

## LA MILESSÉ

# Le restaurant scolaire distingué

Le Pays du Mans a octroyé la 4<sup>e</sup> fleur au restaurant scolaire de La Milesse. Sandy Marie, cuisinier et gestionnaire de la cantine nous en dit plus.

**« Le Maine Libre » : Que signifient 4 fleurs pour un restaurant scolaire ?**

**Sandy Marie :** « Le restaurant évolue avec la charte qualité Pays du Mans et avait obtenu deux fleurs en 2016, puis une 3<sup>e</sup> en 2017 et vient d'obtenir le 20 mars la 4<sup>e</sup>. Nous sommes les premiers à avoir 4 fleurs en Sarthe, toutes restaurations confondues. Ce certificat de 4<sup>e</sup> fleur est remis à condition d'utiliser 75 % de produits locaux sarthois et de proximité. Nous nous sommes engagés à travailler avec ces produits en circuit court et avec des produits de saison. Nous avons maintenant introduit les produits bio. On observe depuis septembre 2018 que 78 % des légumes sont de la culture locale et de proximité dont 58 % en reconversion bio. 95 % de la viande est locale, les laitages, œufs sont locaux et bio. Nous utilisons des haricots verts, des petits pois frais, donc il y a l'épluche. Nous choisissons nos fournisseurs pour leurs produits mais nous devons respecter un budget et gérer nos achats, nos prix. Pour obtenir 4 fleurs, il a fallu se remettre en question chaque jour ».

**Vous êtes très engagés, et pas seulement dans la nourriture ?**

« Oui, nous sommes impliqués dans une démarche pédagogique éducative dans la sensibilisation de gâchis alimentaire avec les pesées et



Sandy Marie, cuisinier et gestionnaire, et Magali Braie, second de cuisine, assurent les 250 repas quotidiens de la cantine de La Milesse.

le compostage. Nous avons de nouveaux composteurs. Nous avons nos produits d'entretien écolabel dans le respect de l'environnement. Nous faisons la chasse aux emballages et pour les yaourts ou compotes, on est livré en seaux de 5 kg consignés donc zéro déchet. Il y a un repas thématique par semaine, une animation de temps en temps, Il fait bio on sort les tables, on mange dehors ou on fait un menu anti gaspi, cuisine du placard... ».

**Les parents connaissent vos démarches ?**

« Oui, Magali Braie, mon second de cuisine, a ouvert depuis un an une

page Facebook pour le restaurant scolaire. Chaque jour, nous présentons nos repas avec les produits bruts et leur traçabilité et les repas servis réellement aux enfants ».

**Alors, après les 4 fleurs ?**

« Et bien le fait maison avec tous ces produits utilisés permet de valoriser et respecter les aliments, du producteur au consommateur. Les hamburgers, pâtes à pizza, sont réalisés par nos soins. Nous nous efforçons chaque jour de trouver de nouveaux produits de qualité et d'apporter aux enfants le meilleur repas possible. La prochaine étape sera la revalorisation du pain non consommé. ».