

Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► 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 de Morlaix communauté. Elle rénove la cantine, investit dans du mobilier adapté et embauche un service civique pour mettre cela 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 : 2 publiques et 1 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.

➤ Travaux et investissements

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 ». D'une surface totale de 229 m², 143 m² ont été affectés à la cantine (65 places assises). La salle « Zen » occupe 86 m² et accueille les enfants sur le temps méridien et les enseignants sur le temps scolaire. Le projet de réhabilitation a été confié au service travaux de Morlaix Communauté.

Les tables et chaises ont été conservées alors que la commune a investi dans du mobilier (entreprise Pichon) pour le service des repas et des assiettes (taille réduite) et couverts permettant de moins gaspiller.



Le mobilier de la cantine est adapté pour favoriser l'autonomie des enfants

➤ Coûts et provenance des aliments et repas

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. Il est revendu à 3,30 €/enfant et 7€/adulte.

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 sur la commune. L'épicerie bio provient de la centrale d'achats Océade. Des distributeurs (Société Krill, Le Roy, Le Saint) sont également prestataires pour la cuisine.

0 déchet - 0 gaspi



Morlaix Communauté met en œuvre un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre du Programme Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage 2015/2018. Elle a accompagné Pleyber-Christ dans ces actions : mise en place des pesées, dépouillement des questionnaires et préconisation d'actions anti-gaspi, de la commande des denrées à la distribution, avec l'expertise du LABOCEA. La commune assure un suivi de cette action de pesées régulières. ■

Les enfants, acteurs de cette évolution

Depuis le 3 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 mais ils sont tenus de goûter, même un peu. Avec la même assiette, ils vont se faire servir le plat auprès du chef de cuisine qui personnalisera la quantité. Les enfants sont invités à débarrasser et laisser un minimum de déchets à trier. 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.

Les résultats

La loi de Transition écologique pour la croissance verte impose aux collectivités d'engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective. Aussi Un Pacte national vise à diviser par deux le gaspillage d'ici à 2025.

Morlaix Communauté a réalisé un diagnostic de la cantine en se basant sur les données chiffrées. La

“ 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 à Pleyber Christ

pesée systématique des plats préparés et non consommés en sortie de repas a été effectuée en 2016 et 2017 avec Arthur Mevel, en service civique.

Ici, on a visé un objectif ambitieux de réduire les déchets à 40 grammes/enfant/repas. Là où les premières pesées affichaient 161 g (soit l'équivalent de 2,5 tonnes par an ou une perte financière de 22K€ pour la commune !), on atteint aujourd'hui 90 g, soit une baisse de 44%. Les résultats sont donc très encourageants !

Ce travail a été possible grâce à l'adaptation des quantités servies, consommées et triées en fin de repas. 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

Travaux cantine

Dépenses

Étude	35 513 €
(dt AMO et bureaux contrôle)	
Travaux	248 540 €
Mobilier	14 293 €
Total HT	298 346 €

Recettes

DETR 2017	51 000 €
CD 29	41 937 €
Commune	205 409 €

Éléments particuliers : isolation en laine de bois et ouate de cellulose, installation de lampes Led sur la totalité des locaux, ventilation double flux ■

alimentaire des enfants doit aussi passer par celle des parents ! 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 les équipes éducatives dès la rentrée 2017 pour avancer et travailler en cohérence.

Amélioration constante

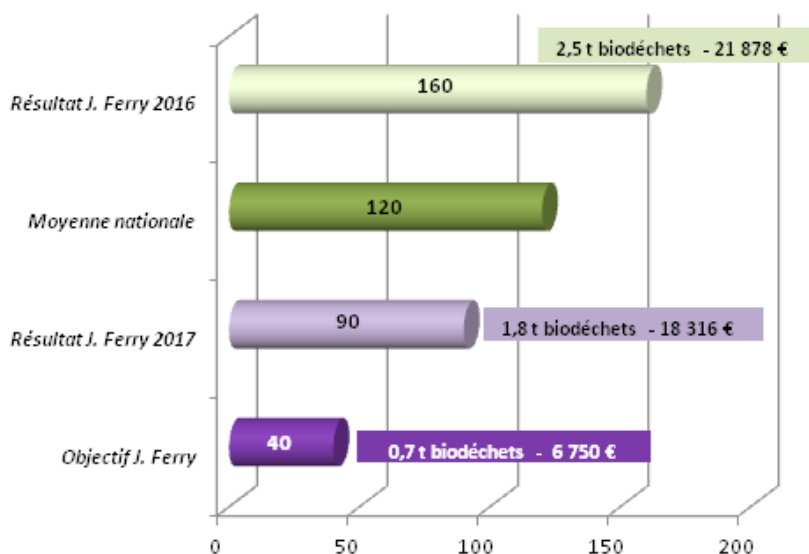
Grâce à ce travail, il va appartenir à la cuisine centrale de travailler à ajuster les quantités mises en fabrication.

Cette démarche entreprise par la commune a déjà fait des petits... L'école privée St Pierre s'est montrée très intéressée par la démarche. Aussi, elle a investi dans du mobilier adapté (12 000 € TTC) financés 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. ■

Gaspillage alimentaire - École Jules Ferry Pleyber Christ

g/enfant/repas jetés



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

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

