



# MANGER BIO ET DURABLE À MOUANS-SARTOUX

Gouvernance alimentaire ♦ Santé des convives ♦ Circuits de proximité ♦ Équilibre nutritionnel ♦ Saisonnalité ♦ Réduction du gaspillage ♦ Partage des solutions

## MENU DU JOUR

1 000 REPAS

100 % bio

70 % locaux

100 % bruts

À coûts  
constants

Légumes issus  
de la régie agricole

Cuisine du marché

Restaurant scolaire

AIMÉ-LEGALL



**SOMMAIRE** > Le choix d'une alimentation bio, locale, saine et juste p 2 > Comment ça marche ? p 4 > Enquête : les parents plébiscitent le bio p 5 > La Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD) p 6 > Ce qu'ils en pensent p 8



# Le choix d'une alimentation bio, locale, saine et juste

## Une évidence

Depuis longtemps à Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes), manger bio est une priorité. Pour des raisons liées à la protection de l'environnement, cela va sans dire, mais pas seulement. Pour la bonne santé des convives, celle des agriculteurs, la gouvernance alimentaire, les circuits courts, le développement économique local harmonieux et l'entretien du paysage vivant... Si on y regarde de près, le contenu de nos assiettes est un formidable révélateur de civilisation. À Mouans-Sartoux (10 000 habitants), tous les enfants des écoles et des crèches ainsi que le personnel communal mangent 100 % bio depuis le 1er janvier 2012. Pas moins de 85 % des légumes consommés sont produits sur le sol municipal, en régie. Le projet, global, n'a pas généré de surcoût. Cette brochure décrit comment la commune est parvenue à ces résultats, les enseignements qu'elle en tire et le message qu'elle souhaite faire passer. Enfin, c'est gracieusement qu'elle vous donne les clés pour faire la même chose chez vous !

## Pourquoi manger bio à 100 % ?

Le bio n'est plus une mode ou une tendance, les citoyens ont acté qu'une alimentation exempte de résidus de pesticides, qui respecte les sols ainsi que les hommes qui les cultivent, est le gage essentiel d'un développement durable. Ils ajoutent à raison que l'origine locale des produits serait l'idéal. La ville de Mouans-Sartoux a réfléchi dès 1999 à la mise en place de solutions qui, sur le terrain, répondent aux enjeux de santé publique, de réduction de l'impact du changement climatique et du plaisir de vivre ensemble lors des pauses méridiennes. Une manière de répondre, aussi, aux multiples rapports scientifiques qui rangent l'usage des pesticides dans les pratiques à grand risque pour la santé publique.

## Comment manger mieux à coûts constants ?

« Manger bio et local coûte trop cher », se plaignent souvent les collectivités locales qui rechignent au changement. Mouans-Sartoux prouve que ce n'est pas une fatalité, en proposant un coût matière par repas de 2,04 €, un tarif situé dans la moyenne nationale de la restauration collective. Pour y parvenir, quatre principaux leviers ont été activés : réduction de 80 % du gaspillage alimentaire, intégration de la « cuisine de marché » (produits bruts, en vrac, frais et de saison), pas d'achat sans connaître le prix avant la commande, réduction de la part de la viande. Un dernier élément à ne pas négliger : la motivation, la formation et le plaisir des équipes en cuisine.

## Comment s'approvisionner ?

Trouver des producteurs bio locaux, la belle affaire ! Les surfaces ont beau progresser en France, on est encore loin d'une offre adaptée à la demande. En multipliant les lots alimentaires dans les appels d'offres où les critères d'attribution favorisent le meilleur rapport qualité-prix (40 % pour la qualité, 30 % pour le respect de l'environnement et seulement 30 % pour les tarifs), l'accès des producteurs locaux aux marchés publics est encouragé. La politique locale de soutien à l'installation agricole aide également à structurer les filières.

## Quels outils mettre en place ?

Pour répondre à ses besoins non satisfaits par le marché, Mouans-Sartoux a acquis le domaine agricole de Haute-Combe, quatre hectares en ville (étendus à six aujourd'hui) qu'elle a convertis en 2010 à l'agriculture biologique certifiée Ecocert. Dès 2011, la moitié des légumes cuisinés dans chaque restaurant scolaire provenait de cette régie cultivée par Sébastien, l'agriculteur employé sous contrat municipal et bientôt rejoint par Bastien. En 2016, Haute-Combe a produit 85 % des légumes. La création d'un atelier de transformation va permettre d'absorber les pics de production lorsque les enfants seront en vacances : à leur retour ils auront droit à des ratatouilles, coulis de tomate et autres préparations maison, ainsi qu'à des légumes tout droit sortis d'une nouvelle chambre de surgélation.

