



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► **Plessé (44)**

Une restauration scolaire de 450 repas par jour en prestation privée, avec 60% de bio et local !

En délégation de service public pour sa restauration scolaire, la commune de Plessé porte depuis 2010 une démarche d'approvisionnement en produits bio et/ou locaux de qualité, avec une montée en exigence dans ses cahiers des charges successifs.

Plessé, commune située à une vingtaine de km au sud-est de Redon, compte 5 320 habitants et s'étend sur 104,4 km², ce qui en fait la deuxième plus grande commune du Département de Loire-Atlantique. La surface agricole utile communale est de 6 500 ha, dont près de 30% sont exploités en agriculture biologique, l'un des taux les plus élevés de France !

3 bourgs - 3 cantines - une seule gestion

La commune a la particularité de comprendre trois bourgs (Plessé, le Coudray et le Dresny) qui ont chacun leur propre école. Au total, 765 enfants sont scolarisés sur la commune, dont 450 mangent quotidiennement dans les 3 cantines municipales. Les 56 000 repas annuels sont préparés dans les locaux de Plessé, puis livrés en liaison chaude au Dresny et au Coudray.

Alors qu'elle recourt à un prestataire pour la préparation des repas, la commune a engagé depuis 2010 une politique de gestion durable de sa restauration scolaire, où les filières agricoles de proximité ont une place prépondérante.

Un cahier des charges exigeant

« Forts de nombreuses terres cultivées en agriculture biologique et d'un réseau de productions locales de qualité que nous souhaitons soutenir et encourager, nous avons voulu faire du restaurant scolaire de Plessé le reflet de cette dynamique », indique le maire Bernard Lebeau. « Nous avons privilégié une montée progressive et constante du



Chez les primaires, le self permet de limiter le gaspillage alimentaire

bio, avec un souci des tarifs pour les usagers ».

Ces ambitions ont été traduites par les élus dans les cahiers des charges visant à recruter le prestataire, avec un renforcement des ambitions entre 2010 et 2015 autour de 3 priorités :

- **Qualité écologique** : produits de saison, frais, variétés locales contribuant au maintien de la biodiversité végétale et animale, emballages réduits, recours aux acteurs locaux (producteurs, plateformes du GAB44, ateliers de découpe locaux).

- **Qualité pédagogique** : organisation de temps d'échanges et de pédagogie réguliers auprès des enfants avec le cuisinier, les enseignants, parents, élus et producteurs.

Autonomie et lutte contre le gaspillage

En 2014, la commune se porte volontaire pour participer au projet alimentaire de territoire porté par la CC du Pays de Redon. Elle bénéficie ainsi d'une étude et de préconisations pour diminuer ses déchets. Ainsi les primaires de Plessé se servent en libre service (hormis le plat principal servi par le cuisinier) et c'est désormais le personnel de cuisine qui sert les maternelles et ajuste les quantités ; le pain est limité à une tranche... le tout avec possibilité d'un deuxième service pour les gros appétits.

Aujourd'hui, 45 kg sont en moyenne jetés après chaque repas qui équivalent à 100 g / repas, soit 20% de moins que la moyenne nationale (125 g / repas). ■

- **Qualité nutritionnelle** : produits bio ou issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, cuisinés de manière simple : « sont interdits les fonds de sauce, additifs et autres produits industriels et limités au maximum les produits sur-emballés (par exemple fromage portion) et tout produit susceptible de contenir des OGM ».

Le cahier des charges précise également que « les menus devront être parfaitement équilibrés. Ils seront établis par le prestataire au moins un mois à l'avance et devront être soumis à l'approbation du responsable communal et d'un diététicien diplômé missionné par le prestataire ».

➤ Des produits sains, locaux et bio à 60%

Afin de développer le recours à des produits issus de l'agriculture biologique, les élus ont inscrit au cahier des charges des fréquences minimales par type de plat : à minima la moitié des entrées, accompagnements, fromages et desserts sont bio, ainsi qu'une viande par semaine.

Aujourd'hui, 60% des repas sont bio : pain, laitages, certains fruits et légumes et depuis 2015, la moitié des céréales et environ un quart des viandes. Le poisson quant à lui, est acheté surgelé. Deux repas végétariens mensuels sont prévus.

“ Nous voulions faciliter l'organisation des filières locales au travers d'une demande constante en produits bio ; c'est pourquoi, au lieu d'un seul menu bio par semaine, nous proposons des fréquences régulières ”



Bernard Lebeau, maire

➤ Fonctionnement

La prestation, confiée à la société Ansamble au travers d'une consultation publique, concerne l'achat des denrées, l'élaboration des menus en collaboration avec une commission communale, la fabrication des repas et l'encadrement de l'équipe de service.

Pour cela, Ansamble met à disposition un cuisinier pour la préparation des 450 repas journaliers, quatre jours par semaine. L'aide à la cuisine et le service incombent à la commune qui emploie 13 personnes. Elle met également à disposition du prestataire les locaux, le mobilier, la vaisselle et le véhicule nécessaire à la liaison chaude.

➤ Choix des menus et livraison

Le prestataire définit les menus tous les 2 mois, puis les transmet au cuisinier qui peut demander des modifications en fonction des produits disponibles et des saisons.



Découverte des différents types de pain

Suite à validation des éventuelles modifications par Ansamble, le cuisinier s'occupe directement des commandes et contacte les fournisseurs au sein d'une liste dont les tarifs ont été négociés directement par Ansamble. Il y choisit commerçants et producteurs en s'appuyant sur les critères de qualité définis par la commune.

Les livraisons arrivent directement au restaurant scolaire de Plessé ; les factures quant à elles, sont transmises à la société Ansamble qui gère en direct les paiements aux fournisseurs.

➤ Coûts

Le prix de revient d'un repas pour la municipalité est de 6,86€, qui comprend :

- Le personnel de cuisine (prestataire) et de service (commune)
- Le prix des denrées (1,79€/repas)
- Les dépenses de fonctionnement (énergie...) et l'amortissement des équipements de cuisine et de la ligne de self (sur 10 ans)

Côté recettes, les repas sont facturés 3,45€ pour les maternelles, et 3,55€ pour les primaires, le restant étant pris en charge directement par la commune. ■



Grâce à l'îlot central, c'est aux enfants de bien trier leurs déchets

CONTACT :

Bernard Lebeau, maire et Christine Férand, adjointe aux affaires scolaires
02 40 79 60 14 / mairie.plesse@wanadoo.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

