

« Comment introduire des produits bios ou durables dans la restauration collective ? »

Mise en réseau d'expériences - 3^{ème} réunion

Saint Lunaire, le 10 février 2010



Nous tenons à remercier la commune de Saint Lunaire et particulièrement Pierre MAUDUIT, Adjoint au maire, pour son accueil et son témoignage de la démarche engagée par la commune. Merci également à André CORDIER, Christophe HUET et Emmanuel CIBERT qui se sont pleinement investis dans l'organisation de la rencontre.

Programme

Le rendez-vous était fixé à 12h10 au restaurant municipal de Saint Lunaire, 227 rue des écoles

12h15 : Accueil par la commune de Saint Lunaire et Bruded : présentation du déroulement de la journée et du repas

12h30 : Pot d'accueil puis **repas bio** concocté par André Cordier et Christophe Huet, cuisiniers et offerts par la commune de Saint Lunaire

14h : Tour de table : présentation rapide de chaque collectivité

14h30 : Présentation de la démarche de Saint lunaire sur l'introduction du bio dans la restauration municipale

15h15 : Echanges et partage d'expériences : approvisionnements, équilibre nutritionnel des menus, gestion du gaspillage, technique de préparations...

16h30 : Clôture de la journée

➤ Ils étaient présents à la journée

Commune	Prénom	NOM	fonction
Saint Lunaire	Pierre	MAUDUIT	adjoint au développement durable
Saint Lunaire	Pascale	LE FLOCH-VANNIER	directrice générale des services
Saint Lunaire	André	CORDIER	cuisinier
Saint Lunaire	Christophe	HUET	cuisinier
Saint Lunaire	Emmanuel	CIBERT	chargé de mission Développement durable
Saint Lunaire	Samuel	MARTINEAU	Chef du service jeunesse, animation
Saint Lunaire	Florence	TRILLLOT	animatrice, diététicienne indépendante
Roscoff	Joëlle	QUEGUINER	adjointe enfance jeunesse
Roscoff	Olivier	PERON	cuisinier
Plouer sur Rance	Gilles	FLAGEUL*	cuisinier
Saint Briac sur Mer	Madeleine	LEQUEN	cuisinière
Le Minihic	Virginie	NORRET*	cuisinière
Guimaec	Yvette	ETIEN	adjointe
Chateaubourg	Joëlle	MARION*	cuisinière
Chateaubourg	Marylène	CROYAL*	cuisinière
Guipel	Christian	ROGER	maire
Bruded	Estelle	HOUBRON	chargée de développement
Bruded	Mikael	LAURENT	chargé de développement

* André Cordier et Christophe Huet avaient proposées aux cuisiniers le désirant de venir dès le matin commencer à échanger et aider à préparer le repas. 4 cuisinier(e)s ont répondu à l'appel.

➤ Ils n'ont pu être présents mais ont manifesté leur souhait d'avoir des retours de la journée :

Commune	Prénom	NOM	fonction
Cléguérec	Pauline	ALLAIN	cuisinière
Cléguérec	Ghislaine	GUILLORY	cuisinière
Saint Gilles	Patrick	COULLIER	Directeur général des services
Saint Médard sur Ille	Véronique	HUET	Déléguée aux affaires scolaires
Breteil	Roland	GICQUEL	Adjoint au développement durable
Blain	Laurence	LEGOUX	Adjointe
Pordic	Thierry	STIEFVATER	Adjoint au développement durable
Pordic	Murielle	CARE	Parent d'élève
Saint Jacut de la Mer	Raymonde	LE GUERRIER	Adjointe aux Affaires sociales
Saint Jacut de la Mer	Yves	PIGUEL	Adjoint
Questembert	Franck	GUILLOUZOUIC	Adjoint
Plouer sur Rance	Hervé	JEGOU	Adjoint environnement
Plouer sur Rance	Edith	MICHEL	Adjointe Affaires scolaires

1- Introduction de Pierre Mauduit

Pierre Mauduit souhaite la bienvenue aux participants. Il souligne le rôle moteur des cuisiniers et notamment d'André Cordier, dans l'introduction des produits bios et durables dans la restauration communale. Les élus « ont pris le train en route », avec la volonté d'appuyer l'existant et d'accentuer encore la démarche. Un groupe de travail a été constitué « avec l'objectif d'aboutir à 100% de la restauration communale en produits bios de proximité en septembre 2010 ». Mais, il y a plusieurs problématiques à lever et « on ne sait pas si on va y arriver ». Les deux freins mais qui sont aussi les deux leviers principaux pour atteindre cet objectif c'est :

