

## 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 ecolabel 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. ».

# Le restaurant scolaire distingué pour sa qualité

**La Milesse** — Depuis son arrivée en janvier 2010, Sandy Marie, le responsable du restaurant scolaire, s'est engagé avec sa collègue, Magali Braie, dans une démarche de qualité.

Depuis quelques semaines, le restaurant scolaire peut se targuer d'être « **le premier restaurant collectif ou commercial de la Sarthe à afficher le logo 4 fleurs** ». Une distinction attribuée par le Pays du Mans, qui s'est engagé dans une démarche « **visant à développer une filière de commercialisation de produits agricoles locaux de qualité** » et qui attribue « **un nombre de fleurs aux candidats respectant la charte** », précise Héléne Penven, chargée de mission.

## Le succès du « fait maison »

Cela fait des années que Sandy Marie, le responsable du restaurant scolaire, se met en quatre pour proposer une nourriture de qualité aux plus de 250 enfants de maternelle et primaire. La « **cantine** », comme il préfère la nommer, a décroché en 2010 une première fleur, qui récompensait le « **fait maison** ».

Une deuxième fleur a été obtenue en septembre 2016, suivie de la troisième, un an plus tard. Et finalement, la quatrième fleur, la plus haute distinction.

Pour en arriver là, Sandy Marie et Magali Braie mouillent quotidiennement leurs chemises pour le plaisir de nourrir les élèves comme des rois. Un menu de la chandeleur, c'est « **270 galettes et autant de crêpes sans oublier le potage de légumes. Le tout, fait maison** », explique Magali Braie.

Cela fait longtemps qu'on ne trouve plus dans les poubelles de la cantine des pots de yaourts ou des emballages de sauce prête à l'emploi. Et tant pis si, parfois, la sauce rose prévue



Magali Braie et Sandy Marie utilisent au maximum des produits locaux.

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

« **tirait plus sur le rouge** », confie Magali. Les aléas du fait maison...

## Privilégier les produits locaux

Le tri des déchets n'est pas compliqué : il n'y en a presque pas. Les associations récupérant le pain font chou blanc car le pain non consommé est transformé en biscuits. L'eau des pichets non bue sert à arroser les plantations.

« **Pour la 4<sup>e</sup> fleur, il faut au minimum 75 % de produits locaux et**

**nous sommes à 95 % pour la viande, 90 % pour les produits laitiers et 78 % pour les légumes** », annonce fièrement Sandy Marie.

Bien sûr, le 100 % de produits locaux ne sera jamais atteint car le poisson ne se pêche pas dans le plan d'eau de La Milesse et les ananas ne poussent pas encore dans le jardin de l'école...

Héléne Penven se réjouit : « **Le restaurateur participe activement aux journées d'échanges et de formation proposées par le Pays du Mans**

**dans cette thématique, dans l'optique de conseiller les personnes qui souhaitent s'engager dans cette démarche.** »

Et ça ne s'arrête pas à la production des repas. Panneaux solaires, produits d'entretien certifiés « **écolabel** », animations pédagogiques, rencontres avec les producteurs et échanges entre professionnels font partie de la démarche.

On ne s'étonnera pas si les enfants de La Milesse chantonnent « **Je préfère manger à la cantine** ».