

Mouans-Sartoux (Frankreich)

Good Practices bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung

Projekt: Regionale Wertschöpfungsnetzwerke der Gemeinschaftsverpflegung für Bio-Gemüse entwickeln „RegioWertGeBen“

Stand: 17.11.2026

Impressum

Autor*innen: Ilka Landgrebe, Christian Herzig (Justus-Liebig-Universität Gießen)

Ansprechperson:

Ilka Landgrebe

Justus-Liebig-Universität Gießen

E-Mail: ilka.landgrebe@fb09.uni-giessen.de



RegioWertGeBen

Gefördert durch:

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Inhaltsverzeichnis

1 Standortfaktoren 1

1.1 Naturräumliche Bedingungen 1

1.2 Sozioökonomische Bedingungen der Region 1

1.3 Landwirtschaftliche Struktur und vorhandene Wertschöpfungskette 2

1.3.1 Landwirtschaft 2

1.3.2 Verarbeitende Betriebe 3

1.3.3 (Groß-)Handel (Bio-Gemüse) 3

2 Beschreibung der Wertschöpfungskette 3

2.1 Akteur*innen der Wertschöpfungskette (Betriebe und Organisationen) 5

2.2 Regionale und ökologisch erzeugte Gemüsearten (die genutzt werden) 6

3 Aufbau und Treiber der Wertschöpfungskette 7

3.1 Von wem wurde die Verwendung regional und ökologisch produzierten Gemüses vorangetrieben? 7

3.2 Förderungen und Zuschüsse 8

3.3 Erfolgsfaktoren 8

4 Kommunikation 10

4.1 Kommunikation in der Wertschöpfungskette 10

4.2 Wege der Kommunikation 10

4.3 Außenkommunikation der Verwendung von bio-regionalem Gemüse 10

4.3.1 In der Landwirtschaft 10

4.3.2 In der Politik 10

4.3.3 In der Gemeinschaftsverpflegung 10

5 Quellenverzeichnis 12

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Naturräumliche Bedingungen Mouans-Sartoux und Region 1
Tabelle 2: Sozioökonomische Bedingungen der Region Mouans-Sartoux 1
Tabelle 3: Landwirtschaftliche Struktur in Mouans-Sartoux und Region 2

Abkürzungsverzeichnis

AMAP	Association pour le Maintien de l' Agriculture Paysanne (Verein zur Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaft)
CLAD	Conseil Local de l'Alimentation Durable
COPIL	Comité de pilotage
DRAAF	Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, Direktionen für Ernährung, Landwirtschaft und Forstwirtschaft)
EGalim	Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous
g.g.A.	geschützte geografische Angabe
g.U.	geschützte Ursprungsbezeichnung
GV	Gemeinschaftsverpflegung
MEAD	Maison d'éducation à l'alimentation
O.R.A.B.	Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique
PACA	Provence-Alpes-Côte d'Azur
PAT	Projet Alimentaire Territorial (Lebensmittelprojekt)
SoLaWi	Solidarische Landwirtschaft
WSK	Wertschöpfungskette

1 Standortfaktoren

1.1 Naturräumliche Bedingungen

Die Gemeinde Mouans-Sartoux mit rund 10.000 Einwohner*innen liegt zwischen Cannes und Grasse im Département Alpes-Maritimes in Südostfrankreich, ca. 12 Kilometer vom Meer entfernt auf einer Höhe von 125 Metern. Seit langem prägen v. a. Wein- und Olivenanbau die Landwirtschaft (Stadt Mouans-Sartoux o.J.b).

Das Klima in Mouans-Sartoux ist mild bei einer Temperatur von durchschnittlich 14°C (2°C höher als die Durchschnittstemperatur in Frankreich) und einem Niederschlag von ca. 1.014 mm pro Jahr, was deutlich über dem Landesdurchschnitt liegt (Meteo Atlas 2025). Weitere Daten zu naturräumlichen Bedingungen sind Tabelle 1 zu entnehmen.

Tabelle 1: Naturräumliche Bedingungen Mouans-Sartoux und Region

Region	Fläche (in Quadratkilometern)	Jahresdurchschnitts-temperatur	Sonnenstunden pro Jahr	Niederschlag pro Jahr in mm
Mouans-Sartoux	13,52	14°C	3.403	1.014
Département Alpes-Maritimes	4.298,58	k.A.	2.845	k.A.
Region Provence-Alpes-Côte d'Azur	31.688,83	16°C	k.A.	466

Quelle: Meteo Atlas 2025

1.2 Sozioökonomische Bedingungen der Region

Mouans-Sartoux hat 10.847 Einwohnende und eine Bevölkerungsdichte von 802 Personen pro Quadratkilometer. Der Großteil der Bevölkerung in Mouans-Sartoux ist zwischen 45 und 59 Jahre alt. Im Jahr 2022 waren 71,3 Prozent der Einwohnenden erwerbstätig, 22,3 Prozent nicht aktiv, darunter hauptsächlich Schüler*innen, Studierende und Auszubildende, und 6,3 Prozent der Personen in Rente oder Vorruhestand. Das monatliche Nettoeinkommen liegt durchschnittlich bei ca. 2.640 Euro, das ist etwas höher als das durchschnittliche Nettoeinkommen in Frankreich. Mouans-Sartoux verfügt über fünf Schulen, zwei Hochschulen und eine Bibliothek (Insee 2025). Tabelle 2 fasst die wichtigsten sozioökonomischen Bedingungen für Mouans-Sartoux und seine Region zusammen (agreste 2025a: 2, agreste 2025b: 2, Insee 2025).

Tabelle 2: Sozioökonomische Bedingungen der Region Mouans-Sartoux

Region	Einwohnerzahl	Bevölkerungsdichte (Personen pro km^2)	Erwerbstätigenquote
Mouans-Sartoux	10.847	802	71,3 %
Département Alpes-Maritimes	1.119.570	261	67,0 %
Region Provence-Alpes-Côte d'Azur	5.198.011	163	65,1 %

Quelle: agreste 2025a: 2, agreste 2025b: 2, Insee 2025

1.3 Landwirtschaftliche Struktur und vorhandene Wertschöpfungskette

In Frankreich gibt es zahlreiche Bio-Erzeugergemeinschaften, die im Bio-Sektor des Landes eine zentrale Rolle spielen. Viele von ihnen sind über das Netzwerk „Réseau Manger Bio“ zu finden (Réseau Manger Bio 2025).

Die Region Provence-Alpes-Côte d’Azur ist eine der stärksten Bio-Regionen in Frankreich, die Fläche der ökologischen Landwirtschaft und Fläche in Umstellung beträgt 33,5 Prozent an der landwirtschaftlichen Fläche und die Anzahl der Bio-Landwirtschaftsbetriebe beläuft sich auf 5.439 (La Chambre Régionale d’Agriculture 2025). Davon sind ca. 21 Prozent, also 1.157 Gemüsebetriebe (O.R.A.B. 2022).