## Manger sain, bien bouger

Ville active PNNS (Programme national nutrition santé), Mouans-Sartoux prône une alimentation saine : cuisine 100 % maison, pauvre en sel et en graisses, plus de fruits et légumes, des céréales complètes. Dotée d'un Agenda 21 local France, la commune dispose de nombreux équipements sportifs. L'opération Marchons vers l'école et les démarches de pédibus et vélobus complètent ses engagements. Mouans-Sartoux est membre fondateur du Club des territoires Un Plus Bio et adhère au Club des villes et territoires cyclables.



L'accompagnement du temps du repas est au coeur du projet de la cantine.

## Les cantines labellisées bio



Le label « En cuisine », créé par Ecocert, est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio. Il impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Cela implique un contrôle strict des enjeux de société, d'environnement et de santé publique. Mouans-Sartoux a obtenu le troisième niveau (maximum) du label.

[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)

## Mieux manger s'observe... à la loupe

Quitte à manger bio et local, autant savoir dans quel but. Comme d'autres collectivités, Mouans-Sartoux aurait pu se contenter d'introduire seulement une part de produits bio dans sa restauration, en suivant passivement les recommandations venues d'« en haut ». Mais la ville a préféré faire le choix d'une transition locale complète et durable où la politique alimentaire territoriale sert de levier au développement

économique, agricole, social et paysager le plus harmonieux possible. C'est avec la volonté d'associer tous les acteurs, du champ à l'assiette, qu'elle a impulsé en novembre 2012 la création de l'Observatoire de la restauration durable. La mission de cette structure inédite vise d'un côté à dresser des bilans d'étape pour mettre en valeur ce qui fonctionne et faire la lumière sur les éventuels freins, de l'autre à devenir un instrument de prospec-

tive au service des changements futurs. Documenter techniquement le projet de transition permet de fournir des outils d'analyse aux parties prenantes et d'offrir les arguments à d'autres collectivités pour franchir le pas. Depuis 2013, l'Observatoire se réunit deux fois par an à Mouans-Sartoux. C'est notamment à son initiative qu'est née l'idée de créer la MEAD, Maison d'éducation à l'alimentation durable (lire p.6).

### L'Observatoire, c'est :

- > Comité régional d'éducation pour la santé (Cres Paca).
- > Comité départemental d'éducation pour la santé (Codes 06).
- > Service régional de l'alimentation (Draaf Paca).
- > Service enfance de Mouans-Sartoux.
- > Association Un Plus Bio.
- > Skema Business School de Sophia-Antipolis.
- > Université Côte d'Azur.
- > ImmaTerra.
- > Inra Paca.
- > Club des entrepreneurs du Pays de Grasse.
- > Programme Lascaux.

## UNE JOURNÉE BIO À MOUANS-SARTOUX



Visiter

Tout commence à la régie de Haute-Combe : un domaine agricole municipal de six hectares visité régulièrement par les enfants et d'où partent chaque jour les légumes produits.



Collecter



Préparer

Direction les cuisines où les agents reçoivent, nettoient, épluchent et préparent les légumes arrivés en vrac. De l'entrée au dessert, tout est fait maison.



Cuisiner

...

# Comment ça marche ?

**1999** 4 % de bio : le boeuf (crise de la vache folle). Choix d'une restauration en régie municipale, une cuisine par école

**2005** Mouans-Sartoux devient ville PNNS

**2006** Programme "Bien manger, bien bouger c'est bon pour la santé". Révision des menus pour intégrer la saisonnalité

**2008** Étude de faisabilité pour créer une régie agricole. Début de l'opération "un fruit à la récré"

**2009** 23 % de bio : objectifs du Grenelle de l'environnement dépassés

**2010** Culture expérimentale à la régie agricole. Premières pesées des restes alimentaires

**2011** 73,6 % de bio, réduction de 75 % du gaspillage alimentaire. Embauche de l'agriculteur sous contrat municipal. Mise en place des portions différenciées au self-service

**2012** 100 % de bio (première ville de France de plus de 10 000 habitants à ce niveau). Nouveau PLU avec triplement des surfaces agricoles. Création de l'Observatoire de la restauration durable

