



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► La Noë-Blanche (35)

Une restauration scolaire maison, locale, bio et anti-gaspi mutualisée avec une commune voisine

Chaque jour, 50 enfants mangent à la cantine dans le bâtiment construit en 2008 et équipé d'une cuisine. Suite au mécontentement sur la qualité des repas proposés par le prestataire, la municipalité a pris la main sur la préparation des repas pour une offre durable à coût maîtrisé.

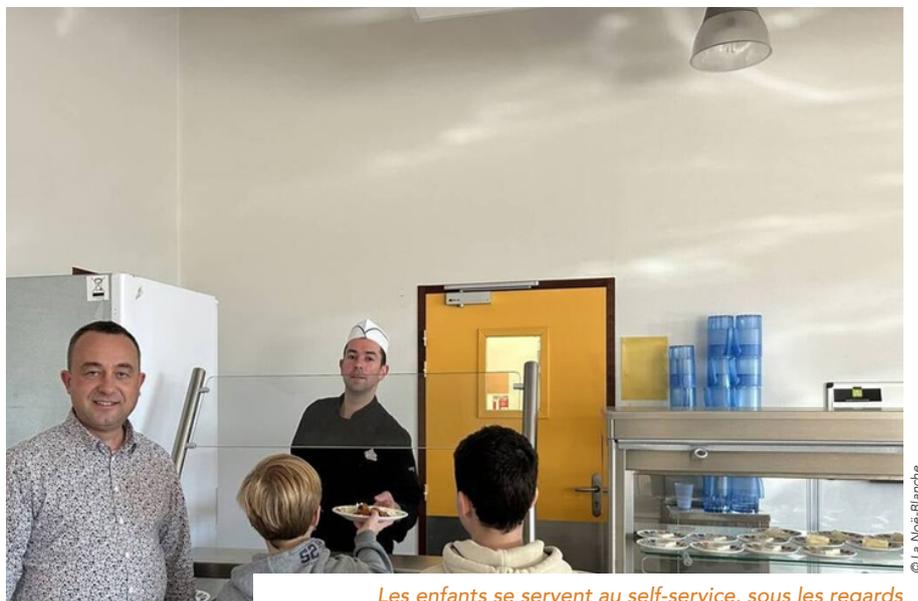
La Noë-Blanche compte un peu plus de 1 000 habitants, elle est située au sud de l'Ille et Vilaine. Elle dispose d'un bâtiment récent pour sa cantine, pensé pour permettre l'approvisionnement en liaison chaude, en liaison froide et un fonctionnement en régie. Alors que depuis 2008, la municipalité a conclu des contrats avec différents prestataires en liaison froide, une vingtaine d'enfants déjeunant au restaurant scolaire a envoyé en 2020 un courrier au maire Frédéric Martin pour exprimer son mécontentement sur la qualité des repas servis.

➤ Un souhait de qualité

Le constat est partagé par la municipalité : « Le contrat avec le prestataire ne nous convenait pas non plus, se rappelle Frédéric Martin : nous n'avions pas de traçabilité sur l'origine de certains produits et plats préparés, et il manquait parfois du pain ou des desserts que nous devons racheter en urgence ! Des parents se plaignaient aussi que les enfants ne mangeaient pas correctement. »

➤ Monter le projet : accompagnement technique et visites

Le conseil municipal a constitué un groupe de travail composé d'élus, du responsable du service technique, et de parents d'élèves pour piloter la démarche. La commune s'est ensuite fait accompagner par le cabinet Terralim (SCOP basée à Rennes) pour préciser le mode de gestion du restaurant scolaire. « Cet accompagnement nous a permis de bien comprendre le fonctionnement de la cantine, la



Les enfants se servent au self-service, sous les regards du cuisinier Guillaume Catreux et du maire Frédéric Martin

composition du coût ; nous sommes aussi allés manger au restaurant scolaire avec l'ensemble du groupe de travail » se souvient le maire.

« En parallèle, nous nous sommes appuyés sur BRUDED pour échanger avec les communes de Rosnoën (29) et La Grigonnais (44) qui avaient déjà passé leur restauration collective en régie avec un fonctionnement très proche de celui qui nous visions : les échanges ont été extrêmement facilitants ».

➤ S'assurer de la pertinence du projet

Avant d'engager une quelconque démarche, les élus ont mené un petit diagnostic auprès des agriculteurs locaux pour mieux connaître l'offre du territoire ; et lancé un sondage

Zéro gaspi !

Les élus se sont rapprochés de la boulangerie communale pour qu'elle puisse vendre les surplus de plats. Livrés par le cuisinier en barquettes individuelles étiquetées pour les allergies, elles sont disponibles jusqu'à la fermeture à 19h. Le commerçant a trois jours pour les vendre. Chaque barquette individuelle (en carton) comprend une part généreuse pour un prix de vente de 6€. Depuis septembre, plus de 160 barquettes ont été vendues.

