



Rosnoën Magazine

Bulletin municipal trimestriel

N°02 - Novembre 2017

www.mairiederosnoen.fr

DOSSIER SPECIAL

Inauguration de la cantine scolaire
et présentation de l'équipe





De droite à gauche : Mickaël Kerneis, maire ; Fanny Leipp, cuisinière ; Richard Ferrand, député ; Albertine Le Borgne (qui a été cantinière pendant 29 ans avant l'arrivée du service en livraison) ; Laëtiti Dolliou, suppléante du député

Inauguration de la cantine scolaire

Une météo exceptionnelle a contribué au succès de l'évènement. En effet, l'inauguration officielle de la cantine s'est déroulée sous les meilleurs auspices, en présence d'un grand nombre de convives. Après la visite des lieux, Mickaël Kerneis, maire de la commune, a solennellement coupé le ruban, entouré de Richard Ferrand, député, Rolande Bizec, adjointe en charge de l'Enfance Jeunesse et des membres de son conseil.

Revenons un peu sur l'historique de notre cantine et les raisons qui ont suscité ce changement pour revenir à une préparation des repas sur place par une cuisinière.



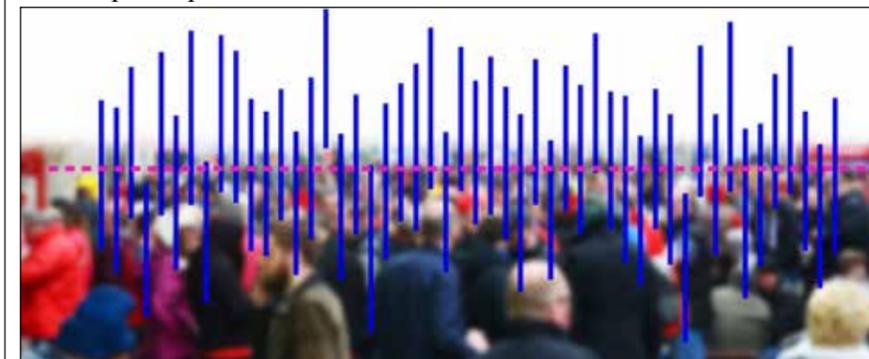
Jusqu'en juillet 2006, Madame Albertine Le Borgne assurait la confection, le service et l'intendance des repas. Après son départ en retraite, la commune a fait le choix d'externaliser la confection des repas à un prestataire de service extérieur. Un nouveau restaurant scolaire a été construit et mis en service en 2008. Le bâtiment a été conçu pour qu'une cuisinière puisse travailler dans de bonnes conditions mais la volonté politique étant de continuer avec le prestataire extérieur, la cuisine n'avait pas été équipée en matériel. Nous avons rapidement fait le

constat de parents d'élèves insatisfaits sur la qualité des repas servis, de pertes importantes de nourriture certains jours en fonction des menus et de la volonté des élus de passer en circuits courts, du producteur directement au consommateur. Nous avons pris exemple sur l'expérience d'autres collectivités servant 70 à 80 repas 100% bio chaque jour. La qualité dans les assiettes, tel était notre objectif premier ! Nous avons donc équipé la cuisine en matériel, ustensiles et couverts, puis embauché une nouvelle cuisinière, Fanny Leipp, qui avait déjà l'expérience des circuits courts. Il a fallu également répertorier les producteurs locaux et leurs productions puis les visiter afin que

notre cuisinière puisse travailler en parfaite collaboration. Nous avons aussi du repenser l'organisation du service en salle et des approvisionnements en amont afin de respecter le nombre de repas servi et les coûts. «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 tous les avantages pour que cela fonctionne, une cantine neuve, des agents motivés et un bon nombre d'exploitants agricoles à seulement quelques kilomètres.» précise Monsieur le Maire.

Prendre des décisions adaptées pour la collectivité

Le recensement, c'est un acte civique utile à tous : il est essentiel que chacun participe



Le recensement permet d'établir la population officielle de chaque commune. Il fournit également des informations sur les caractéristiques de la population : âge, profession, moyens de transport utilisés, conditions de logement, ... Il aide à cibler les besoins en logements, les entreprises à mieux connaître leurs clients, les associations à mieux répondre aux besoins de la population. C'est grâce aux données collectées que les petits et les grands projets qui vous concernent peuvent être pensés et réalisés.

