



# COMPTE-RENDU DE LA REUNION PARTICIPATIVE DU 27 NOVEMBRE 2021

## Présence :

15 participants

14 habitants de Glomel

7 parents ou grands-parents ayant des enfants à une école de Glomel

7 parents ou grands-parents ayant des enfants déjeunant à la cantiner scolaire de Glomel

Nature des participants : 6 parents, 1 grand-parent, 2 producteurs, 1 Directrice d'école, 5 habitants

## 1<sup>er</sup> échange : diagnostic

Ce que vous trouvez bien	Les axes d'amélioration
Fait par 1 cantinière	Déchets en amont ?
Le « fait-maison »	Demander avis des enfants
Les enfants aiment manger à la cantine	Choix à proposer aux enfants sur dessert
Menu est devenu plus lisible	Transparence sur la provenance des produits

## Vos suggestions :

- Passer par 1 intermédiaire pour avoir/gérer la quantité de légumes
- Définir 1 rayon maximum pour se « fournir »
- Partage de recettes de parents (menu végétarien par exemple)
- S'intéresser à la cantine de Lanrivain qui a réussi la transition bio-local
- Faut-il de la viande à chaque repas ? penser à l'existence de compensation de la protéine animale
- Proposer en alternative systématique l'alternative fruit pour le dessert

## Vous nous avez demandé :

- Quelle est la durée de contrat avec nos fournisseurs ? à quelle échéance ?
- Qui sont les producteurs locaux ?
- Que produisent les producteurs locaux ?

### Votre vision de la cantine scolaire :

- Cultiver la connaissance des enfants sur l'alimentation
- Education au goût

### Comment répondre à vos demandes ?

#### 1/transparence des produits :

- lien internet (site de la commune) pour avoir origine des produits et matières 1ères
- identifier tout ce qui n'est pas français ou européen

**Décision en cours d'application: identification « origine bretonne » sur le menu de la cantine**

#### 2/interroger les enfants :

- questionnaire envoyé aux parents
- demander aux enfants ce qu'ils aimeraient
- urne de vote « j'aime/j'aime pas » avec jeton de couleur (accessible pour les tout petits) positionnée à la cantine

#### 3/faire local :

- définir un rayon d'approvisionnement ou se limiter à la région Bretagne
- pour les matières 1ères
- quantifier les besoins de la cantine
- lister les producteurs locaux et préciser leurs produits

#### 4/travailler sur les menus

- annualiser les menus pour pouvoir déterminer au plus tôt les besoins
- faire les menus en fonction des produits pouvant être fournis par les producteurs locaux

#### 5/faire plus de Bio

-lister les producteurs et leurs produits (« annuaire de l'agence bio », maison de l'agriculture biologique via Agathe Perrin, « Bio Breizh » dans le 29)

- lister les besoins de la cantine
- établir un comparatif pour savoir s'il serait simple d'effectuer la substitution
- 1=producteur local / 2 = coopérative bio pour filet de sécurité (rupture de stock, non approvisionnement possible par le producteur local)
- s'inspirer de « terres de sources » dans le haut bassin rennais (modèle à dupliquer pour faire vivre le territoire ?)

**-décision déjà prise : dorénavant, avec notre fournisseur actuel, nous achèterons des légumes « bio » (nous aurons donc un 1<sup>er</sup> point sur le surcoût financier, qualité de produits, autres remarques possibles des cantinières ou enfant)**

### **Et la suite?**

Nous allons travailler en interne sur :

1/lister les producteurs locaux et bio

2/quantifier les besoins de la cantine

3/prochain point ensemble : début 2022 nous l'espérons !