



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Auray (56)

La commune «remunicipalise» la restauration collective

La municipalité a l'ambition de favoriser l'accès à une alimentation de qualité au plus grand nombre en remunicipalisant la production de repas de la restauration collective communale. Elle souhaite proposer à ses convives des repas bio, locaux et faits maison.

Auray est une commune de presque 15 000 habitants et centralité de la communauté de communes Auray Quiberon Terre Atlantique (AQTA), elle se caractérise par sa situation géographique entre mer et campagne, son patrimoine bâti riche, son dynamisme économique et touristique ou encore sa surface limitée à son aire urbaine (7 km²) et la quasi-absence de terre agricole. L'équipe municipale arrivée en 2020 a placé la question alimentaire comme une des priorités du mandat.

La commune sert actuellement 900 repas par jour, cuisinés sur place à l'EPAH (140 repas/jour) et au multi-accueil (45 repas/jour), ou livrés par prestataire en liaison froide depuis la cuisine centrale communale de Lorient pour les scolaires (675 repas/jour) et les livraisons à domicile (40 repas/jour). Les repas pour les élèves sont servis dans cinq restaurants scolaires.

↗ Des ambitions alimentaires fortes

La municipalité a l'ambition de favoriser l'accès à une alimentation de qualité au plus grand nombre. Ainsi, elle souhaite proposer aux convives de la restauration collective communale – maternelles et élémentaires, accueil de loisirs, crèche, EHPA, repas portés à domicile aux personnes porteuses de handicap ou âgées – des repas faits-maison qui respectent la saisonnalité, l'équilibre alimentaire, composés à partir de produits



Un support de communication du projet alimentaire de la ville

bruts, issus de l'agriculture biologique, autant que possible locaux ou issus du commerce équitable.

Pour piloter la démarche, la mairie a embauché en avril 2021 une chargée de projet alimentation durable en contrat de projet.

↗ Pourquoi remunicipaliser?

Charlotte Normand, conseillère municipale déléguée à l'alimentation précise : « Le retour en régie est apparu comme le meilleur moyen de maîtriser le contenu de l'assiette de nos convives sur le temps long. »

↗ Chronologie du projet

De juin 2021 à mars 2022, une étude de préfiguration pour les repas scolaires et le portage à domicile doit établir des scénarios de remunicipalisation : soit une cuisine centrale, soit une cuisine par restaurant

Formation des agents et convives

Les agents de la restauration collective ont été accompagnés et formés par la SCIC Nourrir l'avenir à de nouvelles pratiques en cuisines, à la conception des menus et équilibre alimentaire, à la compréhension des enjeux de développement durable liés à l'alimentation. Les résidents de l'EHPA et les parents des jeunes enfants sont impliqués : participation à la conception des menus, sensibilisation au goût, participation à la pluche des légumes, visites de fermes. ■

scolaire, soit une solution hybride avec différentes options d'effectifs scolaires.

À l'automne 2021, le groupement d'études présente différents scénarios qui ne convainquent pas les élus. Les éléments d'arbitrage proposés, le détail des prix et l'argumentation des scénarios ne permettent pas à la commune de faire un choix ferme et éclairé.

Au cours des mois qui suivent, les élus alimentent leur réflexion en visitant d'autres cuisines ou en échangeant avec des élus, techniciens et cuisiniers d'autres collectivités en Bretagne et ailleurs. Les échanges sont facilités par BRUDED ou les réseaux nationaux de la restauration collective (Un plus bio et AGORES). Un élément central et récurrent en ressort : le scénario cuisine centrale facilite la gestion des ressources humaines, notamment l'absentéisme.

Au printemps 2022, l'option « cuisine centrale », plus adaptée au contexte communal, est retenue. Les écoles seront livrées par liaison chaude.

➤ Objectif 2025

Une étude de faisabilité est lancée à l'été 2022 pour définir le lieu d'implantation de la cuisine centrale, de chiffrer le coût (bâtiment et équipements). Les questions d'accès et de nuisances pour le voisinage orientent le choix vers une parcelle en zone d'activité commerciale à 2,5 km maximum des écoles.