Avant la collecte

L'INSEE constitue le répertoire d'adresses à recenser. Les agents recenseurs effectuent une tournée de reconnaissance pour repérer les logements et avertir de leur passage.

Pendant la collecte

Répondre par internet est la manière la

plus simple de se faire recenser. Les agents recenseurs se présentent chez les personnes à recenser pour leur remettre la notice sur laquelle figurent leurs identifiants de connexion. Elles peuvent ainsi répondre au questionnaire en ligne. Si les personnes ne peuvent pas répondre par internet, les agents recenseurs leur distribuent les questionnaires papier, une feuille de logement et autant de bulletins individuels qu'il y a d'habitants, puis conviennent d'un rendez-vous pour venir les récupérer. L'INSEE se charge ensuite d'exploiter les données transmises. Vos informations personnelles sont protégées. Toutes les personnes ayant accès aux questionnaires sont tenues au secret professionnel. Nous vous remercions de réserver un bon accueil aux agents recenseurs qui se présenteront chez vous.

Permanence des élus

Les élus vous reçoivent sans rendez-vous le samedi de 11h00 à 12h00. Si vous souhaitez un entretien avec Monsieur le Maire ou l'un de ses adjoints en dehors de ce créneau horaire, veuillez contacter la mairie au 02 98 81 91 97.

Mairie Ty Ker

L'enseigne de la mairie retrouvée cassée avant l'été, a fait place à une nouvelle inscription apposée par la société Com In Breizh du Faou pour la rentrée.



Quelques règles de civisme

Depuis un certain temps, nous avons pu remarquer que des zones étaient régulièrement souillées, notamment lors de fêtes et manifestations qui ont lieu sur la commune. Nous vous rappelons, qu'au quotidien, ce sont trois agents des services techniques qui veillent à la propreté publique et nettoient derrière vous. **Aussi, évitons de salir derrière eux !** Le respect pour la collectivité doit être partagé par tous. C'est de l'espace public dont il s'agit.

POUR VOTER EN 2018, INSCRIVEZ-VOUS SUR LES LISTES ÉLECTORALES AVANT LE 31 DÉCEMBRE 2017

Vous pouvez télécharger le formulaire en ligne directement sur www.service-public.fr. Il vous suffit de vous rendre en mairie, muni du formulaire d'inscription rempli, d'une carte d'identité ou d'un passeport en cours de validité et d'un justificatif de domicile datant de moins de 3 mois.

ETAT-CIVIL

Naissance

Bienvenue à Louen, né le 14 août 2017

Mariage

Nos félicitations à :

M. et Mme CARO qui se sont unis le 6 mai 2017

M. et Mme RANNOU qui se sont unis le 29 juillet 2017

M. et Mme JULIEN qui se sont unis le 23 septembre 2017

Décès

Nos condoléances à la famille de :

Mme ROSMORDUC, décédée le 21 avril 2017

M. LE GALL, décédé le 5 juin 2017

Mme QUINIOU, décédée le 22 juin 2017

M. HÉREAU, décédé le 1^{er} septembre 2017

DÉCLARATIONS PRÉALABLES

M. VERNES au 8 rue de Térénez. Mur d'entrée avec portail / ouverture d'un mur avec pose baie vitrée. *Sans opposition*

M. BRUNG au 3 rue de Rozon. Clôture. *Sans opposition*

Mme CARO à Keraskel. Isolation thermique par l'extérieur. *Sans opposition*

Mme CHAMPAVIER au 19 Le Seillou. Abri de jardin. *En cours d'instruction*

M. LE GAC au 9 chemin de Gorré Ménez. Terrasse extérieure / clôture. *En cours d'instruction*

Espace COWORKING
un lieu dédié au travail et au partage

du lundi au vendredi
9h - 12h30 / 14h - 18h*
(* fermeture à 17h le vendredi)

VOUS ÊTES...

TELETRAVAILLEUR
EN RECHERCHE D'ESPACE
START UP PER
A LA RECHERCHE D'UN LIEU ÉQUIPÉ

Embarquez avec Lo Flottille, un espace de coworking de 90m² dédié au travail et au partage, comprenant 3 espaces distincts :

OPEN SPACE
6 postes de travail
1 espace lounge

BUREAU PRIVATIF
capacité de 3 personnes

SALLE DE REUNION
capacité de 10 personnes
équipé de vidéoprojecteur, paperboard...

