaire du marché,
- Leur envie de s'investir bénévolement sur le marché.

La version en ligne du questionnaire, réalisée avec Google Forms, a été envoyée par mail à l'ensemble des parents d'élèves de Mouans-Sartoux et au personnel communal. De plus, elle a été publiée sur la page Facebook de la mairie et celle de la MEAD. Une version papier a également été mise à disposition des Mouansois à la mairie. 538 personnes ont répondu à l'enquête. Parmi les répondants, 82 % sont des femmes et 89 % sont âgés de 18 à 60 ans, soit en âge de travailler (figure 9). Les personnes qui ont répondu à l'enquête sont majoritairement des cadres ou professionnels libéraux (46 %) et des employés (34 %). La plupart des répondants sont déjà sensibilisés à l'agriculture biologique et locale puisque 58 % d'entre eux ont déclaré acheter au moins une partie de leur alimentation en magasin bio et 24 % s'approvisionnent directement auprès de producteurs locaux. Pour finir, 69 % des répondants ne vont pas aux marchés hebdomadaires du mardi et jeudi de Mouans-Sartoux en raison de l'horaire des marchés qui n'est pas compatible avec leur activité professionnelle (98 % d'entre eux) et des produits qui y sont vendus (2 %).

Le deuxième questionnaire (annexe 2) a été réalisé à destination des quinze producteurs qui étaient intéressés par le marché de producteurs à cette étape du projet (tableau 1). Treize questionnaires ont été complétés sous forme d'entretien semi-directif dont sept en face à face et six par téléphone. Les deux producteurs restants ont répondu directement au questionnaire en ligne. Le questionnaire comprenait huit items :

- Les informations sur leur exploitation et leur activité agricole,
- Leurs modes de commercialisation actuels,
- Leurs préférences sur le jour et l'horaire du marché,
- Leurs équipements pour un marché,
- La fréquence à laquelle ils pourraient participer au marché,
- Leurs motivations à participer au marché,
- Leur capacité à coopérer avec d'autres producteurs pour le transport et la vente sur le marché,
- Les solutions qui pourraient les aider à participer au marché.

Ces deux enquêtes ont permis de confronter les préférences des producteurs et des consommateurs pour le choix du jour et des horaires du marché et d'affiner les conditions de réalisation du marché. De plus, elles ont permis de recueillir un grand nombre de bénévoles qui ont été rencontrés par la suite et dont le rôle sur le marché a été défini.

A partir de ces enquêtes et de l'ensemble des résultats précédents, un règlement intérieur du marché a été rédigé (annexe 3).

Type de production	Certification/ label/ marque	Lieu de production	Fréquence de participation au marché souhaitée
Légumes et fruits	Bio	Mouans-Sartoux (06)	Toutes les semaines
Légumes et fruits	Agriculture raisonnée	Mouans-Sartoux (06)	Toutes les semaines
Œufs	Bio	Cipières (06)	Toutes les semaines
Miel	Miel de montagne	Cipières (06)	Toutes les semaines
Champignons, endives	Agriculture raisonnée	Le Tignet (06)	Toutes les semaines
Micropousses, pizza, pissaladière	Bio	Châteauneuf-Grasse (06)	Toutes les semaines
Agrumes et confitures	Bio	Golfe-Juan (06)	Toutes les semaines
Fromages de chèvre	Bio	Valbonne (06)	Toutes les semaines de mars à septembre
Fromages de brebis	Bio	Mandelieu-la-Napoule (06)	Toutes les semaines de mars à septembre
Spiruline	Bio	Grasse (06)	Une semaine sur deux
Escargots	Agriculture raisonnée	Villars-sur-Var (06)	Une semaine sur deux
Viande ovine	Valeurs Parc	Tourrettes-sur-Loup (06)	Une semaine sur deux de janvier à mars et de mai à septembre
Safran	Bio	Cipières (06)	Une fois par mois
Huiles essentielles et hydrolats	Bio	La Tour-sur-Tinée (06)	Une fois par mois
Pommes et jus de pommes	Bio	Châteaudouble (83)	Une fois par mois

Tableau 1 : Profil des quinze producteurs ayant répondu à l'enquête sur le marché de producteurs (Source : Monjardet, 2020)



Pierre ASCHIERI
Maire de Mouans-Sartoux,
Vice-président de la communauté du pays de Grasse

Gilles PEROLE
Adjoint au Maire délégué à l'alimentation

Les membres du conseil municipal
La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable
Seraient très honorés de votre présence lors de
l'inauguration du nouveau marché de producteurs du
mercredi en soirée.

Le mercredi 7 octobre à 18H00
Place de l'hôtel de ville

Figure 10 : Invitation envoyée aux partenaires de la MEAD pour l'inauguration du marché de producteurs (Source : Monjardet et Pérole, 2020)

2.2.5. Formalisation du marché

Une fois le projet de marché bien défini, ce dernier a été présenté, fin août, au conseil de majorité, regroupant le maire, les élus de la commune et les responsables des principaux services de la mairie, afin de faire valider le projet par la mairie et de réaliser une première phase de tests du marché. Lors du conseil de majorité, le jour, les horaires, l'emplacement et la période d'essais du marché ont été arrêtés.

Par la suite, une réunion a été organisée avec les deux élus qui se sont portés volontaires pour porter le projet du marché ainsi qu'avec la directrice générale des services de la commune, le placier des marchés du mardi et jeudi, le responsable de la police municipale et la direction des services techniques. Cette réunion a contribué à valider le règlement intérieur du marché, à définir le placier et à statuer sur les derniers points de questionnement concernant l'organisation du marché.

Par ailleurs, un dossier de candidature (annexe 4) a été créé et envoyé aux producteurs afin de confirmer leur participation au marché et de s'assurer qu'ils respectent les valeurs portées par le marché.

Parallèlement, une large campagne de communication sur le marché a été effectuée. De nombreuses affiches (annexe 5) ont été postées à Mouans-Sartoux et dans les communes voisines. Un article de presse a été publié dans le bulletin d'information municipal de septembre-octobre et dans le « Nice-Matin » (annexe 6). Des publications et événements Facebook ont été réalisés par la mairie, la MEAD, l'office du tourisme de Mouans-Sartoux ou encore la Biocoop et ces derniers ont publié l'affiche sur leur site internet ou dans leur structure. De plus, une invitation pour l'inauguration du marché (figure 10) a été envoyée par mail aux structures partenaires de la MEAD, à l'ensemble des parents d'élèves de Mouans-Sartoux et aux représentants des communautés d'agglomération du département. Le marché de producteurs a également été déclaré sur différents sites en ligne répertoriant les marchés existants (Jours de marché, Flâner et bouger, l'Appli Marché, Côte d'Azur autrement, ...) et il a été localisé sur Google Maps. Pour finir, une journaliste du « Nice-Matin » a été invitée à l'inauguration du marché.

La mise en place d'un marché de producteurs accessible aux actifs et solidaire est un moyen de créer un lien social entre les producteurs et les citoyens, de valoriser les productions locales, de rapprocher les consommateurs de leur alimentation ou encore de renforcer l'accès des personnes qui travaillent à une alimentation locale et de qualité. Toutefois, les produits vendus sur les marchés ne sont pas financièrement accessibles à tous. Pour permettre aux personnes aux faibles revenus d'avoir eux aussi accès à une alimentation de qualité, un travail a été engagé auprès de l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux.

2.3. Améliorer l'accès des publics précaires à une alimentation de qualité : méthodologie de travail

2.3.1. Les revenus et la pauvreté sur la commune de Mouans-Sartoux

En France métropolitaine, une personne est considérée comme pauvre si elle vit dans un ménage dont le niveau de vie est inférieur à 1 015 € par mois. Le niveau de vie correspond au revenu disponible du ménage rapporté au nombre d'unités de consommation. Le niveau de

Niveau de vie médian mensuel	2 069 € par U.C. <i>1 827 €</i>
1er décile	1 074 € par U.C. <i>948 €</i>
9ème décile	4 034 € par U.C. <i>3 302 €</i>
Personnes pauvres	930 personnes pauvres <i>13 181</i>
Taux de pauvreté	8,8% de la population <i>12,7%</i>
Allocataires du RSA (2016)	2,6% des ménages (107) <i>3,6%</i>

Chiffres clés sur les revenus et la pauvreté à Mouans-Sartoux

NB : En orange, valeurs de la CA du Pays de Grasse

Répartition par déciles des niveaux de vie

	Population fiscale	Niveaux de vie										
		1 ^{er} décile	2 ^{ème} décile	1 ^{er} quartile	3 ^{ème} décile	4 ^{ème} décile	Médiane	6 ^{ème} décile	7 ^{ème} décile	3 ^{ème} quartile	8 ^{ème} décile	9 ^{ème} décile
Mouans-Sartoux	10 564	1 074	1 368	1 511	1 638	1 852	2 069	2 350	2 706	2 930	3 160	4 034
CA du Pays de Grasse	103 728	<i>948</i>	1 215	1 325	1 431	1 632	1 827	2 038	2 306	2 480	2 680	3 302
Alpes-Maritimes	1 115 862	<i>864</i>	1 127	1 237	1 343	1 547	1 749	1 972	2 245	2 420	2 630	3 321
France métropolitaine	62 784 849	<i>895</i>	1 145	1 248	1 346	1 533	1 714	1 910	2 151	2 306	2 498	3 135

Tableau 2 : Données sur les revenus et la pauvreté à Mouans-Sartoux (Source : ABS CCAS de Mouans-Sartoux, 2018 ; données INSEE, Filosofi, 2015)

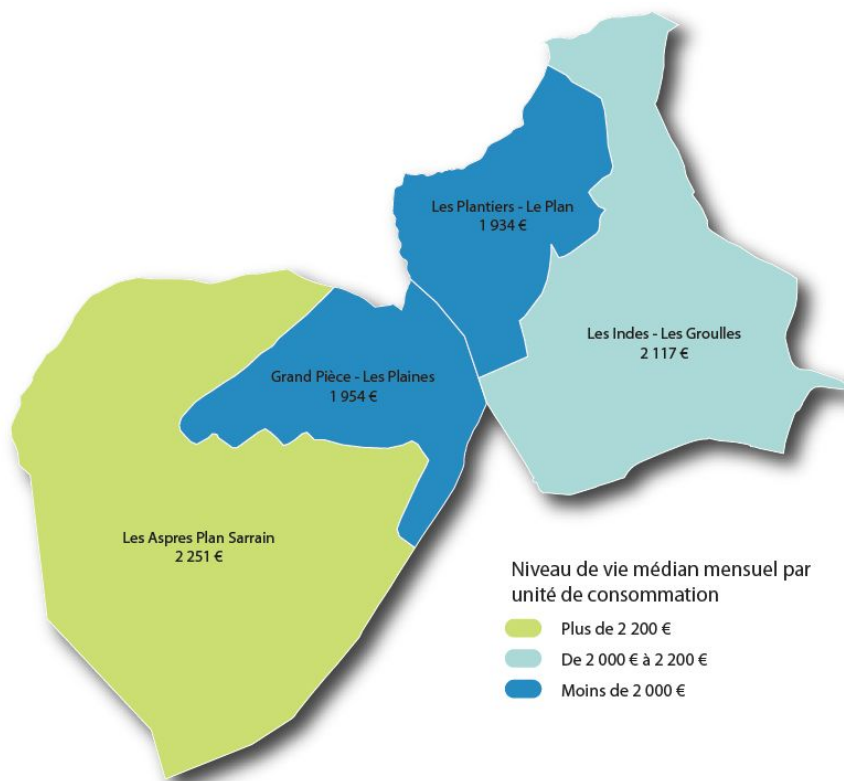


Figure 11 : Cartographie du niveau de vie médian mensuel par unité de consommation sur la commune de Mouans-Sartoux (Source : ABS CCAS de Mouans-Sartoux, 2018 ; données INSEE, Filosofi, 2014)

vie médian à Mouans-Sartoux est de 2 069 € par mois. Il est supérieur de 355 € à celui observé en France métropolitaine et de 242 € à celui observé à la CAPG (ABS CCAS de Mouans-Sartoux, 2018) (tableau 2). Le niveau de vie des 10 % de la population la plus pauvre de Mouans-Sartoux et celui des 10 % de la population la plus riche de Mouans-Sartoux sont également supérieurs à ceux de la France (1 074 €/mois à Mouans-Sartoux contre 895 €/mois en France métropolitaine pour le 1er décile et 4 034 €/mois contre 3 135€/mois pour le 9ème décile). Toutefois, l'écart des revenus entre les populations les plus riches et les populations les plus pauvres, mesuré via l'écart interdécile, révèle des inégalités de niveaux de vie plus importantes à Mouans-Sartoux que dans le reste de la France. En effet, cet écart est supérieur de 720 € comparé à celui observé en France métropolitaine (ABS CCAS de Mouans-Sartoux, 2018).

En 2015, le taux de pauvreté était de 8,8 % à Mouans-Sartoux contre 14,9 % en France métropolitaine. Les ménages mouansois les plus jeunes sont les plus touchés par la pauvreté. (ABS CCAS de Mouans-Sartoux, 2018).

Au sein même de la commune, des disparités de revenus existent en fonction des quartiers. En effet, le niveau de vie médian des habitants du centre-ville et de la périphérie immédiate du centre-ville est inférieur aux niveaux de vie médian des quartiers situés en périphérie de la commune (figure 11). Ceci est principalement dû au fait que la ville a pris le parti d'intégrer les personnes en difficultés sociales et les infrastructures sociales au centre de la ville. A titre d'exemple, la mairie a souhaité intégrer la communauté harki en centre-ville. (ABS CCAS de Mouans-Sartoux, 2018).

2.3.2. Présentation de l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux

L'épicerie sociale de Mouans-Sartoux a ouvert ses portes en mars 2011. Avant sa création, et pendant plus de 20 ans, les Mouansois en situation de précarité recevaient des bons alimentaires d'une valeur de 20 à 50 euros leur permettant d'aller faire des courses au magasin Casino situé dans le village. Toutefois, ce système n'offrait pas de programme global d'accompagnement des bénéficiaires et les bons étaient donnés sous forme de dons sans contrepartie ni objectifs pédagogiques. Pour y remédier, les CCAS de Mouans-Sartoux a créé l'épicerie sociale dans le but d'aider les bénéficiaires sans les assister et d'introduire une vocation pédagogique à l'aide alimentaire. Pour ce faire, les bénéficiaires de l'épicerie signent un contrat avec le CCAS qui fixe des objectifs précis comme payer le retard des factures par exemple et qui les engage à participer à des ateliers éducatifs (cuisine, nutrition, gestion du budget, ...). De plus, au cours de la période d'accès à l'épicerie, les bénéficiaires effectuent plusieurs entretiens avec le CCAS afin de faire le point sur leur situation.

Pour avoir accès à l'épicerie sociale, il faut être Mouansois, en situation de retard de paiement de facture et avoir un reste à vivre inférieur à dix euros/jour/personne. Le reste à vivre correspond au montant des ressources auquel est soustrait le montant des charges, le tout divisé par le nombre de personnes dans le foyer. En théorie, les bénéficiaires peuvent fréquenter l'épicerie pour une durée de trois mois, renouvelable une fois durant l'année. Cependant, certains bénéficiaires sont présents à l'épicerie depuis près d'un an.

L'épicerie sociale est ouverte du lundi au jeudi. Avant la Covid-19, les bénéficiaires avaient accès à l'épicerie sociale une fois par semaine sur un jour fixe qui leur était attribué. Depuis la Covid-19, les bénéficiaires font leurs courses deux par deux sur un créneau horaire

préétabli de quinze minutes. Ce fonctionnement a permis de limiter les conflits entre les bénéficiaires lors de leurs achats à l'épicerie et tend à être maintenu après la crise sanitaire. Les produits de l'épicerie sont vendus à un coût compris entre 10 et 30 % de leur prix le moins cher dans le commerce.

Pour approvisionner l'épicerie sociale, le CCAS a effectué un contrat tripartite avec la Banque alimentaire de Nice et quatre grandes surfaces (les magasins Casino de Mouans-Sartoux, du Cannet et de Cannes et le Carrefour Market de Mougins). Cet approvisionnement est complété par des dons directs (AMAP, boulanger, particuliers) et certains produits comme le lait, le café et les produits d'hygiène et entretien sont achetés par le CCAS.

Depuis 2012, le CCAS emploie une personne à temps plein sur l'épicerie sociale. Chaque matin, le salarié de l'épicerie récupère les invendus des grandes surfaces. Une fois que tous les bénéficiaires de la journée ont fait leurs achats à l'épicerie, le Secours Populaire et quelques associations de maraude viennent récupérer à l'épicerie le reste des produits ayant une date de péremption correspondant au jour même.

Depuis sa création, l'épicerie sociale a mené plusieurs ateliers éducatifs, notamment sur deux thématiques : la cuisine et la gestion du budget. L'épicerie encourage également ses adhérents à participer à des ateliers annexes organisés par d'autres structures tels que les cours d'alphabétisation assurés par l'Espace Activités Emploi. De plus, l'épicerie a distribué des places de spectacles et de cinéma aux bénéficiaires pour favoriser leur insertion sociale. Pour finir, le CCAS était parvenu à obtenir une parcelle pédagogique sur le domaine de Haute-Combe, où se trouve la régie agricole, afin que les bénéficiaires puissent cultiver leurs propres légumes. Cependant, ces ateliers ont reçu très peu de succès de la part des bénéficiaires ce qui a fortement découragé le CCAS. Faute de volontaires, la parcelle pédagogique a été abandonnée début 2020.

Dans ce contexte, le personnel du CCAS n'a pas très bien perçu au premier abord le fait que la MEAD souhaite travailler à leur côté pour développer l'accès des publics précaires à une alimentation de qualité. En effet, pour le CCAS, l'alimentation bio et locale n'est pas une priorité pour les personnes qui n'ont pas les moyens de se nourrir. Toutefois, grâce à une volonté politique (ré)affirmée, plusieurs échanges de mails et une première visite de l'épicerie sociale, une réunion a été organisée début juillet entre le CCAS et la MEAD.

2.3.3. Dispositif d'observation et enquête à l'épicerie sociale

Avant la première visite de l'épicerie sociale, nous pensions que cette dernière ne proposait pas ou très peu de produits bio. Mon travail devait alors consister à augmenter l'offre en produits bio et locaux en développant le don alimentaire des commerces de proximité proposant des produits bio et locaux vers l'épicerie sociale. Or, lors de la première visite de l'épicerie, nous avons rapidement constaté la présence de produits bio dans quasiment chaque catégorie de produits. Toutefois, le responsable de l'épicerie a mis en évidence le fait que les bénéficiaires ne prennent pas certains produits tels que les fruits et légumes frais ou les pâtes bio et qu'ils choisissent principalement des produits gras et sucrés et des plats préparés. Par conséquent, une quantité importante de fruits et légumes sont jetés chaque jour.

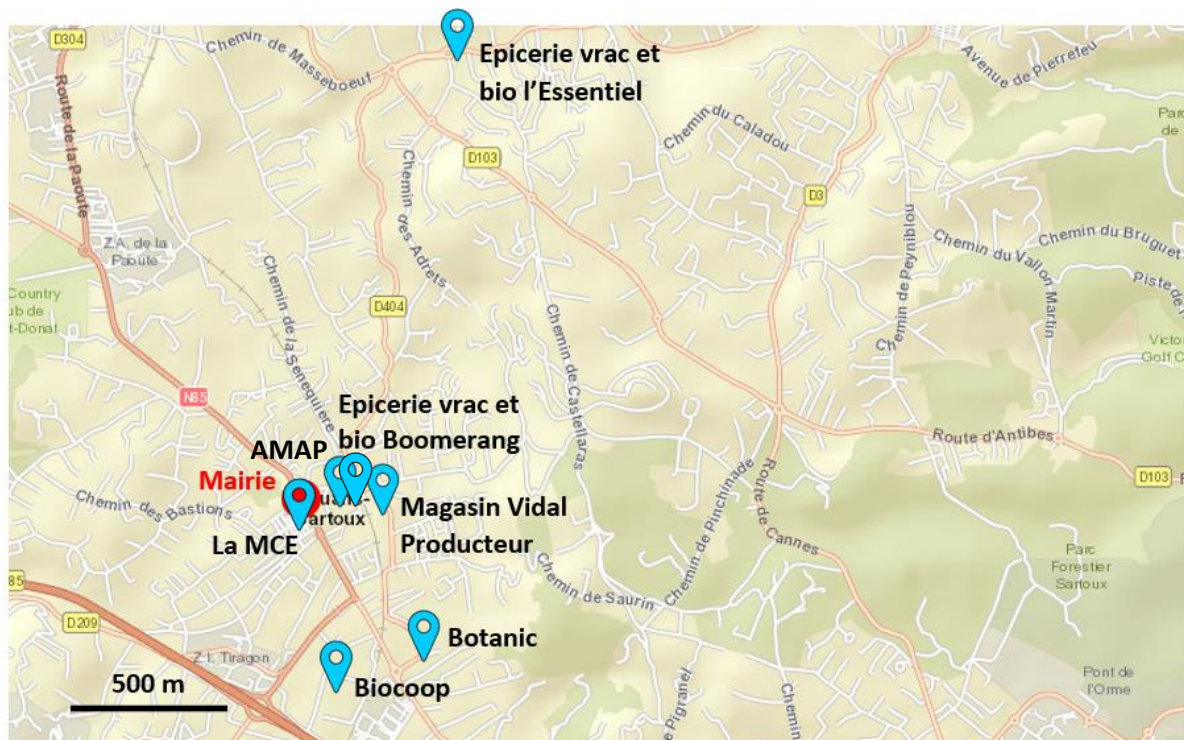
Ainsi, lors de la réunion organisée avec l'équipe du CCAS, nous avons convenu qu'avant de trouver des partenaires pour augmenter l'offre en produits bio et locaux et de mettre

en place des actions, il était important de faire un état des lieux de l'offre alimentaire à l'épicerie sociale et du rapport des bénéficiaires à l'alimentation.

