



**LA CANTINE « D'ANTAN »  
POUR LES ÉCOLIERS D'AUJOURD'HUI**

## La cantine du Roz en quelques mots

- > 90 repas pour les enfants de l'école en période
- > 25 repas pour les enfants de l'école lors du centre aéré (mercredi et vacances scolaires)
- > 5-6 repas pour les professeurs des écoles
- > 5 à 10 portage de repas aux aînés de la commune
- > Une certification écocert avec le niveau « 3 carottes » (niveau le plus élevé » avec un taux de 80 % de produits bio et locaux ,,,
- > la mise en place du repas à 1 euro
- > Un COPIL constitué de parents d'élèves, de la cuisinière, d'élus et des DDEN

## Historique

- > 2006 : départ à la retraite de la cuisinière
- > 2008 : construction d'un nouveau restaurant scolaire mais pas équipé pour faire les repas en régie
- > la commune fait le choix d'externaliser la confection des repas via un prestataire de service extérieur

## Les constats dès les élections de 2014

- > parents insatisfaits de la qualité des repas servis
- > gaspillage de la nourriture



- > **volonté de développer les circuits courts : s'approvisionner avec les producteurs locaux et valoriser les produits de saison et/ou bio - Qualité dans l'assiette.**

## Les effectifs enfants depuis 2014

- > 85 enfants à l'école mais une tendance à la baisse avec seulement 74 enfants en 2016
- > environ 60 à 65 repas servis
- > En 2015 et 2016 : 2 années de forte natalité : respectivement 19 et 16 naissances

**Après ces constats est-ce possible de revenir à une cuisine en régie ?**

# Les démarches réalisées pour mettre en place ce projet

## La découverte

- > prise de contact avec Bruded pour savoir si des communes comme Rosnoën avaient déjà fait ce choix
- > visite de 2 communes de taille semblable à Rosnoën:
  - Muel
  - Langoat
- > Rencontre avec la maison du bio qui a fait un diagnostic sur les possibilités d'approvisionnement de la cantine
- > Rencontre avec les producteurs de la commune

# Les démarches réalisées pour mettre en place ce projet

## Définition du projet

- > qu'est-ce que nous voulons faire manger à nos enfants?
  - des aliments conventionnels/ bio, locaux ....
- > Avec quels fournisseurs ?
- > A quel prix ?
- > Quel est le projet pédagogique ?