**2013** La ville devient membre fondateur du Club des Territoires Un Plus Bio. Elle reçoit le premier prix du "Trophée des écoliers" pour la restauration bio durable

**2014** Délibération créant une aide à l'installation des agriculteurs bio. Labellisation « En Cuisine » niveau 3 de la restauration par Ecocert

**2015** Mouans-Sartoux signataire du manifeste pour une restauration collective bio, locale, saine et juste « Quand les cantines se rebellent »

**2016** Expérience de conservation des légumes de la régie. Création de la MEAD (Maison d'éducation à l'alimentation durable)

**2017** Lancement du DU « chef de projet alimentation durable »



Le menu ce jour-là :  
salade de riz thaï,  
pain de poisson,  
sauté de légumes  
de saison  
(haricots  
verts,  
carottes),  
fromage,  
fruit de saison  
(pomme  
découpée  
en quartiers)

## 152 000 repas à 2,04 €

### ORGANISATION

> Trois restaurants scolaires avec cuisine intégrée, 985 élèves dont 96,1 % de demi-pensionnaires. Restauration en régie, 1 000 repas / jour tous publics confondus, 152 000 repas / an.

### PRIX DE REVIENT, PRIX PAYÉ

> Participation des familles en fonction du quotient familial : de 2,00 € à 6,20 € (prix moyen 3,13 €). Coût des denrées d'un repas en 2016 : 2,04 €. Prix de revient d'un repas tout compris : 10,57 €.

### GASPILLAGE

> Entre 2011 et 2015, réduction de 80 % des restes alimentaires (de 147 g à 32 g par assiette). Tri des déchets par les élèves, pesée quotidienne des poubelles, mesures correctives. Les grammages ne suivent pas les recommandations officielles mais les quantités réellement consommées. Cette action a permis de dégager une économie de 0,20 € par repas, réinvestie dans le bio.

### MARCHÉS PUBLICS

> Politique d'allotissement (lire page 2) en fonction des denrées pouvant être produites localement : le marché alimentaire est passé de 8 à 17 lots.

### REPÈRES DU PNNS

> Le Programme national nutrition santé est un marqueur de santé publique qui inspire une partie des pratiques locales : trois des cinq fruits et légumes par jour, pain bio farine T 80, laitages nature, viandes et poissons entiers, zéro plat industriel, réduction du sucre. Pas de sel en libre-service.

### CUISINE ÉVOLUTIVE

> Les cuisiniers sont formés à une approche évolutive et alternative : diversification des sources de protéines (augmentation des céréales complètes, des légumineuses), modes opératoires qui adaptent les besoins de la qualité alimentaire aux impératifs de la cuisine collective : réévaluation des savoir-faire techniques, cuissons basse température, etc.

# Les parents plébiscitent le bio...

Inspirés par la politique alimentaire municipale, 85 % des parents d'élèves disent avoir modifié leurs pratiques alimentaires. Encourageant.

Le bio, le local, le sain et le juste à table sont entrés dans les menus... et les moeurs de Mouans-Sartoux. Bénéficiant d'un recul de trois ans, la ville a mené une nouvelle enquête auprès des parents et des enfants durant l'été 2016, en lien avec l'Observatoire de la restauration durable, dont il ressort des tendances significatives. En 2013, 66 % des parents déclaraient avoir fait évoluer leurs habitudes alimentaires, inspirés par les actions découlant de la politique alimentaire municipale. La nouvelle enquête confirme la tendance, ce sont désormais 85 % des parents qui disent « avoir modifié leurs pratiques alimentaires suite aux actions menées par la commune autour de l'alimentation ». Ce chiffre recouvre trois réalités : la plupart de leurs pratiques alimentaires (9 %), certaines pratiques (53 %) et quelques-unes de leurs pratiques (23,6 %). Plus de la moitié des personnes ayant évolué disent « acheter des produits de saison et tenir compte du lieu de production ». Au final, 60 % des familles déclarent manger souvent bio et 13 % manger 100 % bio. Les outils de production sont bien connus : 87 %



Les résultats commentés lors d'un comité de pilotage.

des parents savent qu'il existe une cuisine par école et la régie de Haute-Combe leur est très familière. Ils saluent « les repas sains et équilibrés, le bio, le local, la variété et la qualité des menus ». En revanche ils sont à peine 38 % à savoir que des animateurs accompagnent le temps du repas au plus près des enfants. Le plébiscite reste sans appel puisque 99 % des parents se disent très satisfaits (80,9 %) ou plutôt satisfaits (18,5 %) de la restauration scolaire. Les rares pistes d'amélioration sont à chercher ailleurs qu'à table, du côté de l'information publique, notamment sur l'approche zéro-phyto de la ville (usage des pesticides banni dans tout l'espace public) et les activités sportives. Nombreuses et prisées des enfants, celles-ci restent peu connues des parents. ●

