



Bretagne rurale et urbaine  
pour un développement  
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel  
evit an diorren padus



► Visite Rosnoën – 19 octobre 2022

# Retour en régie municipale pour la cantine et travail avec les producteurs locaux

*En 2017, les élus choisissent de se lancer dans la reprise en régie de leur cantine municipale avec une forte volonté de travailler avec les producteurs locaux, bio et diminuer fortement le gaspillage alimentaire. Retour sur cette réalisation inspirante.*

## Présentation du projet

### ➤ Histoire et fonctionnement actuel

Mickael Kerneis, maire et Martine Le Guirriec-Morvan, première adjointe

Dans les grandes lignes...

- La cantine prépare quotidiennement 90 repas pour les enfants et enseignants (ou centre de loisirs)+ 5 à 10 repas livrés (chauds) aux personnes âgées.
- Une cuisinière et une aide-cuisinière préparent les repas et six animateurs assurent l'encadrement des enfants
- Certifiée « écocert » avec un niveau « 3 carottes », les repas sont composés de 80% de produits locaux et/ou bio avec une importance forte accordée aux produits locaux.
- Un Copil (élus, cuisinière, parents, enseignants et membres de le DDEN – délégation départementale de l'éducation nationale) se réunit deux fois par an pour évaluer le fonctionnement et envisager les améliorations.

Le [Diaporama présenté par Mickael Kerneis, maire](#)

### Histoire du projet

En 2015/2016, 60/65 repas (en livraison froide) étaient servis qui ne satisfaisaient personne (enfants, parents, élus...). Les élus décident alors de changer de méthode. « On a défini nos objectifs et notre projet en amont en 2017 après avoir visité deux réalisations – Langouët et Muël (grâce à BRUDED) qui nous ont largement inspirés : en moins d'un an, nous avons réalisé notre projet, même si beaucoup d'ajustements ont dû être opérés par la suite... »

#### ► Les objectifs de départ

- Bien manger
- S'approvisionner en local et bio si possible
- Avoir une approche pédagogique : connaître ce qu'on mange... d'où ça vient
- Lutter contre le gaspillage

#### ► Les étapes pour passer à l'action

- Mettre fin au contrat avec le prestataire
- Aménager et outiller la cuisine pour permettre de travailler avec des aliments « bruts »  
« Nous avons investi 40K€ de matériel (les locaux étaient déjà dimensionnés, même si ce n'est pas parfait, nous n'avons pas de bâtiment à refaire). Nous étions sans doute un peu « précurseurs » et n'avons pas bénéficié de subvention à cette époque... »

- Embaucher le cuisinier
  - « Ce n'est pas une moindre affaire de trouver la perle rare à qui on demande d'avoir plusieurs cordes à son arc avec un salaire de la fonction publique qui ne peut pas concurrencer les entreprises privées... »
- Identifier les producteurs
  - « Un projet comme cela est fédérateur : les agriculteurs sont motivés par cela, même si ce n'est pas la cantine qui va les faire vivre ! Ça donne du sens, de la fierté de contribuer à quelque chose sur sa commune, qui plus est auprès des plus jeunes qui sont de bons transmetteurs... l'aspect humain est primordial pour ce genre de projet »

## ➤ Éléments clefs pour le projet

### ▶ Les producteurs

- Il faut répertorier les producteurs (pâtes d'Irvillac, œufs, bovins, légumes, fruits, poissons/viviers de Terenez...) et les rencontrer.
  - « On habite des territoires où on a de la chance de pouvoir faire facilement du circuit court, si y'a bien un endroit où on peut faire cela c'est bien dans le Finistère...on a tout à proximité ! Les producteurs viennent vers nous maintenant ! »
- Les commandes sont passées directement auprès des producteurs
  - Comment faire pour contourner la loi des marchés/seuils ? « Nos achats globaux atteignent 25 000€ en 2021. En présentant les achats pat lots, on est bien en dessous des seuils des marchés publics. Nous n'avons pas eu à nous justifier sur ce point. Dans le cadre de la labellisation écocert, on devra contractualiser avec nos producteurs pour mieux définir nos besoins chiffrés en quantité afin qu'ils puissent adapter leur production en conséquence. »
- On travaille un peu avec l'épicerie du bourg

Question : Karine Hamon, cuisinière/ St Rivoal >avez-vous établi des chartes avec producteurs ? Je rencontre une difficulté à ce que les producteurs ne respectent pas tous les normes/règles sanitaires 'de base' (température, respect de la chaîne du froid/frais, couvercles produits laitiers scellés, date de péremption indiquées...) et envisage de leur faire signer une 'charte' qui les engage à respecter un minimum de règles d'usages.

