

Bretagne rurale et ruraine
pour un développement
durable

Breizh ar maeziou ha maezkerel
evit an-diorren podus



17 retours d'expériences pour développer une restauration collective bio et locale



► Mutualisation d'expériences communales et intercommunales
Les élus locaux s'engagent





Sarah MÜLLER et Véronique PEREIRA, co-présidentes de BRUDED

Pour une restauration collective bio et locale

L'agriculture biologique est en constante progression afin de répondre à la demande croissante des consommateurs et de la restauration collective. C'est encourageant, car à l'évidence ce système agricole est plus respectueux de l'environnement et de la biodiversité, de la santé des producteurs et des consommateurs. Les collectivités sont de plus en plus nombreuses à favoriser le bio local dans la restauration scolaire. Elles ont à la fois la responsabilité de préserver le capital santé des enfants et celle de protéger les ressources en eau face aux risques engendrés par les pesticides. Les territoires ruraux ont également tout à gagner avec le développement du bio local car il génère de l'emploi et contribue au maintien d'une économie de proximité vitale pour le dynamisme de nos bourgs.

Pour les enfants, acteurs et décideurs de demain, la cantine est un formidable lieu d'apprentissages et de sensibilisation aux enjeux transversaux de la santé, de l'environnement, des modes de productions agricoles, de la lutte contre le gaspillage. Pour autant, passer à l'action n'est pas toujours simple, d'où l'intérêt de s'appuyer sur les démarches initiées par d'autres collectivités afin de démarrer ou d'approfondir son propre projet. Les expériences communales et intercommunales montrent toute l'importance d'être accompagné pour mener un projet cohérent et pérenne. La Bretagne et la Loire Atlantique ont justement la chance de bénéficier de réseaux structurés qui ont développé une expertise et un réel savoir-faire. Cette synergie entre tous les acteurs est indispensable pour que le bio se développe sur l'ensemble de nos territoires. Elle est confortée par les différents dispositifs techniques et financiers proposés par les instances régionales.

Ces 17 retours d'expériences sont le reflet de cette dynamique territoriale. Nous en sommes convaincues, l'essaimage de ces pratiques contribue à renforcer les capacités d'action et d'innovation de nos territoires dans une logique de développement local durable. ■

Sarah MÜLLER

Véronique PEREIRA

SOMMAIRE

Ce document présente un panel d'actions concrètes portées par des communes et intercommunalités pour favoriser des restaurations collectives durables et locales, valorisant les ressources des territoires. Objectif: témoigner de la diversité des moyens d'action, et donner envie à d'autres élus d'expérimenter des solutions innovantes pour favoriser une approche globale en matière d'approvisionnement bio et local des restaurants collectifs.

ENJEUX: REGARDS CROISÉS DE PARTENAIRES

▶ page 6 à 7

7 FACTEURS DE RÉUSSITE POUR PASSER À L'ACTION

▶ page 8 à 13

▶ page 14 à 47

17

RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

Des politiques territoriales pour soutenir une alimentation durable

- 1 • Redon agglomération:** un projet alimentaire de territoire co-construit avec l'ensemble des acteurs locaux.
- 2 • Pays de Lorient:** un projet alimentaire de territoire partagé qui crée une synergie entre les acteurs.
- 3 • Eau du Bassin Rennais & 15 communes du Pays de Rennes (35):** un territoire s'approvisionne auprès des agriculteurs qui œuvrent pour la qualité de l'eau.

Se regrouper pour la préparation des repas

- 4 • Neulliac (56):** une cantine qui privilégie le bio local, nourrit ses voisines et crée un potager communal.
- 5 • Pleyber-Christ (29):** une cantine en « libre-service » éco-responsable pour moins gaspiller et faire des économies.
- 6 • Plouër-sur-Rance (22):** une cuisine centrale qui privilégie les circuits courts et le bio pour deux communes.
- 7 • Saint-Brieuc Agglomération:** un groupement de commande pour plus de bio local dans les cantines municipales.
- 8 • Sivuric (29):** 7 communes mutualisent leurs moyens en restauration collective.



Gérer son restaurant scolaire en régie

- 9** • **Langouët (35)**: une cuisine sur place avec des produits 100 % bios et locaux.
- 10** • **Mordelles (35)**: des produits locaux dans les assiettes des petits mordellais.
- 11** • **Muel (35)**: une cantine scolaire 100 % bio locale!
- 12** • **Roscoff (29)**: une cantine scolaire en régie communale qui propose 30 % de produits bio et/ou locaux.
- 13** • **Rosnoën (29)**: passer de la sous-traitance à la régie communale pour favoriser le bio local.
- 14** • **Saint-Rivoal (29)**: d'une gestion associative à une régie communale pour favoriser des approvisionnements bio et/ou locaux.

Confier la gestion à un prestataire ou une association

- 15** • **Bouvron (44)**: un restaurant scolaire pédagogique à 100 % en bio local, géré par une association.
- 16** • **Le Cloître-Saint-Thégonnec (29)**: une cuisine en sous-traitance et en bio local qui lutte contre le gaspillage alimentaire.
- 17** • **Plessé (44)**: une restauration scolaire de 450 repas par jour en prestation privée, avec 60 % de bio et local.

DES ACTEURS POUR VOUS **ACCOMPAGNER**

► page 48 à 51

ENJEUX: regards croisés de partenaires

Pour mieux comprendre les enjeux liés à cette problématique, l'Agence Régionale de Santé de Bretagne, la Région Bretagne, l'ADEME ainsi que le Département du Finistère, nous livrent leurs points de vue et une partie de leurs actions de soutien au développement de restaurations collectives bio et locales.

► La promotion d'une alimentation saine et durable, l'une des actions phares pour la santé environnement en Bretagne



Anne Vidy,
Ingénieur santé environnement
à l'Agence Régionale de Santé
Bretagne

Notre santé est fortement conditionnée par l'environnement dans lequel nous évoluons au quotidien et avec lequel nous interagissons, de manière individuelle et collective. Le contexte breton est marqué par certaines particularités, historiquement polarisées autour des enjeux relatifs à la qualité des eaux, mais aussi par de fortes inégalités de santé et des expositions importantes au radon (gaz cancérigène pulmonaire issu du sous-sol granitique) dans l'habitat.

Le Plan régional santé environnement 2017-2021 (PRSE3) constitue le cadre de référence de l'action en santé environnement en Bretagne. Il est porté conjointement par l'État, le Conseil régional et l'ARS Bretagne. L'objectif: promouvoir un environnement favorable à la

santé, à la qualité de vie et au bien-être et agir sur tous les moments de la vie quotidienne de Bretons, en proposant l'élaboration participative d'une feuille de route autour d'actions déclinées dans les territoires pour s'adapter aux spécificités locales.

En matière d'alimentation, un cap est donné: « Agir pour une alimentation saine et durable: de la production à la consommation ». Il s'agit à la fois d'encourager les changements de modes de production, d'informer sur les impacts des produits de traitement et sur les bénéfices d'une alimentation favorable à la santé, équilibrée, diversifiée et durable, mais aussi de poursuivre la mise en lien des différents acteurs (consommateurs, acheteurs, distributeurs, producteurs). Enfin, pour s'adresser à des publics vulnérables et/ou plus éloignés de ces préoccupations (enfants, publics défavorisés), l'action s'intéresse aussi au secteur de la restauration collective. Dans le cadre d'appels à projets annuels, l'ARS a ainsi pu soutenir la mise en place d'actions au sein des établissements accueillant des enfants, visant à former, sensibiliser et accompagner les collectivités, les cuisiniers et les élèves, en s'appuyant notamment sur les retours d'expériences. ■

ADEME Bretagne: soutenir les collectivités dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis septembre 2016, la loi de Transition énergétique pour la croissance verte demande aux collectivités territoriales de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion. Pour les aider à y parvenir, l'ADEME met à disposition des collectivités son guide « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective », qui propose une méthode, des outils et conseils simples pour réduire le gaspillage alimentaire, du diagnostic à la pérennisation des résultats obtenus. Parallèlement, l'ADEME a mis en place la plateforme OPTIGEDE, lieu d'échanges et de diffusion d'outils et de retours d'expérience sur la prévention et la gestion des déchets destinée aux collectivités et aux entreprises. Par ailleurs, l'ADEME Bretagne soutient les démarches les plus ambitieuses au travers d'appels à projets: Territoire Économe en ressources, Économie circulaire, Lutte contre le gaspillage alimentaire. L'objectif est de soutenir des projets fédérateurs, reproductibles ou exemplaires, s'inscrivant dans les priorités de la politique publique de l'alimentation et du développement durable. ■



Pour en savoir plus:

www.bretagne.ademe.fr • Tél.: 02 99 85 87 00

► Breizh Alim', une démarche d'animation de filière pour une commande publique économiquement responsable



Hind Saoud,
Conseillère régionale
en charge de la commande publique
et de la politique d'achat

S'inscrivant dans le cadre du schéma des achats économiquement responsables du Conseil régional de Bretagne, Breizh Alim' est une démarche concertée pour un approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective. En partenariat avec l'État (DRAAF, Rectorat, SGAR), la Chambre régionale d'agriculture de Bretagne, les Conseils départementaux, les AMF de Bretagne, Rennes Métropole, Lorient agglomération, le CAEC (Comité académique pour l'enseignement catholique) et Produit en Bretagne, Breizh Alim' se veut une réponse collective aux enjeux d'ancrage territorial, d'éducation et de durabilité alimentaire.

Pour les quatre filières d'intérêt (porc, lait, pêche et œufs), Breizh Alim' travaille selon quatre axes: le rapprochement de l'offre et de la demande, l'ingénierie contractuelle, le pilotage de la politique d'achat, la structuration des filières.

Un premier travail a été mené avec un groupement de commandes comprenant 78 lycées et collèges bretons adhérents. Des leviers contractuels innovants ont été intégrés aux cahiers des charges du marché de denrées alimentaires 2017/2018. La démarche se poursuit auprès des quatre autres groupements de commandes de notre territoire.

Après plusieurs rencontres avec les acteurs des filières, dans des exploitations porcines, laitières, volaillères et une journée au port de Lorient, comportant des travaux approfondis sur les clauses de marchés publics, les travaux se sont poursuivis lors d'un Open Lab' organisé le 25 janvier 2018 au Conseil régional de Bretagne. Au programme: ingénierie contractuelle, définition du besoin et sourcing, qualité et traçabilité, juste de prix.

En parallèle, la Région Bretagne met en place un nouveau logiciel de restauration, en expérimentation dans six lycées bretons, à partir de janvier 2018, avant sa généralisation dans les autres lycées. Ce logiciel permettra, entre autres, de recenser l'origine des denrées alimentaires et donc de mesurer l'impact des actions engagées et des objectifs d'achats fixés dans les cahiers des charges des marchés publics. Ainsi, les volumes des produits sous SICO (Signes officiels de qualité et d'origine), dont les produits issus de l'agriculture biologique font partie, pourront être mesurés. ■

Département du Finistère: pour que chaque Finistérien puisse manger de manière responsable et durable

Le Conseil départemental du Finistère s'est engagé à fédérer les acteurs et actrices du département autour d'un projet alimentaire de territoire (PAT) qui valorise les richesses des productions locales et accompagne les attentes alimentaires de tous.

À l'issue du diagnostic finalisé en 2017, 5 défis ont été retenus pour structurer les actions:

- Mieux connaître les dynamiques alimentaires
- Un consommateur acteur de ses choix
- Fédérer une diversité d'acteurs
- Favoriser une alimentation pour toutes et tous, issue du territoire
- Conforter l'alimentation comme vecteur du lien social

La phase opérationnelle s'amorce avec le lancement d'Agrilocal, une plate-forme numérique de mise en relation simple et directe entre les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs locaux. Une enquête est également menée sur les pratiques alimentaires, les besoins des collectivités, la logistique, la transformation, le gaspillage et la précarité alimentaire. ■

Pour en savoir plus:

Mission de l'animation, de la coordination et l'innovation • Tél.0298 76 6293 • maci@finistere.fr • www.finistere.fr



7 facteurs de réussite pour passer à l'action

Comment s'y prendre pour développer une restauration biologique et locale tout en maîtrisant le coût de revient des repas? À partir des 17 expériences présentées dans ce document, nous vous proposons sept clés et points d'attention pour avancer concrètement dans vos projets.

1 Des élus au cuisinier : associer tous les acteurs à la démarche pour démontrer que c'est possible

La transition vers une restauration bio et locale nécessite un accompagnement au changement de pratiques avec une formation des agents (saisonnalité, nouveaux produits et protocoles...) et une volonté partagée du binôme élus-cuisiniers. L'implication des parents d'élèves et de l'équipe éducative est un atout supplémentaire pour lancer la démarche.

➤ Quels leviers pour passer à l'action ?

- Sensibiliser les élus en s'appuyant sur des retours d'expériences d'autres collectivités (visites, échanges).
- Élaborer une charte partagée indiquant les objectifs recherchés pour la restauration collective en matière de santé, environnement, eau, biodiversité, déchets, pédagogie, développement local...
- Impliquer et former les cuisiniers et les personnels de services dès l'amont.



À Bouvron (44), des ateliers participatifs ont permis d'échanger sur la cuisine, la pédagogie et la réglementation.

En page 42



À Plessé (44), le choix du prestataire s'est basé sur un cahier des charges précis et ambitieux en matière d'approvisionnement local et bio.

En page 46

2 Régie, DSP : quelle démarche adopter selon le mode de gestion de votre cantine ?

Le cas idéal pour mener à bien la transition semble être celui où le restaurant scolaire fonctionne en régie. Cela suppose de disposer d'une cuisine adaptée à la préparation sur place. En cas d'une délégation de service public, la maîtrise de la démarche globale peut s'avérer moins aisée, néanmoins des solutions existent !

➤ Quels leviers pour passer à l'action ?

- Dans le cas d'un fonctionnement en régie, disposer d'une cuisine équipée et adaptée pour cuisiner sur place, avec notamment une légumerie.
- Dans le cas d'une délégation de service public arrivant à terme : ne pas hésiter à renégocier le contrat pour y intégrer des critères d'approvisionnement en bio et local (voir le point 6 page 10).
- Dans le cas d'une cuisine équipée uniquement en liaison chaude ou froide, une solution peut être trouvée en confiant la préparation des repas à une cuisine centrale (intercommunale, ou relevant d'un autre équipement communal...) qui assure les livraisons.



À Rosnoën (29), les élus ont profité de l'échéance de leur DSP pour repasser en régie.

En page 38

3 Approvisionnement-logistique : trouver les produits dans les quantités désirées, et limiter le temps passé aux commandes et livraisons

Les collectivités souhaitant s'approvisionner en produits bio et/ou locaux peuvent être confrontées à la multiplication des interlocuteurs (un paysan = un produit), à la disponibilité et au conditionnement variables des produits. Si les circuits de distribution biologiques se développent, ils ne sont pas toujours aussi centralisés que ceux des opérateurs classiques et nécessitent donc d'adapter les pratiques et les menus.

↗ Quels leviers pour passer à l'action ?

- Regrouper les commandes entre communes, ou entre cuisines d'une même collectivité (EHPAD, restaurants scolaires, etc.).
- S'approvisionner auprès de groupements de producteurs qui répondent collectivement aux commandes (viandes, légumes, produits laitiers...).
- Recourir aux plateformes de distribution (produits frais et secs...) situées à proximité du restaurant (voir page 50-51).



À Saint-Brieuc Armor Agglomération (22), plusieurs communes ont formé un groupement de commande porté par la commune de Plérin, qui a impulsé la structuration de l'offre locale.

En page 26

4 Réglementation et recommandations nutritionnelles : des adaptations possibles

Les collectivités sont dans l'obligation de respecter le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, notamment en termes de fréquence des produits. Les collectivités peuvent s'appuyer sur les recommandations du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), compatibles avec ces textes, pour permettre une certaine souplesse dans la composition des menus.

➤ Quels leviers pour passer à l'action ?

- Adapter certaines préconisations (par exemple, recommandations du GEMRCN qui a diminué la quantité maximale de viande préconisée de « 100 grammes » à « 80 à 100 grammes »).
- Introduire des protéines végétales (par exemple bolognaise 50 % légumineuses 50 % viande), encourager l'emploi de céréales plus complètes.
- Adapter les quantités au plus juste des besoins de chaque tranche d'âge des enfants.
- Recourir à des nutritionnistes pour accompagner la transition.



À Plouër-Sur-Rance (22), le cuisinier compose les menus en lien avec une diététicienne et des représentants de parents d'élèves.

En page 24



Les projets alimentaires territoriaux répondent aux enjeux du PNNS.

En page 14 à 17

Zoom sur le programme national nutrition santé



La politique publique de l'alimentation s'articule autour de quatre axes: la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire et le renforcement de l'ancrage territorial de notre alimentation. Associé au **Programme national nutrition santé** (PNNS) mais avec une optique plus large notamment sur le plan sociétal et économique, le Programme National Alimentaire (PNA) met ainsi en œuvre des programmes visant à favoriser dans la restauration collective :

- les circuits courts ou/et de proximité,
- les produits de saison,
- les produits labellisés, notamment ceux issus de l'agriculture biologique.



À Langouët (35), la démarche globale permet d'aboutir à un coût de revient de 5,29 € par repas.

En page 30

5 Coûts: une approche globale pour réaliser des économies

Pour les restaurants scolaires, les denrées représentent 20 à 35 % du coût d'un repas, dont environ 50 % environ pour la viande. Ce chiffre est à mettre en relation avec les coûts importants liés aux denrées non consommées. D'où l'importance de réduire le gaspillage dans l'assiette qui est de 150 à 200 g par enfant et par jour, soit environ 30 kg par an et par enfant. Cela représente en moyenne 17 % des produits achetés et 14 % des coûts d'achats de matières premières (Source ADEME).

➤ Quels leviers pour passer à l'action ?

- Travailler en coût global en limitant les coûts sur certains postes pour les répercuter sur d'autres.
- Respecter la saisonnalité, cuisiner des produits frais et non transformés plutôt qu'acheter des produits préparés.
- Limiter le gaspillage, par exemple en proposant le fromage à la coupe, des petites pommes à volonté plu-

tôt qu'une grosse pomme par enfant, du pain tranché, en installant un gâchimètre ou une table de troc.

