

SEPTEMBRE 2020

Bien Manger en Finistère : de la transition à la transmission

Initier les palais des enfants aux saveurs, apprendre à gérer sa consommation, éviter le gaspillage et favoriser les circuits courts constituent aujourd'hui la priorité de nombreuses collectivités, associations et établissements scolaires du Finistère. Tour d'horizon de quelques initiatives innovantes qui valorisent le Bien Manger auprès des jeunes finistériens.

Les projets alimentaires territoriaux

Ils sont élaborés de concert avec tous les acteurs du département. L'objectif principal est de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs locaux pour une meilleure qualité de produits et donc d'alimentation. Engagé dès novembre 2016, ce travail partenarial a permis de repérer cinq défis à relever permettant de structurer le plan d'action du Projet alimentaire territorial (PAT) finistérien : connaître les dynamiques alimentaires, Un consommateur acteur de ses choix, fédérer une diversité d'acteurs, favoriser une alimentation pour tous, issue du territoire, conforter l'alimentation comme vecteur de lien social. Désormais, chaque acteur du territoire peut inscrire son action dans le Projet alimentaire territorial et s'engager à mettre du Finistère dans nos assiettes.



Les algues en 5 escales

Dans le cadre de l'année du Bien Manger, les ambassadeurs de la marque Tout Commence en Finistère ont choisi de mettre les algues à l'honneur cette année.

Afin de faire découvrir les laminaires au grand public, cinq escales ont ainsi été choisies. La prochaine escale se déroulera le vendredi 25 septembre, à la cantine scolaire de Rosporden.

L'association Food'Algues en collaboration avec le chef cuisinier de l'école proposera un atelier pour sensibiliser les enfants à la consommation alimentaire des algues.

Des encas bio pour les petits... et les grands

Les Dénudés

Créée en 2019 et dirigée par Anne Le Goff, l'entreprise Les Dénudés, fabrique des en-cas bio, 100% veggie, sous forme de balls composées de dattes, noix ou flocons d'avoine fabriqués avec des produits issus du commerce équitable et conditionnés par des travailleurs en situation de handicap de l'Esat de Briec. L'entreprise qui a le vent en poupe a récemment obtenu de nouveaux contrats avec Biocoop et la SNCF qui proposera les balls dans les bars de ses trains.

www.lesdenudes.com

Tiboom

Votre contact presse

JEAN-LUC JOURDAIN

• jeanluc.jourdain@finistere360.com

• 02 98 76 24 42 / 06 73 86 35 40

FINISTÈRE
Tourisme, Nautisme
& Territoires **360°**

www.toutcommenceenfinistere.com

Créée en 2012 par Aurélie Stéphan, Tiboom est une entreprise artisanale de création et de fabrication de snacks sains, bio, gourmands et innovants. L'entreprise propose des produits aux saveurs originales à base de superfood (algues bretonnes, chanvre ou ashwagandha, plante médicinale d'origine indienne cultivée pour la première fois en France).

www.tiboom.fr



Agrilocal, le Finistère dans les assiettes de la restauration collective

Animée par le Conseil départemental du Finistère, en partenariat avec les Chambres d'agriculture de Bretagne, la Maison de l'agriculture biologique du Finistère et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Finistère, Agrilocal 29 est une plateforme de mise en relation simple et directe entre les acheteurs de la restauration collective (crèches, écoles, collèges, établissements d'accueil des

personnes âgées, etc.) et les fournisseurs locaux (producteurs, pêcheurs, artisans, entreprises locales).

www.agrilocal29.fr

Pour tout savoir (ou presque) sur les légumes, rendez-vous à Saint-Pol de Léon

Pour une découverte de l'agriculture de manière pédagogique et ludique, rendez-vous à la ferme de Kerguelen et la maison d'interprétation des légumes baptisés Légumes Project. Sur un espace de 72 m² muséographiés, suivez la guide pour une clef de lecture de l'alimentation, l'agriculture et la biodiversité : histoire, patrimoine, les hommes qui façonnent le paysage, le climat, la place des fruits et légumes dans notre alimentation... Tout y est répertorié, vous en apprendrez davantage sur la filière légumière. En utilisant les cinq sens, redécouvrez les légumes locaux comme l'artichaut !

