



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.