



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkêrel
evit an diorren padus



► Bouvron (44)

Un restaurant scolaire pédagogique à 100% en bio local, géré par une association

Depuis 2008, les 220 repas cuisinés au restaurant scolaire sont 100% bio et locaux ! Réduction des déchets, pédagogie, plaisir de manger, autonomie des enfants, lien aux producteurs... Autant d'aspects abordés par l'association « Les Petits Palais » qui gère le restaurant en lien étroit avec son cuisinier.

Bouvron est une commune rurale dynamique qui compte 3 100 habitants, située en entre les agglomérations de Blain et Savenay.

Le restaurant scolaire a toujours été géré par une association de parents d'élèves. Lorsqu'en 2004 l'association Les Petits Palais est créée pour répondre à une nouvelle organisation, celle-ci a tout de suite souhaité travailler sur un approvisionnement en produits frais, bio et via des filières courtes, en lien avec la commune.

➤ Introduction de produits frais : une petite révolution!

Progressivement entre 2004 et 2007, des produits frais sont introduits dans le cadre d'une démarche globale. Pour cela différents aspects sont abordés : réglementation, équipements, accompagnement à la transition, coûts, pédagogie... C'est suite à cette transition vers les produits frais, que l'approvisionnement sera orienté vers le bio, en 2007.

➤ Réglementation : de nombreux échanges avec la DSV

« En fait, la vraie révolution, ce n'est pas le passage en bio local, mais l'utilisation de produits non transformés et frais qui supposent un changement de pratiques », analyse Laurent Bissery, adjoint aux affaires scolaires et ancien président des Petits Palais. Afin de bien comprendre la réglementation, l'association s'est rapprochée de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) du département. Les élus, parents d'élèves et personnels ont participé à des ateliers avec les producteurs locaux pour échanger



Les enfants suivent un atelier cuisine avec le chef du restaurant scolaire, Joël Josse

concrètement sur la réglementation spécifique aux contenants réfrigérés ou encore à l'étiquetage des produits, et définir des protocoles précis.

« Finalement les règles sanitaires sont assez facilement applicables à partir du moment où l'on met en place des protocoles stricts et que l'on s'y tient », analyse l' élu. A Bouvron, 4 contrôles/an sont prévus, pour un coût de 1800€.

➤ Des équipements adaptés au travail de produits frais

Dès 2005, les élus donnent les moyens au personnel de travailler dans de bonnes conditions. La cuisine est ainsi équipée d'une légumerie, d'une cellule de refroidissement rapide, d'équipements performants pour l'épluchage, la cuisson, etc. « Nous savions que cette démarche allait créer des emplois sur la commune, et qu'elle ferait sens pour notre territoire. », indiquent-ils.

Des produits du coin pour soutenir l'emploi local !

Le restaurant scolaire s'approvisionne auprès d'une dizaine de producteurs locaux. Les échanges avec les producteurs ont donné naissance à une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), puis à un magasin paysan dans le bourg de Bouvron.

Le cuisinier s'approvisionne en viande auprès de l'atelier de découpe « de la terre à l'assiette ».

L'association de producteurs Manger Bio 44, associée à la plateforme Biocoop pour les produits secs, complète cet approvisionnement. ■

➤ Un accompagnement à la transition pour les enfants

« Pour de nombreux enfants habitués à manger des produits transformés, le passage aux produits frais et de saison peut être compliqué. Durant les premières années, nous les avons accompagnés vers de nouveaux goûts, de nouvelles textures », indique L. Bissery. « Nous nous sommes appuyés sur le savoir-faire de notre cuisinier pour rendre les plats attractifs ». Rapidement, purées de légumes, boudins noirs en médaillons, brandades et autres réjouissances ont su convaincre les palais les plus réticents !

➤ L'introduction progressive des produits bio

En septembre 2007, le restaurant commence une deuxième transition : l'approvisionnement en produits bio. « Tous les mois nous avons introduit de façon définitive un nouvel aliment bio tout en communiquant auprès des familles. Cette montée progressive visait à faciliter l'organisation de la filière », explique l' élu. En juin 2007, le restaurant teste le 100 % bio et analyse le budget à l'issue de l'année: le « tout bio » représente un surcoût de 0.20€/repas, que la municipalité a accepté de prendre en charge.

➤ Fonctionnement global

Une « charte du bien manger » est signée entre l'association, les producteurs et la mairie. « C'est le cuisinier qui gère la logistique : il fait ses

“

Le restaurant est devenu un outil pédagogique qui crée un vrai lien entre enfants, parents et enseignants ; cela fait partie de l'ADN de l'association ! ”



Laurent Bissery, adjoint

menus sur les 20 jours à venir, commande directement aux producteurs ou au groupement Manger bio 44 en indiquant la date de consommation prévue. Il se fait ensuite livrer quotidiennement au restaurant. Cela se fait de gré à gré et les factures sont envoyées à l'association » explique Jean-Pascal Arcangeli, actuel président de l'association. Composée de parents bénévoles, enseignants, représentants de parents d'élèves, et élus municipaux, elle salarie aujourd'hui 6 personnes secondées par des agents municipaux.

➤ Le restaurant, un outil pédagogique

« Le restaurant est devenu un outil pédagogique : le cuisinier intervient en classe sur les questions de nutrition, réalise des repas thématiques en lien avec le programme. Cela crée un vrai lien avec les enfants et les enseignants ! » se réjouit L. Bissery. Pour bien comprendre d'où viennent les aliments, les enfants vont visiter les exploitations des producteurs, cueillent les légumes et réalisent des ateliers cuisine avec le cuisinier. L'école produit même certains fruits et légumes utilisés pour les repas !

➤ Autonomie et lutte contre le gaspillage alimentaire

« Nous avons travaillé pour développer l'autonomie des enfants qui se servent eux-mêmes dès la maternelle et doivent finir ce qu'ils ont mis dans leur assiette » explique l' élu. En moyenne, 2 à 3 litres de déchets provenant des assiettes sont produits pour les 220 repas quotidiens ! « Cela participe à l'éducation des enfants et représente des économies importantes pour la commune ».

Côté cuisine, la réduction des déchets est aussi de mise ; le cuisinier adapte le grammage précis de la viande en fonction des différentes tranches d'âge. Pour les légumes, « je ne les épluche presque pas, juste pour enlever la terre ou les germes, c'est dans la peau qu'il y a le plus de vitamines ! ».

➤ Plusieurs leviers d'économies

Le recours à des produits frais et non plus transformés a permis des économies importantes. « Tous les produits sont frais et je fais moi-même les préparations, y compris les mayonnaises, pâtisseries & glaces », précise le cuisinier. Le type de conditionnement impacte aussi les prix : « j'achète le lait cru en seaux plutôt qu'en petits pots ».

Les économies passent également par un nombre de repas calculé au plus juste : « les tarifs changent selon le délai de réservation, et il y a rarement plus de 3 ou 4 repas cuisinés en trop » indique Laurent Bissery. Enfin, des repas 'alternatifs', sans protéines animales sont servis deux fois par mois.

➤ Les chiffres

- Denrées alimentaires : 1,70 €
- Prix de revient : 5,60€ (denrées, salaires, entretien, autres charges)
- Participation mairie : 39% dont 0,20€ pour le surcoût lié au bio
- Tarifs : 3,27€ ventilés selon le quotient familial. ■



Visites d'exploitations, ateliers de cuisine pour les enfants et les parents ; à Bouvron la pédagogie est de mise!

CONTACT :

Laurent Bissery, adjoint / Tél. mairie : 02 40 56 32 18 / www.mairie-bouvron.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

