

## Lettre Info du Comité de Restauration Scolaire # 03

### Nos rubriques

**Le coin du comité** pour vous faire part des actions menées, rencontres, sujets de réflexion en cours...

**Dans les assiettes** pour vous tenir informés de ce qu'il se passe à la cantine et sur le temps méridien

**Alim & co** pour partager avec vous des informations sur l'alimentation durable

**La récré !** parce que manger ça peut aussi être rigolo...

### LE COIN DU COMITÉ

#### Mais, « Où sont passées les frites ? »



C'est le drôle de titre du film en cours de réalisation par Nicolas Leborgne ! De la fourche des producteurs qui approvisionnent la cuisine centrale en produits frais, à la fourchette des bambins qui mangent à la cantine, jusqu'au compost : le film de 7 mn montrera de manière humoristique toute la chaîne de production des repas servis à la cantine et livrés aux personnes âgées.

Pour comprendre pourquoi (horreur !) il n'y a pas de frites à la cantine, nous entrerons dans les coulisses (chez les producteurs, à la cuisine centrale, à la cantine...), nous rencontrerons les personnes (et les personnages !) sans qu'il n'y ait rien ne serait possible...

### Où en sommes-nous ?

Nicolas a rendu un scénario qui a tout d'une enquête comique mais... sérieuse ! Depuis mars, le comité de restauration scolaire aide le réalisateur à peaufiner le choix des lieux de tournage, à trouver les enfants qui participeront au film... C'est fin avril que la préparation en amont sera terminée, pour un tournage à la mi-mai.

### Et l'avant-première du film ?

Le **18 juin**, à l'espace Armorica, lors d'une journée de tables-rondes sur le Projet Alimentaire Territorial et de visites pratiques ouvertes à tous les habitants... bientôt le programme complet !

### DÉFI FAAP

#### Spécial écoles

Que s'est-il passé depuis la dernière Lettre Info ? Une **conférence sur la nutrition** s'est déroulée à l'Armorica en janvier. Au menu : comment manger sain, bon et durable au petit déjeuner et au goûter. En février, c'était **l'atelier faire son pain** avec des farines locales et l'aide de François de la cuisine. Et au mois de mars : Le **défi Soupes** tant attendu ! Son principe ? Chaque famille du Défi a concocté une soupe **maison** avec des produits de saison et un ingrédient mystère !!!

Pour en savoir plus c'est par [ici](#) !



Le défi Soupes à l'Espace de Vie Sociale (16 mars 2022)



L'atelier Faire son pain à la cuisine scolaire municipale (26 février 2022)

### DANS LES ASSIETTES

#### Zoom sur le porc DUROC

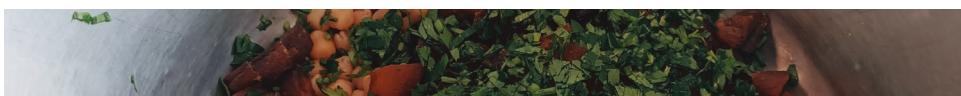
Les enfants des cantines scolaires de Plouguerneau ont eu la chance de déguster le délicieux cochon de race DUROC de la ferme de Kergo à Plouider sous forme de rôti le jeudi 31 mars et de rougail saucisse le jeudi 7 avril.

A la Ferme de Kergo, on élève des poulets mais pas seulement. Julien Thomin élève

également des cochons de la race DUROC, qui grandissent sur paille pendant 7 mois. Cette race a la particularité de donner une viande d'un goût incomparable.

Les cochons sont imposants puisqu'ils mesurent jusqu'à 1,20 m au garrot et peuvent peser près de 250 Kg. Ils sont poilus, avec des robes allant du brun foncé





au rouge brique et leurs oreilles sont plus courtes.

L'élevage sur paille permet d'offrir de meilleures conditions de vie aux cochons et de meilleures conditions de travail aux éleveurs. La densité y est fortement réduite en comparaison avec un élevage intensif.

C'est pour ça qu'à la cantine on mange aussi du porc ultra local !



