JEUNESSE

Guérande s'engage pour une alimentation saine et durable

La Ville de Guérande souhaite aller plus loin dans son engagement en faveur d'une bonne alimentation pour les élèves de la commune en s'inscrivant dans le dispositif Mon restau responsable®. Une séance d'engagement avait lieu hier, le 14 décembre, à l'Hôtel de Ville.

Publié le 14 décembre 2023

Mon Restau Responsable® est une « garantie participative » dédiée à la restauration collective qui permet de fédérer les équipes et d'impliquer les différents acteurs concernés autour d'un objectif commun : l'amélioration continue de la restauration collective.

De même, avec le Projet Alimentaire Territorial Presqu'île – Brière – Estuaires, co-porté par le Parc naturel régional de Brière et les intercommunalités, plusieurs actions sont mises en œuvre pour accompagner la transition alimentaire, et d'abord dans les restaurants scolaires.

C'est dans ce cadre que la ville de Guérande a sollicité l'appui du CPIE Loire Océane pour accompagner son projet de réduction du gaspillage alimentaire et d'éducation à une alimentation plus responsable.

Depuis janvier 2023, plusieurs actions ont été menées :

- Un diagnostic du gaspillage alimentaire, de la production au service, réalisé par le CPIE Loire Océane, permettant d'identifier les bonnes pratiques comme les points d'amélioration,

- Une visite technique réalisée par un chef de cuisine engagé dans la démarche Mon Restau Responsable®, permettant de conforter les éléments diagnostiqués et de favoriser l'échange de bonnes pratiques,

- La priorisation collective des actions à mettre en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire, suite à la restitution des préconisations faites par le CPIE Loire Océane,

- Des animations auprès des enfants et du personnel de service.

La démarche Mon Restau Responsable® va au-delà du gaspillage alimentaire puisqu'elle concerne quatre axes, appliqués à la restauration scolaire de la Pradonnais.

BIEN-ETRE DES CONVIVES :

- Impliquer, former et valoriser l'ensemble du personnel (des chefs aux agents d'animation) pour l'accompagnement du temps de repas, notamment sur l'alimentation durable
- Poursuivre l'expérimentation d'outils pour réduire le bruit
- Développer l'implication des enfants dans la décoration du restaurant

ASSIETTE RESPONSABLE :

- Maintenir la qualité des assiettes servies dans les restaurants scolaires de Guérande
- Maintenir un / Poursuivre la stratégie d'approvisionnement local, durable et de qualité
- Suivre et valoriser, notamment via une actualisation de l'affichage et de la communication, le fait maison, l'approvisionnement local, durable et de qualité

ECO-GESTES :

- Mettre en place des pesées, progressivement de plus en plus précises, pour suivre le gaspillage alimenter et analyser ses sources & impliquer les enfants dans le suivi
- Formaliser l'adaptation des grammages en fonction des mesures du gaspillage alimentaire
- Toujours mieux anticiper le nombre d'inscrits au restaurant
- Mettre en place une réflexion sur les économies d'eau (pratiques économes…) et en cas de renouvellement des équipements, poursuivre la mise en place de systèmes plus économes
- Mettre en place une réflexion sur les produits d'entretien

ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL :

- Poursuivre le travail de partenariat avec l'ensemble des acteurs du territoire (producteurs, écoles, autres restaurants collectifs, associations locales…)
- Poursuivre l'implication les enfants dans la restauration scolaires (création menus, d'affiches, tri et gaspillage…)
- Développer les temps d'information et d'échanges autour de la restauration scolaire avec les parents (Commission restauration)

La Ville de Guérande s'engage ainsi à agir pour garantir des repas équilibrés servis dans sa restauration scolaire.

Ville de Guérande

HOTEL DE VILLE
7 place du marché au Bois
44350 Guérande
Tél : 02 40 15 60 40

HORAIRES :
Lun - Ven : 8h30 > 12h
13h30 > 17h30
Mar : 14h30 > 17h30
Sam : 9h > 12h