

Un nouveau restaurant scolaire ... et un passage en régie pour aller encore plus loin !

Le nouveau restaurant scolaire « Les Diables au thym » est ouvert depuis février 2025. Il est l'aboutissement d'une volonté politique partagée de confectionner des repas 100% maison avec un maximum de produits frais et locaux pour les enfants fréquentant les deux écoles de la commune et le pôle périscolaire.

En 2020, quand la nouvelle équipe d'élus arrive en poste, le projet d'un nouveau restaurant scolaire est déjà bien amorcé. Il doit permettre d'offrir plus de confort aux enfants et aux agents lors de la pause méridienne des temps scolaires et périscolaires. Une pause qui se déroule depuis 2006 dans des bâtiments préfabriqués, bruyants, peu ergonomiques et énergivores. Une situation temporaire vouée à changer rapidement.

Et si on cuisinait sur place ?

Le projet initial prévoit la construction d'un nouveau bâtiment avec poursuite de la délégation du service de restauration au prestataire Convivio. Tiphaine Arbrun, maire, va proposer d'aller plus loin en proposant à son équipe d'étudier la possibilité d'y cuisiner sur place, motivée par le souhait d'offrir aux enfants une cuisine de qualité.

Passer de l'idée au projet

Sous l'impulsion de Tiphaine Arbrun, un petit groupe d'élus s'attelle rapidement à étudier la faisabilité du passage de la restauration scolaire en régie. De nombreuses soirées seront passées à lui donner une réalité technique et financière. « Nous avons des élus à convaincre au sein de notre équipe, un restaurant avec une cuisine sur place serait forcément plus coûteux, car nécessiterait plus de surfaces et d'équipements. Même convaincus des bienfaits, il fallait prouver que l'idée était pertinente aussi du point de vue économique ».

Le groupe s'appuie sur plusieurs exemples du réseau BRUDED aux modèles éprouvés dans le temps comme à Bouvron (44) ou à Plerguer (35), en étudiant les différentes composantes économiques d'un repas cuisiné sur place : bâtiment, fluides, denrées et ressources humaines.



© La Chevallerai

➤ Le restaurant scolaire est situé à toute proximité des deux écoles, publique et privée, et du pôle périscolaire. 220 élèves sur 230 y prennent leur repas. Il fonctionne toute l'année (fermé uniquement une semaine en décembre).

« L'appui sur des exemples réalisés est précieux, car ils montrent par l'expérience que c'est possible ! »

Il fait aussi appel à des experts pour étayer les choix techniques. Le groupe présente le fruit de son analyse et présente deux options en conseil municipal : une hypothèse avec simple réchauffage des plats et une hypothèse avec cuisine sur place, et propose un vote à bulletin secret. Le passage en régie sera voté avec une franche majorité (quinze votes pour, deux pour le réchauffage, et deux abstentions).

Conception en temps de crise : s'adapter et prendre le temps

Le cabinet d'architectes est recruté en juin 2020. Les élus privilégient un bâtiment simple et sobre pour respecter un budget contraint et anticiper la hausse des coûts des matériaux post Covid. Mais ça ne sera

Visiter et échanger pour étayer son projet

Les élus ont réalisé plusieurs entretiens : élus, agents, et experts. Ils se sont appuyés sur les exemples réalisés au sein du réseau BRUDED et d'autres de communes voisines. Avant de se lancer, visiter d'autres restaurants scolaires et échanger avec les personnes qui sont au cœur du sujet est une des clés de réussite, même si cela n'empêche pas quelques oublis. À La Chevallerai, l'équipe se penche après coup sur un impensé du projet : la gestion du compost.

pas suffisant. Le premier appel d'offres publié juste avant la guerre en Ukraine sera déclaré infructueux et le projet mis en pause une année le temps de revoir la conception et chaque prestation.

« Malgré les multiples ajustements pour parer à la hausse des coûts nous n'avons jamais renié sur la cuisine et ses équipements, nous les avons même revus à la hausse ».

L'accompagnement du GAB 44 et des cuisines nourricières

En juin 2023, au démarrage des travaux, les élus ouvrent un autre versant du projet tout aussi essentiel : le recrutement du chef-cuisinier. « Les différents entretiens menés notamment avec le chef de La Grignonnais (44) nous avaient aiguillé sur quelques notions à anticiper et les écueils à éviter, mais nous ne savions pas vraiment par quel bout prendre ce dossier » témoigne Mathieu Paumier, DGS recruté en janvier 2021. Sur le conseil de BRUDED, la commune se tourne vers le GAB 44 (Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique) qui proposera, avec le Mouvement des Cuisines Nourricières, un accompagnement global pour un coût de 8840€ HT dont 3000€ seront pris en charge par le Département. « C'est une somme, mais ça

Le passage en régie nous permet de maîtriser le service de A à Z et de réinsuffler un supplément d'âme à ce temps si important que nous voulions convivial et nourricier.



Tiphaine Arbrun, maire

a vraiment été salvateur pour le projet » témoignent la maire et le DGS. L'accompagnement aboutira à un Plan Alimentaire Communal co-construit avec un panel représentatif des personnes impliquées dans le projet (élus, habitants, personnels encadrants, agents de restauration, enseignants). Le groupe acte les objectifs d'une cuisine « maison », « de saison », « locale » et « biologique » et les conditions de sa mise en œuvre.

« Le PAC nous donne un cap partagé que nous devons tenir collectivement pour réussir nos objectifs, c'est exigeant mais rassurant. »

L'humain et le temps au cœur du projet

Les fiches de postes proposées par le GAB 44 seront retravaillées par le groupe de travail pour mettre en avant le volet

pédagogique et l'accompagnement au « mieux manger ». Sur les conseils de chefs de restaurants voisins, ils prévoient de recruter un second capable de prendre le relai lors des absences du chef et intègrent aux heures mensuelles le temps dédié à la gestion administrative.

« Nous sommes généreux sur le volet ressources humaines, mais l'humain, c'est l'âme du projet ! ».

Le chef sera recruté en novembre 2024 (35h/semaine), et la seconde en janvier 2025 (21h/semaine).

Un projet ambitieux mais bénéficiant d'un soutien financier important

Le restaurant scolaire a bénéficié de subventions importantes de l'État, du Département et de la Caisse d'allocations familiales. Sur un montant global de 1 882 000 € HT, le reste à charge pour la commune s'établit à 637 000 €, soit un tiers du coût total.

« Aujourd'hui, nous avons une marge de progression sur la part des produits locaux et bio, mais les enfants profitent déjà d'une cuisine 100% maison. Une commission va être dédiée au suivi du Plan Alimentaire Communal ».



© La Chevallerais

Les missions du chef et de sa seconde vont au-delà de la conception des repas. La pédagogie au bien manger est au cœur de leur fiche de poste.

Contact :

Tiphaine Arbrun, maire
Tél. 02 40 79 10 12
courriel : mairie@lachevallerais.fr

Bruded bénéficie du soutien technique et financier de :