Das Département Alpes-Maritimes verfügt über 72.584 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche (Direction Régionale de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la Forêt 2025: 2). Haupterzeugnisse in der Landwirtschaft sind Blumen und Zierpflanzen, Zitrusfrüchte, Gemüse, Oliven und Feigen sowie Schaf- und Rinderhaltung. Bio-Landwirtschaft macht insgesamt ca. 20 Prozent der Nutzfläche aus (8.739 Hektar) und umfasst 382 Bio-Betriebe, davon der Großteil im Gemüse- und Gartenbau (letzterer beinhaltet auch Betriebe, die ausschließlich Blumen und Zierpflanzen anbauen) (Direction Régionale de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la Forêt 2025: 3).

Tabelle 3 zeigt die landwirtschaftliche Struktur in Mouans-Sartoux und der Region mit den Betriebszahlen. In der Region Provence-Alpes-Côte d’Azur gibt es 3.173 Betriebe, die Gemüse anbauen (DRAAF PACA 2020). Davon geben 1.472 Betriebe an, dass sie Gemüse unter Dach bzw. im Gewächshaus anbauen (ebd.). Demnach wird geschlussfolgert, dass die übrigen 1.701 Betriebe Freiland-Gemüseanbau betreiben. Viele Betriebe haben jedoch sowohl Gemüseanbau im Freiland als auch unter Dach. Für das Département Alpes-Maritimes und Mouans-Sartoux ließen sich keine Daten finden.

Tabelle 3: Landwirtschaftliche Struktur in Mouans-Sartoux und Region

Region	Anzahl Betriebe	Anzahl Bio-Betriebe	Anzahl Gemüsebetriebe Freiland	Gemüsebetriebe unter Dach	Gemüsebetriebe gesamt	Bio-Gemüsebetriebe
Mouans-Sartoux	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
Département Alpes-Maritimes	1.141	382	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
Region Provence-Alpes-Côte d’Azur	16.283	5.439	1.701	1.472	3.173	1.157

Quelle: DRAAF PACA 2020

In den Kantinen der Stadt Mouans-Sartoux werden seit 2012 zu 100 Prozent biologische Lebensmittel eingesetzt. Dabei stammt der Großteil (85 Prozent) des Gemüses von der Landwirtschaftsbehörde Haute-Combe.

Mouans-Sartoux hat drei Schulkantinen, die von der Landwirtschaftsbehörde Haute-Combe und zusätzlich von lokalen Landwirt*innen beliefert werden (Ray/Ourabah 2023). Es gibt zudem drei Altenpflegeheime und einen kommunalen Sozialdienst, der Essenslieferungen macht (ebd.).

1.3.1 Landwirtschaft

Mouans-Sartoux verfügte vor 2012 über 40 Hektar Fläche und hat inzwischen 112 Hektar landwirtschaftlich ausgewiesene Fläche (Ray/Ourabah 2023). Das Land in der Region zwischen Cannes und

Grasse ist fruchtbar und die Stadt bietet Möglichkeiten für neue Landwirt*innen an, diese biologisch zu bewirtschaften. (Stadt Mouans-Sartoux o.J.a)

1.3.2 Verarbeitende Betriebe

Städtische Verarbeitungswerkstatt

Mit dem Ziel der Lebensmittelautonomie/Versorgungsautonomie wurde eine Verarbeitungsstätte inklusive Lager errichtet, die vor allem zur Haltbarmachung und Lagerung der landwirtschaftlichen Überproduktion im Sommer (während der Schulferien) dient. Gemüse wie Tomaten, Zucchini, Paprika, grüne Bohnen und weitere werden haltbar gemacht (v.a. eingefroren), sodass im Winter darauf zurückgegriffen werden kann (Stadt Mouans-Sartoux o.J.a).

Logistik

Die Transportwege sind kurz, da der Großteil des Gemüses durch die Großküchen selbst vom kommunalen Betrieb Haute-Combe abgeholt wird (MEAD Mouans Sartoux 2025c).

1.3.3 (Groß-)Handel (Bio-Gemüse)

In Mouans-Sartoux spielt der Großhandel in der Gemeinschaftsverpflegung eine untergeordnete Rolle, da ein Großteil der Lebensmittel vor Ort angebaut werden.

Für die Belieferung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Frankreich haben sich zahlreiche Bio-Erzeugergemeinschaften gegründet. Meist sind dies Genossenschaften, die das Bio-Angebot bündeln und regionale Lieferketten aufbauen (‚RéseauMangerBio'). (Böhm, Schaer 2021)

Der Begriff „Regionalität" wird in Frankreich jedoch nicht formal definiert, sondern beschrieben als die Verankerung der Produktion, Verarbeitung und Versorgung von und mit Lebensmitteln im kommunalen bzw. territorialen (auf PAT bezogenen) Kontext (Ray/Ourabah 2023).

2 Beschreibung der Wertschöpfungskette

In Frankreich wurde die Gemeinde Mouans-Sartoux aufgrund ihrer langjährigen ökologischen Gemeinschaftsverpflegung als Beispiel für einen erfolgreichen Eigenbetrieb ausgewählt. Bereits im Jahr 2012 stellte die Gemeinde ihre Verpflegung vollständig auf Bio um – zu einem Zeitpunkt, als regionale Cateringbetriebe diese Anforderungen noch nicht erfüllen konnten (MEAD Mouans-Sartoux 2025c).

Der Markt für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung wächst in Frankreich kontinuierlich, ebenso der Einsatz nachhaltiger und biologischer Lebensmittel in der öffentlichen wie auch in der privaten Gemeinschaftsverpflegung. Zu diesem anhaltenden Wachstum tragen staatliche Vorgaben maßgeblich bei. So wurde bereits 2010 mit dem „Plan national pour l'alimentation" die Förderung regionaler Produkte in der öffentlichen und privaten Außer-Haus-Verpflegung verankert (Hoinle et al. 2025: 55 f.). Im Jahr 2012 legte Frankreich zudem verbindlich einen Bio-Anteil von 20 Prozent in der Außer-Haus-Verpflegung fest (ebd.). 2018 folgte schließlich das nationale Gesetz EGalim.

Das EGalim-3-Gesetz aus dem Jahr 2023 soll der Stärkung des Gleichgewichts in den Handelsbeziehungen zwischen Lieferant*innen und Händler*innen dienen und beinhaltet auch Vorgaben zu biologischen und regionalen Produkten in der GV. Die öffentliche GV muss seit Januar 2022 mindestens 50 Prozent der eingesetzten Lebensmittel (bezogen auf den monetären Warenwert) nachhaltig beziehen und diese müssen die nachfolgenden Kriterien erfüllen:

- Mindestens 20 Prozent aus biologischer Landwirtschaft (inkl. Umstellungsware),
- Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe (g.U., g.g.A.),

- Produkte mit Umwelt- oder Biozeichen (z. B. EU-Umweltzeichen, Haute Valeur Environnementale),
- Produkte aus dem fairen Handel,
- regionale oder lokal erzeugte Produkte,
- Produkte, deren Herstellungsweise besonders umweltfreundlich ist. (loi n° 2018-938)

Diese Anforderungen gelten auch für private Akteur*innen, welche öffentliche Einrichtungen mit Verpflegung beliefern (ebd.) und seit 2024 auch für die private GV (Hoinle et al. 2025: 55f).

