



**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

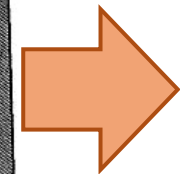
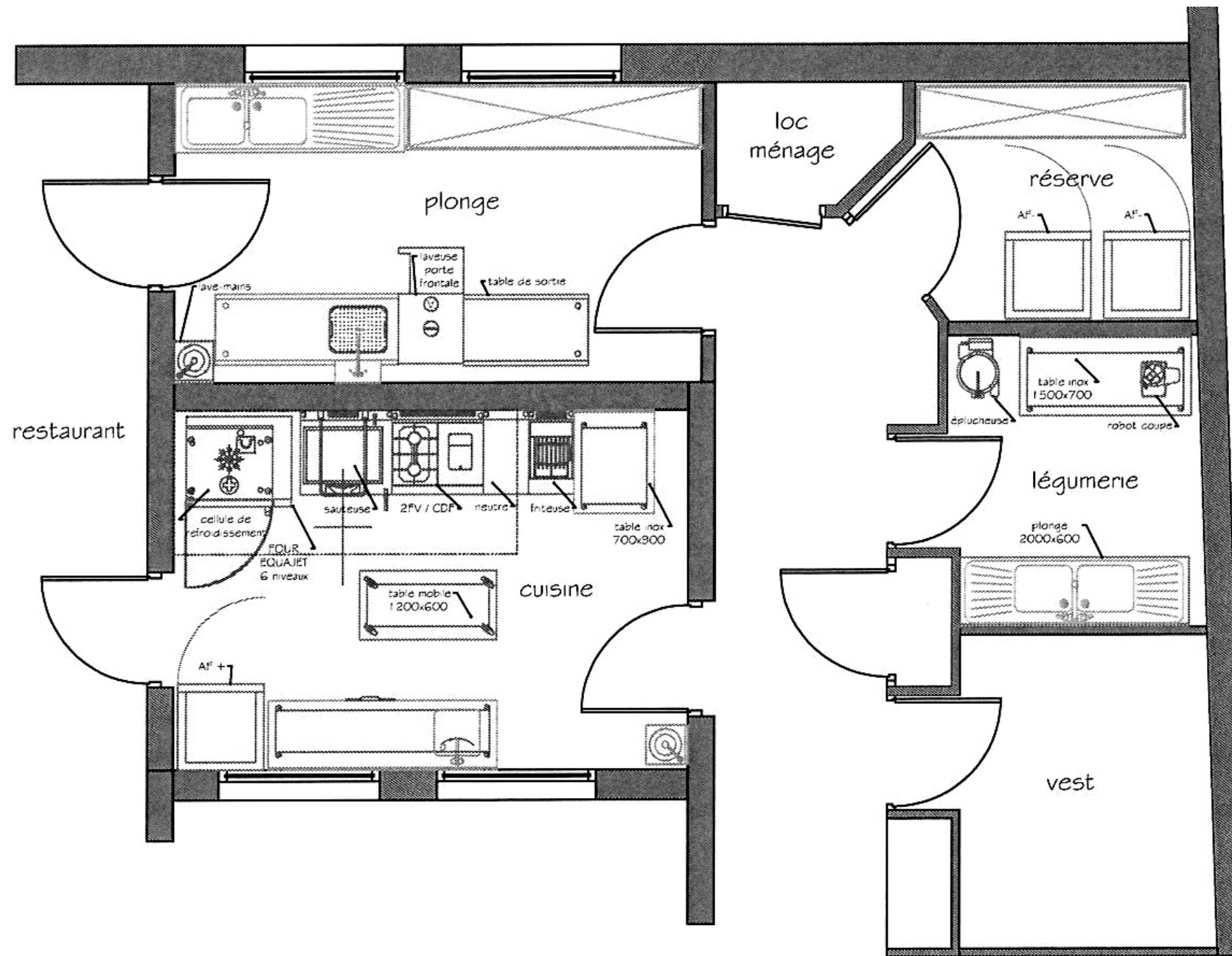
-> qualité des repas : alimentation équilibrée et saine

-> 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, ...)

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^{ère} 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