



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Lailé (35)

La municipalité s'engage pour favoriser la transition écologique alimentaire et agricole

Les élus de cette commune au sud de Rennes agissent à la fois sur la qualité de la restauration scolaire et sur le levier de la transmission du foncier agricole pour accélérer la transition écologique sur leur territoire.

Depuis la mise en place de l'agenda 21 local en 2012, la transition écologique est pour les municipalités successives un enjeu majeur décliné dans de nombreux domaines. Ainsi, pour la restauration scolaire, la cuisine centrale privilégie une alimentation saine et de qualité si possible fournie par des producteurs bios et locaux. La cantine est aussi considérée comme un levier qui permet de favoriser la transition de certains producteurs. Mais, plus largement, la municipalité souhaite faire évoluer le modèle agricole sur l'ensemble de la commune en s'appuyant sur le dialogue et la coopération avec la profession, tout en s'impliquant dans la mutation du foncier.

➤ Qualité, bio, local ...

Le restaurant scolaire accueille environ 530 enfants des écoles publiques et privées. Les repas sont préparés par un chef cuisinier assisté de trois collaborateurs. Les menus sont élaborés avec le responsable du restaurant scolaire à l'aide du logiciel libre EMApp, afin de respecter les équilibres nutritionnels. Dix-neuf agents sont mobilisés chaque midi.

Les cuisiniers proposent des produits frais, locaux et ou bio et de saison, le tout "fait maison". Les viandes sont d'origine française, souvent fournies par des producteurs engagés dans la démarche de qualité "Bleu Blanc Cœur". Les fruits et légumes frais sont livrés par un fournisseur local qui travaille en priorité avec des pro-



Le paysage vallonné est favorable à l'élevage laitier qui est dominant sur la commune

ducteurs locaux et bios, le fromage est uniquement à la coupe, le lait cru est depuis peu fourni par un éleveur lailéen, le pain au levain à la farine bio est fabriqué sur la commune, de la salade verte bio est proposée tous les jours.

"La part du bio oscille entre 30 et 60% selon la saison. Le coût moyen du repas en matières premières est de 1,30 €, soit 30 centimes de moins que la moyenne sur Rennes métropole" précise Valentin Caressel le chef cuisinier. Le tarif facturé aux familles varie de 1,18 € à 5,40 € selon le quotient familial.

➤ ... et pédagogie

Les agents font aussi un travail de pédagogie autour de l'alimentation auprès des parents et des enfants avec notamment une sensibilisation régulière au gaspillage pendant le service. Les emballages sont réduits

Restaurant rénové et fonctionnel



La restructuration en 2017 du restaurant municipal a permis un meilleur accueil des enfants et une amélioration des conditions de travail des agents : cuisines agrandies, salles à manger réaménagées, l'accès au self amélioré, sanitaires et préau rénovés. Cette modernisation a donné un coup d'accélérateur à la dynamique enclenchée sur la qualité des repas. Les deux tranches de travaux ont coûté 1 859 787 € TTC. ■

par des achats en vrac et des conditionnements en grosse quantité. Le recyclage des déchets est abordé de manière ludique. Ainsi, avec le soutien du Pays de Rennes et de Camille Charpentier qui a créé une ferme pédagogique à Laillé, des enfants ont construit un poulailler ; ils récupèrent les déchets du restaurant pour nourrir les poules. L'opération "petit déjeuner" proposée entre la Toussaint et Noël 2020, poursuivait ce même objectif. Elle a concerné 12 classes, les jeudi et vendredi. « *L'idée était de leur proposer un repas du matin salé ou sucré respectant l'équilibre alimentaire. En complément, les enseignants les ont fait travailler sur le thème de l'alimentation* », précise Salwa Lopinet-Foulloux, adjointe en charge de l'enfance et de la jeunesse.

➤ Les élus s'impliquent dans l'accès au foncier, ...

Six des quinze fermes de la commune sont en production biologique, dont celle de Françoise Louapre, maire depuis 2020, ce qui était aussi le cas pour son prédécesseur, Pascal Hervé, toujours conseiller et désormais vice-Président en charge notamment de la biodiversité et du foncier à Rennes métropole. Cette continuité explique la volonté municipale de dialoguer avec les agriculteurs et de rechercher des coopérations pour les aider à aller vers des pratiques plus écologiques.

“

Les élus ont intérêt à s'intéresser aux questions de transition agricole et à la qualité de l'alimentation. Ils doivent s'impliquer dans la transmission du foncier car c'est la base de l'agriculture.

”



Françoise Louapre, maire

La désignation d'un conseiller délégué à l'agriculture depuis deux mandats facilite ces échanges. Il est à l'écoute des problèmes de la profession et de toute information utile aux élus, comme les départs en retraite ou les ventes de foncier. La municipalité assure une veille permanente sur les mutations foncières, les ventes par l'intermédiaire de la SAFER et les autorisations d'exploitation accessibles sur le site internet de la DDTM. L'objectif est d'en informer les porteurs de projets qui se sont faits connaître ou les agriculteurs bios qui cherchent à s'agrandir.

➤ ... dialoguent et coopèrent avec les agriculteurs

Les agriculteurs ont été associés aux inventaires des zones humides et des cours d'eau nécessaires aux documents d'urbanisme. Ces coopérations ont créé un climat de confiance suffisant pour que les élus se permettent d'aborder des sujets clivants comme l'arrêté pris en 2019 par cer-



Une équipe de 19 agents pour la cantine.

taines communes sur les distances d'épandage des pesticides. Une décision vue comme une ingérence dans leur métier d'agriculteur pour la plupart d'entre eux. Le débat fut vif mais le rôle de médiatrice assuré par une salariée d'agrobio 35 et ses apports techniques ont permis qu'il soit constructif. Une présence indispensable pour Françoise Louapre qui reconnaît que si sa fonction de maire agricultrice bio est un atout cela lui "vaut aussi des attaques frontales sévères" de la part des tenants de l'agriculture conventionnelle. Cette technicienne a ensuite rencontré les agriculteurs intéressés par des solutions pour faire évoluer leurs pratiques. En septembre 2020, la mairie a demandé à tous les agriculteurs ce qu'ils pouvaient fournir à la cantine. Un premier fournit du lait une fois par semaine et deux autres vont proposer de la viande bovine.

➤ Des résultats encourageants

« D'un côté notre cantine ne cesse d'améliorer la qualité des repas, de l'autre quarante-cinq hectares sont passés en bio depuis le début de ce mandat » se félicite la maire. Elle estime que l'enjeu de la transition écologique doit être partagé et que cela passe par l'écoute, le dialogue et la recherche de coopérations fructueuses pour tous. ■

Les produits bios sont mis en évidence dans les menus affichés.

CONTACT

Françoise Louapre, maire / tél mairie : 02 99 42 57 10 / contact@laille.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :



Fiche projet • mai 2021



www.bruded.fr / 2