- Prendre en compte la qualité nutritionnelle plus élevée d'aliments non raffinés, la teneur en eau moins élevée des viandes et de certains légumes bios, réduisant les quantités à acheter.
- Limiter l'apport en protéines animales via des menus sans viande (le GEMRCN autorise jusque 3 repas végétariens sur 20).
- Proposer des menus de quatre éléments (plutôt que 5) pour les enfants en bas âge.
- Organiser le fonctionnement du self pour limiter le gaspillage: éviter les choix pléthoriques, proposer différentes tailles d'assiettes, proposer le pain en fin de ligne, afficher les plats principaux avant le choix de l'entrée, etc.

Les collectivités en action pour lutter contre le gaspillage alimentaire

La gestion des déchets est une compétence portée par les intercommunalités ou par des regroupements d'intercommunalités (Syndicats Mixtes de Collecte et Traitement des Déchets). Depuis le 1^{er} janvier 2012, les collectivités sont dans l'obligation d'élaborer un programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA). Entre 2014 et 2015, l'appel à projets national « Zéro déchet, zéro gaspillage » a récompensé 14 territoires bretons (soit, 1,8 millions d'habitants concernés) pour accompagner les collectivités volontaires dans une démarche exemplaire et participative de promotion de l'économie circulaire.

Pesées, animations, formations, mise en place de sites de compostage: ces structures seront de bonnes interlocutrices pour vous accompagner à la chasse au gaspillage dans vos restaurants scolaires!

« Le SMICTOM d'Ille et Rance nous a accompagnés pendant trois semaines pour la réalisation des pesées des 330 repas quotidiens: nous nous sommes rendus compte que près de 13 % de la nourriture était gaspillée, soit 10000 à 15000 € d'économies potentielles sur un budget total de 138000 €. » Jean-Christophe Bénis, maire de Hédé-Bazouges (35)

6 Marchés publics : traduire la volonté politique dans la commande publique

Une des difficultés que rencontrent les collectivités est de traduire la volonté politique d'un approvisionnement bio et/ou local dans les marchés publics. D'un point de vue réglementaire, de nombreux freins ont été levés, mais les collectivités peuvent se sentir démunies dans la rédaction de leurs cahiers des charges.

➤ Quels leviers pour passer à l'action ?

- Rencontrer les acteurs (sourcing) pour préparer un marché adapté à l'offre du territoire.
- Diviser certains lots pour être inférieurs aux seuils de publicité (25 000 € HT) et privilégier une procédure de gré à gré en s'appuyant sur plusieurs devis.
- Introduire des critères pour favoriser l'approvisionnement local tout en respectant les règles des marchés publics. Ces critères peuvent porter sur la limitation du nombre d'intermédiaires, sur la notion de « frais » (par exemple « date de cueillette proche de la date de livraison » pour les fraises), faire référence à des variétés de fruits (pommes) ou races (viandes) présentes localement, intégrer la possibilité de visites des lieux de production par les enfants.
- Allotir le marché avec des lots spécifiquement bio via un critère « issu de l'agriculture biologique ou équivalent ».
- Pondérer les critères de sélection dans le règlement de consultation pour favoriser le mieux-disant et non le moins-disant en donnant une place importante aux critères qualitatifs et techniques par rapport à celui du prix.
- S'appuyer sur l'expertise des partenaires de l'agriculture durable pour accompagner les collectivités (voir page 48-49).
- Assurer un suivi du marché dans le temps afin de garantir la bonne adéquation entre la commande passée et les produits livrés.



À Mordelles (35), le cahier des charges a été finement travaillé pour favoriser l'introduction de produits locaux et bio.

En page 32



À Neuillac (56), les enfants participent aux récoltes et alimentent le compost du potager communal qui approvisionne la cantine.

En page 20

7 Pour des repas appréciés par les enfants : favoriser le plaisir de bien manger

Le passage aux produits frais et de saison peut s'avérer délicat pour des enfants qui n'en ont pas l'habitude. Cette transition suppose un accompagnement vers de nouveaux goûts, de nouvelles textures et une formation des agents pour rendre les plats attractifs pour les enfants, en lien avec l'ensemble de l'équipe éducative.

↗ Quels leviers pour passer à l'action ?

- Former des cuisiniers à de nouvelles recettes et à des présentations appréciées des enfants.
- Impliquer les enseignants et le personnel de service (ATSEM) pour expliquer la démarche et répondre aux questions des enfants.
- Proposer des animations pédagogiques et sensibiliser les enfants sur les modes de production : rencontres des producteurs, visite de la cuisine, jardins pédagogiques, éducation au goût...

17

RETOURS
D'EXPÉRIENCES
COMMUNALES ET
INTERCOMMUNALES



Des politiques territoriales pour une alimentation durable

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Redon Agglomération (35 - 44 - 56)

Un Projet Alimentaire de Territoire co-construit avec l'ensemble des acteurs locaux

Redon Agglomération porte actuellement son Projet Alimentaire de Territoire (PAT). L'objectif : rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs afin de développer une agriculture et une alimentation de qualité sur le territoire.

Redon Agglomération compte 31 communes regroupant plus de 68 000 habitants. Elle s'est fixée pour objectif de favoriser l'approvisionnement local des restaurations collectives ainsi que le développement de filières agricoles durables sur le territoire.

↗ 10 ans d'actions et de soutien aux acteurs locaux

Agriculture

En 2015, la CC du Pays de Redon (devenue Redon Agglomération au 01/01/18) fait l'acquisition de la ferme de Cranhouët à Théhillac (56) afin d'y créer un Espace Test Agricole. Il s'agit d'un outil permettant aux producteurs de tester leur activité sur les plans technique, économique, administratif et de préparer leur installation sur le territoire, tout en bénéficiant d'un accompagnement et de matériel adapté.

Circuits courts

En parallèle, Redon Agglomération a soutenu la création de l'association de producteurs « manger local ». Depuis plusieurs années, les repas dans les multi-accueils communautaires sont élaborés sur place à partir de produits locaux et biologiques.

Environnement

L'intercommunalité s'implique également sur les questions environnementales : elle est lauréate des appels à projets « territoire zéro déchet, zéro gaspillage » et « territoire à énergie positive pour la croissance verte ».

Toutes les actions engagées depuis



La démarche de PAT s'inscrit dans la continuité du soutien de Redon Agglomération à l'agriculture notamment avec la réalisation d'un Espace Test Agricole sur la ferme de Cranhouët à Théhillac (56)

10 ans par les acteurs du territoire, et l'implication de la collectivité sur les questions liées à l'agriculture et aux circuits courts ont posé les bases d'une politique de territoire en matière d'alimentation.

↗ Vers un Projet Alimentaire de Territoire

En 2016, la collectivité souhaite postuler à l'appel à projets annuel du Programme National pour l'Alimentation, initié par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et l'ADEME. Elle réunit une vingtaine de structures afin de travailler sur un projet global favorisant l'alimentation saine et l'agriculture de proximité. Bien que non lauréate de l'appel à projets, la collectivité poursuit la dynamique engagée en vue d'une nouvelle candidature l'année suivante et se lance dans l'écriture d'un Projet Alimentaire de Territoire (PAT) : « il s'agit d'une démarche collective pour notre ter-

Trois territoires bretons engagés dans la démarche de PAT

Afin de promouvoir de nouvelles initiatives, un appel à projets national, financé par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation est lancé chaque année pour soutenir des initiatives concrètes portées tant par des partenaires privés que publics, et s'inscrivant dans les priorités du nouveau Programme National pour l'Alimentation. Les projets doivent être exemplaires et/ou démultipliables, et s'inscrire dans quatre axes prioritaires : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial.

En Bretagne, Rennes métropole, le Pays de Lorient, et le Département du Finistère ont été lauréats des précédents appels à projets. ■

ritoire ! » précise Michel Pierre, Vice-Président à l'agriculture.

L'objectif est de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs afin de développer une agriculture et une alimentation locale et de qualité. « Le territoire est mûr, beaucoup d'initiatives sont lancées autour des questions d'alimentation » complète Nicole Giraud, Responsable du Pôle Economie Sociale et Solidaire.

↗ La co-construction du projet

Au printemps 2017, la collectivité organise trois réunions publiques sous forme d'ateliers d'échanges pour construire collectivement une charte, socle de référence du PAT.

« A chaque réunion, nous avons réuni entre 50 et 70 personnes, soit une représentation plurielle et variée d'acteurs du territoire : élus, responsables de restauration collective/cuisiniers, agriculteurs/paysans en vente directe ou en « circuit long », consommateurs, supermarchés, etc », se rappelle Michel Pierre. Le travail s'effectue en trois temps au cours desquels les participants sont invités à définir progressivement le projet de territoire :

- 1/ Comment se projette-t-on sur le Pays de Redon en 2030 ?
- 2/ Quelles sont les forces et faiblesses, opportunités et menaces sur le territoire en matière d'alimentation et d'agriculture ?
- 3/ Définition des axes stratégiques et objectifs du PAT

« Nous souhaitons impulser une dynamique au niveau des 31 communes de l'agglomération pour introduire plus de bio local dans les restaurants scolaires »



Saint-Jean La Poterie ©

Michel Pierre, VP à l'ESS et à l'économie agricole, Redon Agglomération

↗ La gouvernance

Afin d'organiser la poursuite du projet avec les acteurs du territoire, l'intercommunalité lance un appel à candidatures afin de créer une « Gouvernance Alimentaire de Territoire » : il s'agit d'une instance locale intersectorielle visant à assurer une vision plus complète dépassant les éventuels intérêts ou clivages. Cette commission est aujourd'hui composée d'une quinzaine de structures dont le rôle sera de piloter les étapes de mise en œuvre du PAT et d'évaluer ses actions.

↗ La Charte

En septembre 2017, la commission valide la Charte du PAT composée de 3 grands axes :

- 1/ Une agriculture à taille humaine, préservant les ressources naturelles et assurant le respect des hommes et des femmes
- 2/ Des produits alimentaires locaux, sains, de qualité, accessibles à tous et vecteurs de santé
- 3/ Un engagement de tous dans une démarche de développement durable, transversale et partenariale

Chaque axe est décliné en 16 fiches

objectifs. Pour chaque objectif, un positionnement a été défini sur :

- La situation actuelle : quel est le problème ?
- Avons-nous les moyens nécessaires pour agir ?
- Quelles sont les actions existantes ?
- Où veut-on arriver dans 5 ans ? Quelles actions mettre en place ?

↗ Un plan d'action 2018-2019

Suite à l'élaboration de la Charte, la commission de pilotage travaille sur la définition d'un plan d'actions sur la période 2018 – 2019. Plusieurs actions ont été évoquées :

Pour les communes de l'EPCI :

- Développer le soutien à l'installation et la conversion (travail avec l'association Terre de Liens)
- Développer le local de qualité (dont le bio) pour la restauration collective

Mais aussi :

- Créer un label ou une marque de qualité du Pays de Redon
- Créer un abattoir mobile...

↗ Les premières traductions

Suite aux ateliers d'échange, des citoyens ont créé un collectif autour d'un projet de mise en relation des producteurs et consommateurs. Leur objectif est de créer un lieu de rencontre et de convivialité autour de cette thématique en centre ville de Redon. De son côté, l'agglomération travaille à la mise en place d'une opération « défi famille à alimentation positive » en lien avec Agrobio 35. L'objectif : accompagner 50 foyers vers une alimentation équilibrée en introduisant des produits bio et locaux, sans augmentation de budget !

L'animation à l'échelle du territoire et la mise en œuvre des actions sont définies début 2018. ■



Des ateliers d'échanges ont permis aux acteurs du territoire de co-construire le PAT et de partager une culture commune sur la thématique

CONTACT :

Michel Pierre, Vice-Président / contact@redon-agglomeration.bzh
Nicole Giraud, resp. service ESS / n.giraud@redon-agglomeration.bzh



Des politiques territoriales pour une alimentation durable

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Pays de Lorient (56)

Un Projet Alimentaire de Territoire partagé qui crée une synergie entre les acteurs

« Une restauration publique exemplaire, première marche du Projet Alimentaire du Pays de Lorient » a été retenu dans l'appel à projets du Programme National Alimentaire. Il propose des actions opérationnelles visant à améliorer la qualité de l'alimentation par l'éducation.

Dès 2001, Lorient Agglomération et l'ensemble de la profession agricole du territoire s'étaient engagés, via une charte, à favoriser une agriculture dynamique et diversifiée, respectueuse de l'environnement et des paysages. Lors de sa révision en 2016, les acteurs y intègrent l'enjeu de l'alimentation. La nouvelle charte fixe quatre grands défis dont celui de co-construire un Projet Alimentaire Territorial (PAT) durable à l'échelle du Pays de Lorient (Lorient Agglo et la Communauté de Communes Bellevue Blavet Océan, soit au total 30 communes pour 210 000 hab).

➤ Un système alimentaire équitable

L'enjeu majeur du PAT est de promouvoir et développer une alimentation de qualité en impliquant tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur jusqu'au consommateur.

Il vise à plus d'équité dans la répartition de la valeur ajoutée, une accessibilité sociale accrue et ambitionne d'être plus bénéfique pour l'environnement (eau, carbone, énergie, santé....).

Pour ce faire, les acteurs se sont donnés deux objectifs prioritaires :

- L'éducation du consommateur (production, saisonnalité, cuisine, gaspillage alimentaire ...) et la sensibilisation à l'impact de l'alimentation sur la santé ;
- La relocalisation de l'alimentation, en s'appuyant sur les produits



Pays de Lorient : un territoire qui associe terre et mer

de la mer et de toutes les agricultures (filières longues, courtes, bio, conventionnelle...) et les savoir-faire afin de nourrir la population, approvisionner les professionnels de l'alimentation et des industries agroalimentaires en produits agricoles locaux, ainsi que la restauration collective et la distribution.

➤ Une démarche participative

La charte de l'agriculture et de l'alimentation est animée par un conseil agricole et alimentaire composé des deux EPCI, de la Chambre d'agriculture, des communes, du conseil régional, du conseil de développement et de l'ensemble des organisations agricoles.

Les EPCI et la Chambre mettent à disposition des moyens humains et peuvent financer des actions.

Le pays adhère à des projets nationaux



Afin d'enrichir sa démarche, le Pays de Lorient adhère au réseau national des Projets Alimentaires de Territoires, au projet Carasso sur la gouvernance alimentaire des agglomérations françaises dit Gouvalim II, au programme FRUGAL qui travaille sur l'analyse des enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire de métropoles du Grand Ouest français et de Rhône-Alpes. ■

La révision de la charte et l'élaboration du PAT ont été l'occasion d'une large consultation de tous les autres acteurs concernés sur le territoire, dont le tissu associatif. Ont ainsi été menés une vingtaine d'entretiens individuels, des ateliers thématiques avec une soixantaine de participants, une consultation de 130 personnes ressources par email sur les différents enjeux et les scénarii. Des ateliers défis multi-acteurs réguliers font vivre la charte.

➤ Un programme d'actions vers la jeunesse

Le premier programme d'actions 2018/2019 issu de cette concertation territoriale cible la jeunesse à travers la restauration collective municipale. En effet, ce sont plus de 18 000 enfants des écoles primaires, de toutes catégories sociales, qui sont potentiellement concernés.

Le programme d'actions comporte deux volets déclinés en thématiques :

• **Volet 1 - Restauration collective:** Promouvoir une alimentation de qualité accessible à tous et permettre aux habitants d'être acteurs de leur alimentation :

- Éduquer à l'alimentation
- Sensibiliser à la Nutrition-Santé
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Développer l'agriculture de proximité

“ L'enjeu global du projet alimentaire de territoire est de développer une alimentation durable, locale et de qualité pour tous ”



Tristan Douard
VP économie & agriculture,
Lorient Agglo

- Encourager les communes à approfondir la démarche
- Structurer l'offre
- Développer les produits de la mer en restauration scolaire

• Volet 2 - Sensibilisation alimentaire du Projet Alimentaire Territorial hors restauration collective

- Sensibiliser les jeunes à l'alimentation en extra-scolaire
- Communiquer sur l'ancrage territorial de l'alimentation

Concrètement, 20 actions seront menées dans le cadre d'ateliers ponctuels ou d'animations sur l'année.

Les publics ciblés sont principalement les enfants et les responsables de la restauration mais les producteurs, les parents et les élus seront aussi sollicités.

➤ Le PAT lauréat de l'appel à projets national

C'est le volet restauration collective du PAT qui a été présenté et retenu dans l'appel à projets 2016-



Épicerie bio à Nostang

2017 du Programme national pour l'alimentation (PNA). Les 22 PAT retenus s'inscrivent dans les quatre axes prioritaires de la politique publique de l'alimentation, tels que définis dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial.

Par ailleurs l'ensemble du PAT du Pays de Lorient est le premier en Bretagne à avoir été labellisé par l'État.

➤ Des moyens pour réussir

Pour mettre en oeuvre et animer le PAT, le Pays de Lorient bénéficie de plusieurs soutiens financiers :

- Pour les actions du PAT, un financement de 68 000 euros (Subvention de l'ADEME issu du PNA)
- Un autofinancement des porteurs de projets
- Un programme Leader et des aides financières locales associées

Des moyens humains spécifiques ont également été mis en place :

- Un chef de projet restauration collective en charge de l'animation de la filière alimentaire locale
- Un responsable PAT en charge de l'animation de la Charte (Lorient Agglomération)
- Des moyens humains en appui (Chambre d'agriculture et Communauté de communes Bellevue Blavet Océan. ■



Parmi les objectifs du PAT, augmenter la part des produits locaux dans les grandes et moyennes surfaces du territoire

CONTACTS :

Cécile Vauchez/ Responsable projet restauration collective du PAT/ 02 97 12 06 59
Pascal Tocquer/ Chargé de mission Agriculture et Alimentation/ 02 90 70 73 94



Des politiques territoriales pour une alimentation durable

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Eau du bassin rennais et 15 communes du Pays de Rennes (35)

Un territoire s'approvisionne auprès des agriculteurs qui œuvrent pour la qualité de l'eau

Le syndicat a su utiliser les marchés publics pour valoriser économiquement les produits des exploitations agricoles qui s'engagent à améliorer leurs modes de production sur les zones de captages d'eau. Une innovation majeure.

La Collectivité Eau du bassin rennais est le syndicat de production et de distribution d'eau potable de Rennes Métropole (43 communes) et de 13 communes périphériques. Il gère 12 captages, dont les aires d'alimentation sont principalement à l'extérieur de son territoire administratif et dessert 500 000 usagers.

