



**« Comment introduire des produits bios ou durables dans la restauration collective ? »**

Mise en réseau d'expériences - 4<sup>ème</sup> réunion

Plouër-sur-Rance, le 8 juin 2011

---

Nous tenons à remercier la commune de Plouër-sur-Rance de nous avoir accueillis pour cette Rencontre. Et particulièrement, Edith Michel et Hervé Jégou adjoints au Maire pour leur implication dans sa préparation et leurs témoignages. Un grand merci aussi à Gilles Flageul, le cuisinier de la cantine municipale qui nous a reçus sur son lieu de travail, nous l'a fait découvrir et nous a concoctés un excellent repas pris en charge par la commune.

### Programme de la journée

→ **Rendez-vous à 10h00** au restaurant municipal de Plouër-sur-Rance

10h00 : **Accueil** par BRUDED et par la commune de Plouër-sur-Rance : présentation du déroulement de la journée et du repas

10h15 : **Tour de table** : présentation\* rapide de chaque collectivité

10h30 : **Présentation de** la démarche de Plouër sur l'introduction du bio dans la restauration municipale, visite de la cuisine.

11h30 : **Echanges sur les pratiques des participants. Présentation des avancées dans les communes** qui ont participé aux rencontres précédentes.

12h30 : **Repas** préparé par Gilles Flageul, cuisinier à Plouër.

13h45 : **Echanges et partage d'expériences : Echanger sur comment mettre en place une démarche globale cohérente** qui prendra en compte tous les aspects de la restauration municipale : gestion des déchets, produits d'entretien des locaux, éducation et sensibilisation des enfants sur les liens nourriture/activité physique/ santé

15h00 : **Clôture** de la journée

---

➤ Ils étaient présents à la journée

Commune	Nom	Prénom	Fonction
Plouer-sur-Rance	Havard	Jean-Claude	Maire
	Jégou	Hervé	Adjt dévelpt durable
	Michel	Michel	Adjointe affaires scolaires
	Flageul	Flageul	Cuisinier
Hillion	Méheut	Marie-Paule Méheut	Adjoint
	Le Tiec	Frédéric	Responsable restauration
Saint-Lunaire	Mauduit	Mauduit	Adjt dévelpt durable
	Cordier	Cordier	Responsable restauration
Plessé	Ferrand	Christine	Adjte affaires scolaires
	Jouny	Yves-Albert	Adjt environnement
	Sicard	Solange	Adjte affaires sociales
Langrolay-sur-Rance*	Piasocelli	Régine	Adjte affaires sociales
La Chapelle-Bouëxic	Marchand	Valérie	Cuisinière
Guipel	Roger	Roger Christian	Maire
	Pondemer	Soazick	Adjte finances
	Deredec	Stéphane	Chef cuisine EHPAD
Pleslin Trigavou*	Presse	Yvon	Adjt écoles
	Guillotini	Patrick	Responsable cuisine
Saint-Briac sur Mer	Le Quen	Madeleine	cuisinière
Lailé	Joubaud	Catherine	Adjointe dévelpt durable
	Briand	Sophie	Adjointe affaires scolaires
Gaël	Jaslet	Denis	Adjoint
	Desbois	Nathalie	Cuisinière
Guimaëc	Etien	Yvette	Adjointe affaires sociales
Roscoff	Ollivier	Maryse	Adjointe urbanisme
Langonnet	Guillerm	Françoise	Adjointe
	Le Sollicec	Annie	Cuisinière
La Richardais*	Gatier	Françoise	Conseillère
BRUDED	Laurent	Mikael	
BRUDED	Servel	Bruno	

\* Non adhérent à BRUDED

### 1- Introduction

Cette rencontre est la 4<sup>ème</sup> organisée par BRUDED sur ce thème. Comme à l'accoutumée, nous avons proposé à notre hôte d'inviter des communes voisines non adhérentes qui pouvaient être intéressées par le sujet. Trois ont répondu.

Le nombre important de participants témoigne de l'intérêt grandissant des communes pour ce sujet et de leur volonté de partager leurs expériences pour avancer ensemble et progressivement.

### 2- Présentation de la commune par Monsieur Havard, Maire.

Monsieur Havard souhaite la bienvenue à tous les participants. Il souligne que la commune est en plein essor démographique et compte environ 3500 habitants. Parmi ses éléments d'attractivité, le port de plaisance situé en bord de Rance qui offre 250 emplacements de mouillage sur pontons. Elle accueille un peu plus de 1250 scolaires dans ses collèges, écoles primaires et maternelles.