- l'approvisionnement (d'où le travail mené avec les cuisiniers, le chargé de mission développement durable et une réflexion au niveau de l'intercommunalité)
- l'accompagnement pédagogique des enfants (d'où le travail mené avec le service animation et la diététicienne)



Pierre Mauduit est convaincu que l'alimentation est une très bonne entrée pour parler « développement durable » avec les enfants. C'est très concret et permet d'aborder toutes les thématiques : l'eau, l'énergie, les déchets.... et d'amener également une réflexion au niveau des parents. C'est d'autant plus important que c'est la génération des enfants qui vont faire l'avenir du développement durable. cf la présentation du fonctionnement de la cantine

2- Présentation de Bruded et de l'orientation de la journée

Le réseau Bruded compte près de 110 collectivités adhérentes, des communes pour l'essentiel, sur la Bretagne et la Loire Atlantique. Le but est de partager les expériences, en tout humilité, en mettant sur la table ses satisfactions, « ce qui a marché », et ses difficultés, « ce sur quoi on bute », tout en sachant que rien n'est reproductible à 100%, que tout territoire a ses caractéristiques propres. Bruded favorise l'échange sur toutes les compétences communales à travers la loupe du développement durable : la gestion des espaces verts, l'aménagement, la construction, la restauration collective...



Petite précision quand au titre de la journée : il ne s'agit pas que de parler du bio ou du non bio. L'objectif est d'avoir une vision la plus globale et transversale possible. Cela inclut des échanges sur :

- les modes de production respectant l'environnement
- les transports et la proximité des approvisionnements
- les emballages, comment les limiter ?
- la saisonnalité qui limite les dépenses énergétiques
- le fait de cuisiner sur place plutôt que d'acheter des produits transformés
- la gestion du gaspillage et le compostage des restes
- le respect de l'équilibre nutritionnel tout en limitant les protéines animales et le développement du goût

Cette rencontre régionale fait suite à celles du 30 avril 2009 au Sourn et du 7 octobre 2009 à Langouët qui avaient rassemblé essentiellement des élus. Sur cette 3^{ème} rencontre, l'objectif est de rentrer dans le très concret de ce qui se passe en cuisine, d'où l'invitation diffusée aux cuisiniers.

3- Pot d'accueil et repas bio concocté par André Cordier et Christophe Huet

Apéritif :

Crémant AB

Repas 100 % BIO :

Aspic de fondue de poireaux avec julienne de carottes

Sauté de porc

Garniture de légumes de saison

Fromage

Crumble aux pommes

Goûter :

Far Breton

4- Tour de table des participants

Chaque participant présente les principales caractéristiques de sa restauration municipale (cf tableau ci-après)

Les candidats acceptent d'échanger leurs coordonnées personnelles (fiche jointe au compte-rendu) afin de pouvoir échanger directement les uns les autres en cas de question qui viendrait suite à cette rencontre.

