



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Mordelles (35)

Des produits locaux dans les assiettes des petits mordellais

Ville de 7 500 habitants, Mordelles a fait le choix de développer les produits locaux pour la confection des repas de sa cuisine centrale municipale. Pour répondre à cet objectif, un travail approfondi a été mené en matière de marchés publics et l'organisation du travail a été repensée.

Située aux portes de Rennes, Mordelles n'en reste pas moins une ville à consonance rurale : « nous avons encore sur la commune près de 35 exploitations agricoles » se satisfait Thierry Le Bihan, maire de la commune depuis 2014.

↗ Une gestion en régie

La réflexion sur les approvisionnements de la cantine a démarré au lendemain des élections municipales ; « c'était une promesse de campagne : travailler avec les agriculteurs locaux pour l'approvisionnement de la cantine » confirme le maire ; « avec la culture, le budget de l'école est le seul que la nouvelle municipalité a souhaité augmenter ». La commune échange avec des communes voisines sur l'opportunité d'organiser les approvisionnements à plusieurs mais décide finalement d'avancer seule. Aujourd'hui, la cuisine centrale prépare environ 400 repas et 60 goûters par jour qu'elle livre ensuite à chacun des deux groupes scolaires publics (9 classes pour l'un et 11 classes pour l'autre).

↗ Bio ou local ?

Des échanges ont lieu au sein de l'équipe municipale sur les objectifs qu'elle souhaite se fixer : « passer tout en bio quitte à ce que ce ne soit pas local ? Ou passer tout en local et monter progressivement en puissance sur le bio ? J'ai soutenu cette deuxième approche » explique le maire.

↗ 3 enjeux majeurs

Pour le maire, les raisons du succès tiennent à 3 axes :



L'équipe confectionne deux repas locaux par semaine, dont une part est issue de l'agriculture biologique.

- la disponibilité et la logistique d'approvisionnement des matières premières : « sans la plateforme « le Lien Gourmand » cela n'aurait pas été possible aussi rapidement »,

- l'implication du personnel : « nous avons échangé et réfléchi pendant un an avant de nous lancer »,

- l'investissement et le matériel : « entre ouvrir des boîtes ou éplucher et cuisiner ce n'est pas le même métier ; la légumerie va vite devenir trop petite : elle nécessitera une mise au normes pour poursuivre notre démarche ».

↗ Expérimenter pour avancer

Dans un premier temps, à partir d'octobre 2014, les équipes confectionnent « un repas intégral 100% local par semaine » : « nous voulions relever le challenge et montrer notre capacité à faire » explique Thierry

Le Lien Gourmand



La SCOP 'Le Lien Gourmand', entreprise adaptée dont la plateforme est située à Saint Thuriel, est le principal fournisseur de la commune. Elle emploie sept salariés, dont quatre en situation de handicap. L'entreprise cultive la proximité entre une quarantaine de producteurs locaux et régionaux. La société fait la part belle aux produits locaux labellisés (certification Bleu Blanc Cœur, label Rouge) issus de l'agriculture raisonnée ou aux produits biologiques. ■

Le Bihan. Quelques mois plus tard, l'équipe passe à 2 repas par semaine. Une progressivité qui résume bien la démarche prônée par le maire : « je mets en avant le droit à l'expérimentation et donc à l'erreur ! L'objectif est d'avancer, de prendre des risques puis de faire le bilan. A chaque fois que l'on rencontre une difficulté, on en discute et on adapte le projet ».

↗ une forte réflexion sur les marchés publics

« L'enjeu est de dépasser l'interdiction de favoriser le caractère 'local' d'un produit. Il faut donc trouver d'autres critères d'attribution » explique Xavier Boivert, DGS et également Président de l'association Breizh Small Business Act. Pour la rédaction des marchés publics, la mairie s'est appuyée sur l'agence Déclit (Rennes) et la Chambre d'agriculture. « A l'époque, nous avons également demandé un renfort au CDG35 pendant un mois pour libérer du temps du chef de cuisine et lui permettre de s'impliquer dans la rédaction des marchés » se souvient Xavier Boivert. Avant de rédiger les marchés, l'équipe projet a rencontré plusieurs acteurs : « l'idée n'est pas de favoriser les entreprises locales mais de valoriser les entreprises locales qui font ce que l'on souhaite commander ».

↗ Des critères précis

La traduction de la volonté des élus se

“ L'objectif est d'avancer, de prendre des risques puis de faire le bilan. A chaque fois que l'on rencontre une difficulté, on en discute et on adapte le projet ”



Thierry Le Bihan, maire

retrouve dans la rédaction du cahier des charges (CCTP) du dossier de consultation des entreprises :

- Allotissement : pour permettre à des petites structures de candidater, le marché a été découpé en 11 lots et un bordereau de prix (BPU) fourni ;

- Qualité : pour les produits transformés, la composition des produits est décrite précisément. Ex. : « Nuggets : viande de poulet minimum 60 à 70 % traitée en salaison » ;

- Fraicheur : « les fruits seront suffisamment mûrs pour une consommation le jour même ou le lendemain de la réception » ;

- critères sanitaires et environnementaux : « Poulet fermier entier découpé, élevage 81 jours minimum, accès extérieur en liberté, alimentation 100% végétale » ; « poissons issus de pêche durable » ;

Par ailleurs deux lots spécifiques ont été créés pour les produits fermiers :

- Un lot « Produits fermiers de circuits

courts », sorti du marché public pour le réserver à une entreprise adaptée (art 13 et 14 du décret du 26 mars 2014), attribué au Lien Gourmand

- Un lot « Produits fermiers biologiques de circuits-courts » remporté par le GIE Manger bio 35

↗ Maîtrise des prix et lutte anti-gaspil

La démarche a entraîné une hausse de 10% sur 2 ans du prix des denrées alimentaires achetées ; « mais l'impact reste modique car celles-ci ne pèsent que pour 20% (1,45 €) dans le prix total d'un repas (7,22 €) ». Plusieurs choix permettent par ailleurs de maîtriser les coûts et de limiter le gaspillage :

- L'optimisation des stocks : « si jamais on n'a pas assez, il faut s'adapter (modification de la recette...) » ;

- Une cuisson à basse température : « cela permet une meilleure conservation des saveurs et de baisser les consommations d'énergie » ;

- Des portions adaptées : « chaque enfant, s'il a faim, peut venir demander du rab » ;

- Table de troc : « l'enfant qui veut plus de dessert doit d'abord s'y rendre pour voir si un enfant n'y a pas laissé ce qu'il avait en trop ».

↗ Tri et pédagogie

Ce sont les enfants qui trient leurs déchets, « avec une pesée du retour de l'assiette pour mesurer le gaspillage, de l'ordre de 35 à 50 kilos par semaine ». Les pluches sont emmenées deux fois par semaine sur le bassin de rétention des services techniques où a été installé un poulailler avec des poules et des oies. Pour poursuivre la démarche, « nous souhaitons développer le lien entre les agriculteurs et les enfants soit à la cantine soit sur les exploitations » conclut le maire. ■



La Halle, en coeur de bourg, accueille tous les vendredis un marché de producteurs locaux.

CONTACT :

Thierry Le Bihan, maire et Xavier Boivert, DGS / Tél. mairie : 02 99 85 13 85 / mairie@ville-mordelles.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