➤ Valoriser l'engagement des agriculteurs

Le syndicat puise ses réserves dans des secteurs de production agricole intensive : au nord-est, autour de Fougères (les captages des drains du Coglais et du Couesnon), dans l'un des cantons les plus laitiers de France et à l'ouest, dans un secteur de production laitière, porcine et avicole importante (les barrages de Rophémel et de Chèze-Canut ainsi que le captage du Meu). Pour assurer la qualité de ses ressources, le syndicat porte depuis plus de 20 ans des actions de sensibilisation aux changements de pratiques auprès des agriculteurs. Si la démarche est un succès pour la qualité de l'eau, elle se confronte à une limite récurrente : « certains agriculteurs avaient le sentiment que les urbains venaient leur faire la leçon, sans récompenser financièrement les efforts entrepris » exprime, Laurence Besserve, Vice-Présidente du syndicat.

➤ Utiliser les marchés publics

« Techniquement nous avons un blocage, car nos services juridiques nous alertaient sur l'impossibilité



Le barrage de Chèze-Canut à Saint-Thurial, l'une des principales ressources en eau du bassin rennais, se situe dans un secteur de production laitière, porcine et avicole importante.

de privilégier les produits locaux dans les marchés publics » indique Daniel Helle, du pôle protection des ressources. Pour concrétiser la volonté politique, une réflexion est menée dans le cadre de Réseau grand ouest de la commande publique (RGO) entre plusieurs membres : Rennes, Nantes, Angers, Niort... et la solution trouvée : « plutôt que de créer un marché de fourniture, nous avons lancé un marché de service : nous achetons aux agriculteurs un service de protection de l'eau. L'achat de denrées alimentaires devient un simple support de la prestation souhaitée ». Une fois la procédure validée par les élus, « il a fallu passer du dire au faire » complète Laurence Besserve. Eau du bassin rennais réunit d'abord l'ensemble des acheteurs

Une marque collective



« Si la restauration collective est intéressante pour le développement des filières de production, les volumes d'achat sont toutefois insuffisants pour pouvoir entraîner les 2 000 exploitations agricoles siégeant sur nos bassins versants » convient Laurence Besserve. Eau du bassin rennais a déposé à l'INPI la marque 'Terres de sources'. L'objectif à terme est de valoriser les produits issus des captages d'eau auprès des consommateurs. ■

publics et services concernés de Rennes Métropole : approvisionnement, éducation-enfance, environnement, nutrition-santé, déchets... pour échanger sur les enjeux partagés et des possibilités d'un groupement de commande.

➤ Un cahier des charges global

La collectivité implique également les réseaux agricoles et les associations de consommateurs dans l'élaboration du cahier des charges. Le choix est fait de s'appuyer sur la méthode IDEA créée par la direction de la recherche du Ministère de l'agriculture pour évaluer la durabilité des exploitations agricoles et quantifier le service rendu en matière de protection de l'eau. « Elle repose sur 42 critères dont 21 nous servent à évaluer les progrès accomplis pour protéger la ressource en eau ». Les partenaires s'entendent par ailleurs sur un socle commun obligatoire auquel doivent se tenir les agriculteurs qui répondent au marché : interdiction des OGM dans l'alimentation animale, interdiction d'utiliser les pesticides les plus fréquemment retrouvés dans les eaux...

➤ Un 1er marché public

En 2015, un premier marché à but de démonstration est lancé via

“ Ce projet ambitieux et pragmatique, basé sur un mode de gouvernance consommateur-producteur, permet aux producteurs de fixer leurs propres prix et non de se les voir imposer ”



Laurence Besserve, Vice-Présidente

Mairie de Beiton ©

un groupement pour un montant maximum de 50 000 euros annuels. Celui-ci est porté par Eau du bassin rennais, compétente pour la production d'eau potable, et la Ville de Rennes, pour sa restauration scolaire fournissant 10 000 repas par jour. Trois producteurs sont accompagnés pour soumissionner : deux producteurs de porc et un en produits laitiers.

➤ Le 2ème marché public

Après cette première expérience réussie, un nouveau marché est attribué en novembre 2017 pour un montant estimatif de 200 000 euros annuels avec 15 communes (dont La Chapelle-Thouarault et Pont-Péan, adhérentes de BRUDED) servant 20 000 repas/jour. Au-delà des producteurs en vente directe, des producteurs en filière longue répondent avec leur groupement : la coopérative Le

Gouessant et l'industriel associé Bigard, ainsi que la nouvelle PME Lait Sprit d'Éthique. 20 producteurs de tout type (produits laitiers, porc, légumes, fruits, farine, agneau,...) sont ainsi retenus.

➤ Une double rémunération

L'agriculteur bénéficie d'une double rémunération : celle du service environnemental rendu pour la qualité de l'eau complété de la vente de ses produits à un juste prix. La première rémunération, d'un montant maximum de 3000 euros, se réalise sous la forme « d'un bonus financier proportionnel à l'ambition de progrès, en utilisant le principe de la clause incitative de l'article 17 des marchés publics ».

➤ Les suites

Eau du bassin rennais vient d'être reconnu « Territoire d'innovation, grande ambition », par le Commissariat général à l'investissement et la Caisse des dépôts. « La dotation obtenue va nous permettre d'étudier la faisabilité d'une valorisation des produits directement auprès des consommateurs, la création d'une centrale d'achat pour faciliter les questions logistiques et la mise en oeuvre d'une SCIC pour organiser la gouvernance » se félicite Laurence Besserve. « Le marché pourrait s'ouvrir à des productions agricoles non alimentaires comme des éco-matériaux (bois, chanvre, paille) ou du bois-énergie » complète Daniel Helle. ■



20 producteurs sont aujourd'hui impliqués dans la démarche

CONTACT :

Laurence Besserve, Vice-Présidente et Daniel Helle, Pôle protection des ressources
Tél : 02 23 62 11 41 - protection.ressource@ebr-collectivite.fr



Se regrouper pour la préparation des repas

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Neulliac (56)

Une cantine qui privilégie le bio local, nourrit ses voisines et créé un potager communal

Le cuisinier a impulsé le passage au bio dans l'assiette il y a plus de dix ans à Neulliac. Aujourd'hui, les repas confectionnés profitent à ses deux voisines, les communes de Saint-Aignan et Kergrist alors que le jardin de l'ancien presbytère a été transformé en potager.

L'histoire du bio dans l'assiette à Neulliac, commune rurale de 1503 habitants située au nord de Pontivy, commence avec la naissance de la fille du cuisinier qui est l'occasion pour lui de repenser ce qu'il met dans ses casseroles... Sensibilisé à la qualité nutritive pour les tout-petits, Sébastien Jégourel décide d'améliorer le contenu des repas qu'il prépare quotidiennement à la cantine de l'école.

S'en suit un travail à l'échelle du pays de Pontivy. En 2006, 14 communes alentours s'engagent, en lien avec le Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB 56), à favoriser une restauration collective bio locale, en décidant de préparer un repas bio par trimestre. Alors que cette démarche collective s'arrête après les élections municipales de 2008, Neulliac décide d'avancer seule, toujours avec l'appui du GAB 56, afin que le cuisinier continue à mettre du bio et/ou du local dans l'assiette.

➤ Partenariat avec les communes voisines

Face à la diminution des effectifs des écoles à Neulliac, les élus et le cuisinier vont à la rencontre des communes voisines. Un partenariat naît en 2014, suite à des liens tissés avec une famille de Saint-Aignan qui livre des légumes pour la cantine. Afin de mettre en place le transport des repas dans de bonnes conditions sanitaires, les deux communes s'appuient sur la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP). En septembre 2015, c'est chose faite, et Saint-Aignan achète un véhicule spécifique ainsi que les ustensiles



Les enfants participent aux récoltes dans le potager - ex-jardin du presbytère

adaptés (bacs inox, containers) qui permettent de transporter des repas en liaison chaude.

En octobre 2016, l'école privée de Kergrist, jusqu'alors approvisionnée en liaison chaude par un prestataire, rentre dans la boucle en achetant aussi du matériel (container, bacs, enceinte pour maintien au chaud, machine à laver, plan de travail) grâce à un soutien financier de la municipalité.

Une convention de partenariat est établie entre les communes de Saint-Aignan, Neulliac et l'école de Kergrist. « L'entente avec ces deux communes nous a permis de pérenniser l'emploi du cuisinier. Elle permet aussi de sécuriser les débouchés pour les agriculteurs bio du secteur, car l'approvisionnement est local », indique Jean-Pierre Le Ponner, maire de Neulliac.

Les chiffres



L'équipe de la cuisine

- 1 cuisinier à temps plein
- 1 assistant (cuisine, service et vaisselle) : 20h/hebdo
- 3 agents communaux aident au service des repas

Écoles et nombre de repas

- Neulliac : 2 écoles - 85 repas
- Saint-Aignan : 1 école - 35 repas
- Kergrist : 1 école - 45 repas

↗ Emploi du temps

Les repas sont préparés à Neulliac le matin. Vers 11h15, la livraison chaude est assurée vers Kergrist par le cuisinier et l'agent de Saint-Aignan. De retour à Neulliac, les repas sont chargés pour l'école de Saint-Aignan et transportés par les agents de cette dernière. La cantine de Saint Aignan est ouverte aux anciens deux fois par semaine.

Le cuisinier prépare 165 repas par jour et propose un seul service aux 85 enfants de Neulliac. Afin de limiter le gaspillage, les entrées et les desserts sont servis aux enfants alors qu'ils se servent le plat en autonomie.

↗ Vous avez dit bio local ?

De nombreux produits bio et locaux

Les repas sont constitués de 50 à 60% de produits bio, et locaux en majorité. « *Il n'est pas toujours facile de trouver des producteurs locaux/bio qui peuvent assurer la commande* », témoigne le cuisinier.

Grâce à l'appui du GAB 56, une grande partie des produits est à la fois bio et locale en lien avec des fermes de Cléguerec (légumes, fraises, framboises), Neulliac (pommes de terre), Plumeliau (farine), Plouguernevel (laitages). Les œufs viennent de la ferme du lycée du Gros Chêne à Pontivy alors que les viandes bio de porc et de bœuf proviennent de Mûr-de-Bretagne.

“ Cette cantine est pour nous un bel exemple à suivre car on y trouve à la fois le souci permanent de la qualité, la proximité des produits et l'implication de tous les acteurs locaux. ”



Véronique Blandel, adjointe à Neulliac

Le pain est produit par la boulangerie paysanne de Neulliac.

Du local non bio...

Pour certains produits frais, l'offre locale, même non bio, est privilégiée : fromage de chèvre provenant de Saint-Aignan, viande de volaille et lapin de « terre de plumes » du Faou (29).

...Et du bio, non local

La commune s'appuie sur le groupement Manger Bio 56 pour l'épicerie et les produits secs. Le lait de vache est peu utilisé et souvent remplacé par du lait d'amande ou de soja (bio non local).

Quelques produits non bio non locaux

Des achats sont effectués par le groupement Agora qui choisit ses fournisseurs et assure la livraison, pour les produits non disponibles localement : légumes verts comme les petites pois, poissons et steacks hachés surgelés. L'eau est servie en bouteilles plastiques, les enfants

ayant du mal à se servir en pichets.

↗ Coûts

Le prix de revient d'un repas est d'environ 7€, dont 2€ d'aliments, 1,20€ de fluides et le reste en fonctionnement. Il est facturé 3,20€ aux parents de Neulliac.

Les repas sont facturés 2,50€ et 2,80€ aux communes de Saint Aignan et Kergrist qui le revendent respectivement 3,03€ et 3,55€ (pour couvrir les frais de transports).

↗ Un potager bio en 2017

En 2016, le cuisinier propose à la municipalité de créer un potager communal dans le jardin de l'ancien presbytère. Objectif : être quasiment autonome en pommes de terre, oignons, poireaux, échalottes, salades, radis, aromates et choux. Des poires et quelques melons y seront récoltés.

Ce petit espace de 100 m² a été ensemencé avec les graines d'un maraîcher bio, en fonction des légumes nécessaires à l'année. Le choix a été fait d'y mettre peu de légumes d'été car il est difficile de gérer le potager en cette période de vacances. En revanche, le cuisinier espère pouvoir exploiter des surfaces communales en dehors du potager pour y semer potirons, potimarrons... Géré principalement par le cuisinier, les enfants seront invités à faire une récolte et alimenteront le compost à partir des épluchures en cuisine.

↗ Un vrai succès

Les enfants sont sensibilisés à ce qu'ils mangent, les parents informés (les menus affichent clairement le bio/local) et les médias ont très souvent fait écho de cette démarche durable. « *La cuisine bio est une vitrine pour les communes* » nous assure Sébastien Jégourel, qui précise que « *pour que ça marche, il faut que le triptyque élus, cuisinier, producteurs locaux, soit convaincu.* » ■



Sébastien Jégourel, cuisinier, prend autant de soin à cultiver le potager qu'à mitonner des petits plats

CONTACT :

Véronique Blandel, adjointe - 02 97 39 60 14 - mairie.neulliac.secretariat@wanadoo.fr
Sébastien Jégourel, cuisinier - 02 97 39 64 77



Se regrouper pour la préparation des repas

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Pleyber-Christ (29)

Une cantine en libre-service éco-responsable pour moins gaspiller et faire des économies

Devant un gaspillage important à la cantine scolaire Jules Ferry, la commune s'engage dans une démarche « zéro gaspi » aidée par Morlaix communauté. Elle rénove la cantine, investit dans du mobilier adapté et embauche un service civique pour mettre sa démarche en œuvre en 2016 et 2017.

Pleyber-Christ, commune rurale de 3 200 habitants, est située au sud ouest de Morlaix. On y trouve trois écoles : deux publiques et une privée. Plus de 120 000 repas sont préparés annuellement par la cuisine centrale du Brug et distribués quotidiennement en liaison chaude vers 5 cuisines satellites : EHPAD, foyer de vie Saint Exupéry, école Robert Desnos, école Jules Ferry, école St Pierre, et le centre d'accueil des jeunes migrants.

➤ Diagnostic gaspillage alimentaire dans les écoles

Morlaix Communauté, lauréate de l'appel à projets national « Zéro Déchet, Zéro Gaspillage », développe un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec les communes de son territoire. Il s'agit de répondre aux enjeux de la loi de Transition écologique pour la croissance verte, qui impose aux collectivités d'engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective : un Pacte national vise à diviser par deux le gaspillage d'ici à 2025. Dans ce cadre, l'intercommunalité a accompagné la commune de Pleyber-Christ dans la réalisation d'un diagnostic de ses pratiques :

- Réalisation de pesées systématiques des déchets pendant 15 jours tant au niveau de la préparation (le surplus) que des dessertes (sorties d'assiettes)
- Enquêtes auprès des enfants



Le mobilier de la cantine est adapté pour favoriser l'autonomie des enfants et éviter le gaspillage

- Préconisation d'actions anti-gaspillage, de la commande des denrées à la distribution, avec l'expertise du laboratoire LABOCEA.

Afin de réaliser ce diagnostic, la commune de Pleyber-Christ a recruté une personne en service civique pour intervenir dans les écoles, comprendre les raisons pour lesquelles les enfants ne mangent pas certains produits et les sensibiliser au gaspillage alimentaire.

➤ L'impact du gaspillage : le cas de l'école Jules Ferry

Pour l'école publique, les pesées ont démontré que le gaspillage moyen était de 161 gramme/repas/enfant pour les primaires là où la moyenne nationale est de 120 g.

Approvisionnement et coût du repas

Les aliments proviennent majoritairement de producteurs ou vendeurs locaux et/ou Bio : lait bio (Le Gall/Landerneau), pain de la commune, pommes de terre de l'entreprise Mevel et autres légumes ponctuellement de l'épicerie collaborative Elocop basée à Pleyber-Christ. L'épicerie bio provient de la centrale d'achats Océade. Des distributeurs (Société Krill, Le Roy, Le Saint) sont également prestataires pour la cuisine. Le coût de revient est de 5,11 € par repas, car la commune dispose d'un budget cuisine centrale qui lui permet de faire des économies d'échelle. Chaque repas est revendu à 3,30 €/enfant et 7€/adulte. ■

Ce gaspillage provient à 26 % des surplus et à 74 % des sorties d'assiettes. Ainsi, pour une année scolaire, cela représente :

- 2,5 tonnes de biodéchets collectées et incinérées,
- 4 207 plateaux qui partent à la poubelle soit un budget estimé de près de 22 000 € !

➤ Les actions

Pour atteindre l'objectif du «zéro gaspi», la commune a choisi de rénover l'ensemble des locaux utilisés par l'ancienne cantine scolaire (Jules Ferry) pour y développer une cantine en libre service éco-responsable. Les tables et chaises ont été conservées alors que la commune a investi dans du mobilier (entreprise Pichon) pour le service des repas. Elle a également acheté des assiettes de taille réduite permettant d'adapter les quantités servies. L'investissement dans le nouveau mobilier représente un coût de 14 293 €.

➤ Les enfants, acteurs de cette évolution

Depuis janvier 2017, les enfants de l'école primaire déjeunent dans la salle de restaurant neuve où 145 repas sont livrés chaque jour.

Ils se servent l'entrée en quantité désirée et sont tenus de goûter, même un peu. Avec la même assiette, ils vont se faire servir le

“ Dans leur assiette, les enfants n'aiment pas trop ce qui leur est inconnu. Il faut donc les amener à goûter, sans les forcer, sans perdre l'idée de manger à leur faim et sans jeter à la fin du repas. ”



Nathalie Gaouyer, adjointe

plat auprès du chef de cuisine qui personnalisera la quantité selon l'appétit et l'envie des enfants. Chaque enfant doit consommer tout ce qu'il a dans son assiette et trier les déchets de son plateau (bio-déchets, plastiques...).

Le libre service implique des règles de respect de l'autre dans ses déplacements. La suppression de la rampe entre l'enfant et le personnel améliore et développe la relation entre eux. Six agents assurent l'encadrement du temps de repas.

➤ Des résultats immédiats !

Une nouvelle campagne de pesée a été réalisée après l'ouverture du nouveau restaurant et les résultats sont radicalement différents !

Le gaspillage moyen a été réduit à 90 grammes par repas, soit une diminution de 44% par rapport aux premières pesées ! Constat intéressant : la tendance est inversée. Le gaspillage provient principalement



Compostage des biodéchets

des surplus à 70% (contre 26% en 2016) et des sorties d'assiettes à 30% (74% en 2016). Grâce à ce travail, il va appartenir à la cuisine centrale de travailler à ajuster les quantités mises en fabrication.