# ... et les enfants adorent les légumes !

Interrogés dans le respect objectif de leurs convictions, les enfants se disent emballés par l'offre alimentaire. Bénéficiaires directs de la restauration, ils sont 54,8 % à être très satisfaits et 42,7 % plutôt satisfaits. (contre respectivement 37 % et 60 % en 2013) Soit un soutien global de 97,5 %. Seulement 2,5% d'entre eux se déclarent plutôt insatisfaits. Le fait le plus inattendu est sans doute la familiarité qui s'est instaurée au fil du temps avec... les légumes. Alors

qu'ils en mangent tous les jours (et parfois de la même variété sur une semaine), seuls 8 % des élèves estiment qu'il y a « trop de légumes » à la cantine tandis que 4 % réclament plus de frites (évidemment bio, locales et faites maison). Enfin, 47 % des jeunes convives apprécient « la variété, le bio, la cuisine sur place et les menus équilibrés » et 43 % placent « le bon goût » dans le palmarès des réussites. Quelques suggestions d'amélioration apparaissent chez certains : 18 % des

écoliers souhaiteraient des goûters plus variés et 16 % réclament des recettes plus adaptées à leurs goûts. Une cantine sans critiques, ça n'existe pas.



Une fois la cuisine terminée, il est temps de mettre en place le service. Petites, moyennes et grandes portions (un bon moyen de réduire le gaspillage dans les assiettes) : les enfants se présentent au self et se servent en fonction de leur appétit. Il peuvent revenir se servir s'ils le désirent.



Proposer



Servir



Accompagner

Le service des plats se fait à feu continu : les équipes en cuisine sont prêtes à fournir davantage d'offre si la demande se fait sentir.



# La Maison d'éducation à l'alimentation durable

Lieu d'éveil, de transmission, de formation, de réunions, de partage et de projet, la MEAD vise à soutenir le développement des modèles alimentaires de demain

## GILLES PÉROLE Adjoint à l'éducation

« Jusqu'à présent, Haute-Combe assume pleinement sa vocation de production alimentaire pour les écoliers aux portes de la ville. Depuis le début, de nombreux élus et techniciens, venus de toute la France et de l'étranger, visitent la régie pour comprendre le projet et s'en inspirer. Avec son domaine bâti, le lieu se prête bien à la réception du public. Pour appuyer le développement de notre politique alimentaire de territoire et l'ouvrir à tous les acteurs, il nous est apparu évident de faire de Haute-Combe un lieu de savoir, de pratiques et d'échanges. Le but est de participer à la dynamique de réseau de tous les porteurs de projet qui font avancer leurs propres politiques alimentaires chez eux. » ●



**EN QUELQUES MOTS** - Le site de la régie agricole de Haute-Combe, agrandi de deux hectares en 2016, est destiné à héberger les activités de la Maison d'éducation à l'alimentation durable. Atelier de transformation alimentaire, salle de cours, cuisine pédagogique, accueil d'étudiants et de stagiaires, conférences et colloques, la MEAD s'annonce comme une structure inédite, au carrefour des projets des collectivités publiques et des porteurs d'initiatives privées, pour développer en commun les solutions qui font évoluer les politiques alimentaires vers plus de bio et de local.

## Cinq axes de travail

**1) FAVORISER LES INSTALLATIONS AGRICOLES** En 2012, la ville adopte un nouveau plan local d'urbanisme et passe de 40 à 112 hectares classés en zone agricole. Un pari osé entre Cannes et Grasse où le foncier est très convoité, mais pleinement assumé par la municipalité qui a, depuis, évalué son potentiel agricole à travers 13 zones susceptibles d'accueillir autant d'agriculteurs. Un maraîcher et un producteur de plantes à parfum sont déjà installés. La MEAD a pour mission d'amplifier ce mouvement.



