

4^{ÈME} FORUM DES ÉLUS ET DE L'EMPLOI PUBLIC LOCAL

19 MARS 2019



Couvent des Jacobins - RENNES

- + INFORMATIONS
- + ATELIERS PRATIQUES
- + CARREFOUR DES MOBILITÉS



BRETAGNE

COMMUNE DE ROSNOËN



Situation géographique

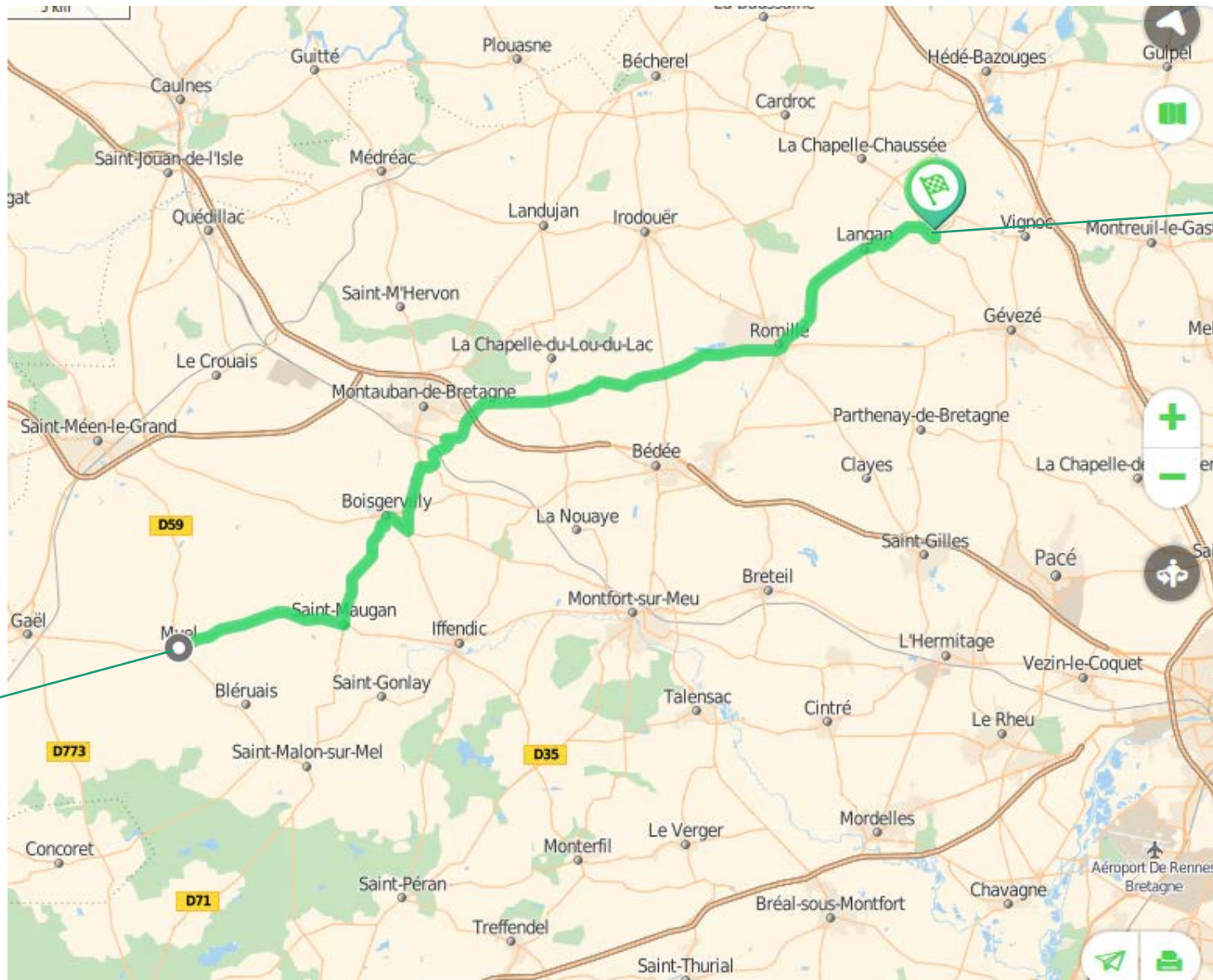


ROSNOËN

Une commune à la croisée des chemins



Situation géographique



Commune de
Langouët

Commune
de Muël



Constats au 21 mars 2014

- > parents insatisfaits de la qualité des repas servis
- > perte importante de nourriture