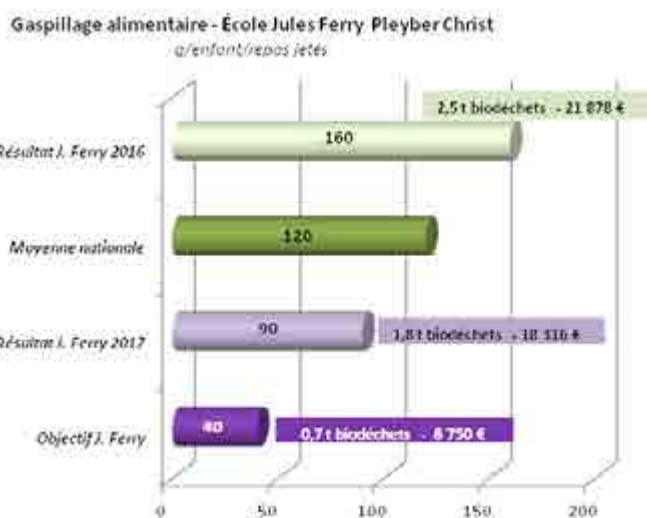
➤ Les limites

Le revers de la médaille est que les enfants ne mangent peut-être pas suffisamment d'aliments «sains» (légumes, viandes, laitages, etc.) au détriment de petits déjeuners et/ou de goûters souvent trop sucrés et/ou gras. L'éducation alimentaire des enfants doit aussi passer par celle des parents !

➤ Une réussite qui essaime !

Au-delà de la réduction très importante des bio déchets à la cantine, ce programme a permis à l'ensemble des partenaires de travailler de concert : agents des cantines, cuisiniers (cuisine centrale), diététicienne, élus et équipes éducatives dès la rentrée 2017 pour avancer et travailler en cohérence.

Cette démarche entreprise par la commune a déjà fait des petits... Ainsi l'école privée Saint Pierre s'est montrée très intéressée par l'expérience, et a investi dans du mobilier adapté (12 000 € TTC) financé pour moitié par la commune. D'autres acteurs (Résidence du Brug, Genêts d'or) sont aussi intéressés par cette démarche qui, on le souhaite, profitera à tous. ■



Quantité de déchets produits et objectifs à atteindre

CONTACT :

Nathalie Gaouyer, adjointe Pleyber -Christ - loic.gaouyer@wanadoo.fr
 Pascaline Talec, DGS Pleyber Christ - 02 98 78 41 67 - pleyber.christ-mairie-sg@orange.fr
 Nicolas Ulrich, chargé de mission Morlaix Co - 02 98 15 29 19 - nicolas.ulrich@agglo.morlaix.fr



Se regrouper pour la préparation des repas

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Plouër-sur-Rance (22)

Une cuisine centrale qui privilégie les circuits courts et le bio (60%) pour deux communes

Le retour en régie de la cantine a été pensé dans une démarche globale et transversale. La qualité des repas s'est améliorée, les producteurs locaux sont confortés et les familles sont sensibilisées à l'importance du manger sain... Un vrai plus pour l'attractivité de la commune!

Plouër-sur-Rance est située à l'embouchure de la Rance : une situation privilégiée qui rend la commune très attractive. Sa population croît régulièrement et l'activité commerciale y reste dynamique. Elle est dotée d'un pôle scolaire qui compte environ 1 300 élèves répartis entre les 2 écoles primaires et les 2 collèges. La commune s'inquiète pour le maintien de ces effectifs car elle peine à attirer de jeunes ménages freinés par le coût du foncier. La municipalité va donc prochainement aménager un éco-quartier pour attirer de nouvelles familles. Le projet, en phase avec la démarche environnementale et sociale de la municipalité, devrait permettre à des familles aux revenus modestes de s'établir dans le bourg dans un cadre de qualité.

➤ Le souci de la santé des enfants

C'est Hervé Jégou, adjoint au développement durable (2008/14) et enseignant à l'école primaire publique qu'il dirige aujourd'hui, qui a impulsé une dynamique au sein de la municipalité autour de la question de la santé des enfants. Celle-ci comprend plusieurs volets :

- Côté déplacements, les écoles ont été connectées au réseau de cheminements doux créé dans le cadre d'un programme visant à développer des alternatives à la voiture. Des lignes de pédibus et vélibus fonctionnent depuis plusieurs années.
- Côté cantine, le retour en régie en 2006 a permis de développer



Un self réservé aux plus grands et ouvert sur la cuisine

les approvisionnements de proximité et l'introduction progressive de produits issus de l'agriculture biologique locale. En effet, si le prestataire Breizh restauration proposait déjà 10% de bio, il n'en garantissait pas la provenance. Édith Michel, adjointe aux finances et aux affaires scolaires a accompagné l'ensemble du projet, notamment pour les diverses mises aux normes des équipements et le maintien du tarif des repas.

➤ Un cuisinier moteur et autonome

Gilles Flageul, très motivé par une approche durable de son métier, souhaitait ce retour en régie. Il a fait aux élus une offre de meilleure qualité pour un prix de revient identique voire inférieur que celles des prestataires qui ont répondu au marché.

Un potager bio



Un jardin potager proche de l'école permet aux enfants d'apprendre à cultiver des légumes. Le composteur y est également installé.

Il s'agit aussi d'un outil de communication auprès de la population car il est situé à proximité du chemin d'accès à l'école qui est très fréquenté par la population locale. ■

D'où le choix de la municipalité de lui d'accorder un maximum d'autonomie pour mettre en place cette dynamique. C'est lui qui rencontre les producteurs, négocie les prix, compose les menus en lien avec une diététicienne et une commission composée de représentants de parents d'élèves. Ils réfléchissent aussi, ensemble, aux relations avec les producteurs, à la réduction du gaspillage...

➤ 450 repas préparés à la cuisine centrale

Cette démarche de qualité a convaincu l'association des parents d'élèves de l'école privée (100 repas) et la commune voisine de Langrolay-sur-Rance (65 repas) de s'approvisionner auprès de la cuisine de l'école publique primaire.

Cette croissance à 450 repas/jour a permis d'améliorer la rentabilité de la cuisine et d'augmenter le volume de commandes aux producteurs.

➤ 60 % de bio et des labels

L'objectif politique est de privilégier le local, si possible dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres. Pour cela le cuisinier travaille de gré à gré avec des producteurs bio ou labellisés.

- Fruits et légumes de saison : 100 % bio
- Épicerie : céréales et biscuits 100% bio
- Crèmerie : fromage 50% bio

“ La volonté municipale était de travailler avec des producteurs locaux et de développer le bio. Nous sommes actuellement à 50% - 60% de bio selon les saisons. ”



Edith Michel, adjointe aux affaires sociales

- Viande de porc : label de l'association Cohérence
- Viande de volaille : 1/2 Bio et 1/2 label rouge (poulet entier)

➤ Limiter le bilan CO₂ : un objectif commun

Gilles Flageul a estimé que les déplacements des fournisseurs de la cantine représentaient environ 25 000 km par an. Pour limiter l'impact en CO₂, il organise des commandes groupées avec les autres clients de ces fournisseurs, ou en quantité importante pour diminuer le nombre des livraisons. Les fournisseurs s'y retrouvent également économiquement et dans l'organisation de leur travail.

➤ Notoriété, sensibilisation et pédagogie

Au fil des ans, la qualité de cette démarche globale et l'intérêt du retour en régie ont été reconnus par l'ensemble des acteurs. Cela se manifeste en termes de :

- Satisfaction : un taux de fréquen-



Légumes de saison, produits locaux... Du bon dans les assiettes !

tation des cantines de plus de 90%.

- Notoriété : Gilles Flageul est régulièrement sollicité pour partager son expérience auprès d'élus ou collègues d'autres collectivités, ce qui renforce l'image de la commune.

Aujourd'hui, le restaurant scolaire est un réel outil pédagogique qui permet :

- D'informer sur la complémentarité entre exercice physique et nourriture saine,
- De donner aux enfants des habitudes de consommation et d'en être le relais auprès des parents,
- De sensibiliser à la réduction des déchets liés au gaspillage.

➤ Un surcoût assumé

Objectivement, cette démarche a généré un léger surcoût. Il tend à s'atténuer grâce à la prévention du gaspillage, à la substitution de protéines animales par des protéines végétales.

L'enveloppe budgétaire annuelle est de 100 000 €, hors coût de personnel. L'augmentation de 12,5% du coût des denrées alimentaires entre 2011 et 2017 n'a été répercutée qu'à hauteur de 5 % sur le prix facturé. Le prix de revient global par repas est en hausse depuis 2 ans suite surtout à la baisse des effectifs. Pour les enfants de la commune, il est de 3,05€ en maternelle et de 3.20€ en élémentaire.

Un choix politique assumé et validé par la satisfaction de tous les acteurs. ■



Gilles Flageul présente sa cuisine lors d'une rencontre BRUDED

CONTACT :

Edith Michel, adjointe / Tél. mairie : 02 96 89 10 00 / mairie.plouer@wanadoo.fr



Se regrouper pour la préparation des repas

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Plérin & Saint-Brieuc Armor Agglomération (22)

Une groupement de commande pour plus de bio local dans les cantines municipales!

Quinze communes de Saint-Brieuc Armor Agglomération mutualisent un marché public portant sur les produits bio locaux, avec l'appui de la MAB 22. Une synergie qui permet à plus d'enfants d'avoir du bio dans leurs assiettes et contribue au développement d'une production locale.

Saint-Brieuc Armor agglomération est passé début 2017 de 13 à 32 communes. Dans son Agenda 21 approuvé fin 2010 figure l'action « Soutenir le développement de la filière bio locale et participer à la structuration et à la montée en puissance de la demande ».

Pour y parvenir, elle a fait appel à l'appui technique de la Maison de la Bio 22 (MAB 22) afin d'accompagner :

- les communes volontaires dans l'organisation de leur demande
- les producteurs locaux à répondre à la commande publique

↗ Un programme d'actions

Un comité de pilotage constitué d'élus et de gestionnaires de cuisines a été chargé d'élaborer des actions qui devaient aller crescendo. Il s'est appuyé sur un diagnostic de l'existant dans toutes les communes (organisation des cantines, part et nature des produits bio, besoins ...)

En 2011, la MAB 22 lance un programme avec 4 axes : sensibilisation et formation de tous les acteurs, accompagnement des communes volontaires, structuration de l'offre locale et communication. Les communes de Saint-Brieuc, Plérin et Ploufragan mettent alors en place un approvisionnement de gré à gré avec des producteurs. Le bilan est positif.

En 2012 est lancée une étude de faisabilité pour un groupement



Loic et Martial Du Gaec « les fruits des bois»

d'achats sur l'agglomération. La démarche se concrétise rapidement avec 9 communes qui décident en 2013 d'adhérer à un groupement de commandes. Le marché est lancé en début d'année.

En 2014, suite aux résultats positifs pour tous les acteurs, un nouveau marché est lancé par onze communes (sur les 13 que comptait l'agglomération) pour 3 ans. Quatre producteurs, trois transformateurs et Biocoop restauration sont retenus.

A l'été 2017, un nouveau marché de 3 ans est lancé par quinze communes, l'agglomération s'étant agrandie. D'un montant minimum de 156 315€ HT /an, il comprend les lots suivants : légumes, légumes quatrième gamme (c'est à dire prêts à l'emploi, comme par exemple des carottes râpées), pommes, viande de porc, viande de bœuf, produits laitiers, kiwi, pain, fromage.

La Maison de la Bio



La Maison de la Bio est un lieu d'échange et de concertation entre les opérateurs bio costarmoricains.

Entièrement dédiée au développement de la bio, elle est gérée par des professionnels de la filière. Sa mission est de développer l'introduction de produits biologiques en restauration collective.

La MAB 22 accompagne aussi les projets de mise en place de filières locales de commercialisation avec le souci d'une juste répartition de la valeur ajoutée. ■

➤ Plérin porte le marché public pour le groupe

L'agglomération n'ayant pas la compétence restauration, elle ne peut être porteuse de l'appel d'offres. C'est donc la commune de Plérin qui le fait pour le compte du groupement, afin qu'il n'y ait qu'un seul interlocuteur pour les structures qui candidatent. Il est rédigé en interne par les services et Alain Rouault, le gestionnaire de la cuisine centrale qui coordonne le regroupement des commandes. C'est une procédure complexe et chronophage pour les collectivités et les producteurs, d'où la décision de lancer un marché sur 3 ans. L'objectif est que l'ensemble des acteurs y gagnent en lisibilité et en sécurité.

Il revient ensuite à chaque commune de gérer ses commandes et ses factures. « *Cela nous donne de la liberté et nous implique plus dans la relation avec les fournisseurs* », commente Alain Rouault.

➤ Des critères favorables au bio local

Il n'est pas légal de donner directement la préférence aux producteurs et aux transformateurs locaux dans un marché public. Pour contourner ce frein, le groupement s'est appuyé sur une grille qui permet aux producteurs d'être mieux placés que les transformateurs et les grossistes.

“ Cette démarche collective a permis à des communes de se lancer dans le bio ou d'en augmenter la part et aux producteurs locaux de développer leurs productions. ”



Mme Mesgouéz-Gouard, Adjointe Plérin

Elle comprend les critères suivants: protection de l'environnement (33%), approvisionnements directs de produits de l'agriculture (20%), valeur technique (32%) et prix des prestations (15%).

Le contenu du cahier des charges est le fruit d'un travail régulier de concertation entre les gestionnaires et les producteurs. Une phase incontournable pour qu'il soit bien adapté aux réalités de la production locale et à ses contraintes.

➤ L'offre a pu se structurer grâce à l'aide de la MAB 22

Pour Alain Rouault : « *Il est essentiel qu'une structure comme la MAB 22 assure le lien avec les producteurs bio du territoire dès le début, avant même le projet de contractualisation* ». Interface entre les collectivités et les producteurs, sa connaissance des attentes et des réalités de chacun a grandement facilité la mise en oeuvre



Circuits courts = emplois en cuisine

progressive et cohérente de la volonté politique. Ainsi, au départ, La MAB 22 a aidé un collectif de maraîchers pour la création d'un « groupement solidaire » dans le but de garantir la sécurité de l'approvisionnement. Pour Agathe Perrin, l'animatrice de la MAB : « *Ce projet montre la nécessité, en amont, d'un travail de fond entre tous les acteurs* ».

➤ Un bilan positif

Côté collectivités, la part moyenne du bio dans le budget des cantines est passée de 4 à 9 % entre 2010 et 2014. Le groupement a été un levier pour inciter les communes hésitantes à s'ouvrir au bio local.

Côté producteurs et fournisseurs, le fait d'avoir une commande publique adaptée et garantie dans le temps leur a permis de se structurer, de pérenniser les exploitations, de diversifier leur offre et de créer de l'emploi.

Côté Saint-Brieuc Armor Agglomération, cette démarche concourt à atteindre l'objectif politique de soutenir la filière bio du territoire et les emplois qu'elle induit.

Au final, cette démarche est une belle expérience de synergie entre une intercommunalité, ses communes et des partenaires locaux, au profit de la santé des enfants et de l'emploi local. ■



Pascale et Xavier Doussinault producteurs bios au «Verger fleuri» à Plestan

CONTACT :

Maud Singy, Cheffe de service Énergie-DD à Saint-Brieuc Armor Agglomération / msingy@saintbrieuc-agglo.fr



Se regrouper pour la préparation des repas

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► SIVURIC (29) - 7 communes dont Daoulas et Loperhet

Sept communes mutualisent leurs moyens en restauration collective

La cuisine intercommunale prépare 1 300 repas par jour pour 9 cantines scolaires et le portage à domicile de 75 repas. Gérée par le SIVURIC, elle dessert 7 communes, dont Daoulas et Loperhet adhérentes de BRUDED, pour un service optimisé et de qualité.

En 2002, plusieurs communes du secteur de Daoulas constatent que leur cuisine de restauration collective nécessite une mise aux normes. Trois projettent de créer un restaurant scolaire et s'interrogent sur les équipements à installer. D'autres communes voisines souhaitent mettre en place une cuisine en régie mais freinent devant les investissements lourds que cela suppose, tandis que la commune du Faou souhaite quitter son prestataire privé pour revenir en régie.

↗ Les objectifs initiaux

Les élus de ces communes souhaitent maîtriser le service de restauration scolaire et périscolaire du territoire, garder le personnel en place et le former, mettre en place une facturation différenciée selon le quotient familial. Il s'agit également de favoriser l'approvisionnement local et/ou bio et de maintenir un service public de restauration de qualité pour les publics spécifiques que sont les enfants et aînés.

↗ Une cuisine centrale mutualisée

Sept communes (Daoulas, Dirinon, Le Faou, L'Hôpital Camfrout, Logonna-Daoulas, Loperhet et Saint-Urbain) décident alors de mutualiser leurs moyens et font le choix d'installer une cuisine à Daoulas pour sa centralité. Le SIVURIC (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique pour la Restauration Intercommunale) est créé en septembre 2005. Depuis



Pierre-Yves Gourmelen, gestionnaire dans la cuisine très équipée

septembre 2012, il intègre la commune de Landerneau, pour le portage de repas à domicile.

↗ Responsabilités partagées

Le SIVURIC gère ses 16 agents (14 en cuisine et 2 administratifs), ses locaux, son matériel et les 4 véhicules de livraison. À l'échelle du SIVURIC, les remplacements pour les absences et départs sont plus souples à gérer et l'accès à la formation est facilité par rapport à une cuisine d'une seule commune. Le syndicat gère également la facturation aux familles et aux communes. Chaque municipalité ou école gère le personnel de service des repas, le personnel d'animation, les locaux, le matériel de l'office et de la salle de restaurant.

Une commission restauration se réunit

Le SIVURIC en chiffres



176 000 repas « enfant » en liaison chaude

Coût total : 5,13 € dont 1,50€ de denrées alimentaires. Les parents paient entre 1,30€ et 5,13€ selon leurs quotient familial et domicile. Le reste est pris en charge par la commune de résidence.

22 000 repas « portés » en liaison froide

Coût total : 10,10 €, payé intégralement par le bénéficiaire. ■

deux à trois fois par an. Composée de représentants des parents, des municipalités, du personnel des offices, de l'équipe éducative ainsi que du SIVURIC, elle favorise le dialogue entre les différents acteurs dans l'objectif d'améliorer le fonctionnement au quotidien. La réduction des déchets y est par exemple régulièrement abordée dans une logique économique et environnementale (réalisation de pesées notamment).