Concernant la démarche de restauration scolaire, Il fait part de la chance pour la commune de pouvoir s'appuyer sur quelques élus très motivés, dont Hervé Jégou qui est également à l'origine de l'adhésion à BRUDED, et sur un cuisinier compétent et motivé.

### 3- Tour de table des participants

Chaque commune est invitée à se présenter et à préciser les caractéristiques de sa cantine. Le tableau suivant regroupe tous les éléments recueillis.

Commune	Gestion	Nbre de repas/jour	% produits bios	Les produits bios / locaux (détails)	Coût mats 1ères en €	Coût total	Prix du repas facturé
Plouer sur Rance	Régie + livraison en liaison chaude de Langrolay	350	35%	Fruits, yaourts, légumes, certains fromages, produits secs.	1,35	3.60	2,85 M 3,00 E
Langrolay-sur-Rance	Fourni par Plouër	65			Facturé 2,60		2.95
Guimaec	Régie	110	5 %	Yaourts, fromages	1,91		2,50
Saint- Lunaire	Régie	101	62 %	<b>Cf CR dernière Rencontre BRUDED</b>	2,08		2,80
Roscoff	Régie - liaison chaude depuis le 1/01/2010	170 + CLSH (vacances)	22 %	+ poisson « à la criée »	1,20		2,75
Hillion	Régie (cuisine centrale distribuant 9 sites en liaison chaude)	370	17-18 %	Tous produits secs 2 producteurs locaux pour les légumes	1,60	7,00	2,61 3,56 (occasionnels)
Guipel	Gestion déléguée / régie au nouvel EPHAD	70		Pain en farine bio (boulangier local)			2,30
Gaël	Régie	140	15 à 20 %	Céréales, légumes, produits laitiers	1,78		2,85
Laillé	Régie	480		Légumes secs, quelques fruits, yaourts		4,99	2,37 à 3,89 (selon QF)
La Chapelle-Bouëxic	Régie	110		Produits frais, légumes (AMAP locale)	1,56		3,20
Langonnet	Régie (1ère année)	110		Ponctuellement : céréales, produits laitiers, légumes + bœuf local + 3 producteurs locaux de légumes		Régie récente (pas encore de recul pour faire le bilan financier)	
Plessé	Régie	70		Pain, produits laitiers			3,11 (maternelle) 3,21 (primaire)
Saint-Briac	régie	70		Totalité des produits laitiers et légumes secs	1,30		3,05
La Richardais	Régie	220		Tous les pduits de base (huile, œuf, farine, beurre) + producteur local bœuf + AMAP (légumes) + « cochon du Pays de Rance »	1,40		
Pleslin	Régie	400			1,30		3,00

#### 4- Présentation de la démarche de la commune par Hervé Jégou, adjoint au DD.

Hervé Jégou précise en préambule qu'il est enseignant à l'école primaire de Plouër-sur-Rance et qu'il est donc doublement concerné par le contenu de l'assiette des enfants. Il considère qu'il s'agit d'une responsabilité politique car cela touche aussi les problèmes liés à la santé, à la qualité de l'eau, les sols... Puis il poursuit :

« De 1995 à 2006 la restauration était concédée à Breizh restauration qui avait accepté les dernières années d'introduire 10 % des produits bios. Toutefois, la municipalité regrettait de ne pas pouvoir décider de l'origine de certains produits. Par exemple, les pommes provenaient des Pays de Loire alors qu'il y a des producteurs locaux, sur les bords de Rance.

En 2006, le retour en régie se fait avec les objectifs suivants :

- Priorité aux approvisionnements locaux / circuits courts
- Respect de la saisonnalité des produits
- Maximum de produits de qualité : bios, durables



La municipalité décide aussi d'accorder un maximum d'autonomie au cuisinier. C'est lui qui rencontre les producteurs, négocie les prix...

Le premier exercice se traduira par une économie de 10 % par rapport au précédent. La municipalité fait le choix de consacrer cet excédent à augmenter la part du bio qui passe ainsi à 20 %. Cette augmentation se fait de manière progressive, aliment par aliment.

