

« MON RESTAU RESPONSABLE » AU LYCEE DE SUSCINIO

« INSCRIRE L'ESPRIT DU DEFI DANS LA DUREE »



Octobre 2020

Le lycée de Suscinio est très impliqué sur les enjeux de transitions alimentaires.

L'aventure a débuté en 2015 avec le projet Régional « plaisir à la cantine » puis « Tous Acteurs de Notre Assiette » en 2019.

Plus de qualité dans l'assiette des convives, approche « 0 déchets », liens à la pédagogie, ces démarches sont portées par l'équipe de cuisine toute entière.

L'équipe aime rappeler le slogan qui caractérise son projet : « **le défis dans la durée** »

En Juillet 2019 Sandra Sabin, gestionnaire de l'établissement s'est naturellement tournée vers le territoire de Morlaix communauté pour aller plus loin.



MON RESTAU RESPONSABLE

La démarche « mon restau responsable » est un guide accessible à tous issu de la fondation Nicolas Hulot et qui a pour but de poursuivre 4 piliers :

1. Le bien être des convives.
2. L'assiette responsable.
3. Les éco-gestes.
4. L'engagement social et territorial.

Lien ici [Mon Restau responsable](#)



L'outil débute par un diagnostic et propose de s'engager sur des objectifs concrets et visibles publiquement : Mise en place d'une signalétique, approvisionnement local et de qualité dans le réseau des anciens élèves, démarche « 0 déchets »...

QUELLE PLUS-VALUE POUR L'ETABLISSEMENT ?

« Je voulais qu'on s'inscrive dans la durée et « mon restau responsable » l'a permis. » souligne Sandra Sabin. L'équipe de cuisine a gardé le même fil rouge, la même dynamique, la même motivation.

L'enjeu est aussi d'inscrire le quotidien du service de restauration dans une progression permanente avec les partenaires – cela maintient une veille et permet de mutualiser les solutions.

Enfin, le projet permet une visibilité interne et externe plus forte.

UNE MARGE DE PROGRESSION ?

Impliquer les enseignant.es pour articuler ce qui est réalisé au restaurant scolaire avec des actions éducatives et de formation en s'appuyant sur EPA2.

Un défis supplémentaire pour le projet « **Tous acteurs de notre assiette** ».

Pour en savoir plus : sandra.sabin@educagr.fr