➤ Des repas adaptés aux différents publics

Si les repas pour les enfants sont identiques pour tous, il n'en est pas de même pour les 22 000 repas annuels portés à domicile. En effet, les cuisiniers adaptent chaque plateau aux choix et contraintes des personnes âgées, convalescentes ou handicapées : régimes particuliers, goûts... « Le portage à domicile va au-delà d'un service de simple livraison à domicile, c'est une mission sociale : il s'agit de répondre plus individuellement aux besoins et envies des personnes souvent isolées et âgées. Notre visite est pour eux un moyen de rester en contact avec l'extérieur » précise Pierre-Yves Gourmelen, gestionnaire. Les 7 repas hebdomadaires sont livrés en liaison froide en 3 jours. Ils ont une durée de conservation de 4 jours.

“ Le SIVURIC nous permet, en tant qu'élus, de nous investir pleinement dans le projet. Nous assurons un service public de qualité en faisant nos propres choix : on n'est pas seulement dans une prestation



Jean-Luc Le Saux, Président du SIVURIC et adjoint à Daoulas

➤ Qualité nutritionnelle

Le SIVURIC propose aux enfants des repas de qualité, dans le respect du Plan national de nutrition santé. Les menus sont conçus sur 20 repas afin d'obtenir l'équilibre alimentaire préconisé par le GEMRCN (Groupeement d'Études des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). Le grammage des portions est différencié pour les maternelles et pour les élémentaires. Sur 20 repas, sont prévus 10 crudités, 10 légumes cuits, 4 portions du bœuf, veau, agneau, 4 fritures, et des féculents tous les jours en entrée ou en dessert.

➤ Provenance des denrées

Le choix se porte plus sur le local que le bio du fait des fortes quantités concernées. Pour la viande de porc, la cuisine recourt à des produits Bleu Blanc Cœur. Les produits secs et l'épicerie sont majoritairement en bio mais pas en local. Les fruits et légumes sont

distribués par la coopérative Le Saint qui propose également des produits bio.

➤ Approvisionnement via un groupement de commandes

Afin d'augmenter les volumes de commandes et de réduire les coûts, le SIVURIC fonctionne désormais avec la ville de Landerneau qui porte le groupement de commandes, auquel d'autres communes s'associent également. Les marchés de commande sont passés pour 3 ans depuis 2017. Certains produits font l'objet d'une commande directe : c'est le cas des yaourts bio qui viennent de Treouergat.

➤ Difficultés et visions du futur

Si les avantages d'une cuisine collective sont indéniables sur le plan économique et pratique, il existe aussi des écueils liés à la difficulté pour les élus de sept communes à porter un projet partagé.

Il est aussi délicat pour une cuisine centrale de faire le lien avec les convives. La formation des personnels de service serait un réel « plus », car ce sont eux qui font le lien entre la cuisine et les enfants : ils ont un rôle important à jouer et ne sont pas forcément formés pour cela. De la même façon, il n'est pas toujours facile de répondre aux attentes des parents du fait du manque de proximité. Une meilleure communication auprès d'eux est envisagée. Des rencontres ont été organisées en ce sens avec la commission restauration invitée à visiter les locaux et rencontrer le personnel du Sivuric : « j'ai mesuré l'écart entre l'idée que les gens de la commission se faisaient avant la visite et à l'issue de celle-ci, quand ils ont vu et échangé avec les cuisiniers : c'est très positif ! » assure Jean-Luc le Saux, président du SIVURIC. ■



À Loperhet, les «grands» enfants se servent directement au self tandis que les plus petits sont servis directement par le personnel communal

CONTACT :

Jean-Luc Le Saux, président du SIVURIC et adjoint à Daoulas
Sivuric : 02.98.25.80.00 - sivuric@wanadoo.fr



Gérer son restaurant scolaire en régie

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Langouët (35)

Une cuisine sur place avec des produits 100% bios et locaux

C'était en janvier 2004, dans la poursuite de la démarche de rénovation-extension de son école, la municipalité de Langouët décidait de revenir à la régie municipale pour la préparation des repas de la cantine et de s'approvisionner intégralement en produits bios et locaux.

En 2001, l'école de la commune connaît une certaine désaffection tant de la part des instituteurs/trices dont certains sollicitent une autre affectation, que des parents d'élèves qui ont tendance à placer leurs enfants dans des écoles de communes voisines. En cause, un bâtiment vétuste, aux peintures qui s'écaillent, peu lumineux, froid, sonore... La nouvelle équipe municipale place comme priorité l'extension-rénovation de l'école, en parallèle de la création de l'éco-lotissement de la Prairie Madame, « avec comme axe principal les enjeux de développement durable et notamment les questions de bien-être et de santé » explique Daniel Cueff, maire. L'école rénovée sera inaugurée en septembre 2004 et l'éco-lotissement en 2005.

➤ Prolonger la démarche santé

Dans la lignée de cette réflexion, la municipalité, dont le contrat avec l'opérateur arrive à échéance, souhaite revoir les approvisionnements de la cantine. L'idée germe alors de revenir en régie municipale et de passer directement en approvisionnements bios et locaux. « Nous avons le sentiment que faire une semaine de la bio par an, comme le font beaucoup de collectivités, représentait autant de travail que de modifier tous nos approvisionnements une fois pour toute », se rappelle le



70 à 80 enfants mangent tous les jours des repas 100% bios, concoctés sur place, avec des produits des agriculteurs locaux

maire. Le challenge est lancé. Prudente, la municipalité provisionne un surcoût...

➤ Sécuriser l'approvisionnement

La première démarche consiste à trouver des approvisionnements bios, locaux et sécurisés d'une semaine sur l'autre. La commune se tourne alors vers le GIE Manger Bio 35, regroupement d'agriculteurs du département créé en 2000, qui s'est organisé pour répondre à des commandes de collectivités. Il fournit la quasi-totalité des fruits, légumes et viandes et gère en parallèle les commandes « épicerie et produits secs », en partenariat avec la plateforme Bio-coop restauration, créé en 2004 pour approvisionner les cantines : la commune a donc deux fac-

Agriculteurs locaux et cuisine sur place



Le GIE manger bio 35 regroupe aujourd'hui une trentaine de producteurs d'Ille et Vilaine. En 10 ans, leur nombre « a un peu plus que doublé et le chiffre d'affaire global a été multiplié par 7 » se félicite Sophie Jeannin, responsable du GIE. Pour la plupart des producteurs, le GIE représente moins de 5% des commandes mais constitue une régularité intéressante qui leur assure un fonctionnement de fond. Le fait de cuisiner sur place a permis d'embaucher une personne supplémentaire, sans incidence sur le coût total des repas ■

tures mais un seul interlocuteur.

➤ Impliquer la cuisinière

« Lorsque le maire est venu me voir pour me demander ce que je pensais de passer les repas en bio, je lui ai tout de suite répondu que j'étais toujours d'accord pour ce qui est bien pour les enfants, mais que j'aurai besoin de quelqu'un pour m'aider » a témoigné Colette Hervé, cuisinière de l'époque. De fait, le retour en régie et à une cuisine sur place nécessite plus de préparation, d'épluchage, de temps pour passer les commandes... la municipalité crée un emploi de 20h/semaine en appui. Par ailleurs, le choix est fait de ne pas trop modifier les habitudes : « je n'ai pratiquement pas changé mes recettes, en accord avec les élus, afin de ne pas bouleverser les enfants. Progressivement, on a quand même ajouté des nouveaux aliments comme le boulgour par exemple ».

➤ Passer directement à l'acte

« A l'époque le mot « bio » était presque un gros mot dans la bouche de certains, il créait des peurs, des amalgames avec le « végétarien » » se rappelle le maire. Du coup « nous avons préféré lancer la démarche et impliquer les acteurs

“ Alors que nous avons budgété une augmentation, nous sommes moins cher aujourd'hui qu'il y a dix ans, avec un emploi en plus sur la commune et des approvisionnements en circuits courts ”



Daniel Cueff, maire

plutôt que d'annoncer une intention ». Ainsi, le 5 janvier 2004, au retour des vacances de Noël, rien n'a changé... sauf l'origine des produits et ceux qui les ont cuisinés ! « 6 mois après, quand nous avons informé les parents du passage des repas en bio, ni eux ni leurs enfants n'avaient rien remarqué. Leur crainte résidait plutôt dans le prix des repas : ça va augmenter ? ».

➤ Une baisse des coûts

« Cela a été une vraie surprise » explique le maire, « alors que nous avons budgété une augmentation du coût des repas, nous sommes pratiquement au même prix aujourd'hui qu'il y a dix ans ! ». Le coût total d'un repas (matières premières, personnel, énergies) était de 5,39€ en 2003 ; il est de 5,29 € en 2013. La maîtrise des coûts tient à plusieurs facteurs :

- Le coût des produits constitue à Langouët environ 40% du prix total du repas : « le coût total n'augmente

par en proportion du coût des ingrédients »

- Un approvisionnement avec deux interlocuteurs uniques, qui limite le temps passé à commander : « sans le GIE Manger Bio 35, nous n'y serions pas arrivés »
- Une cuisine en fonction des saisons et de la disponibilité des productions agricoles, à la période où ils sont donc les moins chers : « ce sont les agriculteurs qui font les menus »
- Des gains en quantité : « Le pain est plus consistant, nous en achetons moins », « Avant, le rôti de porc conventionnel que l'on achetait était plein d'eau, il réduisait considérablement à la cuisson. Aujourd'hui le porc bio garde pratiquement sa proportion après cuisson »
- Une baisse des protéines animales : « les diététiciens indiquent que nous consommons trop de graisses animales. Sur certains produits, et pour une part seulement, elles ont été remplacées par des protéines végétales »
- Une cuisine sur place « qui évite d'acheter des plats préparés, couteux »

- L'abandon des frites : « qui a évité une mise aux normes couteuse : agrandissement de la cuisine, achat d'un nouvel équipement ». C'est par ailleurs des coûts de fonctionnement plus importants : changement des filtres d'extraction des fumées, gestion des huiles usagées... ainsi que des risques professionnels (brûlures...).

10 ans après, la cantine de Langouët ne désemplit pas. 70 à 80 enfants y mangent tous les jours. Des familles viennent habiter à Langouët pour son engagement écologique et social. Une quatrième classe a ouvert dans l'école. ■



La plateforme Biocoop restauration, située à Melesse, livre la cantine de Langouët au même titre que les magasins Biocoop du territoire

CONTACT :

Daniel Cueff, maire / Tél. : 02 99 69 92 30 / mairie-de-langouet@wanadoo.fr



Gérer son restaurant scolaire en régie

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Mordelles (35)

Des produits locaux dans les assiettes des petits mordelais

Ville de 7 500 habitants, Mordelles a fait le choix de développer les produits locaux pour la confection des repas de sa cuisine centrale municipale. Pour répondre à cet objectif, un travail approfondi a été mené en matière de marchés publics et l'organisation du travail a été repensée.

Située aux portes de Rennes, Mordelles n'en reste pas moins une ville à consonnance rurale : « nous avons encore sur la commune près de 35 exploitations agricoles » se satisfait Thierry Le Bihan, maire de la commune depuis 2014.

↗ Une gestion en régie

La réflexion sur les approvisionnements de la cantine a démarré au lendemain des élections municipales ; « c'était une promesse de campagne : travailler avec les agriculteurs locaux pour l'approvisionnement de la cantine » confirme le maire ; « avec la culture, le budget de l'école est le seul que la nouvelle municipalité a souhaité augmenter ». La commune échange avec des communes voisines sur l'opportunité d'organiser les approvisionnements à plusieurs mais décide finalement d'avancer seule. Aujourd'hui, la cuisine centrale prépare environ 400 repas et 60 goûters par jour qu'elle livre ensuite à chacun des deux groupes scolaires publics (9 classes pour l'un et 11 classes pour l'autre).

↗ Bio ou local ?

Des échanges ont lieu au sein de l'équipe municipale sur les objectifs qu'elle souhaite se fixer : « passer tout en bio quitte à ce que ce ne soit pas local ? Ou passer tout en local et monter progressivement en puissance sur le bio ? J'ai soutenu cette deuxième approche » explique le maire.

↗ 3 enjeux majeurs

Pour le maire, les raisons du succès tiennent à 3 axes :



L'équipe confectionne deux repas locaux par semaine, dont une part est issue de l'agriculture biologique.

- La disponibilité et la logistique d'approvisionnement des matières premières : « sans la plateforme « le Lien Gourmand » cela n'aurait pas été possible aussi rapidement »,
- L'implication du personnel : « nous avons échangé et réfléchi pendant un an avant de nous lancer »,
- L'investissement et le matériel : « entre ouvrir des boîtes ou éplucher et cuisiner ce n'est pas le même métier ; la légumerie va vite devenir trop petite : elle nécessitera une mise au normes pour poursuivre notre démarche ».

↗ Expérimenter pour avancer

Dans un premier temps, à partir d'octobre 2014, les équipes confectionnent « un repas intégral 100% local par semaine » : « nous voulions relever le challenge et montrer notre capacité à faire » explique Thierry

Le Lien Gourmand



La SCOP 'Le Lien Gourmand', entreprise adaptée dont la plateforme est située à Saint Thurial, est le principal fournisseur de la commune. Elle emploie sept salariés, dont quatre en situation de handicap. L'entreprise cultive la proximité entre une quarantaine de producteurs locaux et régionaux. La société fait la part belle aux produits locaux labellisés (certification Bleu Blanc Cœur, label Rouge) issus de l'agriculture raisonnée ou aux produits biologiques. ■

Le Bihan. Quelques mois plus tard, l'équipe passe à 2 repas par semaine. Une progressivité qui résume bien la démarche prônée par le maire : « je mets en avant le droit à l'expérimentation et donc à l'erreur ! L'objectif est d'avancer, de prendre des risques puis de faire le bilan. A chaque fois que l'on rencontre une difficulté, on en discute et on adapte le projet ».

➤ Une forte réflexion sur les marchés publics

« L'enjeu est de dépasser l'interdiction de favoriser le caractère 'local' d'un produit. Il faut donc trouver d'autres critères d'attribution » explique Xavier Boivert, DGS et également Président de l'association Breizh Small Businnes Act. Pour la rédaction des marchés publics, la mairie s'est appuyée sur l'agence Déclic (Rennes) et la Chambre d'agriculture. « A l'époque, nous avons également demandé un renfort au CDG35 pendant un mois pour libérer du temps du chef de cuisine et lui permettre de s'impliquer dans la rédaction des marchés » se souvient Xavier Boivert. Avant de rédiger les marchés, l'équipe projet a rencontré plusieurs acteurs : « l'idée n'est pas de favoriser les entreprises locales mais de valoriser les entreprises locales qui font ce que l'on souhaite commander ».

➤ Des critères précis

La traduction de la volonté des élus se

“ L'objectif est d'avancer, de prendre des risques puis de faire le bilan. A chaque fois que l'on rencontre une difficulté, on en discute et on adapte le projet ”



Thierry Le Bihan, maire

retrouve dans la rédaction du cahier des charges (CCTP) du dossier de consultation des entreprises :

- Allotissement : pour permettre à des petites structures de candidater, le marché a été découpé en 11 lots et un bordereau de prix (BPU) fourni
- Qualité : pour les produits transformés, la composition des produits est décrite précisément. Ex. : « Nuggets : viande de poulet minimum 60 à 70 % traitée en salaison »
- Fraicheur : « les fruits seront suffisamment mûrs pour une consommation le jour même ou le lendemain de la réception »
- Critères sanitaires et environnementaux : « Poulet fermier entier découpé, élevage 81 jours minimum, accès extérieur en liberté, alimentation 100% végétale » ; « poissons issus de pêche durable »

Par ailleurs deux lots spécifiques ont été créés pour les produits fermiers :

- Un lot « Produits fermiers de circuits

courts », sorti du marché public pour le réserver à une entreprise adaptée (art 13 et 14 du décret du 26 mars 2014), attribué au Lien Gourmand

- Un lot « Produits fermiers biologiques de circuits-courts » remporté par le GIE Manger bio 35.

➤ Maîtrise des prix et lutte anti-gaspi

La démarche a entraîné une hausse de 10% sur 2 ans du prix des denrées alimentaires achetées ; « mais l'impact reste modique car celles-ci ne pèsent que pour 20% (1,45 €) dans le prix total d'un repas (7,22 €) ». Plusieurs choix permettent par ailleurs de maîtriser les coûts et de limiter le gaspillage :

- L'optimisation des stocks : « si jamais on n'a pas assez, il faut s'adapter (modification de la recette...) »
- Une cuisson à basse température : « cela permet une meilleure conservation des saveur et de baisser les consommations d'énergie »
- Des portions adaptées : « chaque enfant, s'il a faim, peut venir demander du rab »
- Table de troc : « l'enfant qui veut plus de dessert doit d'abord s'y rendre pour voir si un enfant n'y a pas laissé ce qu'il avait en trop ».

➤ Tri et pédagogie

Ce sont les enfants qui trient leurs déchets, « avec une pesée du retour de l'assiette pour mesurer le gaspillage, de l'ordre de 35 à 50 kilos par semaine ». Les pluches sont emmenées deux fois par semaine sur le bassin de rétention des services techniques où a été installé un poulailler avec des poules et des oies. Pour poursuivre la démarche, « nous souhaitons développer le lien entre les agriculteurs et les enfants soit à la cantine soit sur les exploitations » conclut le maire. ■



La Halle, en coeur de bourg, accueille tous les vendredis un marché de producteurs locaux.

CONTACT :

Thierry Le Bihan, maire et Xavier Boivert, DGS / Tél. mairie : 02 99 85 13 85 / mairie@ville-mordelles.fr



Gérer son restaurant scolaire en régie

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Muël (35)

Une cantine scolaire 100% bio local !

Dotée d'un nouveau restaurant scolaire, la municipalité a fait le choix depuis septembre 2015 de travailler avec le GIE Manger Bio 35 et un producteur bio local pour l'intégralité de ses commandes. Un passage en 100% bio local et sans surcoût pour les 65 repas quotidiens.