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



**tout en maintenant un prix raisonnable pour les familles**

## LA MISE EN ŒUVRE



# 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

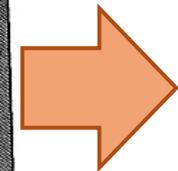
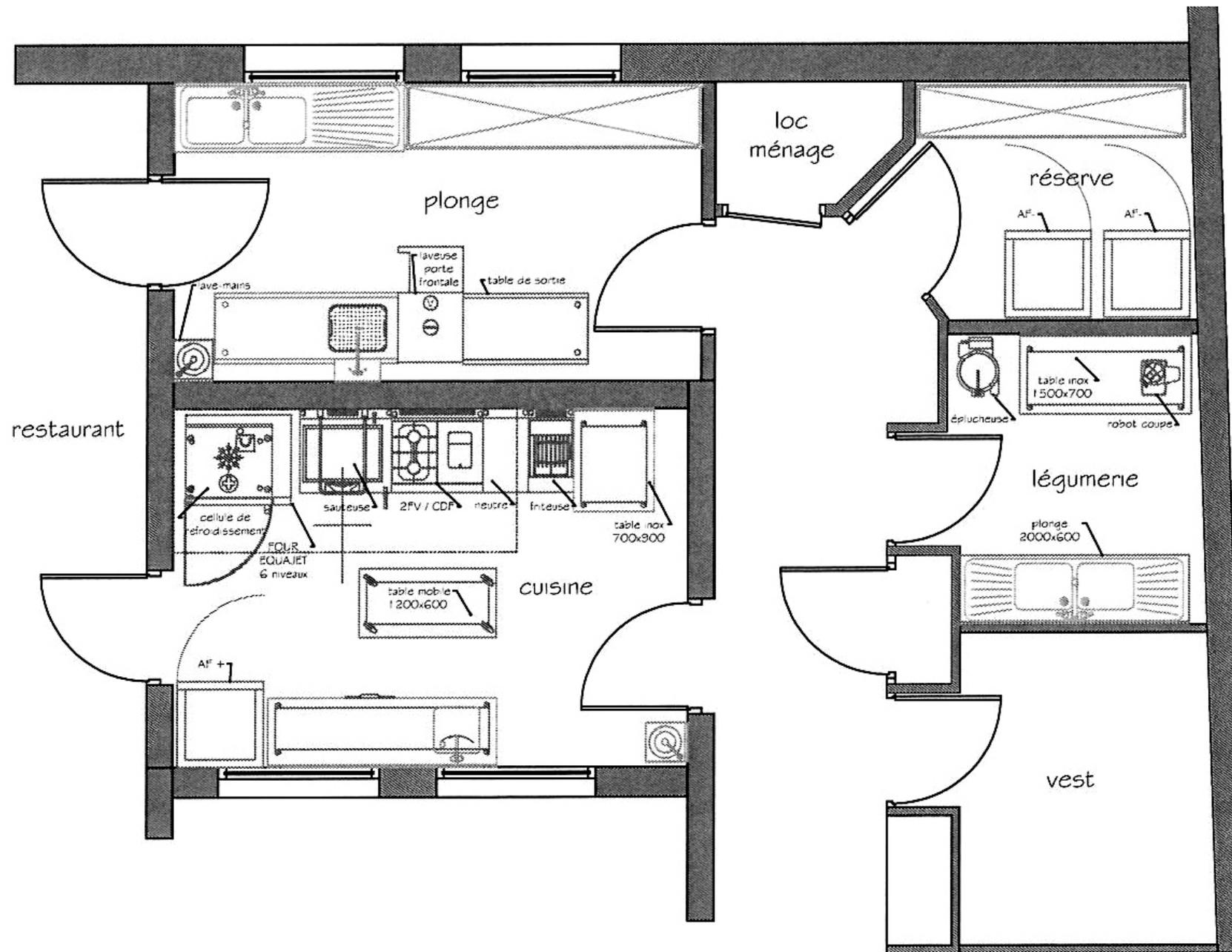
-> qualité des repas : alimentation équilibrée et saine

-> diversification des menus

# Acquisition de matériel performant français

-> équiper la cuisine en matériel, ustensiles et couverts





Nouveaux aménagements

## Proposition de partenariat

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

### 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



Viande bovine  
produits laitiers  
légumes  
fruits  
oeufs  
pain  
poisson

## Parole de producteurs

« Un atelier de transformation répondant aux normes en vigueur : une sécurité alimentaire pour l'ensemble des productions et coquillages »

M. BRISSET, Les Viviers de Térénez

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

Antoine CZURKA, Le Jardin Potager



## 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, ...



Juillet 2017

-> lancement d'une campagne de communication avec supports divers



Plaque explicative



Création d'un logo



Maquette des menus

Livret distribué aux enfants



## 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, ...)

## Education au goût

A la question : « c'est bon à la cantine ? »

La réponse des enfants est unanime :

« Ouiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiii »



-> 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)

# 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

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

*Formation programmée au mois d'avril et dispensée par M. POUSSARD (CF2P)*

### 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**

## Le restaurant scolaire en constant renouvellement

- > acquisition de chaises adaptées aux petits
- > un menu à thème est proposé chaque mois (Noël, chandeleur, ...)
- > 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



En concertation en COPIL (groupe de travail composé d'élus, d'agents communaux et de parents d'élèves, des DDEN)



## Les dernières actions

- > la mise en place du dispositif repas à 1 euro
- > la labellisation écocert de la cantine :
  - souhait d'inscrire dans le temps le travail réalisé à la cantine,
  - d'avoir un suivi neutre et objectif
  - **de reconnaître le travail des agents**
- > **1<sup>ère</sup> cantine scolaire certifiée du Finsitère**  
**obtention du niveau maximal des « 3 carottes »**
- > participation à divers concours :
  - lauréat des victoires des cantines rebelles avec l'association un plus bio
  - concours Top Breizh qui associait un producteur avec un cuisinier organisé par la fédération des jeunes chambres économiques

## Si c'était à refaire

- > le recrutement du ou de la cuisinière : temps du contrat de travail, profil ...
- > la gestion des remplacements des congés maladie



**A VOS QUESTIONS ...**



**MERCI DE VOTRE ATTENTION**