Das EGalim-Gesetz gilt als ambitioniert; ein vergleichbares Regelwerk existiert derzeit in keinem anderen EU-Mitgliedstaat. Die Vorgabe „Produkte mit Umwelt- oder Biozeichen“ ist dabei bewusst weit gefasst. In Frankreich existieren mehrere Siegel und Auszeichnungen mit begrenzten ökologischen Anforderungen, die zur Erfüllung der EGalim-Vorgaben herangezogen werden können. Der Begriff der „Regionalität“ ist im Gesetz weder explizit noch juristisch definiert, sondern verweist auf den Einsatz von Produkten mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe (g. U., g. g. A.) aus dem gesamten Land. Vergleichbares gilt für die Kategorie „besonders umweltfreundlich“ in Bezug auf die Herstellungsweise von Lebensmitteln: Eine präzise Definition findet sich im Gesetz nicht, vielmehr wird auf entsprechende Richtlinien des Landwirtschaftsministeriums verwiesen. Zahlreihe Regionen in Frankreich haben sich jedoch teils noch ambitioniertere Ziele bezüglich des Einsatzes von ökologischen Produkten gesetzt, so z. B. auch die Region Occitanie im Südwesten Frankreichs (Böhm, Schaer 2021).

Derzeit erfüllen viele Einrichtungen die gesetzlichen Vorgaben noch nicht, oder der jeweilige Umsetzungsstand ist nicht bekannt. Zwar wurden flankierend zum Gesetz Rahmenbedingungen wie ein Meldesystem, Förderprogramme, Schulungsangebote sowie neue Personalstellen in fast jedem Département geschaffen, dennoch melden bislang zu wenige Einrichtungen ihre Daten über die vorgesehene Plattform „ma cantine“, oder die Angaben sind unvollständig. Verschiedene Faktoren haben voraussichtlich dazu beigetragen, dass die Ziele des EGalim-Gesetzes bislang nicht vollständig erreicht wurden, darunter unzureichende Informationen zu den Zielvorgaben, zusätzliche Kosten, bestehende Routinen in den Lieferketten, fehlende Kenntnisse über Versorgungsstrukturen, die Gesundheitskrise, der inflationäre Kontext sowie die teilweise komplexe Übertragung rechtlicher Verpflichtungen in konkrete Maßnahmen (Ministère de l'Agriculture de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire 2023).

Schulkantinen verzeichnen die meisten und umfassendsten Meldungen über die Plattform „ma cantine“, dem Schulsektor und insbesondere Grundschulen werden auch hohe Versorgungsquoten nachgesagt (23 Prozent Bio-Produkte und 44 Prozent nachhaltige Produkte). Dies ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass die Schulverpflegung in Frankreich überwiegend in kommunaler Verantwortung organisiert und nicht extern vergeben wird. Rund 60 Prozent der Schulmahlzeiten werden in kommunalen Eigenbetrieben zubereitet, also in städtischen Betrieben der direkten öffentlichen Verwaltung, die der Kontrolle eines Gemeinderats unterstehen. (ebd.) Das Format des kommunalen Eigenbetriebs ermöglicht es, direkte Kooperationen mit lokalen Erzeuger*innen bzw. Erzeugergemeinschaften aufzubauen, die die GV beliefern (Hoinle, Parot 2025: 10f).

Die Gemeinde Mouans-Sartoux geht mit positivem Beispiel voran: Hier werden in allen **städtischen Kantinen** von Schulen, Kindergärten und kommunalen Mitarbeitenden ausschließlich biologische Lebensmittel eingesetzt und ca. 1200 Gäste verpflegt. Durch Ecocert erfolgt eine jährliche Zertifizierung, und die Kantinen der Stadt weisen die Stufe 3 auf. (Stadt Mouans-Sartoux o.J.a)

Neben dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln spielt auch die ganzheitliche Nachhaltigkeit bei der Verpflegung eine große Rolle. Es wurden verschiedene Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung etabliert. Die Kinder wählen die Portionsgröße selbst und es besteht die Option eines Nachschlags. Außerdem entsorgen die Kinder ihre Tellerreste selbst, was zu einer signifikanten Reduktion der Tellerreste führte. Auch die sorgfältige Zubereitung von Lebensmitteln in der Küche und die Bewusstseinsbildung trugen zur Reduktion bei. Durch die Reduzierung der Lebensmittelverluste um 80

Prozent konnten ca. 20 Cent pro Mahlzeit eingespart werden, die wiederum in den Kauf von Bio-Lebensmitteln investiert werden. Auf diese Weise kann der Einsatz von 100 Prozent Bio zu konstanten Kosten erreicht werden. (ebd.)

Initiative „Bürger ernährt die Stadt“ wurde 2021 ins Leben gerufen und hat das Ziel, die Eigenproduktion von Lebensmitteln zu entwickeln sowie lokale Lebensmittel zu fördern und soziale Bindungen zu stärken. Im Rahmen der Initiative wurden kollektive Gemüsegärten, ein Bienenhaus, ein Lebensmittelwald und Gemüsepflanzmaschinen eingerichtet und entwickelt, in welchen sich Bürger*innen der Stadt Mouans-Sartoux beteiligen. (ebd.)

Insgesamt sind in Frankreich kurze Wertschöpfungsketten (WSK) und die Lebensmittelnahversorgung stark gesellschaftlich sowie politisch verankert. Sogenannte territoriale Lebensmittelprojekte („Projet Alimentaire Territorial“, PAT) dienen der Vernetzung der Akteur*innen in der Region und erhalten seit 2016 finanzielle Unterstützung durch das Landwirtschaftsministerium (Ecozept Deutschland 2018: 15). Sie bringen Erzeuger*innen, verarbeitende Betriebe, Händler, lokale Behörden und die GV näher zusammen und fördern Synergien, etwa durch gebündelte Beschaffung seitens der GV bei regionalen Lieferanten (Niay 2024).

2.1 Akteur*innen der Wertschöpfungskette (Betriebe und Organisationen)

Haute-Combe

Die kommunale landwirtschaftliche Bewirtschaftungsgesellschaft, genannt Haute-Combe, befindet sich vor der Stadt. Sie besteht seit 2012, wo der Anbau von Gemüse auf einem vier Hektar großen Anwesen startete, welches 2015 auf sechs Hektar erweitert wurde. Ziel dieses Hauses ist es, nachhaltige Lebensmittel in der Region zu entwickeln, damit sich jede*r Einwohner*in, unabhängig vom eigenen Einkommen, gesund ernähren und gleichzeitig die Umwelt schonen kann. Zudem sollen Ernährungsräume für zukünftige Generationen geschaffen und erhalten werden (Stadt Mouans-Sartoux o.J.a).

