

meydia

journal de Meylan Démocratie association citoyenne de gauche et écologiste

>>> retrouvez l'ensemble de l'actualité sur notre site internet www.meydia.org

L'alimentation, un enjeu majeur !



Les enjeux climatiques, environnementaux, sociaux et de santé autour de l'alimentation n'ont jamais été aussi prégnants et concernent de plus en plus nos concitoyens. En témoignent les deux millions de personnes qui ont signé la pétition historique contre la loi Duplomb qui réautorise l'utilisation d'un insecticide néonicotinoïde (l'acétamipiride) en agriculture. Un insecticide dont les effets néfastes sur la santé humaine, animale et sur les écosystèmes sont pourtant connus.

À l'heure du réchauffement climatique, l'alimentation représente 22 % de l'empreinte carbone des Français. L'agriculture est notamment la première source d'émissions de deux des gaz aux impacts les plus néfastes pour le climat : le méthane et le protoxyde d'azote.

L'agriculture industrielle qui produit une grande partie de notre alimentation, par son utilisation massive d'eau et d'intrants chimiques (pesticides, herbicides, fongicides, engrais), contribue à l'épuisement des ressources naturelles, à la pollution des sols et des eaux, à la déforestation, à la perte de la biodiversité cultivée et sauvage, animale et végétale.

L'alimentation n'est pas seulement une question de santé et de bien-être individuel. Elle est un grand marqueur des inégalités sociales : une étude de l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) montre que les habitudes et modes de consommation alimentaires des Français sont un miroir des inégalités sociales.

On observe plus d'**obésité, de diabète et de carences nutritionnelles** (vitamines, fibres) dans les milieux défavorisés. L'alimentation contribue ainsi aux inégalités sociales de santé qui font qu'aujourd'hui en France, à 35 ans, l'espérance de vie en bonne santé d'un ouvrier est de 5 ans inférieure à celle d'un cadre.

Les communes ont un rôle-clé à jouer pour produire, consommer durablement et favoriser l'accès à une alimentation saine pour tous. Les citoyens, acteurs du quotidien, ont aussi toute leur place dans les projets alimentaires des territoires.

C'est ce que nous avons essayé de vous présenter à travers ce dossier. Bonne lecture.

Philippe Schaar,
Président

La santé : alimentation et prévention des maladies

Référence : *Kesse-Guyot, E., et al. (2018). "Consumption of organic foods and the risk of cancer: Results from the French NutriNet-Santé cohort study." *European Journal of Clinical Nutrition*.

Une alimentation équilibrée aide à prévenir de nombreuses maladies chroniques : maladies cardio-vasculaires, diabète de type 2, obésité, cancers.

Le microbiote intestinal (les micro-organismes du tube digestif) joue un rôle majeur dans la santé globale. Une alimentation riche en fibres (légumes, fruits, céréales complètes) nourrit les bonnes bactéries dans l'intestin. La digestion s'en trouve améliorée, le système immunitaire renforcé. Inversement, les aliments ultra-transformés, souvent riches en sucre, en sel et en graisses saturées, ont des effets négatifs sur la santé.

L'étude "NutriNet – Santé" menée sur plus de 68 000 adultes français a montré que les personnes consommant le plus d'aliments bio avaient environ 25 % de risque en moins de développer certains cancers (lymphome, cancer du sein...) tout en soulignant que d'autres facteurs liés au mode de vie (exercice physique, habitudes alimentaires) jouaient également un rôle important dans ces résultats.

Alimentation et cancer

C'est un domaine de recherche complexe et encore en évolution.

Les régimes alimentaires riches en graisses saturées, présentes dans les viandes rouges et les charcuteries (viandes transformées) sont associés à un risque accru de cancer colorectal (et sans doute d'autres cancers : pancréas, prostate). Les résultats d'une publication du Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC), l'agence de l'OMS à Lyon, confirment les recommandations de santé publique appelant à limiter la consommation de viande.

Une consommation excessive et régulière d'alcool est clairement associée à un risque accru de plusieurs types de cancer, notamment les cancers du foie, du sein, de la bouche, de la gorge, de l'œsophage et du colon.

Enfin, bien qu'il n'existe pas de lien direct et clair entre la consommation de sucre et le cancer, une alimentation riche en sucres ajoutés et en produits ultra-transformés peut contribuer indirectement à un risque accru de cancer du fait du risque d'obésité induit par cette alimentation.

