

L'alimentation durable : des classes décortiquent le sujet



Analyse du gaspillage alimentaire du champ à l'assiette

Des classes des écoles d'Avessac, Rieux, Beganne, Les Fougerêts, des écoles de la Providence de Pipriac, De la Ronde de Plessé, Henri Matisse de Redon et Sainte-Anne de Saint-Nicolas-de-Redon participent au programme de sensibilisation à une alimentation saine et respectueuse des ressources naturelles. Avec Clim'actions Bretagne Sud, les enfants ont découvert les rôles de l'alimentation pour le corps, décrypté les emballages et réalisé l'analyse sensorielle de différentes pommes. Avec le CPIE Val de Vilaine, ils ont découvert comment lutter contre le gaspillage alimentaire de la production à la consommation. Par la suite ils feront le lien entre alimentation et ressources naturelles et visiteront des fermes à proximité des écoles. Chaque classe s'approprie le sujet. Certaines vont enquêter auprès des résidents de l'EHPAD de la commune, d'autres réalisent des expo ou tiennent un blog...

Tous pour le Plaisir à la Cantine

Huit communes* se sont engagés dans *Plaisir à la Cantine*, une formation de 10 jours répartis sur l'année scolaire 2019-2020. Elus, parents d'élèves, cuisiniers, enseignants, personnel d'encadrement et de service du repas sont réunis pour construire ensemble un projet pour la restauration scolaire et le temps de pause méridienne des enfants. *Plaisir à la Cantine* aborde autant la question des menus équilibrés et composés de produits locaux de qualité que l'ambiance et la convivialité pendant le repas.

* Allaire, Avessac, Les Fougerêts, Plessé, Redon, Rieux, Saint-Jean-La-poterie, Saint-Vincent-sur-Oust.

A la diète après les fêtes ?! Vous êtes sûrs ?

A l'heure des bonnes résolutions, pourquoi ne pas choisir de continuer de se faire plaisir et de relever le défi de se mettre à une alimentation bio et locale sans dépenser plus ? C'est possible ! Les participants du défi 2019 l'ont prouvé ! Ils ont augmenté leur consommation de produits bio et ont économisé 25 centimes d'euros par repas, par personne !

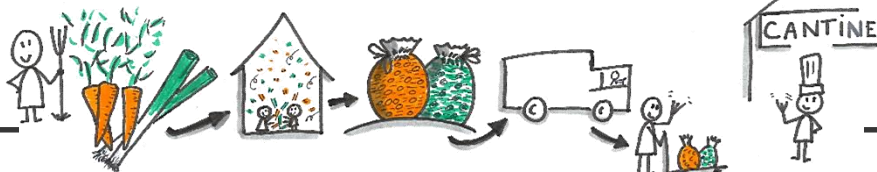
Vous souhaitez relever le défi ? Vous hésitez encore et voulez plus d'informations ? Venez assister à une des soirées de lancement ! La soirée permet à chacun de découvrir le programme des ateliers, les objectifs du défi et de s'inscrire.

- **Mardi 14 janvier à Redon** : 18h-20h au centre social Confluence, 5 rue Guy Pabois (02 99 71 44 57)
- **Mercredi 15 janvier à Massérac** : 18h30-20h30, salle de la grotte, 21 rue de la grotte (06 45 43 71 23)
- **Mercredi 22 janvier à Allaire** : 18h30-20h30, à l'épicerie sociale, 19, rue de Redon (02 99 71 99 11)



Nouvel outil pour l'approvisionnement local des restaurants collectifs

TEZEA, entreprise à but d'emploi créée dans le cadre du projet "Territoires zéro chômeur de longue durée", à Pipriac et Saint-Ganton expérimente la mise en place d'une légumerie, en partenariat avec le Département d'Ille- et-Vilaine, pour approvisionner les restaurants collectifs en légumes locaux, lavés, épluchés, découpés, livrés, prêts à être cuisinés. La légumerie aura la capacité d'approvisionner les restaurants collectifs de REDON Agglomération intéressés. Elle permettra de créer jusqu'à 8 nouveaux postes à temps complet pour des personnes privées d'emploi.