« Notre projet s'inscrit dans une réflexion globale sur l'alimentation pour la santé des consommateurs et des producteurs et pour l'environnement. »



Ville d'Auray ©

Claire Masson, Maire.

Début 2023, le marché de maîtrise d'œuvre est attribué avec un objectif de mise en service de la cuisine à l'été 2025.

Suite au choix du scénario « cuisine centrale », un groupe de travail inter services regroupant les agents concernés a été créé. Charlotte Normand précise : « Il nous a paru important d'intégrer les agents qui travaillent déjà dans les offices assez tôt dans la réflexion. Ils s'approprient leur futur outil de travail et nous font bénéficier de leur expertise sur des questions techniques telles que l'équipement et l'ergonomie, l'hygiène, le bien-être au travail, les compétences à acquérir et les formations à mettre en place. » Le groupe de travail est intégré à la conception de la cuisine par l'équipe de maîtrise d'œuvre.

➤ Un rôle pédagogique

Le projet globale comprend un volet pédagogique important auprès des agents et des habitants. « Nous souhaitons contribuer à la prise de conscience et au changement de pratique » précise Claire Masson.

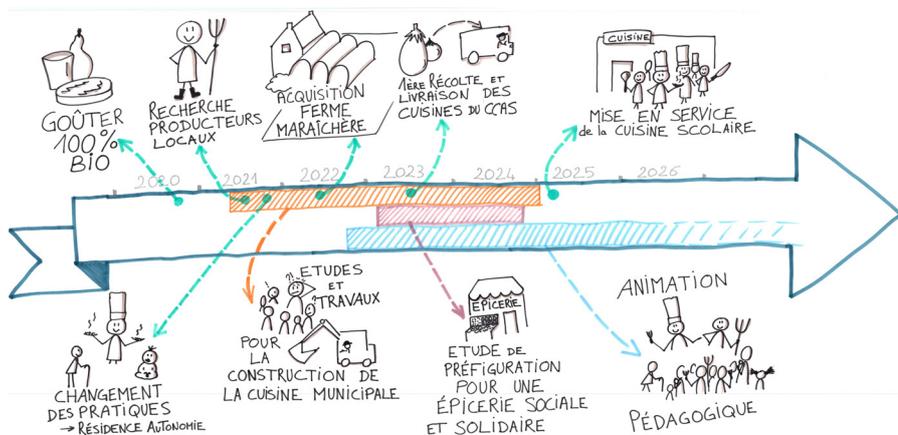
➤ L'approvisionnement des cuisines

Pour une mise en service de la cuisine centrale envisagée pour 2025, le travail sur la stratégie d'approvisionnement a débuté dès le 2ème semestre 2021 en deux étapes :

- Définition du besoin accompagnée par la SCIC Nourrir l'avenir. Une diététicienne a estimé le besoin en denrées alimentaires par an pour toutes les cuisines.
- Enquête auprès des producteurs locaux (« Sourcing »). Elle a mis en évidence un volume mobilisable insuffisant pour couvrir l'ensemble des besoins de la ville mais a permis de modifier l'approvisionnement des cuisines de l'EHPA et de la crèche.

Cette enquête auprès des producteurs confirme la décision, dans le cadre d'un projet parallèle, d'acquérir des terres agricoles pour répondre au besoin en légumes. La recherche de foncier a abouti en juin 2022 à l'achat par la ville d'une ferme maraîchère de 4,5 ha et de plusieurs bâtiments attenants. La mise en culture d'une première partie des terres est envisagée pour le printemps 2023.

De plus, la municipalité s'est faite accompagner par le GAB 56 pour mobiliser des producteurs bio du département et organiser la répartition des achats entre les producteurs qui travaillent le même type de produits. « Démultiplier les fournisseurs, les horaires de livraison demande du temps, de l'organisation, de l'anticipation. Un temps d'adaptation est incontournable dans ce changement de pratiques » précise Chloé Petetin, chargée de projet alimentation durable. ■



Frise chronologique du projet alimentaire

CONTACT :

Charlotte Normand / 02 97 24 01 23 / courrier.mairie@ville-auray.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

