

LE DÉPARTEMENT AGIT



- **Il accompagne** les personnes âgées, les personnes atteintes d'un handicap, les personnes en insertion, les familles lorsqu'elles rencontrent des difficultés à une période de leur vie.



- **Il construit** les routes, les collèges. Il aide les communes et les groupements de communes : l'ensemble de l'Ille-et-Vilaine est concerné.



- **Il soutient** la culture, le sport et l'environnement.

Août 2018 - D-PDT-0818-001 - Studio graphique du Département d'Ille-et-Vilaine - Crédit photo : Jérôme Sevrette

Alimentation responsable

Le projet Alimentation responsable 2017-2021 du Département d'Ille-et-Vilaine encourage la lutte contre le gaspillage alimentaire, une meilleure gestion des bio déchets et la promotion de l'achat de produits locaux et de qualité, notamment dans la restauration collective.

Le Département accompagne les établissements qu'il soutient financièrement (collèges, établissements pour personnes âgées ou en situation de handicap) dans leur démarche d'alimentation responsable.

L'offre de services du Département

Le Département propose **4 catégories de prestations**, qu'il finance à 100 % :

1. Diagnostic et plan d'actions sur le gaspillage alimentaire

Questionnaire, pesées, audit du fonctionnement de la cuisine, analyse des coûts, élaboration d'un plan d'action concerté et accompagnement de la mise en œuvre de ces actions

Prestataire : Eisenia

2. Sensibilisation au gaspillage alimentaire

Organisation d'ateliers en mode participatif et ludique en adéquation avec le projet d'établissement. Ils permettent d'illustrer des sujets abordés dans les programmes pédagogiques.

Prestataire : La Feuille d'Erable

3. Sensibilisation à l'alimentation responsable

Organisation d'ateliers co-construits avec les convives et les encadrants, en adéquation avec le projet de l'établissement.
Exemples de thèmes abordés : besoins nutritionnels, équilibre des repas, promotion de l'approvisionnement local (modes de production, éducation au goût,...)

Prestataire : Aux Goûts du Jour avec Agrobio35

4. Evolution des techniques culinaires

Formation de 2 jours, destinée aux chefs de cuisine, alternant des ateliers pédagogiques et d'élaborations de plats.

Exemples de thèmes abordés :

- Maîtriser les techniques valorisant le goût et la qualité des produits
- Optimiser les coûts par la limitation des pertes de produits alimentaires
- Elaborer des plats alternatifs (ex : végétariens...)

Prestataire : Aux Goûts du Jour avec La Petite Cantine Gourmande



aide non disponible pour les collèges privés

L'aide à l'investissement

Le Département propose aux établissements une aide à l'investissement pour l'**acquisition d'une table de tri** ou d'un **composteur**.



aide non disponible pour les collèges privés

VOS CONTACTS AU DÉPARTEMENT D'ILLE-ET-VILAINE

- Thierry Moran – Tél. : 02 99 02 43 47 ou 06 58 36 47 90 – thierry.moran@ille-et-vilaine.fr
- Guy Crouigneau – Tél. : 02 99 02 36 97- guy.crouigneau@ille-et-vilaine.fr
- Sandrine Aubin-Pinchon – Tél. : 02 99 02 20 40- sandrine.aubin-pinchon@ille-et-vilaine.fr