



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Saint-Médard-sur-Ille (35)

Une cantine scolaire à 90% bio et le reste en local !

Depuis 2009, la municipalité a fait le choix de travailler avec le GIE Manger Bio 35, les commerçants de la commune et une productrice bio locale pour l'intégralité de ses approvisionnements. Un passage en bio local qui s'est fait sans difficulté pour cette commune qui cuisinait déjà sur place avec des produits frais.

La commune de Saint-Médard-sur-Ille, presque 1 400 habitants, est située à une vingtaine de kilomètres au nord de Rennes, le long de l'agréable canal d'Ille et Rance et sur la ligne de train Rennes-Saint Malo. L'école publique compte 6 classes avec 133 enfants.

↗ 120 à 130 repas/jour

La restauration communale a toujours été en régie. La cantine réalise quotidiennement 120 à 130 repas par jour auxquels il faut rajouter 20 à 30 repas le mercredi. Ce jour-là, la cantine accueille les enfants du centre de loisirs et une petite dizaine d'habitants, à condition d'acheter un ticket en mairie (5 €) « à peu près une semaine avant ». Ce sont essentiellement des retraités qui viennent. « Les enfants comme les adultes apprécient. Ils échangent et se disent bonjour quand ils se voient dans la rue » apprécie Laurence Moiré, adjointe.

↗ L'exemple de Langouët

La volonté de passer en bio local s'est faite lors du premier mandat, sur la volonté de Lionel Van Aertryck, maire et de Véronique Huet adjointe aux affaires scolaires. « À l'époque j'étais conseillère municipale. Nous étions allées avec Véronique Huet à Langouët échanger avec le maire sur le fonctionnement de leur cuisine. On en est ressorties en se disant : si eux l'ont fait, c'est que l'on peut aussi le faire ! » se rappelle l'élue. « Ma col-



Rozenn Guinard, cuisinière et Laurence Moiré, adjointe

lègue Véronique avait pris le dossier à bras le corps. Avec en toile de fond l'idée que ce soit le plus simple possible pour les salariés ».

↗ Une transition sans souci

Le passage en bio local s'est réalisé en 2009. « Je n'ai pas rencontré de difficulté particulière, étant donné que je travaillais déjà avec du frais » témoigne Rozenn Guinard, cuisinière. « On reste sur une cantine très traditionnelle » complète l'adjointe.

Depuis 2009, le temps de travail a légèrement augmenté, « essentiellement en raison de l'augmentation du nombre de repas » :

- Rozenn est passée de 32h à 36h par semaine sur 4 jours (avec souvent 1 à 2 heures complémentaires).

Le GIE Manger Bio 35



Le GIE manger bio 35 est un groupement d'agriculteurs du département créé en 2000, qui s'est organisé pour répondre à des commandes de collectivités. À Saint-Médard, il fournit la quasi-totalité des fruits, et légumes. En cas d'insaisonnabilité de certains produits, la commande est complétée par la plateforme Biocoop restauration, créée en 2004 pour approvisionner les cantines : la commune a donc deux factures mais un seul interlocuteur. ■

- Nathalie, déjà présente pour le service, est venue en appui 2h30 le matin à la cuisine et 1h45 l'après-midi pour la vaisselle et le nettoyage du réfectoire.

➤ Des apros bios et locaux

La municipalité fait appel à plusieurs fournisseurs :

- Anne-Marie Desilles, maraîchère, bio : « Nous lui achetons salades et tomates aux beaux jours ; poireaux, courges et potimarrons en hiver ».

- les commerçants locaux : le boucher pour presque toute la viande, le boulanger pour le pain, l'épicerie locale pour le lait et les produits bios secs (pâtes, riz, boulgour...), un intermédiaire pour le poisson frais... « Même si tous ne sont pas en bio, c'est une manière de soutenir leur chiffre d'affaire ».

- Le GIE Manger bio 35 associé à Scarabée Biocoop pour presque tous les légumes, le beurre, les laitages et quelques conserves (thon, haricots verts, petits pois...)

- A2S pour la viande hachée du hachis, le poulet, les frites bios, les glaces

➤ Diététique, tri, compostage et gaspillage

Lors de la transition, la municipalité

“ Nous avons résolument engagé la transition vers le local et le bio pour aller plus loin en proposant des produits sains, en quantité adaptée et en maîtrisant nos coûts ! ”



Lionel Van Aertryck, maire

avait fait appel à une diététicienne. Depuis, elle prend régulièrement des stagiaires en diététique de l'école Le Cozic à Rennes. Pour limiter le gaspillage, « on est passé de yaourts individuels à des portions en ramequin. Ça a également pour effet de limiter les emballages ; les pommes sont données par moitié, pour les maternelles » indique la cuisinière.

La municipalité s'est par ailleurs engagée dans la démarche « 0 déchet, 0 gaspi » portée par le SMICTOM des Forêts. Les emballages sont triés. Les déchets carnés sont récupérés par le personnel ou des connaissances pour nourrir des animaux domestiques. « Les épluchures sont récupérées deux fois par semaine par les employés communaux pour les mettre au compostage ».



Avec l'association Chlorophylle, la commune participe à Incroyables comestibles

➤ En cas d'absence

Si c'est une absence courte, la municipalité fait appel à Ivonne Jouan qui travaille à la garderie et réalise déjà les repas le mercredi. « Je garde toujours sous le coude un repas en boîte » explique la cuisinière. Si c'est une absence plus longue, « nous faisons appel au Centre de gestion qui nous trouve un.e remplaçant.e ».

➤ Parlons coût

« Nous sommes convaincus que le bio local n'est pas plus cher mais il ne faut pas raisonner qu'en matière de coûts des denrées » estime l'adjointe qui défend « une approche globale ». Au final le coût denrée est de 1,72 €/repas et le prix facturé est de : 3,35 € pour un enfant ; 4,35 € pour un membre du personnel ; 5 € pour un invité. La municipalité estime faire des économies sur certains postes « en achetant des produits de saison, en redonnant des légumes plutôt que de la viande quand l'enfant a encore faim, et en étant vigilant sur les quantités commandées ».

➤ Une réelle satisfaction

Au final pour Laurence Moiré, « c'est une démarche complète qui passe d'abord par le cuisiner sur place mais aussi par le fait que tout est fait en lien avec le local ». Quand à Rozenn Guinard elle se satisfait que « les enfants mangent des produits sains et frais ».



Rôti de porc-purée, escalope de dinde-haricots verts... une cuisine traditionnelle

CONTACT :

Laurence Moiré, adjointe / Tél. mairie : 02 99 55 23 53 / mairie@smdsi.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