	Formule Nomade (sans cotisation annuelle)	Formule Résident (avec cotisation annuelle)
Open Space	2€ (heures) 1€ (après-journées) 1€ (week-end)	1€ (heures) 1€ (après-journées) 1€ (week-end)
Bureau Privatif	4€ (heures) 2€ (après-journées) 1€ (week-end)	2€ (heures) 1€ (après-journées) 1€ (week-end)
Salle de réunion	1€ (heures) 1€ (après-journées) 1€ (week-end)	1€ (heures) 1€ (après-journées) 1€ (week-end)

Essai 2 jours / GRATUIT
* Cotisation annuelle : 3€ €

A l'étage de l'Office de Tourisme
83 Pralognan La Vanoise, 29250 Crozon
coworking@comcom-crozon.bzh
02.98.93.48.38

Lo Flottille est soutenu par :
35km de Châteaulin
45km de Douarnenez
60km de Brest
70km de Quimper

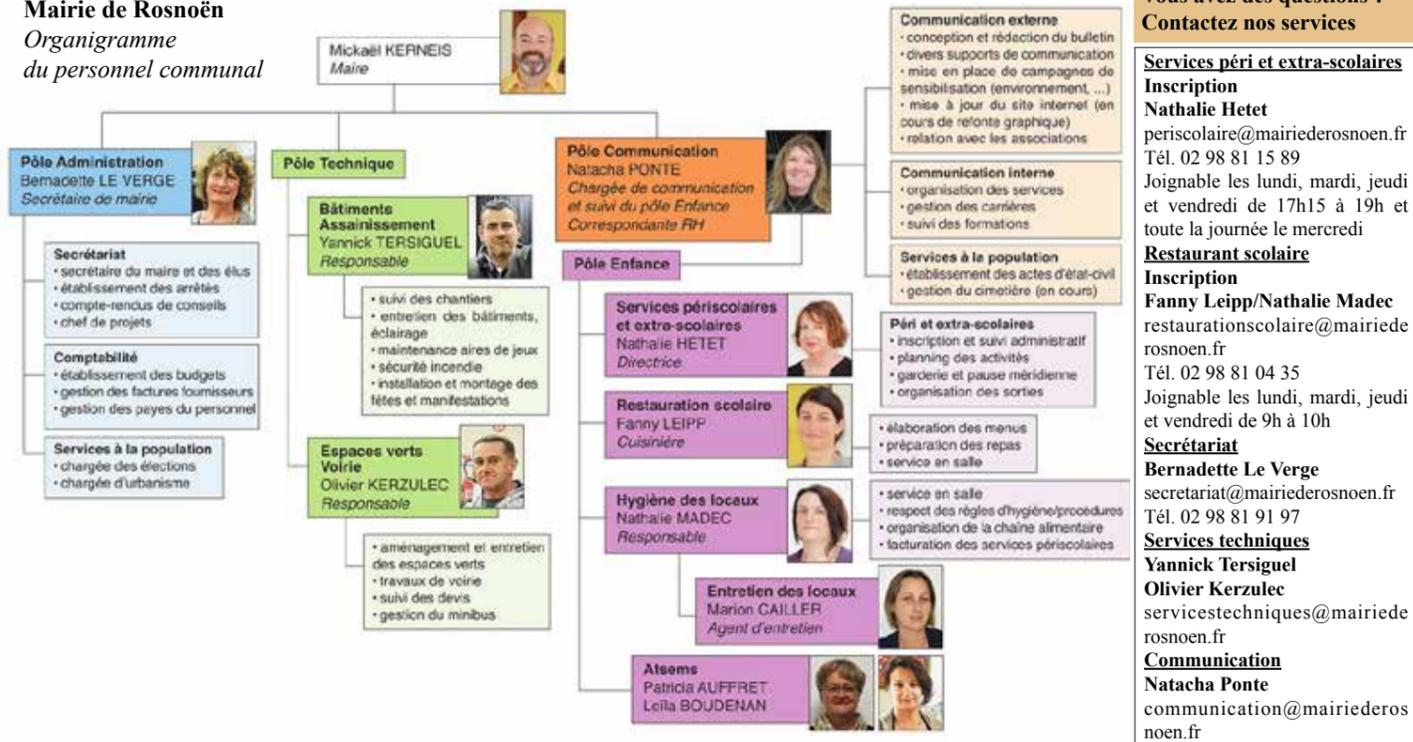
Les mairies doivent répondre aujourd'hui aux exigences croissantes de leurs administrés en termes d'accueil et de services. Améliorer la qualité du service rendu à nos citoyens tout en intégrant la nécessaire modernisation du service public fait partie des récents objectifs fixés par l'équipe municipale en place. L'accueil de la mairie a ainsi été repensé afin d'améliorer les espaces de travail et l'accueil au public : hall d'ac-

