



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Neulliac (56)

Une cantine qui privilégie le bio local, nourrit ses voisines et créé un potager communal

Le cuisinier a impulsé le passage au bio dans l'assiette il y a plus de dix ans à Neulliac. Aujourd'hui, les repas confectionnés profitent à ses deux voisines, les communes de Saint-Aignan et Kergrist alors que le jardin de l'ancien presbytère a été transformé en potager.

L'histoire du bio dans l'assiette à Neulliac, commune rurale de 1503 habitants située au nord de Pontivy, commence avec la naissance de la fille du cuisinier qui est l'occasion pour lui de repenser ce qu'il met dans ses casseroles... Sensibilisé à la qualité nutritive pour les tout-petits, Sébastien Jégourel décide d'améliorer le contenu des repas qu'il prépare quotidiennement à la cantine de l'école.

S'en suit un travail à l'échelle du pays de Pontivy. En 2006, 14 communes alentours s'engagent, en lien avec le Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB 56), à favoriser une restauration collective bio locale, en décidant de préparer un repas bio par trimestre. Alors que cette démarche collective s'arrête après les élections municipales de 2008, Neulliac décide d'avancer seule, toujours avec l'appui du GAB 56, afin que le cuisinier continue à mettre du bio et/ou du local dans l'assiette.

➤ Partenariat avec les communes voisines

Face à la diminution des effectifs des écoles à Neulliac, les élus et le cuisinier vont à la rencontre des communes voisines. Un partenariat naît en 2014, suite à des liens tissés avec une famille de Saint-Aignan qui livre des légumes pour la cantine. Afin de mettre en place le transport des repas dans de bonnes conditions sanitaires, les deux communes s'appuient sur la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP). En septembre 2015, c'est chose faite, et Saint-Aignan achète un véhicule spécifique ainsi que les ustensiles



Les enfants participent aux récoltes dans le potager - ex-jardin du presbytère

adaptés (bacs inox, containers) qui permettent de transporter des repas en liaison chaude.

En octobre 2016, l'école privée de Kergrist, jusqu'alors approvisionnée en liaison chaude par un prestataire, rentre dans la boucle en achetant aussi du matériel (container, bacs, enceinte pour maintien au chaud, machine à laver, plan de travail) grâce à un soutien financier de la municipalité.

Une convention de partenariat est établie entre les communes de Saint-Aignan, Neulliac et l'école de Kergrist. « L'entente avec ces deux communes nous a permis de pérenniser l'emploi du cuisinier. Elle permet aussi de sécuriser les débouchés pour les agriculteurs bio du secteur, car l'approvisionnement est local », indique Jean-Pierre Le Ponner, maire de Neulliac.

Les chiffres



L'équipe de la cuisine

- 1 cuisinier à temps plein
- 1 assistant (cuisine, service et vaisselle) : 20h/hebdo
- 3 agents communaux aident au service des repas

Écoles et nombre de repas

- Neulliac : 2 écoles - 85 repas
- Saint-Aignan : 1 école - 35 repas
- Kergrist : 1 école - 45 repas

➤ Emploi du temps

Les repas sont préparés à Neulliac le matin. Vers 11h15, la livraison chaude est assurée vers Kergrist par le cuisinier et l'agent de Saint-Aignan. De retour à Neulliac, les repas sont chargés pour l'école de Saint-Aignan et transportés par les agents de cette dernière. La cantine de Saint Aignan est ouverte aux anciens deux fois par semaine.

Le cuisinier prépare 165 repas par jour et propose un seul service aux 85 enfants de Neulliac. Afin de limiter le gaspillage, les entrées et les desserts sont servis aux enfants alors qu'ils se servent le plat en autonomie.

➤ Vous avez dit bio local ?

De nombreux produits bio et locaux

Les repas sont constitués de 50 à 60% de produits bio, et locaux en majorité. « Il n'est pas toujours facile de trouver des producteurs locaux/bio qui peuvent assurer la commande », témoigne le cuisinier.

Grâce à l'appui du GAB 56, une grande partie des produits est à la fois bio et locale en lien avec des fermes de Cléguerec (légumes, fraises, framboises), Neulliac (pommes de terre), Plumeliau (farine), Plouguernevel (laitages). Les œufs viennent de la ferme du lycée du Gros Chêne à Pontivy alors que les viandes bio de porc et de bœuf proviennent de Mûr-de-Bretagne.

“ Cette cantine est pour nous un bel exemple à suivre car on y trouve à la fois le souci permanent de la qualité, la proximité des produits et l'implication de tous les acteurs locaux. ”



Véronique Blandel, adjointe à Neulliac

Le pain est produit par la boulangerie paysanne de Neulliac.

Du local non bio...

Pour certains produits frais, l'offre locale, même non bio, est privilégiée : fromage de chèvre provenant de Saint-Aignan, viande de volaille et lapin de «terre de plumes» du Faou (29).

...Et du bio, non local

La commune s'appuie sur le groupement Manger Bio 56 pour l'épicerie et les produits secs. Le lait de vache est peu utilisé et souvent remplacé par du lait d'amande ou de soja (bio non local).

Quelques produits non bio non locaux

Des achats sont effectués par le groupement Agora qui choisit ses fournisseurs et assure la livraison, pour les produits non disponibles localement : légumes verts comme les petites pois, poissons et steacks hachés surgelés. L'eau est servie en bouteilles plastiques, les enfants

ayant du mal à se servir en pichets.

➤ Coûts

Le prix de revient d'un repas est d'environ 7€, dont 2€ d'aliments, 1,20€ de fluides et le reste en fonctionnement. Il est facturé 3,20€ aux parents de Neulliac.

Les repas sont facturés 2,50€ et 2,80€ aux communes de Saint Aignan et Kergrist qui le revendent respectivement 3,03€ et 3,55€ (pour couvrir les frais de transports).

➤ Un potager bio en 2017

En 2016, le cuisinier propose à la municipalité de créer un potager communal dans le jardin de l'ancien presbytère. Objectif : être quasiment autonome en pommes de terre, oignons, poireaux, échalottes, salades, radis, aromates et choux. Des poires et quelques melons y seront récoltés.

Ce petit espace de 100 m² a étéensemencé avec les graines d'un maraîcher bio, en fonction des légumes nécessaires à l'année. Le choix a été fait d'y mettre peu de légumes d'été car il est difficile de gérer le potager en cette période de vacances. En revanche, le cuisinier espère pouvoir exploiter des surfaces communales en dehors du potager pour y semer potirons, potimarrons... Géré principalement par le cuisinier, les enfants seront invités à faire une récolte et alimenteront le compost à partir des épluchures en cuisine.

➤ Un vrai succès

Les enfants sont sensibilisés à ce qu'ils mangent, les parents informés (les menus affichent clairement le bio/local) et les médias ont très souvent fait écho de cette démarche durable. « La cuisine bio est une vitrine pour les communes » nous assure Sébastien Jégourel, qui précise que « pour que ça marche, il faut que le triptyque élus, cuisinier, producteurs locaux, soit convaincu. » ■



Sébastien Jégourel, cuisinier, prend autant de soin à cultiver le potager qu'à mitonner des petits plats

CONTACT :

Véronique Blandel, adjointe - 02 97 39 60 14 - mairie.neulliac.secretariat@wanadoo.fr
Sébastien Jégourel, cuisinier - 02 97 39 64 77

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