« Nous n'avons pas eu besoin de recourir à ce type de 'charte' (bien que notre engagement dans le cadre de la labellisation Écocert nous engagera mutuellement à respecter un fonctionnement production/consommation) ; c'est de la responsabilité du producteur s'il ne respecte pas les normes d'hygiène - peut-être faut-il prévoir un temps d'échange plus formalisé avec les producteurs ; c'est important d'être dans l'accompagnement d'une démarche »

« On se met souvent la barre haute en termes de problème réglementaire (on n'a pas le droit, on n'y arrivera pas, on n'est pas aux normes, etc.) et pourtant, les besoins et les solutions en face ne sont pas forcément si compliqués à corriger. Des caissons isothermes simples suffisent pour livrer une dizaine de repas chauds (pas besoin d'un véhicule particulier) ou froid (une glacière suffit) en respectant les règles sanitaires, par exemple. Il faut parfois désacraliser l'aspect sanitaire ».

### ▶ La formation des agents, du personnel et des cuisiniers

- Limiter le gaspillage : service à l'assiette
- Sensibilisation au goût.. [faire goûter à tout/inciter sans pour autant forcer]

### ▶ Embauche d'un·e cuisinier·e

- l'embauche de la (du) cuisinière : pas facile de recruter un temps partiel (ça intéresse peu de personnes)
- la personne doit être autonome et expérimenté
  - « Un audit de la cour des comptes nous a reproché des coûts trop élevés pour notre budget communal : ce n'est pas facile d'équilibrer un budget avec la production d'un faible nombre de repas. Pourtant ce choix est complètement assumé : nous sommes fiers de pouvoir offrir

*une telle qualité pour une petite commune, et on nous le rend bien : le nombre d'enfants inscrits à la cantine s'est accru avec ce passage en régie »*

- besoin d'une vision globale de la préparation d'un repas de l'entrée jusqu'au dessert
- salaire : on n'est pas du tout compétitif par rapport à un privé...
- Difficulté pour gérer les absences : en cas d'absence très courts/ponctuels, on a des menus de 'secours' (préparés par la seconde de cuisine) ; en cas d'absence prolongée, on fait appel au centre de gestion

*« On a eu une expérience malheureuse récemment avec une remplaçante qui ne passait pas du tout avec les autres agents : on a dû lui demander de partir et assurer – avec les élus – le temps d'absence de la cuisinière »*

### ► **Campagne de communication**

C'est un point essentiel pour bien partager les valeurs, choix et fonctionnement

- auprès des parents, enfants, grand public...
- affichage des menus (avec provenance des produits)
- livret de bonne conduite, règlement ... impliquer les enfants
- lutte contre gaspillage : améliorer le service / faire des économies
- potager / herbes aromatiques + verger conservatoire : recréer du lien entre production et consommateurs/enfants
- compostage
- atelier culinaire
- éducation au goût
- durée du repas : 45 min (avant, on allait trop vite / 30 min)

### ► **Copil : agents communaux, élus, parents, DDTEN**

- >Permet de faire le point deux fois par an
  - ce qui ne va pas : le bruit est un problème récurrent
  - questionnaire en fin d'année auprès des enfants : démarche qualité

