



Valérie JEHANNO, 4e Adjointe Politique de
l'Enfance, Affaires scolaires et Multi-accueil

Alain LOUIS, 7e Adjoint Environnement, ruralité et
cadre de vie

Retour d'expérience de la ville de Questembert



GAB56

Les Agrobiologistes
du Morbihan

Carte d'identité de la restauration

La RESTAURATION en 2022

Type de gestion : Concédée
Nombre de repas : 900 repas/ jour

Produits bio : 35 %
Produits de qualité hors bio : 1 %*
Produits locaux : 15 %

Coût matière/ repas : 2,08 €
Coût/ repas : 10,28 €

** Produit dit de qualité, comptabilisable dans le cadre de la loi EGAlim.*



La RESTAURATION en 2024

Type de gestion : Directe
Nombre de repas : 900 repas/ jour

Produits bio : 75 %
Produits locaux : 94 %

✓ Loi EGAlim
respectée !

Coût matière/ repas : 2,14 €
Coût/ repas : 9,83 € (du 01/09/24 au 31/12/24)

Les objectifs de la municipalité

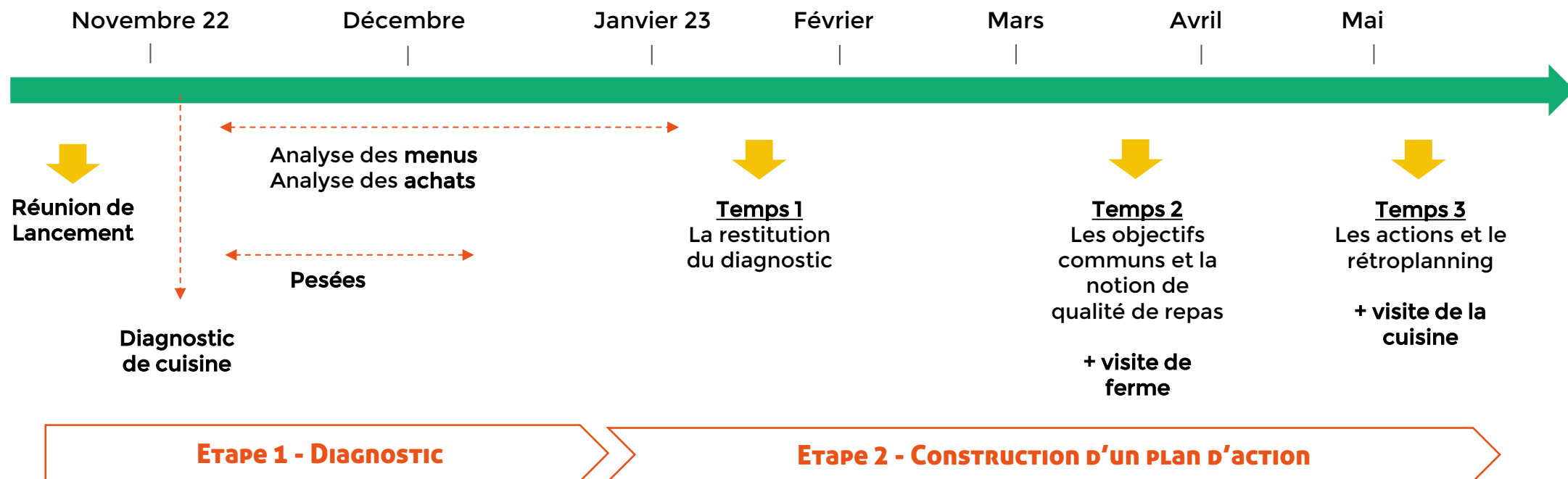
→ Offrir des repas de qualité, bio et locaux, aux enfants de la municipalité.

4 piliers fondamentaux :

- l'approvisionnement local, favorisant les circuits courts
- l'optimisation de l'utilisation de produits biologiques, frais et faisant appel à la saisonnalité
- une équipe de production engagée vers du « fait maison »
- une maîtrise du gaspillage alimentaire