Les légumes, fruits et fibres constituent à l'inverse une protection contre le cancer.

Alimentation durable

Référence : <https://economie-circulaire.ademe.fr/alimentation-durable>



L'alimentation durable c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en quantité et qualité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne agricole.

La loi "EGAlim", de 2018, portant sur l'agriculture et l'alimentation, complétée en 2021 a pour objectifs de :

- Soutenir le secteur agricole local et durable.
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires.
- Réduire l'empreinte carbone des repas.
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.
- Renforcer les engagements sur le bien-être animal.
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire.

Depuis le 1er novembre 2019, elle a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la restauration scolaire. Et depuis le 1er janvier 2022, elle impose à la restauration collective publique de proposer au moins 50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20 % de produits bio.

L'alimentation à Meylan

Les crèches



Actuellement trois crèches ont une cuisine sur place : Buclos, Bérivière, Maupertuis. La crèche des Buclos cuisine aussi pour la crèche des Ayguinards, ravitaillée par une liaison chaude. La crèche de Malacher, pourtant la plus récente, décidée par l'ancienne municipalité lors du précédent mandat, n'a pas de cuisine. Elle fonctionne avec des repas livrés par

un prestataire privé via une liaison froide.

Début 2020, il n'existait aucune politique d'achat et pas de vision globale pour l'alimentation des enfants des crèches.

En 2023 une expérimentation a été menée à la crèche de Bérivière : 90 % de bio et local (agglomération) dans les assiettes des tout-petits. Suite aux retours très positifs des parents et du personnel de la crèche, la décision a été prise de généraliser à toutes les crèches meylanaises. Compte-tenu des contraintes budgétaires, le bilan est aujourd'hui le suivant : 70 % d'aliments de qualité dont 48 % de bio. 80 % des aliments sont d'origine locale (agglomération grenobloise) et les 20 % restants sont d'origine France.

L'essentiel des approvisionnements se fait pour les légumes auprès des maraîchers de la Taillat, de la boucherie des Buclos et de "La Bonne Pioche" (épicerie installée à Meylan).

Le personnel des crèches qui cuisine a suivi une formation pour apprendre à cuisiner avec des produits de saison, à intégrer plus de végétal dans les menus et à limiter le gaspillage. Un plan annuel de menus a été mis en place pour les crèches.

Le projet à venir (septembre 2026) est de ravitailler la cinquième crèche (Malacher) par une liaison chaude depuis la crèche des Buclos.

Les écoles

C'est un traiteur de la Côte Saint-André qui livre les repas des cantines des 5 écoles primaires de Meylan. Un nouveau cahier des charges a été rédigé en 2021 par la commune plus exigeant que ce qu'impose la réglementation. A ce jour dans l'assiette des petits Meylanais, ce sont 60 % de produits de



qualité dont 30 % d'aliments bio. Un repas végétarien pour tous par semaine a été mis en place à titre expérimental en 2020 et désormais ce sont trois repas végétariens sur 2 semaines qui sont servis aux enfants. Les aliments ultra-transformés sont proscrits des menus. Un

vrai travail sur le gaspillage (pesage) a été mené avec les enfants : pour un repas d'environ 350 g, on est passé d'un gaspillage de 118 g en septembre 2022 à 90 g aujourd'hui.

Les enfants utilisent désormais des serviettes en tissu. Les aliments non consommés (barquettes non ouvertes) sont donnés au Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) pour les paniers alimentaires. Reste la question des barquettes (biosourcées) avec un film plastique dans lesquelles sont livrés les plats, mais non prises en charge par l'usine de compostage de Murianette.

Les marchés

L'offre est importante :

- des marchés non bio : le marché des Ayguinards (avec quelques producteurs locaux), 5 jours par semaine et le marché des Buclos le mercredi matin.
- deux marchés bio de produits locaux et régionaux, certifiés agriculture biologique, aux Aiguinards le mercredi, et place des Tuileaux (les Béalières), le jeudi après-midi.

Commerces

La "Bonne Pioche" est une épicerie de produits locaux et en vrac installée dans le centre commercial des Buclos. Il faut citer aussi deux enseignes nationales de magasins d'alimentation bio installés sur la commune. Des produits de qualité et/ou bio, et/ou locaux, sont aussi disponibles dans les nombreux commerces de proximité de la commune.

Les AMAP

Deux AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) existent à Meylan. Ce sont des partenariats entre un groupe de consommateurs et des producteurs (légumes, fruits, viandes, oeufs, fromages, pain...), basés sur un système de distribution de paniers composés des produits des fermes.