Cette volonté de donner la priorité aux circuits courts conforte les producteurs locaux. Car au-delà de la commande il y a une réflexion commune avec les collectivités sur l'organisation de sa livraison dans un souci de réduire les distances à parcourir.

Il n'y a pas eu de communication spécifique sur la démarche bio auprès de parents qui avaient fait savoir qu'ils étaient dans l'attente de la mise en place de cette démarche. Ils sont associés à la commission menu qui se réunit trimestriellement. Ses membres réfléchissent aussi aux relations avec les producteurs, le gaspillage... Plus de 90% des enfants mangent à la cantine.

Objectivement, il y a un surcoût. Nos réflexions actuelles portent sur la politique tarifaire, sur la prévention du gaspillage qui peut être source d'économies et sur la substitution de protéines animales par des protéines végétales qui peuvent être source d'économies. »

Hervé Jégou conclut en estimant que la cantine doit être un lieu éducatif intégré à l'école, un espace qui favorise les apprentissages et les échanges, notamment en accueillant les producteurs qui fournissent la cantine.

#### 5- Présentation des aspects financiers par Edith Michel, adjointe aux finances et aux affaires scolaires.

Madame Michel apporte les éléments suivants :

« La commune a lancé un appel d'offres en 2006 à des sociétés de restauration sur la base d'un repas avec animation et 10% de bio. Breizh restauration a fait une proposition à 1,417 € alors que notre cuisinier Gilles Flageul, en respectant ces critères, nous assurait pouvoir le faire à 1,24 €. D'où le choix de lui confier l'entière gestion de la cuisine.

En 2011, le coût produit du repas est à 1,35€ avec 35% de bio. Le prix de revient est 3.60€, ce qui est peu élevé grâce à des frais de personnel limités (1 cuisinier + 2 aides). Le budget annuel est de 70 000€ pour 45 000 repas /an.

Concernant les équipements, une première mise aux normes des cuisines s'était faite en 2006, imposée par le fait qu'il y ait plus de 30 repas servis quotidiennement à Langrolay-sur-Rance. Pour des raisons de mauvais agencement des différentes zones de travail, la DSV nous contraint à une mise aux normes européenne avec création d'une zone d'allotissement et une autre de préparation froide. L'investissement de 200 000 € est coûteux mais il permettra de répondre aux éventuelles demandes de livraisons en liaisons chaudes (école privée, autres communes) »

#### **6- Présentation de la cantine de Plouër-sur-Rance par Gilles Flageul, cuisinier.**

Une équipe de 3 personnes fabrique 350 repas/jour dont 65 pour l'école de Langrolay-sur Rance. Les repas sont distribués en self -service.

Gilles Flageul remercie la municipalité de la confiance et de l'autonomie qui lui sont accordées. Il apprécie d'avoir des relations directes et régulières avec les producteurs locaux, ce qui lui permet de bien connaître leurs produits et de leur proposer des interventions auprès des enfants. Il souligne l'importance de travailler en réseau avec les cuisiniers des communes voisines pour grouper les commandes et les livraisons, et bien évidemment pour échanger leurs pratiques.



Les points principaux de la démarche :

- Plan alimentaire élaboré par la diététicienne
- Commission menu trimestrielle (cuisiniers, enseignants, parents, diététicienne)
- Menu 5 aliments avec 2 laitages bios et 2 fruits par semaine.
- Priorité aux fournisseurs locaux.
- Approche non dogmatique : si un fruit est trop cher en bio, il est proposé en conventionnel car la priorité est de le proposer aux enfants.

- Moyenne de 35% de produits bios mais variable au cours de l'année selon la disponibilité des produits (50% au 1<sup>er</sup> trimestre et 20% actuellement).
- Animation quotidienne avant le repas. Intervention régulière des producteurs.
- Négociation directe avec les fournisseurs.
- Rapprochement avec les cuisiniers des communes voisines pour négociations, commandes et livraisons groupées.