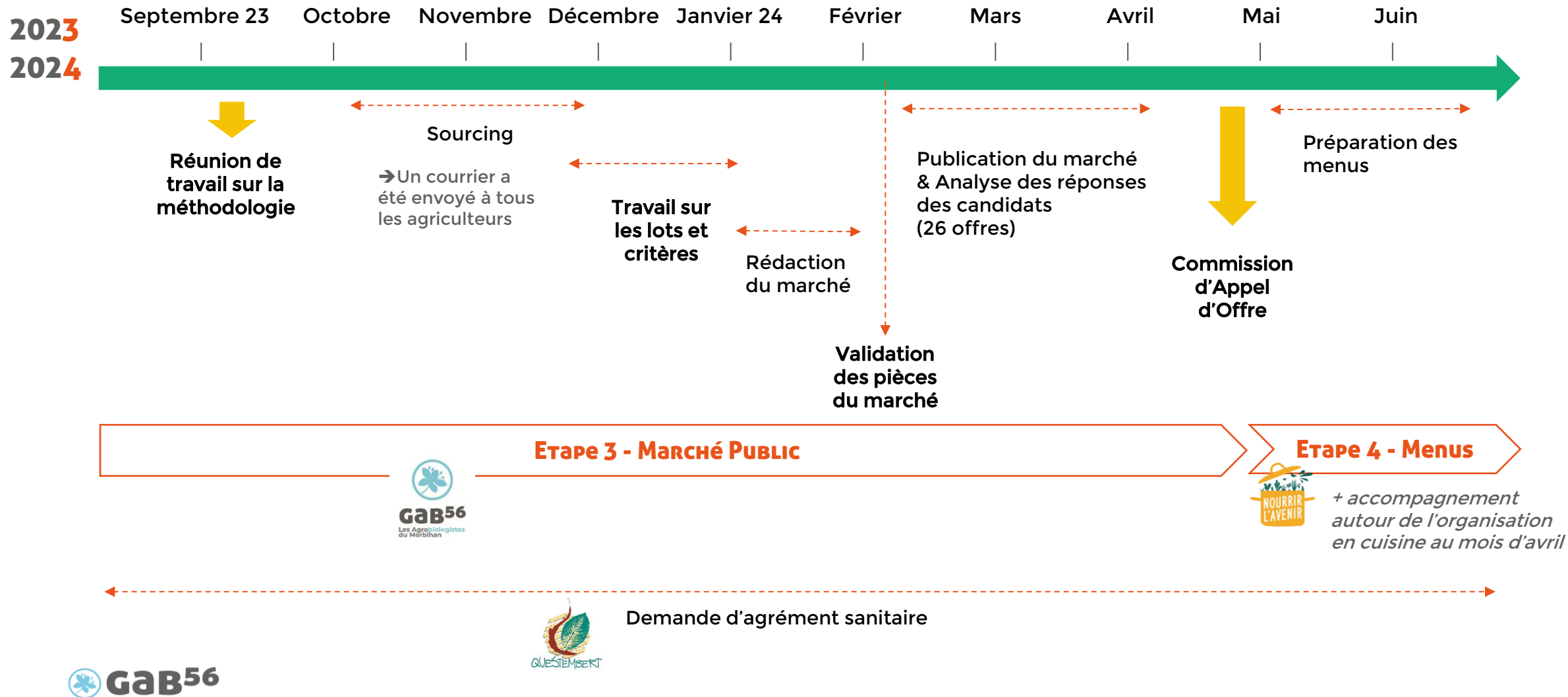
les étapes vers la gestion directe

2022
2023



Ces différents temps d'échange sont proposés à l'ensemble des parties prenantes : élu-es, agente de restauration (cuisine, service, animation), parents d'élève, ...

les étapes vers la gestion directe



les étapes vers la gestion directe

2024
2025

Septembre 24 Octobre Novembre Décembre Janvier 25 Février Mars Avril Mai Juin



Rentrée

Présence de la SCIC en cuisine la 1^{ère} semaine de la rentrée.



Étape 5 – Organisation et adaptation du travail en cuisine

Étape 6 – Étude pour la construction d'une nouvelle cuisine



Focus sur les résultats du marché

Quelques repères

- 18 lots, dont 8 « petits lots »
(- de 40 000 € & - de 20% du marché)
- 12 lots bio
- 6 fermes titulaires + 1 groupements de producteurs (environ 10 fermes)