- > volonté des élus de développer les circuits courts : s'approvisionner avec les producteurs locaux et valoriser les produits de saison et/ou bio

La qualité dans les assiettes



BEURK

-> abandon du prestataire extérieur



-> création d'une cuisine sur place « comme à la maison » et embauche d'un cuisinier

-> plus de traçabilité au niveau de la production et du traitement de produits frais

-> qualité des repas : alimentation équilibrée et saine

-> diversification des menus



Salle de restauration

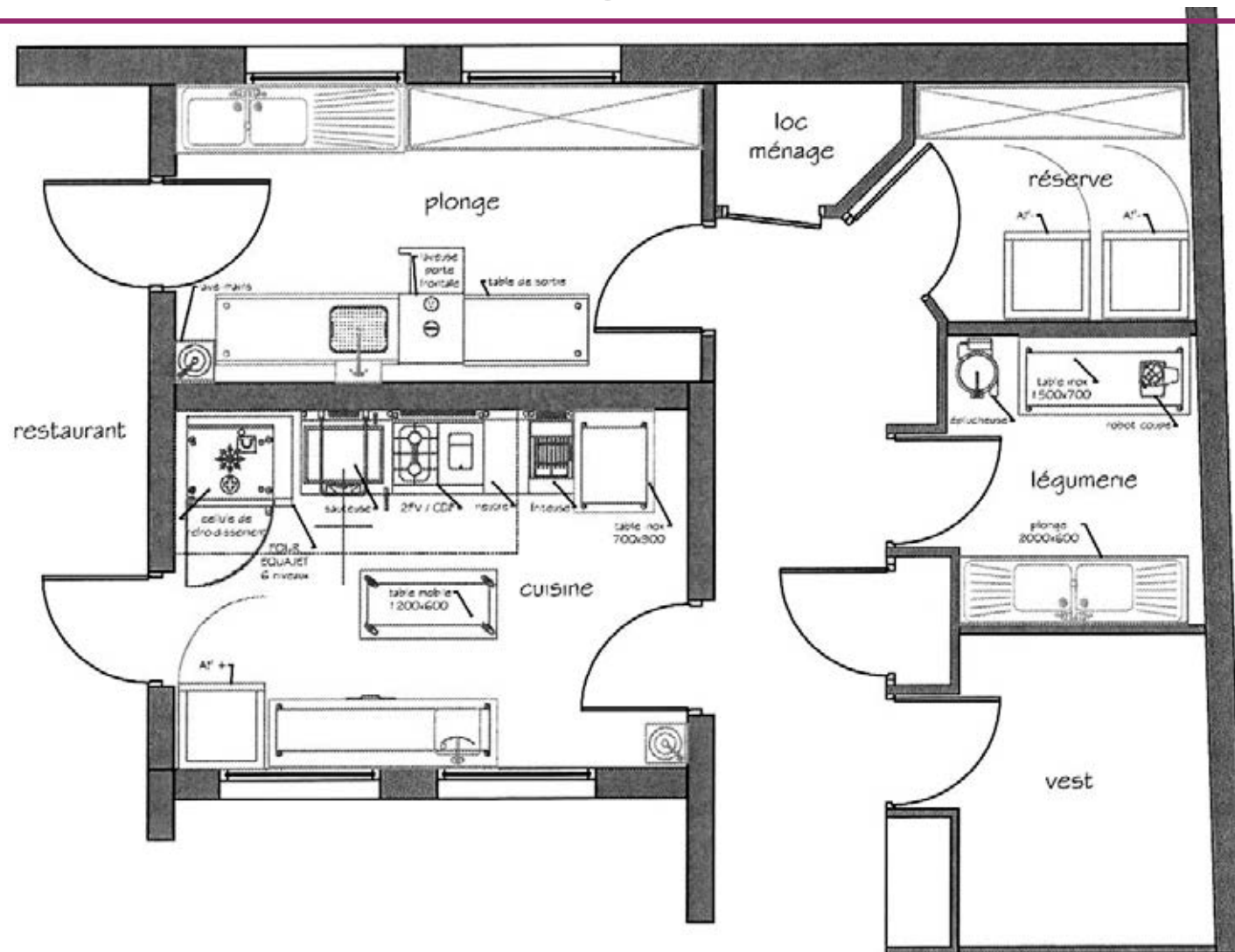


Acquisition de matériel performant français

-> équiper la cuisine en matériel, ustensiles et couverts



Nouveaux aménagements



Formation du personnel

- > repenser l'organisation du service en salle et des approvisionnements en amont
- > former le personnel de restauration en salle : éducation au goût, lutte contre le gaspillage alimentaire, ...



Formation du personnel

« L'enfant au cœur du dispositif de la restauration scolaire »

Objectifs de la formation :

- > renforcer le rôle éducatif des agents de restauration en incluant les contraintes de fonctionnement, l'organisation et les obligations réglementaires
- > appréhender l'importance du temps de repas sur le plan du développement de la socialisation et de l'autonomie, du respect des rythmes de l'enfant
- > acquérir de nouvelles compétences, savoir faire et savoir être



**Pour permettre aux enfants de recréer ce lien à l'alimentation
tout en respectant leurs besoins**



Education au goût



- > l'accent est mis sur la qualité des échanges entre le personnel de restauration et les petit convives
- > le cuisinier explique les aliments qui se trouvent dans l'assiette, comment les fruits et les légumes poussent et comment ils ont été préparés
- > le personnel de restauration incite les enfants à goûter le fruit ou le légume qu'ils ne connaissent pas (sans jamais forcer)

Proposition de partenariat

- 1/ développer les approvisionnements bio et locaux
- 2/ répertorier les producteurs locaux et leurs productions
- 3/ rencontrer les producteurs locaux



Viande bovine
produits laitiers
légumes
fruits
oeufs
pain
poisson

Parole de producteurs



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

M. Mme LE ROUX, des Coteaux de l'Aber