Commune	Gestion	Nbre de repas/jour	Part des produits bios/durables/locaux	Pris d'un repas	Principaux problèmes rencontrés	Eau	Pain	Crèmerie/ laitages	Fruits et légumes	Epicerie/surgelé/ autres	Viandes / poissons
Saint Lunaire	Régie	110 repas/jour	46% en moyenne sur l'année	1,80 euros de matières premières	Les approvisionnements	robinet	Boulangers communal	Team Ouest	AMAP communale (installée depuis 1 a) / Maison Daniel à Dinard	Manger Bio35-Biodis / Blin	Boucher communal (bœuf bio) / Janzé (volailles) / Team Ouest
Plouer sur Rance	Régie + livraison en liaison chaude de Langrolay	350 repas/jour	35% en moyenne sur l'année.	3,80 euros dont 1,30 euros de matières premières	La multiplication des fournisseurs pour les légumes	robinet		Team Ouest	Pomona / Terre azur / Gaec de fruits des bois au Quiou (pommes) / CAT Les 4 Vaux	Pomona Episaveurs (céréales)	
Saint Briac sur mer	Régie	70 repas/jours (école publique et privée)		Entre 1,20 et 1,30 de matières premières		robinet	Boulangeries locales	Pomona	Etbs Mehault à Saint Malo	Blin	Pomona
Chateaubourg Ecole publique	Régie	170/180 repas/jour + 80 gouters + 60 CLSH	Fruits et légumes et lait ½ écrémé bio depuis le 15 janvier 2010	1,98 euros (personnel) / prix matières premières inconnu		Fontaine filtrée	3 Boulangers communaux	Sovefrais	Ame-Hasle (bio)	Pomona Episaveurs (épicerie) / Pomona pression froid (surgelés)	Achille Bertrand / Sovefrais (volailles)
Chateaubourg Ecole privée	Régie	230/240 repas/jour + 110/120 gouters + 60/70 CLSH									
Guimaec	Régie	110 repas/jour	Fruits et légumes en local	1,91 euros de matières premières	Approvisionnement	robinet	Boulangers communal	Sovefrais	Superette / pommes de terre d'un agriculteur local	Pomona	Superette
Roscoff	Régie - liaison chaude depuis le 1 janvier 2010	160/170 repas/jour	Souhait de démarrer. Poisson en direct du vivier	1,20 euros		En bouteille -> réflexion		Sovefrais		Blin (épicerie) / Pomona (surgelés)	Terre & Plume (volaille/lapin) / Morvan (bœuf) / Jean Flock (charcuterie)
Minihic sur Rance	Régie	80/90 repas/jour	0% - début du bio dans les menus en mars	1,30 euros	Avoir des prix et des fournisseurs en bio	robinet	Boulangers communal		Etbs Mehault -> bientôt Daniel	Pomona Episaveurs (épicerie) Pomona pression froid /surgelés)	Comptoir armoricain (bœuf, porc) / TGViande Québriac (volailles)
Guipel	Gestion déléguée	110 repas/jour	3 repas bios par mois 15% de produits bios ;	2,30 euros	Réflexion en cours pour agencement du pole multiservices : cuisine/cantine pour les deux écoles, le CLSH, repas aux personnes âgées...						

5- Présentation de la cantine de Saint Lunaire

Saint Lunaire est aujourd'hui à 46% en moyenne d'approvisionnement en produits bios locaux. L'objectif est d'attendre les 100% mais il sera difficile à atteindre à cause des approvisionnements.

Approvisionnements

La problématique en terme d'approvisionnement est diverse :

- Trouver le(s) fournisseur(s) (en évitant de trop multiplier les interlocuteurs car cela augmente la gestion)
- Qui alimente dans la quantité voulue (parfois les conditionnements sont trop gros, parfois les quantités proposées sont trop faibles...)
- En produits de saison : acheter du bio mais qui viendrait de loin n'aurait aucun sens

Pour certains produits (poulets par ex.), l'approvisionnement en bio en Bretagne est quasi impossible.

Détail des approvisionnements de Saint Lunaire : Cf tableau

Viande de bœuf

La commune a discuté avec le boucher communal qui a accepté de passer du « conventionnel » en bio. La cantine prend les morceaux les moins nobles (bourguignon...). La commande municipale vient donc compléter celle des clients qui veulent des morceaux plus nobles (tournedos, faux-filet...). Le boucher s'y retrouve complètement.

Pain

La boulanger communal n'est pas en bio. La mairie s'est interrogée sur le fait de s'approvisionner en dehors de la commune (mais du coup distance de transport supplémentaire, perte de lien avec le boulanger communal). Un accord a été trouvé : le boulanger a accepté de développer une boule coupée « à la farine bio » toute la semaine.

Eau

Avant, la cantine était à l'eau en bouteille. Aujourd'hui, les cuisiniers utilisent l'eau du robinet pour la servir aux enfants (soit une économie de 600 euros/an qui est allé dans le bio). Pour limiter le goût de chlore, l'eau est tirée à l'avance et mise au réfrigérateur. Cela dit, ce système requiert pas mal de manipulations de la part des cuisiniers. Autre solution à trouver ?

Gros conditionnements

Souvent les produits bios, sont vendus en gros conditionnement. C'est le cas par ex. des poireaux, qui sont vendus en caissettes de 12 kg. Or on ne va pas cuisiner 12 kg en une seule fois. Pour éviter les pertes, la commune a donc décidé d'acheter un « cellule de congélation » (qui permet de congeler un produit en quelques minutes). Investissement d'environ 5 000 euros HT.