Il présente ensuite les fournisseurs :

Produits	Fournisseur	Commentaires
Eau	Robinet	Régie communale
Pain	Boulangier local	A base de farine bio, 1 fois/semaine
Crèmerie/Laitages	<a href="#">Team Ouest bio</a>	2 fromages français et 2 laitages/semaine
Fruits et légumes	Pomona Terre d'azur 4 Vaulx Jardin (CAT) GAEC Les fruits des bois	Pommes, poires bios. Fruits de luxe ( fraises, cerises) en conventionnel si prix top élevés Pomme de terre, tomates, poivrons...
Epicerie/céréales	<a href="#">Pro à pro</a>	Céréales bios (ou pas) 2 fois/semaine
Surgelés	SODIPAL	Pas de bio/entrées chaudes, légumes hors saison, poisson
Viande de porc	<a href="#">EARL La Moinerie</a>	Pas de bio, mais élevage labellisé durable
Viande de boeuf	Comptoir armoricain/ St Samson-sur-Rance	Pas de bio mais producteurs bretons labellisés
Viande de volailles	Approvisionnement classique	Pas de bio
Poissons	La Marée (frais) SODIPAL (surgelé)	Pas de bio. Produits sans arêtes comme dos de colin

### Les autres commentaires de Gilles

#### Fruits

- Par souci d'organisation du travail pour tous et de limitation des trajets (bilan CO2), le GAEC les fruits des bois ne livre que tous les quinze jours. la condition est d'avoir une bonne capacité de stockage.
- Si un fruit de saison est très cher (fraises, cerises...), il est acheté en conventionnel afin de pouvoir l'offrir aux enfants.

#### Légumes

- Il faut savoir s'adapter aux formes irrégulières des produits et les travailler comme ils sont !
- Pour un produit donné, essayer d'offrir une diversité que les enfants n'auront pas toujours dans leurs familles. Ainsi la tomate qui offre un large choix de variétés aux formes, couleurs et saveurs très différentes.

#### Viande de porcs

- Le fournisseur est un producteur qui a le label [bleu blanc coeur](#). Sans être bio, c'est un élevage à vocation santé grâce à l'apport de sources végétales traditionnelles et **riches en Oméga 3** dans l'alimentation des animaux (graines de lin, herbe, luzerne, lupin...).

### Volailles

- L'approvisionnement est classique car le surcoût est un frein majeur. Des négociations sont en cours avec un éleveur bio récemment installé à Plouër qui s'est doté d'une unité de transformation. Le kilo de poulet conventionnel est à 2,20 € contre 4,60€ pour le bio.

### Poisson

- Pas de poisson bio. Uniquement des produits sans arêtes comme des dos de colin.

### Fromages

- Les fromages « en tomme » sont privilégiés car moins chers, même si cela génère un peu plus de main d'œuvre pour la coupe

### Estimation des déplacements

- Par un calcul, Gilles a estimé que si les différents fournisseurs ne se déplaçaient que pour livrer Plouer, cela représenterait 25 500 kms/an. D'où l'intérêt de travailler à faire des commandes groupées (par ex. avec la commune de St Samson pour les commandes du CAT les 4 Vaulx)

## **7- Echange par thématiques**

### Approvisionnements

- Le CG 22 ou préfecture a mis en place un groupement d'achats qui compte 120 adhérents, qui propose des produits bios. Intéressant d'un point de vue économique mais contraignant, car les commandes se font à l'avance (plusieurs mois) et ne peuvent être modifiées au dernier moment. Hillion utilise le groupement mais garde une marge de manœuvre pour passer des commandes en gré à gré
- Le regroupement de fournisseurs satisfait ceux qui le pratiquent.
- La communauté de communes du Val d'Ille a, depuis 2009, mis en place la démarche « Préférer local, on y gagne tous » : <http://alimentation.gouv.fr/preferez-local-on-y-gagne-tous-en>. Il s'agit de réactiver les circuits courts en mettant en relation les producteurs, les commerçants et les consommateurs. Le système s'ouvre dorénavant aux collectivités.

### Gestion du nombre de repas quotidien

- A l'exception d'Hillion où le responsable de la cuisine n'est prévenu que le matin même, le nombre de repas à prévoir est annoncé la veille ce qui facilite le travail des agents.

### Self ou pas self ?

- Certaines cantines ont fait le choix du self d'autres pas. En Loire-Atlantique le self tend à se généraliser pour les plus de 6 ans car il est admis que cela participe à développer la capacité d'autonomie des enfants.

### Viande

- La viande bio réduit beaucoup moins à la cuisson. D'où la possibilité de réduire la quantité/enfant de 80 gr à 60 gr, mais grammage minimal à respecter.
- Pierre Mauduit (Saint-Lunaire) explique que le boucher local travaille le quartier de viande et non plus les seuls morceaux nobles. Ce qui lui permet de proposer une gamme plus étoffée à des prix différents et de s'y retrouver économiquement.