cueil avec un espace confortable d'attente, mobilier harmonieux, mise à jour du système informatique et réorganisation des services avec suppression du poste d'agent d'accueil. Cette mise en oeuvre a suscité la participation et l'engagement des agents qui font valoir leur travail quotidien au service de la population. Renforcer l'efficacité de notre organisation par une dynamique interne globale passe par la

révision de l'organigramme du personnel de la mairie avec valorisation et optimisation du savoir faire et savoir être de nos agents. La mairie de Rosnoën s'inscrit ainsi progressivement dans une démarche qualité dont l'objectif est de développer les services permettant de satisfaire aux attentes des usagers.



Mairie de Rosnoën
Organigramme
du personnel communal



**Vous avez des questions ?
Contactez nos services**

- Services péri et extra-scolaires**
Inscription
Nathalie HETET
periscolaire@mairiederosnoen.fr
Tél. 02 98 81 15 89
Joignable les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 17h15 à 19h et toute la journée le mercredi
- Restaurant scolaire**
Inscription
Fanny LEIPP/Nathalie Madec
restaurationscolaire@mairiede rosnoen.fr
Tél. 02 98 81 04 35
Joignable les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 10h
- Secrétariat**
Bernadette Le Verge
secretariat@mairiederosnoen.fr
Tél. 02 98 81 91 97
- Services techniques**
Yannick Tersiguel
Olivier Kerzulec
servicetechniques@mairiede rosnoen.fr
- Communication**
Natacha Ponte
communication@mairiederosnoen.fr

Création d'un poste à la communication

«Savoir écouter pour transmettre un message est primordial.»

Natacha PONTE,
Chargée de communication

«J'ai fait mes premières armes au sein d'une entreprise allemande d'électroménager en tant qu'assistante chefs de produits puis je me suis orientée



vers l'infographie et le management de la qualité. J'ai travaillé comme graphiste pendant près de dix ans dans le secteur de l'industrie. En 2008, je découvre la vie municipale en tant qu'élue et ce fut une révélation. Mettre mon expérience de la communication au service d'une collectivité fut une évidence. J'ai eu l'opportunité d'occuper un poste de responsable communication dans une mairie de plus de 5 000 habitants pendant cinq ans. Je me suis ensuite installée dans le finistère avec ma famille et j'ai suivi plusieurs formations pour me diriger vers le métier de conseiller funéraire, fonction que j'ai occupée pendant quelques mois avant de re-

venir à la communication. Dès ma prise de fonction à Rosnoën, M. Kerneis m'a permis de développer la communication sur la commune au travers d'actions diverses et variées, comme la refonte du site internet, la sortie d'un nouveau bulletin municipal, la mise en place de circuits touristiques, ... Je pense que la communication est essentielle dans notre monde moderne et qu'elle contribue à donner du sens à la vie publique et politique locale. Entre promotion du territoire, supports d'information, relations presse, la communication doit être suffisamment posée en amont et demande une rigoureuse et constante organisation.

Renseignements :
communication@mairiederosnoen.fr

Décès de M. Viard, maire de 2001 à 2014

Nous avons une pensée pour Monsieur Gérard Viard, décédé à l'âge de 80 ans, et sa famille. Retraité de la gendarmerie en 1994, après y avoir exercé de hautes fonctions, notamment à Rennes, Monsieur Viard s'était installé au Seillou à Rosnoën. Élu conseiller municipal en 1995 aux côtés de Robert Garrec, il devient maire en 2001. Il a fait deux mandats, jusqu'en 2014. Âgé à l'époque de 76 ans, il avait souhaité, pour des raisons personnelles, se retirer de la vie politique. C'était un homme très actif qui

avait une bonne analyse de la commune. Il s'était beaucoup investi, notamment pour l'école et le lotissement communal. «J'ai travaillé auprès de lui pendant près de douze ans. Il a contribué à la mise en place de nombreux projets, comme la construction du restaurant scolaire ou encore le maintien des classes à l'école. C'était une personnalité dynamique, inventive qui a donné de son temps sans compter pour la commune.» nous confie Bernadette Le Verge, secrétaire de mairie.

