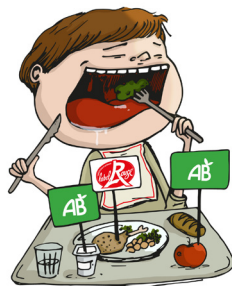




Restauration Le self participatif

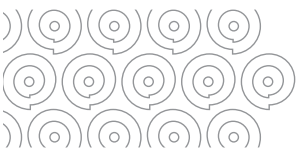


Moins d'attente pour plus de temps à table, devenez acteur de votre déjeuner avec le self participatif. Explications.

Votre parcours dans le self participatif

- 1 En entrant dans le restaurant, vous vous rendez au pôle «Desserts et produits laitiers» pour choisir **un produit de chaque**. Vous prenez un verre, des couverts et une serviette et vous déposez votre plateau sur la table.
- 2 Puis, vous allez au pôle «Entrées/Salad'bar» et prenez une grande assiette. Vous pouvez mixer les entrées proposées et vous servir selon vos envies.
- 3 Une fois l'entrée terminée, **avec la même assiette**, vous vous rendez au pôle «Plats chauds» et vous servez là aussi selon votre appétit. Les agents de restauration sont présents pour vous conseiller si besoin et veiller à l'équilibre nutritionnel de votre plateau.
- 4 Une fois le repas terminé, vous passez par le pôle «Tri des déchets» (*organique, plastique...*) et débarrassez votre plateau.





Restauration

Le self participatif

En collège, les menus sont semi-dirigés, conçus en respectant l'équilibre nutritionnel des adolescents. Le fonctionnement en self participatif présente de nombreux intérêts :

- Les collégiens sont **autonomes et responsables** de la composition de leur plateau, selon leur appétit et leurs envies ; le plat principal est toujours mangé chaud.
- En devenant acteurs de leurs repas, les élèves laissent **moins de déchets** ; le self participatif divise en moyenne par 5 le gaspillage alimentaire (*entre 120 et 160 gr/convive en self traditionnel contre 20 à 50 gr/convive en self participatif*).
- Les économies de matières premières réalisées en gaspillant moins permettent **d'acheter des produits de meilleure qualité** (*produits issus de l'Agriculture Biologique, produits labellisés ...*).
- En utilisant une seule assiette pour l'entrée et le plat, **des économies d'eau** et de produits lessiviels sont également réalisées.
- La convivialité est améliorée car **le personnel de cuisine est présent en salle** et non plus à servir derrière le self. Libérées partiellement de ce temps de service, les équipes de restauration peuvent désormais apporter des conseils nutritionnels. Présents au pôle Plats chauds, les agents servent les produits « sensibles » (*frites, charcuterie, entrées chaudes*) et veillent à ce qu'il n'y ait ni abus ni manque sur les plateaux des élèves.

Le fonctionnement en self participatif répond aux engagements de la charte qualité restauration : manger avec plaisir et équilibré des produits de qualité et de manière durable.



Scannez-moi pour visionner le film sur le self participatif du collège de Penn ar C'hleuz, à Brest



www.finistere.fr
Tél - Pgz : 02 98 76 20 20

Conseil départemental du Finistère,
Kuzul-departamant Penn-ar-Bed,
32, bd Dupleix, CS 29029,
29196 Quimper - Kemper Cedex