Les producteurs qui fournissent la restauration collective en viande doivent avoir un agrément européen délivré par la DSV. Toutefois des dérogations sont accordées en dessous de certains volumes. En savoir plus : [http://ddsv71.agriculture.gouv.fr/espace\\_pro/SSA/agrementsanitairemenu1\\_ssa.php](http://ddsv71.agriculture.gouv.fr/espace_pro/SSA/agrementsanitairemenu1_ssa.php)

### **Jus de fruits à la récré**

Cette opération est subventionnée. A Saint-Lunaire, on évite de faire des mélanges de fruits car plus facile à faire et la communication est plus aisée.

### **Pain**

Il est constaté moins de gaspillage avec du pain bio. A Plouër obligation de finir son pain.

Plusieurs communes ont convaincu leur boulanger local de passer en farine bio (Plessé, Guipel, Plouer (une fois par semaine)...). Rarement du pain 100% bio, plutôt à base de farine bio. Voir à ce titre retour d'expérience de La Chapelle Thourault :



Document  
Acrobat.pdf

### **Repas végétariens**

Plusieurs communes expérimentent des plats végétariens notamment en remplaçant totalement ou partiellement la viande par des protéines végétales. Si le hachis parmentier 100% végétal est apprécié, le succès a été plus mitigé pour les bolognaises (Plouer). A Saint Lunaire, il est donc proposé avec moitié viande et moitié protéines ce qui semble satisfaire les enfants. Saint Lunaire propose également des gnocchis végétariens : « grand succès » ! Hillion propose un yaourt avec de la pannacota.

### **Eau**

La quasi-totalité des communes présentes servent depuis toujours de l'eau du robinet ou sont revenues à l'eau du robinet (Guipel). Guimaëc, est en bouteille mais le retour à l'eau du robinet est en cours. Pleslin-Trigavou sert de l'eau en bouteille.

### **Formation cuisiniers**

La Cabri, communauté d'agglomération de Saint-Brieuc s'appuie sur la MAB 22 pour mettre en réseau les collectivités du territoire et leurs agents. Récemment les cuisiniers se sont retrouvés dans un restaurant pour partager leurs pratiques et leurs expériences.

Les MAB assurent également des formations sur la restauration collective pour le compte du CNFPT.

Enfin, elles peuvent proposer des formations sur mesure en fonction des attentes particulières d'un territoire. Comme celle de la CC du Pays de Moncontour à laquelle participe la commune de Hénon.

Saint Lunaire nous a communiqué le lien vers ses menus : [www.saint-lunaire.fr/lang-fr/information-et-documentation-en-ligne/category/22-menus](http://www.saint-lunaire.fr/lang-fr/information-et-documentation-en-ligne/category/22-menus)

### **Le carré VIP à Saint-Lunaire**

André Cordier a mis en place depuis la rentrée un carré VIP qui signifie « Votre Information Privilégiée ». Voir présentation jointe : [http://www.bruded.org/pdf/Animation\\_restaurant\\_scolaire.pdf](http://www.bruded.org/pdf/Animation_restaurant_scolaire.pdf).

L'idée est de sensibiliser les enfants à la démarche de la cantine de manière ludique, dans un espace convivial et sur la base du volontariat, pendant le temps libre du midi. Deux fois par semaine, 6 enfants bénéficient d'une animation durant laquelle ils déjeunent avec l'équipe de cuisine, échangent avec eux sur les produits qui composent le menu, découvrent le fonctionnement de la cuisine, participent à l'élaboration de plats... L'opération a un tel succès qu'il faut établir un calendrier strict longtemps à l'avance.

### **Diététicienne**

- Les services des diététiciennes sont unanimement reconnus comme étant très profitables.
- A Plouër elle intervient lors de l'élaboration du plan alimentaire et assiste chaque trimestre à la commission des menus. La prestation est de 450 €/an, ce qui n'est pas important dans un budget annuel de 70 000€.

### OGM

4 communes présentes ont pris des délibérations contre l'introduction des OGM dans la cantine et/ou contre les cultures en plein champ : Saint Lunaire, Guipel (unanimité du conseil qui compte 3 agriculteurs), Laillé (le maire est agriculteur bio), Plessé.