Les Jardins familiaux et les jardins partagés

Il existe à Meylan cinq jardins familiaux (parcelle individuelle à cultiver), trois sont gérés par la commune, deux par des associations. Les trois jardins partagés gérés par des associations permettent de cultiver et de récolter ensemble.



Les paniers solidaires au CCAS

Le CCAS et les AMAP de Meylan proposent chaque semaine des paniers solidaires de produits cultivés localement, en agriculture bio et vendus à tarif solidaire fonction du quotient familial.

L'éducation à l'alimentation

Elle se met en place au travers des actions du CINE (Centre d'Initiation à la Nature et à l'Environnement, structure communale) et par les actions pédagogiques du personnel des cantines.

Les fermes de la Taillat

La Métro a acquis 54 hectares de terrains agricoles sur la plaine de la Taillat pour y installer des agriculteurs en maraîchage bio, conforter des exploitations existantes et les rendre plus viables en leur louant des terres, avoir une réserve de foncier agricole pour compenser des pertes liées aux projets urbains métropolitains dans l'objectif d'augmenter l'autonomie alimentaire locale et bio. La commune de Meylan est associée à ce projet.

Initialement exploités par un agriculteur en grande culture conventionnelle, ces terrains accueillent d'ores et déjà près d'une quinzaine d'agriculteurs, 31 hectares sont labellisés bio ou en cours de conversion, une vingtaine d'hectares sont consacrés au maraîchage dont une partie de la production est écoulée sur Meylan.

Il existe également plusieurs producteurs privés (Taillat et l'île d'Amour) qui font de la vente directe.

Petit focus sur...

Le Projet Alimentaire inter-Territorial (PAiT) de la région grenobloise

Référence : Anne Veitl, <https://oyez-media-grenoble.fr/le-plan-alimentation-de-la-region-de-grenoble/>. Site PAiT : <https://pait-transition-alimentaire.org/>

Il regroupe 9 territoires. L'objectif général est d'aller vers une alimentation plus saine, plus locale, et plus végétale, en développant des pratiques agricoles davantage écologiques.

Plus précisément, il s'agit :

- de permettre un accès de tous à une alimentation locale de qualité, notamment par l'expérimentation de systèmes inspirés d'une "Sécurité Sociale de l'Alimentation" ;
- de produire plus pour que la région de Grenoble soit davantage autonome en matière d'alimentation ;
- pour cela, de préserver les fermes et les emplois dans le secteur agricole ;
- de préserver les terres agricoles et les zones d'alpage ;
- de maintenir l'élevage d'animaux (vaches, porcs, poules pondeuses), notamment les vaches laitières en montagne, qui passent l'été dans les alpages.

Quelles productions agricoles augmenter ?

Pour les animaux : augmenter la production de poulet de chair.

Pour les productions végétales :

- doubler les surfaces de production de fruits (en dehors des noix, spécialité locale) ;
- tripler les surfaces de légumes ;
- quadrupler les surfaces de légumes secs.

La Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA)

Référence : magazine de la ville de Grenoble N°54

La Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) est un dispositif qui propose un mécanisme de solidarité universel garantissant à chacun-e d'avoir accès à une alimentation choisie, de qualité et durable. C'est un projet alternatif à l'aide alimentaire.

Inspiré du régime général de la Sécurité Sociale, ce système repose sur la cotisation des mangeur-euses vers une caisse de cotisation alimentaire qui leur fournit en retour une somme, la même pour toutes et tous,

utilisable pour acheter des denrées alimentaires dans des points de distributions (de vente) conventionnés qui sont sélectionnés par les cotisant·es eux-mêmes.

La Ville de Grenoble soutient le groupement d'associations qui expérimente une caisse locale de Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) depuis octobre 2025.



L'avis de MeyDIA

L'alimentation durable est un levier essentiel pour transformer notre territoire vers plus de justice sociale, de souveraineté alimentaire et de résilience écologique.

Face à l'urgence climatique, à l'érosion de la biodiversité et aux inégalités sociales croissantes, notre commune a la responsabilité d'agir pour garantir à toutes et tous une alimentation saine, locale, et respectueuse de l'environnement.

