



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkêrel
evit an diorren padus



► Saint Rivoal (29)

D'une gestion associative à une régie communale pour favoriser des produits bio et/ou locaux.

Dans cette commune nichée au creux des monts d'Arrée qui accueille une population engagée dans la défense des produits locaux, bio et sains, la cantine s'applique, non sans mal, à mettre du Bio dans l'assiette des enfants.

Située dans les monts d'Arrée au cœur du Parc Naturel Régional d'Armorique, Saint-Rivoal possède un environnement préservé. Elle compte 174 habitants et deux classes accueillant 42 enfants venus aussi des communes voisines. C'est donc naturellement que la municipalité a accompagné depuis de nombreuses années les parents d'élèves dans leur volonté d'apporter aux enfants une nourriture saine issue de l'agriculture biologique.

► D'une gestion associative...

À l'origine, les parents très engagés dans des démarches environnementales et culturelles (langue et culture bretonnes), géraient l'approvisionnement d'une cantine « bio ». La cuisinière, salariée de la commune assurait les repas et les parents assuraient les commandes des aliments. Les coûts étaient ainsi simplement partagés : l'association des parents d'élèves gérait les paiements et facturaient aux parents en conséquence alors que la mairie assurait le fonctionnement de la cuisine et son entretien. Cela a bien fonctionné pendant quelques années.

► ...à une régie communale

Avec le temps, des tensions entre parents et services de cuisine sont apparues et le fonctionnement « autonome » ne pouvait plus tenir. En 2012, la mairie a alors choisi de reprendre la gestion complète de la



Les enfants dans l'ancienne cantine (avant travaux d'extension)

cantine et de simplement facturer les repas « clefs en mains » aux parents. Aujourd'hui, la cuisinière passe ses commandes et assure la réalisation et le service des repas. Cela n'a pas eu d'incidence financière et a calmé les tensions.

► Menus et aliments

Karine Hamon, la cuisinière, gère les commandes et le choix des fournisseurs et des menus. Elle réalise 39 repas, 4 jours par semaine (+ repas adultes), composés, en partie, de produits bio. Pour des raisons pratiques, (livraison, coûts...), les produits « bio » sont privilégiés aux produits « locaux », même s'ils viennent de loin, au détriment du « bilan carbone » global.

Les chiffres



L'équipe de la cuisine

- 1 cuisinière + 1 animatrice + 1 Atsem : temps partiel annualisé

Les coûts/repas

- Denrées alimentaires : 1,80 €
- Fonctionnement : 4,10 € (personnel, fournitures + entretien)
- Vente : 3,05€ (enfant) ou 5€ (adulte) ■

➤ Du bon dans l'assiette

On atteint 40 à 50% de produits bio dans les repas. Les commandes sont passées auprès des fournisseurs régionaux pour la plupart. La plus grande difficulté est bien celle de l'approvisionnement en produits « locaux et bio ». Les producteurs n'ont pas forcément la quantité nécessaire pour répondre aux besoins.

- **Fruits et légumes** : beaucoup en bio et/ou local. « On a un projet pour des commandes groupées auprès d'un producteur d'agrumes bio en Espagne » nous explique la cuisinière.
- **Viandes** : non bio (surgelé), parfois local : il est difficile pour un producteur de fournir des morceaux uniformes à partir d'une seule bête pour 40 portions (sauf pour du veau)
- **Yaourts** : bio mais non local
- **Lait** : un peu bio mais non local
- **Pain** : bio de Saint Cadou, via « Bro an Are », épicerie de produits locaux sur la commune
- **Poisson** : surgelé, non local
- **Épicerie (pâtes, riz...)** : en majorité bio non local

“ La mise en place d'une cantine « bio » conformément à la volonté des habitants et le bilinguisme sont les éléments qui permettent de préserver l'avenir de l'école ”



Yves-Claude Guillou, maire

- **Sauces** : sont toutes faites sur place

La cuisinière choisit les produits bio les moins chers possibles. Les produits sont livrés par la coopérative le Saint.

➤ Des locaux peu adaptés

L'école est un grand bâtiment situé en cœur de bourg, à côté de la mairie. Au rez-de-chaussée, une classe, une cuisine/réfectoire, un escalier pour atteindre la seconde classe à l'étage et un préau extérieur. La cuisinière est obligée de faire deux services de repas pour pouvoir loger tout le monde... En effet, le réfectoire où se trouve aussi la cuisine est trop petit. La salle de classe à l'étage n'est pas adaptée aux personnes à mobilité réduite et l'escalier prend de la surface au sol... Que de bonnes raisons pour

Coûts (chiffres 2014)

Cantine

	dépenses	recettes
Personnel	22 400 €	
Entretien	2 474 €	
Aliments	11 065 €	
Participations parents		11 379 €
Coût commune	24 560 €	

Garderie

Personnel	9 045 €	
Entretien	1 221 €	
Participations parents		2 713 €
Coût commune	7 553 €	

Coût commune total : 32 113 € ■

réfléchir au réaménagement des espaces.

➤ Une nouvelle cantine en 2018

À l'extérieur du bâtiment, à l'arrière de celui-ci (au sud), une extension de 70 m², en ossature et bardage bois accueille l'espace réfectoire et la cuisine, alors que l'ancienne cuisine deviendra des sanitaires et un bureau. Ces nouveaux espaces seront plus grands et donc mieux adaptés au stockage et à l'épluchage des légumes (frais).

D'autres aménagements (classes et préau) sont en cours d'achèvement.

La petite commune de Saint-Rivoal avec ses projets ambitieux pour l'école et la cantine, tente d'allier au mieux les ressources locales à ses projets bien que la gageure soit difficile à atteindre. ■



Nouvelle cantine de Saint-Rivoal

CONTACT :

Yves-Claude Guillou, maire - 02 98 81 40 54 - mairie-st-rivoal@wanadoo.fr
Mickaël Toullec, conseiller

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

