



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► **Langouët (35)**

Une cuisine sur place avec des produits 100% bios et locaux

C'était en janvier 2004, dans la poursuite de la démarche de rénovation-extension de son école, la municipalité de Langouët décidait de revenir à la régie municipale pour la préparation des repas de la cantine et de s'approvisionner intégralement en produits bios et locaux.

En 2001, l'école de la commune connaît une certaine désaffection tant de la part des instituteurs/trices dont certains sollicitent une autre affectation, que des parents d'élèves qui ont tendance à placer leurs enfants dans des écoles de communes voisines. En cause, un bâtiment vétuste, aux peintures qui s'écaillent, peu lumineux, froid, sonore... La nouvelle équipe municipale place comme priorité l'extension-rénovation de l'école, en parallèle de la création de l'éco-lotissement de la Prairie Madame, « avec comme axe principal les enjeux de développement durable et notamment les questions de bien-être et de santé » explique Daniel Cueff, maire. L'école rénovée sera inaugurée en septembre 2004 et l'éco-lotissement en 2005.

➤ Prolonger la démarche santé

Dans la lignée de cette réflexion, la municipalité, dont le contrat avec l'opérateur arrive à échéance, souhaite revoir les approvisionnements de la cantine. L'idée germe alors de revenir en régie municipale et de passer directement en approvisionnements bios et locaux. « Nous avons le sentiment que faire une semaine de la bio par an, comme le font beaucoup de collectivités, représentait autant de travail que de modifier tous nos approvisionnements une fois pour toute », se rappelle le maire. Le challenge est lancé.



70 à 80 enfants mangent tous les jours des repas 100% bios, concoctés sur place, avec des produits des agriculteurs locaux

Prudente, la municipalité provisionne un surcoût...

➤ Sécuriser l'approvisionnement

La première démarche consiste à trouver des approvisionnements bios, locaux et sécurisés d'une semaine sur l'autre. La commune se tourne alors vers le GIE manger bio 35, regroupement d'agriculteurs du département créé en 2000, qui s'est organisé pour répondre à des commandes de collectivités. Il fournit la quasi-totalité des fruits, légumes et viandes et gère en parallèle les commandes « épicerie et produits secs », en partenariat avec la plateforme Bio-coop restauration, créé en 2004 pour approvisionner les cantines : la commune a donc deux factures mais un seul interlocuteur.

Agriculteurs locaux et cuisine sur place



Le GIE manger bio 35 regroupe aujourd'hui une trentaine de producteurs d'Ille et Vilaine. En 10 ans, leur nombre « a un peu plus que doublé et le chiffre d'affaire global a été multiplié par 7 » se félicite Sophie Jeannin, responsable du GIE. Pour la plupart des producteurs, le GIE représente moins de 5% des commandes mais constitue une régularité intéressante qui leur assure un fonctionnement de fond. Le fait de cuisiner sur place a permis d'embaucher une personne supplémentaire, sans incidence sur le coût total des repas ■

➤ Impliquer la cuisinière

« Lorsque le maire est venu me voir pour me demander ce que je pensais de passer les repas en bio, je lui ai tout de suite répondu que j'étais toujours d'accord pour ce qui est bien pour les enfants, mais que j'aurai besoin de quelqu'un pour m'aider » a témoigné Colette Hervé, cuisinière de l'époque. De fait, le retour en régie et à une cuisine sur place nécessite plus de préparation, d'épluchage, de temps pour passer les commandes... la municipalité crée un emploi de 20h/semaine en appui. Par ailleurs, le choix est fait de ne pas trop modifier les habitudes : « je n'ai pratiquement pas changé mes recettes, en accord avec les élus, afin de ne pas bouleverser les enfants. Progressivement, on a quand même ajouté des nouveaux aliments comme le boudin noir par exemple ».

➤ Passer directement à l'acte

« A l'époque le mot « bio » était presque un gros mot dans la bouche de certains, il créait des peurs, des amalgames avec le « végétarien » » se rappelle le maire. Du coup « nous avons préféré lancer la démarche et impliquer les acteurs plutôt que d'annoncer une intention ». Ainsi,

“ Alors que nous avons budgété une augmentation, nous sommes moins cher aujourd'hui qu'il y a dix ans, avec un emploi en plus sur la commune et des approvisionnements en circuits courts ”



Daniel Cueff,
maire

le 5 janvier 2004, au retour des vacances de Noël, rien n'a changé... sauf l'origine des produits et ceux qui les ont cuisinés ! « 6 mois après, quand nous avons informé les parents du passage des repas en bio, ni eux ni leurs enfants n'avaient rien remarqué. Leur crainte résidait plutôt dans le prix des repas : ça va augmenter ? ».

➤ Une baisse des coûts

« Cela a été une vraie surprise » explique le maire, « alors que nous avons budgété une augmentation du coût des repas, nous sommes pratiquement au même prix aujourd'hui qu'il y a dix ans ! ». Le coût total d'un repas (matières premières, personnel, énergies) était de 5,39€ en 2003 ; il est de 5,29 € en 2013. La maîtrise des coûts tient à plusieurs facteurs :

- le coût des produits constituent à Langouët environ 40% du prix total du repas : « le coût total n'aug-

mente par en proportion du coût des ingrédients »

- un approvisionnement avec deux interlocuteurs uniques, qui limite le temps passé à commander : « sans le GIE Manger Bio 35, nous n'y serions pas arrivé »

- une cuisine en fonction des saisons et de la disponibilité des productions agricoles, à la période où ils sont donc les moins chers : « ce sont les agriculteurs qui font les menus »

- des gains en quantité : « Le pain est plus consistant, nous en achetons moins », « Avant, le rôti de porc conventionnel que l'on achetait était plein d'eau, il réduisait considérablement à la cuisson. Aujourd'hui le porc bio garde pratiquement sa proportion après cuisson »

- une baisse des protéines animales : « les diététiciens indiquent que nous consommons trop de graisses animales. Sur certains produits, et pour une part seulement, elles ont été remplacées par des protéines végétales »

- une cuisine sur place « qui évite d'acheter des plats préparés, couteux »

- l'abandon des frites : « qui a évité une mise aux normes coûteuse : agrandissement de la cuisine, achat d'un nouvel équipement ». C'est par ailleurs des coûts de fonctionnement plus importants : changement des filtres d'extraction des fumées, gestion des huiles usagées... ainsi que des risques professionnels (brûlures...).

10 ans après, la cantine de Langouët ne désemplit pas. 70 à 80 enfants y mangent tous les jours. Des familles viennent habiter à Langouët pour son engagement écologique et social. Une quatrième classe a ouvert dans l'école. ■



La plateforme Biocoop restauration, située à Melesse, livre la cantine de Langouët au même titre que les magasins Biocoop du territoire

CONTACT :

Daniel Cueff, maire / Tél. : 02 99 69 92 30 / mairie-de-langouët@wanadoo.fr

BRUDED est soutenu par :

