



LA FORMATION DES AGENTS

une priorité

POUR LA CANTINE DU ROZ

Des mesures sont dès à présent renforcées afin d'organiser au mieux la sécurité au sein de l'établissement de restauration scolaire, via des procédures et matériels de prévention : **information et formation des agents**, règles d'hygiène avec un double objectif en matière de santé des collaborateurs et d'efficacité des services, mise en oeuvre d'un document unique d'évaluation des risques professionnels, prise en compte du travail réel et études de poste, vérifications périodiques.

Nouvelles techniques d'entretien

De nombreuses collectivités s'engagent dans des politiques publiques en lien avec le développement durable. En matière de matériels et produits d'entretien, nous mettons un point d'honneur à préserver l'environnement par le recours à des techniques alternatives (produits d'entretien issus de produits naturels, vapeur), à améliorer les conditions de travail (produits et techniques de nettoyage mieux adaptés aux zones à traiter), développer une économie responsable (uniformisation des protocoles de travail, utilisation de solutions avec système de dosage pour éviter la surconsommation) et à former le personnel en conséquence.

Informations complémentaires
Natacha Ponte
Chargée de Communication
Tél. : 02 98 81 91 97

“ *Il est important que les enfants mangent bien et bon, mais aussi qu'ils comprennent ce qu'ils mangent, qu'ils voient comment les choses sont faites en visitant les exploitations et qu'ils appréhendent le milieu rural dans lequel ils vivent. Notre commune possède aujourd'hui tous les avantages pour que cela fonctionne, une cantine neuve, des agents motivés et un bon nombre d'exploitants agricoles à seulement quelques kilomètres.* ”

Mickaël KERNEIS
Maire de Rosnoën

De la terre à l'assiette

VOS ÉLUS SE MOBILISENT ET PASSENT À L'ACTION



Après avoir longuement travaillé en sous-traitance pour sa cantine scolaire, la commune de Rosnoën vient d'embaucher une cuisinière ayant en priorité :

- la qualité des repas en favorisant les produits de saison et/ou bio
- le choix de soutenir les producteurs locaux à travers une démarche de développement durable.

Les enjeux du repas scolaire

Au-delà de l'enjeu nutritionnel consistant à nourrir pour contribuer à la couverture des besoins physiologiques des élèves, la restauration scolaire a bien d'autres enjeux qu'il convient de souligner : enjeux de santé publique, de justice sociale, de citoyenneté, de développements économiques et environnementaux.

L'impact économique

Les collectivités appliquant l'ensemble des recommandations témoignent de coûts qui s'équilibrent entre :

- une baisse du coût lié au respect des grammages,
- un léger surcoût dû à l'amélioration de la qualité nutritionnelle.

Il est important d'insister sur les bénéfices en terme de santé publique.

Le respect de l'équilibre alimentaire

Les enfants ont besoin d'une alimentation leur permettant une croissance harmonieuse, un développement optimal par un apport nutritionnel adapté à leur âge et leur activité physique. La restauration scolaire participe à la couverture de ces besoins et à l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires.

Les enfants en école maternelle commencent à manger comme les adultes, mais dans des quantités moindres. C'est le temps de l'éducation au goût qui passe par l'exemple, mais aussi par l'apprentissage.



A l'entrée en cours préparatoire, l'enfant n'est pas capable de faire des choix alimentaires éclairés. Il s'oriente spontanément vers ce qu'il aime. Il faut donc l'aider à acquérir quelques réflexes : manger les quantités adaptées à ses besoins, repérer la diversité des aliments, se demander si on a encore faim avant de se resservir.

Les facteurs de réussite

L'environnement du repas et le rôle des adultes présents sur le temps de la pause méridienne, leur compréhension de tous ces enjeux, la qualité de leur formation, sont essentiels.



éducation au goût

REDÉCOUVRIR LE PLAISIR DE GOÛTER

Sur le terrain, les animateurs au goût sont régulièrement confrontés à des retours négatifs des enfants, preuve de manque d'accompagnement en matière d'alimentation. Les jeunes convives font ainsi part d'insatisfaction ou de leur méconnaissance. Les agents de restauration se sentent bien souvent désemparés face aux assiettes parfois à peine entamées des enfants. Des solutions sont mises en place.

Recréer le lien à l'alimentation

Les éducateurs au goût jouent un rôle clé. Ils doivent solliciter l'enfant de façon éducative et pédagogique afin de l'inviter à goûter l'ensemble des mets proposés durant le repas. En développant ainsi l'usage des cinq sens dans l'alimentation, les convives, quel que soit leur âge, s'inscrivent dans une perspective d'autonomie, de découverte de soi, de bien-être et de lien social.

UN SERVICE UNIQUE SUR LE TEMPS DU DEJEUNER :

- Amplitude horaire dédié d'1H30
- Réorganisation de la salle afin de permettre aux grands d'aider les petits
- Restauration de qualité à base de produits frais et de préparations "maison"
- Mise en place d'animations diverses (ateliers culinaires, ...)



Il faut noter que la commune a déjà mis en oeuvre des actions de découverte du patrimoine culinaire avec le potager des écoliers en collaboration avec les enseignants et les bénévoles aux Espaces Verts.

En lien avec l'association ARBOREPOM, un jardin conservatoire verra prochainement le jour à proximité de la salle polyvalente. Y seront plantées, dans un premier temps, de hautes tiges à greffer sur des variétés locales de pommiers.

LUTTE CONTRE LE gaspillage alimentaire



Chaque année, nous jetons un tiers de la nourriture produite sur la planète. Chacun peut agir à son niveau pour valoriser au mieux les denrées produites et réduire le gaspillage alimentaire.

Stop au gaspillage alimentaire

S'engager dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire permet de réaliser des économies, mais aussi d'améliorer le service restauration en valorisant l'alimentation.

Valorisation des déchets

Le rôle de la cuisinière sera aussi d'échanger avec les enfants et de les rendre acteurs. Des animations thématiques adaptées à tous les niveaux seront proposées : recyclage, compostage, anti-gaspillage. Chaque animation répondra à des objectifs pédagogiques précis incitant les enfants à la réflexion en utilisant des ateliers ludiques leur permettant de se questionner et d'identifier les réponses appropriées.



Valorisation des menus

- Construction d'un plan alimentaire adapté
- Produits de saison à l'honneur
- Mise en avant du patrimoine gastronomique
- Diversification de l'offre alimentaire proposée sur la semaine