



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Neulliac (56)

Une cantine qui privilégie le « bio » local, nourrit ses voisines et créé un potager communal

Le cuisinier a impulsé le passage au « bio » dans l'assiette il y a plus de dix ans à Neulliac. Aujourd'hui, les repas confectionnés profitent à ses deux voisines, Saint Aignan et Kergrist alors que le jardin de l'ancien presbytère a été transformé en potager...

L'histoire du « bio » dans l'assiette à Neulliac, commune rurale de 1503 habitants située au nord de Pontivy, commence avec la naissance de la fille du cuisinier qui est l'occasion pour lui de repenser ce qu'il met dans ses casseroles... Sensibilisé à la qualité nutritive pour les tout-petits, Sébastien Jégourel décide d'améliorer le contenu des quelques 165 repas qu'il prépare quotidiennement à la cantine de l'école.

S'en suit un travail à l'échelle du pays de Pontivy. En janvier 2006, des contacts sont pris avec 14 communes alentours, en lien le Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB 56). Elles décident de préparer un repas « bio » un jour par trimestre sur l'ensemble des communes. Cette démarche collective s'arrête après les élections municipales de 2008. Neulliac décide alors d'avancer seule, toujours avec l'appui du GAB 56. Le cuisinier continue à mettre du bio et/ou du local dans l'assiette quotidienne.

➤ Partenariat avec les communes voisines

Un nouveau partenariat naît en 2014, suite à des liens tissés avec une famille de Saint Aignan qui livre des légumes pour la cantine. Les deux communes échangent alors pour voir comment elles pourraient travailler ensemble, en s'assurant de cette possibilité sur le plan « sanitaire », notamment pour le transport des repas. En septembre 2015, St Aignan achète le véhicule et les ustensiles adaptés (bacs inox, containers) qui permettent de transporter des repas en liaison chaude. En fin d'année 2015, des contacts sont pris avec l'unique école (privée) de Ker-



Les enfants participent dans le potager - ex-jardin du presbytère

grist et un essai est réalisé en juin 2016, avec succès. En octobre, cette dernière rentre dans la boucle en achetant aussi du matériel (container, bacs, enceinte pour maintien au chaud, machine à laver, plan de travail) grâce à un soutien financier de la commune de Kergrist.

Une convention de partenariat est établie avec la mairie de Saint Aignan et l'école de Kergrist.

➤ Emploi du temps

Les repas sont préparés à Neulliac le matin. Vers 11h15, la livraison chaude est assurée vers Kergrist par le cuisinier et l'agent de St Aignan. De retour à Neulliac, les repas sont chargés pour l'école de St Aignan et transportés par les agents de cette dernière.

Le cuisinier prépare 165 repas par jour et propose ainsi un seul service aux 85 enfants de Neulliac qui sont

Les chiffres



L'équipe de la cuisine

- 1 cuisinier à temps plein
- 1 assistant (cuisine, service et vaisselle) : 20h/hebdo
- 3 agents communaux aident au service des repas

Écoles et nombre de repas

- Neulliac : 2 - 85 repas
- St Aignan : 1 - 35 repas
- Kergrist : 1 - 45 repas ■

mélangés, grands et petits. Afin de limiter le gaspillage, les entrées et les desserts sont servis aux enfants alors qu'ils se servent le plat.

La cantine de St Aignan est ouverte aux anciens deux fois par semaine.

➤ Vous avez dit bio local ?

Les repas sont constitués de 50 à 60% de produits bio, et locaux en majorité.

Bio local

- **légumes** : ferme de Quelenesse-Tudual Auffret - Cleguerec
- **pomme de terre** : Jo Garin, maraîcher - Neulliac
- **fraises et framboises** : jardin de Cilou Cécile Bardoulat - Cleguerec
- **farine** : Plumeliau
- **laitages** (beurre, yaourts, fromage blanc, tome) : Plouguemevel
- **oeufs** : ferme du Lycée du Gros Chêne - Pontivy
- **viandes** : porc (sauté, chipo, saucisses) et boeuf - ferme des Horizons-Noël Duault - Mûr-de-Bretagne
- **pain** : boulangerie paysanne - Neulliac

«Il n'est pas facile de trouver des producteurs locaux/bio qui peuvent assurer la commande» dit le cuisinier.

Local mais pas bio

- **fromage de chèvre** - Saint Aignan
- **viande de volaille et lapin** de «terre de plumes» - Le Faou (29)

“ Cette cantine est pour nous un bel exemple à suivre car on y trouve à la fois le souci permanent de la qualité et la proximité des produits et l'implication de tous les acteurs locaux. ”



Véronique Blandel, adjointe Neulliac

Bio, non local

- **épicerie/produits secs** : Manger Bio 56
- **laitages** : yaourts, fromage blanc et beurre (20% bio)

L'utilisation du lait de vache est réduit et souvent remplacé par du lait d'amande ou soja (bio non local).

Non bio, non local

- **légumes verts/petits pois...**
- **poisson et steak** haché surgelé
- **eau** : bouteilles plastiques (les enfants ont du mal à se servir en pichets)

Des achats sont effectués par le groupement Agora qui choisit ses fournisseurs et assurent la livraison.

➤ Un potager «bio» en 2017

En 2016, le cuisinier propose à la municipalité de créer un potager communal dans le jardin de l'ancien presbytère qui lui permettra d'être quasiment autonome en pommes de terre primeurs, oignons, poireaux, échalottes, salades, mesclun, radis,

Coûts et prix du repas



Le repas est facturés 3,20€ aux parents de Neulliac. Son prix réel est d'environ 7€, dont 2€ d'aliments, 1,20€ de fluides (gaz, électricité, eau) et le reste en fonctionnement (salaires, entretien des locaux).

Il est facturé 2,50€ et 2,80€ aux communes de St Aignan et Kergrist qui le revendent respectivement 3,03€ et 3,55€ (couvrant les frais de transports). ■

arômes et divers choux. Des poires et quelques melons y seront récoltés. Ce petit espace (100 m²) a été ensemencé (graines d'un maraîcher bio) en fonction des légumes nécessaires à l'année. Il y mettra peu de légumes d'été (tomates, courgettes...) car il est difficile de gérer le potager en cette période de vacances. En revanche, il espère pouvoir exploiter des surfaces communales en dehors du potager pour y semer potirons, potimarrons... Géré principalement par le cuisinier, les enfants seront invités à faire une récolte et alimenteront le compost à partir des épluchures en cuisine.

➤ Un vrai succès

Les enfants sont sensibilisés à ce qu'ils mangent, les parents tenus au courant (les menus affichent clairement le bio/local) et les médias ont très souvent fait écho de cette démarche durable. «La cuisine bio est une vitrine pour les communes» nous assure Sébastien Jégourel, qui précise que «pour que ça marche, il faut que le triptyque 'cuisinier, producteur, mairie' soit convaincu.» ■



Sébastien Jégourel, cuisinier, prend autant de soin à cultiver le potager qu'à mitonner des petits plats

CONTACT :

Véronique Blandel, adjointe - 02 97 39 60 14 - mairie.neulliac.secretariat@wanadoo.fr
Sébastien Jégourel, cuisinier - 02 97 39 64 77

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

