



## COMMUNIQUE DE PRESSE MERCREDI 20 SEPTEMBRE 2016

### L'observatoire de la restauration scolaire durable de Mouans-Sartoux présente les résultats de son enquête 2016

La restauration scolaire de Mouans-Sartoux est repérée nationalement pour avoir réussi à offrir **des repas 100 % bio à coût constant en ayant diminué de 80 % le gaspillage alimentaire**. En passant de 147 g de gaspillage par repas (moyenne nationale 150 g) en 2010 à 30 g depuis 2012, une économie de 0,20 € par repas a été réalisée et investie sur la qualité avec du bio majoritairement local.

Mouans-Sartoux est aussi reconnue pour sa **régie municipale agricole** du domaine de Haute-Combe. Deux agriculteurs municipaux produisent 22 tonnes de légumes chaque année soit **80 % des besoins de la restauration scolaire**.

Pour analyser cette réussite et construire de nouvelles marges de progrès, Mouans-Sartoux a créé en 2013, avec le soutien du conseil régional Paca et du Pan national de l'alimentation du ministère de l'agriculture, **un observatoire de la restauration scolaire durable** avec un double objectif :

- analyser la connaissance, l'appréciation et l'appropriation par les parents d'élèves du projet d'alimentation durable de la commune.
- documenter le projet pour pouvoir le partager avec d'autres collectivités.

#### **Les parents mouansois plébiscitent la restauration scolaire**

avec un taux de satisfaction de 99 % pour les parents et de 98 % pour les enfants.

**Les parents saluent les initiatives mises en place**, les repas sains et équilibrés, les repas bio et locaux, les plats gouteux de qualité et variés.

**Les enfants apprécient** la variété, le bon goût, les repas sains, le service en portions personnalisées et ils ne sont que 8 % à trouver qu'ils mangent trop de légumes alors qu'il y en a tous les repas !

**Les parents saisissent les enjeux des actions de la commune en matière d'alimentation durable** : fournir des produits de qualité, locaux, et bio. Dynamiser l'agriculture et l'économie locale pour viser l'autonomie alimentaire sur notre territoire

**85% des parents disent avoir modifié leurs pratiques alimentaires** : moins de sucre, de sel et de graisse, de l'eau à table. Plus de bio, de local, de produits de saisons, de produits bruts et moins de plats cuisinés industriels.

**Des familles qui mangent de plus en plus bio pour 63 % d'entre elles** et font régulièrement leurs courses dans les magasins bio et chez les producteurs locaux.

**L'observatoire est composé de membres de la ville de Mouans-Sartoux, de l'association Un Plus Bio, du CODES 06, du CRES PACA, de la DRAAF PACA et de Skema business school.**