



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► La Bernerie-en-Retz (44)

Passage en régie de la restauration scolaire : un pari réussi

Pour le mandat 2020/2026, les élus ont souhaité passer la gestion de la restauration scolaire en régie avec une forte volonté de travailler sur le bien manger, avec une cuisine faite sur place par un cuisinier professionnel.

Présentation de la commune et du projet

➤ Historique et objectifs du projet

La Bernerie-en-Retz est une commune littorale de 3 407 habitants, très attractive avec une population croissante.

A la fin du mandat précédent, les 180 repas servis quotidiennement en restauration scolaire étaient livrés en liaison froide par un prestataire et n'apportait plus satisfaction. Les plats livrés généraient beaucoup de gaspillage alimentaire et la qualité des repas posaient question : la cuisine centrale située en Vendée ne permettait de valoriser des produits locaux du territoire et l'origine des produits pouvait être médiocre avec des produits importés.

Deux éléments principaux alimentent alors la réflexion des élus : le manque de satisfaction de la restauration en liaison froide et l'objectif du respect de la loi EGalim.

Des tentatives sont menées pour limiter le gaspillage alimentaire mais ne sont pas satisfaisantes.

« Le gaspillage semble inhérent au modèle de la liaison froide, et ni les élus, ni les parents n'étions satisfaits de la prestation des repas livrés », précise Sylvie Imbert, adjointe éducation santé et restauration scolaire.

L'équipe municipale souhaite pouvoir cuisiner sur place pour améliorer la qualité des repas servis.

➤ La démarche et son accompagnement

Un économiste de la construction (Cabinet Denis Rousseau) et un bureau d'études spécialisé (BEGC, concepteur de grandes cuisines) sont missionnés pour des études préalables de faisabilité et des scénarios. Les élus vont aussi faire des premières visites de cantines équipées d'une cuisine.

Un groupe de travail se met en place réunissant des élus, des parents d'élèves, des agents, des enseignants et des enfants du CMJ. Les premières phases de réflexion sont menées avec tout le monde et permettent de se mettre d'accord sur les objectifs du projet. Ce travail de concertation suscite une bonne appropriation du projet de toutes les parties prenantes.

Les élus se forment avec l'AMF 44 (passage en régie, contexte des marchés publics) et participent au groupe de travail agriculture et alimentation du Projet alimentaire territorial (PAT) du PETR (Pôle d'Equilibre Territorial Rural qui pilote le SCoT et le PAT sur les 4 EPCI du Pays de Retz). Ce groupe dynamique favorise l'échange entre élus et avec les agriculteurs du territoire et alimentent les réflexions et montrent les possibles.

Enfin, une étude de benchmarking accompagnée par le GAB 44 permet de poser des choix.

➤ Passer en régie ou passer par une prestation faite sur place ?

« Ce qui nous faisait peur était le recrutement du cuisinier, car on n’y connaissait rien et que c’est un enjeu majeur pour la réussite du projet ! Une autre de nos craintes était qu’en cas d’absence du cuisinier (arrêt maladie), comment allions-nous faire pour assurer le service ? » indique Sylvie Imbert.

Face à ces craintes, il est envisagé d’avoir recours à un prestataire qui cuisinerait sur place. Pourtant la commune décide de passer en régie dont le modèle correspond mieux à l’envie initiale. Elle se sécurise en recrutant un cuisinier accompagné d’un second à temps plein alors qu’un temps partiel suffirait pour ce dernier.

« Cela a un coût mais c’est une vraie sécurité pour nous, car si un est absent ou s’en va, il y a toujours quelqu’un pour assurer le service. », précise Sylvie Imbert.

➤ Le recrutement en cuisine, un enjeu clé :

« Pour le recrutement sur ce poste qui comprend des volets sanitaire et éducatif, nous avons été aidés par un spécialiste restauration scolaire du GAB 44 et par le PAT du Pays de Retz », souligne pour sa part Sylvie Imbert, adjointe au maire, qui rappelle que manger doit être un moment de partage et de convivialité.

