



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Plouër-sur-Rance (22)

Une cuisine centrale qui privilégie les circuits courts et le bio (60%) pour deux communes

Le retour en régie de la cantine a été pensé dans une démarche globale et transversale. La qualité des repas s'est améliorée, les producteurs locaux sont confortés et les familles sont sensibilisées à l'importance du manger sain... Un vrai plus pour l'attractivité de la commune!

Plouër-sur-Rance est située à l'embouchure de la Rance : une situation privilégiée qui rend la commune très attractive. Sa population croît régulièrement et l'activité commerciale y reste dynamique. Elle est dotée d'un pôle scolaire qui compte environ 1 300 élèves répartis entre les 2 écoles primaires et les 2 collèges. La commune s'inquiète pour le maintien de ces effectifs car elle peine à attirer de jeunes ménages freinés par le coût du foncier. La municipalité va donc prochainement aménager un éco-quartier pour attirer de nouvelles familles. Le projet, en phase avec la démarche environnementale et sociale de la municipalité, devrait permettre à des familles aux revenus modestes de s'établir dans le bourg dans un cadre de qualité.

➤ Le souci de la santé des enfants

C'est Hervé Jégou, adjoint au développement durable (2008/14) et enseignant à l'école primaire publique qu'il dirige aujourd'hui, qui a impulsé une dynamique au sein de la municipalité autour de la question de la santé des enfants. Celle-ci comprend plusieurs volets :

- Côté déplacements, les écoles ont été connectées au réseau de cheminements doux créé dans le cadre d'un programme visant à développer des alternatives à la voiture. Des lignes de pédibus et vélibus fonctionnent depuis plusieurs années.
- Côté cantine, le retour en régie en 2006 a permis de développer



Un self réservé aux plus grands et ouvert sur la cuisine

les approvisionnements de proximité et l'introduction progressive de produits issus de l'agriculture biologique locale. En effet, si le prestataire Breizh restauration proposait déjà 10% de bio, il n'en garantissait pas la provenance. Édith Michel, adjointe aux finances et aux affaires scolaires a accompagné l'ensemble du projet, notamment pour les diverses mises aux normes des équipements et le maintien du tarif des repas.

➤ Un cuisinier moteur et autonome

Gilles Flageul, très motivé par une approche durable de son métier, souhaitait ce retour en régie. Il a fait aux élus une offre de meilleure qualité pour un prix de revient identique voire inférieur que celles des prestataires qui ont répondu au marché.

Un potager bio



Un jardin potager proche de l'école permet aux enfants d'apprendre à cultiver des légumes. Le composteur y est également installé.

Il s'agit aussi d'un outil de communication auprès de la population car il est situé à proximité du chemin d'accès à l'école qui est très fréquenté par la population locale. ■

D'où le choix de la municipalité de lui d'accorder un maximum d'autonomie pour mettre en place cette dynamique. C'est lui qui rencontre les producteurs, négocie les prix, compose les menus en lien avec une diététicienne et une commission composée de représentants de parents d'élèves. Ils réfléchissent aussi, ensemble, aux relations avec les producteurs, à la réduction du gaspillage...

➤ 450 repas préparés à la cuisine centrale

Cette démarche de qualité a convaincu l'association des parents d'élèves de l'école privée (100 repas) et la commune voisine de Langrolay-sur-Rance (65 repas) de s'approvisionner auprès de la cuisine de l'école publique primaire.

Cette croissance à 450 repas/jour a permis d'améliorer la rentabilité de la cuisine et d'augmenter le volume de commandes aux producteurs.

➤ 60 % de bio et des labels

L'objectif politique est de privilégier le local, si possible dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres. Pour cela le cuisinier travaille de gré à gré avec des producteurs bio ou labellisés.

- Fruits et légumes de saison : 100 % bio
- Épicerie : céréales et biscuits 100% bio
- Crèmerie : fromage 50% bio

“

La volonté municipale était de travailler avec des producteurs locaux et de développer le bio. Nous sommes actuellement à 50% - 60% de bio selon les saisons.”



Edith Michel,
adjointe aux
affaires sociales

- Viande de porc : label de l'association Cohérence
- Viande de volaille : 1/2 Bio et 1/2 label rouge (poulet entier)

➤ Limiter le bilan CO₂ : un objectif commun

Gilles Flageul a estimé que les déplacements des fournisseurs de la cantine représentaient environ 25 000 km par an. Pour limiter l'impact en CO₂, il organise des commandes groupées avec les autres clients de ces fournisseurs, ou en quantité importante pour diminuer le nombre des livraisons. Les fournisseurs s'y retrouvent également économiquement et dans l'organisation de leur travail.

➤ Notoriété, sensibilisation et pédagogie

Au fil des ans, la qualité de cette démarche globale et l'intérêt du retour en régie ont été reconnus par l'ensemble des acteurs. Cela se manifeste en termes de :

- Satisfaction : un taux de fréquen-



*Légumes de saison, produits locaux...
Du bon dans les assiettes !*

tation des cantines de plus de 90%.

- Notoriété : Gilles Flageul est régulièrement sollicité pour partager son expérience auprès d'élus ou collègues d'autres collectivités, ce qui renforce l'image de la commune.

Aujourd'hui, le restaurant scolaire est un réel outil pédagogique qui permet :

- D'informer sur la complémentarité entre exercice physique et nourriture saine,
- De donner aux enfants des habitudes de consommation et d'en être le relais auprès des parents,
- De sensibiliser à la réduction des déchets liés au gaspillage.

➤ Un surcoût assumé

Objectivement, cette démarche a généré un léger surcoût. Il tend à s'atténuer grâce à la prévention du gaspillage, à la substitution de protéines animales par des protéines végétales.

L'enveloppe budgétaire annuelle est de 100 000 €, hors coût de personnel. L'augmentation de 12,5% du coût des denrées alimentaires entre 2011 et 2017 n'a été répercutée qu'à hauteur de 5 % sur le prix facturé. Le prix de revient global par repas est en hausse depuis 2 ans suite surtout à la baisse des effectifs. Pour les enfants de la commune, il est de 3,05€ en maternelle et de 3.20€ en élémentaire.

Un choix politique assumé et validé par la satisfaction de tous les acteurs. ■



Gilles Flageul présente sa cuisine lors d'une rencontre BRUDED

CONTACT :

Edith Michel, adjointe / Tél. mairie : 02 96 89 10 00 / mairie.plouer@wanadoo.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