La commune de Muël, 884 habitants, membre de la communauté de communes de Saint Méen-Montauban, est située à 40 km de Rennes à l'ouest du département d'Ille et Vilaine. En 2014, la municipalité a fait le choix de réhabiliter l'ancienne école privée pour la transformer en restaurant scolaire dans une démarche totalement écologique. La cuisinière et les enfants ont investi les lieux en avril 2015, après les vacances de printemps.

↗ Un souhait ardent

« Il y avait longtemps que j'avais envie que l'on passe en approvisionnement bio local » explique Marcel Minier, maire. « Ca allait dans la continuité de la démarche de réhabilitation de la nouvelle cantine où l'on avait souhaité des matériaux écologiques et sains. L'arrivée dans la nouvelle cantine a été l'occasion de franchir le pas ». La nouvelle cuisine est à ce titre bien équipée : « nous avons rencontré plusieurs cuisinistes pour établir des devis. Notre choix s'est porté sur du matériel fabriqué en France (Thirote et Bonnet) pour un montant de 36 000 € HT ».

↗ L'exemple de Langouët

« Par le biais du réseau BRUDED, nous sommes allés à Langouët visiter la cantine et échanger avec les élus ». Jocelyne Perrier, adjointe, leur explique alors le fonctionnement de la cantine, passée en 100% bio local il y a 10 ans. Les deux communes ont de nombreux



La nouvelle cantine de Muël délivre chaque jour environ 65 repas

points communs : toutes deux fonctionnent en régie ; le nombre de repas servis par jour est proche : entre 65 et 80 pour les deux communes ; les cuisinière(s) ont l'habitude de travailler avec des produits frais et de saison.

↗ Un passage rapide

La municipalité sollicite alors Sophie Jeannin du GIE Manger Bio 35 (groupement d'intérêt économique) « qui nous a expliqué comment procéder ». « Entre avril et juin 2015, nous avons passé quelques commandes au GIE pour bien appréhender le fonctionnement, en se disant qu'à partir de septembre on franchirait totalement le cap ». Le GIE, en lien avec le groupe Biocoop, livre ainsi à la commune la totalité des produits

Le GIE Manger Bio 35



Le GIE manger bio 35 est un groupement d'agriculteurs du département créé en 2000, qui s'est organisé pour répondre à des commandes de collectivités. Il fournit la quasi-totalité des fruits, légumes et viandes. Il gère en parallèle les commandes « épicerie et produits secs », en partenariat avec la plateforme Biocoop restauration, créée en 2004 pour approvisionner les cantines : la commune a donc deux factures mais un seul interlocuteur. ■

d'épicerie, le frais et la viande. Pour les fruits et légumes, la mairie sollicite en priorité, Renaud Guillaume, producteur bio au Potager de Brocéliande à Muël et complète ses commandes avec le GIE. Côté poissons, la mairie s'approvisionne toujours en poisson sauvage (non «labellisé bio») à La Marée Pour Tous (Vezinle-Coquet). Côté pain, le boulanger local est privilégié : « nous discutons actuellement avec lui pour savoir si il peut fabriquer le pain commandé par la cantine avec de la farine bio ».

➤ Une stabilité des prix

Pour les commandes, le GIE Manger Bio 35 fournit un catalogue annuel, complété régulièrement par des offres promotionnelles envoyées par mail en fonction de la disponibilité de certains produits. De son côté, le producteur local indique sur son site internet les produits disponibles. Concrètement, c'est la cuisinière qui établit les menus et les commandes ; elle les transmet ensuite à la mairie qui les valide et les transmet au GIE. « Même si les produits peuvent parfois coûter plus cher, il suffit de faire attention aux quantités commandées et à la saisonnalité ». Après 3 mois de

“ *Même si les produits peuvent parfois coûter plus cher, il suffit de faire attention aux quantités commandées et à la saisonnalité* ”



Marcel Minier, maire

fonctionnement, grâce aux efforts réalisés, le coût repas pour les denrées alimentaires est resté quasi identique (1,86 €/repas en 2014 contre 1,88 €/repas en 2015). Côté personnel, la cuisinière est passée de 22h30 à 25h par semaine, « ce qui n'est pas imputable au passage en bio mais au fait d'avoir des locaux plus grands nécessitant plus d'entretien » précise le maire.

➤ Une organisation à adapter

« Avant je faisais mes menus pour 6 semaines, aujourd'hui je les fais pour 15 jours » explique Claire Badin, cuisinière. Le colisage de certains produits nécessite également une certaine adaptation : « les salades se commandent par 12 unités, les carottes par 10 kilos, les citrons par 5 kilos là où j'en achetais avant simplement 4 ou 5 pour réaliser un plat ». Les commandes



Marcel Minier, maire et Renaud Guillaume, producteur bio à Muël

auprès du producteur s'avèrent « plus simples car il livre chaque semaine et s'adapte à la quantité commandée ». L'organisation a ainsi évolué :

- Le même produit est parfois cuisiné plusieurs fois sur les 15 jours : « pour certains produits, cela ne pose aucun problème, pour d'autres c'est plus compliqué »
- Certains produits peuvent poser des problèmes de conservation « j'adapte parfois le menu du jour en fonction de l'état de conservation des fruits et légumes ».

➤ Une réelle satisfaction

Le passage en bio local procure une réelle satisfaction chez tous les acteurs impliqués dans la démarche. « Avec notre ancien fournisseur, je n'avais pas le choix de la provenance. Il m'est arrivé d'avoir des kiwis de Nouvelle Zélande ! Aujourd'hui, je connais la provenance. J'essaie d'acheter au maximum breton ou sinon français » confirme Claire Badin. Pour Renaud Guillaume, producteur, « même si les quantités commandées sont peu importantes, je suis heureux de participer à une dynamique locale. Et puis le goût ça s'apprend tout petit ! » ■



Claire Badin, cuisinière, adapte les menus en fonction des produits disponibles

CONTACT :

Marcel Minier, maire / Tél. mairie : 02 99 07 52 35 / mairie@muel.bzh



Gérer son restaurant scolaire en régie

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Roscoff (29)

Une cantine scolaire en régie communale qui propose 30% de produits bio et/ou locaux

Constatant une baisse de qualité des repas, la municipalité de Roscoff choisit de revenir à un fonctionnement en régie en 2010 et recrute un cuisinier. Les produits frais, de saison, locaux et bio sont désormais privilégiés pour préparer les 155 repas quotidiens.

Roscoff est une commune littorale du Nord Finistère située face à l'île de Batz. Elle compte 3 500 habitants et accueille 200 élèves dans ses deux écoles. La cantine est située à 10 minutes à pieds des deux établissements. Plus de 150 repas sont préparés quotidiennement, sauf le mercredi ou seulement une trentaine d'enfants mange sur place.

↗ Retour en régie pour maîtriser le fonctionnement

Jusqu'en 2008, la gestion de la cantine était déléguée à un prestataire privé. Alors que le contrat arrivait à terme, les élus ont estimé que la qualité n'était pas au rendez-vous et constaté que les familles inscrivaient moins leurs enfants à la cantine. Ils ont alors choisi de cuisiner les repas sur place en revenant à un fonctionnement en régie directe afin de maîtriser l'approvisionnement et la qualité des repas.

Pour cela, la municipalité a embauché un cuisinier en 2010 qui s'est engagé à travailler avec des produits frais, de saison, locaux et bio.

Cette volonté d'améliorer la qualité des repas est depuis lors partagée par l'équipe municipale, les parents, le cuisinier, et les services.

↗ Rénovation des locaux

Le service de la cantine était auparavant assuré dans des locaux qu'il convenait de mettre aux normes, en lien avec les préconisations de la Direction des Services Vétérinaires (DSV).



Les «petits» enfants sont servis à table dans une ambiance colorée !

La rénovation, engagée entre 2008 et 2010, a permis d'installer les deux salles de restauration et la cuisine en rez-de-chaussée, permettant l'accès aux personnes à mobilité réduite. Ces travaux ont été réalisés dans le cadre d'un projet global de rénovation de bâtiments communaux, dont le montant total s'est élevé à 2,3 millions d'euros.

Le restaurant est désormais organisé en deux espaces :

- le premier pour les petits encadrés par les animatrices du service « enfance-jeunesse »

- le second pour les grands avec un self qui assure deux services.

Suite à ces travaux, la cantine réaménagée a ouvert ses portes en janvier 2010, avec le nouveau cuisinier.

Les chiffres



L'équipe de la cantine

- 1 chef cuisinier + 1 cuisinier + 1 apprenti : temps pleins annualisés
- 1 agent de service
- 6 animateurs

Les coûts/repas

- Denrées alimentaires : 1,60 €
- Coût de revient : 5,90€/ (hors investissements et fluides)
- Vente : 2,80€ à 3,35€ selon le quotient familial. ■

➤ Approvisionnement local : un travail sur les marchés

Afin de s'approvisionner en quantité nécessaire, la commune doit passer par un marché public dont la formulation est très encadrée. Il est notamment interdit de favoriser les produits locaux, objectif que la commune s'était pourtant fixée.

Pour y parvenir tout en respectant la réglementation, la municipalité choisit d'introduire des critères favorables à la réduction du nombre d'intermédiaires. Le cuisinier a été aidé dans la rédaction du cahier des charges par la Maison de la Bio (MAB) 29 et la cuisine centrale de Morlaix. Le marché est passé pour une période de deux ans.

Par ailleurs, la commune achète 5% des produits en direct, hors marché public. Elle s'approvisionne ainsi en pain auprès de la boulangerie locale, et en oignons (AOC) et légumes (y compris courgettes, tomates et aubergines à la demande) auprès d'un producteur local.

➤ Du bon dans l'assiette

Aujourd'hui, environ 30% des denrées sont issues de l'agriculture biologique. Pour atteindre ce niveau, le cuisinier a travaillé sur la provenance par familles d'aliments et non sur des repas entiers, ce qui concourt à structurer les filières locales.

“ Nous avons fait le pari de reprendre la cantine en régie municipale, notre souhait était de maîtriser ce qui serait servi dans l'assiette de nos enfants en privilégiant le bio et l'économie locale ”



Maryvonne Boulch, adjointe

La collectivité s'appuie sur plusieurs structures locales, notamment l'association de maraîchers bio « les Voisins Bio », qui livre les restaurants scolaires sur le secteur, et l'entreprise « Du foin dans les sabots » pour la viande de porc, volaille et produits laitiers frais.

➤ Elaboration des menus

Avant chaque période de vacances, le cuisinier propose des menus pour la période scolaire à venir. Ils sont visés par une diététicienne puis validés par la commission « menu » composée d'élus, cuisiniers, parents et du personnel du service. Ils sont ensuite affichés et les éléments bio y sont indiqués.

➤ Réduction des déchets

Denrées

Afin d'éviter de produire trop de déchets, le cuisinier ajuste les quantités préparées aux besoins des enfants : 50 g de viande/enfant suffisent, par exemple.

Les contenants

Tous les récipients en plastique (barquettes, pichets...) ont été remplacés par des contenants réutilisables et l'aluminium a été retiré au maximum.

Tri, compostage et pesées

Les enfants sont conviés à trier leurs déchets, avec un bac à compost qui alimente le service espaces verts de la commune. Il sert à amender les sols des jardins pédagogiques créés avec les enfants des deux écoles.

La pesée des déchets dans les assiettes est effectuée régulièrement. Les déchets produits sont inférieurs à 100g par enfant et par jour, largement en-dessous des moyennes nationales.

➤ Communication

La communication constitue un volet important de la démarche. Elle est beaucoup portée par le cuisinier auprès des enfants, au travers d'échanges visant à les encourager à goûter, sans les forcer.

La cantine organise, une fois par an, une après-midi « portes ouvertes » pour que les parents découvrent la cuisine et les salles à manger. Un petit film a été réalisé pour faire découvrir la vie en cuisine. La presse est également conviée à chaque événement.

➤ Clés de réussite

L'engagement du cuisinier auprès des enfants, même en dehors de la cuisine et l'implication des élus sont les clés de la réussite d'un tel projet.

La commune a reçu le 2^{ème} prix des trophées de la restauration territoriale de Bretagne en 2016, qui visent à mettre en lumière le savoir-faire des cuisiniers de la restauration collective. ■



Les «grands» enfants se servent au self

CONTACT :

Maryvonne Boulch, adjointe - 02 98 24 43 00 - secretariat.mairie@roscoff.fr
Olivier Péron, cuisinier - 02 98 69 70 10 - rs.mairie@roscoff.fr



Gérer son restaurant scolaire en régie

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Rosnoën (29)

Passer de la sous-traitance à la régie communale pour favoriser le bio-local à la cantine

Devant l'insatisfaction des parents concernant la qualité des repas fournis par le prestataire et le souhait de proposer des repas sains et équilibrés aux quelques 70 enfants de l'école, la municipalité décide en 2017 de revenir en régie communale et de privilégier les produits locaux et bio.

Située rive droite de l'Aulne qui la sépare de presque l'île de Crozon, Rosnoën, 970 habitants, accueille 75 enfants dans son école primaire. Les repas des enfants préparés autrefois dans la cuisine de l'école étaient sous-traités à une entreprise depuis 2006. En 2008, un nouveau restaurant scolaire était construit. Avec le temps, les familles ont fait part de leur insatisfaction face à une qualité des repas en berne. C'est dans ce contexte qu'en 2017, la municipalité a souhaité reprendre les rênes de la cuisine et s'approvisionner en produits de bonne qualité, locaux et bio. Pour cela, la commune a mis en place, en quelques mois seulement, de nombreuses actions... Objectif atteint : le 28 août 2017, la nouvelle cantine était inaugurée !

➤ Retour à une cuisine en régie

Cette volonté était affichée dans le programme électoral de 2014 comme un enjeu de santé publique pour les enfants. Les objectifs à atteindre étaient d'offrir des repas de meilleure qualité en privilégiant les circuits courts locaux et bio. Cela devait passer par des aspects quantitatifs (les commandes), qualitatifs (produits de saison, locaux et bio de préférence) et éducatifs (équilibre des repas, accompagnement des enfants...) pour un plaisir retrouvé du repas !

➤ Rencontres et visites

Le réseau BRUDED a permis à la commune d'aller à la rencontre



Le jour de l'inauguration de la cantine du Roz - 28 août 2017

de municipalités ayant mené des démarches similaires : Langouët, Muël, Roscoff... Les élu-e-s cherchaient des retours d'expériences : maintien des coûts, qualité des menus et diminution des déchets. Des rencontres ont eu lieu aussi avec la Maison du Bio de Daoulas et le Conseil Départemental sur l'outil Agrilocal qui verra le jour en 2018 (plateforme de mise en relation entre fournisseurs locaux).

➤ Une cuisine repensée

Alors que la cantine était déjà équipée d'une cuisine suffisamment grande pour préparer les 65 repas quotidiens, il a fallu tout de même repenser son équipement pour une mise aux normes règlementaires pour un fonctionnement en régie.

Producteurs locaux



Ferme du Seillou ©

La commune a ciblé les producteurs locaux et/ou bio pour s'achalander. Ils ont de la chance d'avoir du maraichage, de la viande, du poisson (viviers Terenez), du lait sur le terroire communale ou voisin.

Le pain n'est pas bio, mais local. L'épicerie n'est pas locale, mais bio. L'eau est prise au robinet.

On atteint le 80 à 100 % bio et/ou local. ■

Différents prestataires ont été sollicités et le choix du conseil municipal s'est porté sur les établissements Thirode pour les retours positifs et une fabrication française. L'investissement s'élève à 30 000 € et comprend : les pianos cuisson gaz, les réfrigérateurs, la sauteuse et les ustensiles.

➤ La cuisinière, chef d'orchestre

La fiche de poste de cuisinière précisait la volonté de la commune de travailler avec un minimum de 50 % de produits « bio » et/ou locaux. L'expérience des autres cantines a prouvé qu'une telle cantine ne fonctionnait réellement que si la cuisinière s'implique fortement dans la démarche (cf. Neulliac, Roscoff, Langouët, Muël...). L'embauche d'une jeune cuisinière très « engagée » en août 2017 a permis de lancer sur les rails cette « nouvelle » cantine.

Quelques semaines plus tard, la cuisinière est en arrêt maternité plus tôt que prévu. Le premier remplaçant a peu d'expérience et ne satisfait pas la commune car il ne « joue pas le jeu » et se voit remplacé à son tour. Ce dernier, plus expérimenté, est aussi plus encadré par la municipalité.

“ L'objectif est de permettre à l'enfant de savoir ce qu'il mange, d'où viennent les aliments et comment ils sont produits, échanger avec les producteurs de la commune et lutter contre le gaspillage ”



Mikaël Kerneis
maire

➤ Chic et pas cher

L'ensemble des commandes sont passées directement auprès des producteurs, quelques soient les volumes. Ainsi, en se fournissant essentiellement en produits locaux et de saison, la municipalité souhaite réaliser des économies d'échelle en agissant sur plusieurs leviers : livraison régulière des produits, diminution de la quantité de viande achetée, association de céréales et de légumineuses (diminuer la part des protéines animales). « Notre commune a la chance de bénéficier d'un nombre important de producteurs locaux en bio ou en production raisonnée. En lien avec les élus, la cuisinière a pris contact avec ces producteurs et a échangé avec eux sur la méthodologie à adopter dans le cadre d'une logique de livraison » affirme Rolande Bizec, adjointe.

Afin d'acheminer à moindre coût l'ensemble des commandes quelle que soit leur taille, une planification et une organisation logistique cohérentes ont été mises en place. Au final, le prix du repas facturé aux familles se situe entre 2,20 € et 3,39€ dont 1,90 € pour le prix des denrées.

➤ Un jardin « pédagogique »

Afin de compléter les outils de sensibilisation auprès des enfants, les enseignantes et les écoliers, quelques bénévoles et un agent technique de la commune ont créé des ateliers pour confectionner un jardin de plantes aromatiques, de fleurs comestibles et de pommiers. Situé en face de la cantine, il est visible tous les jours par tous les enfants !

➤ Gérer l'eau

La distribution d'eau en bouteilles à été supprimée au profit de l'eau du robinet, dès le mois de mars. À l'extérieur de la cantine, l'installation d'un récupérateur d'eau pour l'arrosage du petit jardin des écoliers et d'un composteur rentreront en adéquation avec l'esprit de fonctionnement de la cantine.