Pour ce faire, un dispositif d'observation a été mis en place afin d'étudier le comportement d'achat des bénéficiaires et de mieux appréhender le fonctionnement de l'épicerie sociale. Cette phase d'observation a également permis d'effectuer un relevé des linéaires afin de quantifier le pourcentage de produits bio en fonction des catégories de produits présentes à l'épicerie (moyenne sur une semaine consécutive) et d'analyser les différences d'approvisionnement en fonction des jours de la semaine (analyse sur deux semaines). Au total, dix journées d'observation ont été effectuées. A la suite, une enquête a été menée auprès des bénéficiaires de l'épicerie afin d'étudier leur rapport à l'alimentation, leurs envies et besoins et d'identifier des leviers d'actions pour améliorer la qualité de leur alimentation. L'enquête a été réalisée sous forme d'entretiens semi-directifs sur une semaine consécutive devant l'épicerie sociale. Le CCAS avait prévenu les bénéficiaires au préalable et leur avait demandé de se rendre à l'épicerie sociale dix minutes avant leur rendez-vous d'achat afin de répondre au questionnaire. L'enquête a été anonyme afin que les bénéficiaires puissent s'exprimer le plus librement possible. Sur les 39 bénéficiaires inscrits à l'épicerie sociale au moment de l'enquête, 37 ont été interrogés. Les deux personnes manquantes ne sont pas venues faire leurs courses à l'épicerie sociale cette semaine-là. Le questionnaire comprenait huit items (annexe 7) :

- Des informations sur le/la bénéficiaire (genre, tranche d'âge, situation professionnelle, nombre de personnes dans le foyer, enfants à charge) afin d'identifier les différents profils,
- Le budget dépensé par semaine à l'alimentation et les achats alimentaires en plus de l'épicerie afin d'identifier les apports et limites de l'épicerie,
- Les habitudes et préférences alimentaires (régime particulier, nombre de repas par jour, fréquence de consommation des aliments) afin d'analyser la qualité de l'alimentation, les besoins et envies des bénéficiaires,
- La prise de fruits et légumes à l'épicerie sociale et les freins à la consommation,
- Le rapport des bénéficiaires à la cuisine,
- Les préférences d'achat en fonction de la marque, de la composition, de l'état du produit et du label bio afin de comprendre pourquoi certains produits ne sont pas achetés et d'identifier les préférences des bénéficiaires,
- L'importance portée par les bénéficiaires à la qualité de leur alimentation,
- La situation de logement et les équipements de cuisine des bénéficiaires afin d'identifier les freins éventuels à la consommation des produits frais, non préparés.

Parallèlement, une étude a été réalisée au niveau national auprès d'épiceries sociales ayant travaillé sur l'amélioration de la qualité de leur offre alimentaire afin d'analyser leur fonctionnement, leurs réussites et échecs et d'identifier les leviers d'actions qu'elles ont mis en place pour y répondre. Pour cela, le réseau national des CCAS (l'UNCCAS) et le groupement des épiceries sociales et solidaires Rhône-Alpes Auvergne (GESRA) ont été interrogés. Leurs réponses couplées à des recherches supplémentaires ont permis d'échanger et de recueillir l'expérience de plusieurs épiceries sociales telles que l'épicerie sociale du CCAS d'Epinay-Sous-Sénart, le panier de Léontine, l'épicerie EAU ou encore l'épicerie sociale du CCAS d'Angers. Parallèlement, les commerces et associations de Mouans-Sartoux proposant des produits bio et locaux ont été contactés afin de voir s'il est envisageable de créer un partenariat entre l'épicerie sociale et ces derniers (épicerie vrac et bio Boomerang, association JVS, la MCE et l'AMAP de Mouans-Sartoux).



Horaires d'ouverture des magasins proposant des produits bio et locaux à Mouans-Sartoux (octobre 2020) :

AMAP Mouans-Sartoux : mercredi soir de 18h30 à 19h30

Biocoop : du lundi au samedi de 8h30 à 19h30

Boomerang : du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h

Botanic : du lundi au samedi de 9h30 à 19h et le dimanche de 10h à 18h

La MCE : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et du mercredi au samedi de 15h à 19h

L'Essentiel : du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h

Magasin Vidal Producteur : du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h

Figure 12 : Cartographie des structures proposant des produits bio et locaux à Mouans-Sartoux (Source : fond de carte Géoportail ; réalisation : Monjardet, 2020)

3. Résultats et discussion

Cette dernière partie présente les résultats de la création du marché de producteurs et de l'enquête sur l'alimentation des publics précaires et discute les apports du marché de producteurs et les modalités de fonctionnement de l'aide alimentaire dans l'accessibilité à l'alimentation locale et de qualité.

3.1. La mise en place du marché de producteurs accessible aux actifs et solidaire

3.1.1. Détermination de la forme du marché de producteurs

Le modèle du marché de producteurs associatif tenu par des citoyens-bénévoles avec un fonctionnement de dépôt-vente et un local avait été réfléchi à partir de l'exemple du Marché Paysan de Châteauneuf-Grasse. Ce dernier a été créé en 2018 sous l'impulsion de la mairie de Châteauneuf-Grasse qui, comme la maire de Mouans-Sartoux, souhaitait mettre en place un marché de producteurs locaux majoritairement en agriculture biologique. Pour ce faire, la municipalité a créé une association présidée par son maire et regroupant sept agriculteurs de la commune et des bénévoles qui se sont unis pour lancer le Marché Paysan. De plus, la commune a mis à disposition de l'association un local dans lequel les produits sont exposés et vendus. Initialement, le Marché Paysan était ouvert trois fois par semaine et tenu à tour de rôle par les bénévoles et les producteurs. Une commission est retenue sur la vente des produits pour le fonctionnement de la structure. Le Marché Paysan a connu un tel succès que l'association a été transformée, début 2020, en société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) regroupant des citoyens, des producteurs, deux salariés qui s'occupent de la vente, la commune de Châteauneuf-Grasse et la Communauté d'Agglomération de Sophia Antipolis. Il accueille aujourd'hui 41 producteurs et est ouvert cinq jours par semaine. Les producteurs ont tous une clé du local. Ils déposent leurs produits le matin et récupèrent les invendus le soir. L'un des salariés, également chargé de mission à la mairie de Châteauneuf-Grasse, se rend directement chez les producteurs pour compléter l'offre sur le marché. La société a investi dernièrement dans une caisse automatique, une balance et une chambre froide ce qui facilite la vente et permet une meilleure conservation des fruits et légumes.

Le fonctionnement atypique de ce marché était au premier abord très intéressant puisqu'il apporte une réelle solution pour réduire le temps consacré à la vente par les producteurs. De plus, plusieurs citoyens étaient motivés pour être bénévoles sur le marché et la mairie semblait prête à chercher et prêter un local pour permettre le fonctionnement du marché. Toutefois, contrairement à Châteauneuf-Grasse, de nombreux commerces et associations proposant des produits bio et locaux et ayant des horaires d'ouverture accessibles aux actifs sont déjà présents à Mouans-Sartoux et aux alentours : la MCE, les deux épiceries 100% vrac et bio : Boomerang et l'Essentiel, le magasin Vidal Producteur, l'AMAP, Botanic et la Biocoop (figure 12). Les petites structures proposant des produits bio et locaux sur Mouans-Sartoux ont été contactées afin de prendre en compte leurs points de vue vis-à-vis du projet du marché de producteurs. Suite à ces échanges, il est vite apparu que le modèle du Marché Paysan de Châteauneuf-Grasse n'était pas transposable à Mouans-Sartoux car ce marché aurait été trop semblable aux structures déjà existantes sur Mouans-Sartoux. Il aurait risqué de fortement concurrencer et affecter les structures déjà existantes, en particulier l'épicerie vrac et bio Boomerang qui est déjà en difficulté depuis le début de la crise de la Covid-19. Par ailleurs, aucun citoyen, producteur, élu ou employé de la mairie n'était porteur du projet. Par conséquent,

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Une ville porteuse d'un projet en faveur de l'alimentation durable et ayant la volonté de développer son offre en produits bio et locaux • Une solution logistique pour réduire le temps consacré à la vente par les producteurs • Plusieurs citoyens motivés pour être bénévoles sur le marché • Une dizaine de producteurs intéressés par le projet • La mairie pourrait prêter un local gratuitement pour permettre le fonctionnement du marché 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun citoyen, élu ou salarié de la mairie porteur du projet • Une logistique difficile à mettre en place avec plusieurs questions en suspens (Quel local et où ? Comment rémunérer les producteurs ? Il y aura-t-il une personne pour gérer le projet sur le long terme ? Quels financements ? S'il faut créer une association, qui en fera partie ? ...) • Le besoin d'un apport financier pour le lancement du projet (local, achats de matériel)
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> • Une forte demande en produits bio et locaux sur le territoire • Des circuits-courts en plein essor • L'expérience et le soutien de la MCE et du Marché Paysan de Châteauneuf-Grasse qui ont développé des projets analogues sur le territoire 	<ul style="list-style-type: none"> • De nombreux commerces/associations proposant des produits bio et locaux et aux horaires accessibles aux actifs existent déjà à Mouans-Sartoux • Un risque important de concurrencer les petits commerces de produits bio et locaux présents sur le territoire • Une perte de confiance entre les producteurs et entre les producteurs et bénévoles • Une perte de motivation des bénévoles

Tableau 3 : Analyse SWOT de la création d'un marché de producteurs tenu par des citoyens-bénévoles avec un local de stockage (Source : Monjardet, 2020)



Figure 13 : Photographie du marché de producteurs bio organisé le 5 juillet 2020 à Mouans-Sartoux (Source : Monjardet, 2020)



Figure 14 : Photographie du marché de producteurs bio organisé le 2 août 2020 à Mouans-Sartoux (Source : Monjardet, 2020)

il aurait été difficile de générer une dynamique suffisante pour lancer une association et assurer sa durabilité. Pour aider à prendre une décision sur la forme et les modalités d'organisation du marché, une matrice SWOT, combinant les forces et les faiblesses de la création d'un marché de producteurs associatif tenu par des citoyens-bénévoles et disposant d'un local avec les opportunités et menaces de son environnement, a été réalisée (tableau 3). Suite à l'analyse de cette matrice, il a été décidé d'opter pour la deuxième solution en créant un marché de producteurs plus classique, en soirée ou en matinée le week-end.

3.1.2. Première expérience de marché : l'organisation de deux marchés de producteurs bio en été

Courant juin 2020, dans le but de redémarrer l'économie locale en sortie de confinement, l'association des commerçants de Mouans-Sartoux « Mouans Commerce » a souhaité organiser un marché de créateurs tous les dimanches de juillet et août 2020 et d'y associer un marché de producteurs bio le premier dimanche de ces deux mois. Étant donné que je travaillais déjà sur la création d'un marché de producteurs, la gestion des marchés de producteurs bio m'a été confiée.

Sept producteurs bio ont participé au marché du 5 juillet 2020 (légumes et fruits, œufs, fromages et yaourts de chèvres, fromages et yaourts de brebis, agrumes et confitures, vin, safran) (figure 13) et huit producteurs bio ont participé au marché du 2 août (légumes et fruits, œufs, fromages et yaourts de chèvres, agrumes, confitures et miel, safran, spiruline, huiles essentielles, socca) (figure 14). Les retours des producteurs et des consommateurs sur ces deux marchés ont tous été positifs. Malgré la Covid-19 et la chaleur estivale, les clients étaient au rendez-vous. Le maraîcher et les productrices de fromages ont déclaré avoir effectué leurs meilleurs marchés depuis le début de la crise sanitaire.

L'organisation de ces deux marchés a été une expérience enrichissante qui a permis de se familiariser avec les démarches à entreprendre pour l'organisation et la gestion d'un marché de producteurs (déclaration des marchés événementiels à la préfecture, textes réglementaires à respecter pour la vente de produits alimentaires sur les marchés de plein air, documents administratifs à fournir par les producteurs, gestion et placement des producteurs sur le marché, demande d'un arrêté de non-stationnement à la police municipale, gestion des prises électriques et des bornes de voiries amovibles, communication sur l'évènement ...). De plus, parmi les onze producteurs qui ont participé à ces deux marchés, sept étaient intéressés par le projet du marché de producteurs hebdomadaire. Ces marchés ont donc permis de rencontrer ces derniers et d'échanger avec eux sur leurs besoins, leurs attentes et leurs préférences en vue de la création du marché hebdomadaire.

3.1.3. Résultats des enquêtes réalisées auprès des producteurs et des consommateurs

- **Un fort intérêt des mouansois pour le projet de marché de producteurs**

L'enquête réalisée auprès des mouansois en vue de la création du marché de producteurs a rencontré un fort succès. En trois semaines, 538 personnes y ont répondu. A travers cette enquête, les mouansois ont manifesté un vif intérêt pour le projet. A la question « Si un marché de producteurs locaux se mettait en place à Mouans-Sartoux, iriez-vous régulièrement y faire vos achats ? », 80,5% des répondants soit 433 personnes ont répondu « oui » et seulement huit personnes (1,5%) ont répondu « non ». Les autres ont déclaré que leur participation au marché

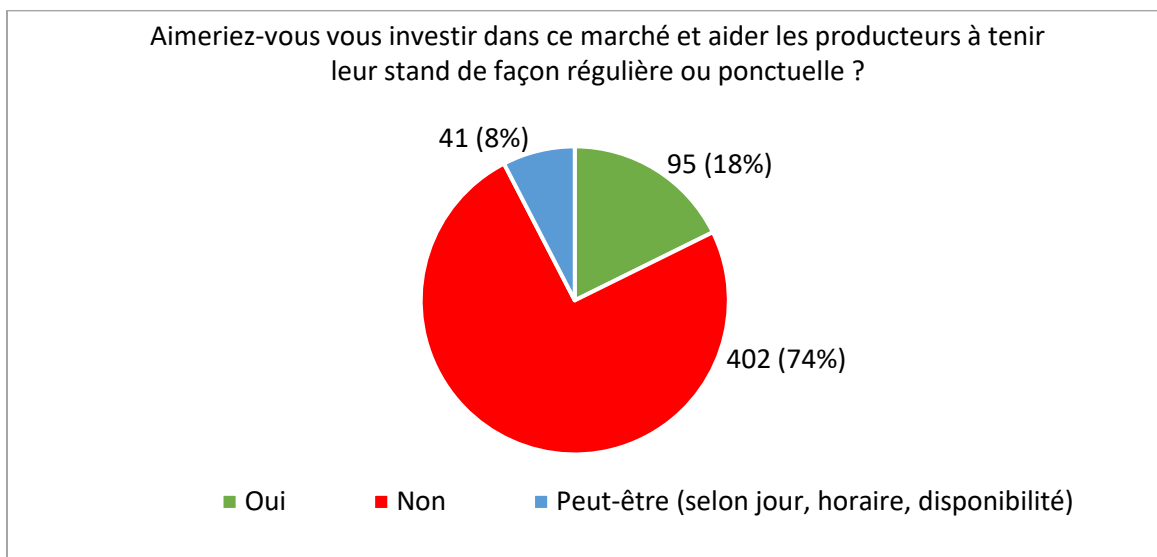
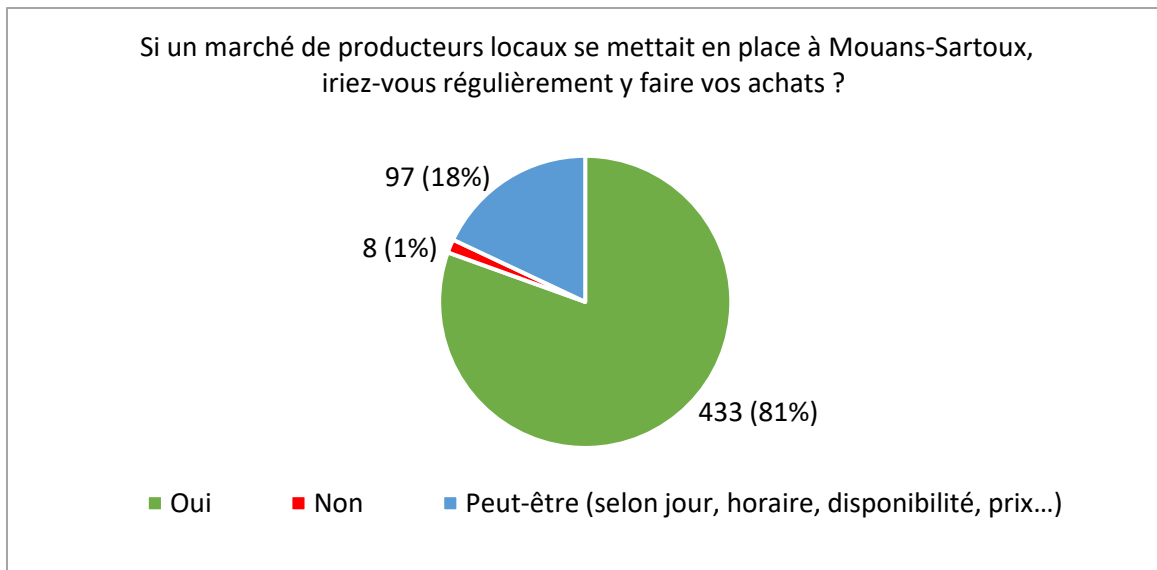


Figure 15 : Résultats d'enquête montrant la motivation des Mouansois pour le projet du marché de producteurs (Source : données enquête producteurs ; réalisation : Monjardet, 2020)

dépendrait des prix, du jour et de l'horaire ou encore de leur disponibilité. Par ailleurs, de nombreux commentaires positifs et encourageants ont été laissés en fin de questionnaire : « C'est une très bonne initiative pour les actifs », « J'attends son ouverture avec impatience. Merci pour votre écoute des habitants de Mouans-Sartoux et votre réactivité », « Excellente initiative avec esprit d'entraide, bravo ! », etc. Toutefois, de nombreux consommateurs ont également exprimé leurs doutes et inquiétudes sur le projet et notamment sur les prix des produits locaux : « Le circuit court doit permettre des prix compétitifs ce qui n'est malheureusement pas souvent le cas », « Bonne initiative à mettre en perspective avec la réalité socio-économique », « Je viendrai selon les prix pratiqués ». Pour finir, 95 personnes ont déclaré dans le questionnaire qu'elles souhaiteraient s'investir sur le marché et aider les producteurs. 41 personnes ont répondu qu'elles pourraient potentiellement s'investir sur le marché de manière ponctuelle en fonction de leurs disponibilités, ce qui représente un total de 136 personnes susceptibles d'être bénévoles sur le marché (figure 15).

- **La prise en compte des attentes des consommateurs**

Afin de répondre au mieux aux attentes des consommateurs, à travers l'enquête, il a été demandé aux Mouansois quels sont les produits qu'ils aimeraient trouver en priorité sur le marché et quel degré d'importance ils apportent à certains critères tels que le bio, le local ou encore le prix. Concernant la gamme de produits, les fruits et légumes sont de loin les produits les plus attendus sur le marché. Ils ont été mentionnés par 221 consommateurs sur 376 réponses. Vient en seconde position le fromage (évoqué dans 44 réponses), puis les œufs (évoqués 42 fois), la viande (évoquée 39 fois) et le miel (évoqué 24 fois). Quelques personnes ont également demandé à trouver sur le marché du pain, des légumineuses, de la confiture, des fabrications locales (pissaladière, socca, pizza, gâteaux...) ou encore de l'alcool (bière et vin). Concernant les critères du marché, les consommateurs portent beaucoup d'importance à la localité et la saisonnalité des produits. 430 personnes sur 538 ont classé ces deux critères comme très importants. Vient ensuite la question des prix qui a été classée comme très importante par 271 personnes et sur laquelle 86 personnes ont insisté dans les questions ouvertes, soit 16 % des répondants. Pour finir, la vente de produits biologiques a été classée comme très importante par 221 personnes. De plus, 32% des répondants ont demandé à avoir du bio sur le marché et 11% des répondants ont déclaré qu'ils préféreraient avoir des produits issus d'une agriculture raisonnée aux prix plus abordables. Au vu de ces réponses, nous avons choisi de faire un marché de producteurs majoritairement bio mais aussi d'y intégrer des producteurs et des artisans-transformateurs aux méthodes de productions raisonnées.