La commune fait aussi la chasse au jetable : les emballages plastiques sont évités au maximum lors des commandes. « Nous prévoyons d'utiliser des serviettes en tissu quand le stock papier sera épuisé. » ■

auprès des familles, qui ont indiqué qu'elles étaient prêtes à payer un peu plus pour une meilleure qualité: « cela a fini de nous décider à nous lancer ! » se rappelle le maire.

La municipalité a donc lancé en 2021 une démarche pour préparer en régie les repas, et mieux maîtriser leur qualité tant d'un point de vue gustatif que de provenance et de qualité des aliments. « Nous souhaitons privilégier fortement les aliments locaux, non transformés et issus de l'agriculture biologique ».

➤ S'associer avec une commune voisine & être viable

« Pour avoir des coûts acceptables, nous avons besoin de produire 120 repas par jour minimum, alors que nos perspectives communales ne montaient pas au-delà de 50 voire 55 repas ». Frédéric Martin prend alors contact avec des communes voisines pour leur présenter la démarche. Sainte-Anne-sur-Vilaine (1 034 habitants), située à une petite quinzaine de km et travaillant avec le même prestataire, a rapidement exprimé son intérêt pour le projet et rejoint l'aventure via la signature d'une convention.

Depuis la rentrée de septembre 2023 et la mise en place du nouveau fonctionnement, un agent vient

“ Nous allons plus loin que les obligations de la loi EGalim, sans que cela nous coûte plus cher ; même notre cuisinier est local, c'est un enfant de la commune ! ”



Frédéric Martin, maire

chercher les repas avec un véhicule acheté par la commune de Sainte-Anne-sur-Vilaine avec le soutien de la Région Bretagne, qui sert également au transport scolaire : les repas y sont transportés dans des caissons adaptés, en liaison chaude.

➤ Des travaux de réaménagement et équipement

Le bâtiment a été légèrement réaménagé et du matériel acheté pour compléter l'équipement existant: vaisselle, matériel de transport, matériel technique pour le stockage et la cuisson. « Nous avons aménagé un self-service pour les plus grands du CE1 au CM2, pour les préparer au collège, et pour le côté éducatif car les enfants choisissent les quantités. Cela leur permet ainsi de goûter à tout ». Les travaux ont coûté 100 000 €, soutenu par le Département (34 000€) et l'Etat (5 000 €).

➤ Du bio et du local !

Guillaume Catreux, le chef cuisinier, indique que « ce n'est pas vraiment moi qui fixe les menus, mais le producteur : je fais selon la production, la saison, et j'adapte selon les retours des enfants ». La cuisine travaille avec 16 fournisseurs : viande rouge, lentilles et pâtes de Sainte-Anne-sur-Vilaine, jus de pomme de la commune, pain de La Dominelais, légumes de Grand-Fougeray, volaille de Janzé, fromage de Guipry-Messac, farine d'Ercé-en-Lamée... « Nos produits sont issus de l'agriculture durable à 82%, dont 69% de bio, et très majoritairement locaux. ». Tous les desserts sont préparés maison.

Recruté à temps plein en août 2023, Guillaume Catreux assure les commandes, livraisons, la réception des facturations, ainsi que la préparation du repas des aînés, les cocktails de la municipalité.

➤ Les coûts

Le repas est facturé 4,20€ aux familles. Le coût des denrées n'excède pas 3 € par repas pour un coût total du service qui oscille entre 5,80 € et 6,20 €. « Au final, ce n'est pas plus cher de manger bio, local et sain » sourit Frédéric Martin.

➤ Pédagogie du champ à l'assiette

Le cuisinier propose chaque vendredi une recette sur la page Facebook de la commune. « Avec le cuisinier, nous aimerions travailler sur un projet de potager avec les élèves », précise Frédéric Martin. A Sainte-Anne-sur-Vilaine, même dynamique : la municipalité a réservé un terrain avec une préemption de la SAFER, qu'elle envisage de mettre à disposition d'un maraîcher local pour développer la production.. ■

Restaurant scolaire
Menu
du 18/03/2024 au 22/03/2024

LUNDI	MARDI
Entrée Pâté de foie de porc	Entrée Velouté de légumes
Plat Haut de cuisse de poulet Pâtes au beurre	Plat Chili sin carne Riz pilaf au four
Dessert Fromage Fruit	Dessert Yaourt nature

Des menus conçus à partir des productions locales, de saison et très majoritairement bio

CONTACT :

Frédéric Martin, maire / 02 99 43 20 12 / mairie@lanoeblanche.fr

BRUDED bénéficie du soutien technique et financier de :



Fiche expérience • mai 2024