www.legumes-project.com/fr

Bien manger au self : trois lycées pilotes en Finistère

La Région s'est résolument engagée en faveur du bien manger pour tous, en particulier dans ses lycées. Les efforts se poursuivent en faveur d'approvisionnements locaux, de saison et de qualité. Le plan d'action pour le bien manger dans les lycées prévoit cette année d'aller plus loin et d'expérimenter, dans 14 lycées, des pratiques d'achat et outils qui pourront être dupliqués, ensuite, pour atteindre partout un même niveau de service. Il s'agit de cuisiner « maison » et de lutter contre le gaspillage tout en éduquant les jeunes au goût. Trois lycées finistériens participent à cette initiative : La Pérouse-Kerichen à Brest, Tristan Corbière à Morlaix et Kerneuzec à Quimperlé.

En Jeux d'Enfance

La Société coopérative d'Intérêt collectif *En Jeux d'Enfance* a pour objet social le portage de projets d'action en faveur de la petite enfance avec une ambition éducative et solidaire. Avec 13 lieux d'accueil répartis dans tout le Finistère, la société a notamment développé des « éco-crèches » qui bénéficient de jardins ou de potagers où les enfants peuvent faire connaissance avec les fleurs, les fruits et les légumes. L'apprentissage est complété par les repas à prédominance bio, servis par l'Assiette coopérative dans certaines structures.

Les « collèges à alimentation positive »

Votre contact presse

JEAN-LUC JOURDAIN

• jeanluc.jourdain@finistere360.com

• 02 98 76 24 42 / 06 73 86 35 40

Depuis février 2020, le collège du Porzou à Concarneau a mis en place une cuisine bio, locale et responsable. Apprendre à gérer sa consommation en évitant le gaspillage et initier les palais des adolescents est devenu une priorité pour ce collège. Aux côtés des collèges François Collobert (Pont-de-Buis-Lès Quimerc'h), Léo Ferré (Scaër) et Val d'Élorn (Sizun), le pari est réussi et permet à ces établissements de faire de nouveaux choix alimentaires, meilleurs pour la santé de nos ados.



À Brest, la restauration scolaire à plus de 60 % biologique

En étroite collaboration avec la Cuisine, la maison de l'agriculture biologique en Finistère et les coopératives de producteurs locaux, la plus grande ville du Finistère s'est engagée depuis de nombreuses années pour introduire dans les cantines scolaires une alimentation respectueuse de la santé des enfants et de l'environnement. Cette démarche a fait des émules puisque les haltes d'accueil proposent à leur tour des produits biologiques.

Privilégier le bio et l'économie locale à Roscoff

La cantine de Roscoff et ses 150 repas quotidiens ont connu un changement radical. Avec une baisse de qualité des repas servis, il a été décidé d'instaurer une cuisine locale et de saison en utilisant de bons produits cuisinés par un chef.

Celui-ci élabore ses menus avant chaque période de vacances pour préparer la période à venir. Relus par une diététicienne, puis validés par la commission "Menu", les repas sont équilibrés et permettent d'utiliser la production locale de fruits et légumes de saison.

Pour éviter le gaspillage, les quantités sont étudiées afin de ne pas produire trop de déchets dans une démarche respectueuse de l'environnement.

À Saint-Rivoal et à Rosnoën on suit l'exemple de Roscoff

Au cœur des Monts-d'Arrée, on a fait du Bien Manger une priorité. Ici, atteint 40 à 50% de produits biologiques dans les repas de toutes les cantines. L'ensemble de ces produits provient en exclusivité de fournisseurs régionaux. Une initiative qui remet de la couleur dans les assiettes et permet à chaque enfant de profiter d'une alimentation variée au quotidien.

Initiative Bio Bretagne

Initiative Bio Bretagne est une plate-forme regroupant entreprises et acteurs bretons souhaitant participer au développement de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques en Bretagne et notamment en Finistère. L'animation et le développement des filières sont au cœur de leurs missions et offrent aux acteurs de la filière Bio des espaces d'information, de dialogue et de construction de projets sur l'ensemble des sujets qui les préoccupent. 3 pôles de missions orientent l'Initiative Bio Bretagne : promotion de l'agriculture biologique, animation des filières écologiques, recherche et expérimentation.

Votre contact presse

JEAN-LUC JOURDAIN

• jeanluc.jourdain@finistere360.com

• 02 98 76 24 42 / 06 73 86 35 40