Le GAB 44 accompagne la rédaction des fiches de poste et participe aux entretiens. Pour le recrutement, sont mis en valeur le projet alimentaire communal et la qualité de services attendue. Avec une quinzaine de candidatures, la commune peut choisir des professionnels très intéressés et motivés par la démarche. La qualité du service et la réussite d’un tel projet repose en effet beaucoup sur les savoir-faire et savoir-être des cuisiniers.

➤ Construction d’une cuisine et extension de la salle du restaurant scolaire

Le passage en régie nécessite la construction d’une cuisine : elle vient en extension du restaurant scolaire. La salle de restauration est agrandie par l’inclusion de la salle de réchauffage désormais inutile. D’une capacité de 220 couverts avec deux services à table (180 précédemment), elle permet de faire face à l’augmentation des effectifs scolarisés et d’insonoriser les murs, le sol et le dessus des tables (revêtement absorbant le bruit).

La nouvelle cuisine est très bien équipée : préparation chaude et froide, légumerie, stockage, mais pas de chambre froide.

L’agence d’architectes Drodolot (Nantes) est retenue pour le projet.

Le choix est de ne pas créer un nouveau bâtiment car le restaurant est situé juste à côté de l’école et rend pratique l’accès au restaurant et la gestion de la pause méridienne. Un passage couvert est ainsi créé pour les maternelles pour aller directement au restaurant scolaire sans avoir à se rhabiller.

Ce choix de rénovation nécessite de pouvoir assurer la continuité du service pendant les travaux et a engendré un surcoût de location de modulaires pendant les travaux.



« Nous avons préféré créer un couloir avec des armoires réfrigérantes qui permettent un stockage à différentes températures selon les types de produits et si l’une d’elles tombe en panne, on peut sécuriser le stock et le service. », précise Sylvie Imbert.

➤ Origine et qualité des denrées

L'offre de recrutement indique une volonté de cuisiner sur place avec des produits locaux, avec quelqu'un qui a la compétence complète pour gérer un restaurant scolaire, de la recherche des fournisseurs au respect et contrôle des normes sanitaires.

Le GAB 44 accompagne la commune sur la construction d'un approvisionnement local. Le volume des repas rend possible d'alléger les procédures de marchés publics car le volume d'achat par type de denrées est en dessous des seuils de marchés publics. Il est donc possible de faire du gré à gré, d'être en lien direct avec des fournisseurs locaux et ainsi de mieux piloter la qualité et l'origine des denrées. Le GAB 44 permet également la mise en relation avec des producteurs bios du territoire et l'accompagnement à la rencontre des producteurs capables de fournir la restauration scolaire (quelle quantité minimum, moyens et jours de livraison...). La prestation du GAB 44 coûte 7 480 €, subventionnée par le PAT du PETR et le Département. La dynamique du PAT permet, autour de rencontres régulières, de se former mais aussi de faire se rencontrer les producteurs locaux et les cuisiniers, élus.

« J'ai pu démarrer mon poste un mois et demi en amont, cela a été confortable pour aller voir les agriculteurs et ainsi créer un réseau de fournisseurs locaux. Dès que je peux passer en produit local, je le fais. Tout se fait de gré à gré et j'ai en tout dix interlocuteurs dont deux grossistes. C'est un faux problème de penser qu'on a une multitude de fournisseurs à gérer quand on travaille en direct avec les producteurs locaux. Avec 4/5 mails, mes commandes sont passées, c'est facile et fluide » indique Estéban Levrault, chef-cuisinier.

42% de produits bios et 56 % de produits dits « EGALIM » (bio, label rouge...) sont désormais achetés et servis. Le coût des denrées est de ~2 € pour ~8 € de coût global hors investissement, ce qui prouve que la qualité n'est pas beaucoup plus chère. Le prix facturé aux familles varie de 4.24 à 4.99€ en fonction du QF avec 1/3 des enfants qui bénéficient du dispositif cantine à 1€ (QF < 900 €). Le cuisinier commande aujourd'hui auprès des producteurs locaux, les produits laitiers, le pain, les pommes (avec lesquelles sont aussi fabriquées des compotes), les légumes et fruits, la farine, des pâtes fraîches et sèches, de l'huile, un peu de viande et bientôt les lentilles vertes et corail. Le poisson est aussi cuisiné en 100% frais.