### ► **Composition des repas**

- Un diététicien pour valider les menus ?> La cuisinière a suivi une formation (de quelques jours) qui lui permet de pouvoir effectuer les menus.
- Les menus sont variés dans la semaine : 1j bœuf, 1j poulet, 1 j porc, 1j poisson, 1 j végétarien
  - « Il y a aussi des menus thématiques ; les parents sont même parfois mis à contribution, par exemple lors de la chandeleur car ce n'est pas facile de faire un repas crêpes sans être nombreux ! »
- Les menus pour enfants sont les mêmes que pour les repas en livraison pour personnes âgées
  - « On adapte certains repas en livraison suite à la visite préalable avec les personnes pour mieux convenir à leur régime alimentaire ;
  - On livre les plateaux repas complet 4j/semaine (le mardi, on livre pour 2j) ;on utilise le minibus de la commune qui sert aux autres associations de la commune le mercredi »*

### ► **Prix des repas**

- On applique des tarifs dégressifs en fonction du quotient familial de la CAF de 1 à 3,74€
  - « On profite de la possibilité de proposer le repas à 1 € pour les revenus les plus modestes (tranche inférieure QF) : l'état compense avec 3€/repas (convention sur 3 ans) – c'est même plus intéressant financièrement pour la commune ! - 22% des enfants en bénéficient : ce n'est pas rien, c'est important pour nous d'offrir un service facilitant la vie et allégeant les budgets des familles »
- Le coût de revient du repas : 7,60€ (service inclus)/ 2021 dont 1,81€ denrées pour 14 000 repas /an (en 2019, le coût de revient était à 9,10€ > moins de repas servis)
  - « La qualité des repas a attiré les parents/enfants à venir à la cantine, ce qui permet aussi de faire baisser le prix de revient de ceux-ci »

- Repas portés à domicile sont facturés à 7€ (pour un coût réel de 15€)

Le SIVURIC (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique pour la Restauration Intercommunale) qui regroupe des communes alentours ne peut pas assurer la livraison des repas sur Rosnoën qui doit donc prendre cela en charge.

*« Nous avons découvert récemment qu'un crédit d'impôt était possible sur le portage : une personne peut ainsi récupérer 50% du prix du portage donc 3,5€ sur les 7€ que l'on facture maintenant ; c'est ce qui nous a permis d'augmenter la facture de 6 à 7 € : c'est gagnant-gagnant »*

## ➤ Des marques de reconnaissance

- En 2021, on a labelisé la cantine « écocert » : c'est le travail des agents qui permet d'avoir ce label
 

*« C'est une belle reconnaissance de notre engagement mais aussi un sacré moteur pour améliorer la qualité et réfléchir globalement au-delà du simple approvisionnement : on regarde la consommation énergétique, les produits d'entretien plus écologiques, le travail des agents (confort)... c'est une démarche globale »*
- On a participé aux concours « un plus bio » : la commune est lauréate des « cantines rebelles » en 2021
- Concours « top Breizh » (2021) (chambres économiques bretonnes /il récompense la meilleure collaboration entre un producteur local et un restaurateur) : Le binôme de Dinéault et Rosnoën a été élu « meilleur binôme du Finistère »

## ➤ Erwan Le Roux, producteur à Rosnoën

Erwan Le Roux, paysan (et non agriculteur) gère avec son épouse une ferme sur la commune en agriculture bio (bovin : produits laitiers en filière longue et en viande/bœuf et veaux en filière courte)

*« Ce projet est l'opportunité d'aller-delà d'un travail avec la cantine scolaire ; ça permet d'échanger et de contribuer au développement du territoire et j'en suis très fier/heureux »*

*« Nous n'avons pas eu besoin de négocier les prix qui devaient répondre aux exigences/besoins de la commune ! »*

- Nous produisons une quinzaine de bœufs annuellement en vente directe auprès de nos clients, dont la cantine
- Nos échanges se font simplement par texto pour identifier les besoins et passer les commandes
- La cantine commande du bœuf en steaks hachés, haché brut, saucisses ou bourguignon.
- L'abattoir (agréé bio aussi) est à St Ségal (à 20 kms). Il personnalise les colis avec des grammages adaptés des pièces (bourguignon) pour éviter les déchets. Les colis prêts à livrer (en frais pour les particuliers et en surgelés pour la cantine) sont ainsi faciles à gérer pour la cuisine.

