



Bretagne rurale et urbaine  
pour un développement  
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel  
evit an diorren padus



# Freins et leviers pour développer une restauration municipale bio local dans les petites et moyennes communes



► **Mutualisation d'expériences**  
Les élus locaux s'engagent



Au cours des dernières années, le réseau BRUDED a organisé plusieurs rencontres d'échanges où élus et cuisiniers de communes ont présenté leurs démarches pour développer une restauration biologique et locale (Le Sourn, Langouët, Saint-Lunaire, Plouer-sur-Rance...). Le présent document synthétise les leviers et freins qui ont été identifiés lors de ces rencontres, complétés par des éléments apportés par les professionnels qui les accompagnent (FRAB-GAB, GIE Manger Bio 35, IBB\*).

## Facteurs humains : convaincre que c'est possible, et faire

Une volonté partagée du binôme élus-cuisiniers est nécessaire. Celle des parents d'élèves peut-être un levier pour lancer la démarche.

**Leviers** : sensibilisation des élus (retours d'expériences d'autres communes...), démarche politique globale (santé, environnement, eau, biodiversité, déchets, développement local...), implication et formation des cuisiniers et des personnels de services

**Freins** : adaptation au changement de pratiques nécessité par la saisonnalité, les nouveaux produits, la gestion des commandes..., remplacement des équipes en cas de maladie ou départ (projets souvent portés par des personnes motivées, qui s'arrête en cas de changement de personne), méconnaissance de la production bio locale, contexte rural moins favorable au bio du fait de la présence d'une agriculture conventionnelle, confusion entre bio et local

## Facteurs techniques : une cuisine et un mode de gestion adaptés

Le cas idéal semble celui où la municipalité dispose d'une cuisine adaptée à la cuisine sur place avec notamment une légumerie et qui fonctionne en régie (qui permet le plus de marge de manœuvre).

**Leviers** : cuisine équipée et adaptée pour cuisiner sur place, régie ou délégation de service public arrivant à terme (qui permet une renégociation du contrat). Dans le cas d'une cuisine équipée uniquement en liaisons chaude ou froide, une solution peut être trouvée avec une cuisine centrale (intercommunale, ou d'un autre équipement communal...) qui livre

**Freins** : cuisine adaptée uniquement pour une gestion des repas en liaison chaude ou froide (qui nécessiterait un investissement important pour cuisiner sur place), délégation de service public en cours ; la délégation de service public amène souvent à des approvisionnements plus lointains

### A propos de BRUDED

Le réseau BRUDED (Bretagne rurale et urbaine pour un développement durable) est un réseau qui regroupe près de 130 communes de Bretagne et de Loire Atlantique. 80% d'entre elles comptent moins de 3 000 habitants. Des tailles de communes où les élus ont très peu voir pas du tout d'ingénierie technique en interne pour les épauler et portent eux-mêmes les projets. L'objectif est d'utiliser l'expertise et des communes « qui ont fait » des projets de développement local durable pour la mettre à disposition d'élus et des communes « qui veulent faire ». A travers des rencontres, des visites, des fiches, des contacts téléphoniques directs...les élus échangent leurs retours d'expériences : éco-construction de bâtiment, éco-lotissement ou renouvellement urbain, préservation de la biodiversité, économies d'énergies et productions d'énergies renouvelables, approvisionnements bios locaux de la cantine.... dans une vision plus large d'une économie locale durable.

[www.bruded.org](http://www.bruded.org) ■

\* FRAB : Fédération régionale d'agriculture biologique ; GAB : Groupement d'agriculteurs biologiques ; GIE : Groupement d'intérêt économique ; IBB : Initiatives Bio Bretagne

## Approvisionnements-logistique : trouver les produits dans les quantités désirées, limiter le temps passé à effectuer les commandes

*Si les circuits de distribution biologiques s'améliorent et se développent, ils ne sont souvent pas autant centralisés que ceux des opérateurs classiques et nécessitent donc de s'adapter*

**Leviers :** Regroupement de commandes entre communes, regroupement de producteurs pour répondre collectivement aux commandes (viandes, légumes, produits laitiers...), plateformes de distribution (produits secs...) à proximité

**Freins :** multiplication des interlocuteurs (1 paysan = 1 produit), indisponibilités de certains produits (ex. poulet bio), conditionnement pas adapté (ex. poireaux par caisse de 12 kgs minimum)

### Aider l'installation d'agriculteurs

*Certaines collectivités ont fait le choix de contribuer à implanter des agriculteurs bios sur leur territoire, soit en mettant à leur disposition des terres dont elles sont propriétaires soit en se positionnant sur l'achat de l'outil de production (bâtiment et terres) pour le louer ensuite à un agriculteur bio. ■*

## Marchés publics : traduire la volonté politique dans la commande publique

*Une des difficultés que rencontrent les communes est de traduire la volonté politique dans les marchés publics. D'un point de vue réglementaire, il n'y a plus vraiment de freins pour favoriser le bio local.*

