



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Roscoff (29)

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

Constatant une baisse de qualité des repas, Roscoff choisit de revenir en régie communale en 2010 et recrute un cuisinier. Il privilégie les produits frais, de saison, locaux et bio pour préparer les 155 repas quotidiens.

Roscoff, 3500 habitants, est une commune littorale du Nord Finistère face à l'île de Batz, sur la route de la Grande Bretagne qui accueille 200 élèves dans ses deux écoles primaires. Ils mangent ensemble à la cantine totalement rénovée et gérée par la commune. La remise aux normes des locaux, préconisée par les services vétérinaires a été l'occasion de réfléchir au retour en régie de la cantine. Au départ, il y avait une salle à l'étage et une au rez-de-chaussée. Les deux salles de restauration et la cuisine ont été ré-aménagées au rez-de-chaussée, permettant l'accès aux personnes à mobilité réduite. Le montant total des travaux (cantine + ensemble du bâtiment avec les salles municipales de l'espace Mathurin Méheut) s'est élevé à 2,3M€ pour un montant de subvention de seulement 86 K€. En janvier 2010, la cantine rouvrait ses portes avec le nouveau cuisinier qui a commencé à mettre des aliments bio, locaux et de saison dans les assiettes progressivement.

En janvier 2010, la cantine rouvrait ses portes avec le nouveau cuisinier qui a commencé à mettre des aliments bio, locaux et de saison dans les assiettes progressivement.

➤ Menus et commandes

Les menus sont décidés collégalement. Avant les 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'élu.e.s, cuisiniers, parents et le personnel du service de restauration.

Les menus sont affichés et les éléments « bio » y sont indiqués clairement.



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

Afin de répondre à la quantité nécessaire, la commune doit passer par un marché public dont la formulation est très contraignante. Il y est strictement interdit de favoriser les produits locaux comme le souhaiterait la commune. Néanmoins, il est permis de d'introduire des critères favorables à la réduction du nombre d'intermédiaires : une manière indirecte de privilégier les producteurs de proximité. Ce que fait le cuisinier aidé dans la rédaction par la Maison du Bio 29 et la cuisine centrale de Morlaix. Le marché est accordé pour une période de deux ans.

Au-delà de ces commandes, 5% des produits peuvent être achetés librement. La commune prend le pain, les oignons et des légumes

Les chiffres



L'équipe de la cantine

- 1 chef cuisinier + 1 cuisinier + 1 apprenti : temps plein annualisé
- 1 agent de service
- 6 animateurs

Les coûts/repas

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

en provenance d'un producteur local qui produit aussi courgettes, tomates et aubergines à la demande.

➤ Du bon dans l'assiette

On atteint environ 30% de produits bio dans les repas : le cuisinier a travaillé sur des familles d'aliments et non des repas entiers.

Le bio

- **Fruits et légumes** : association « les Voisins Bio »
- **Laitages** : « du foin dans les sabots »
- **Pain** : boulangerie Roscoff

Bio non local

- **Fruits** : Pomona terre azur
- **Le sec** (pâtes, riz...) : Pro à pro

Le local (non bio)

- **Légumes** : pommes de terre à l'occasion ; oignons Roscoff AOC.
- **Poulets** : « terre et plume » Le Faou
- **Œufs** : BBC (bleu blanc cœur)
- **Pain** : boulangerie Roscoff
- **Eau** : du robinet

Le non bio, non local

- **Viandes** (française) : « Sovéfrais ». Peu de producteurs locaux ou bio veulent/peuvent livrer les quantités nécessaires.

Les contenants

Tous les récipients en plastique (barquettes, pichets...) ont été remplacés par des contenants

“ Nous sommes dans une démarche : on avance, on change, on revoit notre copie régulièrement pour améliorer la qualité des repas, largement plébiscitée par les familles ”



Olivier Péron, cuisinier

réutilisables et l'aluminium a été retiré au maximum.

➤ Le service

La cantine est située à 10 minutes à pieds des deux écoles du Moguérou et Ange-Gardien.

Plus de 150 repas sont préparés quotidiennement, sauf le mercredi ou seulement une trentaine d'enfants mange sur place. Le restaurant est divisé en deux espaces. Le premier pour les petits encadrés par les animatrices du service « enfance-jeunesse » et le second pour les grands avec un self qui assure deux services.

➤ Réduire les déchets

Afin d'éviter de produire trop de déchets, le cuisinier ajuste les quantités : 50 g de viande/enfant, par exemple.

À l'heure du tri, il y a un bac à compost qui alimente le service espaces verts de la commune qui vient de créer des jardins pédagogiques avec les enfants des deux écoles.

Des fournisseurs locaux



Du Foin dans les sabots ©

L'association « les Voisins Bio » regroupe des maraîchers Bio du Finistère Nord et livrent sur le secteur auprès de cantines.

« Du foin dans les sabots » est une entreprise qui transforme le lait et commercialise les produits des deux exploitations familiales basées à Guerlesquin (viande de porc, volaille et produits laitiers frais). Ils livrent dans de nombreuses collectivités entre Lannion et Roscoff. ■

La pesée des déchets dans les assiettes est effectuée régulièrement. On est en dessous des 100 g/enfant/jour, largement en-dessous des moyennes.

➤ Communication - valorisation

La communication la plus importante est celle que le cuisinier fait directement auprès des enfants en discutant avec eux et en les encourageant à goûter, sans les forcer.

La cantine organise, une fois par an, une après-midi « portes ouvertes » pour que les parents découvrent la cuisine, les salles à manger et leurs fonctionnements. Un petit film a été réalisé, les menus sont affichés sur le site internet de la commune et la presse est conviée à chaque événement.

L'engagement du cuisinier et l'implication des élu.e.s sont les clés de la réussite d'un tel projet. La commune a reçu le 2^{ème} prix du concours de la restauration collective de Bretagne en 2016. ■



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

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