PRODUITS BIO : 75 %

PRODUITS LOCAUX : 94 %

1	Fromages brebis - Lot BIO	FERME DES FOLAISSONS - PLUHERLIN
2	Fromages vache - Lot BIO	GAEC DE KERBIZIEN - NOYAL-MUZILLAC
3	Huile de colza et lentilles - Lot BIO	FERME DES ECUREUILS - NIVILLAC + FERME DE TREVERO - SERENT
4	Œufs Frais	KER VI LAEZH - BERRIC ⚠ <i>Problème d'agrément</i>
5	Pain BIO et conventionnel	MAISON VIEL - QUESTEMBERT + EVENO - QUESTEMBERT
6	Pain BIO (Paysan-boulangier)	LES MICHES DE LARRE - LARRE
7	Pâtes fraîches - Lot BIO	GAEC LES ECUREUILS - ALLAIRE ⚠ <i>à arrêté son activité depuis</i>
8	Pommes - Lot BIO	LE VERGER DE MON VOISIN - QUESTEMBERT
9	Autres fruits et légumes	BIOCOOP RESTAURATION - TINTENIAC
10	Autres produits laitiers et ovo-produits	POMONA - ANTONY
11	Autres viandes	VOL FRANCE - LA VICOMTE-SUR-RANCE
12	Desserts lactés - Lot BIO	FERME DES FOLAISSONS - PLUHERLIN
13	Légumes frais - Lot BIO	FILIERE LOCALE BIO - LORIENT
14	Produits de la mer	JAFFRAY - REDON
15	Épicerie bio - Lot BIO	BIOCOOP RESTAURATION - TINTENIAC
16	Produits surgelés	POMONA - ANTONY
17	Viande porc et charcuterie - Lot BIO	SCOP UNISVERT - LANTA
18	Viande bovine - Lot BIO	BIOCOOP RESTAURATION - TINTENIAC

Focus sur la future cuisine

Les OBJECTIFS

- » Améliorer la **qualité des repas**
- » Améliorer les **conditions de travail**
- » Développer les actions d'**éducation à l'alimentation**

En pratique

- l'augmentation de la surface :
285 m² → **583 m²**
- l'**équipement** de la cuisine permettant de travailler avec des produits frais : légumerie, espace de stockage suffisant, ...
- Un programme d'actions pédagogiques pour les enfants, dont des **ateliers** de sensibilisation en **cuisine**

Rendez-vous en janvier 2027 pour les premiers repas !

Perspective depuis le Sud-Ouest



Focus sur l'analyse financière

Coût matière en 2022 : 2,08 € / repas Coût matière en 2024 : 2,14 € / repas	Réel Ansamblé 2023 50% qualité/durable dont 30% bio	Estimatif Régie Directe 2024 94% de Local dont 75 % bio	Réel Ansamblé 2024 50% qualité/durable dt 30% Bio 01/01 → 31/08	Réel Régie Directe 2024 94% de Local dont 75 % bio 01/09 → 31/12	Estimé 2025 94% de Local dont 75 % bio
Achat / Production repas	195 523,00 €	226 991,52 €	124 039,92 €	170 017,17 €	503 155,96 €
Consommables / Amort.	58 763,61 €	103 439,88 €	81 090,89 €	49 301,51 €	132 642,70 €
Personnel service cantine	344 760,50 €	344 760,50 €	250 434,88 €	137 197,39 €	411 592,17 €
Personnel surveillance cour	203 031,06 €	203 031,06 €	211 001,96 €	106 124,35 €	323 201,55 €
Total dépenses	802 078,17 €	878 222,96 €	546 165,73 €	407 859,42 €	1 196 892,38 €
Nombre de repas	77 208	77 208	47 189	30 953	82 000
Cout/repas	10,39 €	11,37 €	11,49 €	9,83 €	10,97 €



Les succès

- Des résultats à la hauteur des ambitions portées : une grande part de produits locaux et bio dans les approvisionnements
- Calendrier respecté
- Phase de concertation : temps forts qui permet de créer du dialogue entre toutes les parties prenantes



Les freins rencontrés

- Un bâtiment vétuste et trop petit, sans espace dédié pour une légumerie – des travaux auraient du être faits → l'Etat a fourni une dérogation pour pouvoir produire des repas dans la cuisine
- Décalage entre le marché public et les 1ers menus → mieux anticiper les menus dans le calendrier
- Phase de concertation : mobilisation qui s'est essoufflée au fur à mesure des rencontres → proposer des créneaux plus adaptés

Résultats et bilan



Les clés de réussite

- ✓ Implication de l'ensemble de l'équipe : les élu·es et les agents dans chaque étape du projet

- ✓ Être accompagné par des structures compétentes : le GAB 56 et la SCIC Nourrir l'Avenir.

D'un point de vue élus, le lien avec les producteurs et l'analyse des marchés, sont compliqués à mettre en œuvre sans l'accompagnement d'une structure extérieure, au moins pour une 1^{ère} année de fonctionnement en gestion directe avec un marché public.

- ✓ Il y a toujours une possibilité d'action, quelque soit l'équipement à disposition.

Malgré une cuisine inadaptée, nous avons réussi à faire évoluer les approvisionnements de manière significative. Le projet de construction a été validé et mis en œuvre dans un 2nd temps, en accord avec nos souhaits politiques.



GAB56

Les Agrobiologistes
du Morbihan

Ils soutiennent la Bio dans le Morbihan :



www.agrobio-bretagne.org