



**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**
DÉCEMBRE 2022



Le label « Ecocert En Cuisine » niveau 3 excellence remis à la commune de Mouans-Sartoux.

Elle devient la 1ère ville de France à recevoir ce niveau de labellisation de la crèche au collège avec pratiquement 100% de produits bio servis au sein des cantines.

Thierry Stuedzel, Directeur Général d'Ecocert France, a remis le jeudi 1er décembre, le label Ecocert « En Cuisine » mention Excellence à sept cantines de la ville de Mouans -Sartoux.

Parmi les établissements concernés ; trois crèches, trois écoles et un collège. Première ville à recevoir cette distinction, **Mouans-Sartoux s'impose comme une figure d'exception en termes de cantines durables.**

Un label de confiance, récompense d'une restauration collective bio, locale, saine et durable

“ Premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable, le label Ecocert « En Cuisine », donne aux collectivités les clés nécessaires à la transition écologique et à l'amélioration de la santé globale des consommateurs, des territoires et donc de la planète. Ce qui est formidable à Mouans-Sartoux c'est que les enfants de 3 mois à 15 ans peuvent bénéficier d'une alimentation bio bonne pour leur santé », souligne **Thierry Stuedzel, et de rajouter** : *Et comme une grande partie de ce bio est aussi local c'est aussi bon pour la santé du territoire !*

Parmi les trois niveaux de labellisation, la ville de Mouans-Sartoux se voit décernée le niveau 3, mention Excellence, avec près de 100% de produits bio servis de la crèche au collège :

- Crèche : 94,6 %
- Ecoles : 100 %
- Collège : 94 %

Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+ bio	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)



Nous sommes très heureux d'avoir réussi à créer cette année une dynamique du 100% Bio auprès de l'ensemble des cantines de la commune. Par cette distinction nous espérons adresser un signal fort aux autres collectivités : avec un peu de volonté et quelques efforts, le 100% Bio au sein de nos cantines est un objectif atteignable, au service de la qualité des repas servis à nos enfants mais aussi au bénéfice de leur santé, du respect de l'environnement et de la lutte contre le réchauffement climatique.

Gilles Pérole,
adjoint au maire de Mouans-Sartoux et délégué enfance-éducation-alimentation.



Les cantines mouansoises proposent en effet des repas bio préparés à partir de produits locaux et de saison. Une cinquantaine de variétés de légumes est cultivée au sein même de la commune, dans un domaine certifié bio d'une surface de six hectares. Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux et délégué enfance-éducation-alimentation, assure

«85% des légumes sont produits par la commune. La ville répond ainsi à la mission principale du label Ecocert « En Cuisine » : l'utilisation de produits bio et locaux, et la qualité des menus servis».

Une mention « Excellence » pour ce modèle anti-gaspi et économique

Autre mission du label : lutter contre le gaspillage alimentaire et gérer au mieux les déchets. C'est en suivant cet objectif que la commune propose maintenant aux enfants et adolescents des portions individuelles, adaptées aux besoins de chacun. Là encore, les chiffres parlent d'eux-mêmes selon Gilles Pérole. Il l'affirme : **«En 2010, on a commencé à peser les déchets, on était à 147 grammes. Aujourd'hui, on est à 30 grammes en moyenne par repas, ce qui représente une économie de 20 centimes».**

Témoins de l'engagement et des efforts réalisés par la commune, des spécialistes qualifiés de la traçabilité se sont rendus sur place dans le cadre d'audits imposés par le label. Ces contrôles seront dès à présent réguliers pour les sept cantines concernées, auditées au moins une fois par an pour rester conformes aux exigences du label. Celui-ci est en effet en constante évolution grâce à une veille scientifique, visant à anticiper les prochains enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique.

Quoi qu'il en soit, les familles mouansoises sont déjà plus que satisfaites de la qualité de la cuisine dont profitent leurs enfants. 87% d'entre elles assurent même avoir intégré les repères nutritionnels et augmenté la part de bio et local dans leurs habitudes alimentaires à la maison.

Pour aller plus loin, le label Ecocert en chiffres

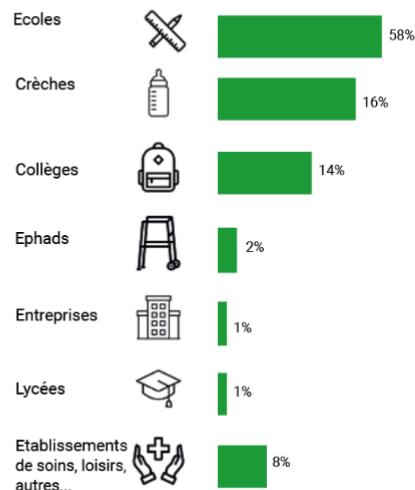
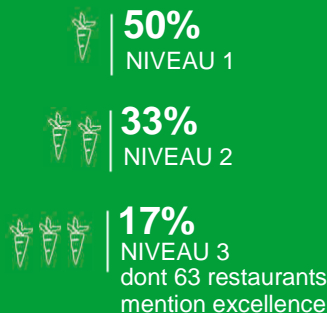
3 156 restaurants engagés
692 cuisines sur place
166 cuisines centrales
2 298 restaurants satellites

Les chiffres clés du label (aout 2022)

+3000 restaurants collectifs sont engagés dans le label partout en France.
Des restaurants en gestion directe ou concédée.



Répartition des restaurants par niveau de labellisation



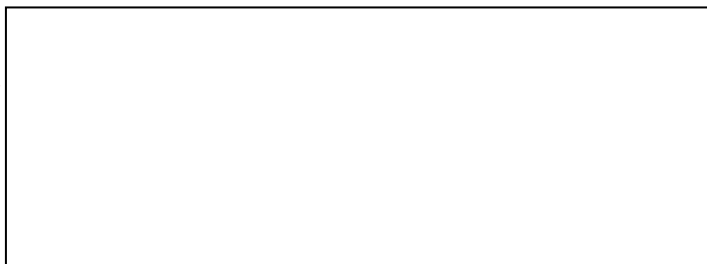
À propos d'Ecocert En Cuisine - un label de confiance pour la restauration collective durable

Le label Ecocert « En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique en 3 niveaux de labellisation. Son objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations et participer à l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète. Ce label s'adresse à tous les restaurants collectifs : établissements d'enseignement (écoles, collèges, lycées,...), structures d'accueil (crèches, EHPAD, hôpitaux,...) administrations et entreprises. Plus d'infos sur www.labelbiocantine.com

À propos du Groupe Ecocert

Ecocert accompagne depuis plus de 30 ans de nombreux acteurs dans le déploiement et la valorisation de pratiques durables à travers la certification, le conseil et la formation. Engagé dès sa création pour l'agriculture biologique, Ecocert a aujourd'hui étendu son action à de nombreuses filières. Implanté dans 29 pays par le biais de filiales internationales, Ecocert intervient dans des secteurs d'activité variés : agriculture et agroalimentaire, cosmétiques, textiles, produits de la maison, bois et biodiversité, commerce équitable...

Plus d'infos sur www.ecocert.fr



Communiqué de presse

Le label « Ecocert En Cuisine » niveau 3 excellence remis à la commune de Mouans-Sartou

ECOCERT

3