Déchets :

Les déchets organiques (épluchures) sont mis dans deux containers qui sont récupérés toutes les semaines par l'AMAP de Saint Lunaire (qui fournit une partie des légumes) et qui les compostent

Tri pour les recyclables, Poubelle grise pour le reste

Produits bruts

Les cuisiniers ont supprimé tout ce qui est nuggets, cordons bleus, pizzas, ...toute ce qui est plats préparés. Ils cuisinent eux-mêmes au maximum, y compris les produits frais : mayonnaise, génoise, crème anglaise, crème au beurre.... A noter que souvent, avec des préparations « maison », le goût peut changer mais également la texture (mastication plus importante), d'où l'importance d'un accompagnement pédagogique (un poulet « qui a couru » est plus ferme qu'un poulet élevé en batterie).

Protéines végétales

Pour limiter l'apport de protéines animales (c'est un fait, nous consommons trop de produits d'origine animales) et malgré la circulaire (qui dans ses exigences protéiques, n'aborde que les protéines animales), les cuisiniers réalisent quelques menus alternatifs où les protéines animales sont remplacées par des protéines végétales (céréales + légumineuses = apport équivalent). Là aussi, l'accompagnement pédagogique est intéressant.

L'accompagnement pédagogique

Pour accompagner les enfants, la mairie a décidé de s'adjoindre les services de Florence Trillot (animatrice, diététicienne). L'accompagnement pédagogique va démarrer début mars, hors temps scolaire, sur un temps court, avant et après le repas, à raison de 2 interventions par semaine (lundi et vendredi) pour deux groupes.

L'animation se déroule en plusieurs thématiques :

- Une approche générale sur l'agriculture et l'alimentation, sur ce qu'est l'agriculture biologique
- Une découverte de l'équilibre alimentaire, sachant que les menus affichent déjà les ingrédients « par couleur » (légumes / laitage / féculents /) cf menu
- Pour chaque produit, information sur d'où il vient, comment il a été produit, puis cuisiné...
- Information sur ce que deviennent les aliments lors de la digestion, la transformation en énergie, la lecture des étiquettes...
- Le devenir des restes, le compostage, le recyclage...

Par ailleurs, Florence Trillot est également présente 15 min. pendant le repas pour répondre à une éventuelle question

Mutualisation des commandes

Un travail a été mené au sein de la communauté de communes qui s'est traduit par un 1^{ère} commande groupée en produits bios pour 4-5 communes en régie municipale. L'idée étant de mettre en place, une fois par mois dans un 1^{er} temps, un repas identique dans les 5 cantines. Pour cette 1^{ère} fois, c'est André Cordier qui a passé la commande en gros pour tous, celle-ci étant livrée ensuite directement dans chacune des cantines participant à l'opération.

Idée

Monter une AMAP à l'échelle de la communauté de communes, qui approvisionnerait les cantines et pendant les périodes de vacances scolaires (été notamment), vendrait aux particuliers sur les marchés du bord de mer.

6- Echange par thématiques

Formation

André Cordier invite les participants a réaliser la formation proposée par le CNFPT : « Utiliser des produits issus de l'agriculture durable en restauration collective ». (Interventions de Virginie Fassel d'IIBB, de Brigitte Fichaux, diététicienne, des 2 Thierry, cuisiniers)

Pour en savoir plus sur cette formation : Corinne Gouadec-Lancien – CNFPT - 02 97 47 71 06

Une autre formation à destination des gestionnaires existe également : « Développement durable et rédaction d'un appel d'offres pour la restauration collective : le cas des produits biologiques ». Contact : Corinne Gouadec-Lancien – CNFPT - 02 97 47 71 06

Personnel nécessaire

Echange sur le nombre de salariés employés dans les cantines selon le nombre de repas réalisés par jour :

	Nombre d'équivalents temps pleins	Nombre de repas/jour *
Saint Lunaire	2	110
Plouer sur Rance	2,5	350
Guimaec	1,5	110
Saint Briac	1	70
Le Minihic	1,5	90
Chateaubourg	2	180
Chateaubourg	2	230

* Approximativement et à relativiser sachant que certains font en plus goûters, repas du CLSH...

Coût du bio

Le coût des ingrédients ne représentent qu'environ 30% du prix global d'un repas (personnel et coûts de fonctionnement compris). Le surcoût du bio est donc tout à fait relatif, qui plus est si l'on prend en compte les avantages en terme de santé, environnement (pollution de l'eau, pollution de l'air...), développement local, biodiversité...

