



ÉDUCATION, ENFANCE

UN NOUVEAU LABEL POUR LES CANTINES SCOLAIRES

Publié le 20 mars 2025

Antibes reçoit le Trophée Bleu-Blanc-Cœur qui met en valeur les produits sains, labellisés, bio et locaux utilisés chaque jour pour préparer les 5600 repas dans les écoles.

La Ville a reçu son premier Trophée Bleu-Blanc-Cœur. Ce prix récompense la démarche d'achats responsables des produits pour les 16 restaurants scolaires et quatre crèches d'Antibes Juan-les-Pins. Cette politique permet d'améliorer l'impact nutritionnel et environnemental des repas servis dans les cantines.

Comment ? En se fournissant de produits en majorité labellisés, dont 46% sont issus de l'agriculture biologique, et auprès de producteurs locaux installés dans les Alpes-Maritimes et dans la région. Au sein de la Direction de la Restauration Municipale, trois personnes gèrent les commandes, les stocks, la provenance des produits et les livraisons dans les cantines.

Ce prix complète le label "Ecocert 2 carottes", obtenu en 2022, pour la politique de restauration saine et durable d'Antibes. Avec des denrées fraîches livrées deux fois par semaine, 5600 repas "maison" sont cuisinés dans les cantines, tous les matins, par une centaine d'agents municipaux. Soit 885 000 repas par an pour 95% des écoliers antibois!

La qualité nutritionnelle et le meilleur impact écologique des repas n'impliquent pas des prix élevés. Antibes maintient toujours le coût des repas entre 1 et 4 €.

"Les enfants se régalent"

Cette méthode de travail ravit Maxence, responsable de la cuisine de l'école Saint-Maymes: *«Je ne voulais pas travailler en collectivité, de peur d'ouvrir des boîtes et de réchauffer des assiettes. Mais ici, on a des provisions brutes et de qualité, que l'on cuisine en ajoutant notre touche personnelle »*.

D'ailleurs, ce midi, au menu du 2^e plus grand restaurant scolaire d'Antibes qui fournit 500 repas par jour, c'est saucisse bio labellisée Viande de France, accompagnée de frites bio maison. En dessert, du fromage de chèvre de la région et une compote bio. Les élèves de l'école maternelle, servis en premier, acclament le chef. *« La plupart du temps, les enfants se régalent »*, abonde Maxence, pince et louche en main. D'après le cuisinier, les enfants préfèrent manger à la cantine !

Le responsable assure : *« Il y a très peu de pertes dans les assiettes »*. Une poubelle de tri connectée permet de peser les restes par catégorie d'aliments. Force est de constater que les repas sont plébiscités: seuls 40 à 60 grammes sont jetés par portion, contre 120 grammes pour la moyenne nationale.

« Cela nous permet de voir les repas moins appréciés et de mieux anticiper les produits à privilégier pour limiter le gaspillage », conclut le chef, qui avoue que les enfants peuvent parfois être des durs à cuire...



**HÔTEL DE VILLE
D'ANTIBES - JUAN-LES-PINS**

24 Cours Masséna,
06600 Antibes