



Bretagne rurale et urbaine  
pour un développement  
durable

Breizh ar maezloù ha maezkêrel  
evit an diorren padus



## ► Roscoff (29)

# Une cantine scolaire en régie communale qui propose 30% de produits bio et/ou locaux

*Constatant une baisse de qualité des repas, la municipalité de Roscoff choisit de revenir à un fonctionnement en régie en 2010 et recrute un cuisinier. Les produits frais, de saison, locaux et bio sont désormais privilégiés pour préparer les 155 repas quotidiens.*

**R**oscoff est une commune littorale du Nord Finistère située face à l'île de Batz. Elle compte 3 500 habitants et accueille 200 élèves dans ses deux écoles. La cantine est située à 10 minutes à pieds des deux établissements. Plus de 150 repas sont préparés quotidiennement, sauf le mercredi où seulement une trentaine d'enfants mange sur place.

### ↗ Retour en régie pour maîtriser le fonctionnement

Jusqu'en 2008, la gestion de la cantine était déléguée à un prestataire privé. Alors que le contrat arrivait à terme, les élus ont estimé que la qualité n'était pas au rendez-vous et constaté que les familles inscrivaient moins leurs enfants à la cantine. Ils ont alors choisi de cuisiner les repas sur place en revenant à un fonctionnement en régie directe afin de maîtriser l'approvisionnement et la qualité des repas.

Pour cela, la municipalité a embauché un cuisinier en 2010 qui s'est engagé à travailler avec des produits frais, de saison, locaux et bio.

Cette volonté d'améliorer la qualité des repas est depuis lors partagée par l'équipe municipale, les parents, le cuisinier, et les services.

### ↗ Rénovation des locaux

Le service de la cantine était auparavant assuré dans des locaux qu'il convenait de mettre aux normes, en lien avec les préconisations de la Direction des Services Vétérinaires (DSV).



Les «petits» enfants sont servis à table dans une ambiance colorée !

La rénovation, engagée entre 2008 et 2010, a permis d'installer les deux salles de restauration et la cuisine en rez-de-chaussée, permettant l'accès aux personnes à mobilité réduite. Ces travaux ont été réalisés dans le cadre d'un projet global de rénovation de bâtiments communaux, dont le montant total s'est élevé à 2,3 millions d'euros.

Le restaurant est désormais organisé en deux espaces :

- le premier pour les petits encadrés par les animatrices du service « enfance-jeunesse »

- le second pour les grands avec un self qui assure deux services.

Suite à ces travaux, la cantine réaménagée a ouvert ses portes en janvier 2010, avec le nouveau cuisinier.

## Les chiffres



### L'équipe de la cantine

- 1 chef cuisinier + 1 cuisinier + 1 apprenti : temps pleins annualisés
- 1 agent de service
- 6 animateurs

### Les coûts/repas

- Denrées alimentaires : 1,60 €
- Coût de revient : 5,90€/ (hors investissements et fluides)
- Vente : 2,80€ à 3,35€ selon le quotient familial. ■

## ➤ Approvisionnement local : un travail sur les marchés

Afin de s'approvisionner en quantité nécessaire, la commune doit passer par un marché public dont la formulation est très encadrée. Il est notamment interdit de favoriser les produits locaux, objectif que la commune s'était pourtant fixée.

Pour y parvenir tout en respectant la réglementation, la municipalité choisit d'introduire des critères favorables à la réduction du nombre d'intermédiaires. Le cuisinier a été aidé dans la rédaction du cahier des charges par la Maison de la Bio (MAB) 29 et la cuisine centrale de Morlaix. Le marché est passé pour une période de deux ans.

Par ailleurs, la commune achète 5% des produits en direct, hors marché public. Elle s'approvisionne ainsi en pain auprès de la boulangerie locale, et en oignons (AOC) et légumes (y compris courgettes, tomates et aubergines à la demande) auprès d'un producteur local.

## ➤ Du bon dans l'assiette

Aujourd'hui, environ 30% des denrées sont issues de l'agriculture biologique. Pour atteindre ce niveau, le cuisinier a travaillé sur la provenance par familles d'aliments et non sur des repas entiers, ce qui concourt à structurer les filières locales.

“ Nous avons fait le pari de reprendre la cantine en régie municipale, notre souhait était de maîtriser ce qui serait servi dans l'assiette de nos enfants en privilégiant le bio et l'économie locale ”



Maryvonne Boulch, adjointe

La collectivité s'appuie sur plusieurs structures locales, notamment l'association de maraîchers bio « les Voisins Bio », qui livre les restaurants scolaires sur le secteur, et l'entreprise « Du foin dans les sabots » pour la viande de porc, volaille et produits laitiers frais.

## ➤ Elaboration des menus

Avant chaque période de vacances, le cuisinier propose des menus pour la période scolaire à venir. Ils sont visés par une diététicienne puis validés par la commission « menu » composée d'élus, cuisiniers, parents et du personnel du service. Ils sont ensuite affichés et les éléments bio y sont indiqués.

## ➤ Réduction des déchets

### Denrées

Afin d'éviter de produire trop de déchets, le cuisinier ajuste les quantités préparées aux besoins des enfants : 50 g de viande/enfant suffisent, par exemple.

## Les contenants

Tous les récipients en plastique (barquettes, pichets...) ont été remplacés par des contenants réutilisables et l'aluminium a été retiré au maximum.

## Tri, compostage et pesées

Les enfants sont conviés à trier leurs déchets, avec un bac à compost qui alimente le service espaces verts de la commune. Il sert à amender les sols des jardins pédagogiques créés avec les enfants des deux écoles.

La pesée des déchets dans les assiettes est effectuée régulièrement. Les déchets produits sont inférieurs à 100g par enfant et par jour, largement en-dessous des moyennes nationales.

## ➤ Communication

La communication constitue un volet important de la démarche. Elle est beaucoup portée par le cuisinier auprès des enfants, au travers d'échanges visant à les encourager à goûter, sans les forcer.

La cantine organise, une fois par an, une après-midi « portes ouvertes » pour que les parents découvrent la cuisine et les salles à manger. Un petit film a été réalisé pour faire découvrir la vie en cuisine. La presse est également conviée à chaque événement.

## ➤ Clés de réussite

L'engagement du cuisinier auprès des enfants, même en dehors de la cuisine et l'implication des élus sont les clés de la réussite d'un tel projet.

La commune a reçu le 2<sup>ème</sup> prix des trophées de la restauration territoriale de Bretagne en 2016, qui visent à mettre en lumière le savoir-faire des cuisiniers de la restauration collective. ■



Les «grands» enfants se servent au self

## CONTACT :

Maryvonne Boulch, adjointe - 02 98 24 43 00 - [secretariat.mairie@roscoff.fr](mailto:secretariat.mairie@roscoff.fr)  
Olivier Péron, cuisinier - 02 98 69 70 10 - [rs.mairie@roscoff.fr](mailto:rs.mairie@roscoff.fr)

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