MÉMO : les menus de la semaine ainsi que la recette et l'ingrédient du mois sont mis à jour et accessibles [ici](#) !

## ALIM & CO

### Cool Food Pro - de l'assiette à la planète !



**Le saviez-vous ? 1/4 des émissions des gaz à effets de serre, responsables du réchauffement climatique, proviennent de nos assiettes !!**

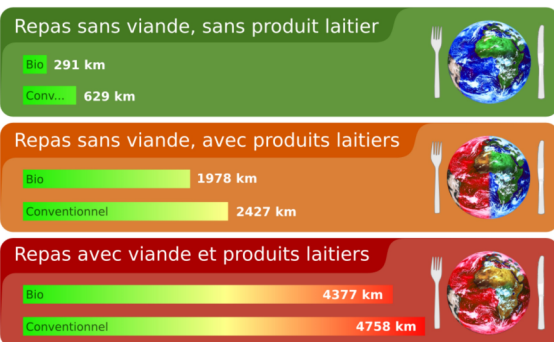
#### Cool Food Pro, c'est quoi ?

C'est un projet destiné à réduire l'impact environnemental des menus préparés par les opérateurs de la restauration collective, telle que la cuisine scolaire municipale de Plouguerneau.

Le projet Cool Food Pro, développé dans le cadre d'un projet européen TransManche avec des partenaires britanniques par le labo LEGO de l'université de Bretagne Occidentale et la Maison de la Bio du Finistère, se donne 3 axes d'intervention, **l'approvisionnement en denrées alimentaires** (plus locales et plus bio), la **composition des menus** (moins de viande et plus de légumineuses et céréales) et la **réduction du gaspillage alimentaire**.

#### Effet de serre selon l'alimentation

Par personne et par an en équivalent kilomètre automobile



Source : organe de surveillance des aliments (Foodwatch), rapport sur l'effet de serre dans l'agriculture conventionnelle et biologique

**Concrètement ça marche comment ?** Plouguerneau fait partie des partenaires, comme Brest Métropole, Océanopolis, le CHU de Brest, Izee... qui se sont réunis pour évoquer ensemble le fonctionnement de leurs cuisines respectives et ont fait part de leurs besoins pour faciliter leur évolution vers une alimentation plus respectueuse de la planète. La cuisine scolaire de Plouguerneau est aussi site pilote pour tester l'outil numérique qui est en train d'être conçu.



Le 29 mars, les équipes française et anglaise de Cool Food Pro se sont retrouvées pour visiter la cuisine Plouguerneau et faire le point sur projet

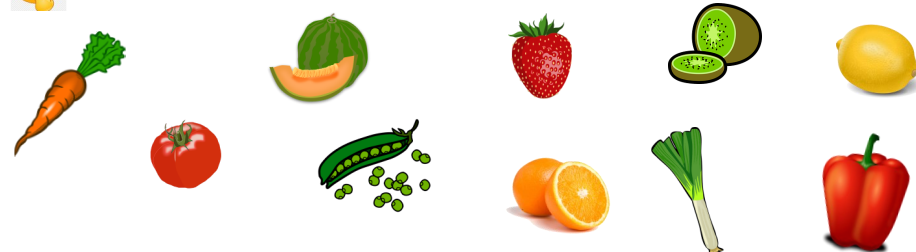
**Le principe ?** La mise en œuvre se fait ensuite via des petits défis que chaque participant se donne et qui sont suivis grâce à un outil numérique sur internet. Chaque défi permet d'évaluer et chiffrer le gain environnemental dans les repas proposés.

## LA RÉCRÉ !

**La saisonnalité !!** Manger des fruits et légumes de saison, c'est important pour éviter les produits sous serres chauffées, car c'est 10 à 20 fois plus de gaz à effet de serre qu'une culture en plein champ, ou encore les faire venir de loin, parfois en avion notamment.



**Nous sommes en avril, selon toi quels sont les fruits et légumes de saison parmi ceux ci-dessous ?**



Pour avoir la réponse : clique [ici](#) et tape le nom du fruit ou du légume