Les dernières actus



Mercredi 22 janvier à 14h30, au restaurant scolaire de Peillac, les restaurants collectifs sont invités à une réunion de travail pour le développement des outils d'approvisionnement en produits locaux : présentation du projet de **légumerie**, expérimentation du **groupement d'achats locaux**, échange avec les producteurs de **Manger Local** et évaluation des actions 2019. + d'info : pat@redon-agglomeration.bzh
02 99 70 34 56



Des places se sont libérées sur **L'Espace Test Agricole en maraîchage Bio** de Cranhouët. Porteurs de projet, venez tester et développer votre projet. + d'info : CIAP 44 : marion.lebihan@ciap-pdl.fr 06 40 79 73 79



La Fédération des Races de Bretagne, dont des éleveurs du territoire font partie, est **lauréate du premier prix européen pour l'Innovation Rurale** décerné en décembre 2019 à Bruxelles ! Elle s'est vue attribuer le premier prix spécial du Jury pour son projet Agriculture Ecologiquement Performante. La Fédération est donc désormais "Ambassadeur européen de l'innovation rurale" avec 15 autres projets européens et elle représente officiellement la France à travers cette nomination.

L'interview : *Elue, parents d'élèves et enseignantes Aux Fougerêts ; élu, parent d'élève, enseignante, membres de l'équipe de cuisine et de service du restaurant scolaire de Saint-Jean-La-Poterie, vous participez tous à Plaisir à la Cantine. Quel intérêt voyez-vous dans cette formation ?*

Cela permet de renforcer nos connaissances et compétences à travers des échanges et des apports théoriques : sur la réglementation, notamment EGAlim* ; la santé et l'équilibre nutritionnel ; les besoins et le comportement de l'enfant... La formation permet de nous questionner sur nos manières de nous nourrir, le questionnement est professionnel et collectif car nos pairs, d'autres communes, rencontrent des problématiques similaires ou ont d'autres façons de faire. L'intérêt est aussi de travailler main dans la main avec différents acteurs concernés par l'alimentation des enfants au sein de la commune. Enfin, la formation permet de faire un état des lieux. C'est une bonne base pour initier le changement.

* **EGAlim** (loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable promulguée le 1er novembre 2018) contient des [mesures particulières pour la restauration collective](#).

Après les premiers modules de formation, envisagez-vous déjà de mettre en œuvre de nouveaux projets pour la cantine ? Oui ! Nous allons changer la composition des menus pour qu'ils soient à base de produits de saison, locaux et de qualité, des menus simples et mieux équilibrés ! Nous nous sentons plus à l'aise désormais pour confectionner le menu végétarien, devenu obligatoire au moins une fois par semaine avec la loi EGAlim.

Nous allons mettre en place la mission nourricière de la cantine en plaçant les enfants au cœur du projet et en les rendant acteurs de leur alimentation. Par exemple nous avons procédé pendant 15 jours à des pesées quotidiennes des repas, des restes non servis et des déchets. C'est une prise de conscience directe du gaspillage alimentaire. Une formation du personnel est envisagée. En tant que gestionnaire du service de cantine, l'OGEC Des Fougerêts, constate des coûts importants. Les exemples vus encouragent les changements qui devraient permettre moins de dépenses pour une meilleure ambiance et une meilleure qualité de repas.

Retrouvez toutes les infos du PAT sur : <https://redon-agglomeration.bzh> rubrique « Nos actions »

Le PAT est soutenu par :

Cake sarrasin et légumes de saison Recette* locale et savoureuse pour 3 à 5 personnes



- 3oeufs
 - 180gr de farine de sarrasin
 - 25cl de lait
 - 10cl d'huile de tournesol
 - 1sachet de levure chimique
 - 300gr de légumes de saison émincés et précuits à votre gré
 - Sel et poivre
- ⇒ 20 à 25 min à 165 °C dans un moule beurré.

* Recette préparée par le réseau des cuisiniers des restaurants collectifs lors de la "semaine de la nutrition". Retrouvez et partagez des recettes à base de produits locaux sur le wiki du Pays de Redon, rubrique *De la Terre à la Terre* : [ICI](#)