Haute-Combe ist ein landwirtschaftlicher Betrieb, der mehr als 85 Prozent des Gemüsebedarfs der Schulen und ihrer 1.200 Mahlzeiten pro Tag deckt. Der Betrieb wurde als Agrargesellschaft gegründet, um eine 100 Prozent Bio-Schulverpflegung zu ermöglichen. Denn als die Umstellung auf Bio in der Schulverpflegung erfolgen sollte, war kein Cateringbetrieb in der Lage, diese Anforderung zu erfüllen, und es gab keine Bietenden auf die damalige Ausschreibung. So wurde 2010 der erste Landwirt für Haute-Combe angestellt, welcher auf dem Betrieb mit seiner Familie lebt und Bio-Landwirt der Gemeinde ist (MEAD Mouans Sartoux 2025b).

MEAD (Maison d'éducation à l'alimentation durable)

Das MEAD ist eines der PAT und ein Bildungszentrum für nachhaltige Ernährung, welches sich auf dem Gelände der Landwirtschaftsbehörde von Haute-Combe befindet. Das MEAD wurde im Jahr 2016 gegründet, vier Jahre nachdem die städtischen Kantinen auf 100 Prozent Bio umgestellt haben. Es wird genutzt als städtischer öffentlicher Dienst, als Ressourcenzentrum, als wissenschaftliche Forschungseinrichtung und Bildungseinrichtung. Fünf Arbeitsbereiche des MEAD lassen sich differenzieren (MEAD Mouans Sartoux 2025).

Rückeroberung landwirtschaftlicher Flächen

In 2012 beschloss die Gemeinde, Maßnahmen gegen die zunehmende Flächenversiegelung zu ergreifen. Durch die Wiederherstellung der landwirtschaftlichen Nutzung von Flächen konnte die landwirtschaftlich genutzte Fläche gesteigert werden (von 40 auf 112 Hektar). Etablierte und zukünftige Lebensmittelproduzent*innen erhalten bei der Umstellung auf ökologischen Landbau finanzielle Unterstützung von der Stadt Mouans-Sartoux. (ebd.)

Physischer und sozialer Zugang zu nachhaltigen Lebensmitteln

In der Stadt wurden ein Erzeugerladen, drei Bioläden und ein wöchentlich stattfindender Bio-Bauernmarkt eingerichtet, sowie die Gründung von AMAP (Community Supported Agriculture) gefördert. Ein Förderprogramm ermutigt und unterstützt Gastronom*innen und Lebensmittelunternehmen zur Umstellung auf das AB-Label („Agriculture Biologique“, das offizielle französische Bio-Siegel). (ebd.)

Aufklärung, Bewusstsein und Unterstützung

Für die Einwohner*innen der Stadt und insbesondere für Kinder werden verschiedene Aktionen und Veranstaltungen angeboten, um Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu schaffen und für Schulkinder z. B. Landwirtschaft praktisch zu erleben (ebd.).

Aktionsforschungsprogramme

Im MEAD werden die Erkenntnisse des lokalen Lebensmittelprojekts wissenschaftlich dokumentiert. Ziel ist es, Argumente für eine nachhaltige Lebensmittelpolitik zu sammeln und fundierte Erkenntnisse über Auswirkungen der nachhaltigen Lebensmittelpolitik auf regionaler Ebene zu erhalten. (ebd.)

Swarming und Teilen des Projekts

Dieser Arbeitsbereich beschäftigt sich mit der Übertragbarkeit des Lebensmittelprojekts auf andere Regionen in Frankreich sowie andere Länder. Dieser Schwarmansatz wird durch öffentliche und private Förderprogramme unterstützt und hat binnen sechs Jahren bereits mehr als 800 Gemeinden erreicht. (ebd.)

Club des Territoires Un Plus Bio

Mouans-Sartoux ist Gründungsmitglied im Club des Territoires Un Plus Bio (MEAD Mouans-Sartoux 2017: 1), ein französischer Verband, der sich für die Umgestaltung der öffentlichen Ernährungspolitik einsetzt. Er wurde 2002 gegründet, um regionale Akteur*innen zu vernetzen, die den Anteil von Bio-Lebensmitteln in Kantinen steigern wollen (Un Plus Bio 2025).

2.2 Regionale und ökologisch erzeugte Gemüsearten (die genutzt werden)

Zu den Gemüsearten, die auf dem Landwirtschaftsbetrieb Haute-Combe angebaut werden und die in den Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen von Mouans-Sartoux angeboten werden, lassen sich keine näheren Informationen finden.

In Mouans-Sartoux gibt es jedoch eine Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi, im Französischen: AMAP = Verein zur Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaft). Auf ihrer Webseite sind 12 Erzeuger*innen gelistet, von denen zwei Gemüse anbieten und ihr Sortiment für Sommer und Winter gelistet haben. Ein Gärtner (auch in Mouans-Sartoux) bietet im Winter die folgenden Gemüsearten: Rüben, Mangold, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Kohl, Brokkoli, Kürbisse, Spinat, Bio-Fenchel, Bio-Feldsalat, Rüben, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Lauch, Radieschen, Salat inkl. Bio, Topinambur, etc.

Und im Sommer: Auberginen, Rüben, Karotten, Frühlingszwiebeln, Gurken, Zucchini, Schalotten, Saubohnen, Bohnen, Melonen, Zwiebeln, Wassermelonen, Paprika, Kartoffeln, Radieschen, Salat, Tomaten usw.

Der andere ist Produzent bei Le Tignet und bietet Champignons, Austernpilze oder Shiitake und im Winter Endivien.

Es wird nicht genannt, ob es sich um biologische Ware handelt (AMAP o.J.).

3 Aufbau und Treiber der Wertschöpfungskette

Bereits im Jahr 1997 wurde entschieden, dass es nicht eine Zentralküche in Mouans-Sartoux geben soll, sondern jede Schule ihre eigene Küche haben soll. Dieses Ziel wurde in 2001 mit Eröffnung der dritten Küche erreicht (MEAD Mouans Sartoux 2025e).

Zu Beginn der 2000er Jahre entwickelte die Gemeinde Mouans-Sartoux ein neuartiges Konzept für die kommunale Gemeinschaftsverpflegung. Ziel war es, die Qualität der Mahlzeiten umfassend zu verbessern, indem gesündere, nachhaltigere und lokal erzeugte Lebensmittel verwendet wurden. Darüber hinaus sollte das Konzept die Einbindung sämtlicher Akteur*innen entlang der WSK – von der landwirtschaftlichen Produktion bis zum Konsum – fördern. Auf diese Weise verfolgte die Gemeinde das Ziel, Schritte in Richtung Ernährungssouveränität zu unternehmen und langfristig die Grundlagen für die Entwicklung einer Form von „Ernährungsdemokratie“ auf territorialer Ebene zu schaffen. (ebd.)

