CIRCUIT de la terre à l'assiette…



1. PRODUIRE
À LA FERME COMMUNALE DE ROSTEVEL

Depuis l'achat de 4,5 ha de terres en juin 2022 (pour compléter l'offre locale), les premiers légumes ont poussé à la ferme municipale. Les trois parcelles ont été nettoyées, et seront cultivées progressivement. En attendant, de l'engrais vert enrichit le sol pour les cultures à venir.

Aujourd'hui :

- **2 serres + culture en plein champ**
- **Système d'irrigation opérationnel**
- **Verger de 60 pommiers et poiriers**
- **Certification 100 % bio (audit en mai)**
- **1 maraîcher à plein temps + renfort de 6 mois**



PARTICIPER, S'APPROPRIER, PARTAGER



5. SAVOURER
DES REPAS SAINS ET GOÛTEUX POUR TOUS.TES

Bébés, enfants, personnes âgées ou en situation de handicap, chacun·e savourera des produits frais, cultivés et cuisinés à proximité, avec soin. Quant à l'épicerie sociale, une étude lancée par la Ville en 2023 a confirmé un besoin dépassant la commune. Le projet, destiné à rendre les aliments accessibles aux personnes financièrement modestes, est désormais développé avec AQTA. Auray se porte candidate pour accueillir un des sites de ce dispositif.

6. RECYCLER
ET VALORISER

Self, alternative au plastique, serviettes en tissus, bornes de tri, pesée, échanges entre les cuisines et la ferme… toutes ces mesures participent à réduire le gaspillage alimentaire. Les fanes et tiges des légumes produits à la ferme et les restes de repas des cantines sont directement recyclées dans le compost végétal, ce qui permet de fertiliser directement la terre.

- **0 plastique à la crèche et résidence autonomie**
- **Réduction du gaspillage à l'école**