- **Le choix de l'emplacement, du jour et de l'horaire du marché**

Les caractéristiques du marché (l'emplacement, le jour, l'horaire, les produits exposés etc.) déterminent le type de clientèle qui le fréquentera. Il est donc important de bien y réfléchir afin d'assurer la fréquentation et le dynamisme de ce dernier. Dès le début du projet, la mairie souhaitait que le marché ait lieu sur la place de l'Hôtel de Ville, au même endroit que les marchés des mardis et jeudis, afin de dynamiser et rendre attractif le centre-ville. 94 % des consommateurs ayant répondu à l'enquête ont trouvé cet emplacement favorable à la création du marché. Les 6 % restants trouvent que le centre-ville n'est pas un bon emplacement pour le marché car ce dernier risquerait d'y augmenter les embouteillages et qu'il manque de places pour s'y garer. Ces résultats ont été présentés lors du conseil de majorité et au vu des réponses,

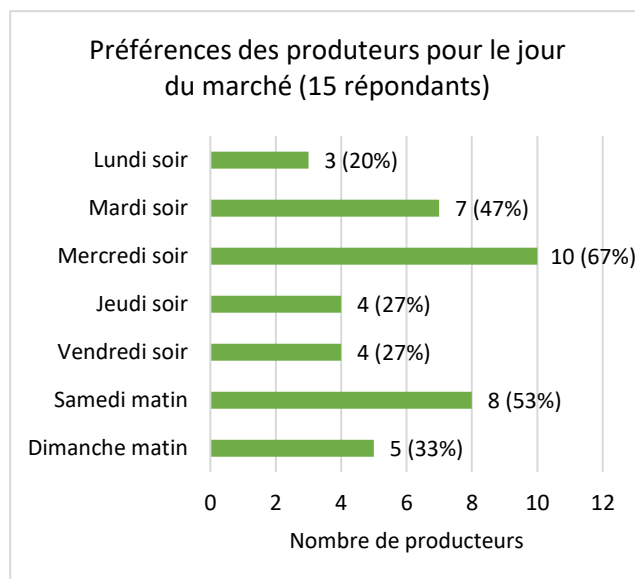
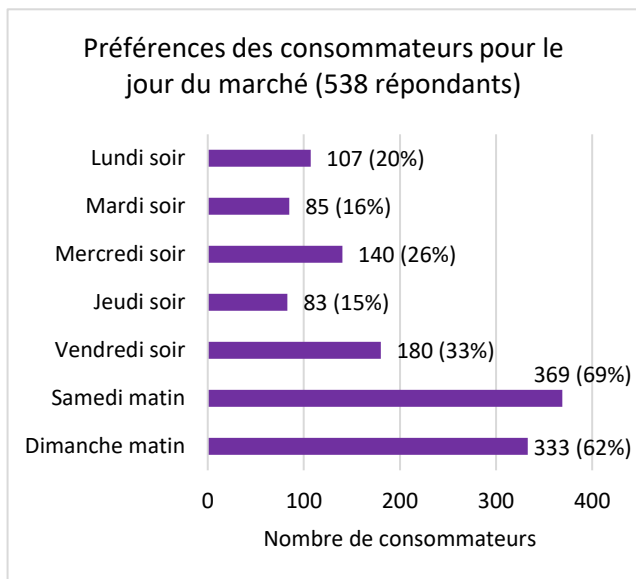


Figure 16 : Préférences des consommateurs et des producteurs pour le jour du marché (Source : données enquêtes producteurs et consommateurs ; réalisation : Monjardet, 2020)

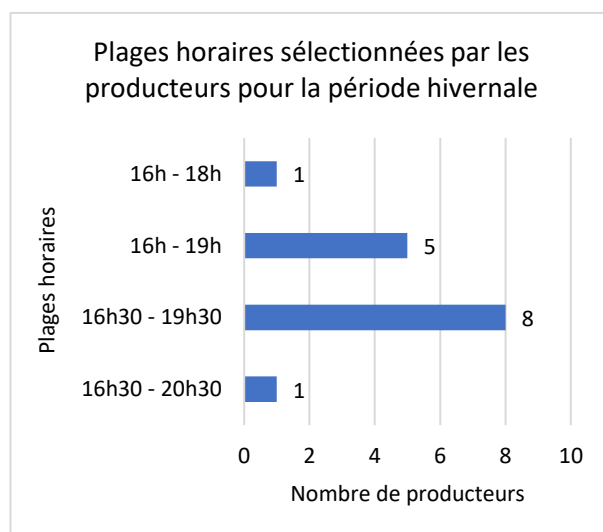
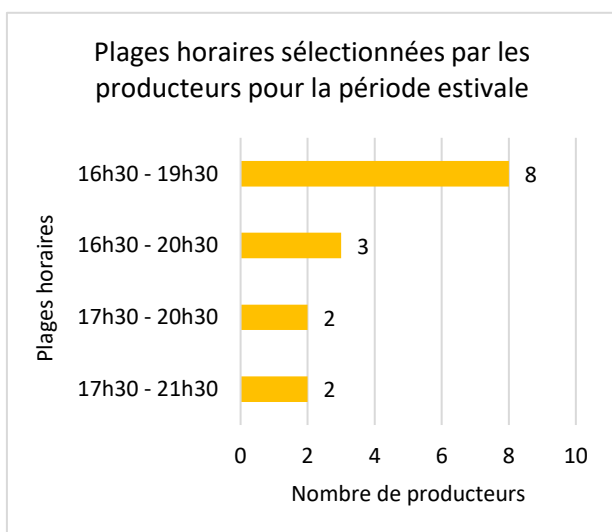


Figure 17 : Préférences des producteurs pour les horaires du marché (Source : données enquête producteurs ; réalisation : Monjardet, 2020)

il a été décidé de créer le marché sur la place de l'Hôtel de Ville qui a l'avantage d'être intégralement équipée pour un marché.

Concernant le jour du marché, les citoyens ont voté majoritairement pour le samedi et dimanche matin à 69 % et 62 % puis pour le vendredi et le mercredi soir à 33 % et 26 % (figure 16). De leur côté, les producteurs avaient une préférence pour le mercredi soir à 67 % et le samedi matin à 53 %. La majorité des Mouansois souhaitait donc que le marché se fasse le week-end. Toutefois, ces deux jours n'ont pas été retenus pour deux raisons principales. D'une part, la place de l'Hôtel de Ville est très souvent occupée le week-end par les nombreux événements qui ont lieu à Mouans-Sartoux. D'autre part, plusieurs producteurs participaient déjà à un autre marché le samedi ou dimanche matin. La question du choix du jour du marché s'est donc portée entre le mercredi et le vendredi soir. Les consommateurs préféraient le vendredi et ce jour permettait de mieux répartir les marchés dans la semaine et de ne pas bloquer les places de parking autour de la place de la mairie trois jours consécutifs. Cependant, sur les quinze producteurs enquêtés, six avaient déclaré ne pas être disponibles le vendredi soir. Il a donc été décidé de tester le marché le mercredi soir.

Concernant les horaires du marché, il a été proposé aux producteurs de choisir un horaire d'été, d'avril à septembre, et un horaire d'hiver un peu plus tôt et/ou plus court. Toutefois, sur les quinze producteurs enquêtés, dix ont préféré que la durée du marché ne dépasse pas trois heures, été comme hiver, et la majorité des producteurs ont voté pour l'horaire 16h30-19h30 (figure 17). Parallèlement, 78 % des consommateurs ayant répondu au questionnaire ont déclaré qu'un marché de 16h30 à 19h30 leur permettrait d'y faire leurs achats.

Ainsi, à l'issue du conseil de majorité, il a été décidé de réaliser une phase de test du marché tous les mercredis du mois d'octobre de 16h30 à 19h30 sur la place de l'Hôtel de Ville. Étant donné que la date du prochain conseil municipal était programmée le 15 octobre 2020, soit après la date prévisionnelle du premier marché de producteurs, il était impossible d'effectuer l'arrêté municipal du marché dans les temps, faute de délibération du conseil municipal. Un partenariat avec le Centre Culturel des Cèdres a donc été effectué pour la déclaration des marchés du mois d'octobre. Le Centre Culturel des Cèdres est une association mouansoise qui organise et participe aux côtés de la mairie à la mise en place de nombreuses activités et événements culturels (le Festival du livre, la Foire aux santons, le Marché gourmand, la Fête du miel, la Fête de la musique, ...). Ce dernier a déclaré les quatre premiers marchés de producteurs en tant que manifestations événementielles à la préfecture.

3.1.4. Le bénévolat sur le marché de producteurs

Pour optimiser le temps consacré à la vente et au transport par les producteurs sur le marché, une des solutions identifiées était de former un groupe de bénévoles qui puisse aider les producteurs à tenir leur stand sur le marché. Pour ce faire, plusieurs actions avaient été identifiées à la suite des échanges avec les producteurs et les citoyens :

- Remplacer les producteurs le temps que ces derniers livrent leur clientèle aux alentours de Mouans-Sartoux (AMAP, Biocoop, Satoriz, restaurants etc.),
- Aider les producteurs à mutualiser la vente et le transport de leurs produits en leur proposant de s'occuper sur place des marchandises qui ne sont pas les leurs,
- Aider les producteurs à monter/démonter leur stand,

- Aider les producteurs à servir les clients, notamment pour les fruits et légumes ou deux personnes sont souvent nécessaires.

Cinq producteurs étaient intéressés par ce système d'entraide. Cependant, le bénévolat n'est autorisé que dans le cadre des associations à but non lucratif. Il n'est donc pas légal pour les producteurs et l'aide des citoyens sur le marché pourrait être perçue comme du travail masqué. De plus, la vente ambulante est très encadrée. Les producteurs sont autorisés à être remplacé sur les marchés uniquement par leur conjoint associé, à condition que ce dernier puisse attester de sa qualité de co-exploitant, ou par le salarié de l'exploitation ou, pour les sociétés agricoles, par un autre membre de la société.

Pour ne pas aller à l'encontre des lois, le champ d'action des bénévoles a été révisé. Désormais, le rôle des bénévoles ne consiste plus à aider les producteurs à tenir leur stand mais à participer au développement et à l'animation du marché à travers différentes missions :

- Animer le marché via des stands d'éducation et de sensibilisation à l'agriculture et l'alimentation durable ou des stands artistiques (musique, dessin, peinture, poterie, ...),
- Contribuer au développement et à l'évolution du marché par la recherche de nouveaux producteurs pour diversifier l'offre,
- Aider les producteurs d'une même vallée à communiquer entre eux et à coopérer pour mutualiser le transport et la vente de leurs produits sur le marché,
- Inviter des associations en faveur du développement durable à venir présenter leurs actions sur le marché,
- Communiquer sur le marché.

Pour encadrer les bénévoles, un partenariat a été mis en place avec la MCE qui a rédigé une convention de bénévolat spécifiquement pour le marché (annexe 8). La MCE est une association mouansoise qui dispose d'un magasin proposant uniquement des produits issus du commerce équitable et du commerce local. Cette association a été choisie pour les valeurs qu'elle partage avec le marché de producteurs à savoir la promotion d'une agriculture rémunératrice, respectueuse de l'environnement, de la santé et des personnes.















Les 136 personnes qui avaient répondu être intéressées pour aider les producteurs sur le marché ont toutes été invitées à une réunion fin septembre. Suite à cette invitation, 33 personnes ont confirmé leur volonté d'être bénévole sur le marché et 16 d'entre elles ont participé à la réunion. Cette réunion a fait émerger de nombreuses idées d'activités à mettre en place sur le marché : présenter les producteurs et les valeurs du marché, mettre à l'honneur un légume de saison, faire un quiz sur l'alimentation durable, faire un loto des odeurs, trouver des personnes intéressées pour troquer des graines, fruits et légumes de leur potager, donner des conseils en permaculture, enseigner le nom des fruits et légumes en occitan, développer un service de commande et de livraison des produits du marché pour les personnes âgées, etc.

A l'issue des échanges, neuf personnes ont signé la convention de bénévolat et trois idées d'animation, réparties sur deux stands, ont été sélectionnées pour le marché du 7 octobre :

- Un stand d'accueil présentant la charte des valeurs du marché et les producteurs présents,
- Un stand de sensibilisation aux légumes de saison couplé à la présentation d'un projet d'échanges entre particuliers autour du potager (troc des surplus de fruits et légumes,

Tableaux de planification des animations sur le marché de producteurs pour le mois d'octobre 2020					
Pour chaque semaine (=onglet), merci de compléter le tableau en inscrivant votre nom dans la case correspondant à l'action à laquelle vous aimeriez participer et en indiquant vos disponibilités.					
Mercredi 07 octobre - Inauguration					
	Action/ animation proposée	Créneaux	Nom du responsable de l'action et disponibilités	Nom des personnes qui aimeraient s'associer à l'action et disponibilités	Remarques
ACTION 1	Stand d'accueil présentant les valeurs du marché et les producteurs présents	16h00	Coralie Meinesz	Marie Coquel / Kathy Djaghri	
		16h30	Coralie Meinesz	Marie Coquel / Kathy Djaghri	
		17h00	Coralie Meinesz	Marie Coquel / Kathy Djaghri	
		17h30	Coralie Meinesz	Louise Guibal / Kathy Djaghri	
		18h00	Coralie Meinesz	Louise Guibal / Kathy Djaghri	
		18h30	Coralie Meinesz	Louise Guibal / Kathy Djaghri	
		19h00	Coralie Meinesz	Kathy Djaghri	
		19h30	Coralie Meinesz	Kathy Djaghri	
ACTION 2	Stand axé sur les échanges de semences, fruits et légumes et proposant des conseils sur la gestion d'un potager	16h00	Jérôme Chaix	Alexandra Morillo Harant / Laurence	
		16h30	Jérôme Chaix	Alexandra Morillo Harant / Laurence	
		17h00	Jérôme Chaix	Alexandra Morillo Harant / Laurence	
		17h30	Jérôme Chaix	Alexandra Morillo Harant / Laurence	
		18h00	Jérôme Chaix	Alexandra Morillo Harant / Laurence	
		18h30	Jérôme Chaix	Alexandra Morillo Harant / Laurence	
		19h00	Jérôme Chaix	Alexandra Morillo Harant / Laurence	
		19h30	Jérôme Chaix	Alexandra Morillo Harant / Laurence	
ACTION 3	Stand de sensibilisation aux légumes de saison	16h00	Alexia Dominey	Liliana Murillo	
		16h30	Alexia Dominey	Liliana Murillo	
		17h00	Alexia Dominey	Liliana Murillo	
		17h30	Alexia Dominey	Liliana Murillo	
		18h00	Alexia Dominey	Liliana Murillo	
		18h30	Alexia Dominey	Liliana Murillo	
		19h00	Alexia Dominey	Liliana Murillo	
		19h30	Alexia Dominey	Liliana Murillo	
ACTION 4	Cloture marché (veille sur propreté)	19h00	Coralie Meinesz		
		19h30	Coralie Meinesz		

Tableau de planification des actions mises en place par les bénévoles pour le marché de producteurs du 7 octobre 2020

Nom
 Présentations producteurs
 Documents stands 7 octobre
 Docs ressources bénévoles
 Documents stands 14 octobre
 affiche_marche_producteurs_Mouans_Sartoux.pdf 
 Liste des idées pour développer et animer le marché de producteurs 
 Convention de Bénévolat.pdf 
 Contacts bénévoles 
 Planif. animations - OCTOBRE 

Documents présents sur le dossier partagé en ligne des bénévoles du marché

Figure 18 : Outils mis en place pour aider les bénévoles à organiser leurs actions sur le marché de producteurs (Source : drive partagé des bénévoles du marché ; réalisation : Monjardet, 2020)

partage d'un morceau de jardin contre production, conseils et matériel pour cultiver un potager).

Pour permettre aux bénévoles de s'organiser de la manière la plus autonome possible, un dossier partagé a été créé sur « Google Drive ». Pour chaque marché, les bénévoles s'inscrivent dans un tableur et notent l'action qu'ils souhaitent mettre en place ou rejoindre (figure 18). Pour communiquer entre eux, ils ont accès au nom, mail et numéro de téléphone de chaque bénévole. Tous les documents créés par les bénévoles pour le marché (affiche de présentation des légumes de saison, fiches recettes, quiz sur l'alimentation durable etc.) sont déposés sur ce drive. Pour finir, les bénévoles ont accès à plusieurs documents ressources sur le marché (liste des producteurs, charte des valeurs du marché, convention de bénévolat avec la MCE, règlement intérieur, affiche du marché).

Malgré le fait que les bénévoles ne puissent pas tenir leurs stands, aucun producteur n'a retiré sa candidature. Même si les bénévoles n'apportent pas une aide directe aux producteurs, leur implication participe au dynamisme et au partage des valeurs du marché et encourage les producteurs à y participer. L'hypothèse 2 est donc partiellement vérifiée.

3.1.5. La mutualisation des transports et de la vente entre les producteurs

Sur les 15 producteurs ayant répondu à l'enquête sur le marché, onze ont déclaré ne pas être en mesure de coopérer pour la vente et le transport de leurs marchandises. Le premier frein à la coopération est l'absence de producteurs géographiquement suffisamment proche d'eux pour mutualiser le transport vers le marché. Le deuxième frein est lié au taux de remplissage des véhicules qui est conséquent pour un marché. En effet, en plus de leurs produits agricoles, les producteurs transportent leur matériel d'exposition. Ils n'ont donc pas suffisamment de place dans leur véhicule pour transporter les marchandises de leurs collègues. Pour remédier à ce problème, la ville pourrait mettre du matériel à disposition des producteurs (tables, chaises, vitrines réfrigérées, parasols...) afin de limiter l'encombrement des véhicules. Toutefois, ce matériel nécessiterait un investissement financier pour la commune. De plus, il faudrait un lieu pour stocker le matériel et une personne pour le gérer. Pour finir, se pose la question de justice et d'équité avec les deux autres marchés hebdomadaires de Mouans-Sartoux qui ne bénéficient pas de ce service. Cette solution n'est donc pas d'actualité mais elle pourrait être approfondie à l'avenir. Un dernier frein majeur à la coopération est le manque de confiance entre les producteurs.

Finalement, seuls quatre producteurs intéressés par le projet du marché (œufs, safran, miel et kéfir) sont situés dans le même village, à Cipières, et sont susceptibles de collaborer pour le transport et la vente de leurs marchandises. Ces derniers s'entendent bien et se disent prêts à coopérer mais ils ne l'ont encore jamais fait alors qu'ils en ont eu l'occasion à plusieurs reprises. Malgré leur amitié, les producteurs ne semblent pas se faire confiance pour la vente. En effet, la safranière craint que ses produits ne puissent pas être vendus par un autre et les quatre producteurs semblent tenir à installer et présenter leur stand eux-mêmes pour les valoriser à leur manière. La coopération entre les producteurs pour la vente et le transport ne semble donc pas être un moyen de faciliter leur participation au marché, l'hypothèse 1 n'est pas vérifiée. En 2019, Agribio06 a réalisé une étude sur la mutualisation des transports des agriculteurs bio du département. L'association a été confrontée à une réticence des agriculteurs pour mutualiser leur transport notamment due à des problèmes relationnels entre ces derniers et à un manque de confiance. De plus, aucun agriculteur n'a souhaité porter le projet. Le projet

Article 8 : Engagements des exposants

Les producteurs s'engagent à vendre uniquement des produits de leur exploitation. Toutefois, pour avoir un maximum de choix sur le marché et compléter leur offre, les producteurs sont autorisés à pratiquer de l'achat-revente à condition que ces denrées alimentaires soient achetées directement auprès de producteurs de la région PACA, qu'elles ne soient pas produites ni vendues par un exposant déjà présent sur le marché et qu'elles soient issues d'une agriculture paysanne. Ce « complément » ne doit pas dépasser 20% de la surface de l'étal et le lieu de provenance doit être signalé par un moyen écrit (étiquette, écriteau).

Les artisans-transformateurs s'engagent à vendre uniquement des produits qu'ils ont eux-mêmes fabriqués. L'ingrédient principal doit être produit en région PACA (exemple de la socca : la farine de pois chiche doit être issue de producteurs de la région et du département si possible) et l'ensemble des ingrédients utilisés doit provenir d'une agriculture durable.