Im Jahr 2006 wurden durch das Programm „Gut essen, sich gut bewegen ist gut für die Gesundheit“ die Speisepläne überarbeitet und Saisonalität als Kriterium berücksichtigt (Stadt Mouans-Sartoux o.J.a).

Bevor die Landwirtschaftsbehörde Haute-Combe gegründet wurde, erfolgte 2008 eine Machbarkeitsstudie zur Schaffung dieser Behörde und in 2010 der Versuchsanbau bei der Landwirtschaftsbehörde. In 2011 wurden kommunale Verträge mit Landwirt*innen geschlossen, der Bio-Anteil betrug in diesem Jahr bereits 73,6 Prozent (lag in 2009 noch bei 23 Prozent). Der Anteil von 100 Prozent Bio-Lebensmitteln in den Kantinen wurde im Jahr 2012 erreicht, damit war Mouans-Sartoux die erste Stadt Frankreichs mit mehr als 10.000 Einwohnenden auf diesem Niveau (ebd.).

In 2013 wurde die Stadt Gründungsmitglied des „Club des Territoires Un Plus Bio“ und erhielt für seine nachhaltige Bio-Gastronomie den ersten Preis der „Trophée des écomaires“ (ebd.).

Der MEAD (Maison d'éducation à l'alimentation) wurde in 2016 gegründet. Im selben Jahr wurden Erfahrungen in der Konservierung von Gemüse aus dem Eigenbetrieb gesammelt (ebd.). Um dies auszuweiten, wurde in 2018 eine Gefrieranlage erworben, in welcher drei bis vier Tonnen Gemüse tiefgefroren werden können, um diese über die Schulferien im Sommer hinweg haltbar zu machen (MEAD Mouans Sartoux 2025e).

3.1 Von wem wurde die Verwendung regional und ökologisch produzierten Gemüses vorangetrieben?

Die Verwendung von biologischem (und regionalem) Gemüse wurde von der Stadt Mouans-Sartoux selbst vorangetrieben. Zu Beginn der 2000er Jahre gab es keine Bietenden unter den Cateringunternehmen, die den Wünschen der Stadt nach mehr biologischer Verpflegung hätten nachkommen können. So entwickelte die Stadt in mehreren Etappen ein eigenes Konzept für die Verpflegung, welche schließlich am 01. Januar 2012 vollständig als biologisch zertifiziert wurde (MEAD Mouans Sartoux 2025c).

Motivation

Die Motivation hinter diesem Schritt war die aktuelle Situation der Verpflegung, die durch einen Mangel an Bio-Lebensmitteln und regionalen Produkten gekennzeichnet war, sowie der Wunsch, auf die „großen gesellschaftlichen Fragen der Gegenwart zu reagieren“ (MEAD Mouans Sartoux 2025c).

Die Vision einer Verpflegung aus 100 Prozent biologischen Lebensmitteln wurde gemeinsam mit Wissenschaftler*innen erarbeitet, um die Ernährung im Sinne der menschlichen und planetaren Gesundheit auszurichten. Die Akteur*innen des MEAD sind sich der Auswirkungen unserer aktuellen Ernährung und der (industriellen) Landwirtschaft sowie der dadurch emittierten Treibhausgasemissionen bewusst und streben mit dem Konzept der biologischen Verpflegung an, diesen Anteil zu senken und stattdessen einen Beitrag zur Bewahrung der Artenvielfalt und Bodengesundheit zu leisten. Dabei wird versucht, biologische Zutaten möglichst regional zu beziehen, jedoch wird ersichtlich, dass bei der Frage nach

„bio oder regional“ die Antwort eines Gründers des MEAD „bio“ lautet: "Ich bevorzuge Bio-Lebensmittel, die 300 km zurücklegen oder sogar aus dem Ausland kommen, vor intensiven lokalen Lebensmitteln, die neben dem Haus produziert werden. Bei den 25 [Prozent], die die Landwirtschaft auf die Treibhausgase ausübt, beträgt der Anteil des Verkehrs nur etwa 8 [Prozent]. Lokal ist nur dann von entscheidender Bedeutung, wenn es sich um eine neue Art der landwirtschaftlichen Produktion handelt. Vergessen wir nie, dass eine chemische Produktion so nah wie möglich an der Heimat negative Auswirkungen auf die Wasserqualität, das Bodenleben, die Luftqualität und die Artenvielfalt hat“ (MEAD Mouans Sartoux 2025d).

3.2 Förderungen und Zuschüsse

Frankreich allgemein

Neben Städten und Kommunen engagieren sich auch Naturparke und Wasserversorger in der Unterstützung der Gemeinschaftsverpflegung in Frankreich, indem sie flankierende Maßnahmen finanzieren oder Mehrkosten bei der Beschaffung ausgleichen. Diese Förderungen sind jedoch häufig an spezifische Auflagen gebunden, die den Einsatz von Bioprodukten eher behindern als begünstigen. Während die Nachfrage seitens der Konsument*innen nach biologisch erzeugten Lebensmitteln kontinuierlich steigt, sehen sich die Akteur*innen der AHV vielfach mit komplexen bürokratischen Anforderungen konfrontiert (Böhm, Schaer 2021).

Seit mehr als zehn Jahren wird die Verwendung von Bio-Produkten in der französischen Außer-Haus-Verpflegung statistisch erfasst. Das jährliche Monitoring umfasst sowohl die privatfinanzierte GV als auch die öffentliche GV. Seit Jahren erklärtes Ziel ist es, das System OPAL zentral einzuführen, mit dem zum Beispiel auch die Erfassung regionaler Produkte möglich ist. Dies ist jedoch noch nicht flächendeckend gelungen. Vor allem Gymnasien nutzen meist andere Systeme, mit denen Waren nicht als regional klassifiziert werden können.

Weitere Förderungen erfolgen z.B. durch Ecozept, ein deutsch-französisches, auf Biomärkte spezialisiertes Beratungs- und Forschungsunternehmen. Ecozept begleitet mehr als 300 Einrichtungen in mehreren Regionen Frankreichs bei dem Einsatz von bio(-regionalen) Produkten in der GV. Die Förderung von Ecozept umfasst begleitende Maßnahmen wie die Schaffung von Angebot-Nachfrage-Portalen oder Logistikplattformen, aber auch direkte Beihilfen wie Subventionen der Gerichte.

Mouans-Sartoux

In Mouans-Sartoux wurde ein Konzept entwickelt, nach welchem keine Abhängigkeit von befristeten Förderprogrammen besteht, sondern auf dauerhafte Finanzierungsquellen gesetzt wird. Beispielsweise dienen Mieteinnahmen aus dem Château de Mouans-Sartoux der Finanzierung. (Ray/Ourabah 2023)

Auf der Webseite des MEAD werden die Netzwerk- und Finanzpartner gelistet, darunter sind z. B. die Daniel und Nina Carasso Stiftung, die Mouans-Sartoux bereits seit mehreren Jahren unterstützt, aber auch mehrere institutionelle Akteur*innen wie ADEME (Agence de la transition écologique, Agentur für ökologischen Übergang), die DRAAF (Directions Régionales de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la Forêt, Direktionen für Ernährung, Landwirtschaft und Forstwirtschaft) oder die Region Provence-Alpes-Côte d’Azur (PACA) und weitere (MEAD Mouans Sartoux 2025g).

