



Nadine Habasque, responsable de la restauration scolaire, Anne Delaroche adjointe aux affaires scolaires et Jade Neves de la cantine Hénensal autour du self participatif qui permet de limiter le gaspillage alimentaire.

BREST MÉTROPOLE, ÉCOLE

/ Mois de l'alimentation durable : menu 100% local dans les cantines guipavasiennes

Publié le 05 avril 2023

Avril est le mois de l'alimentation durable sur Brest métropole !

Pendant tout le mois d'avril, il est proposé aux habitants du territoire de découvrir le [« bien manger en actions »](#) à travers un panel d'activités allant d'événements grand public, à des ateliers spécifiques, en passant par des animations dans les écoles de la métropole et dans les communes.

Guipavas s'associe à cette dynamique et a proposé mardi 4 avril un repas 100% local dans les cantines scolaires. Au menu, les écoliers ont dégusté une salade de tomates, du rôti de porc accompagné de pommes de terre vapeur et un yaourt fermier en dessert.

Une alimentation responsable

« Cette action vise également à sensibiliser les enfants à une alimentation responsable, puisqu'elle permet de mettre en avant la saisonnalité des produits », ajoute Nadine Habasque, la responsable de la restauration scolaire à Guipavas (en poste depuis début janvier).

Découverte sur une carte

Ce repas a offert la possibilité aux équipes des cantines d'expliquer d'où viennent les produits que l'on retrouve dans l'assiette et de les localiser sur une carte. Ainsi, les enfants ont découvert que les yaourts sont élaborés à la ferme de Ker ar Beleg à Treouergat (à une vingtaine de kilomètres de Guipavas) que les pommes de terre qu'ils dégustent sont cultivées à Bourg-Blanc (une douzaine de kilomètres) au GAEC de Ty Guen et que la salade et les tomates de l'entrée étaient produites sur la commune (Le Saint).



Toutes les actions proposées par le Projet alimentation métropolitain et les villes de la Métropole sont à retrouver sur le site www.brest.fr