Figure 19 : Article 8 extrait du règlement intérieur du marché de producteurs de Mouans-Sartoux (Source : règlement intérieur du marché ; réalisation : Monjardet, 2020)

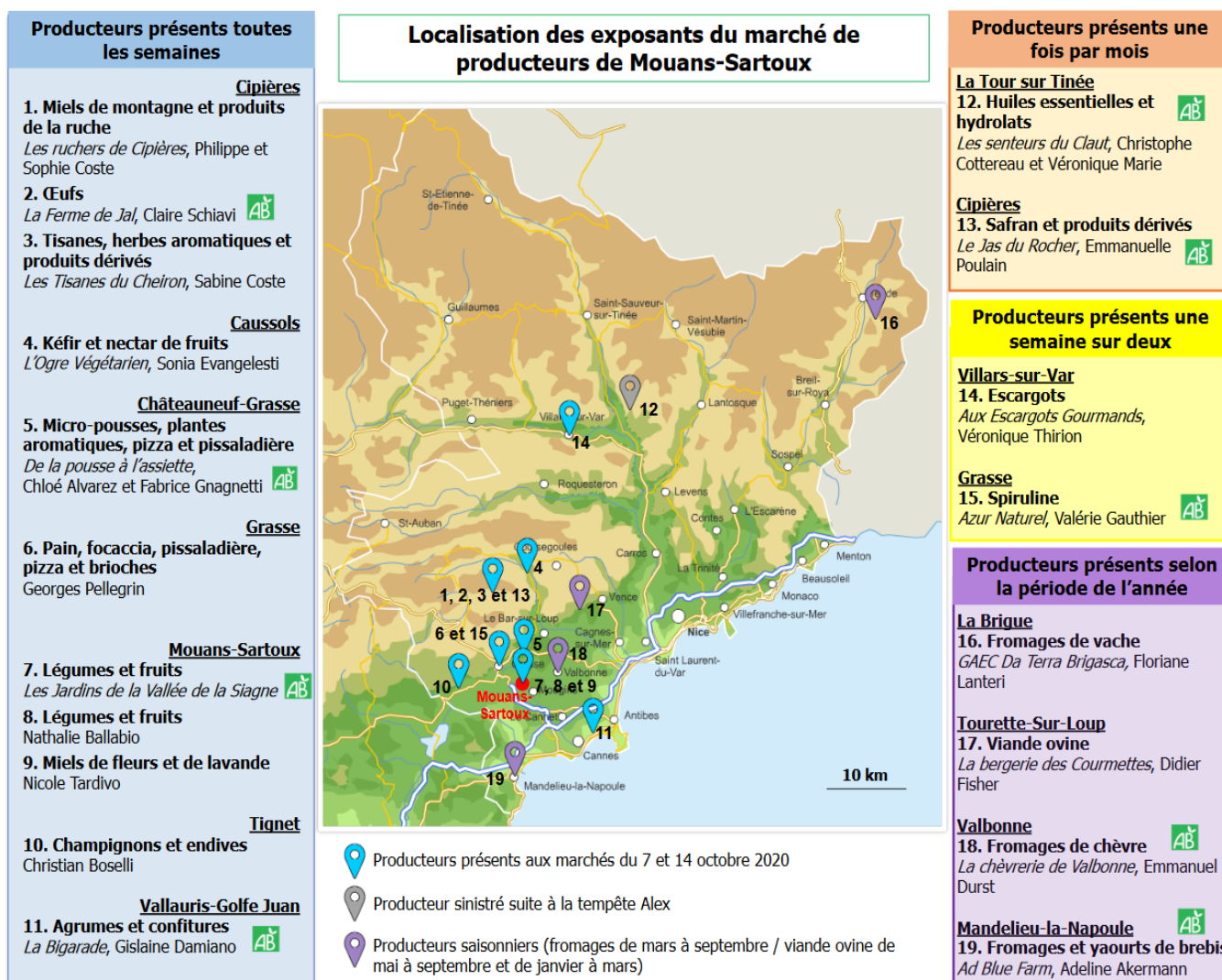


Figure 20 : Cartographie des 19 exposants engagés à participer au marché de producteurs de Mouans-Sartoux à la date du 14 octobre 2020 (Source : Meinesz et Monjardet, 2020)

a donc été abandonné et il a été conclu que la première étape devait consister à améliorer le dialogue entre les producteurs. Dernièrement, la communauté d'agglomération du Pays de Grasse a également entamé une réflexion sur la logistique d'approvisionnement entre le Haut et le Moyen Pays.

3.1.6. Encadrement du marché par un règlement intérieur

Pour s'assurer du respect des objectifs et valeurs portés par le marché de producteurs, un règlement intérieur a été rédigé. Ce règlement définit notamment les conditions d'accès au marché. Ainsi, l'article 6 précise que « le marché est exclusivement réservé aux producteurs et artisans-transformateurs exerçant dans la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (PACA) et inscrits dans une démarche d'agriculture paysanne » et il définit la notion d'agriculture paysanne : « Cela signifie que les produits proposés sur le marché doivent être issus de méthodes de production raisonnées à long terme et respectueuses de la santé, des animaux, de l'environnement et des cycles naturels ». Initialement, l'accès au marché devait être limité aux producteurs du département. Toutefois, certains produits comme les légumineuses, les céréales ou la viande sont quasiment introuvables dans le département. La notion du local a donc été élargie à la région afin de permettre à des producteurs un peu plus éloignés d'accéder au marché et ainsi de diversifier l'offre sur le marché.

Pour aller plus loin, un système de commande strictement encadré du type « cagette.net » pourrait être associé au marché pour les productions peu représentées sur le territoire. Deux éleveurs ovins sont intéressés par ce système. Le système de commande est évoqué et encadré dans l'article 10 du règlement intérieur du marché en vue d'être mis en place par la suite si le besoin s'en fait ressentir.

L'origine des produits et les méthodes de productions acceptées sur le marché sont quant à elles étroitement définies dans l'article 8 du règlement intérieur (figure 19). Pour s'assurer que les producteurs et les artisans-transformateurs respectent les conditions du marché, la commission du marché, composée du maire, du placier ou de la placière, d'un(e) élu(e) et d'un membre de la MEAD, peut être amenée à réaliser une visite d'exploitation ou d'atelier. Elle peut également demander un justificatif de provenance des ingrédients utilisés par les artisans-transformateurs ou des produits revendus par les producteurs. Cette démarche est précisée dans l'article 12 du règlement. En cas de non-respect du règlement et après deux avertissements, la commission municipale peut exclure un exposant du marché (article 19). Pour entrer sur le marché, les candidats doivent compléter et signer un dossier de candidature qui reprend les principaux éléments du règlement intérieur.

A l'issu du projet, un groupe de 17 producteurs et artisans-transformateurs a été formé pour démarrer le marché de producteurs, auquel deux producteurs se sont ajoutés pour le deuxième marché (figure 20).

3.1.7. Bilan du premier marché de producteurs

Le premier marché de producteurs a connu une forte fréquentation et s'est très bien déroulé. Douze producteurs y ont participé et onze bénévoles ont aidé à l'organisation et à l'animation. Seul le producteur d'huiles essentielles et hydrolats, basé à La Tour-Sur-Tinée, n'a pas pu participer à cause de la tempête Alex qui a frappé le département le 2 octobre 2020. Dès 16h30, et tout au long de la soirée, les consommateurs ont été nombreux à venir découvrir et



Stand de bénévoles
présentant le marché

Figure 21 : Photographies du premier marché de producteurs de Mouans-Sartoux le 7 octobre 2020 (Source : Monjardet, 2020)

faire leurs achats sur ce nouveau marché (figure 21). A la fin du marché, la productrice d'œufs et le boulanger n'avaient plus aucun produit sur leurs stands et tous les producteurs ont manifesté leur envie de revenir. De leurs côtés, les bénévoles étaient ravis de la dynamique et de la fréquentation du marché. A l'issue du marché, une caisse de tomates a été donnée par les maraîchers et distribuée à l'épicerie sociale le lendemain.

Cependant, même si le premier marché s'est très bien déroulé et qu'il n'y a eu que des retours positifs le soir-même, quelques commentaires négatifs sur les prix ont été publiés sur la publication Facebook faites par la mairie sur le marché : « Une belle initiative mais les prix ne sont pas raisonnables », « les producteurs de la Côte d'Azur exagèrent sur les prix, quand je vois dans d'autres départements, les prix sont divisés par 4 ». Toutefois, des appréciations positives ont contrebalancé ces commentaires : « Bravo pour ce marché aux couleurs du sud », « Bravo belle initiative ! C'était top ! À la semaine prochaine ».

Pour le prochain marché, une attention particulière va être portée sur les prix. Le premier marché a fait l'objet d'une large campagne de communication qui a porté ses fruits. A présent, l'enjeu est de maintenir cette dynamique et de fidéliser la clientèle. Suite au premier marché, cinq producteurs et artisans-transformateurs (kéfir, tisanes, fromages de chèvre, crêpes et pommes) ont candidaté pour participer aux marchés suivants. Les marchés du mois d'octobre vont être déterminants pour la suite du projet.

Composition des foyers des bénéficiaires enquêtés	Nombre	%
Personnes seules avec enfants	18	49 %
Personnes seules avec enfant(s) (jusqu'à 25 ans)	11	30 %
Au moins deux adultes sans enfants	6	16 %
Au moins deux adultes avec enfant(s)	2	5 %
Nombre total de foyers enquêtés	37	100 %
Nombre total de personnes au sein de ces foyers	69	
Nombre moyen de bénéficiaires par foyer	1,9	

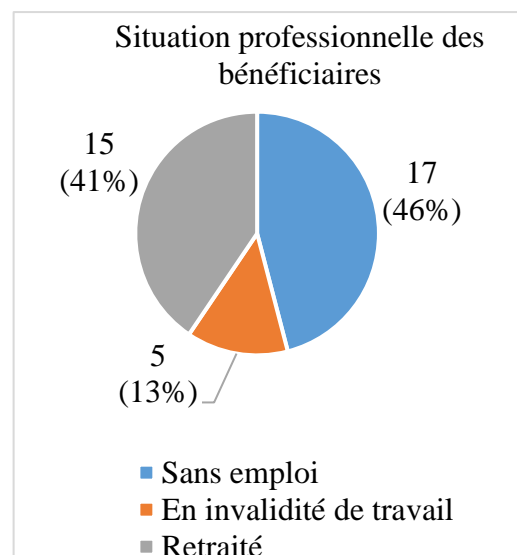


Figure 22 : Profil des bénéficiaires enquêtés à l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux (Source : données enquête épicerie sociale, réalisation : Monjardet, 2020)

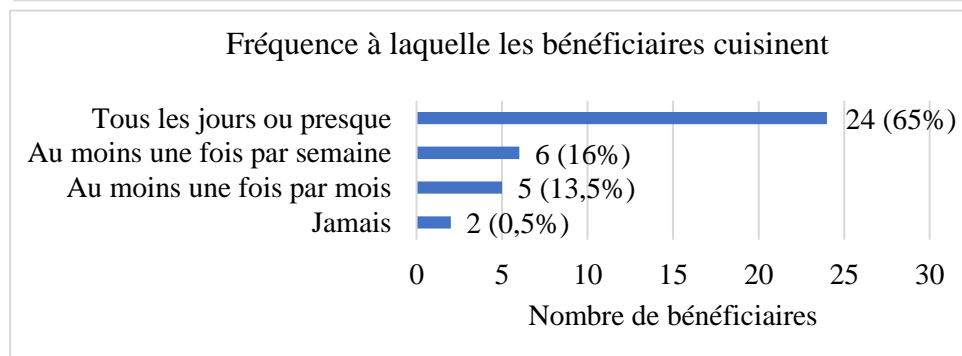
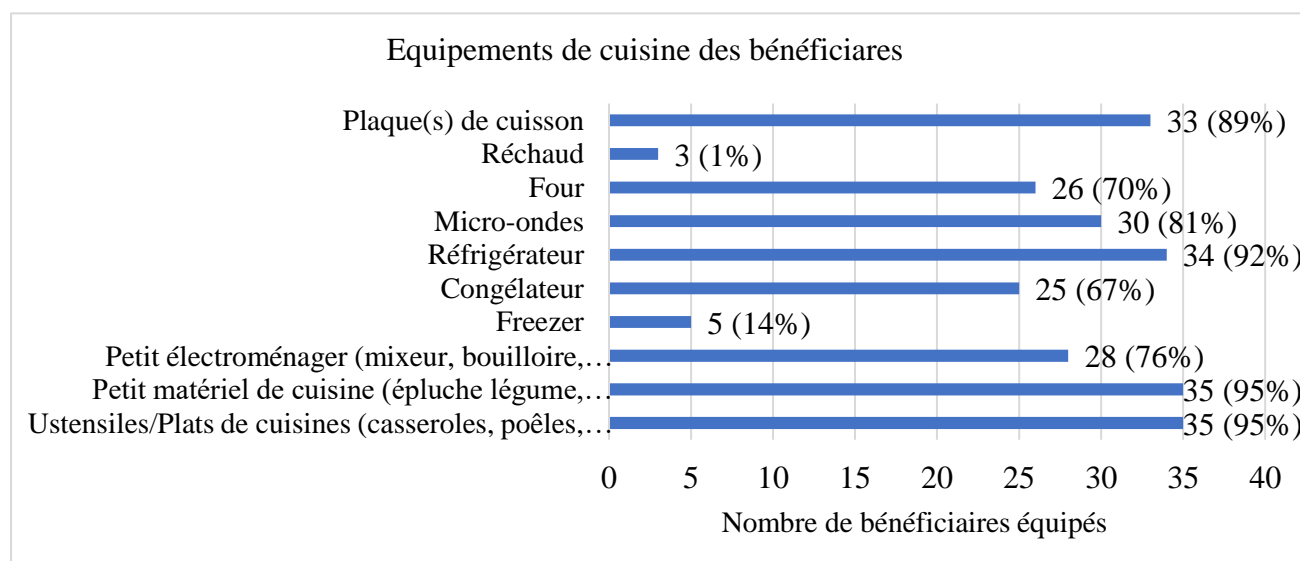


Figure 23 : Equipements et fréquence à laquelle les bénéficiaires cuisinent (Source : données enquête épicerie sociale ; réalisation : Monjardet, 2020)

3.2. Résultats de l'étude de l'offre alimentaire à l'épicerie sociale et de la qualité de l'alimentation des bénéficiaires

3.2.1. Typologie des bénéficiaires de l'épicerie sociale

Parmi les 37 bénéficiaires de l'épicerie sociale enquêtés, les trois quarts sont des personnes seules avec ou sans enfants, notamment des personnes âgées et des mères célibataires (figure 22). Les plus grandes familles présentes à l'épicerie sociale sont composées de quatre personnes. De ce fait, le nombre de bénéficiaires moyen par foyer est seulement de 1,9. Au cours de ces deux dernières années, l'équipe du CCAS de Mouans-Sartoux a observé un changement de profil des bénéficiaires de l'aide alimentaire avec une augmentation de la proportion de personnes seules avec enfant(s) et de personnes en invalidité de travail. Cette tendance s'est accentuée depuis le début de la Covid-19.

La principale problématique des foyers accompagnés par l'épicerie sociale est l'absence d'emploi qui touche l'ensemble des bénéficiaires et engendre une situation financière très précaire.

D'un point de vue santé, plus d'un tiers des bénéficiaires ont déclaré avoir des problèmes de santé en lien avec l'alimentation (diabète, cholestérol, cancer du côlon, trouble du foie, du colon ou de l'intestin) et près d'un quart d'entre eux souffrent de surpoids. Les études disponibles à ce sujet mettent en évidence une alimentation généralement plus déséquilibrée chez les personnes qui ont un faible niveau de revenu et une prévalence plus importante des pathologies liées à la nutrition (maladies cardio-vasculaires, cancers, obésité, diabète, ...) chez les populations défavorisées et en particulier chez les bénéficiaires de l'aide alimentaire (Grange et al. 2013). En raison de leurs problèmes santé, plus de la moitié des bénéficiaires disent porter une attention particulière à la qualité de leur alimentation. Toutefois, un tiers d'entre eux estiment ne pas avoir une alimentation suffisamment saine et diversifiée.

Pour finir, avant l'enquête, nous pensions que les bénéficiaires ne disposaient pas de suffisamment de matériel pour cuisiner et de ce fait, qu'ils ne cuisinaient pas ou peu. L'enquête a prouvé le contraire puisque la majorité des bénéficiaires sont équipés pour cuisiner et que deux tiers d'entre eux ont déclaré cuisiner tous les jours ou presque (figure 23).

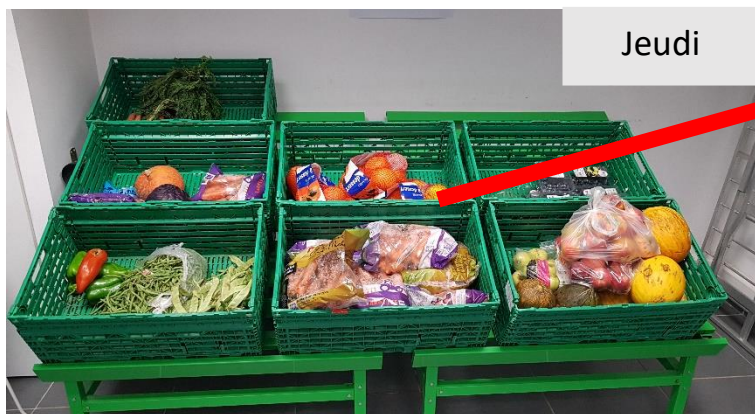
3.2.2. Etat des lieux de l'offre alimentaire à l'épicerie sociale

L'épicerie sociale de Mouans-Sartoux propose une large variété de produits (conserves, céréales, gâteaux, thé, café, fruits et légumes frais, produits laitiers, plats préparés, produits d'hygiène et entretien etc.). En raison de leur très faible durée de conservation, les fruits et légumes frais, les produits réfrigérés et le pain sont donnés gratuitement aux bénéficiaires. Toutefois, l'approvisionnement en fruits et légumes et produits frais varie fortement selon les jours et les semaines.

En effet, l'épicerie sociale est approvisionnée en fruits et légumes uniquement le lundi. A leur arrivée dans l'épicerie sociale, ils sont encore en bon état et leur offre est diversifiée. Toutefois, les fruits et légumes ne sont pas triés, ni conservés au frais. Ces derniers se dégradent donc très rapidement. De ce fait, une quantité importante de fruits et légumes est jetée ou donnée pour les maraudes ou au chevrier de Mouans-Sartoux chaque jour. Le mercredi et le jeudi, l'offre en fruits et légumes est généralement restreinte et ces derniers sont souvent très abimés



Lundi



Jeudi



Figure 24 : Offre en fruits et légumes à l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux en fonction des jours de la semaine (exemple sur la semaine du 24 août 2020) (Source : Monjardet, 2020)



Réfrigérateur pour la viande et le poisson



Réfrigérateur pour les plats préparés



Réfrigérateur pour les desserts

Figure 25 : Offre en produits réfrigérés à l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux (Source : Monjardet, 2020)

et peu attractifs (figure 24). Le jeudi, l'épicerie bénéficie régulièrement d'un panier de légumes bio de l'AMAP ce qui améliore sensiblement l'offre.

Les produits réfrigérés sont quant à eux récupérés chaque matin auprès des magasins partenaires. Toutefois, la majorité des produits récoltés sont des produits transformés, prêts à la consommation et riches en calories ce qui rend difficilement atteignable l'équilibre nutritionnel des denrées distribuées. En effet, l'épicerie sociale reçoit principalement des aliments transformés du type sandwiches triangles, barquettes de plats cuisinés, salades pré-assaisonnées, pizzas etc. (figure 25). L'épicerie récupère également beaucoup de yaourts sucrés et crèmes desserts et de la charcuterie (jambon blanc, andouillettes, rillettes, pâtés, saucissons, ...). En revanche, l'approvisionnement en viande non transformée et poisson est rare. De même, l'épicerie sociale a du mal à s'approvisionner en beurre, crème et fromage. D'après l'équipe du CCAS, la qualité nutritionnelle des produits frais donnés par les commerces s'est fortement dégradée depuis que ces derniers appliquent des promotions sur les produits proches de leur date limite de consommation. Lors de sa création en 2011, l'épicerie sociale recevait beaucoup de viande et poisson. De ce fait, les produits transformés, non recommandés pour la santé, étaient donnés directement aux associations de maraudes sans être proposés à l'épicerie sociale. A présent, les bénéficiaires sont incités à prendre un maximum de plats préparés, charcuterie et yaourts sucrés pour éviter le gaspillage. Toutefois, les bénéficiaires refusent près d'un produit frais sur deux pour des raisons de santé (diabète, cholestérol, ...) ou pour ne pas gaspiller chez eux. L'offre en produits frais à l'épicerie sociale varie fortement d'un jour et d'une semaine à l'autre. Le mercredi est souvent le jour où il y a le plus de viande ce qui compense le manque de fruits et légumes ce même-jour. Pour pallier les incertitudes liées à l'approvisionnement en produits frais, les produits aux dates de péremption les plus longues, sont stockés pour les jours où l'offre est moins importante.

