



Bretagne rurale et urbaine  
pour un développement  
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel  
evit an diorren padus



## ► Muël (35)

# Une cantine scolaire 100% bio local<sup>1</sup> !

Dotée d'un tout nouveau restaurant scolaire, la municipalité a fait le choix depuis septembre 2015 de travailler avec le GIE Manger Bio 35 et un producteur bio local pour l'intégralité de ses approvisionnements. Un passage en 100% bio local, pour les 65 repas servis quotidiennement, qui s'est fait sans surcoût.

La commune de Muël, 884 habitants, membre de la communauté de communes de Saint Méen-Montauban, est située à 40 km de Rennes à l'ouest du département d'Ille et Vilaine. En 2014, la municipalité a fait le choix de réhabiliter l'ancienne école privée pour la transformer en restaurant scolaire dans une démarche totalement écologique\*. La cuisinière et les enfants ont investi les lieux en avril 2015, après les vacances de printemps.

### ↗ Un souhait ardent

« Il y avait longtemps que j'avais envie que l'on passe en approvisionnement bio local » explique Marcel Minier, maire. « Ca allait dans la continuité de la démarche de réhabilitation de la nouvelle cantine où l'on avait souhaité des matériaux écologiques et sains. L'arrivée dans la nouvelle cantine a été l'occasion de franchir le pas ». La nouvelle cuisine est à ce titre bien équipée : « nous avons rencontré plusieurs cuisinistes pour établir des devis. Notre choix s'est porté sur du matériel fabriqué en France (Thirote et Bonnet) pour un montant de 36 000 € HT ».

### ↗ L'exemple de Langouët

« Par le biais du réseau Bruded, nous sommes allés à Langouët visiter la cantine et échanger avec les élus ». Jocelyne Perrier, adjointe, leur explique alors le fonctionnement de la cantine, passée en 100% bio local il y a 10 ans. Les deux communes ont de nombreux



La nouvelle cantine de Muël délivre chaque jour environ 65 repas

points communs : toutes deux fonctionnent en régie ; le nombre de repas servis par jour est proche : entre 65 et 80 pour les deux communes ; les cuisinièr(e)s ont l'habitude de travailler avec des produits frais et de saison.

### ↗ Un passage rapide

La municipalité sollicite alors Sophie Jeannin du GIE Manger Bio 35 (groupement d'intérêt économique) « qui nous a expliqué comment procéder ». « Entre avril et juin 2015, nous avons passé quelques commandes au GIE pour bien appréhender le fonctionnement, en se disant qu'à partir de septembre on franchirait totalement le cap ». Le GIE, en lien avec le groupe Biocoop, livre ainsi à la commune la totalité des produits d'épicerie, le

### Le GIE Manger Bio 35



Le GIE manger bio 35 est un groupement 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. Il gère en parallèle les commandes « épicerie et produits secs », en partenariat avec la plateforme Biocoop restauration, créée en 2004 pour approvisionner les cantines : la commune a donc deux factures mais un seul interlocuteur. ■

<sup>1</sup> hors pain provenant du boulanger local et poisson sauvage

frais et la viande. Pour les fruits et légumes, la mairie sollicite en priorité, Renaud Guillaume, producteur bio au Potager de Brocéliande à Muël et complète ses commandes avec le GIE. Côté poissons, la mairie s'approvisionne toujours à La Marée Pour Tous (Vezin-le-Coquet). Côté pain, le boulanger local est privilégié : « nous discutons actuellement avec lui pour savoir si il peut fabriquer le pain commandé par la cantine avec de la farine bio ».

### ➤ Une stabilité des prix

Pour les commandes, le GIE Manger Bio 35 fournit un catalogue annuel, complété régulièrement par des offres promotionnelles envoyées par mail en fonction de la disponibilité de certains produits. De son côté, le producteur local indique sur son site internet les produits disponibles. Concrètement, c'est la cuisinière qui établit les menus et les commandes ; elle les transmet ensuite à la mairie qui les valide et les transmet au GIE. « Même si les produits peuvent parfois coûter plus cher, il suffit de faire attention aux quantités commandées et à la saisonnalité ». Après 3 mois de fonctionnement, grâce aux efforts réalisés, le coût repas pour les den-

“ *Même si les produits peuvent parfois coûter plus cher, il suffit de faire attention aux quantités commandées et à la saisonnalité* ”



Marcel Minier, maire

rées alimentaires est resté quasi identique (1,86 €/repas en 2014 contre 1,88 €/repas en 2015). Côté personnel, la cuisinière est passée de 22h30 à 25h par semaine, « ce qui n'est pas imputable au passage en bio mais au fait d'avoir des locaux plus grands nécessitant plus d'entretien » précise le maire.

### ➤ Une organisation à adapter

« Avant je faisais mes menus pour 6 semaines, aujourd'hui je les fais pour 15 jours » explique Claire Badin, cuisinière. Le colisage de certains produits nécessite également une certaine adaptation : « les salades se commandent par 12 unités, les carottes par 10 kilos, les citrons par 5 kilos là où j'en achetais avant simplement 4 ou 5 pour réaliser un plat ». Les commandes auprès du producteur s'avèrent



Marcel Minier, maire et Renaud Guillaume, producteur bio à Muël

« plus simples car il livre chaque semaine et s'adapte à la quantité commandée ». L'organisation a ainsi évolué :

- le même produit est parfois cuisiné plusieurs fois sur les 15 jours : « pour certains produits, cela ne pose aucun problème, pour d'autres c'est plus compliqué »
- certains produits peuvent poser des problèmes de conservation « j'adapte parfois le menu du jour en fonction de l'état de conservation des fruits et légumes »

### ➤ Une réelle satisfaction

Le passage en bio local procure une réelle satisfaction chez tous les acteurs impliqués dans la démarche. « Avec notre ancien fournisseur, je n'avais pas le choix de la provenance. Il m'est arrivé d'avoir des kiwis de Nouvelle Zélande ! Aujourd'hui, je connais la provenance. J'essaie d'acheter au maximum breton ou sinon français » confirme Claire Badin. Pour Renaud Guillaume, producteur, « même si les quantités commandées sont peu importantes, je suis heureux de participer à une dynamique locale. Et puis le goût ça s'apprend tout petit ! » ■



Claire Badin, cuisinière, adapte les menus en fonction des produits disponibles

### CONTACT :

Marcel Minier, maire / Tél. mairie : 02 99 07 52 35 / mairie@muel.bzh

\* cf fiche sur la réhabilitation du bâtiment

BRUDED est soutenu par :



Fiche projet • juin 2016



www.bruDED.org / 2