Entretien avec Albertine Le Borgne

«Derrière mes fourneaux, j'ai toujours aimé préparer de bons petits plats et de bons desserts pour le plus grand plaisir des enfants»

Propos recueillis par Natacha Ponte

Comment êtes-vous devenue cantinière à l'école de Rosnoën ?

Très simplement. J'ai pris mes fonctions en 1977 après le départ en retraite de la cuisinière. Je travaillais à l'époque au restaurant du Faou, je servais en salle. L'opportunité de passer de l'autre côté en cuisine, qui plus est à Rosnoën (commune où j'habite depuis l'âge de cinq ans et que j'affectionne), fut à saisir. J'ai accepté sans hésiter et servir des enfants m'a très vite convenu.

Y-a-t-il une différence entre servir des enfants et servir des adultes ?

Les enfants sont un peu plus difficiles en matière d'alimentation. Ils ne mangent pas de tout, notamment les légumes. Mais en règle générale, tout était liquidé. Les enfants à qui je faisais la cuisine, se resservaient à chaque fois. C'est que ma cuisine était bonne ! Il y avait très peu de gaspillage.



Quelle était votre spécialité ?

Le far breton. Les enfants se régalaient. La purée également. Je n'avais pas de matériel adapté au début de ma carrière et je la préparais à partir d'un moulin. C'était un peu éprouvant physiquement mais la purée de pommes de terre maison était très appréciée.

Quelles étaient les contraintes de votre métier ?

Comme je le disais, la cuisine n'était pas bien équipée au début, juste une gazinière et un petit évier, pas de réfrigérateur. J'épluchais tout à la main et je portais des charges assez lourdes. La cantine tenait en une pièce unique sous les toits et je devais porter les aliments seule à l'étage. Ce n'était pas évident. De plus, l'espace était très bruyant dès l'arrivée des élèves.

Comment prépariez-vous les menus et faisiez-vous vous-même les achats ?

Un petit comité se réunissait chaque mois. Les menus étaient établis pour quatre semaines. Souvent, on reprenait les menus d'une semaine sur l'autre. Nous ne pouvions pas faire de la grande cuisine mais les enfants ne se sont jamais plaints. Pour les approvisionnements, je prenais la viande chez un boucher charcutier du coin et je complétais auprès du commerce de la commune, devenu l'actuel Proxi.

Quels souvenirs gardez-vous de votre contact avec les enfants ?

J'ai un petit pincement au coeur quand j'y repense. Mais la réglementation en matière d'hygiène devient de plus en plus lourde et pesante alors je crois que je suis partie au bon moment.

Portrait de nos partenaires et producteurs locaux

De nouveaux portraits seront consacrés dans le prochain bulletin



«Être respectueux de la nature tout en proposant des produits diversifiés»

Antoine Czurka s'est installé en 2006. Sur son exploitation, il cultive une quarantaine de légumes par an, du semis de la graine à la récolte. Il valorise sa production grâce à la biodynamie : utilisation des insectes pour réguler les ravageurs, rotation des cultures, entretien du paysage avec la création de talus et jachères fleuries. La vente se fait directement sur place le mardi de 18h à 19h et le vendredi de 17h à 19h, en complément des marchés locaux. Un service de livraison de paniers à domicile est également proposé tout en essayant de diversifier un maximum les produits suivant trois formules. Notre cantine se fournit principalement chez lui depuis la rentrée et ce, en fonction des disponibilités.

Le Jardin Potager
Kerveurzin à Rosnoën
Tél. 02.98.81.92.26
Contact : Antoine Czurka
www.panier-antoine-legumesbio.fr



«Les enfants mangent une viande à la qualité contrôlée»

La ferme du Seillou nous fournit une fois par semaine (selon la réglementation) un panel de viandes sous forme de saucisse, bourguignon, steak haché. Il s'agit essentiellement de vaches limousines. Le reste de la semaine, porc, volaille et poisson viennent compléter la viande rouge.

Vente directe (uniquement sur commande) :
-viande de boeuf, veau et porc par colis
-poulets
Les porcs sont élevés sur l'exploitation et nourris aux céréales récoltées sur la ferme.