L'offre en produits non réfrigérés est quant à elle assez constante. Toutefois, pour limiter les ruptures de stock, des quotas ont été instaurés. Ainsi, les bénéficiaires sont limités à deux boîtes de conserve ou encore à une brique de lait par semaine et par foyer. En revanche, certains produits tels que la farine, le sucre, les condiments et les œufs sont rarement proposés à l'épicerie sociale. Depuis le début du confinement, l'épicerie sociale n'a plus reçu de farine. A l'opposé, l'offre en produits sucrés (gâteaux, chocolats, confitures, ...) est abondante. D'autant plus que l'épicerie sociale a reçu énormément de chocolats de Pâques invendus en raison du confinement. Ces derniers sont régulièrement distribués gratuitement aux bénéficiaires pour écouler les stocks.

Ainsi, l'épicerie sociale dispose d'une offre alimentaire diversifiée. Toutefois, les produits proposés sont pour la plupart riches en acide gras saturés, en sucre ou en sel. L'offre en aliments de base pour cuisiner (beurre, huile, crème, farine, condiments, aromates, lait, œufs...) est limitée voire inexistante ce qui n'incite pas les bénéficiaires à cuisiner. Les produits recommandés pour la santé dans le PNNS (annexe 9) sont quant à eux très peu mis en valeur (fruits et légumes et légumineuses), rares (œufs, poisson, viande hors charcuterie) ou absents (oléagineux, huiles riches en acides gras poly-insaturés). En revanche, les produits les plus néfastes pour la santé (plats préparés, charcuterie, produits sucrés, viennoiseries) sont pour la plupart donnés en quantité abondante ce qui incite les bénéficiaires à en consommer davantage.

	Moyenne en produits bio sur la semaine du 24 août 2020 (en %)
Viande hors charcuterie (steack haché, poulet, pièce de bœuf, ...)	3
Charcuterie (rillettes, pâtés, jambon, saucisson, andouillettes, boudins ...)	3
Poisson (saumon et truite fumés principalement)	9
Plats préparés à réchauffer au micro-onde/four ou à consommer directement (salades, sandwiches, pizzas, barquettes de plats cuisinés, tartinables....)	7
Plats préparés à faire cuire et agrémenter (quenelles, pâte à tarte, raviolis frais, pâtes fraîches, ...) : 20 %	24
Yaourts et desserts lactés	6
Desserts réfrigérés (tartes, crêpes, gateaux, ...)	0
Fromages	21
Beurre, crème fraîche	37
Lait	0
Oeufs	28
Fruits et légumes	10
Conserves de légumes, légumineuses et plats préparés	0
Soupe en boîte	28
Céréales (majoritairement pâtes et riz)	10
Pain, pain de mie et brioches	13
Céréales et biscottes petit-déjeuner	78
Produits transformés sucrés (gâteaux secs, confitures, chocolats, bonbons)	10
Produits bébés	60
Café	12
Thé	0
	~ 17 % de bio

Pourcentage de produits bio par catégorie d'aliments à l'épicerie sociale calculé à partir du relevé des linéaires sur la semaine du 24 août 2020



Photographie prise lors de la collecte solidaire organisée à la Biocoop de Mougins le 26 septembre 2020 (Source : Biocoop Mougins)



Rayon bio créé à l'épicerie sociale suite à la collecte solidaire

Figure 26 : Offre en produits bio à l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux (Source : Monjardet, 2020)

3.3.3. Les produits biologiques à l'épicerie sociale

Contrairement à l'hypothèse initialement posée, mis à part pour les conserves, les bénéficiaires ont accès à au moins un produit bio par catégorie d'aliments. Sur la semaine du 24 août, en moyenne, 17% de l'offre alimentaire proposée à l'épicerie sociale était issue d'une agriculture biologique (figure 26). Le 26 septembre 2020, une collecte solidaire organisée à la Biocoop de Mougins a permis de récolter 228 kg de produits bio supplémentaires pour l'épicerie sociale. Depuis cette collecte, un rayon bio a été créé au sein de l'épicerie sociale.

Toutefois, le personnel du CCAS maintient sa position sur le fait que les bénéficiaires de l'épicerie sociale n'achètent pas de produits bio. Or, à la question « Entre un produit bio et un produit non bio proposés au même prix, lequel choisiriez-vous ? », la majorité des bénéficiaires ont déclaré choisir le bio (21/37) et seulement quelques bénéficiaires préfèrent prendre le non bio (5/37). Les autres bénéficiaires choisissent les produits en fonction de la marque et de l'aliment concerné. Les observations sur le comportement d'achat des bénéficiaires ont quant à elles révélées le fait que les produits frais bio et le pain bio sont presque systématiquement choisis en priorité par les bénéficiaires. A titre d'exemple, lorsqu'il y a des rillettes, du jambon ou du pain tranché bio à l'épicerie et les mêmes produits en non bio, ce sont toujours les bio qui partent en premier. En revanche, ce n'est pas le cas pour les pâtes et le riz pour lesquels les bénéficiaires orientent principalement leurs achats vers les marques connus et les packaging colorés (rouge et/ou jaune). Lors de l'enquête, quelques bénéficiaires ont déclaré que les pâtes et le lait bio ont un goût différent. Or, les pâtes bio qui sont actuellement proposées à l'épicerie sociale sont des pâtes aux œufs et le lait bio est du lait écrémé. Ces personnes font donc très probablement un amalgame entre les pâtes au blé et les pâtes aux œufs et entre le lait demi-écrémé et le lait écrémé. Pour finir, plusieurs bénéficiaires semblent éprouver le sentiment que les produits bio ne sont pas faits pour eux. En effet, lors de la collecte solidaire à la Biocoop, les bénéficiaires qui étaient présents ont fait des remarques sur le fait qu'ils « n'appartiennent pas au même monde » que les clients de la Biocoop. Pour remédier à ces réticences sur le bio, il faudrait sensibiliser davantage les bénéficiaires et le personnel de l'épicerie sociale aux enjeux environnementaux et de santé liés aux pesticides et mettre en avant le fait que ces enjeux concernent tout le monde, quels que soient ses revenus.

3.3.4. La consommation de fruits et légumes chez les bénéficiaires

Etant donné la quantité importante de fruits et légumes jetée chaque jour, l'équipe du CCAS pensait que la majorité des bénéficiaires ne se servait pas en fruits et légumes. Or, lors de la semaine d'observation du 24 août 2020, les trois quarts des bénéficiaires ont pris des fruits et légumes. Toutefois, le mercredi et jeudi, seuls un quart des bénéficiaires en ont pris et en moins grande quantité. Ces résultats ont été confirmés lors de l'enquête. En effet, un peu plus de la moitié des bénéficiaires (20/37) ont déclaré prendre des fruits et légumes chaque semaine à l'épicerie sociale et un tiers d'entre eux (13/37) en prend occasionnellement en fonction de l'offre disponible. En revanche, peu de bénéficiaires (4/37) disent ne jamais en prendre. Les arguments donnés par les bénéficiaires pour justifier le fait qu'ils ne se servent pas ou peu en fruits et légumes, pourtant gratuits à l'épicerie sociale, sont :

- Le mauvais état des fruits et légumes (mentionné 14 fois),
- Le manque d'envie de les cuisiner (mentionné 5 fois),
- La difficulté de conserver des fruits et légumes déjà abimés (4 fois),
- Le goût des fruits et légumes (4 fois),

- La quantité trop importante de fruits et légumes dans les paquets pour une personne seule (3 fois).

Ainsi, contrairement à ce que pense l'équipe du CCAS, la majorité des bénéficiaires repartent de l'épicerie sociale avec des fruits et légumes. Toutefois, les quantités et la diversité de fruits et légumes frais choisis à l'épicerie sont largement insuffisantes pour répondre aux recommandations du PNNS qui conseille de manger cinq fruits et légumes minimum par jour. En effet, lors de l'enquête, deux tiers des bénéficiaires ont déclaré consommer des fruits et légumes moins de quatre fois par semaine et un seul bénéficiaire mange cinq fruits et légumes par jour. Cette faible consommation de fruits et légumes chez les personnes précaires est une caractéristique commune aux études alimentaires en population défavorisée et elle représente un facteur de risque important de pathologies médicales liées à la nutrition.

Afin d'améliorer la consommation de fruits et légumes par les bénéficiaires et de limiter le gaspillage, plusieurs leviers d'actions ont été identifiés et proposés à l'équipe du CCAS :

- **Améliorer la présentation des fruits et légumes** (trier les fruits et légumes par variétés, éviter les superpositions, inscrire le nom des produits). Actuellement, il est difficile de trier les fruits et légumes dû au manque de place sur les présentoirs. Il serait favorable de trouver un présentoir plus grand,
- **Ouvrir les paquets fermés et retirer les fruits et légumes trop abimés** afin de les conserver plus longtemps et d'adapter les quantités à tous,
- **Mettre des sacs en papier et cabas à disposition des bénéficiaires** pour leur permettre de se servir plus facilement. Les bénéficiaires n'ont souvent plus de place dans leurs sacs au moment de se servir en fruits et légumes. La mise à disposition de sacs spécifiques pourrait inciter l'achat de fruits et légumes,
- **Conserver les fruits et légumes en milieu réfrigéré.** En été, la climatisation est allumée sept jours sur sept, 24 heures sur 24 pour maintenir les fruits et légumes au frais. Cette pratique est paradoxale avec les bonnes pratiques environnementales promues par la ville. L'acquisition d'une chambre réfrigérée pourrait pallier cet enjeu,
- **Mieux répartir l'offre dans la semaine en trouvant de nouveaux fournisseurs.** Il est envisageable de collecter des fruits et légumes destinés à être jetés sur le marché de plein-vent du mardi matin et le marché de producteurs du mercredi. De plus, la ville semble prête à donner des légumes de la régie agricole pour l'épicerie,
- **Apprendre aux bénéficiaires à utiliser les fruits et légumes très mûrs** par la mise à disposition d'affiches, de fiches recettes et la transmission de conseils,
- **Ajouter sur les présentoirs des fiches recettes** qui peuvent influencer et accompagner l'achat, notamment pour certains légumes tels que les choux, céleris et courges,
- **Créer un rayon fruits et un rayon légumes séparés** afin de mieux différencier les fruits et les légumes. Certains bénéficiaires mangent des fruits en collation mais ne consomment pas de légumes,
- **Inciter oralement les bénéficiaires à prendre des fruits et légumes et les accompagner dans leur choix,**

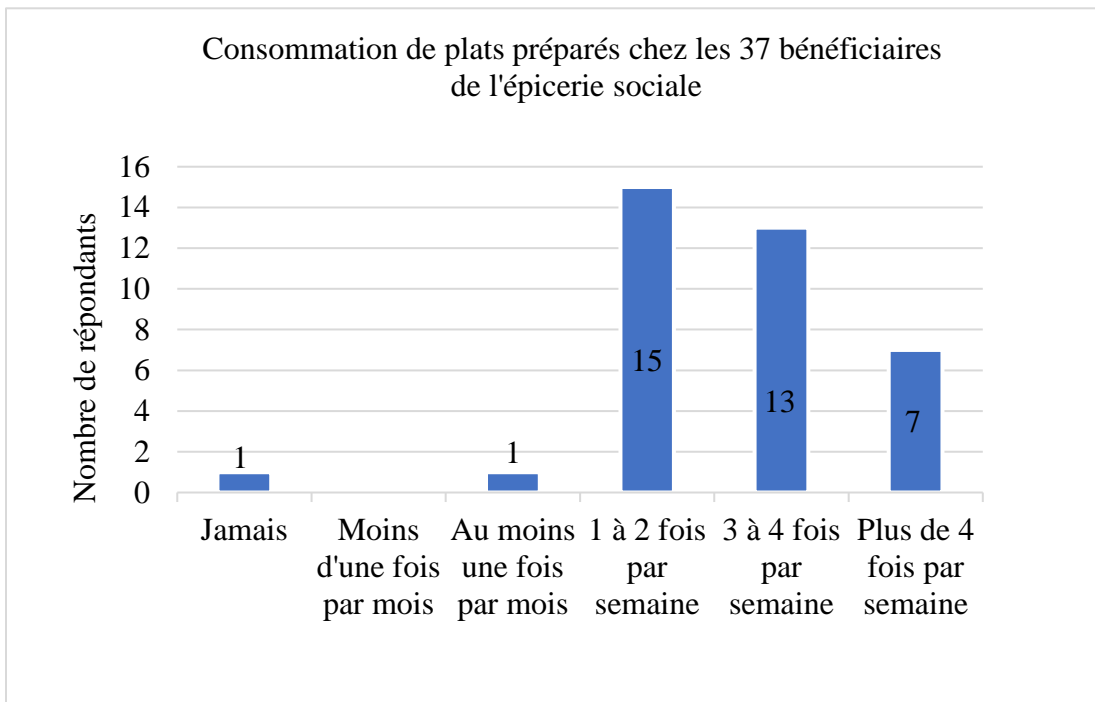


Figure 27 : Fréquence de consommation en plats préparés chez les bénéficiaires de l'épicerie sociale (Source : données enquête épicerie sociale ; réalisation : Monjardet, 2020)

- **Adapter les quotas de conserve de légumes à la taille des foyers.** Certains bénéficiaires se voient refuser l'achat de conserve de légumes,
- **Mettre en place un composteur** afin de limiter la quantité de fruits et légumes jetés.

3.3.5. La consommation de produits gras, salés et sucrés chez les bénéficiaires

A défaut de manger des fruits et légumes, les bénéficiaires de l'épicerie sociale ont une consommation élevée d'aliments prêts à la consommation, très sucrés ou salés et riches en acides gras saturés. En effet, quasiment tous les bénéficiaires mangent des plats préparés au moins une fois par semaine et un bénéficiaire sur cinq en mangent plus de quatre fois par semaine (figure 27). Ces résultats sont d'autant plus inquiétants que deux personnes sur trois ont déclaré avoir augmenté leur consommation de plats préparés depuis leur arrivée à l'épicerie sociale. Les bénéficiaires ont également une consommation élevée en produits sucrés. Lors de l'enquête, plus de la moitié d'entre eux ont déclaré manger des produits sucrés au quotidien, en dessert ou en collation. En ce qui concerne les produits laitiers, les experts de la santé recommandent la consommation de deux produits laitiers par jour. Presque tous les bénéficiaires respectent ce critère. Toutefois, ces derniers consomment majoritairement des desserts lactés (crèmes desserts, flans, yaourts sucrés aromatisés...) qui contiennent en général peu de lait et sont souvent très sucrés.

Par ailleurs, la Santé publique France préconise de ne pas manger plus de 150 g de charcuterie par semaine ce qui représente environ trois tranches de jambon blanc. Or, les bénéficiaires repartent par la plupart chaque semaine avec l'équivalent de trois paquets de jambon, un paquet de saucisson ou saucisses, du pâté ou encore des lardons. Par conséquent, la consommation en charcuterie et donc en sel de la plupart des bénéficiaires doit largement dépasser ces recommandations.

Du côté des féculents (pâtes, pain, riz, semoule, pommes de terre), tous les bénéficiaires ont déclaré en manger tous les jours. Cependant, ces derniers mangent principalement des pâtes et du riz raffinés. Dans l'enquête, entre des pâtes au blé raffiné, au blé complet, aux légumes et aux œufs, peu de bénéficiaires (5/37) ont choisi les pâtes complètes et les trois quarts des bénéficiaires se sont orientés en priorité vers les pâtes au blé raffiné.

Pour finir, en plus des fruits et légumes, le PNNS recommande de consommer une petite poignée de fruits à coque par jour (noix, noisettes, amandes, ...) pour leur richesse en oméga 3. Or, aucun bénéficiaire ne mange des fruits à coques au quotidien en raison de leur prix et un quart d'entre eux en mange une à deux fois par semaine. Quant aux légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches...), naturellement riches en fibres, qu'il est recommandé de manger au moins deux fois par semaine. Seul un bénéficiaire en mange deux fois par semaine et deux tiers des bénéficiaires en mange moins d'une fois par mois.

Ainsi, même si grâce à l'épicerie sociale tous les bénéficiaires ont déclaré manger à leur faim, les inégalités sociales de santé en matière nutritionnelle persistent. Afin d'améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation des bénéficiaires de l'épicerie sociale plusieurs leviers d'actions ont été suggérés au CCAS :

- **Mettre des quotas sur les produits trop gras et sucrés,**

- **Adapter les quotas** des conserves de légumes et du lait à **la taille des familles** (5 personnes achètent du lait en dehors de l'épicerie sociale),
- Proposer les œufs gratuitement aux bénéficiaires afin **d'encourager la consommation de produits sains**,
- **Proposer des fruits à coques** aux bénéficiaires,
- **Encourager les bénéficiaires à cuisiner** par l'achat d'aliments de bases : sel, poivre, aromates, huile d'olive ou de colza, beurre, sucre, farine, etc.,
- **Sensibiliser les bénéficiaires à l'importance d'une bonne alimentation pour la santé** : consommer plus de fruits et légumes, limiter la consommation de produits trop gras, trop sucrés ou salés, privilégier les produits complets ou peu raffinés, privilégier les produits bio, locaux et de saison, etc. Cette sensibilisation peut se faire via la création d'affiches, la mise en place d'atelier au sein de l'épicerie sociale et par l'accompagnement des bénéficiaires lors de leurs achats, ce qui nécessiterait de former le personnel de l'épicerie sociale.

Cette étude engagée auprès de l'épicerie sociale a permis d'identifier des freins et des leviers à l'approvisionnement et à la consommation de fruits et légumes par les bénéficiaires. De plus, elle a mis en évidence l'écart entre l'offre alimentaire à l'épicerie sociale, la consommation des bénéficiaires et les recommandations nutritionnelles. L'importance de l'alimentation pour la santé ne semble pas suffisamment être prise en compte par les acteurs de l'aide alimentaire qui voient en priorité la question de « survie » liée à l'alimentation. Toutefois, les bénéficiaires interrogés sont pour la plupart relativement bien informés des liens entre alimentation et santé, notamment dû à leurs propres problèmes de santé. Cependant, leur situation de précarité ne leur permet pas de suivre correctement leur régime alimentaire pour raison médicale. Suite à cette étude, l'équipe du CCAS semble vouloir repenser une partie de l'offre alimentaire à l'épicerie sociale et travailler de manière plus étroite avec la MEAD.

3.3. Discussion des résultats

L'objectif du marché de producteurs de Mouans-Sartoux est d'augmenter la visibilité de l'offre en produits locaux et de qualité et de faciliter l'accessibilité de cette offre aux actifs. Tout l'enjeu du projet a été de trouver des producteurs en mesure de participer au marché, sur un territoire où les ressources en produits locaux sont inférieures aux besoins (Brioude, 2018). Le risque principal encouru par les producteurs qui participent au marché est que ces derniers ne vendent pas suffisamment de produits pour couvrir leurs coûts de commercialisation sur le marché. Ces craintes sont consolidées par les résultats du projet de recherche ALLOCIRCO (2016) qui ont mis en évidence que les recettes issues de la vente des produits en circuits courts ne couvraient pas toujours les coûts des livraisons des agriculteurs.

Toutefois, suite aux premiers marchés, les producteurs sont tous satisfaits de leur participation. Ils apprécient particulièrement le fait de pouvoir échanger chaque semaine avec d'autres producteurs et de retrouver une clientèle de proximité, sensible aux enjeux de l'agriculture durable. L'importance du marché pour les producteurs ne semble donc pas seulement résider dans les quantités qu'ils vendent mais aussi dans le lien social qu'ils créent

avec d'autres producteurs et avec les consommateurs. Cette fonction sociale portée par les marchés de producteurs est mise en avant dans le « guide de bonnes pratiques pour la mise en œuvre de marchés paysans » de l'ADEAR 13 (2011) et confirmée par l'étude de Streith et ses collaborateurs (2018). De plus, parmi les quatorze producteurs qui ont participé aux deux premiers marchés, trois n'avaient encore jamais effectué de marchés ou foires et huit n'avait jamais participé à un marché hebdomadaire. Ainsi, même si ce n'était pas son premier objectif, le marché de producteurs de Mouans-Sartoux permet à des petits producteurs de développer leur activité et de se faire connaître.

La volonté des producteurs à participer au marché et à persévérer est un atout décisif pour assurer la pérennité du projet. L'expérience des marchés paysans de l'ADEAR montre que deux années sont souvent nécessaires pour fidéliser la clientèle et rendre le marché profitable pour les producteurs (ADEAR13, 2011). Il est donc primordial d'acquérir la confiance des consommateurs dès les premiers marchés. Toutefois, même si les consommateurs sont venus en nombre au premier marché à Mouans-Sartoux et que les mouansois avaient fait preuve d'un réel intérêt pour le projet lors de la phase d'enquête, plusieurs d'entre eux montrent des réticences sur les prix exposés sur le marché. De plus, certains consommateurs semblent avoir du mal à comprendre les enjeux de saisonnalité et de restriction de l'offre alimentaire liés à la production locale et au respect des cycles naturels. Ainsi, même si le marché de producteurs permet d'augmenter la visibilité de l'offre en produits locaux et de faciliter son accès spatial et pratique, les représentations des publics les moins sensibilisés semblent constituer un frein à l'accès à une alimentation locale et de qualité. Cette dernière semble apparaître pour beaucoup comme trop onéreuse, peu variée et réservée à une « élite bobo » (Hochedez et al., 2017). Il faut donc travailler à la déconstruction de ces représentations pour transformer les pratiques alimentaires et sensibiliser davantage les consommateurs aux enjeux de l'alimentation durable. Le marché de producteurs peut s'avérer être un bon support d'éducation et de sensibilisation d'autant plus que la présence de bénévoles sur le marché est un moyen de soutenir et de promouvoir l'alimentation durable. Ce même constat est fait par Streith et ses collaborateurs (2018) qui montrent que les marchés de producteurs sont un lieu où circulent des informations orales et écrites sur les causes environnementales.