## 2) TRANSFORMER ET CONSERVER LES ALIMENTS

La ville va créer un atelier de transformation à disposition des agriculteurs locaux pour leur permettre de mieux valoriser leur production et sécuriser leur modèle économique. L'outil sera également utilisé par la régie agricole car son potentiel de production est nettement supérieur à la période de restauration scolaire. Les légumes d'été (haricots verts, tomates, poivrons, courgettes, etc.) viendront ainsi compenser la faiblesse de production en hiver qui obligeait à recourir à des achats extérieurs. Surgélation, stérilisation, pasteurisation : divers procédés sont envisagés. L'atelier permettra de transformer à un tarif raisonnable, c'est-à-dire moins cher qu'en passant par un prestataire extérieur.



## 3) SENSIBILISER À L'ALIMENTATION DURABLE

La MEAD développe la vocation pédagogique de l'espace de la régie en travaillant sur les enjeux alimentaires. Visites des petits (écoliers), des grands (élus, techniciens de collectivités, agents territoriaux), mise en place d'ateliers cuisine et nutrition, découverte de l'agronomie appliquée, classes buissonnières... La MEAD s'ouvre également à d'autres publics : parents, bénéficiaires de l'épicerie sociale, seniors et acteurs économiques (restaurants, hôtels, points de vente alimentaires, entreprises et métiers de bouche). En 2017, le premier défi « Familles à alimentation positive » a été créé pour engager les parents et leurs enfants dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires.

## 4) SOUTENIR LES PROJETS DE RECHERCHE ACTION

Prendre du recul sur l'expérience de Mouans-Sartoux en vue de la documenter pour mieux la partager, ce projet associe plusieurs disciplines : le droit à l'alimentation avec le **Programme Lascaux**, la sociologie et l'agronomie avec l'**INRA d'Avignon**, l'innovation durable avec **Skema Business School** et l'entrepreneuriat avec **ImmaTerra**.

## La MEAD support d'un diplôme universitaire

Depuis la rentrée 2017, Mouans-Sartoux accueille une formation spécialisée, le premier diplôme universitaire de **Chef de projet en alimentation durable-option collectivité territoriale**. Mis en place par l'Université Côte-d'Azur, le cursus est ouvert aux élus, agents des collectivités et aux étudiants au parcours ciblé.

Plus d'infos sur [www.univ-cotedazur.fr](http://www.univ-cotedazur.fr)



## 5) COMMUNIQUER ET ÉTENDRE LE RÉSEAU

À travers un site Internet dédié ([www.mead-mouans-sartoux.fr](http://www.mead-mouans-sartoux.fr)), les réseaux sociaux, une brochure, un dépliant, des séquences filmées, Mouans-Sartoux met son **savoir-faire** en réseau (au côté du programme européen de Urbact Agri-Urban et Urbact Good Practice, de l'OFSP -*Organic Food System Program*-, de Un Plus Bio, etc.). Sur le plan national et international, la MEAD s'ouvre volontiers aux citoyens et aux collectivités, via des visites, des ateliers, des expositions, des rencontres officielles, scientifiques, etc.



Le maire Pierre Aschieri reçoit à Paris la « Victoire des cantines rebelles », décernée par Un Plus Bio en novembre 2016.



Portionner

Pour éviter de gaspiller, un agent découpe les fruits, permettant de choisir la bonne portion. En fin de repas, les restes sont triés par les enfants et par famille d'aliments, puis pesés quotidiennement.



Trier



Nettoyer

L'usage des produits d'entretien est réduit au minimum. Ici, nettoyage à la vapeur sous pression. Les enfants, eux, ont déjà quitté le restaurant, l'air espiègle de dire « c'était trop bon » !



Être heureux :)

# Ce qu'ils en pensent

## Viser l'autonomie complète en légumes

Depuis que j'ai commencé, en 2012, que de chemin parcouru ! Tout ce qu'on produit, on sait où ça va, c'est un travail gratifiant que j'effectue dans un cadre très agréable. Les cultures s'étendent sur un peu plus de trois hectares, c'est peu de dire qu'on ne s'ennuie pas. Le printemps et l'été sont des périodes tendues, on court parfois après le temps, mais on parvient à produire plus de 20 tonnes de légumes par an. La bonne nouvelle, c'est que l'atelier de transformation et la surgélation vont permettre d'aller vers l'autonomie complète en légumes. Les cuisines proposeront plus de variété, notamment en hiver, au-delà des fameux poireaux et des choux !

Sébastien Jourde, l'agriculteur de la régie de Haute-Combe.