3.3 Erfolgsfaktoren

Nach Böhm und Schaer 2021 ist der direkte Austausch zwischen Hersteller*innen, Lieferant*innen und Küchenverantwortlichen eine zentrale Voraussetzung für Vertrauen und gegenseitiges Verständnis, da digitale Instrumente diesen persönlichen Kontakt nicht ersetzen können. Projekte profitieren davon, besonders engagierte Großküchen frühzeitig einzubinden und ihre Vorbildfunktion sichtbar zu machen. Aufgrund administrativer Anforderungen wird empfohlen, zunächst mit Kantinen zu arbeiten, die eine

Mindestmenge von etwa 300 Mahlzeiten pro Tag erreichen und eine planbare Umstellung ganzer Produktlinien auf biologische Erzeugnisse ermöglichen (Böhm, Schaer 2021).

Für eine erfolgreiche Umsetzung sind klare Verantwortlichkeiten, das Engagement von Wirtschaftsakteur*innen sowie eine kontinuierliche Projektfinanzierung erforderlich. Entscheidend ist zudem die Einbindung von Personen mit Kenntnissen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Kurzfristig angelegte Vorhaben bleiben in ihrer Wirkung begrenzt, während langfristige Strukturen nachhaltigere Veränderungen ermöglichen (ebd.).

Der Evaluationsbericht des MEAD beschreibt mehrere Erfolgsfaktoren des „Mouans-Sartoux Modells". Zu nennen ist zunächst eine politische und institutionelle Stabilität. In der Stadt besteht eine langfristige politische Unterstützung durch den Bürgermeister sowie den Gemeinderat. Auch ein langfristiges Team im MEAD, welches die Vernetzung und Austausch der beteiligten Akteur*innen ermöglicht, ist entscheidend. In Mouans-Sartoux wurde ein Konzept entwickelt, nach welchem keine Abhängigkeit von befristeten Förderprogrammen besteht, sondern auf dauerhafte Finanzierungsquellen gesetzt wird (s. Kapitel 3.2).

Die kommunale Landwirtschaft leistet mit den ca. 25 Tonnen produziertem Bio-Gemüse einen Beitrag zur Ernährungssicherung und Selbstversorgung der Bürger*innen in Mouans-Sartoux. Partnerschaften beispielsweise mit „Terre de Liens" oder „Un Plus Bio" dienen dem Austausch, der Flächensicherung und Professionalisierung.

Durch regelmäßige Evaluationen und Forschung werden Lernprozesse gesichert und Kooperationen in europäischen Netzwerken (z.B. „URBACT Biocanteens") tragen zum Wissenstransfer bei und ermöglichen die Übertragung des Modells auf andere Städte. Auch vielfältige Ernährungsbildungsangebote, Workshops und Feste bewirken langfristige Verhaltensveränderungen, beispielsweise Steigerung des Konsums von biologischen Lebensmitteln (Ray/Ourabah 2023).

Der Aufbau lokaler WSK mit fairer Bezahlung der Akteur*innen entlang der WSK wird ebenfalls als Erfolgsfaktor benannt. Die öffentliche Beschaffung kann als wichtiger Hebel dienen, denn Kantinen und Großküchen sind stabile Abnehmende für die lokale Lebensmittelproduktion (ebd.).

Als eine zentrale Voraussetzung für langfristigen Erfolg wird partizipative Governance genannt. Diese im französischen „gouvernance alumentaire démocratique" genannte Verantwortung bedeutet, dass Bürger*innen, lokale Akteur*innen, Vereine, Landwirt*innen und Institutionen gemeinsam Verantwortung für die kommunale Ernährungspolitik übernehmen. Ziel ist die gemeinsame Gestaltung der Ernährungspolitik und die Entwicklung einer kollektiven territorialen Souveränität. Grundlegende Strukturen der partizipativen Governance sind ein Beratungs- und Entscheidungsgremium (Conseil Local de l'Alimentation Durable (CLAD)) zur lokalen Ernährungspolitik, welches die beteiligten Akteur*innen zusammenbringt und das Projekt begleitet, sowie das operative Steuerungsgremium der MEAD (Comité de pilotage (COPIL)), in welchem Team-Leitung, politische Vertreter*innen und Partnerorganisationen zusammenarbeiten (ebd.).

Das Projekt „der Bürger ernährt die Stadt" (s. Kapitel 2.1) ist ein Beispiel für ein konkretes Beteiligungsprojekt im Rahmen der partizipativen Governance. Lokale Vereine wurden eingeladen, das Thema der nachhaltigen Ernährung in ihre Satzungen und Aktivitäten zu integrieren, mit dem Ergebnis, dass nahezu alle Vereine von Mouans-Sartoux Ernährungsthemen in ihre Projekte intergiert haben, z. B. über gemeinsame Mahlzeiten oder regionale Produkte. Bürger*innen, Erzeuger*innen und kommunale Mitarbeitende wirken ebenfalls an der Gestaltung nachhaltiger Mahlzeiten z. B. in den Seniorenheimen der Stadt mit (ebd.).

Bürger*innen, die an MEAD-Projekten teilgenommen haben, entwickelten laut des Evaluationsberichts des MEAD häufiger nachhaltige Ernährungsgewohnheiten als Nicht-Teilnehmende. Gesamtheitlich betrachtet verbindet die partizipative Governance in Mouans-Sartoux die institutionellen Strukturen (CLAD, COPIL) mit bürgernahen Projekten – dadurch ist sie bedeutender Teil der Erfolgsstrategie der MEAD (ebd.).

4 Kommunikation

4.1 Kommunikation in der Wertschöpfungskette

Durch die kurze WSK kennen sich die Akteur*innen persönlich und kommunizieren direkt miteinander. Die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung stehen in direktem Austausch mit Mitarbeitenden des Betriebs Haute-Combe und holen auch ihr Gemüse dort eigenständig ab.

4.2 Wege der Kommunikation

Über das MEAD und andere Netzwerke, wie z.B. den Club des Territoires Un Plus Bio sind die Akteur*innen in regelmäßigem Austausch.

Über konkrete Kommunikationswege oder Häufigkeit und Anlass der Kommunikation kann keine genaue Aussage getroffen werden.

4.3 Außenkommunikation der Verwendung von bio-regionalem Gemüse

Der Einsatz von bio-regionalem Gemüse und dessen Wichtigkeit für die Ernährungssouveränität wird hauptsächlich über die Gemeinde Mouans-Sartoux und den MEAD nach außen kommuniziert.