➤ Le suivi

Un comité de pilotage a été constitué pour assurer un suivi régulier du fonctionnement de la cantine. Il comprend le maire et une adjointe, la cuisinière, les familles, le personnel pour le service en salle et Agores (Association nationale de la restauration territoriale). Ce suivi doit permettre à la commune d'affiner ce nouveau fonctionnement avec le temps et les usages. ■



Le restaurant scolaire peut accueillir jusqu'à 80 enfants

CONTACT :

Mickaël Kerneis, maire - 02 98 81 91 97 - mairiederosnoen@wanadoo.fr



Gérer son restaurant scolaire en régie

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Saint Rivoal (29)

D'une gestion associative à une régie communale pour favoriser des produits bio et/ou locaux.

Dans cette commune nichée au creux des monts d'Arrée qui accueille une population engagée dans la défense des produits locaux, bio et sains, la cantine s'applique, non sans mal, à mettre du Bio dans l'assiette des enfants.

Située dans les monts d'Arrée au cœur du Parc Naturel Régional d'Armorique, Saint-Rivoal possède un environnement préservé. Elle compte 174 habitants et deux classes accueillant 42 enfants venus aussi des communes voisines. C'est donc naturellement que la municipalité a accompagné depuis de nombreuses années les parents d'élèves dans leur volonté d'apporter aux enfants une nourriture saine issue de l'agriculture biologique.

↗ D'une gestion associative...

À l'origine, les parents très engagés dans des démarches environnementales et culturelles (langue et culture bretonnes), géraient l'approvisionnement d'une cantine « bio ». La cuisinière, salariée de la commune assurait les repas et les parents assuraient les commandes des aliments. Les coûts étaient ainsi simplement partagés : l'association des parents d'élèves gérait les paiements et facturaient aux parents en conséquence alors que la mairie assurait le fonctionnement de la cuisine et son entretien. Cela a bien fonctionné pendant quelques années.

↗ ...à une régie communale

Avec le temps, des tensions entre parents et services de cuisine sont apparues et le fonctionnement « autonome » ne pouvait plus tenir. En 2012, la mairie a alors choisi de reprendre la gestion complète de la



Les enfants dans l'ancienne cantine (avant travaux d'extension)

cantine et de simplement facturer les repas « clefs en mains » aux parents. Aujourd'hui, la cuisinière passe ses commandes et assure la réalisation et le service des repas. Cela n'a pas eu d'incidence financière et a calmé les tensions.

↗ Menus et aliments

Karine Hamon, la cuisinière, gère les commandes et le choix des fournisseurs et des menus. Elle réalise 39 repas, 4 jours par semaine (+ repas adultes), composés, en partie, de produits bio. Pour des raisons pratiques, (livraison, coûts...), les produits « bio » sont privilégiés aux produits « locaux », même s'ils viennent de loin, au détriment du « bilan carbone » global.

Les chiffres



L'équipe de la cuisine

- 1 cuisinière + 1 animatrice + 1 Atsem : temps partiel annualisé

Les coûts/repas

- Denrées alimentaires : 1,80 €
- Fonctionnement : 4,10 € (personnel, fournitures + entretien)
- Vente : 3,05€ (enfant) ou 5€ (adulte) ■

➤ Du bon dans l'assiette

On atteint 40 à 50% de produits bio dans les repas. Les commandes sont passées auprès des fournisseurs régionaux pour la plupart. La plus grande difficulté est bien celle de l'approvisionnement en produits « locaux et bio ». Les producteurs n'ont pas forcément la quantité nécessaire pour répondre aux besoins.

- **Fruits et légumes** : beaucoup en bio et/ou local. « On a un projet pour des commandes groupées auprès d'un producteur d'agrumes bio en Espagne » nous explique la cuisinière.
- **Viandes** : non bio (surgelé), parfois local : il est difficile pour un producteur de fournir des morceaux uniformes à partir d'une seule bête pour 40 portions (sauf pour du veau)
- **Yaourts** : bio mais non local
- **Lait** : un peu bio mais non local
- **Pain** : bio de Saint Cadou, via « Bro an Are », épicerie de produits locaux sur la commune
- **Poisson** : surgelé, non local
- **Épicerie (pâtes, riz...)** : en majorité bio non local

“ La mise en place d'une cantine « bio » conformément à la volonté des habitants et le bilinguisme sont les éléments qui permettent de préserver l'avenir de l'école ”



Yves-Claude Guillou, maire

- **Sauces** : sont toutes faites sur place

La cuisinière choisit les produits bio les moins chers possibles. Les produits sont livrés par la coopérative le Saint.

➤ Des locaux peu adaptés

L'école est un grand bâtiment situé en cœur de bourg, à côté de la mairie. Au rez-de-chaussée, une classe, une cuisine/réfectoire, un escalier pour atteindre la seconde classe à l'étage et un préau extérieur. La cuisinière est obligée de faire deux services de repas pour pouvoir loger tout le monde... En effet, le réfectoire où se trouve aussi la cuisine est trop petit. La salle de classe à l'étage n'est pas adaptée aux personnes à mobilité réduite et l'escalier prend de la surface au sol... Que de bonnes raisons pour

Coûts (chiffres 2014)

Cantine

	dépenses	recettes
Personnel	22 400 €	
Entretien	2 474 €	
Aliments	11 065 €	
Participations parents		11 379 €
Coût commune	24 560 €	

Garderie

Personnel	9 045 €	
Entretien	1 221 €	
Participations parents		2 713 €
Coût commune	7 553 €	

Coût commune total : 32 113 € ■

réfléchir au réaménagement des espaces.

➤ Une nouvelle cantine en 2018

À l'extérieur du bâtiment, à l'arrière de celui-ci (au sud), une extension de 70 m², en ossature et bardage bois accueille l'espace réfectoire et la cuisine, alors que l'ancienne cuisine deviendra des sanitaires et un bureau. Ces nouveaux espaces seront plus grands et donc mieux adaptés au stockage et à l'épluchage des légumes (frais).

D'autres aménagements (classes et préau) sont en cours d'achèvement.

La petite commune de Saint-Rivoal avec ses projets ambitieux pour l'école et la cantine, tente d'allier au mieux les ressources locales à ses projets bien que la gageure soit difficile à atteindre. ■



Nouvelle cantine de Saint-Rivoal

CONTACT :

Yves-Claude Guillou, maire - 02 98 81 40 54 - mairie-st-rivoal@wanadoo.fr
Mickaël Toullec, conseiller



Confier la gestion à un prestataire ou une association

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Bouvron (44)

Un restaurant scolaire pédagogique à 100% en bio local, géré par une association

Depuis 2008, les 220 repas cuisinés au restaurant scolaire sont 100% bio et locaux ! Réduction des déchets, pédagogie, plaisir de manger, autonomie des enfants, lien aux producteurs... Autant d'aspects abordés par l'association « Les Petits Palais » qui gère le restaurant en lien étroit avec son cuisinier.

Bouvron est une commune rurale dynamique qui compte 3 100 habitants, située en entre les agglomérations de Blain et Savenay.

Le restaurant scolaire a toujours été géré par une association de parents d'élèves. Lorsqu'en 2004 l'association Les Petits Palais est créée pour répondre à une nouvelle organisation, celle-ci a tout de suite souhaité travailler sur un approvisionnement en produits frais, bio et via des filières courtes, en lien avec la commune.

➤ Introduction de produits frais : une petite révolution!

Progressivement entre 2004 et 2007, des produits frais sont introduits dans le cadre d'une démarche globale. Pour cela différents aspects sont abordés : réglementation, équipements, accompagnement à la transition, coûts, pédagogie... C'est suite à cette transition vers les produits frais, que l'approvisionnement sera orienté vers le bio, en 2007.

➤ Réglementation : de nombreux échanges avec la DSV

« En fait, la vraie révolution, ce n'est pas le passage en bio local, mais l'utilisation de produits non transformés et frais qui supposent un changement de pratiques », analyse Laurent Bissery, adjoint aux affaires scolaires et ancien président des Petits Palais. Afin de bien comprendre la réglementation, l'association s'est rapprochée de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) du département. Les élus, parents d'élèves et personnels ont participé à des ateliers avec les producteurs locaux pour échanger



Les enfants suivent un atelier cuisine avec le chef du restaurant scolaire, Joël Josse

concrètement sur la réglementation spécifique aux contenants réfrigérés ou encore à l'étiquetage des produits, et définir des protocoles précis.

« Finalement les règles sanitaires sont assez facilement applicables à partir du moment où l'on met en place des protocoles stricts et que l'on s'y tient », analyse l' élu. A Bouvron, 4 contrôles/an sont prévus, pour un coût de 1800€.

➤ Des équipements adaptés au travail de produits frais

Dès 2005, les élus donnent les moyens au personnel de travailler dans de bonnes conditions. La cuisine est ainsi équipée d'une légumerie, d'une cellule de refroidissement rapide, d'équipements performants pour l'épluchage, la cuisson, etc. « Nous savions que cette démarche allait créer des emplois sur la commune, et qu'elle ferait sens pour notre territoire. », indiquent-ils.

Des produits du coin pour soutenir l'emploi local !

Le restaurant scolaire s'approvisionne auprès d'une dizaine de producteurs locaux. Les échanges avec les producteurs ont donné naissance à une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), puis à un magasin paysan dans le bourg de Bouvron.

Le cuisinier s'approvisionne en viande auprès de l'atelier de découpe « de la terre à l'assiette ».

L'association de producteurs Manger Bio 44, associée à la plateforme Biocoop pour les produits secs, complète cet approvisionnement. ■

➤ Un accompagnement à la transition pour les enfants

« Pour de nombreux enfants habitués à manger des produits transformés, le passage aux produits frais et de saison peut être compliqué. Durant les premières années, nous les avons accompagnés vers de nouveaux goûts, de nouvelles textures », indique L. Bissery. « Nous nous sommes appuyés sur le savoir-faire de notre cuisinier pour rendre les plats attractifs ». Rapidement, purées de légumes, boudins noirs en médaillons, brandades et autres réjouissances ont su convaincre les palais les plus réticents !

➤ L'introduction progressive des produits bio

En septembre 2007, le restaurant commence une deuxième transition : l'approvisionnement en produits bio. « Tous les mois nous avons introduit de façon définitive un nouvel aliment bio tout en communiquant auprès des familles. Cette montée progressive visait à faciliter l'organisation de la filière », explique l'élu. En juin 2007, le restaurant teste le 100 % bio et analyse le budget à l'issue de l'année : le « tout bio » représente un surcoût de 0.20€/repas, que la municipalité a accepté de prendre en charge.

➤ Fonctionnement global

Une « charte du bien manger » est signée entre l'association, les producteurs et la mairie. « C'est le cuisinier qui gère la logistique : il fait ses

“

Le restaurant est devenu un outil pédagogique qui crée un vrai lien entre enfants, parents et enseignants ; cela fait partie de l'ADN de l'association ! ”



Laurent Bissery, adjoint

menus sur les 20 jours à venir, commande directement aux producteurs ou au groupement Manger bio 44 en indiquant la date de consommation prévue. Il se fait ensuite livrer quotidiennement au restaurant. Cela se fait de gré à gré et les factures sont envoyées à l'association » explique Jean-Pascal Arcangeli, actuel président de l'association. Composée de parents bénévoles, enseignants, représentants de parents d'élèves, et élus municipaux, elle est salariable aujourd'hui 6 personnes secondées par des agents municipaux.

➤ Le restaurant, un outil pédagogique

« Le restaurant est devenu un outil pédagogique : le cuisinier intervient en classe sur les questions de nutrition, réalise des repas thématiques en lien avec le programme. Cela crée un vrai lien avec les enfants et les enseignants ! » se réjouit L. Bissery. Pour bien comprendre d'où viennent les aliments, les enfants vont visiter les exploitations des producteurs, cueillent les légumes et réalisent des ateliers cuisine avec le cuisinier. L'école produit même certains fruits et légumes utilisés pour les repas !

➤ Autonomie et lutte contre le gaspillage alimentaire

« Nous avons travaillé pour développer l'autonomie des enfants qui se servent eux-mêmes dès la maternelle et doivent finir ce qu'ils ont mis dans leur assiette » explique l'élu. En moyenne, 2 à 3 litres de déchets provenant des assiettes sont produits pour les 220 repas quotidiens ! « Cela participe à l'éducation des enfants et représente des économies importantes pour la commune ».

Côté cuisine, la réduction des déchets est aussi de mise ; le cuisinier adapte le grammage précis de la viande en fonction des différentes tranches d'âge. Pour les légumes, « je ne les épluche presque pas, juste pour enlever la terre ou les germes, c'est dans la peau qu'il y a le plus de vitamines ! ».

➤ Plusieurs leviers d'économies

Le recours à des produits frais et non plus transformés a permis des économies importantes. « Tous les produits sont frais et je fais moi-même les préparations, y compris les mayonnaises, pâtisseries & glaces », précise le cuisinier. Le type de conditionnement impacte aussi les prix : « j'achète le lait cru en seaux plutôt qu'en petits pots ».

Les économies passent également par un nombre de repas calculé au plus juste : « les tarifs changent selon le délai de réservation, et il y a rarement plus de 3 ou 4 repas cuisinés en trop » indique Laurent Bissery. Enfin, des repas 'alternatifs', sans protéines animales sont servis deux fois par mois.

➤ Les chiffres

- Denrées alimentaires : 1,70 €
- Prix de revient : 5,60€ (denrées, salaires, entretien, autres charges)
- Participation mairie : 39% dont 0,20€ pour le surcoût lié au bio
- Tarifs : 3,27€ ventilés selon le quotient familial. ■



Visites d'exploitations, ateliers de cuisine pour les enfants et les parents ; à Bouvron la pédagogie est de mise!

CONTACT :

Laurent Bissery, adjoint / Tél. mairie : 02 40 56 32 18 / www.mairie-bouvron.fr



Confier la gestion à un prestataire ou une association

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Le Cloître-Saint-Thégonnec (29)

Une cuisine en sous traitance et en bio local qui lutte contre le gaspillage alimentaire

La commune du Cloître-Saint-Thégonnec a choisi en 2016 de sous-traiter le poste de cuisinière pour assurer la préparation de 60 repas quotidiens. Les retours positifs ne se font pas attendre alors que la cuisinière maîtrise les commandes locales et bio à plus de 50%.

Située dans le parc naturel régional d'Armorique aux pieds des monts d'Arrée, la petite commune du Cloître-Saint-Thégonnec fait partie de Morlaix Communauté. Elle compte 667 habitants dont 101 enfants scolarisés dans les 4 classes de l'école publique communale. La moitié d'entre eux prend ses repas à la cantine scolaire, qui fonctionnait en régie jusqu'en 2016.

➤ Améliorer le fonctionnement de la cantine...

«Nous souhaitons que les enfants mangent mieux, dans une ambiance plus conviviale et apaisée», se rappelle Véronique Pereira, maire. Les élus ont donc engagé en 2015 une réflexion globale pour améliorer le fonctionnement du restaurant scolaire. Leurs objectifs : augmenter la part des produits locaux et/ou bio, impliquer les enfants en les rendant plus autonomes et actifs, et minimiser les déchets produits.

➤ ...En s'appuyant sur les expériences d'autres communes

Lors d'une visite à Gourlizon (29), commune adhérente à BRUDED, les élus du Cloître découvrent un autre mode de fonctionnement avec la possibilité de recourir à une entreprise privée pour la gestion de la cantine. La simplicité du fonctionnement séduit les élus : la société privée met à disposition de la commune une cuisinière, et la provenance des aliments est encadrée par le contrat qui relie la commune au prestataire.



Les enfants à la cantine de l'école du Cragou

➤ Une cuisinière mise à disposition par un prestataire privé

En septembre 2016, la municipalité du Cloître acte le changement de fonctionnement et confie la préparation des repas à la société privée Armonys restauration (Vannes). Un contrat de prestation est établi entre les deux parties pour stipuler les engagements mutuels.

Le prestataire met une cuisinière à disposition de la commune pour la préparation des 4 repas hebdomadaires, soit 36h/semaine. Celle-ci assure également l'approvisionnement en denrées, le nettoyage de la vaisselle et des locaux, ainsi qu'une partie du service. Elle est aidée par

Les coûts des repas



Le contrat fixe un tarif par repas facturé à la commune et revu chaque année, qui se situe entre 5,89€ (maternelles) et 6,52€ (adultes).

Les charges d'entretien et de service assurées par la commune sont à ajouter à ce montant. Au total, le coût pour la commune est un peu plus élevé qu'auparavant, de l'ordre de 0,10€/repas. Aujourd'hui facturés 2,95€, la mairie ne souhaite pas franchir la barre symbolique des 3€ par repas. ■

une animatrice salariée de la commune pour la mise en place et l'encadrement des enfants.

La municipalité de son côté, met à disposition du prestataire les locaux et mobiliers nécessaires à la préparation des repas.

➤ **Choix des menus et livraisons**

Les menus sont établis toutes les deux semaines par Armonys, puis validés par la commune. Ils sont ensuite envoyés à la cuisinière qui passe directement ses commandes auprès d'une liste de fournisseurs spécifiée dans le marché qui lie la commune à Armonys. Les denrées sont livrées directement au Cloître, tandis que les factures sont réglées par le prestataire auprès des fournisseurs.

➤ **Garder la main sur la provenance des denrées**

Si l'approvisionnement en denrées est à la charge du prestataire, il est néanmoins encadré pour permettre un approvisionnement de qualité, faisant la part belle au bio et/ou local. Le contrat spécifie donc les fournisseurs à solliciter ou à défaut, les garanties de qualité exigées par la commune.

“*Nous voulions qu'enfants et adultes savourent le moment du repas (dans tous les sens du terme), c'est chose faite... pour le plaisir de tous*”



Véronique Pereira, maire

Ainsi le boeuf, le porc et le veau sont locaux avec indication au contrat du nom du producteur (Nicolas Merer), tandis que les volailles seront « locales ou Label Rouge ». Les légumes quant à eux, seront fournis par Elocoop, l'épicerie collaborative de la commune voisine de Pleyber-Christ. Pour les produits secs (farine, riz, pâtes, boulgour...) et fruits, le choix du fournisseur est laissé au prestataire avec exigence de produits « bio durant toute l'année ».

Ce fonctionnement permet d'atteindre 50 % à 80 % de produits bio et locaux dans les assiettes des 55 à 65 enfants qui mangent quotidiennement à la cantine.