« Les enfants mangent une viande à la qualité contrôlée »

M. Mme TROADEC, Ferme du Seillou



Accent sur le 0 gaspillage



S'engager dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire pour :

-> réaliser des économies mais aussi améliorer le service restauration

-> valoriser les menus : construire un plan alimentaire adapté en mettant les produits de saison à l'honneur et diversifier l'offre alimentaire proposée sur la semaine

-> sensibiliser les enfants en leur proposant des animations thématiques (ateliers culinaires, recyclage, compostage, ...)



Apprendre à cultiver

... tout en respectant la nature

-> création du jardin des écoliers en collaboration avec une institutrice de l'école



-> mise en place d'un composteur

-> installation d'un récupérateur d'eau pluviale pour l'arrosage des plantes

-> installation d'un verger conservatoire à proximité : les enfants auront leur part de participation dans le choix de la sélection des pommiers

Portage de repas



- > à l'attention des personnes âgées, handicapées, convalescentes
- > menus élaborés par le cuisinier de la cantine
- > produits biologiques et de production locale
- > coût modéré
- > maintien au maximum à domicile de la personne âgée

Campagne de communication



Plaquette explicative



Création d'un logo



Maquette des menus

Livret distribué aux enfants



Retour sur expérience

Le restaurant scolaire en constant renouvellement

- > acquisition de chaises adaptées aux petits
- > un menu à thème est proposé chaque mois
- > Pour chaque table de primaires, un enfant se porte volontaire pour débarrasser les assiettes une fois le repas terminé
- > repas servis à l'assiette suivant la connaissance de chaque petit convive (il est préférable de redemander plutôt que de jeter)
- > programmation de visites aux différents producteurs locaux et fournisseurs de la cantine
- > questionnaires de satisfaction à destination des enfants et des parents

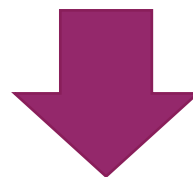


Projet : création d'un magasin de producteurs

BRETAGNE⁰³



- > bien manger
- > s'approvisionner en local
- > faire connaître aux enfants les aliments et comment ils sont produits
- > faire connaître aux parents ce qui est produit sur la commune



Pour tous les habitants de la commune