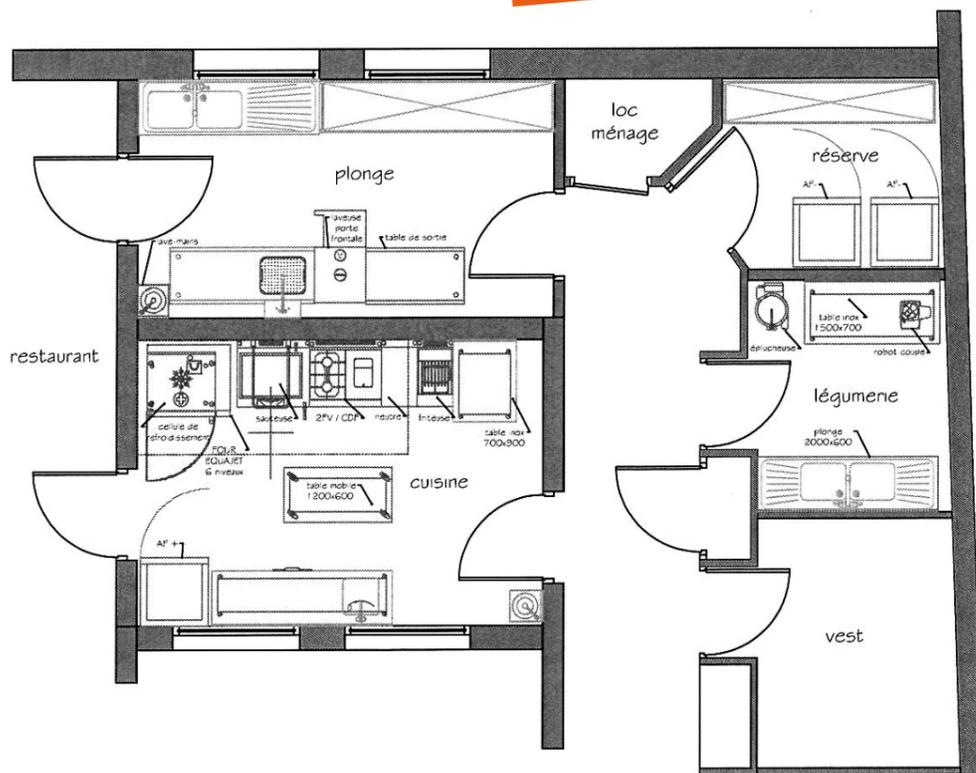
Ferme du Seillou
Le Seillou à Rosnoën
Tél. 02.98.81.92.21
Contact : M. & Mme Troadec

Erwann et Laurence Le Roux, éleveurs laitiers, sont installés depuis 2002. En 2009, ils décident de passer en agriculture biologique et obtiennent le prix de la dynamique agricole en 2014. Leurs 75 vaches en production et 28 vaches nourrices pour les génisses de renouvellement produisent 270 000 litres de lait par an sur une surface de 66 ha tout en herbe. L'entreprise est en attente de l'agrément qui lui permettra de travailler rapidement avec notre cantine.

EARL du Coteau de l'Aber
Kervézennec à Rosnoën
Tél. 06.46.56.28.18
Contact : M. & Mme Le Roux
https://fr-fr.facebook.com/lescoteauxdelaber/

«Un système d'élevage 100% à l'herbe au sein de notre exploitation»





DE NOUVEAUX AMÉNAGEMENTS

Des travaux de rénovation sont intervenus cet été dans le cadre de notre cantine municipale avec notamment la mise en place d'un nouvel équipement plus adapté. Ces travaux de surface ont été menés en parallèle d'un travail de fond engagé par le maire et les élus et le personnel de la cantine afin de dynamiser également le contenu des assiettes. La création d'une légumerie semblait également indispensable pour développer l'agriculture de proximité.