## ➤ Retours expériences des participants et réactions

### Saint Rivoal – Karine Hamon, cuisinière

*« Nous sommes une petite commune de 200 habitants ; je produis une quarantaine de repas quotidiens pour la cantine scolaire en régie municipale. Nous voulions réduire le coût de nos approvisionnements en légumes et en viande ; nous souhaitons aussi sensibiliser les enfants à ce qu'ils mettent dans leur assiette. La commune a récupéré un terrain en friche et travaille avec un agriculteur bio installé sur la commune (et parent d'élève) qui gère (bénévolement) le terrain défriché ; on y a planté des courges cette année pour ce galop d'essai et avons découvert qu'un pommier était aussi sur le terrain ! J'ai donc aujourd'hui une belle production de bons fruits et de légumes pour l'automne qui vont réduire d'autant les commandes.*

*Nous avons aussi opté pour la préparation de deux repas végétariens par semaine (réduisant aussi les commandes de viande). N'étant pas végétarienne, je dois me creuser pour trouver de bonnes recettes ! C'est une vraie compétence ! »*

## La Vraie Croix – Sandrine Rousselet - adjointe

« Notre cantine en régie municipale est gérée par une association (embauche du cuisinier, logistique, commandes etc.) : c'est un sacré allègement pour la commune ! Cependant, nous devons être vigilant à ce bon fonctionnement et on cherche des pistes pour former les personnes pour les activités périscolaires »

## La Noë Blanche (35) – Frédéric Martin, maire

« Nous avons un projet similaire de passage en régie avec le projet de préparer des repas pour les écoles de deux communes voisines. Notre projet est parti du jour où nous avons reçu un courrier signé des enfants nous disant qu'ils ne voulaient plus manger comme ça... la qualité n'était vraiment pas au rendez-vous. Nous avons travaillé un an, seuls, pour tenter de définir le contour de notre projet et on a ressenti le besoin de se faire accompagner pour nous aider à identifier les bons enjeux, la bonne démarche de projet et les bons choix à faire ; BRUDED nous a accompagnés grâce aux nombreux retours d'expériences mais ils ne font d'ingénierie, il nous fallait nous tourner vers un bureau d'études spécialisé : Terralim a répondu à notre offre a travaillé six mois pour mener l'étude (coût 11K€)

Concernant les grilles de prix : cela a fait grand débat au sein du conseil : beaucoup estimant que le prix fort (3 ou 4 €) restait bien en-deçà d'un prix pour un repas en famille et que tout le monde devait payer pareil. Nous avons opté pour un tarif unique. »

## Plouneour-Brignogan Plage – Sandrine Abgrall, adjointe et maire déléguée

« Un des projets du mandat est de mettre en place une réflexion autour de la cantine scolaire : nous avons aujourd'hui deux écoles (privée/publique), deux cantines et la qualité n'est pas au rendez-vous. Nous étudions donc toutes les options qui s'offrent à nous : passage en régie, livraison par une cantine existante, sous-traitance, gestion associative.... Notre première démarche est donc celle d'aller voir d'autres expériences. On constate cette question des cantines est un élément parmi d'autres dans cet enjeu plus global de la résilience écologique face à laquelle nous devons réfléchir pour trouver des solutions. »

## Saint-Nic (29), Michel Kervran, cuisinier

« Cette rencontre me touche car au-delà des questions d'approvisionnement (bio, local...), il est une question primordiale qu'on ne se pose peut-être pas assez car il est important de prendre en compte le bien-être de l'enfant dans ce type de projet ; ici, on voit qu'on s'est posé des questions à ce propos. »

## ➤ Visite de la cantine

### Ania Kierznikiewicz, cuisinière

Elle travaille 5 jours par semaine (7h/14h), elle est à plein temps. Son aide-cuisinière est également à plein temps (gère la préparation et service des repas ainsi que le nettoyage)