- a) La commune s'est d'ores et déjà engagée dans la relocalisation de la production et soutien à l'agriculture locale. Il faut poursuivre.
Pourquoi ne pas réfléchir à la possibilité de mettre en place une ferme municipale ? Près de cent villes et village en France, de gauche comme de droite, ont monté ces dernières années leur propre ferme publique. Avec une production bio, locale elle permettrait d'approvisionner les cantines municipales, elle pourrait être un outil d'éducation au goût, à la saisonnalité et au lien alimentation/santé, elle pourrait fournir des paniers solidaires à la population et assurer des revenus et des conditions de travail décentes aux agriculteurs salariés de la commune
- b) Nous proposons que la commune porte un projet de transformation exemplaire de la restauration collective **en visant le 100 % bio** dans les assiettes à l'instar de communes comme celle de Mouans-Sartoux (cf interview) mais aussi Grande Synthe, Romainville...
- c) Il nous semble **que la municipalisation de la cuisine** (reprise en gestion directe par la ville des repas scolaires) offre un cadre favorable en donnant plusieurs leviers de maîtrise :
- d) Le contrôle des approvisionnements.
- e) La souplesse dans les menus.
- f) Une approche éducative car la cuisine devient un outil de projet alimentaire local.
- g) La réduction des marges intermédiaires.
- h) Les inégalités sociales d'alimentation ne se réduisent pas uniquement par des mesures nutritionnelles, la transition vers une alimentation durable (bio, locale, moins carnée) risque sinon d'accentuer les écarts si elle reste socialement inaccessible. La commune doit continuer à développer toutes les mesures qui vont dans le sens de l'accès à tous d'une alimentation durable. **Par exemple réfléchir à une épicerie communale solidaire ou soutenir la mise en place d'une Sécurité Sociale Alimentaire ?**
- i) Il faut poursuivre plus avant **la sensibilisation et l'éducation à l'alimentation durable** auprès de tous les habitants sur la cuisine

- a) saine, la saisonnalité, l'impact environnemental des aliments....
Certaines communes ont mis en place un conseil local de l'alimentation, instance collective et représentative rassemblant différents acteurs locaux. Peut-être y réfléchir ?
- b) La commune doit s'engager dans une démarche avec un plan d'action visant à la signature de la charte "**Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens**"

MeyDIA appelle la commune à faire de l'alimentation **un axe central de son projet de transition écologique et sociale**, au service du bien commun.

En direct du terrain

MeyDIA est allé à la rencontre de Gilles PEROLE, adjoint au maire de Mouans-Sartoux, commune de 10 500 habitants près de Grasse dans les Alpes Maritimes délégué enfance-éducation-alimentation.



Depuis 2012, tous les repas servis dans les cantines municipales de la commune sont 100 % bio. Comment faites-vous en termes de coûts et d'approvisionnement, les deux principaux écueils pour augmenter le pourcentage d'aliments bio en restauration collective ?

Nous n'avons pas réellement connu de problèmes d'approvisionnement, même si au départ nous avions des légumes qui venaient parfois de très loin... Oui, la maîtrise du budget a été difficile au départ. Nous avons joué sur plusieurs leviers. Le premier c'est la réduction du gaspillage alimentaire, que nous avons pu réduire de 80 % en 18 mois ce qui a généré une économie de 20 %. L'autre levier c'est la mise en place de repas végétariens, moins chers que des repas avec viande ou poisson. Actuellement nous proposons 10 repas végétariens sur 20, dont 4 à base d'œufs et 6 à base de protéines végétales. Désormais nos repas 100 % bio ont un coût unitaire de revient inférieur à la moyenne nationale. Il y a d'autres leviers tels que cuisiner des produits de saison, des produits bruts, n'utiliser aucun produit transformé.

Pouvez-vous nous expliquer ce qu'est la Régie Municipale Agricole mise en place dans votre commune ?

Suite à un appel d'offres infructueux pour pouvoir disposer de légumes bio et locaux, nous avons décidé, après une étude de faisabilité, d'installer une ferme municipale sur des terrains préemptés par la commune. Nous salarions les agriculteurs qui travaillent dans cette exploitation qui produit essentiellement des légumes (peu de pommes de terre), mais aussi des olives, des figues. De 3 salariés, nous venons de passer à 4. La production de légumes est destinée aux cantines des écoles, des crèches, de l'épicerie sociale et du restaurant du personnel municipal et couvre les besoins à 95 %. Les sur-productions saisonnières sont transformées (surgélation).

Une Maison d'Education à l'Alimentation Durable (MEAD) a été créée à destination de tous les habitants de la commune. Dans quel but ?

