



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkêrel
evit an diorren padus



► Bouvron (44)

Un restaurant scolaire 100% bio local en gestion associative !

Depuis 2008, les 220 repas cuisinés au restaurant scolaire de Bouvron 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.

Bouvron est une commune rurale dynamique de 3 000 habitants, située en entre les agglomérations de Blain et Savenay.

↑ Une gestion associative de longue date

« Le restaurant scolaire a toujours été géré par une association de parents d'élèves. A l'origine, l'association gérait également les activités scolaires » se rappelle Laurent Bissery, adjoint aux affaires scolaires et à l'environnement et ancien président de l'association. En 2003, suite à une diminution du nombre d'enfants entraînant des difficultés budgétaires et de gestion, l'association décide de séparer la gestion des activités de celle du restaurant scolaire. Ainsi, en 2004, une nouvelle association est créée : « Les Petits Palais ». « Dès la création, nous avons souhaité travailler sur un approvisionnement en produits bio et filières courtes » explique Laurent Bissery.

↑ Un travail avec les services vétérinaires

Afin de bien comprendre la réglementation en place, l'association se rapproche de la Direction des Services Vétérinaires du département. Des ateliers sont alors organisés avec leurs services vétérinaires, les communes voisines et les producteurs locaux pour échanger très concrètement sur la réglementation spécifique aux contenants réfrigérés ou encore à l'étiquetage des produits. « Finalement les règles sanitaires sont très souples à partir



Joël Josse, cuisinier à l'école de Bouvron

du moment où l'on met en place des protocoles stricts et que l'on s'y tient » analyse Laurent Bissery.

↑ L'introduction progressive des produits bios

En 2007, l'association est à l'équilibre financier et décide de passer à l'action : « tous les mois nous avons introduit de façon définitive un nouvel aliment produit en bio, tout en communiquant auprès des familles » explique l' élu. « En juin 2007, nous avons testé le 100 % bio et analysé le budget à l'issue de l'année : le « tout bio » représentait un surcoût de 0.20 cts/repas. Nous avons alors sollicité la municipalité qui a accepté de le prendre en charge ». En parallèle, une « charte du bien manger » est signée entre l'association, les producteurs et la mairie.

Les chiffres

L'équipe de la cantine

- 1 chef cuisinier
- 1 aide cuisinière à 50% et 50% sur l'administratif
- 1 responsable de salle
- 3 personnes pour le service et le ménage
- + du personnel communal

Les coûts/repas

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

➤ Fonctionnement global

« C'est le cuisinier qui gère l'ensemble : il fait ses menus sur les 20 jours à venir, commande directement auprès des producteurs ou de la plateforme de regroupement : le GIE Manger bio 44. En fonction des menus, il se fait livrer quotidiennement au restaurant. Il n'y a pas de marché, cela se fait de gré à gré et les factures sont envoyées à l'association » explique Jean-Pascal Arcangeli, actuel président de l'association.

➤ Des apros bios et locaux

Joël Josse, le cuisinier, fait appel à plusieurs fournisseurs :

- Laitages : 4 fournisseurs différents
- Légumes : maraîcher bio à Bouvron
- Viandes : atelier de découpe « de la terre à l'assiette » : bio ou filière locale raisonnée + un producteur de porc
- Fruits et épicerie : Manger Bio 44
- Pain : 4 fournisseurs différents

« Pour tout faire : menus, grammages et commandes par mail, cela me prend 4h » explique Joël Josse.

Par ailleurs, des repas « alternatifs », sans protéines animales sont servis deux fois par mois.

➤ Gestion associative et soutien communal

L'association est composée de parents bénévoles, son CA regroupe des enseignants, des représentants de parents d'élèves, de l'amicale laïque, et d'élus municipaux. Elle sala-

“ L'association garantit à 100% le même service que celui d'une commune et elle développe en plus un projet pédagogique qui fait sa singularité et sa richesse. ”



Laurent Bissery, adjoint

rie aujourd'hui 6 personnes et du personnel de mairie complète l'équipe.

Au delà du personnel de mairie, la commune assure la gestion :

- Du bâtiment et du chauffage
- De l'achat de gros matériel
- Des subventions aux repas

➤ Une cantine pédagogique

« Depuis le début nous avons envie de travailler sur la qualité de l'alimentation dans l'école. La cantine est finalement devenue un outil pédagogique pour les enfants : par exemple le cuisinier intervient en classe sur les questions de nutrition, il réalise des repas thématiques en lien avec le programme. Cela crée un vrai lien avec les enfants et les enseignants, ça fait partie de l'ADN de l'association » précise L. Bissery.

Une réunion est organisée toutes les semaines entre la mairie, l'association et les enseignants. Ces derniers suivent également des formations en commun sur l'autonomie de l'enfant ou la pédagogie.

Par ailleurs, pour bien comprendre d'où viennent les aliments, les



Les parents participent à certains repas et réalisent également des ateliers cuisine

enfants vont visiter les exploitations des producteurs, cueillent les légumes et réalisent des ateliers cuisine avec leur cuisinier.

➤ Autonomie et lutte contre le gaspillage alimentaire

« Nous avons beaucoup travaillé pour développer l'autonomie des enfants : les maternelles utilisent couteaux et fourchettes, les enfants se servent eux-mêmes et ils doivent finir ce qu'ils ont mis dans leur assiette » explique Laurent Bissery. Au final, en moyenne 2 ou 3 litres de déchets par jour sont produits pour 220 repas, ce qui représente des économies pour la commune. Par ailleurs, le cuisinier connaît et adapte le grammage précis de la viande en fonction des différentes tranches d'âge, action qui limite également le gaspillage. 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! »

➤ En cas d'absence

« Nous avons toujours des repas de secours pour tenir 2 jours » explique M. Arcangeli, « si c'est une longue période, nous trouvons un remplaçant via des réseaux de cuisiniers ou une association qui peut en mettre à disposition pour des cas comme ça... ».

➤ Au final

L'association garantit donc à 100% le même service que celui d'une commune. Portée par tous les acteurs de l'école, elle développe en plus un projet pédagogique qui fait sa singularité et sa richesse. ■



Ateliers de cuisine, visites d'exploitations, à Bouvron la pédagogie est de mise!

CONTACT :

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

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

