



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► La Grigonnais (44)

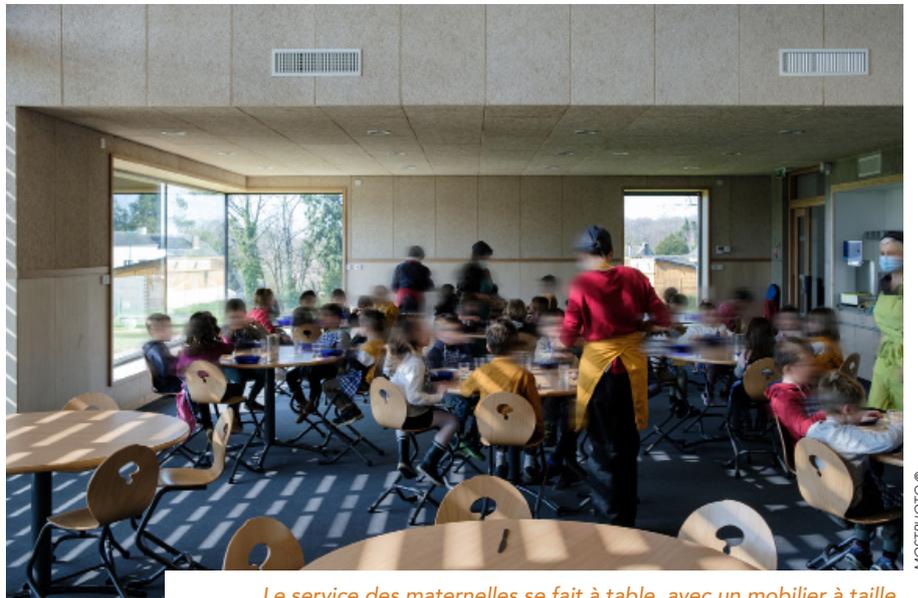
Circuits courts et mise en valeur des savoir-faire locaux pour la restauration scolaire

La restauration scolaire de la commune était gérée depuis 1987 par l'association «La Grignotte» des parents d'élèves des deux écoles, publique et privée, de la commune. Suite à la demande des membres de l'association, la mairie a pris en charge ce service à partir de la rentrée 2020-2021.

En 2009, une motion a été prise pour prendre en considération le développement durable dans les projets de La Grigonnais. Depuis, cette commune ligérienne de 1740 habitants porte des actions en faveur d'un développement rural, local et durable. Le restaurant scolaire «La Grimandise» suit cette philosophie avec un approvisionnement à 90% en produits biologiques et à 60% en produits locaux. La mise en oeuvre d'une cuisine maison, locale et de saison a été impulsée par les parents d'élèves des deux écoles de la commune. Réunis sous statut associatif, ils ont géré la restauration scolaire de 1987 à 2020, avec l'appui de la collectivité (mise à disposition et entretien du bâtiment communal, aide ponctuelle pour l'achat des denrées).

Nouveau bâtiment et passage en régie municipale. L'augmentation du nombre d'enfants et la vétusté du restaurant municipal conduisent les élus à engager l'étude de la construction d'un nouveau restaurant scolaire en 2017 (voir fiche sur ce projet). Le nouveau bâtiment communal doit permettre de conforter les actions conjointes, de l'association et de la mairie, en faveur d'une restauration maison, bio et locale, en améliorant les conditions de travail des agents et le confort de tous les usagers.

Dès le début du projet, les membres de l'association La Grignotte font part aux élus de leur souhait d'arrêter la prise en charge de ce service, les tâches employeurs devenant trop compliquées à assumer pour des bénévoles. La réalisation du nouveau restaurant scolaire s'est donc faite en même temps



Le service des maternelles se fait à table, avec un mobilier à taille adulte mais adapté aux enfants pour faciliter le travail des agents

que le passage en régie du service de restauration scolaire. L'équipe des 4 agents employés par l'association a été conservée par la collectivité : un chef cuisinier (30 heures/semaine annualisées), une seconde de cuisine, un agent en charge des maternelles et une personne en charge de la plonge. L'équipe est complétée le temps du midi de deux renforts pour l'accompagnement des maternelles et l'entretien. 165 repas sont servis quotidiennement.