Dans le local légumerie : plonge, éplucheuse, combiné cutter/coupe légumes, table murale avec étagères

Dans la réserve : armoire à grille positive, congélateur armoire no frost, rayonnage existant

Dans la cuisine : friteuse électrique, deux feux vifs plaque coupe feu gaz, sauteuse, cellule mixte à grilles, meuble de refroidissement mixte monocoque, four mixte equajet injection électrique 6 niveaux, armoire à grille positive

Dans la laverie : table inox lisse avec un déplacement du lave-mains existant

Dans le bureau : espace administratif dédié, vestiaires pour le personnel, lave-linge

Questions à Nathalie HETET,

Directrice des services périscolaires et extra-scolaires



«Recréer le lien à l'alimentation»

C'est une question que beaucoup de parents se posent : comment réconcilier le palais des petits avec des légumes ? Vous allez revenir sur un service unique pendant le déjeuner ?
Oui, cela permettra aux enfants de déjeuner avec plus de sérénité sur un temps plus long d'1h30 et de favoriser le lien social entre petits et grands. Ils doivent solliciter l'enfant de

façon éducative et pédagogique afin de l'inviter à goûter l'ensemble des mets proposés durant le repas. Le goût s'apprend, s'éduque, s'acquiert dans le temps. Il peut être le point de départ pour toute une série d'activités : découverte des odeurs, des saveurs et des épices, explication des secrets de fabrication, exercice de l'esprit critique face aux tendances et aux médias, valorisation du patrimoine culinaire, ... Nous élaborons des activités ludiques et concrètes afin d'intéresser l'enfant à l'agriculture biologique et aux fruits et légumes de saison. Nous leur permettrons également de visiter des fermes afin de sortir du milieu scolaire et de faire le lien entre ce qu'ils mangent et leur provenance.

Questions à Fanny LEIPP, Cuisinière



«En cuisine, il est important d'avoir de la créativité»

Vous avez tout récemment débuté à Rosnoën. Qu'est-ce qui vous séduit le plus dans le métier de cuisinière et quel est votre parcours ?

Ce qui me séduit le plus dans le métier de cuisinière, c'est le nombre infini des possibilités. Il y aura toujours de nouvelles choses à imaginer, à créer, à refaire à sa manière, et donc à faire découvrir. C'est chaque jour un nouveau challenge en me demandant si les enfants vont aimer. Ce midi, par exemple, c'était : « Est-ce que j'ose le curry ? Le gingembre ? »

Mon parcours a commencé dans le secteur des langues vivantes, puis a continué dans le social. C'est là, en vivant et en partageant le quotidien de gens de tous âges que je me suis vraiment rendue compte de l'importance de la nourriture, du goût, dans la vie de chacun. J'ai ensuite décidée de me former au métier de cuisinière en passant un CAP.

Comment allez-vous adapter vos menus aux besoins nutritionnels des enfants ?
La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire selon certains principes : proposer un repas avec un plat principal comprenant nécessairement une garniture et un produit laitier, respecter les exigences minimales de variété des plats servis, mettre à disposition des portions de taille adaptée, définir les règles pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces, diminuer les apports de glucides simples ajoutés et de lipides, doser les apports de minéraux et de vitamines pour aboutir à un équilibre global satisfaisant.

Que proposez-vous pour réduire le gaspillage alimentaire ?
Dans ce contexte, mon rôle sera aussi d'échanger avec les enfants et de leur faire comprendre qu'il est important de valoriser au mieux les denrées produites. Des animations thématiques adaptées à tous les niveaux seront proposées : recyclage, compostage, anti-gaspillage, ...

Questions à Nathalie MADEC,

Responsable de l'hygiène des locaux



«La santé est primordiale»

Quels sont les textes réglementaires qui régissent les problématiques sanitaires à la cantine ? Comment l'hygiène des plats de nos enfants est-elle contrôlée ?

Une réglementation existe pour l'hygiène dans les restaurants scolaires. Les cantines scolaires font ainsi l'objet d'un contrôle et d'une

surveillance par les services vétérinaires du Ministère de l'agriculture et de la pêche et la Direction Générale de l'Alimentation. Très régulièrement, les inspecteurs des services vétérinaires sont chargés de ce contrôle nutrition.

Sur quoi porte le contrôle ?
Les contrôleurs veillent notamment à l'application des règles d'hygiène dans le transport et la distribution des aliments. Ainsi, l'inspecteur mandaté vérifie la qualité des matières premières, l'aménagement et l'entretien des locaux et du matériel (dans la cuisine et dans les lieux de stockage), mais aussi, le respect des règles d'hygiène au moment de la préparation des repas. Les situations de stockage des aliments dans l'établissement, les températures et le temps de cuisson des aliments ainsi que les conditions d'attente des produits préparés, sont également contrôlées de très près.

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 vient d'embaucher une cuisinière ayant en priorité : la qualité des repas en favorisant les produits de saison et/ou bio, ainsi que le choix de soutenir les producteurs locaux à travers une démarche de développement durable.

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.