En 2013, nous avons lancé une étude dans le but d'évaluer les effets de l'alimentation bio dans les écoles sur les enfants et les interactions avec leur façon de s'alimenter. Nous avons pu observer comment l'enfant devient prescripteur dans sa famille. Nous avons alors pensé qu'il fallait accompagner tous les habitants pour les amener à manger + bio, + local, +équilibré, à plus cuisiner et la MEAD est née. C'est un lieu où on fait des ateliers cuisine, du jardinage, qui propose des actions de sensibilisation... et elle est fréquentée bien sûr par les écoliers de la commune dans le cadre de classes "alimentation durable". Ce sont ces écoliers qui, une fois entrés au collège (dont la cantine dépend du Département), ont fait le forcing auprès de la principale du collège pour que la cantine du collège serve des repas bio !! Et c'est le cas désormais.

Les habitants de votre commune ont-ils modifié leurs habitudes alimentaires ?

Deux études différentes ont été menées en 2022 pour évaluer l'impact de notre projet alimentaire territorial (PAT) : une par la démarche SYALINNOV, l'autre par l'analyse du cycle de vie. Les résultats de ces 2 études convergent. En 5 ans d'existence de la MEAD, 71 % de la population a modifié sa façon de s'alimenter : -30 % de produits ultra transformés, -23 % de consommation de viande, +28 % de bio. 14 % des habitants font leurs courses à vélo, 40 % dans un magasin bio de proximité.

En moyenne les habitants de Mouans Sartoux ont diminué l'impact carbone de leur alimentation de 26 %.

Autre étude qui mérite d'être citée, conduite par le département Santé Publique du CHU de Nice sur les écoliers de Mouans Sartoux mangeant à la cantine : avec sa cantine 100 % Bio appliquant les repères nutritionnels du PNNS (Programme National Nutrition Santé) le surpoids et l'obésité sont inférieurs de 45 % à la moyenne nationale.

Pourriez-vous présenter rapidement le Projet Alimentaire Territorial ?

Ce projet se décline en 5 axes.

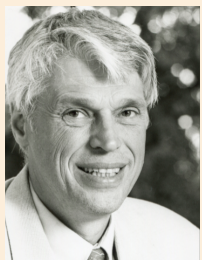
1. la reconquête agricole pour instaurer une production locale
2. l'accessibilité physique et sociale à une alimentation de qualité pour tous (l'épicerie sociale propose 50 % de fruits et légumes de producteurs bio de la commune)
3. l'éducation et l'accompagnement des habitants pour préserver leur santé et l'environnement
4. un axe recherche-action et partenariats pour évaluation, études, tests de nouvelles politiques publiques
5. le partage d'expériences avec d'autres collectivités

Le Plan Local d'Urbanisme a-t-il servi les ambitions de ce projet ? Y a-t-il eu d'autres mesures incitatives ?

Le Plan Local d'Urbanisme (PLU) a permis le classement en zone agricole des terrains (important dans une zone à forte spéculation immobilière...). Les autres mesures sont des aides financières de la commune pour tout agriculteur qui s'installe en bio et une aide financière de 20 % des investissements pour une gestion durable de l'eau plafonnée à 12 000 €.

Votre commune a été une pionnière dans le domaine de l'alimentation, quels conseils donneriez-vous à des élus ou futurs élus ?

Nous avons développé une série de webinaires (<https://mead-mouans-sartoux.fr/acces-prive-ressources>) pour nourrir la vision des élus. Je dirais qu'il faut que les élus s'approprient les enjeux santé et environnementaux de l'alimentation pour mettre en place des politiques publiques volontaristes. Et qu'ils n'hésitent pas à s'inspirer des expériences existantes ! Alors oui intégrons dans nos prochains programmes pour les municipales un axe santé-alimentation et continuons à solliciter l'Etat pour qu'il soutienne financièrement ces politiques publiques locales via les Projets Alimentaires territoriaux : objectif 80 millions d'euros par an !



Décès de Jean-Xavier Boucherle

Alors que notre journal est prêt à partir chez l'imprimeur, nous apprenons le décès de Jean Xavier Boucherle, ancien maire de Meylan (1995-2001). Il fut un des fondateurs de MeyDIA. Nos pensées émues vont à sa famille.

Nous lui rendrons hommage dans notre prochain journal.

1, imp des Saraméjous

38240 Meylan

ISSN 1243-7530

www.meydia.org

Directeur de la publication :

Philippe Schaar