➤ Gestion des coûts et de la tarification des repas

Avec le passage en régie, la commune a choisi de garder le même tarif facturé par l'association de 3,70 euros par repas, malgré la hausse du prix de revient du coût réel du repas (5,33 euros en 2021) liée à l'augmentation des frais de personnel. «Il était com-

Repas mensuel des aînés à La Grimandise



Les aînés de la commune viennent manger à La Grimandise une fois par mois. Ils actionnent ponctuellement le four à pain situé à l'extérieur du bâtiment. Les enfants sont ravis d'assister à l'enfournement des boules de pain fournies par le boulanger de la commune. C'est un temps de partage intergénérationnel très apprécié par tous. ■

pliqué de réaliser une simulation des équilibres financiers avant le passage en régie, d'autant plus avec le COVID qui a nécessité une augmentation importante du personnel, jusqu'à 15 agents pour le service de restauration scolaire, mais un groupe de travail va avancer sur ce sujet cette année», précise le maire. En septembre 2024, en lien avec la hausse des coûts matières et de l'énergie, le coût repas est passé à 7,99 euros avec une part commune de 3,29 € et un coût famille de 4,70 €, le prix du repas pour les personnes extérieures est de 11 euros.

➤ Approvisionnement biologique et local

Le passage en régie s'est aussi réalisé dans le prolongement d'une alimentation saine et locale promue et orchestrée par les différents chefs cuisiniers qui se sont succédé à la tête du restaurant scolaire. Un choix facilité par le fait d'être toujours en dessous des seuils des marchés publics pour l'approvisionnement en denrées (38 880 euros en 2021) ce qui permet à la commune de poursuivre le passage des commandes en direct aux nombreux producteurs locaux. Le restaurant scolaire est ainsi livré fréquemment en produits frais. Rien n'est congelé, pas même la viande.

“ Nous avons pris le relais de l'association La Grignotte en poursuivant les actions en faveur d'une restauration maison, de saison, bio et locale. ”



Gwénaél Crahès, maire

La réalisation des commandes est estimée à 4 à 5h de travail par semaine par le chef cuisinier.

➤ Pédagogie du bien-manger

Les agents sont très impliqués dans la pédagogie du bien-manger, «le chef cuisinier, a même sa propre rubrique dans le flash info communal avec la recette du chef. Il propose aux enfants de refaire à la maison une recette servie au restaurant scolaire», indique le maire. Cela fait longtemps que l'équipe propose un repas végétarien hebdomadaire. Une habitude alimentaire qui est parfois quotidienne pour de plus en plus d'enfants. «Pour répondre à ce nouveau besoin et limiter toujours plus le gaspillage, nous réfléchissons à proposer un repas végétarien en complément de l'offre existante à chaque repas, avec possibilité de le réserver grâce au portail famille mis en place



Le chef cuisinier et sa seconde sont aux avant-postes au moment du service pour faire goûter les plats et sensibiliser au gaspillage.

depuis la rentrée pour la réservation et la facturation des repas» poursuit-il.

➤ Des actions pour limiter le gaspillage alimentaires et les déchets

Les agents sont également très impliqués dans la diminution du gaspillage alimentaire et celle des déchets. Pour cela, l'équipe a mis en place différentes actions : faire goûter systématiquement les plats aux élèves, mise en place deux contenants pour les entrées et desserts du self (petite et grande faim), service à l'assiette selon l'appétit des enfants, fabrication maison des goûters du périscolaire, pesée quotidienne des restes, politique zéro plastique. Le chef cuisinier de La Grimandise a même élaboré une recette spéciale de pain bio moulé avec le boulanger de la commune pour réaliser des tranches régulières et éviter de perdre les croutons.

Il conçoit avec sa seconde de cuisine, qui dispose d'un BTS nutritionniste, les repas équilibrés et variés sur 15 jours. Et les enfants apprécient. «On y met beaucoup d'énergie, mais ça paye, nous avons très peu de gâchis : 30g de déchets par élève quand la moyenne nationale est à 120g». Les actions de l'équipe ont été récompensées en 2022 par les victoires des cantines rebelles. «Ce prix met en avant notre commune, certes, mais met tout d'abord à l'honneur le travail de notre chef cuisinier et de son équipe», conclut le maire. ■



Pour les enfants du primaire, le service se fait au self, un choix qui permet de gagner du temps agents et qui est apprécié par les enfants

CONTACT :

Gwénaél Crahès, maire / 02 40 51 36 61 / gwénael.crahes@lagrigonnais.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

