



De droite à gauche : Mickaël 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) ; Laëtitia Dollieu, suppléante du député

Inauguration de la cantine scolaire

Une météo exceptionnelle a contribué au succès de l'évènement. En effet, l'inauguration officielle de la cantine s'est déroulée sous les meilleurs auspices, en présence d'un grand nombre de convives. Après la visite des lieux, Mickaël Kerneis, maire de la commune, a solennellement coupé le ruban, entouré de Richard Ferrand, député, Rolande Bizec, adjointe en charge de l'Enfance Jeunesse et des membres de son conseil.

La du Roiz Cantine

Revenons un peu sur l'historique de notre cantine et les raisons qui ont suscité ce changement pour revenir à une préparation des repas sur place par une cuisinière.

Jusqu'en juillet 2006, Madame Albertine Le Borgne assurait la confection, le service et l'intendance des repas. Après son départ en retraite, la commune a fait le choix d'externaliser la confection des repas à un prestataire de service extérieur.

Un nouveau restaurant scolaire a été construit et mis en service en 2008. Le bâtiment a été conçu pour qu'une cuisinière puisse travailler dans de bonnes conditions mais la volonté politique étant de continuer avec le prestataire extérieur, la cuisine n'avait pas été équipée en matériel.

Nous avons rapidement fait le

constat de parents d'élèves insatisfaits sur la qualité des repas servis, de pertes importantes de nourriture certains jours en fonction des menus et de la volonté des élus de passer en circuits courts, du producteur directement au consommateur. Nous avons pris exemple sur l'expérience d'autres collectivités servant 70 à 80 repas 100% bio chaque jour. La qualité dans les assiettes, tel était notre objectif premier !

Nous avons donc équipé la cuisine en matériel, ustensiles et couverts, puis embauché une nouvelle cuisinière, Fanny Leipp, qui avait déjà l'expérience des circuits courts. Il a fallu également répertorier les producteurs locaux et leurs productions puis les visiter afin que

notre cuisinière puisse travailler en parfaite collaboration. Nous avons aussi du repenser l'organisation du service en salle et des approvisionnements en amont afin de respecter le nombre de repas servi et les coûts.

«Il est important que les enfants mangent bien et bon, mais aussi qu'ils comprennent ce qu'ils mangent, qu'ils voient comment les choses sont faites en visitant les exploitations et qu'ils appréhendent le milieu rural dans lequel ils vivent. Notre commune possède tous les avantages pour que cela fonctionne, une cantine neuve, des agents motivés et un bon nombre d'exploitants agricoles à seulement quelques kilomètres.» précise Monsieur le Maire.