4.3.1 In der Landwirtschaft

Die kommunale Landwirtschaftsgesellschaft unterstützt die landwirtschaftliche Rückeroberung von Flächen für den Anbau von Lebensmitteln zur lokalen Versorgung. Außerdem sensibilisiert sie Einwohnende der Stadt für Ernährungsfragen. (Stadt Mouans-Sartoux o.J.a)

4.3.2 In der Politik

Das Ernährungssystem und Konzept von Mouans-Sartoux erhält eine langfristige politische Unterstützung durch den Bürgermeister und den Gemeinderat (Ray/Ourabah 2023). Diese politische und institutionelle Stabilität ist einer der Erfolgsfaktoren (s. Kapitel 3.3).

Die Gemeinde Mouans-Sartoux geht als Vorreiterin voran und teilt auf der Webseite des MEAD ihr Konzept: Es sind Webinare und ergänzende Dokumente verfügbar, die anderen Städten und Gemeinden weiterhelfen. Diese Materialien werden fortlaufend erweitert (MEAD Mouans Sartoux 2025f). Weitere Städte in Frankreich und anderen europäischen Ländern sind auf dem Weg zu nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung und orientieren sich dafür am Konzept von Mouans-Sartoux. Das europäische Projekt „Cantines Durables – Territoires Engagés“ (zu Deutsch: „Nachhaltige Kantinen – engagierte Gebiete“) hat von 2019 bis 2021 andere Städte und Gemeinden dabei unterstützt, ein ähnliches Konzept wie Mouans-Sartoux umzusetzen (GPV Rive Droite o.J.).

4.3.3 In der Gemeinschaftsverpflegung

Auf der Webseite der Stadt Mouans-Sartoux wird im Abschnitt „Nachhaltige Lebensmittel“ der Einsatz von 100 Prozent biologischer Schulverpflegung kommuniziert (Stadt Mouans-Sartoux o.J.a).

Die im September 2025 veröffentliche neue Webseite des MEAD informiert ebenfalls über den Einsatz von 100 Prozent Bio-Lebensmitteln in der Kantine und leitet dies auf Ihrer Seite mit den folgenden Worten ein: „In Mouans-Sartoux heißt es alles oder nichts! Seit dem 1. Januar 2012 werden die täglich 1.200 Mahlzeiten des örtlichen Catering-Services ausschließlich aus Bio-Produkten zubereitet.“ Des Weiteren wird kommuniziert, dass die Umstellung auf Bio nicht zu einer Erhöhung der Kosten beigetragen hat

und dass die Speisen aus saisonalen, frischen Lebensmitteln zubereitet werden, wodurch sich die Verpflegung von der Verwendung von (konventionellen) Convenience-Produkten abgrenzt. Auf der Webseite wird ebenfalls beschrieben, dass die Bezeichnung „100 % Bio“ nicht spaltend sein soll, sondern vielmehr der Einsatz gesunder und pestizidfreier Lebensmittel das Ziel sein soll. Die Mahlzeiten werden als „frisch, gut, bio“ beschrieben, denn bei der Menügestaltung wird die Verfügbarkeit saisonaler Lebensmittel mitgedacht. Auch das Erfordernis einer entsprechenden Logistik für die Verwendung von bioregionalen Produkten wird angesprochen und beschrieben, dass der Bestellmanager täglich das benötigte Gemüse eigenständig beim Landwirtschaftsbetrieb Haute-Combe abholt. Neben dieser Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette wird ein „neuer Gemeinschaftsgeist, [der] Servicepersonal, Vorgesetzte und Gäste [inspiriert]“ beschrieben. Gleichzeitig werden auch ein gesteigertes Arbeitstempo und Schulungen, sowie mehr Effizienz und die Aufwertung von Berufen (u.a. Servicepersonal) genannt (MEAD Mouans Sartoux 2025b).

Das Angebot von vegetarischen Speisen und die Reduktion des Fleischangebots werden auf der Webseite des MEAD kommuniziert, so beispielsweise durch den Ausdruck „Weniger Fleisch essen für besseres Fleisch“. Es wird ersichtlich, dass nicht der Verzicht auf Fleisch im Mittelpunkt steht, sondern auf Produkte aus hochwertigem Bio-Anbau zu setzen. So wird beschrieben, dass die Reduktion des Anteils tierischer Produkte durch den gesteigerten Einsatz von Hülsenfrüchten, Vollkornprodukten und saisonalem Gemüse ausgeglichen wird. Schließlich betont das MEAD die Vorteile dieser Maßnahmen und beschreibt, dass durch den gesteigerten Anteil vegetarischer Speisen Vorteile für die Gesundheit, die Umwelt und die Begrenzung der globalen Erwärmung sowie Kosteneinsparungen erreicht werden (MEAD Mouans Sartoux 2025c).

Das Konzept des MEAD zur Reduktion von Lebensmittelabfällen wird ebenfalls auf der Webseite des MEAD beschrieben. Einer der wichtigsten Ansatzpunkte ist dabei das „portionsweise Servieren“, mit welchem Portionsgrößen auf die individuellen Wünsche der Essenden angepasst werden. So konnten Lebensmittelverluste und damit einhergehende Mehrkosten verringert werden. Die Kosteneinsparungen dienten Mouans-Sartoux dazu, einen 100 Prozent Bio-Anteil ohne zusätzliche Kosten erreichen zu können (MEAD Mouans Sartoux 2025c).

Bildungsarbeit

700 Quadratmeter des Landwirtschaftsbetriebes Haute-Combe werden für Bildungsarbeit zur Verfügung gestellt, sodass Schüler*innen in der Praxis über ökologischen Landbau und nachhaltige Lebensmittel lernen können (Stadt Mouans-Sartoux o.J.a).

Das MEAD leistet pädagogische Arbeit und ermöglicht Besuche für verschiedene Zielgruppen, darunter Schüler*innen, Eltern, Nutzende des sozialen Lebensmittelladens sowie Wirtschaftsakteur*innen (Restaurants, Hotels, Lebensmittelgeschäfte) (ebd.).

5 Quellenverzeichnis

agreste (2025a): L'AGRICULTURE, L'AGROALIMENTAIRE ET LA FORÊT DANS LES ALPES-MARITIMES. Étude n°135-3 - Département des Alpes-Maritimes. Online verfügbar unter www.draaf.paca.agriculture.gouv.fr/DONNÉES-STATISTIQUES (abgerufen am 02.12.2025).

agreste (2025b): L'AGRICULTURE, L'AGROALIMENTAIRE ET LA FORÊT DANS LA RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR. Étude n°135-0 - Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Online verfügbar unter www.draaf.paca.agriculture.gouv.fr/DONNÉES-STATISTIQUES (abgerufen am 02.12.2025).

AMAP (o.J.): Les producteurs. AMAP Mouans-Sartoux. Online verfügbar unter https://www.amap-mouans.fr/les-producteurs/?utm_source=chatgpt.com (abgerufen am 20.10.2025).