## Un volontarisme exemplaire au profit de la collectivité

Moi qui ai un appétit plutôt frugal et qui suis peu versé dans la cuisine -la faute à des origines italiennes et surtout arméniennes où la nourriture, même goûteuse, était excessive et omniprésente-, j'avoue que je suis très agréablement surpris par les évolutions de la cantine où je déjeune trois fois par semaine. L'autre midi, c'était raviolis au tofu, une vraie découverte ! Plus généralement, voir l'enthousiasme des élus ou le travail de Sébastien qui me dit quel type de légumes a été récolté pour le menu du jour, je trouve ça plaisant et sur le fond, j'y vois une forme de volontarisme exemplaire au profit de la collectivité.

Philippe Gamba, directeur adjoint de la médiathèque

## Manger lentement et bien mâcher, sinon on a le hoquet !

Paroles d'enfants à la volée, issues d'entretiens menés en 2013 et 2016 : « Au moins, on voit ce qu'on mange dans l'assiette ! [...] Pourquoi en France ils mangent pas bio dans les écoles ? [...] Tout ce qu'on mange, on sait d'où ça vient ! [...] Manger lentement et bien mâcher, sinon on a le hoquet, on tombe malade et on grossit [...] C'est énervant quand mes parents le soir ils me demandent : *tu as passé une bonne journée ? Tu as mangé quoi à la cantine ?* [...] Si tu donnes des consignes à tes parents, ils te disent faux parce qu'ils savent mieux [...] On n'a presque jamais de glaces, ils pourraient faire des glaces à l'eau [...] Ce qui est bien, c'est qu'on peut jouer après le repas dans la cour ou à la ludothèque [...] Moi j'aime les yaourts avec le choix de la confiture, du sucre ou du miel [...] Il n'y a pas assez de radis et de saucisses ! »

## Les enfants vivent les saisons, les sentent, les touchent

Je suis animatrice depuis 1995, c'est dire si j'ai connu les évolutions. On a toujours encouragé les enfants à s'ouvrir aux goûts, aux saveurs, en étant très synchrone avec les équipes en cuisine, et en dialoguant régulièrement avec les parents. On habitue les enfants, en les incitant à goûter à tout, sainement, sans générer de déchets inutiles. Au final, ils y prennent goût ! Grâce à Haute-Combe, ils vivent les saisons, les sentent, les touchent. Les potagers également développés dans les écoles leur donnent une réelle expérience de la terre. Je ne suis pas née écolo, je le suis devenue, perméable à cette expérience collective porteuse. Même les parents s'y mettent, soutenus par leurs enfants.

Coralie Soalhat, animatrice au restaurant scolaire Aimé-Legall



## On devrait faire pareil, partout en France

Je suis second de cuisine à Aimé-Legall, depuis trois ans et demi, après avoir travaillé longtemps en brasserie à Grasse... Honnêtement, quand on est cuisinier, travailler les légumes frais, retrouver les saveurs, être en phase avec les saisons, c'est formidable. Les tomates, de début juin à presque novembre, ont un goût incomparable. Plus ça va, plus on a de produits locaux, le miel de Nice, les confitures de Provence, autrement il s'agit de denrées issues du commerce équitable. Franchement, vu le nombre de terres en friche en France, toutes les communes pourraient essayer de faire un effort, même si cela demande beaucoup de logistique. Car au bout, il y a des enfants heureux de ce qu'ils mangent et qui savent ce qui est bon pour eux.

Vincent Inesta, cuisinier au restaurant scolaire Aimé-Legall

## « C'est meilleur qu'à la maison », dit mon fils !

Mon fils, inscrit depuis trois ans à l'école de l'Orée du bois, mange avec plaisir à la cantine et trouve même que « c'est meilleur qu'à la maison » ! La politique alimentaire de la ville me tient vraiment à cœur, elle favorise les bons comportements alimentaires, le respect des saisons, la responsabilisation des enfants contre le gaspillage. Elle permet de découvrir de nombreux légumes parfois peu cuisinés à la maison. En tant que parents, cela nous inspire. J'ai participé à une conférence du cuisinier Gilles Daveau sur la découverte des légumineuses et, pour ma part, j'essaie de privilégier davantage le bio, les aliments complets, les fruits de saison locaux, tout en diminuant les quantités de viande.

Delphine Boissin, maman d'un élève en maternelle



Contact : Ville de Mouans-Sartoux BP 25 / 06371 Mouans-Sartoux cedex.  
Elu référent : Gilles PÉROLE [www.mead-mouans-sartoux.fr](http://www.mead-mouans-sartoux.fr) Mail : [enfance@mouans-sartoux.net](mailto:enfance@mouans-sartoux.net)