Le gaspillage/ la gestion du gâchis

On observe deux grands types de pratiques :

- Ceux qui respectent à la lettre les recommandations de la circulaire (portions indiquant le grammage)
- Ceux qui adaptent les portions en fonction de ce qui, par expérience, va être consommé
Ex : Chateaubourg (grammage selon consommation envisagée), Saint Briac (grammages respectés pour la viande et le fromage, adaptés pour les fruits et légumes), Roscoff (doses inférieures pour les tous petits), essai à Saint Lunaire de mettre des quartiers de fruits plutôt que des fruits entiers mais protestation des parents (peut-être à refaire mais avec un accompagnement ?), autre astuce : calibres de fruits plus petits (Plouer sur Rance, Saint Lunaire), quitte à proposer un 2^{ème} si besoin. Par ailleurs, Plouer est en self service, et constate moins de perte grâce à ce système.

L'eau

A noter que la norme « pesticides » pour l'eau est de l'ordre du microgramme par litre alors qu'elle est de l'ordre du milligramme par kilo pour les fruits et légumes : l'exposition aux pesticides est donc 1000 fois plus importantes via les fruits et légumes que via l'eau.

La plupart des communes ont acheté à un moment donné de l'eau en bouteille et sont maintenant revenues sur l'eau du robinet. Cela n'a pas posé de souci. Chateaubourg est sur une fontaine avec filtres, devant être changés selon le nombre de litres consommés. Echange sur le risque de développement bactérien. Roscoff s'interroge sur l'arrêt des bouteilles d'eau.

Pour plus d'info sur la filtration de l'eau : www.mce-info.org/Pdf/adoucisseurs_purificateurs.pdf

Le pain

La plupart ont choisi de travailler avec le boulanger communal. Cela dit la question s'est posée entre travailler en local avec le boulanger non bio, ou en bio avec un boulanger situé à quelques kms plus loin. A Saint Lunaire, la commune a convaincu son boulanger communal de faire du pain « à la farine bio » (seule la farine est certifiée, pas tout le processus de fabrication du pain qui nécessiterait pour le boulanger un investissement autrement plus important).

A noter que La Chapelle Thouarault a convenu d'un accord similaire avec son boulanger. (cf : www.lachapellethouarault.fr/chapelleinfo/chapinfo134.pdf page 10)

Le compostage :

Pour information : Pour qu'un compost fonctionne, il doit être équilibré entre :

- La partie azotée = épluchures de fruits et légumes (mais aussi tontes de pelouses) = verts le plus souvent = contiennent beaucoup d'eau
- La partie carbonée = tailles de haies, feuilles mortes = plus bruns = plus secs

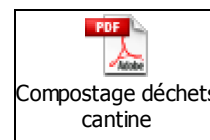
Dans un compost de déchets de cuisine, composé uniquement d'épluchures de fruits et légumes, il va manquer d'apports carbonés. Pour trouver cet équilibre, une entente avec la plateforme de déchets verts, les jardiniers communaux, voire un agriculteur est essentiel.

Par ailleurs autour de la table

- Saint Lunaire : les bacs sont ramassés par l'AMAP (Association maraichère locale) qui les compostent avec ses autres déchets de maraichage et déchets verts
- Guipel a été démarché par une entreprise de thermo-compostage du sud de la France mais l'investissement est trop lourd (12 à 15000 euros)
- Le Minihic : Virginie souhaite le mettre en place, bonne relation avec les collègues s'occupant des espaces verts et qui pourrait équilibrer le compost en apportant des tailles de haies, broyat de branchages...

NB : pour s'informer sur le compostage :

- diaporama : www.mce-info.org/Diaporamacompostage/diapo18.htm
- livret : www.mce-info.org/Pesticides/docs_pdf/composteraujardin.pdf



- Diffusion d'un retour d'expérience de plusieurs communes de Bruded

Echanges de menus

Plusieurs cuisiniers ont amené des menus hebdomadaires.



Menus Plouer



Menus St Briac



Menus Minihic



menus Guimaec



Menus Saint Lunaire

7- Bilan et goûter de départ

Petit échange autour du déroulement de la journée : les participants sont satisfaits, la parole a été très libre, les échanges riches... Les participants aimeraient se revoir, peut-être dans un an, pour voir comment les uns et les autres ont avancé...

Derniers échanges autour d'un far breton, toujours fait maison, par André et Christophe.

8- Retours presse

Ouest France et le Pays Malouin ont relaté la Rencontre.

- Ouest France : http://www.ouest-france.fr/actu/actuLocale_-Les-produits-bio-dans-la-restauration-communale-35287-avd-20100212-57662318_actuLocale.Htm