Böhm M, Schaer B (2021): AHV in Frankreich – Große Pläne und noch viel zu tun. bioPress, 26.01.2021. Online verfügbar unter https://www.biopress.de/de/inhalte/details/7757/ahv-in-frankreich.html (abgerufen am 09.09.2025).

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (2025): L'AGRICULTURE, L'AGROALIMENTAIRE ET LA FORÊT DANS LES ALPES-MARITIMES. Statistischer Bericht. Januar 2025 – N° 135-3. Online verfügbar unter portrait-dep06-10_janv_25.pdf (abgerufen am 21.10.2025).

DRAAF PACA (2020): Fiches de synthèse 2020 – Légumes ou champignons, région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Online verfügbar unter https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/html/ftd_ra2020_region_paca_legumes.html (abgerufen am 02.12.2025).

Ecozept Deutschland (2018): Stadt braucht Land – Bio-regionale Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung. Praxis-Erfahrungen aus Frankreich. Ecozept Freiburg/Montpellier.

GPV Rive Droite (o.J.): Cantines durables, territoires engages. GPV Rive Droite, Cenon, Frankreich. Online verfügbar unter https://www.gpvrivedroite.fr/2019/cantines-durables-territoires-engages/ (abgerufen am 30.10.2025).

Hoinle B., Greiner A., Bauer C., Bürker F (2025): Strategien für mehr bioregionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. Bericht Projekt BioRegioKantine, Universität Hohenheim. Online verfügbar unter https://sta.uni-hohenheim.de/fileadmin/einrichtungen/sta/Research/Research_projects/01-Forschungsprojekte/BioregioKantine/20250526_Bericht_Gemeinschaftsverpflegung_BioregioKantine_v1.pdf (abgerufen am 09.12.2025).

Hoinle, B. & Parot, J. (2025): Just transitions of school meals? – Analysis of policy measures for sustainable public school food procurement in France and Germany. Urban Planning, 10(2), doi.org/10.17645/up.9569.

Insee (2025): Dossier complet – Commune de Mouans-Sartoux (06084). Insee statistiques et études. Online verfügbar unter https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-06084 (abgerufen am 21.10.2025).

La Chambre Régionale d'Agriculture (2025): Prestations. Online verfügbar unter https://paca.chambres-agriculture.fr/etre-accompagne/agriculteurs-proagri/certifier-ses-productions/agriculture-biologique (abgerufen am 02.12.2025).

Le Ray P., Ourabah A. (2023): Rapport d`Evaluation: Contributions du PAT de Mouans-Sartoux á la durabilité du systeme alimentaire. Syalinnov, Mai 2023. Online verfügbar unter https://mead-mouans-sartoux.fr/wp-content/uploads/2025/03/Syalinnov-rapport-devaluation_MEAD_mai2023.pdf (abgerufen am 20.10.2025).

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Lulovicova A., Bouissou S. (2023): Evaluation environnementale des politiques alimentaires locales par une approche territorial du cycle de vie. Sustainability 2023, 15, 4740. https://doi.org/10.3390/su15064740.

MEAD Mouans Sartoux (2025): Une Maison d'éducation à l'alimentation durable, pourquoi faire? Online verfügbar unter https://mead-mouans-sartoux.fr/la-mead-de-mouans-sartoux/ (abgerufen am 15.09.2025).

MEAD Mouans Sartoux (2025b): La régie agricole, un domaine de six hectares où pousse le bonheur collectif. Online unter: https://mead-mouans-sartoux.fr/la-regie-agricole/ (abgerufen am 15.09.2025).

MEAD Mouans Sartoux (2025c): 100% bio à la cantine. Online verfügbar unter https://mead-mouans-sartoux.fr/100-bio-a-la-cantine/ (abgerufen am 01.10.2025).

MEAD Mouans Sartoux (2025d): Foire aux questions... et aux idées reçues. Online verfügbar unter https://mead-mouans-sartoux.fr/faq/ (abgerufen am 01.10.2025).

MEAD Mouans Sartoux (2025e): Une aventure alimentaire particulière. Online verfügbar unter https://mead-mouans-sartoux.fr/histoire-et-origines/ (abgerufen am 13.10.2025).

MEAD Mouans Sartoux (2025f): Les docs. Online verfügbar unter https://mead-mouans-sartoux.fr/docs-mead/ (abgerufen am 30.10.2025).

MEAD Mouans Sartoux (2025g): Partenaires financiers. Online verfügbar unter https://mead-mouans-sartoux.fr/nos-partenaires/ (abgerufen am 02.12.2025).

MEAD Mouans-Sartoux (2017): Le choix d’une alimentation bio, locale, saine et juste. Online verfügbar unter https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2020/06/Brochure-Mouans-Sartoux-light-officiel.pdf (abgerufen am 30.10.2025).

Meteo Atlas (2025): Mouans-Sartoux (Frankreich) - Wetter und Klima im Jahresverlauf: Durchschnittswerte für Temperatur und Niederschlag. Online verfügbar unter https://meteoatlas.de/frankreich/mouans-sartoux-23318 (abgerufen am 21.10.2025).

Ministère de l'Agriculture de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire (2023): Amélioration de la qualité des repas en restauration collective : mobilisation des acteurs et premiers résultats - Analyse n°189. Online verfügbar unter https://agriculture.gouv.fr/amelioration-de-la-qualite-des-repas-en-restauration-collective-mobilisation-des-acteurs-et (abgerufen am 08.12.2025).

Niay, D. (2024): Bilan de la mise en œuvre des objectifs de la loi Egalim relatif aux achats dans la restauration collective. Éditions WEKA. Online verfügbar unter https://www.weka.fr/actualite/achats/article/bilan-de-la-mise-en-oeuvre-des-objectifs-de-la-loi-egalim-relatif-aux-achats-dans-la-restauration-collective-177602/ (abgerufen am 09.12.2025).

O.R.A.B. (2022): Les filières agricoles biologiques de Provence-Alpes-Côte d’Azur, ÉDITION 2022. Online verfügbar unter https://www.bio-provence.org/IMG/pdf/2022_maraichage.pdf (abgerufen am 02.12.2025).

Réseau Manger Bio (2025): Le réseau. Online verfügbar unter https://www.reseaumangerbio.fr/le-reseau/ (letzter Zugriff: 09.12.2025).

Stadt Mouans-Sartoux (o.J.a): Mouans-Sartoux – Alimentation durable. Online verfügbar unter https://www.mouans-sartoux.net/la-ville/alimentation-durable/ (abgerufen am 29.07.2025).

Stadt Mounans-Sartoux (o.J.b): Mouans-Sartoux – Histoire & patrimoine. Online verfügbar unter https://www.mouans-sartoux.net/la-ville/histoire-et-patrimoine/ (abgerufen am 21.10.2025).

Un Plus Bio (2025): L'association Un Plus Bio. Un Plus Bio, Nimes, Frankreich. Online verfügbar unter https://www.unplusbio.org/qui-sommes-nous/l-association/ (abgerufen am 30.10.2025).