

[> Toutes les communes](#) > [Rosnoën](#)

# Circuits courts. La cantine scolaire s'y met

Publié le 29 août 2017

[VOIR LES COMMENTAIRES](#)

De droite à gauche : Mickael Kerneis, maire; Fanny Leipp, cuisinière; Richard Ferrand, député; Albertine Le Borgne (qui a été cantinière pendant 29 ans avant l'arrivée du service en livraison) et Laëtitia Dolliou, suppléante du député.

Le nouveau fonctionnement du restaurant scolaire a été inauguré, lundi, en présence des élus, parents et associations. Jusqu'en 2006, la cuisine était tenue par Albertine Le Borgne, puis les repas ont été fournis par un prestataire de service. En s'appuyant sur l'expérience d'autres collectivités, avec l'aide des associations Bruded, Agores, Maison du Bio de Daoulas, Agrilocal... un comité de pilotage a été créé. Désormais, les repas seront préparés par une cantinière, avec des produits issus de l'agriculture durable et surtout en circuit courts ! Le service se fera directement dans l'assiette, les enfants (maternelle et primaire) mangeront ensemble et l'inscription à la cantine se fera plus tôt.

### **Des élèves « producteurs »**

L'objectif est de permettre à l'enfant de « savoir ce qu'il mange, d'où viennent les aliments et comment ils sont produits, échanger avec les producteurs de la commune, et lutter contre le gaspillage en diminuant les déchets », a déclaré le maire, Mickael Kernéis. Le député, Richard Ferrand, a salué « cette initiative de développement durable par l'exemple plutôt que par de grands discours, pour

l'écologie de notre planète ». Des visites aux producteurs locaux qui fourniront la cantine sont prévues. Et un jardin, à l'entrée de la cantine, géré par les enfants propose des aromates, des fraises, des pommes, des potirons et des « fleurs qui se mangent ». Une nouvelle manière de fonctionner, en liant les besoins des enfants à l'éducation au goût, à l'environnement économique et à leur territoire.