Malgré tout, même si la fréquentation peut se diversifier en améliorant les connaissances alimentaires des consommateurs, les marchés de producteurs ciblent plutôt une partie éduquée et aisée de la population (Philipon et al., 2017). Pour réduire les inégalités sociales en matière d'alimentation, le travail engagé auprès de l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux a eu pour but d'identifier des freins et leviers d'actions pour améliorer l'accès des publics précaires à une alimentation de qualité. Ce travail a confirmé les résultats de nombreuses études qui mettent en évidence une alimentation plus déséquilibrée chez les personnes les plus démunies et en particulier chez les bénéficiaires de l'aide alimentaire (Grange et al. 2013). L'étude a également mis en évidence que les sources d'approvisionnement actuelles de l'épicerie sociale ne permettent pas de proposer aux bénéficiaires une alimentation de qualité, notamment en produits frais. Ce résultat s'observe de manière générale dans les dispositifs d'aide alimentaire (Philipon et al., 2017). En revanche, même si de par son offre alimentaire, l'épicerie sociale ne tend pas à favoriser l'accès à une alimentation de qualité, cette dernière incite ses bénéficiaires à participer à des activités de sensibilisation à l'alimentation durable (ateliers cuisines, parcelle de jardinage pédagogique, ...). Or, les échanges avec les bénéficiaires ont révélé que ces ateliers sont parfois vécus comme une obligation ou une condition d'accès à l'aide alimentaire. De ce fait, ils peuvent être à l'origine d'un sentiment de stigmatisation ou de culpabilisation chez

certaines bénéficiaires (Duboys de Labarre et Crenn, 2019). Par conséquent, il semble important de veiller à ne pas imposer l'accès à une alimentation de qualité aux personnes les plus démunies mais de s'intéresser à leurs besoins, leurs cultures alimentaires ou encore leurs goûts (Hochedez et al., 2017). Pour atteindre une justice alimentaire, il ne suffit pas d'améliorer l'accès à une alimentation de qualité pour tous mais il s'agit aussi de lutter contre la marginalisation, développer les connaissances et compétences alimentaires et respecter les aspirations de chacun. Ainsi, il convient de questionner la pertinence des actions de l'épicerie sociale dans son processus de responsabilisation et d'éducation à l'alimentation de qualité.

Conclusion

Le travail présenté dans ce mémoire avait pour objectif d'étudier la capacité d'une commune à déployer des solutions pour améliorer l'accès de ses habitants à une alimentation locale et de qualité.

La création d'un marché de producteurs soutenant les valeurs d'une agriculture paysanne permet de donner plus de visibilité aux produits locaux, respectueux de l'environnement et de la santé. Le choix d'effectuer ce marché en fin de journée est un moyen de faciliter l'accès des personnes qui travaillent à une alimentation locale et de qualité. Toutefois, nous avons vu que la désinformation alimentaire et les représentations élitistes de l'alimentation bio et/ou locale peuvent constituer un frein à l'acceptation d'une alimentation de qualité. La commune a donc un rôle à jouer pour améliorer l'éducation et la sensibilisation des ses habitants à la qualité de leur alimentation. La présence de citoyens-bénévoles qui véhiculent sur le marché de producteurs des informations sur le lien entre la santé, l'environnement et l'alimentation peut s'avérer être un bon support d'éducation et de sensibilisation. Le marché permet également de créer du lien social et de rapprocher les consommateurs de leur alimentation.

Parallèlement, nous avons vu que les acteurs de l'aide alimentaire s'approvisionnent principalement auprès de filières longues ce qui ne leur permet pas de proposer des produits frais et de qualité aux bénéficiaires. L'étude a également mis en évidence que les personnes en situation de précarité ont de manière générale une alimentation riche en sucres et matières grasses mais pauvre en fruits et légumes. La commune peut jouer un rôle pour permettre aux personnes précaires d'avoir accès à une alimentation saine, équilibrée et locale en aidant les structures locales d'aide alimentaire à s'approvisionner en fruits et légumes de proximité. Dans cette optique, une dynamique a été créée entre le marché de producteurs et l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux. Par ailleurs, nous avons vu que dans son approche d'aide alimentaire, le CCAS a tendance à se focaliser sur des problématiques de sécurité alimentaire avant tout liées à la quantité plus qu'à la qualité de l'alimentation. La commune peut amener le CCAS à repenser ses actions et lui faire prendre conscience que l'accès à une alimentation locale et de qualité est aussi une priorité pour les publics précaires. Le changement de ces représentations est un moyen d'aboutir à transformer les pratiques alimentaires de ces derniers.

Bibliographie

ADEAR13. Guide de bonnes pratiques pour la mise en œuvre de marchés paysans, ADEAR13, CICM, Bouches-du-Rhône. 2011, 31 p.

AGRESTE PACA. Portrait agricole du département des Alpes-Maritimes - Etude n°100. [en ligne]. Novembre 2018 [consulté le 8 juin 2020]. Disponible sur: http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/100_PACA-Portrait_DEP06_cle89f49a.pdf

AUBRY C., CHIFFOLEAU Y. Le développement des circuits courts et l'agriculture périurbaine : histoire, évolution en cours et questions actuelles, Innovations Agronomiques, Montpellier. 2009, n°5, p. 53-67

BLANQUART C., GONÇALVES A., RATON G., VAILLANT L. Vecteurs et freins d'une logistique plus durable dans les circuits courts : le cas du Nord - Pas-de-Calais, ASRLDF, Montpellier. Juillet 2015, 16 p.

BRAND C. Alimentation et métropolisation : repenser le territoire à l'aune d'une problématique vitale oubliée, Thèse de doctorat en Géographie, Université Grenoble Alpes. Décembre 2015, 585 p.

BRAND C., BRICAS N., CONARE D., DAVIRON B., DEBRU J., MICHEL L., SOULARD C.-T. et coordinateurs. Construire des politiques alimentaires urbaines : concepts et démarches, Editions Quae, Update Sciences and Technologies, Paris. 2017, 158 p.

BRICAS N. Les enjeux de l'alimentation des villes, Les Cahiers de l'Institut d'Aménagement et d'Urbanisme, Ile de France. 2017, n°173, 5 p.

BRICAS N., CONARE D. Perspectives historiques sur les liens entre ville et alimentation, La Revue de l'Institut Veolia. 2019, p. 6-11

BRIOUDE S. Diagnostic de l'offre et de la demande en produits alimentaires bio-locaux sur la commune de Mouans-Sartoux, MEAD Mouans-Sartoux. Juillet 2018, 24 p.

CABUT S. Coronavirus : les personnes obèses représentent une proportion très élevée des patients en réanimation en France, Le Monde [en ligne]. 7 avril 2020 [consulté le 27/07/2020]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/planete/article/2020/04/07/les-personnes-obeses-sont-plus-fragilisees-par-le-virus_6035831_3244.html

CASTEX J., Déclaration de politique générale de M. Jean Castex, Premier ministre, à l'Assemblée nationale [en ligne]. 15 juillet 2020 [consulté le 06/08/2020]. Disponible sur: <https://www.gouvernement.fr/partage/11654-declaration-de-politique-generale-de-m-jean-castex-premier-ministre-assemblee-nationale>

CHIFFOLEAU Y. Relocaliser l'alimentation. Pour une transition écologique, sociale et économique, Editions de l'attribut, DARD/DARD. 2019, n°2, p. 32-42

DARROT C., MARIE M., HOCHEDÉZ C., GUILLERMIN P., GUILLEMIN P. Frises chronologiques de la gouvernance de la transition agricole et alimentaire dans 4 villes de l'Ouest de la France : quels enseignements ? XIII^{ème} journées de la recherche en sciences sociales, L'innovation sociale, INRA-SFER-CIRAD, Bordeaux. Décembre 2019, 21 p.

DUBOYS DE LABARRE M. ET CRENN C. De quoi la sécurisation alimentaire des « démunis » est-elle le nom ?, Socio-anthropologie. 2019, n°39, p. 83-98

FAO. Sécurité alimentaire, Notes d'orientation. Juin 2006, n° 2, 4 p.

FAUCHER A., LANÇON L., JUDENNE P., GUZMAN I. Le territoire pour assurer la résilience alimentaire : les leçons à retenir de la crise sanitaire de la COVID19, Let's food. Juillet 2020, 12 p.

FRANCE URBAINE. Les villes face aux défis de la précarité alimentaire : expériences françaises, France Urbaine, Resolis. Janvier 2020, 58 p.

GONÇALVES A. La performance des organisations logistiques des circuits courts de distribution. Une analyse des déterminants et leviers d'amélioration, Thèse de doctorat en Sciences Economiques, Université Lille 1 Sciences et Technologies. 2013, 458 p.

GRANGE D., CASTETBONK., GUIBERT G., VERNAY M., ESCALON H., DELANNOY A., FÉRON V., VINCELET C. Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire, Etude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005, Observatoire régional de santé Île-de-France, Institut de veille sanitaire, Institut national de prévention et d'éducation pour la santé. Mars 2013, 184 p.

INRAE. Compte-rendu du colloque du 28/11/2019 : Reterritorialisation de l'alimentation : quelle contribution à la durabilité des systèmes alimentaires ?. [en ligne]. 4 février 2020 [consulté le 26 juillet 2020]. Disponible sur : https://f461ab47-a7f0-4555-a4cb-6b24881f4b20.usrfiles.com/ugd/f461ab_e4fd68af4a4244e280710533f364e0f1.pdf

INSEE. Les comportements de consommation en 2017, Insee Première n°1749 [en ligne]. 17 avril 2019 [consulté le 02/08/2020]. Disponible sur: <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4127596>

INSEE. L'économie du tourisme en Provence-Alpes-Côte d'Azur, Dossier Provence-Alpes-Côte d'Azur n° 8. [en ligne]. Juin 2018 [consulté le 18 août 2020]. Disponible sur: https://connaissance-territoire.maregionsud.fr/fileadmin/user_upload/Annuaire/Etude/pr_ind_08.pdf

INTERREG MARITIM. Diagnostic des territoires du Var et des Alpes-Maritimes, PROMETEA - Rapport territorial agrotouristique. [en ligne]. Janvier 2018 [consulté le 16 mai 2020]. Disponible sur: http://interreg-maritime.eu/documents/429937/0/VF_PROMETEA_Rapport+territorial_DocFinal.pdf/29778702-e9d4-43d7-9c1e-8ee456045466

INTERNATIONAL URBAN FOOD NETWORK (IUFN). Gouvernance territoriale des systèmes alimentaires : quelles compétences mobiliser ?, projet GouTer : Gouvernance Territoriale des Systèmes Alimentaires, chantier de recherche action soutenu par la Fondation Daniel et Nina Carasso. Avril 2017, 28 p.

LANCIANO E., SALEILLES S. Diagnostiquer les pratiques pour favoriser l'accès à l'alimentation de qualité pour tous, 7èmes rencontres du GESS Gestion des Entreprises Sociales et Solidaires, Valence. Décembre 2019, 14 p.

LES GRENIERS D'ABONDANCE. Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires. Première édition. Février 2020, 175 p.

LES GRENIERS D'ABONDANCE. Covid-19 : Qui veille au grain pour demain ? L'analyse. [en ligne]. 23 mai 2020 [consulté le 26 juillet 2020]. Disponible sur : <https://resiliencealimentaire.org/covid-19-qui-veille-au-grain-pour-demain-lanalyse/>

MALASSIS, L. Économie agroalimentaire. T1 : Économie de la consommation et de la production agro-alimentaire. Cujas, Paris. 1979, 402 p.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA PECHE. Rapport du groupe de travail « Circuits courts de commercialisation ». Mars 2009, 24 p.

MORGANTI E., GONZALEZ-FELIU J. Pôles logistiques alimentaires : un nouveau concept pour l'approvisionnement des villes, Nutriopolis. 2013, 5 p.

MUNDLER P., RUMPUS L. The energy efficiency of local food systems: A comparison between different modes of distribution, Food Policy. 2009, n°37, p. 609-615

NICE-MATIN. Résultats des élections municipales 2020 des Alpes-Maritimes. [en ligne]. 29 juin 2020 [consulté le 3 juillet 2020]. Disponible sur: <https://nicematin-municipales2020.soraelections.fr/alpes-maritimes-06/>

PATUREL D., MARAJO-PETITZON E., CHIFFOLEAU Y. La précarité alimentaire des agriculteurs, Pour. 2015, vol. 225, n°1, p. 77-81.

PERRIN C., SOULARD C.-T. Introduction. L'agriculture dans le système alimentaire urbain : continuités et innovations, Natures Sciences Sociétés, EDP Sciences. 2017, p. 3-6

PHILIPON P., CHIFFOLEAU Y., WALLET F. Et si on mangeait local ? - Ce que les circuits courts vont changer dans mon quotidien, librairie Quae, Paris. 2017, 167 p.

PREFECTURE DES ALPES-MARITIMES. Une géographie de contrastes. [en ligne]. 27 janvier 2012 [consulté le 15 mai 2020]. Disponible sur: <http://www.alpes-maritimes.gouv.fr/Decouverte-des-Alpes-Maritimes/Presentation/Une-geographie-de-contrastes>

PREVEL M. Le productivisme agricole. Socioanthropologie de l'industrialisation des campagnes françaises, Études rurales. 2008, vol. 181, n°1, p. 115-132

RASTOIN J.-L., GHERSI G. Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques, Éditions Quae, Économie rurale. 2012, 565 p.

RATON G, GONCALVES A, VAILLANT L, BLANQUART C, LOEUILLEUX P, TELLIER C. Alternatives logistiques pour les circuits courts en Nord-Pas-de-Calais, Rapport final ALLOCIRCO, IFSTTAR. 2016, 275 p.

RÉSEAU NATIONAL POUR UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (RnPAT). Présentation du projet alimentaire territorial. [en ligne]. 12 décembre 2019 [consulté le 01/08/2020]. Disponible sur: <http://rnpat.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/>

RESEAU NATIONAL DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (RnPAT). PATnorama n°1, version définitive. 30 juillet 2020, 24 p.

RIZET C, BROWNE M, CORNELIS E, DESCAMPS J. Chaînes logistiques et consommation d'énergie : Cas des meubles & des fruits et légumes, Rapport final PREDIT, INRETS-ADEME. 2008, 167 p.

SAMAK M. Les Alpes-Maritimes sous pression urbaine. Retour sur quarante ans de déclin des surfaces agricoles, Métropolitiques. Janvier 2016, 5 p.

SEMPELS C., ANDRIANANTENAINA H., ADRA R., DE GEORGES C. Mouans-Sartoux : Un territoire intelligent qui se met à l'open source, Multitudes. 2013, vol. 52, n°1, p. 80-88.

STEEL C. Hungry city : How food shapes our lives. Random House Group Ltd, Londres, Royaume-Unis. 2008, 400 p.

STREITH M., LAGNEAUX, S., VAN DAM, D. et NIZET, J. Un marché de producteurs biologiques en Auvergne (France) : approches réflexives d'un territoire agricole, Anthropologie et Sociétés. 2017, vol. 41, n°3, 18 p.

TOUZARD, J-M., FOURNIER, S. La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire ? VertigO, La revue électronique en sciences de l'environnement. Mai 2014, vol. 14, n°1, 16 p.

Table des annexes

Annexe 1 : Questionnaire d'enquête sur la création du marché de producteurs à destination des Mouansois

Annexe 2 : Questionnaire d'enquête sur la création du marché de producteurs à destination des producteurs intéressés par le projet

Annexe 3 : Règlement intérieur du marché de producteurs de Mouans-Sartoux

Annexe 4 : Dossier de candidature pour participer au marché de producteurs de Mouans-Sartoux

Annexe 5 : Affiche publiée pour la phase de test du marché de producteurs de Mouans-Sartoux

Annexe 6 : Extraits d'articles de presse sur le marché de producteurs de Mouans-Sartoux

Annexe 7 : Questionnaire d'enquête sur les pratiques et habitudes alimentaires des bénéficiaires de l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux

Annexe 8 : Convention de bénévolat créée par le MCE pour encadrer les bénévoles sur le marché de producteurs de Mouans-Sartoux

Annexe 9 : Repères nutritionnels du PNNS 2017-2021

Questionnaire marché de producteurs - Enquête consommateurs

Suite aux ateliers citoyens mouansois, la ville de Mouans-Sartoux, via la Maison d'Education 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 lieu une fois par semaine en fin de journée ou en matinée le week-end. A 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 prendre connaissance de vos préférences sur le jour, l'horaire et l'emplacement du marché, de vos attentes éventuelles et de l'intérêt que vous portez à ce projet.

Merci pour votre participation à ce questionnaire, votre avis compte pour nous.

Si vous avez des questions concernant la création du marché de producteurs, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse mail suivante : mead@mouans-sartoux.net ou par téléphone au XX XX XX XX XX.

Vos pratiques d'achats alimentaires

1) Où faites-vous vos achats alimentaires ? (plusieurs réponses possibles)

- Supérettes
- Super/hypermarchés
- Artisans-commerçants (boulangeries, charcuteries, poissonneries...)
- Magasins bio
- Marchés de plein air
- Paniers (ex : AMAP)
- Autre(s) :.....

2) Allez-vous aux marchés du mardi et jeudi matin de Mouans-Sartoux ?

- Oui
- Non

Si non, pourquoi ?

.....
.....

3) Si un marché de producteurs locaux se mettait en place à Mouans-Sartoux, iriez-vous régulièrement y faire vos achats ?

- Oui
- Non

Vos attentes

4) Quel degré d'importance apportez-vous aux critères suivants dans un marché de producteurs ? (pour chaque critère, cochez la case correspondante)

	Très important	Important	Moyennement important	Sans importance
La diversité des produits				
La distance du marché au domicile/lieu de travail				
La vente de produits biologiques				
La rencontre et l'échange avec des producteurs locaux				
Le prix de vente des produits				
Le soutien des producteurs locaux				
La vente de produits locaux et de saison				
La mise en place d'animations régulières autour de l'alimentation durable sur le marché				
Autre(s) critère(s) :				

5) Y-a t-il un type de produits que vous aimeriez absolument avoir sur le marché (un produit en particulier, du bio, ...) ?

.....
.....

6) Allez-vous souvent au centre-ville de Mouans-Sartoux ?

- Presque tous les jours
- Au moins une fois par semaine
- De temps en temps mais pas toutes les semaines
- Presque jamais

Remarque(s) :

.....
.....

7) Si le marché à lieu au centre-ville de Mouans-Sartoux sur la place du Général de Gaulle et/ou la place Jean Jaurès, comme pour les marchés du mardi et jeudi, cet emplacement vous conviendrait-il ?

- Oui
- Non

Si Non :

- Quel(s) inconvénient(s) voyez-vous quant à l'emplacement du marché en centre-ville ?

.....
.....

- Quel lieu vous arrangerait le plus pour vous permettre de faire vos achats au marché de producteurs ?

.....
.....

Les jours et horaires du marché

8) Quel jour vous arrangerait le plus pour vous permettre d'aller au marché ? (*plusieurs réponses possibles*)

- Lundi en fin de journée
- Mardi en fin de journée
- Mercredi en fin de journée
- Jeudi en fin de journée
- Vendredi en fin de journée
- Samedi matin
- Dimanche matin

9) Si le marché de producteurs à lieu de 16h30 à 19h30, cette plage horaire vous permettrait-elle de faire vos achats sur le marché ?

- Oui
- Non

Si Non, quelle plage horaire vous permettrait de vous rendre au marché ?

.....
.....

Pour les plus motivés

Dans les Alpes-Maritimes, la majorité des exploitations agricoles se concentrent dans le Haut et le Moyen-Pays, encore très ruraux et montagnaux. Pour acheminer leurs produits vers Mouans-Sartoux et la bande littorale, les producteurs locaux passent beaucoup de temps dans les transports ce qui engendre un coût économique et environnemental important et leur laisse moins de temps pour travailler sur la ferme.

Pour attirer les producteurs sur notre marché et les aider à diminuer le temps passé dans les transports et à la vente, nous aimerions réaliser un marché solidaire en aidant les producteurs d'une même vallée (géographiquement proche entre eux) à coopérer pour mutualiser le transport de leurs marchandises et la vente sur le marché. Nous aurions besoin de citoyens bénévoles qui viendraient à tour de rôle sur le marché pour aider les producteurs à tenir les stands.

