



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkêrel
evit an diorren padus



► Rosnoën (29)

Passer de la sous-traitance à la régie communale pour favoriser le bio-local à la cantine

Devant l'insatisfaction des parents concernant la qualité des repas fournis par le prestataire et le souhait de proposer des repas sains et équilibrés aux quelques 70 enfants de l'école, la municipalité décide en 2017 de revenir en régie communale et de privilégier les produits locaux et bio.

Située rive droite de l'Aulne qui la sépare de presqu'île de Crozon, Rosnoën, 970 habitants, accueille 75 enfants dans son école primaire. Les repas des enfants préparés autrefois dans la cuisine de l'école étaient sous-traités à une entreprise depuis 2006. En 2008, un nouveau restaurant scolaire était construit. Avec le temps, les familles ont fait part de leur insatisfaction face à une qualité des repas en berne. C'est dans ce contexte qu'en 2017, la municipalité a souhaité reprendre les rênes de la cuisine et s'approvisionner en produits de bonne qualité, locaux et bio. Pour cela, la commune a mis en place, en quelques mois seulement, de nombreuses actions... Objectif atteint : le 28 août 2017, la nouvelle cantine était inaugurée !

► Retour à une cuisine en régie

Cette volonté était affichée dans le programme électoral de 2014 comme un enjeu de santé publique pour les enfants. Les objectifs à atteindre étaient d'offrir des repas de meilleure qualité en privilégiant les circuits courts locaux et bio. Cela devait passer par des aspects quantitatifs (les commandes), qualitatifs (produits de saison, locaux et bio de préférence) et éducatifs (équilibre des repas, accompagnement des enfants...) pour un plaisir retrouvé du repas !

► Rencontres et visites

Le réseau BRUDED a permis à la commune d'aller à la rencontre



Le jour de l'inauguration de la cantine du Roz - 28 août 2017

de municipalités ayant mené des démarches similaires : Langouët, Muël, Roscoff... Les élu·e·s cherchaient des retours d'expériences : maintien des coûts, qualité des menus et diminution des déchets. Des rencontres ont eu lieu aussi avec la Maison du Bio de Daoulas et le Conseil Départemental sur l'outil Agrilocal qui verra le jour en 2018 (plateforme de mise en relation entre fournisseurs locaux).

► Une cuisine repensée

Alors que la cantine était déjà équipée d'une cuisine suffisamment grande pour préparer les 65 repas quotidiens, il a fallu tout de même repenser son équipement pour une mise aux normes règlementaires pour un fonctionnement en régie.

Producteurs locaux



Ferme du Seillou ©

La commune a ciblé les producteurs locaux et/ou bio pour s'achalander. Ils ont de la chance d'avoir du maraichage, de la viande, du poisson (viviers Terenez), du lait sur le territoire communale ou voisin.

Le pain n'est pas bio, mais local. L'épicerie n'est pas locale, mais bio. L'eau est prise au robinet.

On atteint le 80 à 100 % bio et/ou local. ■

Différents prestataires ont été sollicités et le choix du conseil municipal s'est porté sur les établissements Thirorde pour les retours positifs et une fabrication française. L'investissement s'élève à 30 000 € et comprend : les pianos cuisson gaz, les réfrigérateurs, la sauteuse et les ustensiles.

7 La cuisinière, chef d'orchestre

La fiche de poste de cuisinière précisait la volonté de la commune de travailler avec un minimum de 50 % de produits « bio » et/ou locaux. L'expérience des autres cantines a prouvé qu'une telle cantine ne fonctionnait réellement que si la cuisinière s'implique fortement dans la démarche (cf. Neulliac, Roscoff, Langouët, Muël...). L'embauche d'une jeune cuisinière très « engagée » en août 2017 a permis de lancer sur les rails cette « nouvelle » cantine.

Quelques semaines plus tard, la cuisinière est en arrêt maternité plus tôt que prévu. Le premier remplaçant a peu d'expérience et ne satisfait pas la commune car il ne « joue pas le jeu » et se voit remplacé à son tour. Ce dernier, plus expérimenté, est aussi plus encadré par la municipalité.

“ L'objectif est de permettre à l'enfant de savoir ce qu'il mange, d'où viennent les aliments et comment ils sont produits, échanger avec les producteurs de la commune et lutter contre le gaspillage ”



Mikaël Kerneis
maire

7 Chic et pas cher

L'ensemble des commandes sont passées directement auprès des producteurs, quelques soient les volumes. Ainsi, en se fournissant essentiellement en produits locaux et de saison, la municipalité souhaite réaliser des économies d'échelle en agissant sur plusieurs leviers : livraison régulière des produits, diminution de la quantité de viande achetée, association de céréales et de légumineuses (diminuer la part des protéines animales). « Notre commune a la chance de bénéficier d'un nombre important de producteurs locaux en bio ou en production raisonnée. En lien avec les élus, la cuisinière a pris contact avec ces producteurs et a échangé avec eux sur la méthodologie à adopter dans le cadre d'une logique de livraison » affirme Rolande Bizec, adjointe.

Afin d'acheminer à moindre coût l'ensemble des commandes quelle que soit leur taille, une planification et une organisation logistique cohérentes ont été mises en place. Au final, le prix du repas facturé aux familles se situe entre 2,20 € et 3,39€ dont 1,90 € pour le prix des denrées.

7 Un jardin « pédagogique »

Afin de compléter les outils de sensibilisation auprès des enfants, les enseignantes et les écoliers, quelques bénévoles et un agent technique de la commune ont créé des ateliers pour confectionner un jardin de plantes aromatiques, de fleurs comestibles et de pommiers. Situé en face de la cantine, il est visible tous les jours par tous les enfants !

7 Gérer l'eau

La distribution d'eau en bouteilles a été supprimée au profit de l'eau du robinet, dès le mois de mars. À l'extérieur de la cantine, l'installation d'un récupérateur d'eau pour l'arrosage du petit jardin des écoliers et d'un composteur rentreront en adéquation avec l'esprit de fonctionnement de la cantine.

7 Le suivi

Un comité de pilotage a été constitué pour assurer un suivi régulier du fonctionnement de la cantine. Il comprend le maire et une adjointe, la cuisinière, les familles, le personnel pour le service en salle et Agores (Association nationale de la restauration territoriale). Ce suivi doit permettre à la commune d'affiner ce nouveau fonctionnement avec le temps et les usages. ■



Le restaurant scolaire peut accueillir jusqu'à 80 enfants

CONTACT :

Mickaël Kerneis, maire - 02 98 81 91 97 - mairiederosnoen@wanadoo.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