#### ▶ Les repas

- Menus préparés un mois à l'avance et commandes faites en conséquence
- 90 à 100 repas jours préparés quotidiennement (sauf plats à cuisson longue préparés la veille)
- Repas pour école, centre de loisirs, goûters et repas livraison (même menu)
- Réservation des repas via la [plateforme/appli 'mon espaces famille'](#) que les parents saisissent (résa au jour le jour, semaine, mois, à l'année...) la veille au plus tard
  - « Cela fonctionne bien : nous avons une très faible variation entre le nombre de repas servis et commandés »

#### ▶ Les commandes

- Directes aux producteurs et aux grossistes pour le local
- Le petit potager fournit les herbes aromatiques (géré par la cuisinière)

#### ▶ Service aux enfants : quantité, qualité, lutte contre gaspillage

- Deux services + portage
- Les enfants sont servis individuellement selon leurs besoins
- Vaisselle en dur, lavable // aucun contenant jetable, eau du robinet
- Le pain (fait maison tous les jours) est servi en fin de repas

- Les déchets sont systématiquement pesés et les enfants des deux services mis 'en compétition' pour les motiver : ils intègrent le compost ou donnés aux poules des agentes !
  - Ils 'doivent' goûter à tout (même aux brocolis !) mais ne sont pour autant pas forcés, rien n'est vraiment imposé
  - Le compost (viande cuite et déchets de cuisine (épluchures) inclus) est utilisé par les services techniques de la commune
- **Évaluation de la qualité/quantité**
- Les données quantitatives et qualitatives sont saisies quotidiennement sur la plateforme « [ma cantine](#) » qui calcule le taux global du bio, local...

# En savoir plus

## ➤ Des documents ressources

Des retours d'expériences capitalisés par BRUDED

- [Rosnoën : du bio local en régie à la cantine \(2017\) et infos/actu victoires des cantines rebelles](#)
- [Cantine à 1 € : des communes BRUDED se lancent](#)
- [Neulliac \(56\) : du bio pour 3 communes](#)
- [Saint-Rivoal \(29\) : cantine bio ; de la graine au champ à la cantine](#)
- [Landéda \(29\) se fait livrer des repas chaud et bio par sa voisine Lannilis](#)
- [Plerguer \(35\) : construction d'un restaurant scolaire et passage en régie](#)
- [Plouër-sur-Rance \(22\) : cantine bio-locale](#)
- [Plouguerneau \(29\) a construit sa nouvelle cuisine centrale](#)
- [Roscoff \(29\) passe en régie communale](#)
- [Muël \(35\) : une cantine 100% bio-locale](#)
- Des projets de PAT à [Plouguerneau](#) et [autres retours d'expériences](#)
- Document de mutualisation « [17 retours d'expériences pour développer le bio local en restauration collective](#) » (2018)

## ➤ Contacts et structures

- Le [réseau GAB-FRAB](#) (Fédé régionale des agri bio) rassemblent les 4 GAB -groupements d'agriculture bio) départementaux (et la Maison de la bio 29) qui peuvent effectuer des diagnostics pour des collectivités : [MAB 29](#)
- Une page BRUDED « [des acteurs pour vous accompagner](#) »
- Le [label « écocert » en cuisine](#)
- [Réseau « Un plus bio »](#) : Le guide pratique à l'attention des élus ; les « [cantines rebelles](#) » (Rosnoën lauréate en 2021, La Grignonais en 2022)
- [Au goût du jour : formations pour les agents et les élus](#)
- [Le réseau Agores](#) : réseau de veille et d'échange entre professionnels de la restauration collective
- [Reseco](#) : réseau qui facilite la mise en relation et organise le partage et la mutualisation des connaissances afin de permettre d'avancer individuellement et collectivement vers une commande publique responsable, en phase avec les enjeux de notre société. (Plouguerneau, Plérin et Bretagne Porte de Loire communautés, toutes 3 adh BRUDED sont adhérentes)
- Cantines scolaires : [les aides de l'état](#)
- Plateforme nationale « [ma cantine](#) » pour suivre la qualité des repas (produits bio, local)
- Plateforme de réservation des repas / cantine : « [Mon espace famille](#) »
- Logiciel de gestion [Maïa](#) pour atteindre les objectifs EGAlim