(Cf dossier dans la lettre Bruded de avril 2011)

## **8- Approche globale à Plouër-sur-Rance**

### Bilan CO2

Par un calcul, Gilles a estimé que si les différents fournisseurs ne se déplaçaient que pour livrer Plouer, cela représenterait environ 25 000 kms/an. Son objectif est de limiter l'impact CO2 lié aux transports des produits en faisant appel à des producteurs locaux, en faisant des commandes groupées avec les autres clients de ces fournisseurs ou importantes pour diminuer le nombre des livraisons. (par ex. avec la commune de St Samson pour les commandes du CAT les 4 Vaulx)



### Produits d'entretien

Plouer utilise des produits Greencare de chez Tana Professional qu'il prend chez les Etbs Chenu à Saint Malo ([www.claude-chenu.com/adherent/Présentation.aspx](http://www.claude-chenu.com/adherent/Présentation.aspx)) sur 3 gammes : dégraissant, rinçage machine à laver, détergent machine à laver. Mais n'a pas trouvé de désinfectant car « cela n'existerait pas » selon le fournisseur. Pour autant apparemment, un seul de ces produits n'a d'éco-label officiel.

La Chapelle-Bouëxic utilise des produits écologiques y compris un désinfectant sans chlore.

Cf la présentation faite à l'AG Bruded 2011 par Roger Morazin, maire



Produitsmenagers\_L  
aChapelleBouexic.pdf

Hillion est passé à du produit vaisselle à main éco-label car certains agents connaissaient des problèmes de démangeaisons. Depuis, plus de plaintes. Langonnet est également en éco-label pour ce produit.

La Richardais utilise un produit nettoyant four et un produit pour les surfaces sanitaires

Laillé utilise des produits ménagers écologiques pour le nettoyage du groupe scolaire.

### Déchets

Ce sont les agents qui retirent les plateaux des tables et effectuent le tri. Les enfants transportent le seau des déchets destinés au compost de la cantine à l'école puis au composteur dans le jardin. Ils doivent ramener le seau propre à la cantine ! La cantine de l'école s'est par ailleurs associée au collège pour faire une collecte des cartons rassemblée en un point unique.

### Jardin potager

Un petit jardin potager a été créé à proximité de l'école. Ce printemps, les enfants ont réalisé leurs premières cultures et récoltes. Le composteur y est installé. C'est aussi un outil de communication auprès de la population car il est situé à proximité du chemin d'accès à l'école qui est également très fréquenté par la population locale.

Il manque pour le moment un récupérateur d'eau car il n'y a pas de gouttières à proximité.



### Déplacements

L'école, ainsi que le collège attenant, sont accessibles par des pistes cyclables et piétonnes qui permettent aux enfants de circuler en toute sécurité. Hervé Jégou souligne la volonté de la commune de développer les cheminements doux et l'évidente complémentarité entre nourriture saine et activité physique.

## 9- Docs à partager

### La recette du croq végétarien de Gilles Flageul

Une création qui a fait l'unanimité parmi les participants au repas :

[http://www.bruded.org/pdf/Recette\\_GillesFlageul\\_PlouersurRance.pdf](http://www.bruded.org/pdf/Recette_GillesFlageul_PlouersurRance.pdf)

### Des menus d'André Cordier, cuisinier à Saint-Lunaire



Menu23\_au\_27\_mai\_2011[1].pdf    Menu\_16\_au\_20\_mai\_2011[1].pdf    Menu\_09\_au\_13\_mai\_2011[1].pdf    Menu\_du\_6\_juin\_au\_10\_juin\_2011[1].pdf

### Un tableau pour le calcul des coûts des repas

Il vous est proposé par Alain Lafrogne, adjoint au développement durable et aux finances à Hillion. Ce tableau a déjà été adressé à toutes les communes de la CABRI (communauté d'agglomération de Saint-Brieuc). Il est preneur de vos chiffres que vous pouvez lui transmettre directement ([adjoints@mairie-hillion.fr](mailto:adjoints@mairie-hillion.fr)) ou par notre intermédiaire.



Copie de  
comparaison coûts à l

## 10- Retours presse

### Page départementale du télégramme

<http://www.letelegramme.com/ig/generales/regions/cotesarmor/cantines-scolaires-des-elus-cogitent-autour-du-bio-13-06-2011-1333880.php>

### Page locale de Ouest-France :



PDF\_detail.asp.pdf