10) Aimerez-vous vous investir dans ce marché et aider les producteurs à tenir leur stand de façon régulière ou ponctuelle ?

- Oui
- Non

Remarque(s) :

.....
.....

Si oui, merci de renseigner votre nom, mail et/ou numéro de téléphone pour que nous puissions vous recontacter ultérieurement :

- Prénom, Nom :
- Mail :
- Téléphone :

11) Avez-vous des questions et/ou commentaires quant à la création du marché de producteurs ?

.....
.....
.....
.....

Quelques informations vous concernant :

Vous êtes :

- Une femme
- Un homme

Vous avez :

- Moins de 18 ans
- Entre 18 et 30 ans
- Entre 31 et 45 ans
- Entre 46 et 60 ans
- Entre 61 et 75 ans
- Plus de 75 ans

Votre domaine d'activité :

- Agriculture
- Artisan, commerçant
- Cadre et professions intellectuelles
- Employé
- Ouvrier
- Retraité
- Étudiant
- Sans activité professionnelle
- Parent au foyer
- Autre :

Dans quelle zone de Mouans-Sartoux habitez-vous (nom du quartier ou proximité d'un lieu connu) ?

.....
.....

Dans quelle commune travaillez-vous ?

.....

Merci pour votre participation !

Annexe 2 : Questionnaire d'enquête sur la création du marché de producteurs à destination des producteurs intéressés par le projet (Source : Monjardet, 2020)

Questionnaire marché de producteurs - Enquête producteurs

Suite à la demande des citoyens mouansois, la ville de Mouans-Sartoux, via la Maison d'Education 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 lieu une fois par semaine en fin de journée ou en matinée le week-end. A 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 de producteurs, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse mail suivante : mead@mouans-sartoux.net ou par téléphone au XX XX XX XX XX

Votre activité et vos modes de commercialisation

1) Dans quelle commune le siège social de votre exploitation se situe-t-il ?

2) Que produisez-vous ?

3) Êtes-vous à la recherche de nouveaux débouchés ?

- Oui
- Non
- Pas forcément, mais si l'occasion se présente pourquoi pas

Remarque(s) :

4) Quels sont vos modes de commercialisation actuels ? (*plusieurs réponses possibles*)

- Vente à la ferme
- Marchés
- Salons et foires
- AMAP
- Paniers
- Restauration collective
- Commerçants/détaillants de proximité
- Magasins spécialisés (bio, épicerie fine...)
- Magasins de producteurs
- Grandes et moyennes surfaces
- Autre(s) :

5) Si vous commercialisez déjà vos produits sur un ou plusieurs marchés, pouvez-vous préciser le nombre de marchés que vous effectuez par semaine et où ?

6) Effectuez-vous des livraisons à Mouans-Sartoux ou à proximité de Mouans-Sartoux (Grasse, Mougins, Valbonne...) ? Si oui, quand et à quelle fréquence ?

Le jour et horaire du marché

7) Quel jour vous arrangerait le plus pour le marché ? (*plusieurs réponses possibles*)

- Lundi en fin de journée
- Mardi en fin de journée
- Mercredi en fin de journée
- Jeudi en fin de journée
- Vendredi en fin de journée
- Samedi matin
- Dimanche matin

Il serait envisageable de mettre en place deux créneaux horaires en fonction de la période de l'année avec un horaire d'hiver (du 1er octobre au 31 mars) et un horaire d'été (du 1er avril au 30 septembre). Nous pensons que le marché ne doit pas commencer après 16h30 pour permettre aux parents d'élèves qui viennent récupérer leurs enfants en sortie d'école de venir faire leurs achats sur le marché.

8) a. Sur la période hivernale, quelle(s) plage(s) horaire(s) préféreriez-vous ?

- 16h - 19h
- 16h30 - 19h30
- Autre(s) :

b. Sur la période estivale, quelle(s) plage(s) horaire(s) préféreriez-vous ?

- 16h30 - 19h30
- 16h30 - 20h30

Vos équipements pour un marché

9) Quel(s) équipement(s) utilisez-vous pour vendre vos produits sur un marché (table, barnum, vitrine réfrigérée, balance...) ?

10) Quelle est la taille de votre stand (longueur en mètres linéaires) ?

11) Avez-vous besoin d'un accès à l'eau et/ou à l'électricité sur le marché ? Si oui, pour quel matériel ?

La prise en compte des enjeux logistiques

12) Qu'est-ce qui vous motiverait à participer à un marché à Mouans-Sartoux ?

Pour diminuer le temps passé dans les transports et à la vente, nous aimerions réaliser un marché solidaire en aidant les producteurs d'une même vallée (géographiquement proche entre eux) à coopérer pour mutualiser le transport de leurs marchandises voir la vente sur le marché. Cela permettrait aux producteurs de ne venir qu'une fois sur deux ou une fois sur trois sur le marché selon le nombre de producteurs coopérateurs. Des citoyens bénévoles pourraient être présents sur le marché pour aider les producteurs à tenir les stands.

13) Une des propositions suivantes vous intéresserait-elle ?

- Se relayer avec un ou plusieurs producteurs pour transporter et vendre ses produits sur le marché avec la possibilité d'être aidé par un bénévole pour la vente
- Être aidé par un bénévole sur place pour la vente des produits → *aller directement à la question 18*
- Je peux/préfère venir sur le marché et vendre mes produits comme dans un marché classique → *aller directement à la question 18*
- Autre :

14) Avez-vous déjà mutualisé le transport et/ou la vente de vos produits avec d'autres producteurs ? Si oui, comment ? Était-ce une bonne expérience ?

15) De quel matériel disposez-vous pour le transport de vos marchandises ?

16) Voyez-vous des limites/contraintes qui vous empêcheraient de collaborer avec d'autres producteurs ? Si oui, lesquelles ?

17) Connaissez-vous des producteurs dans votre entourage qui seraient intéressés pour participer au marché de producteurs et avec qui vous pourriez coopérer ?

18) Avez-vous des remarques et/ou des suggestions ?

Quelques informations vous concernant

Nom :

Prénom :

Nom de l'exploitation :

Adresse mail :

Téléphone :

Merci pour votre participation !

Annexe 3 : Règlement intérieur du marché de producteurs de Mouans-Sartoux (Source : Monjardet, 2020)



Ville de Mouans-Sartoux

Règlement intérieur du marché de producteurs de Mouans-Sartoux

I) DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1 : Cet arrêté s'applique au marché de producteurs de Mouans-Sartoux. Ce marché est exclusivement alimentaire. Il a pour objet de fixer les modalités d'occupation du domaine public, de déterminer les opérations susceptibles de s'y dérouler, les lieux et périmètres du marché et les conditions dans lesquelles sont perçus les droits y afférents.

Article 2 : *La gestion du marché*

La gestion du marché de producteurs est directement assurée par la ville de Mouans-Sartoux qui prendra toutes les dispositions nécessaires à cet effet.

Les tarifs des droits de place sont pris par délibération du conseil municipal.

Article 3 : *La commission du marché*

La commission municipale du marché est composée du maire, du placier ou de la placière, d'un(e) élu(e) et d'un(e) technicien(ne) de la maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD). La commission municipale a pour responsabilité d'attribuer les emplacements et de les modifier si nécessaire (en cas de réorganisation du marché, d'absence prolongée d'un exposant...) conformément aux règles définies dans le présent règlement. Elle vérifie le respect du règlement intérieur du marché. Elle assure le lien entre les vendeurs et la mairie pour toute demande. Elle se réserve le droit de refuser la venue d'un nouvel exposant sur le marché.

II) ORGANISATION ET NATURE DU MARCHÉ

Article 4 : *Jour et lieu du marché*

Le marché aura lieu les mercredis y compris les jours fériés sauf le jour de Noël et le jour de l'An. Il se tiendra sur la place Jean Jaurès à Mouans-Sartoux.

Lorsque les circonstances l'exigent, le maire est autorisé à supprimer ou déplacer un marché, après consultation des organisations professionnelles, sans qu'il en résulte un droit à indemnité.

Article 5 : *Horaires du marché*

L'ouverture du marché au public est fixée de 16h30 à 19h30. Les exposants sont autorisés à s'installer à partir de 15h30. Les emplacements doivent être complètement débarrassés des marchandises, du matériel et des véhicules à 20h30 au plus tard.

Article 6 : *Nature des exposants*

Le marché est exclusivement réservé aux producteurs et artisans-transformateurs exerçant dans la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (PACA) et inscrits dans une démarche d'agriculture paysanne. Cela signifie que les produits proposés sur le marché doivent être issus de méthodes de production raisonnées à long terme et respectueuses de la santé, des animaux, de l'environnement et des cycles naturels.

Article 7 : Solidarité et entraide

Le marché a pour vocation d'être solidaire. Pour diminuer le temps et le coût passé par les producteurs dans les transports et la vente, les producteurs d'une même vallée (géographiquement proche entre eux) sont encouragés à coopérer pour mutualiser le transport de leurs marchandises et la vente sur le marché. Par ailleurs, pour dynamiser le marché, des animations seront organisées par un groupe de citoyens.

Article 8 : Engagements des exposants

Les producteurs s'engagent à vendre uniquement des produits de leur exploitation. Toutefois, pour avoir un maximum de choix sur le marché et compléter leur offre, les producteurs sont autorisés à pratiquer de l'achat-revente à condition que ces denrées alimentaires soit achetées directement auprès de producteurs de la région PACA, qu'elles ne soient pas produites ni vendues par un exposant déjà présent sur le marché et qu'elles soient issues d'une agriculture paysanne. Ce « complément » ne doit pas dépasser 20% de la surface de l'étal et le lieu de provenance doit être signalé par un moyen écrit (étiquette, écriteau).

Les artisans-transformateurs s'engagent à vendre uniquement des produits qu'ils ont eux-mêmes fabriqués. L'ingrédient principal doit être produit en région PACA (exemple de la socca : la farine de pois chiche doit être issue de producteurs de la région et du département si possible) et l'ensemble des ingrédients utilisés doit provenir d'une agriculture durable.

Les producteurs et artisans-transformateurs s'engagent à :

- Être transparent sur les produits qu'ils vendent, c'est à dire communiquer auprès des consommateurs sur leur exploitation agricole et/ou leur mode de production. Pour les artisans-transformateurs et en cas d'achat-revente pour les producteurs, les consommateurs doivent être informés de l'origine des produits par un moyen écrit,
- Être avenant avec les consommateurs,
- Entretenir la dynamique de groupe et la bonne entente entre exposants,
- En cas d'impossibilité de venir vendre ou d'acheminer leurs produits sur le marché, les exposants s'engagent à informer la commission du marché à l'avance,
- Être présent à titre personnel au moins une fois par mois,
- Être en règle avec la réglementation en vigueur sur la production, la transformation, le transport, l'entreposage et la commercialisation de denrées alimentaires (déclaration de l'activité auprès de la DDPP, agrément ou dérogation à l'agrément sanitaire si concerné, respect des températures de stockage et transport...),
- Rendre son emplacement propre à l'issue du marché,
- Venir avant l'heure d'ouverture prévue pour être prêt à la vente à 16h30,
- Répondre aux sollicitations de la commission municipale pour l'organisation de dégustations, d'animations, etc.

La commission municipale du marché sera garante du respect de ces engagements, et elle décidera des exposants acceptés.

Article 9 : Engagements de la commune

La commune s'engage à :

- Fournir un emplacement de vente propre avec un accès à l'électricité si besoin
- Faire la communication nécessaire pour promouvoir le marché
- Être à l'écoute des producteurs

Article 10 : Système de commande

Les zones agricoles du Moyen-Pays concentrent principalement des productions végétales (maraîchage, horticulture, oléiculture) et quelques élevages ovins-caprins. L'élevage bovin et les cultures céréalières sont très peu représentés sur le territoire et se concentrent principalement dans le Haut-Pays et les départements limitrophes. Pour augmenter la diversité de l'offre sur le marché, un système de commande pourra être

envisagé pour les productions peu représentées sur le territoire telles que la viande, les légumineuses et les céréales.

La commission municipale du marché décidera des productions qui pourront bénéficier d'un système de commande et du fonctionnement de ce système en fonction de l'offre et de la demande locale.

Pour ne pas concurrencer l'AMAP et les producteurs et commerçants mouansois pratiquant la vente directe, aucune production maraîchère ne pourra bénéficier de ce système de commande.

III) CANDIDATURES

Article 11 : *Dépôt de la candidature et pièces à fournir*

Tout producteur ou artisan-transformateur qui souhaite intégrer le marché de producteurs doit déposer une demande écrite à la mairie de Mouans-Sartoux. La mairie lui fournira le règlement intérieur et une fiche de candidature.

Les producteurs du marché devront fournir les pièces justificatives suivantes à la mairie :

- Une attestation de responsabilité civile professionnelle pour les marchés en cours de validité
- Une attestation d'affiliation à la Mutualité Sociale Agricole (M.S.A.) datant de moins de trois mois (attestant l'affiliation agricole à titre principal ou secondaire)
- Un certificat d'inscription INSEE avec les numéros SIRET et SIREN
- La fiche de candidature complétée et signée
- Une photocopie d'une pièce d'identité

Les petits producteurs particuliers à l'activité non déclarée devront fournir :

- Une attestation de responsabilité civile professionnelle pour les marchés en cours de validité
- Un certificat délivré par la Mairie du lieu de production, renouvelé tous les ans
- La fiche de candidature complétée et signée
- Une photocopie d'une pièce d'identité

Les artisans-transformateurs devront fournir :

- Une attestation de responsabilité civile professionnelle pour les marchés en cours de validité
- Un certificat d'inscription INSEE avec les numéros SIRET et SIREN ou un certificat d'inscription au Registre du Commerce ou Répertoire des Métiers pour l'activité exercée
- La carte de commerce ambulant
- La fiche de candidature complétée et signée
- Une photocopie d'une pièce d'identité

Les pêcheurs professionnels devront fournir :

- Le récépissé du rôle d'équipage
- Une attestation de responsabilité civile professionnelle pour les marchés en cours de validité
- La fiche de candidature complétée et signée
- Une photocopie d'une pièce d'identité

Les exposants devront être en mesure de présenter les pièces justificatives ci-dessus en cas de contrôle sur le marché.

Article 12 : *Sélection des candidatures*

Les candidatures sont acceptées en fonction du commerce exercé, des besoins du marché, de l'assiduité et de la fréquentation du marché par les professionnels y exerçants déjà et du rang d'inscription des demandes. Pour éviter la concurrence sur le marché, si un nouveau producteur/artisan-transformateur souhaite vendre un produit déjà présent sur le marché, la commission municipale concertera le producteur/artisan-transformateur concerné avant de prendre sa décision.

Avant d'accepter une candidature, la commission municipale peut réaliser une visite d'exploitation ou d'atelier afin de vérifier la compatibilité de l'exploitation agricole ou de l'atelier de transformation du candidat avec les principes du marché inscrits dans les articles 6 et 8. La commission municipale peut également être amenée à demander un justificatif de provenance des ingrédients utilisés par les artisans-transformateurs ou des produits revendus par les producteurs.

Article 13 : *Réponse à la candidature*

La mairie s'engage à étudier toutes les demandes et à y répondre positivement ou négativement dans un délai de 3 mois maximum.

IV) EMPLACEMENTS

Article 14 : Les règles d'attribution des emplacements sont fixées par le maire en se fondant sur des motifs tirés de l'ordre public et de la meilleure occupation du domaine public.

Article 15 : Toute occupation privative du domaine public est assujettie au paiement des droits de place votés par le conseil municipal. Leur tarification est fixée chaque année par délibération du conseil municipal, après consultation des organisations professionnelles intéressées, conformément au code général des collectivités territoriales (CGCT).

Article 16 : *Attribution des emplacements*

Les producteurs et artisans-transformateurs peuvent s'engager à participer au marché toutes les semaines, tous les quinze jours ou une fois par mois.

Une fois la candidature acceptée, le placier ou la placière attribuera un emplacement au candidat. Les producteurs qui coopèrent entre eux pour la vente et le transport de leurs marchandises se verront attribuer un emplacement par groupe de « producteurs coopérateurs ».

Les emplacements sont payables à la journée, au mois, au trimestre ou à l'année.

Article 17 : *Propreté des emplacements*

Les exposants du marché sont tenus de laisser leur emplacement propre et tel qu'ils l'ont trouvé à leur arrivée. Aucun résidu ne devra subsister sur les lieux. Les déchets provenant des produits alimentaires devront être retirés par les exposants et jetés dans des poubelles à proximité ou ramenés avec eux. Les cagettes et les cartons seront obligatoirement récupérés par leurs utilisateurs.

V) ARRÊT DE LA VENTE SUR LE MARCHÉ

Article 18 : *Départ volontaire d'un exposant*

Si un producteur/artisan-transformateur souhaite quitter le marché, il devra transmettre à la mairie un préavis écrit avec accusé de réception dans un délai d'un mois avant son départ.

Article 19 : *Exclusion d'un exposant*

La commission de marché se réserve le droit d'exclure un vendeur du marché dans le cas où ce dernier ne signale pas son absence au bout de trois fois d'affilée. Un vendeur peut également être exclu en cas de fraude avérée et/ou de non-respect du présent règlement intérieur et après deux avertissements.

VI) MODIFICATION DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Article 20 : Le présent règlement est susceptible d'être modifié en fonction de l'évolution du marché, de son dynamisme ou de tout autre imprévu. Il ne peut être modifié que par la commission du marché. Toute modification nécessitera la signature des vendeurs du marché.



Dossier de candidature : Marché de producteurs de Mouans-Sartoux

Présentation du marché de producteurs :

La Ville de Mouans-Sartoux mène, depuis plusieurs mandats, une politique volontariste en faveur de l'alimentation durable. La ville a à cœur de favoriser l'accès à une alimentation de proximité, respectueuse de la santé et de l'environnement à l'ensemble de ses habitants. Afin de compléter l'offre existante et de répondre à la demande de ses habitants, Mouans-Sartoux teste la création d'un marché de producteurs locaux accessible aux actifs. Ce marché est exclusivement alimentaire.

La phase de lancement est prévue tous les **mercredis** du mois d'octobre de **16h30 à 19h30** sur la **place Jean Jaurès devant la mairie**, puis en fonction de son dynamisme, le marché pourra être définitivement établi.

La participation est gratuite pour la phase de lancement.

Le marché est réservé aux producteurs et artisans-transformateurs exerçant dans la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (PACA) et inscrits dans une démarche d'**agriculture paysanne**. Cela signifie que les produits proposés sur le marché doivent être issus de méthodes de production raisonnées à long terme et respectueuses de la santé, des animaux, de l'environnement et des cycles naturels.

Les **producteurs** sont autorisés à vendre uniquement des produits de leur exploitation. Toutefois, pour avoir un maximum de choix sur le marché et compléter l'offre, l'achat-revente est toléré à condition que ces denrées alimentaires soit achetées directement auprès de producteurs de la région PACA, qu'elles ne soient pas produites ni vendues par un exposant déjà présent sur le marché et qu'elles soient issues d'une agriculture paysanne. Ce « complément » ne doit pas dépasser 20% de la surface de l'étal et le lieu de provenance doit être signalé par un moyen écrit.

Les **artisans-transformateurs** s'engagent à vendre uniquement des produits qu'ils ont eux-mêmes fabriqués. L'ingrédient principal doit être produit en région PACA (exemple de la socca : la farine de pois chiche doit être issue de producteurs de la région et du département si possible) et l'ensemble des ingrédients utilisés doit provenir d'une agriculture durable.

Objectifs du marché :

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

Quel matériel utiliserez-vous sur le marché ?

.....
.....
.....

Avez-vous besoin d'un accès à l'électricité ?

- Oui
- Non

A quelle fréquence souhaitez-vous participer au marché ?

- Toutes les semaines
- Tous les quinze jours
- Une fois par mois

Merci de joindre une photo de votre stand en situation réelle d'exposition afin de faciliter le choix de l'emplacement

SOLIDARITÉ ET ENTRAIDE SUR LE MARCHÉ

La mairie de Mouans-Sartoux souhaite apporter une dimension solidaire au marché.

Pour diminuer le temps et les coûts économiques et environnementaux liés aux transports et à la vente, nous vous encourageons et pouvons vous aider à coopérer avec d'autres producteurs pour mutualiser le transport et la vente de vos produits. De plus, des citoyens sont susceptibles de participer à l'animation et au dynamisme du marché.

Si vous souhaitez avoir plus d'informations sur la solidarité et l'entraide sur le marché, n'hésitez pas à contacter la mairie de Mouans-Sartoux.

