



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Le Cloître-Saint-Thégonnec (29)

Une cuisine en sous traitance et en bio local qui lutte contre le gaspillage alimentaire

La commune du Cloître-Saint-Thégonnec a choisi en 2016 de sous-traiter le poste de cuisinière pour assurer la préparation de 60 repas quotidiens. Les retours positifs ne se font pas attendre alors que la cuisinière maîtrise les commandes locales et bio à plus de 50%.

Située dans le parc naturel régional d'Armorique aux pieds des monts d'Arrée, la petite commune du Cloître-Saint-Thégonnec fait partie de Morlaix Communauté. Elle compte 667 habitants dont 101 enfants scolarisés dans les 4 classes de l'école publique communale. La moitié d'entre eux prend ses repas à la cantine scolaire, qui fonctionnait en régie jusqu'en 2016.

➤ Améliorer le fonctionnement de la cantine...

«Nous souhaitons que les enfants mangent mieux, dans une ambiance plus conviviale et apaisée», se rappelle Véronique Pereira, maire. Les élus ont donc engagé en 2015 une réflexion globale pour améliorer le fonctionnement du restaurant scolaire. Leurs objectifs : augmenter la part des produits locaux et/ou bio, impliquer les enfants en les rendant plus autonomes et actifs, et minimiser les déchets produits.

➤ ...En s'appuyant sur les expériences d'autres communes

Lors d'une visite à Gourlizon (29), commune adhérente à BRUDED, les élus du Cloître découvrent un autre mode de fonctionnement avec la possibilité de recourir à une entreprise privée pour la gestion de la cantine. La simplicité du fonctionnement séduit les élus : la société privée met à disposition de la commune une cuisinière, et la provenance des aliments est encadrée par le contrat qui relie la commune au prestataire.



Les enfants à la cantine de l'école du Cragou

➤ Une cuisinière mise à disposition par un prestataire privé

En septembre 2016, la municipalité du Cloître acte le changement de fonctionnement et confie la préparation des repas à la société privée Armonys restauration (Vannes). Un contrat de prestation est établi entre les deux parties pour stipuler les engagements mutuels.

Le prestataire met une cuisinière à disposition de la commune pour la préparation des 4 repas hebdomadaires, soit 36h/semaine. Celle-ci assure également l'approvisionnement en denrées, le nettoyage de la vaisselle et des locaux, ainsi qu'une partie du service. Elle est aidée par

Les coûts des repas



Le contrat fixe un tarif par repas facturé à la commune et revu chaque année, qui se situe entre 5,89€ (maternelles) et 6,52€ (adultes).

Les charges d'entretien et de service assurées par la commune sont à ajouter à ce montant. Au total, le coût pour la commune est un peu plus élevé qu'auparavant, de l'ordre de 0,10€/repas. Aujourd'hui facturés 2,95€, la mairie ne souhaite pas franchir la barre symbolique des 3€ par repas. ■

une animatrice salariée de la commune pour la mise en place et l'encadrement des enfants.

La municipalité de son côté, met à disposition du prestataire les locaux et mobiliers nécessaires à la préparation des repas.

➤ Choix des menus et livraisons

Les menus sont établis toutes les deux semaines par Armonys, puis validés par la commune. Ils sont ensuite envoyés à la cuisinière qui passe directement ses commandes auprès d'une liste de fournisseurs spécifiée dans le marché qui lie la commune à Armonys. Les denrées sont livrées directement au Cloître, tandis que les factures sont réglées par le prestataire auprès des fournisseurs.

➤ Garder la main sur la provenance des denrées

Si l'approvisionnement en denrées est à la charge du prestataire, il est néanmoins encadré pour permettre un approvisionnement de qualité, faisant la part belle au bio et/ou local. Le contrat spécifie donc les fournisseurs à solliciter ou à défaut, les garanties de qualité exigées par la commune.

“ Nous voulions qu'enfants et adultes savourent le moment du repas (dans tous les sens du terme), c'est chose faite... pour le plaisir de tous ”



Véronique Pereira, maire

Ainsi le boeuf, le porc et le veau sont locaux avec indication au contrat du nom du producteur (Nicolas Merer), tandis que les volailles seront « locales ou Label Rouge ». Les légumes quant à eux, seront fournis par Elocoop, l'épicerie collaborative de la commune voisine de Pleyber-Christ. Pour les produits secs (farine, riz, pâtes, boulgour...) et fruits, le choix du fournisseur est laissé au prestataire avec exigence de produits « bio durant toute l'année ».

Ce fonctionnement permet d'atteindre 50 % à 80 % de produits bio et locaux dans les assiettes des 55 à 65 enfants qui mangent quotidiennement à la cantine.

➤ Éviter le gaspillage

La cuisinière est très attentive aux quantités d'aliments commandées, ajustées au plus près des consom-

mations réelles (certaines viandes par ex.) pour limiter le gaspillage en cuisine. Les déchets, en aval, sont triés. Trois bacs sont proposés :

- le compost qui alimente le potager
- les déchets alimentaires donnés aux poules, mises à disposition par Morlaix communauté qui a beaucoup travaillé sur le « zéro gaspi ». Leurs œufs ne peuvent cependant pas être utilisés en cuisine et font alors l'objet d'une consommation privée.
- la poubelle « tout venant » qui fait souvent la part belle à la récup' pour les Travaux d'Activités Péri-scolaires ou autres activités scolaires (pots de yaourts, barquettes...).

➤ Des enfants actifs et autonomes

Par rapport au fonctionnement précédent où les enfants étaient simples « consommateurs » (assis autour des tables à l'occasion d'un seul service et servis individuellement), ils sont désormais sollicités pour être beaucoup plus actifs et autonomes. Deux services ont été mis en place avec une volonté de systématiquement mélanger les grands et les petits : les uns aidant les autres pour servir et manger. Tenus de goûter à tout, les enfants se servent de la quantité souhaitée et débarrassent ensuite. Côté déchets, les retours réduits sont probants !

➤ Une cuisinière investie, une satisfaction partagée

Les retours des enfants et des parents sont très positifs, tant sur la qualité des plats que sur l'organisation des repas (diversité, quantité, service, autonomie, déchets...). La municipalité est également aujourd'hui très satisfaite du fonctionnement. L'une des clés de réussite du projet réside à n'en pas douter, dans la motivation de la cuisinière pour faire vivre une restauration scolaire de qualité et pédagogique pour les petits et grands. ■



La cuisinière assure le service aidée par une animatrice salariée par la commune

CONTACT :

Véronique Pereira, maire - 02 98 79 70 36 (mairie)
Cécile Jegaden, cuisinière

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

