

« On en a marre de la cantine » : des élèves de primaire écrivent au maire, les repas deviennent bio

 Ouest-France

Publié le 22/04/2024 à 07h03

Le maire de La Noë-Blanche (Ille-et-Vilaine) Frédéric Martin recevrait mercredi 17 avril 2024 des élus, les cantinières et des représentants de la Chambre d'agriculture venus découvrir le fonctionnement de la restauration scolaire en régie. Une cuisine locale, bio, de qualité, pas forcément plus chère. Et qui a séduit tout le monde. Une initiative lancée après avoir reçu une lettre des élèves de l'école primaire.



Des élus locaux intéressés par une restauration scolaire en régie dans leur commune ont répondu à l'invitation du maire Frédéric Martin à découvrir la cantine de la commune.
| OUEST-FRANCE

« Bonjour Monsieur le maire, on en a marre de la cantine, ce que nous mangeons n'est pas bon. On veut des légumes qui poussent dans les champs, pas dans les boîtes, une cantinière qui nous fait à manger... » Fin 2020, c'est le courrier écrit par les élèves de cours élémentaires de l'école qu'a reçu Frédéric Martin, [le maire de La Noë-Verte, en Ille-et-Vilaine](#). L'élu a évoqué ce courrier mercredi 17 avril 2024. Il organisait une visite de

la cantine scolaire, désormais tournée vers le local et le bio.

« Nous avons rencontré les écoliers et leur avons répondu que nous réfléchirions à ce que nous pourrions faire. Le contrat avec le prestataire ne nous convenait pas non plus : il manquait parfois du pain ou des desserts... Il fallait racheter en urgence et nous n'avions pas de traçabilité sur l'origine de certains produits et plats préparés. Des parents se plaignaient que les enfants ne mangeaient pas correctement. Bref, nous voulions réfléchir à une autre façon de faire », a retracé le maire.

Lire aussi : [27,5 % de produits de qualité, 13 % de bio... Du mieux dans les cantines, mais loin de l'objectif](#)

Les familles prêtes à payer un peu plus

Le service en régie s'est tout de suite imposé aux élus. Le recours à des produits locaux, frais, le plus bio possible et de qualité également. Le diagnostic des producteurs locaux et leurs retours, lors de la visite du 17 avril, se sont avérés encourageants. Le maire ajoute : « Un sondage auprès des familles prêtes à payer un peu plus a fini de nous décider. »

La Scop rennaise Terralim a accompagné la municipalité pour monter le projet. « Pour être viable, 120 repas par jour minimum étaient nécessaires », recadre Frédéric Martin.

La commune de Sainte-Anne-sur-Vilaine, également mécontente de son prestataire, a tout de suite répondu à la proposition du maire de se fournir chez son voisin. « La situation d'aujourd'hui n'a rien à voir avec celle hier. Pour rien au monde nous ne ferions marche arrière », a confié le maire de Sainte-Anne, Jean-Michel Gaudichon. « Nous faisons davantage que ce que la loi Egalim impose, sans que cela nous coûte plus, poursuit Frédéric Martin. Ici, même le cuisinier est local. Guillaume Catreux est un enfant de la commune. »

Après avoir réaménagé le bâtiment en y ajoutant des frigos, une légumerie, un self (pour éduquer au goût en favorisant le choix des quantités), la restauration en régie

a démarré en septembre. Frédéric Martin détaille : « Nous avons seize fournisseurs : jus de pomme de la commune ; pain de La Dominelais ; légumes de Grand-Fougeray ; viande rouge, lentilles et pâtes de Sainte-Anne ; volaille de Janzé ; fromage de Guipry-Messac ; farine d'Ercé-en-Lamée. Nos produits sont bios à 96 %, locaux à 82 %, labélisés à 13 %, conventionnels à 18 %. »

Les recettes du cuisinier

Le tout pour une dépense qui n'excède pas 3 € maximum par repas ; un ticket famille facturé à 4,20 €, et un coût total qui oscille entre 5,80 € et 6,20 €. « Au final, ce n'est pas plus cher de manger bio, local et sain. »

Ici, ce n'est pas le cuisinier qui fixe les menus, mais le producteur. « Si on me dit que cette semaine, il y aura chou et carotte disponibles, alors ce seront chou et carotte au menu. Je fais selon la production et la saison, » souligne Guillaume Catreux, recruté à temps plein qui assure aussi le repas des aînés, les cocktails de la municipalité et autres services traiteur.

« Pour aller plus loin dans la démarche, nous avons instauré le zéro reste avec vente des surplus de plats en barquettes carton à la boulangerie », poursuit le maire. Le cuisinier propose chaque vendredi une recette sur la page Facebook de la commune. Il ajoute que « les plastiques sont traqués, des serviettes en tissu prévues une fois le stock papier épuisé. »

Une piste d'élargissement de préparation de repas à d'autres établissements voisins est à l'étude. Le cuisinier et les élus aimeraient travailler le thème du potager avec les élèves (depuis plus d'un mois déjà, les maternelles de l'école jardinent avec des activités variées : planter, semer, repoter, creuser, toucher, sentir, arroser, observer et surtout être patient pour apercevoir les premières pousses). Et Sainte-Anne a réservé un terrain à disposition du maraîcher de sa commune pour développer la production.