« Avec un peu de bonne volonté, on lève tous les freins. Il faut cependant que la mairie ait de l'ambition. C'est le cas pour nous avec une cuisine neuve et son équipement performant (sauteuse programmable, cuisson basse température, etc.) et une volonté de proposer des produits locaux et de qualité. Avant je déballais des paquets surgelés, aujourd'hui je cuisine en passant par exemple du temps à éplucher et travailler des légumes mais je retrouve la vraie qualité de mon métier, je prends plaisir à faire mon travail. Vous savez, nous sommes beaucoup de cuisiniers à être déçus de notre travail dans les sociétés de restauration. Je renoue ici avec l'amour de mon métier » se réjouit Estéban Levrault, chef-cuisinier.

➤ Gaspillage et projet éducatif alimentaire

La démarche de projet aura duré 2 ans. Le passage en régie est effectif depuis janvier 2023.

Le multi-accueil et le centre de loisirs, gérés par une association, bénéficient eux aussi du restaurant scolaire et de la cuisine sur place. Ils étaient auparavant en liaison froide.

Avec un système de self et une qualité médiocre des repas, certains enfants passaient très peu de temps à table, mangeaient peu pour aller jouer dans la cour. Le service à table est mis en place avec le passage en régie.

« Le service à table, c'est un peu comme à la maison. On prend le temps de bien manger : la portion est respectée, cela réduit le gaspillage et les enfants participent à mettre le couvert, à se servir soi-même et au débarrassage », poursuit Sylvie Imbert.

Un lien privilégié est aussi créé avec l'équipe cuisine et les enfants. Les 2 cuisiniers et l'équipe de service sont présents en salle et fait du temps de repas un vrai moment convivial et pédagogique. Deux autres agents assurent l'encadrement dans la cour.

« Avec ma collègue cuisinière, on montre le produit brut qu'ils mangent. Les enfants ne savent pas tous ce qu'est par exemple un panais. » Estéban Levrault, chef-cuisinier.

Il y a beaucoup moins de gaspillage, une gestion des déchets et des emballages réduits : récupération des biodéchets par une entreprise, serviettes en tissu pour les enfants de maternelle fournies et lavées par la commune.

« Rien n'est jeté, l'enfant est servi selon ses besoins et sa faim et les surplus sont retravaillés, ce qui limite la quantité de déchets. » Esteban Levrault, chef cuisinier



« La cuisine sur place et le service à table sont des leviers importants dans l'éducation alimentaire et nous avons aujourd'hui de très bons retours sur le temps passé à table. Le projet fait l'unanimité. Auparavant certains parents se plaignaient de la qualité et du coût des repas, ce n'est plus le cas aujourd'hui. Le groupe de travail initial a finalement basculé en groupe de suivi. » Sylvie Imbert, adjointe.

Le cuisinier est aussi régulièrement sollicité pour faire le traiteur pour des événements municipaux et c'est très apprécié !

D'autres communes du territoire du PAT (Pornic et Ste Pazanne) se sont aussi engagées dans cette dynamique et sont passées en régie.

➤ **Éléments financiers :**

Etudes et accompagnement :

Etudes préalables : scénarios et faisabilité technico-économique : BE économiste de la construction (Cabinet Denis Rousseau)	4 900 € HT	
Etude pour étude opportunité et accompagnement construction cuisine et chiffrage : BEGC	4 140 € HT	
Accompagnement GAB 44 (prestation subventionnée)	7 480 € TTC	
Subvention PAT du PETR Pays de Retz		2 000 €
Subvention Département 44		3 000 €

Travaux de rénovation Restaurant scolaire et création d'une cuisine en extension

Investissement global (nouvelle cuisine en extension et rénovation salle de restaurant)	1 557 080 € HT
dont location de modulaire pdt travaux	38 420 € HT
dont matériel de cuisine (hors plomberie, etc)	159 290 € HT
SUBVENTIONS dont	629 995 €
Etat DETR	300 000 €
Dpt 44 – Fonds école	279 995 €
Région Pays de Loire	50 000 €

CONTACT :

Sylvie Imbert, adjointe Education-Santé et restauration scolaire, sylvie.imbert@mairie-labernerie.fr