➤ **Éviter le gaspillage**

La cuisinière est très attentive aux quantités d'aliments commandées, ajustées au plus près des consom-

mations réelles (certaines viandes par ex.) pour limiter le gaspillage en cuisine. Les déchets, en aval, sont triés. Trois bacs sont proposés :

- le compost qui alimente le potager
- les déchets alimentaires donnés aux poules, mises à disposition par Morlaix communauté qui a beaucoup travaillé sur le « zéro gaspi ». Leurs œufs ne peuvent cependant pas être utilisés en cuisine et font alors l'objet d'une consommation privée.
- la poubelle « tout venant » qui fait souvent la part belle à la récup' pour les Travaux d'Activités Péricolaires ou autres activités scolaires (pots de yaourts, barquettes...).

➤ **Des enfants actifs et autonomes**

Par rapport au fonctionnement précédent où les enfants étaient simples « consommateurs » (assis autour des tables à l'occasion d'un seul service et servis individuellement), ils sont désormais sollicités pour être beaucoup plus actifs et autonomes. Deux services ont été mis en place avec une volonté de systématiquement mélanger les grands et les petits : les uns aidant les autres pour servir et manger. Tenus de goûter à tout, les enfants se servent de la quantité souhaitée et débarrassent ensuite. Côté déchets, les retours réduits sont probants !

➤ **Une cuisinière investie, une satisfaction partagée**

Les retours des enfants et des parents sont très positifs, tant sur la qualité des plats que sur l'organisation des repas (diversité, quantité, service, autonomie, déchets...). La municipalité est également aujourd'hui très satisfaite du fonctionnement. L'une des clés de réussite du projet réside à n'en pas douter, dans la motivation de la cuisinière pour faire vivre une restauration scolaire de qualité et pédagogique pour les petits et grands. ■



La cuisinière assure le service aidée par une animatrice salariée par la commune

CONTACT :

Véronique Pereira, maire - 02 98 79 70 36 (mairie)
Cécile Jegaden, cuisinière



Confier la gestion à un prestataire ou une association

17 RETOURS D'EXPÉRIENCES COMMUNALES ET INTERCOMMUNALES

► Plessé (44)

Une restauration scolaire de 450 repas par jour en prestation privée, avec 60% de bio et local !

En délégation de service public pour sa restauration scolaire, la commune de Plessé porte depuis 2010 une démarche d'approvisionnement en produits bio et/ou locaux de qualité, avec une montée en exigence dans ses cahiers des charges successifs.

Plessé, commune située à une vingtaine de km au sud-est de Redon, compte 5 320 habitants et s'étend sur 104,4 km², ce qui en fait la deuxième plus grande commune du Département de Loire-Atlantique. La surface agricole utile communale est de 6 500 ha, dont près de 30% sont exploités en agriculture biologique, l'un des taux les plus élevés de France !

↗ 3 bourgs - 3 cantines - une seule gestion

La commune a la particularité de comprendre trois bourgs (Plessé, le Coudray et le Dresny) qui ont chacun leur propre école. Au total, 765 enfants sont scolarisés sur la commune, dont 450 mangent quotidiennement dans les 3 cantines municipales. Les 56 000 repas annuels sont préparés dans les locaux de Plessé, puis livrés en liaison chaude au Dresny et au Coudray.

Alors qu'elle recourt à un prestataire pour la préparation des repas, la commune a engagé depuis 2010 une politique de gestion durable de sa restauration scolaire, où les filières agricoles de proximité ont une place prépondérante.

↗ Un cahier des charges exigeant

« Forts de nombreuses terres cultivées en agriculture biologique et d'un réseau de productions locales de qualité que nous souhaitons soutenir et encourager, nous avons voulu faire du restaurant scolaire de Plessé le reflet de cette dynamique », indique le maire Bernard Lebeau. « Nous avons privilégié une montée progressive



Chez les primaires, le self permet de limiter le gaspillage alimentaire

et constante du bio, avec un souci des tarifs pour les usagers ».

Ces ambitions ont été traduites par les élus dans les cahiers des charges visant à recruter le prestataire, avec un renforcement des ambitions entre 2010 et 2015 autour de 3 priorités :

- **Qualité écologique** : produits de saison, frais, variétés locales contribuant au maintien de la biodiversité végétale et animale, emballages réduits, recours aux acteurs locaux (producteurs, plateformes du GAB 44, ateliers de découpe locaux).

- **Qualité pédagogique** : organisation de temps d'échanges et de pédagogie réguliers auprès des enfants avec le cuisinier, les enseignants, parents, élus et producteurs.

Autonomie et lutte contre le gaspillage

En 2014, la commune se porte volontaire pour participer au projet alimentaire de territoire porté par la CC du Pays de Redon. Elle bénéficie ainsi d'une étude et de préconisations pour diminuer ses déchets. Ainsi les primaires de Plessé se servent en libre service (hormis le plat principal servi par le cuisinier) et c'est désormais le personnel de cuisine qui sert les maternelles et ajuste les quantités ; le pain est limité à une tranche... le tout avec possibilité d'un deuxième service pour les gros appétits.

Aujourd'hui, 45 kg sont en moyenne jetés après chaque repas qui équivalent à 100 g / repas, soit 20% de moins que la moyenne nationale (125 g / repas). ■

- **Qualité nutritionnelle** : produits bio ou issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, cuisinés de manière simple : « sont interdits les fonds de sauce, additifs et autres produits industriels et limités au maximum les produits sur-emballés (par exemple fromage portion) et tout produit susceptible de contenir des OGM ».

Le cahier des charges précise également que « les menus devront être parfaitement équilibrés. Ils seront établis par le prestataire au moins un mois à l'avance et devront être soumis à l'approbation du responsable communal et d'un diététicien diplômé missionné par le prestataire ».

➤ Des produits sains, locaux et bio à 60%

Afin de développer le recours à des produits issus de l'agriculture biologique, les élus ont inscrit au cahier des charges des fréquences minimales par type de plat : à minima la moitié des entrées, accompagnements, fromages et desserts sont bio, ainsi qu'une viande par semaine.

Aujourd'hui, 60% des repas sont bio : pain, laitages, certains fruits et légumes et depuis 2015, la moitié des céréales et environ un quart des viandes. Le poisson quant à lui, est acheté surgelé. Deux repas végétariens mensuels sont prévus.

« Nous voulions faciliter l'organisation des filières locales au travers d'une demande constante en produits bio ; c'est pourquoi, au lieu d'un seul menu bio par semaine, nous proposons des fréquences régulières »



Bernard Lebeau,
maire

➤ Fonctionnement

La prestation, confiée à la société Ansamble au travers d'une consultation publique, concerne l'achat des denrées, l'élaboration des menus en collaboration avec une commission communale, la fabrication des repas et l'encadrement de l'équipe de service.

Pour cela, Ansamble met à disposition un cuisinier pour la préparation des 450 repas journaliers, quatre jours par semaine. L'aide à la cuisine et le service incombent à la commune qui emploie 13 personnes. Elle met également à disposition du prestataire les locaux, le mobilier, la vaisselle et le véhicule nécessaire à la liaison chaude.

➤ Choix des menus et livraison

Le prestataire définit les menus tous les 2 mois, puis les transmet au cuisinier qui peut demander des modifications en fonction des produits disponibles et des saisons.



Découverte des différents types de pain

Suite à validation des éventuelles modifications par Ansamble, le cuisinier s'occupe directement des commandes et contacte les fournisseurs au sein d'une liste dont les tarifs ont été négociés directement par Ansamble. Il y choisit commerçants et producteurs en s'appuyant sur les critères de qualité définis par la commune.

Les livraisons arrivent directement au restaurant scolaire de Plessé ; les factures quant à elles, sont transmises à la société Ansamble qui gère en direct les paiements aux fournisseurs.

➤ Coûts

Le prix de revient d'un repas pour la municipalité est de 6,86€, qui comprend :

- Le personnel de cuisine (prestataire) et de service (commune)
- Le prix des denrées (1,79€/repas)
- Les dépenses de fonctionnement (énergie...) et l'amortissement des équipements de cuisine et de la ligne de self (sur 10 ans)

Côté recettes, les repas sont facturés 3,45€ pour les maternelles, et 3,55€ pour les primaires, le restant étant pris en charge directement par la commune. ■



Grâce à l'îlot central, c'est aux enfants de bien trier leurs déchets

CONTACT :

Bernard Lebeau, maire et Christine Férand, adjointe aux affaires scolaires
02 40 79 60 14 / mairie.plesse@wanadoo.fr

DES ACTEURS POUR VOUS **ACCOMPAGNER**

► Les GAB ou Groupements d'agriculteurs biologiques

S'appuyant sur une connaissance des filières bio locales et sur un lien étroit de concertation et de construction des filières avec les producteurs bio locaux, les chargés de mission "restauration collective" du réseau **FRAB** (Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne) et du GAB 44 sont à votre disposition pour vous conseiller et vous guider dans votre projet:

- diagnostic de cuisine, accompagnement de projet;
- aide à la rédaction des marchés publics;
- mise en relation avec les opérateurs bio du territoire;
- formation des élus et équipes de cuisine;
- sensibilisation et outils d'animations pédagogiques à destination des convives.



• GAB 44 •
Les Agriculteurs **BIO** de Loire-Atlantique

Contacts:

Vous trouverez toutes les informations sur les GAB bretons sur le site de la FRAB : www.agrobio-bretagne.org

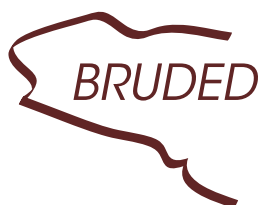
GAB 22 : 02 96 74 75 65 • gab22@agrobio-bretagne.org • **MAB 22** : mab22@agrobio-bretagne.org

MAB 29 : 02 98 25 80 33 • maisondelabio29@agrobio-bretagne.org • www.bio29.fr

Agrobio 35 : 02 99 77 09 46 • agrobio35@agrobio-bretagne.org

GAB 56 : 02 97 66 32 62 • gab56@agrobio-bretagne.org

GAB 44 : 02 40 79 46 57 • accueil@gab44.org • www.gab44.org



BRUDED : s'appuyer sur des retours d'expériences pour lancer son projet

Le réseau BRUDED, riche de plus de 140 collectivités adhérentes, soutient les projets d'approvisionnement des restaurants collectifs en produits bio et locaux au travers de :

- L'organisation de visites et rencontres où élus et cuisiniers échangent sur les différentes facettes de leurs projets.
- La capitalisation d'expériences (fiches, site internet, publications).
- La transmission de documents ressources (cahiers des charges) et l'orientation vers les partenaires adaptés.

Parce que la transition vers le bio local en restauration collective suppose une approche globale et partagée, BRUDED aborde au travers de ses retours d'expériences, l'ensemble des enjeux qui lui sont liés pour faciliter l'action concrète: approvisionnements et marchés publics, pédagogie et animation, réduction du gaspillage, coûts...



► Réseau Initiative Bio Bretagne



IL FAIT BIO DANS MON ASSIETTE !

Initiative Bio Bretagne (IBB) est un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion des produits biologiques. IBB accompagne les collectivités pour l'introduction régulière et progressive de produits bio en restauration collective :

- Sensibilisation des collectivités, cuisiniers, élus, convives, aux produits bio et aux valeurs et principes associés (saisonnalité, approvisionnement de proximité),
- Appui à la mise en relation entre les acheteurs et les fournisseurs bio bretons,
- Valorisation de l'offre régionale des fournisseurs.

IBB valorise les démarches des collectivités avec la charte « Il fait bio dans mon assiette » qui définit un cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la filière bio et ceux de la restauration collective.

Contact:

Tél. : 02 99 54 03 23 • www.bio-bretagne-ibb.fr • contact@bio-bretagne-ibb.fr

► Les chambres d'agriculture



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
BRETAGNE

Les chambres d'agriculture soutiennent l'introduction de produits locaux en restauration collective, afin de sécuriser l'agriculteur dans sa production et ses circuits de distribution. Elles recensent l'offre de produits locaux sur le territoire, et mettent en relation les fournisseurs locaux avec les restaurants scolaires qui les sollicitent. Les chambres d'agriculture bretonnes proposent également aux collectivités des prestations individualisées comprenant un état des lieux des pratiques, un appui à la définition de la politique d'achat et des préconisations de mise en œuvre. Elles portent aux côtés de la Région Bretagne et de la Préfecture, la démarche « Breizh Alim' ».

Contacts:

Bretagne: Bernadette LOISEL, chargée de mission Alimentation • Tél. : 02 23 48 28 14 • www.bretagne.synagri.com/synagri/vendre-en-restauration-collective
Loire Atlantique: 02 41 18 60 13 • www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr

► Réseau Cohérence, relai de la démarche Mon restau responsable® en Bretagne



Cohérence développe des outils transversaux s'inscrivant dans une logique de développement durable. Elle promeut en Bretagne la démarche nationale « Mon Restau Responsable »®, portée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau co. Celle-ci soutient les restaurants collectifs qui souhaitent proposer cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement: auto-évaluation, échange avec un professionnel de la restauration collective, réflexion collective (gestionnaires, cuisiniers, convives et fournisseurs) sur les pistes d'amélioration possibles. Les progrès du restaurant sont évalués par une certification participative tous les deux ans.

Cohérence soutient également les collectivités dans la rédaction de leurs cahiers de charges de restauration collective: exclusion de produits animaux contenant des OGM, et introduction de porc sur paille.

Contact:

Tel. : 02 97 84 98 18 • www.reseau-coherence.org • contact@reseau-coherence.org

LES INTERLOCUTEURS POUR FACILITER VOTRE **APPROVISIONNEMENT**

► **Plateformes numériques Agrilocal en Côtes d'Armor et Finistère**

Agrilocal est une plateforme numérique de mise en relation directe entre les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs locaux (producteurs, pêcheurs et artisans). Les cuisiniers et gestionnaires saisissent leurs besoins sur la plateforme qui génère automatiquement les annonces légales dans le respect des seuils imposés par le code des marchés. Les fournisseurs et acheteurs sont géo-référencés dans une base de données exhaustive, pour permettre un approvisionnement de proximité sans intermédiaire. Agrilocal fonctionne dans 32 départements français dont les Côtes d'Armor. Elle est en cours d'élaboration sur le Finistère.



Contact :

www.agrilocal22.com

► **Groupements de producteurs Manger Bio en Ille et Vilaine, Loire-Atlantique et Morbihan**

Les groupements de producteurs « Manger Bio » sont des outils de commercialisation mutualisés qui facilitent l'approvisionnement des restaurations collectives en produits biologiques. Chaque groupement propose à l'échelle départementale un guichet unique pour la prise de commandes : catalogue commun, suivi commercial de qualité, sécurité des approvisionnements et conditionnements, facilités logistiques et services annexes (formation des cuisiniers, pédagogie). Les groupements de producteurs Manger Bio 35 et 44 livrent prioritairement et majoritairement des produits locaux, complétés par des produits d'épicerie grâce à un partenariat avec Biocoop. Les producteurs livrent eux-mêmes leurs produits, soit directement à l'établissement, soit via une plateforme logistique.



Contacts :

GIE Manger Bio 35 (31 producteurs) : www.mangerbio35.fr • 02 99 67 91 89 • mangerbio@wanadoo.fr

Association Manger Bio 44 (30 producteurs) : www.mangerbio44.fr • 09 82 48 65 19 • contact@mangerbio.fr

Association Manger Bio 56 (30 producteurs) : www.mangerbio56.fr • 09 75 39 98 19 • 06 48 07 38 13 • mangerbio56@gmail.com



► Groupements de producteurs et plateformes locales

Plusieurs structures locales (groupements de producteurs, associations, plateformes) existent ou sont en cours de création dans les territoires. Parmi elles :

- Les Saveurs du Poudouvre (Pays de Dinan - 22),
- Plateforme Manger Local en cours de construction (Redon – 35)
- Le Lien Gourmand (Saint-Thurial - 35),
- Saveurs au gallo (Fougères - 35)
- Bio Porhoët (Ménéac - 56)

Pour connaître la structure la plus proche de votre restaurant collectif, vous pouvez vous rapprocher du réseau FRAB et d'IBB pour les produits bio locaux ainsi que de la Chambre d'Agriculture.



Trouvez les producteurs les plus proches de votre restaurant collectif !

En Côtes-d'Armor et Finistère, des annuaires des fournisseurs bio et locaux sont disponibles sur demande auprès des MAB 22 et 29 (Maisons de l'Agriculture Bio).

En Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique et Morbihan, le GAB pourra vous orienter vers les producteurs bio de votre territoire.

Dans le cadre de la démarche « Breizh Alim' », la Région Bretagne, l'État et les chambres d'agriculture proposent un annuaire des producteurs bretons, bio et non bio, travaillant avec la restauration collective. Cet annuaire est disponible sur le site :

www.savourezlabretagne.com,
(onglet Breizh Alim)



BRUDED, "les élus parlent aux élus"

BRUDED est une association d'échanges d'expériences visant à promouvoir un aménagement et un développement local durables en Bretagne et Loire-Atlantique. Le réseau, né en 2005 grâce à l'impulsion d'une poignée de communes rurales fortement engagées dans des projets de développement durable, compte aujourd'hui plus de 140 communes et intercommunalités adhérentes. Au sein du réseau, des élus « qui ont fait » témoignent de leurs expériences auprès d'élus « qui veulent faire », pour leur permettre d'avancer plus vite et plus loin dans leurs réalisations.

BRUDED capitalise les expériences innovantes autour de deux enjeux transversaux qui concourent au développement équilibré de nos territoires, et qui concernent directement les élus locaux :

- > Revitaliser les centres bourgs : favoriser le renouvellement urbain et la construction en centralité plutôt que l'extension urbaine.
- > Développer une économie et des dynamiques locales et durables : favoriser l'installation d'activités économiques et de dynamiques sociales durables, notamment dans les territoires ruraux et périurbains.

Pour favoriser les échanges d'expériences entre élus, BRUDED organise régulièrement des rencontres thématiques et des visites de réalisations. En adhérant à BRUDED, les communes et intercommunalités bénéficient également d'un soutien des chargés de mission tout au long de leurs projets, afin de leur apporter un regard transversal s'appuyant sur les nombreuses expériences capitalisées par le réseau.

Pour en savoir plus :

BRUDED – 19 rue des Chênes – 35630 Langouët – contact@bruded.fr
www.bruded.fr

BRUDED remercie tout particulièrement les élus des communes et intercommunalités et les partenaires techniques qui ont contribué à la rédaction de cette mutualisation d'expériences : chambres d'agriculture, FRAB, GAB bretons et de Loire-Atlantique, IBB, réseau Cohérence.

Cette publication a reçu le soutien de :