LISTE DES PIÈCES JOINTES A JOINDRE IMPÉRATIVEMENT A CE DOSSIER :

LES PRODUCTEURS :

- Une attestation de responsabilité civile professionnelle pour les marchés en cours de validité
- Une attestation d'affiliation à la Mutualité Sociale Agricole (M.S.A.) datant de moins de trois mois (attestant l'affiliation agricole à titre principal ou secondaire)
- Un certificat d'inscription INSEE avec les numéros SIRET et SIREN
- La fiche de candidature complétée et signée
- Une photocopie d'une pièce d'identité

LES PETITS PRODUCTEURS PARTICULIERS A L'ACTIVITÉ NON DÉCLARÉE :

- Une attestation de responsabilité civile professionnelle pour les marchés en cours de validité
- Un certificat délivré par la Mairie du lieu de production, renouvelé tous les ans
- La fiche de candidature complétée et signée
- Une photocopie d'une pièce d'identité

LES ARTISANS-TRANSFORMATEURS :

- Une attestation de responsabilité civile professionnelle pour les marchés en cours de validité
- Un certificat d'inscription INSEE avec les numéros SIRET et SIREN ou un certificat d'inscription au Registre du Commerce ou Répertoire des Métiers pour l'activité exercée
- La carte de commerce ambulant
- La fiche de candidature complétée et signée
- Une photocopie d'une pièce d'identité

LES PÊCHEURS PROFESSIONNELS :

- Le récépissé du rôle d'équipage
- Une attestation de responsabilité civile professionnelle pour les marchés en cours de validité
- La fiche de candidature complétée et signée
- Une photocopie d'une pièce d'identité

Avez-vous des remarques ?

.....
.....
.....

Je soussigné(e) certifie l'exactitude des renseignements fournis.

Je déclare avoir pris connaissance des conditions exposées dans le règlement intérieur du marché de producteurs de Mouans-Sartoux.

Je certifie que les produits que j'exposerai sur le marché respectent les conditions établies dans les articles 6 et 8 du règlement intérieur du marché et récapitulées dans ce document.

Fait à le

Signature précédée de la mention manuscrite « Lu et approuvé » :

Annexe 5 : Affiche publiée pour la phase de test du marché de producteurs de Mouans-Sartoux (Source : Monjardet, 2020)

*Nouveau à
Mouans-Sartoux*

Marché de Producteurs En Soirée

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

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

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

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE

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

CC Centre Culturel des Cèdres
Mouans-Sartoux
MAISON
ÉDUCATIVE
ALIMENTAIRE
DURABLE
Association de Cèdres Dynamiques

Contact : 04 22 10 52 74

MOUANS-SARTOUX

La Ville lance un marché enfin accessible aux actifs

La ville lance un marché aux horaires inhabituels, en fin d'après-midi, les mercredis d'octobre, de 16 h 30 à 19 h 30, sur la place du Général de Gaulle.

Une bonne idée pour tous ceux qui travaillent toute la journée et ne peuvent venir aux marchés du matin. Sur les étals d'une douzaine de producteurs du département : des produits bio, locaux et de saison, des légumes, fruits, œufs, confitures, miels, huiles essentielles, safran, pissaladières, panais, focaccia, micro pousses aromatiques, escargots, confitures à base d'agrumes, crème de pois chiche, pâte de fruits artisanales, ou spiruline.

Une idée issue d'ateliers participatifs

« C'est une idée issue notamment des ateliers participatifs qui avaient été mis



Le premier rendez-vous se tiendra mercredi 7 octobre devant la mairie, de 16h30 à 19h30.

(Photo D.G.)

en place pendant la campagne électorale pour construire le programme des municipales. Les participants ont ajouté un élément : celui de faire un marché solidaire, où les citoyens aident les

agriculteurs à relever plus facilement le défi d'être présent à ce marché, en aidant à l'organisation et à l'animation. »

Au programme, des ateliers de sensibilisation et d'échanges de plants et

graines, un quizz pour les enfants et un stand d'information.

D.G.

Savoir +

Renseignements au 04.22.10.52.74.

Un nouveau marché de producteurs dès le 7 octobre prochain

Plus qu'un simple marché, une véritable initiative citoyenne ! Face à la demande et l'engouement des citoyens mouansois, la ville de Mouans-Sartoux teste la mise en place d'un marché hebdomadaire de producteurs locaux.

C'est un nouveau rendez-vous qui démarrera le mercredi 7 octobre 2020, de 16 h 30 à 19 h 30, sur la place du Général de Gaulle devant la mairie. Une première phase d'essai sera réalisée tous les mercredis d'octobre puis, en fonction de son dynamisme, le marché pourra être définitivement établi.

Ce marché sera un lieu de rencontre et de partage entre consommateurs, producteurs et artisans locaux inscrits dans une démarche d'agriculture paysanne, respectueuse de la santé et de l'environnement. Vous y trouverez du bio, des fruits et légumes de saison, du miel, des œufs, des confitures et d'autres produits directement issus de producteurs et artisans du département et du Var.

Ce nouveau marché hebdomadaire complètera l'offre des marchés du mardi et jeudi matin, aux horaires moins accessibles aux personnes travaillant en journée.

Les producteurs vous attendent nombreux pour vous faire découvrir leur savoir-faire et leurs produits du Pays !



Une étude sur l'alimentation des seniors



La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD), service de la ville de Mouans-Sartoux, dont l'objet est le développement de l'alimentation durable sur la commune, organise actuellement une enquête.

Dans le cadre de l'axe de travail de sensibilisation du public à une alimentation durable et suite aux actions déjà menées auprès du public scolaire et du grand public, la MEAD souhaite maintenant s'orienter plus particulièrement vers le public senior.

Afin de mieux connaître leur situation et leur rapport à l'alimentation, une enquête sur l'alimentation des seniors mouansois (à partir de 70 ans) est actuellement en cours. Si vous êtes mouansois et que vous avez plus de 70 ans, la MEAD a besoin de vous !

Si vos parents ou grands-parents sont concernés ou si vous connaissez des personnes susceptibles de pouvoir répondre

Extrait du journal « Nice-Matin » paru le 6 octobre 2020

Extrait du bulletin municipal n°35 de septembre-octobre 2020 de Mouans-Sartoux « Les Faits Papillon »

Annexe 7 : Questionnaire d'enquête sur les pratiques et habitudes alimentaires des bénéficiaires de l'épicerie sociale de Mouans-Sartoux (Source : Monjardet, 2020)

Questionnaire bénéficiaires épicerie sociale

Bonjour, je m'appelle Caroline, je travaille à la maison d'éducation à l'alimentation durable de Mouans-Sartoux. J'aimerais prendre un peu de temps avec vous pour échanger sur vos habitudes alimentaires et sur votre rapport à l'alimentation en général.

Ce questionnaire a pour but d'identifier les besoins et difficultés éventuels que vous pouvez rencontrer au quotidien pour vous nourrir. L'objectif étant d'être à votre écoute et de trouver des solutions pour vous permettre d'avoir accès à une alimentation de qualité qui corresponde à vos attentes et vos besoins.

Quelques informations vous concernant

Sexe de la personne :

- Homme
- Femme

Tranche d'âge :

- Entre 18 et 30 ans
- Entre 31 et 45 ans
- Entre 46 et 60 ans
- Entre 61 et 75 ans
- Plus de 75 ans

Situation professionnelle :

- Salarié(e)
- Profession libérale, chef d'entreprise
- En recherche d'emploi
- Retraité
- Au chômage
- Autre :

Nombre de personnes dans le foyer :

Nombre d'enfants à charge et âge(s) :

Autre(s) personne(s) à charge (parent, grand-parent, personne en situation de handicap...) :

Quel budget par semaine estimez-vous dépenser dans l'alimentation ?

- En tant que bénéficiaire à l'épicerie sociale :
- Sans l'aide de l'épicerie sociale :

Complétez-vous vos courses faites à l'épicerie sociale par d'autres achats alimentaires en dehors ? Si oui, quels sont vos achats supplémentaires ?

Vos habitudes et préférences alimentaires

1) Avez-vous un régime particulier (sans sel, végétarien, sans porc, halal, allergie/intolérance...)?

Non

Oui Lequel :

2) Quel(s) repas prenez-vous tous les jours ?

Petit-déjeuner

Déjeuner

Dîner

Goûter/Collation(s)

Autre(s) :

Si vous prenez moins de 3 repas par jour, est-ce un choix personnel ?

3) Y-a t-il des aliments que vous ne consommez pas ? Si oui lesquels et pourquoi ? (problème de santé, goût, religion, convictions personnelles...)

4) A quelle fréquence consommez-vous ces aliments ?

	Jamais	Moins d'une fois par mois	Au moins une fois par mois	Au moins une fois par semaine	Tous les jours ou presque	Remarques
Fruits et légumes frais						
Fruits et légumes transformés (surgelés, en conserve, fruits secs, compotes..)						
Pain						
Œufs						
Lait						
Fromages						
Yaourts, faisselles et fromages blancs naturels						
Desserts (mousse au chocolat, crème brûlée, yaourt aromatisés...)						
Viande						
Charcuteries (saucisson, jambon...)						
Poisson						
Céréales et dérivés (blé, riz, sarrasin, pâtes, farines,...)						
Légumineuses (haricots, lentilles, pois, fèves, soja, ...)						
Fruits à coques						

Sauces et assaisonnements déjà préparés (ketchup, mayonnaise...)						
Confiseries et produits sucrés et gras (gâteaux, confitures, chocolats, bonbons...)						
Boissons sucrés (sodas, jus de fruits, sirops...)						
Plats préparés						

5) Y-a-t-il des aliments dont vous aimeriez changer votre fréquence de consommation ? Si oui, lesquels ?

6) Si vous ne consommez pas ces aliments à la fréquence que vous aimeriez, pourquoi ?

- Produits trop chers
- Offre insuffisante à l'épicerie
- Manque de temps pour les cuisiner
- Manque de matériel pour les cuisiner
- Manque de connaissances pour les cuisiner
- Envie de diversifier son alimentation
- Raisons diététiques et de santé (faire attention à son poids, surveiller son diabète, ...)
- Autre(s) :

7) Lorsque vous faites vos courses à l'épicerie sociale, prenez-vous des fruits et légumes frais ?

- Si oui, quels fruits et légumes choisissez-vous en priorité ? Prenez-vous des légumes peu communs tels que les choux, le céleri, les blettes... ?

- Si non, pourquoi ?

- Produits non attractifs
- Manque de connaissance pour cuisiner les fruits et légumes
- Manque de temps pour cuisiner les fruits et légumes
- Manque de matériel pour cuisiner les fruits et légumes
- N'aime pas le goût des fruits et légumes proposés
- Pas d'intérêts nutritionnels à leur consommation
- Autre(s) :

8) Qu'est-ce qui pourrait vous faire consommer plus souvent des fruits et légumes ?

- Avoir des fruits et légumes plus beaux et appétents (pas tordus, sans taches, moins mûrs, plus gros...)
- Connaître l'origine des fruits et légumes proposés à l'épicerie
- Connaître le nom des fruits et légumes proposés
- Savoir comment les préparer
- Avoir des sachets pour les stocker et transporter pendant les courses
- Autre(s) :


9) Vous arrive-t-il parfois de restreindre la quantité de produits gratuits à l'épicerie que vous prenez (fruits, légumes, pain, produits frais) ? Si oui, pour quelles raisons ? (Par crainte qu'il en manque pour les autres, lourd à porter, plus de place dans les sacs, ...)

10) Est-ce que vous cuisinez ?

- Jamais
- Au moins une fois par mois
- Plusieurs fois par semaine
- Tous les jours

Remarque(s) :

11) Parmi ces produits, lesquels choisiriez-vous en priorité à l'épicerie sociale (prix identique sauf les carottes) ? Classez les de 1 à 5 (du préféré vers le moins aimé)

Produits					Remarques
					(identification préférence selon la marque et/ou bio)
Coquillettes premier prix	Coquillettes bio marque connue	Coquillettes marque de distributeur	Coquillettes marque connue	Coquillettes bio marque de distributeur	
					(identification préférence selon la composition)
Pâtes aux œufs	Pâtes au blé complet	Pâtes au blé classique	Pâtes aux légumes	Pâtes au blé bio	
					(identification préférence selon l'état de l'aliment)
Carottes fraîches (gratuites)	Carottes en conserve	Carottes cuisinées	Carottes surgelées	Carottes crues prêtes à l'emploi, non assaisonnées	

12) Face à deux produits identiques l'un bio et l'autre non, lequel choisiriez-vous ?

- Le bio
- Le non bio
- Ça dépend du produit, de la marque, de l'emballage

13) Pensez-vous avoir une alimentation saine, diversifiée et en quantité suffisante ?

14) Sur une échelle de 1 à 4, quelle importance apportez-vous à la qualité et à l'équilibre de votre alimentation (et/ou de celle de vos proches) ?

Peu d'importance **1** **2** **3** **4** *Très haute importance*

15) Aimerez-vous changer votre alimentation ? Si oui, comment ?

Votre logement et équipement

16) Quelle est votre situation de logement :

- Propriétaire
- Locataire
- Logement social
- En foyer
- Hébergement en famille ou par une personne tierce
- Sans domicile fixe
- Autre :

17) Avez-vous un accès facile à l'eau et à l'électricité ?

- Oui
- Non

Remarque(s)

18) Quel matériel de cuisine avez-vous à votre disposition ?

- Plaque de cuisson
- Réchaud
- Four
- Micro-ondes
- Ustensiles/Plats de cuisines (casseroles, poêles, plat à gratins/gâteaux...)
- Petit matériel de cuisine (épluche légume, couteaux, planche à découper, passoire, ...)
- Petit électroménager (mixeur, bouilloire, cafetière, robots de cuisine, ...)
- Réfrigérateur
- Congélateur
- Aucun
- Autre(s) :

19) Votre matériel est-il fonctionnel et savez-vous l'utiliser ?

20) Y-a-t-il quelque chose que nous n'avons pas abordé et dont vous voudriez me parler ?

21) Y-a-t-il des choses que vous voudriez apprendre en lien avec l'alimentation ?

Merci pour votre participation !



CONVENTION DE BENEVOLAT

Entre l'association Maison du Commerce Equitable (MCE) de Mouans-Sartoux, ayant son siège social à Roquefort-les-Pins, ici représentée par Monsieur Pierre GAUZAN, Président, d'une part, dénommée ci-après « l'association »,

et

M./Mme

demeurant à

né(e) le / / à

d'autre part, dénommé(e) ci-après « le/la bénévole »

est conclue la présente convention de bénévolat.

Article 1 : Objet de la Convention

La présente convention a pour objet de définir le cadre des relations entre l'association et le/la bénévole.

Article 2 : Définition du bénévolat et du/de la bénévole

Le bénévolat est l'engagement libre et gratuit des personnes qui agissent, pour d'autres ou pour l'intérêt collectif, dans une structure allant au-delà de celle de la simple entraide familiale ou amicale. Le/la bénévole est celui/celle qui s'engage, de son plein gré, sans toucher de rémunération au sens monétaire du terme, dans une action au service d'un tiers ou de la communauté.

Article 3 : Responsabilités, missions et activités du/de la bénévole

L'association s'engage à l'égard du/de la bénévole à lui confier les responsabilités, les missions et/ou activités suivantes :

Participer à l'installation et au rangement, au déroulement et à l'animation du Marché des Producteurs, organisé par la municipalité de Mouans-Sartoux, qui aura lieu chaque Mercredi de 16h30 à 19h30 à partir du 07/10/20 au même endroit que le marché habituel.

Article 4 : Obligations de l'association

L'association s'engage à l'égard du/de la bénévole à :

- l'informer sur l'objet et/ou les finalités de l'association, son projet associatif, ses principaux objectifs, son fonctionnement et la répartition des principales responsabilités,
- permettre et faciliter les rencontres avec les responsables, les salariés, les autres bénévoles,
- offrir un encadrement approprié,
- lui confier des responsabilités, missions et activités correspondant à ses besoins propres, à ses compétences, à sa motivation et à ses horaires et disponibilités.



Article 5 : Obligations du/de la bénévole

L'activité bénévole est librement choisie, il ne peut donc exister de lien de subordination, au sens du droit du travail, entre l'association et le/la bénévole.

Le bénévole s'engage vis-à-vis de l'association à :

- adhérer à la finalité et à la philosophie de l'association et se conformer à ses objectifs,
- respecter son organisation, son fonctionnement,
- accepter et s'impliquer dans les missions et/ou activités confiées,
- respecter les horaires et disponibilités convenues,
- collaborer et coopérer avec les responsables et autres bénévoles dans l'intérêt de l'association et de ses bénéficiaires,
- observer la discrétion et la confidentialité par rapport à ce qu'il/elle aura vu, entendu ou appris à l'occasion de ses mission et/ou activités.

Article 6 : Durée de la convention

La présente convention est conclue pour une durée indéterminée.

Les parties sont libres de mettre fin à la présente convention à tout moment, mais s'engagent, dans la mesure du possible, à prévenir l'autre partie dans un délai raisonnable.

Article 7 : Couverture et bénéfice d'assurance

L'association s'engage à garantir au/à la bénévole la couverture et le bénéfice d'une assurance responsabilité civile et contre les accidents dans le cadre des missions et activités lui confiées.

Article 8 : Participation aux frais

Aucune rémunération et/ou indemnité, sous quelque forme que ce soit, n'est due au/à la bénévole.

La présente convention est établie et signée en deux exemplaires, dont chacune des deux parties reconnaît avoir reçu un exemplaire.

Fait à _____ en double exemplaire, le ____ / ____ / 2020

L'association
Pierre GAUZAN
Président

Le/la bénévole

Bénévole

Annexe 9 : Repères nutritionnels du PNNS 2017-2021 (Source : Haut Conseil de la santé publique, avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021, 16 février 2017 ; réalisation : Les Phytonautes)

Au moins 5 fruits et légumes par jour

Portions recommandées:
80 à 100g.



Au moins 2 fois des légumineuses par semaine



Les légumineuses peuvent être considérées par ailleurs comme des substituts des viandes et volailles.

Limiter les produits sucrés

- Les boissons sucrées font partie des produits sucrés.
- Les céréales du petit déjeuner sont en général sucrées et voire grasses.



Produits céréaliers, à consommer tous les jours

Privilégier les produits complets ou peu raffinés.

- **Limiter la consommation de viande "rouge"** < 500g/semaine.



- **Limiter la consommation de charcuteries** < 150g/semaine.

2 fois par semaine

Dont un poisson gras (sardine, maquereau, etc).



Une petite poignée de fruits à coque sans sel ajouté par jour



Éviter la consommation excessive de matières grasses



Favoriser la consommation d'huiles végétales riches en acide alpha-linolénique (huiles de colza et noix).

Produits laitiers, 2 par jour

- Portion recommandée: 150mL de lait, 125g de yaourt, 30g de fromage.
- Privilégier les fromages les plus riches en calcium et les moins gras.



Privilégier les aliments cultivés selon des modes de production diminuant l'exposition aux pesticides et varier les espèces et les lieux d'approvisionnement pour les poissons.



VetAgro Sup

MONJARDET Caroline. Favoriser l'accès à l'alimentation locale et de qualité pour tous sur la commune de Mouans-Sartoux, Mémoire de fin d'études, VetAgro Sup Clermont-Ferrand. 2020, 40 p.

Structure d'accueil : Maison d'Education à l'Alimentation Durable (MEAD)
Mairie de Mouans-Sartoux

Encadrants :

- Enseignante référente : LOUDIYI CULLERON Salma
- Tutrice pédagogique : STURTON Léa

Option : Agriculture, Environnement, Santé et Territoires (AEST)

Année universitaire : 2019-2020

RÉSUMÉ

Face à la succession des crises environnementales, économiques et sanitaires, de plus en plus de collectivités territoriales se saisissent des enjeux alimentaires et s'engagent dans la relocalisation de leur alimentation. C'est le cas de la commune de Mouans-Sartoux, qui depuis près de 50 ans, mène une politique en faveur de l'alimentation durable. Constatant un déficit dans son offre alimentaire locale, la ville souhaite améliorer l'accès de ses habitants à une alimentation locale et de qualité. Pour ce faire, ce mémoire présente la conception de deux dispositifs : la création d'un marché de producteurs accessible aux actifs et le diagnostic des habitudes alimentaires des bénéficiaires de l'épicerie sociale.

Le marché de producteurs permet d'améliorer la visibilité de l'offre en produits locaux et crée du lien social entre producteurs et consommateurs. Toutefois, les produits vendus sur le marché ne sont pas financièrement accessibles à tous et il apparaît que la désinformation alimentaire et les représentations élitistes de l'alimentation bio et/ou locale constituent un frein à l'adoption d'une alimentation de qualité.

L'étude réalisée à l'épicerie sociale révèle quant à elle que les bénéficiaires ont de manière générale une alimentation riche en sucres et matières grasses mais pauvre en fruits et légumes. De plus, les sources d'approvisionnement de l'épicerie sociale ne permettent pas d'offrir aux bénéficiaires une alimentation de qualité. Cette étude amène à s'interroger sur les modalités de fonctionnement de l'aide alimentaire et sur l'importance de l'éducation, la sensibilisation et l'information des publics pour favoriser l'accès à une alimentation locale et de qualité.

Mots clés : Alimentation locale, Alimentation de qualité, Marché de producteurs, Précarité alimentaire, Accessibilité alimentaire, Innovation territoriale.