

Des actions déployées avec les restaurants collectifs

En novembre 2018 une rencontre a réuni plus de 40 acteurs de la restauration collective (élus, cuisiniers, gestionnaires, techniciens...) pour approfondir le contenu du dispositif d'accompagnement en faveur d'un approvisionnement local de qualité dans la restauration collective du territoire. Depuis, plusieurs actions ont démarré :

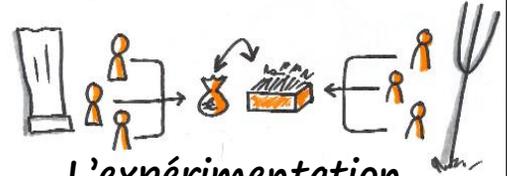
Le réseau des cuisiniers

Animé par REDON Agglomération, il se réunit tous les 2 mois. Une quinzaine de cuisiniers de différents types de restaurants collectifs participent. Le réseau permet d'échanger pratiques, questionnements, outils,... et surtout d'aller vers l'augmentation de l'approvisionnement local de qualité dans une dynamique de groupe encourageante.



Echanges et test de recettes bios
locales végétariennes
Réseau des cuisiniers - 20 mars 2019

(+ d'info : c.petetin@redon-agglomeration.bzh 02 99 70 34 56)



L'expérimentation d'un groupement d'achats locaux

animée par CAP 44 et REDON Agglomération, a pour ambition de structurer et grouper les commandes des restaurants collectifs sur le territoire de sorte à mieux connaître les besoins de production, échanger avec les producteurs et optimiser la logistique par des commandes groupées pour faciliter l'approvisionnement local (+ d'info : n.giraud@redon-agglomeration.bzh 02 99 70 34 54).

Ce réseau et cette expérimentation, **sont ouverts aux restaurants collectifs**, quelque soit leurs fonctionnements, l'âge ou le nombre de leurs convives... Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à contacter REDON Agglomération.

L'accompagnement à la mise en place d'un marché public

Ateliers animés par le GAB 44. Public : communes dont la restauration collective est concédée à une société de restauration. Objectif : favoriser un approvisionnement local de qualité pour composer les menus des enfants tout en respectant les règles du marché public. Avril à juin.

Nombre de places : 8



Familles à alimentation positive



Une quarantaine de foyers relèvent le défi

Augmenter leur consommation de produits bio en mettant l'accent sur les produits locaux ! En partenariat avec Agrobio 35, le CIAS - La Fédé, le Centre Social Confluence, la commune de Guéméné-Penfao et REDON Agglomération accompagnent 4 équipes de foyers dans [le Défi Familles à alimentation positive](#). Au programme : Ateliers cuisine avec Marco Felez, nutrition avec Du Pain sur la Planche et visites des fermes bio qui commercialisent en circuit court (La Pihaudaie, Vallée de la lune, Saint Yves, Du Meunier, Champs du coq, Maison Tatard).

Les dernières actus



Agrobio 35 anime le **groupe d'échange "Lait Bio Redon"** en Ille-et-Vilaine. Ce groupe, composé d'éleveurs bio ou en conversion, se rencontre régulièrement pour échanger sur les actualités techniques (sécheresse), se former avec des intervenants spécialisés et s'accompagner mutuellement. Le groupe est à la recherche de nouveaux membres ! Contact et inscription [ici](#)



L'Issat des Pays de Vilaine a désormais son siège à Redon. Vous êtes invités à visiter ses nouveaux bâtiments qui seront inaugurés le vendredi 3 mai à partir de 14h30.



L'Espace Test Agricole en maraichage Bio de Cranhouet recherche des porteurs de projet qui souhaitent tester le métier avant de s'installer. + d'info auprès de la CIAP 44 : simon.plessis@ciap-pdl.fr
02 40 20 13 20



La **semaine de la nutrition** aura lieu du 30.09 au 5.10. Pour y participer et bénéficier d'un soutien dans votre organisation, contactez : contact.sante@redon-agglomeration.bzh



Deux appels à candidatures à venir pour les communes et les écoles :

Plaisir à la cantine sera mis en place sur 10 communes de REDON Agglomération pour sa 1ère édition nationale auprès des restaurants de l'enseignement primaire. Un appel à candidatures sera diffusé dans quelques semaines à **destination des restaurants en gestion en régie ou concédée**.

En parallèle, un programme d'interventions sera proposé à 10 classes sur le thème de l'alimentation. Un appel à candidatures à **destination des écoles primaires** sera également diffusé prochainement.

(+ d'info : c.petetin@redon-agglomeration.bzh 02 99 70 34 56)

L'interview : Les cuisinières et cuisiniers des restaurants municipaux de Allaire, Peillac, Rieux, Saint Jean la Poterie, Saint Perreux, Saint Vincent sur Oust, du multi accueil de Guéméné-Penfao et du lycée de Beaumont Redon, participent avec d'autres cuisiniers aux rencontres bimensuelles du réseau des cuisiniers. Quel(s) intérêt(s) trouvez-vous à y participer ?

« Pour certains, on ne se connaissait pas et là on voit qu'on a plein de choses à échanger, on pourrait parler ensemble pendant des heures ! C'est vraiment pour nous l'occasion d'apprendre de nos pairs, que ce soit sur la cuisine, la gestion... Ça permet de sortir du quotidien, de prendre du recul sur nos pratiques, de voir qu'on peut faire autrement... »



D'après vous, est-ce que ces échanges vous aideront à augmenter votre approvisionnement local de qualité ?

« Oui, car cela entretient notre motivation et nous profitons du réseau de fournisseurs des autres. Nous allons partager un tableau qui nous permettra de mesurer notre avancée en pourcentage de valeur d'achat du bio local. Une fois cette estimation faite, nous pourrions fixer des objectifs pour augmenter nos achats bio-locaux. Mais il faut du temps pour tout ça ! Se former, chercher, essayer, s'organiser, s'habituer... »

Le PAT est soutenu par :

Préparation express : recette "retour du marché" saine, locale et savoureuse

3 poignées
d'épinards frais
pour les vitamines,
les minéraux, les fibres

3 oeufs
pour les
protéines et
minéraux

2 cuillères à soupe
de crème fraîche
crue pour les lipides
et les vitamines

3 galettes au
sarrasin emplies
pour la pâte express,
les minéraux et les
glucides.

Enfourner 40 min
à 180 °C
→ 2 ou 3 parts



Recette de Rozenn Dubreil, diététicienne DE, intervenante pour la formation *Diététique ou l'art de bien manger* organisée par Ressources Santé en Pays de Vilaine (+ d'info : [ici](#))

