

MÉMO MAURE-DE-BRETAGNE

LES INFOS

Rédaction : 02 99 71 64 00 -
redaction@infosploemmel.fr
Publicité : 02 99 71 64 00 -
publicite@infosploemmel.fr
Sports : sport@infosredon.fr
Abonnement :
administration@infosredon.fr
petitesannonces@infosredon.fr

CORRESPONDANT

Richard Petryszyn : Pour le Pays
de Maure : 02 99 92 48 96
Courriel : rpetryszyn@yahoo.fr

SANTÉ

Médecin : Week-end, à partir
du samedi 12 h et jours fériés :
Maison médicale (local Msa)
rond-point de Bonahry :
02 99 92 36 94
Urgences : 02 99 28 94 94
Pharmacies : 32 37

Ambulance : Appeler le 15

Ambulance Tizon : 02 99 34 94 31

SOINS INFIRMIERS

Cabinet Infirmier : Françoise
Bellot, Catherine Bourée-
Caroff, Emmanuelle Gaudiche,
Patricia Nicolle, et Anne-
Françoise Kergourlay, à Maure-
de-Bretagne : 02 99 34 90 51
Cabinet Infirmier
BeaudouinChauvin : à Maure-
de-Bretagne : 02 99 34 92 56

PRACTIQUE

Gendarmerie : 02 99 34 95 03
Sapeurs-pompiers : 18
Samu 35 : 02 99 59 16 16.
Sapeurs-pompiers : 18
Samu 56 : 15 ou 02 97 54 22 11

Sensibilisation au gaspillage alimentaire au collège du Querpon : des producteurs locaux à la cantine

Au collège de Querpon, Semaine de sensibilisation au gaspillage alimentaire s'est terminée vendredi 10 mars par un menu avec des produits « en grande partie locaux : plat principal, légumes, yaourts et crèmes », exposé la gestionnaire, Caroline Fonteneau. A l'occasion de cette action, « nous avons changé notre façon de faire. Le



La gestionnaire Caroline Fonteneau, Yoann Ligier, le chef de cuisine, son adjointe Marie Tremel, Marc Morvan et Élodie RiAUD.

pain est à la fin de la chaîne. Pour les entrées, les élèves se servent. Et un "gâchimètre à pain" reçoit le pain non consommé».

D'habitude, les entrées sont à la portion. Les élèves ont pu choisir la quantité. Les trois tartines maximum ont été prises au bout de la chaîne, et les élèves ont déposé le pain non consommé dans un récipient destiné à évaluer le gaspillage. L'approvisionnement étant majoritairement local, un stand

a été aménagé pour accueillir des producteurs locaux.

Marc Morvan, de la ferme bio Bellevue sur l'Potager, a répondu aux nombreuses questions relatives à la production et à la vente de légumes bio. Il avait apporté un quizz, des petites boîtes transparentes en plastique contenant des graines à identifier. Un atelier très apprécié. Yoann Ligier, de la ferme bio Ana-Soiz, qui fournit la totalité des produits laitiers, a répondu aux nombreuses questions relatives à l'élevage et à la

transformation du lait en yaourts et autres crèmes.

Élodie RiAUD, du GAEC Preduchemin à Pipriac, élèveuse de taurillons sur 100 hectares permettant de produire herbe, maïs et grains, fournit le collège en viande bovine et vend à la ferme viande et produits dérivés (pièces de viande, colts de recettes, terrines...). Le chef de cuisine Boeffard veille comme toujours à la qualité et à l'équilibre des repas, avec des menus végétariens et bio.

La principale, Véronique Beaux, est satisfaite de l'impact positif de cette campagne de sensibilisation. Il y a longtemps que le collège du Querpon a pris conscience de la nécessité de lutter contre le gaspillage en proposant des plats de qualité et en conscientisant les élèves, a priori conscients de la nécessité de protéger la planète, chacun à son niveau.

Les trois producteurs locaux sont facilement accessibles sur Internet. Les produits d'Ana-Soiz sont distribués dans un bon nombre de super et hypermarchés du département notamment. Le GAEC Preduchemin bénéficie d'une certification environnementale de niveau 2 et vend à la ferme ou en ligne. À la ferme bio Bellevue sur l'Potager, la vente directe à la ferme est le mercredi et vendredi de 16h à 19h (étai en libre-service, paniers composés), propose la commande en ligne et un drive. Un accueil pédagogique et social est proposé les mardis et jeudis, sur inscription.