



# les news du self

Les menus de la semaine sont consultables en ligne : [www.likes.org](http://www.likes.org)

Onglet « vie scolaire » rubrique « restauration »

## Goût, sensorialité, saveurs et cuisine

**Chaque jour nous vous proposons des menus variés et équilibrés suivant les recommandations du GERMEN n° J-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition (suivre le sur lignage jaune sur les menus pour un équilibre sur 20 repas consécutifs) ces menus sont conçus en respectant les saisons et en valorisant le patrimoine culinaire.**

## Mangeons" local"

**Nous nous efforçons de vous présenter et de servir un maximum de produits de provenance locale.**

Depuis avril 2012, les salades et d'autres légumes de saison servis au self proviennent directement d'un maraîcher local. Ces légumes sont issus de l'agriculture raisonnée (protection des écosystèmes...) et sont cultivées à Quimper sur la colline de Cuzon.

Les pommes issues de l'agriculture Biologique proviennent d'un producteur de Plozevet.

Les saucisses servies sont fabriquées par la société Hénaff dont l'approvisionnement en porc se fait auprès d'éleveurs locaux.

Nous nous engageons à servir du poisson frais en provenance directe de Concarneau ou du Guilvinec.

Nos principaux fournisseurs de denrées alimentaires sont situés à Quimper ou dans les environs.

Informations sur la viande hachée : elle est d'origine française (VBF) et contient 100% de viande.

## **LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

Depuis 2012 nous avons mis en place une lutte contre le gaspillage alimentaire, axée sur le gaspillage du pain, avec le temps et de la communication nous avons réussi depuis septembre 2013 à baisser le gâchis de 4 à 6% au lycée.

### Les actions mises en place :

-diffusion d'un diaporama sur l'agenda 21 dans la région et sur le thème du gaspillage alimentaire au self dans le hall d'attente d'accès au self

-affiches dans la salle de restaurant pour sensibiliser les jeunes à la faim dans le monde, sur ce qui est jeté au self, et une proposant de choisir une quantité de nourriture pour le plat chaud (taille S ou M ou L)

-un « gachimètre » de pain : les élèves déposent le pain non consommé dans de grands sacs poubelles transparents. Ces derniers sont mis en exposition la semaine. Une affiche indique le poids de pain gaspillés durant la semaine

-des affiches diffusées par la DGAL (direction générale de l'alimentation) sur le thème « stop au gaspillage alimentaire, manger c'est bien, jeter ça craint.

Les prochaines étapes seront de sensibiliser les élèves du collège pour qu'ils deviennent ambassadeurs, tout en continuant la lutte contre le gaspillage du pain mais aussi de quantifier les retours d'aliments sur les plateaux lors du débarrassage et de mettre les actions nécessaires en place.

2014, est également l'année Européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire



## **FORMATION DU PERSONNEL DE LA RESTAURATION**

Dans le cadre du Plan national nutrition santé, l'équipe de la restauration a suivi une formation sur l'équilibre alimentaire en restauration scolaire. Une diététicienne de l'association "défi santé nutrition", en co-animation avec un cuisinier de la cité du goût et des saveurs sont intervenus entre juillet 2012 et juillet 2013.

En 2013 des formations communes ont été suivies par le personnel de restauration et de vie scolaire sur le programme « plaisir à la cantine » mis en place dans le cadre du plan national de l'alimentation. (« Bien manger, c'est l'affaire de tous ») ce programme se conclut par la signature d'une charte d'engagement qui entre dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif.

- ▶ l'objectif de ce programme est de faire de la restauration scolaire un véritable enjeu éducatif tant dans ses aspects alimentaires, sociaux, culturels, économique et de santé publique que du point de vue du rapport à l'alimentation des enfants, adolescents et de l'hédonisme alimentaire (Goûts, plaisir, partage, convivialité...)

Avec 3 grands objectifs :

- 1/Ré enchanter la cantine en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive, tout en garantissant le respect de la réglementation relative à la qualité des repas servis.
- 2/Re donner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects du goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire.
- 3/Restaurer une complicité souvent perdue entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine, et celui qui le mange.