**Leviers :** diviser les lots pour être inférieur aux seuils d'appels d'offre (15 000 € HT) et favoriser le « gré à gré », introduction d'éléments pour favoriser le « local » (limitation du nombre d'intermédiaires, notion de « frais », référence à des variétés de fruits (pommes) ou races (viandes) présentes localement, « date de cueillette proche de la date de livraison » (fraises)... ) et le « bio » (critère « issu de l'agriculture biologique ou équivalent ») ; appui de l'expertise du réseau bio pour accompagner les collectivités ; pondération de ces critères pour favoriser « le mieux disant » et non « le moins disant »

**Freins :** difficulté technique de traduire la volonté « bio locale » dans les marchés publics, accompagnement des collectivités

## Réglementations nutritionnelles :

**Leviers :** l'assouplissement de certaines règles (ex recommandations du GEMRCN qui a diminué la quantité de viande préconisée de « 100 grammes » à « 80 à 100 grammes »...), possibilités d'introduire des protéines végétales,

**Freins :** respect des quantités indiquées par les recommandations/obligations nutritionnelles (malgré une production moyenne de déchets alimentaires de 100 kg/enfant/an en moyenne), interprétation pas toujours identique des diététiciens et cuisiniers

## Acceptation par les enfants :

*Cuisiner des repas avec des produits bios et locaux est une chose, le fait qu'ils soient consommés par les enfants une autre.*

**Leviers :** formation des cuisiniers à des recettes appréciées des enfants, implication des enseignants et des personnels de services (ATSEM), animation pédagogiques et sensibilisation des enfants sur les modes de production (rencontres des producteurs, visite de la cuisine, jardins pédagogiques, éducation au goût ...), accompagnement des enfants lors du repas pour expliquer la démarche et répondre aux questions ...

**Freins :** nouveaux goûts, phénomène d'entraînement lors d'un rejet par un enfant leader sur sa table, sensibilisation du personnel de service



## Coûts : limiter les coûts

Pour les cantines pour enfants, les denrées représentent 25 à 35 % du coût d'un repas. La viande représente environ 50% du coût total des denrées.

**Leviers :** travailler en coût global (limiter les coûts sur certains postes pour les répercuter sur d'autres), limiter le gâchis (proposer le fromage à la coupe, des petites pommes « à volonté » plutôt qu'une grosse pomme par enfant, du pain tranché...), qualité nutritionnelle plus élevée des céréales non affinées / teneur en eau moins élevée des viandes et certains légumes bios (donc moins de quantité à acheter), respect de la saisonnalité, cuisiner plutôt qu'acheter des produits préparés, limiter l'apport en protéines animales, passer à des menus 4 éléments (plutôt que 5) pour les enfants en bas âge, limiter les selfs avec un choix pléthorique...

**Freins :** cf ci-dessus : formation des cuisiniers, facilités d'approvisionnements, une vision uniquement sur le prix des produits ...

### Des coûts démesurément bas...

Le coût de certains aliments conventionnels peut atteindre des planchers particulièrement bas : 0,10 € pour un yaourt, 0,30 € pour un kilo de pommes de terre, 1 € pour un camembert... Quelle qualité et quelles conditions sociales et environnementales de production pour pouvoir proposer des produits à ces prix ? ■

## Quelques liens

### Les Compte-rendus de Rencontres du réseau BRUDED :

- Rencontre de Plouer sur Rance : <http://www.bruded.org/comment-introduire-des-produits-bios-ou-durables-dans-la-restauration-collective-a-plouer-sur-rance-le-80611.html>
- Rencontre de Saint Lunaire : <http://www.bruded.org/comment-introduire-des-produits-bios-ou-durables-dans-la-restauration-collective-3eme-rencontre-a-saint-lunaire-35.html>
- Rencontre de Langouët : <http://www.bruded.org/comment-introduire-des-produits-bios-ou-durables-dans-la-restauration-collective-1ere-rencontre-langouet.html>

### Les outils créés en Rhones Alpes :

- Les collectivités en gestion directe : comment introduire des produits bio locaux dans votre commande publique  
[http://www.corabio.org/images/rubriques/proposer-produits-bio/FICHE\\_REDIGER\\_UN\\_MARCHE\\_PUBLIC\\_2012.pdf](http://www.corabio.org/images/rubriques/proposer-produits-bio/FICHE_REDIGER_UN_MARCHE_PUBLIC_2012.pdf)
- La plaquette maîtrise des couts :  
<http://www.repasbio.org/images/plaquette%20intro%20produits%20bio%20maitrise%20budget%20v2%20web.pdf>
- La plaquette sensibilisation des convives  
[http://www.corabio.org/images/rubriques/guide-restauration-collective/Brochure\\_sensibilisation\\_version\\_web\\_2.pdf](http://www.corabio.org/images/rubriques/guide-restauration-collective/Brochure_sensibilisation_version_web_2.pdf)

Le site de la FRAB <http://www.agrobio-bretagne.org/espace-bio/manger-bio/resto-co/>, du GAB 44 : [www.gab44.org](http://www.gab44.org) et le site spécialisé de la FNAB sur la restauration collective : [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org)

Les outils d'Initiatives bio Bretagne : <http://www.bio-bretagne-ibb.fr/publications-et-chiffres-cles/restauration-collective-2/#OutilsPro>

### CONTACT :

BRUDED - 19, rue des Chênes - 35630 Langouët - [contact@bruded.org](mailto:contact@bruded.org) – [www.bruded.org](http://www.bruded.org)

BRUDED est soutenu par :

