



LES FICHES EXPÉRIENCES RESTAURATION COLLECTIVE BIO

**Restaurant
municipal
Neulliac (56)**

Nom de la collectivité : Restaurant municipal de Neulliac
Type de collectivité : Cuisine sur place avec cuisinier et livraison vers 2 autres sites
Type de convives : Ecole Primaire

Le fonctionnement

- **Nb de personnes en cuisine :** 1 cuisinier + 1 aide
- **Présence d'une légumerie :** oui
- **Nb de sites satellites si cuisine centrale :** 2

Écoles et nombre de repas

- **Neulliac :** 2 écoles- 80 repas
- **St-Aignan :** 1 école - 40 repas
- **Kergrist :** 1 école - 40 repas

Aujourd'hui, les repas sont constitués de 50 à 60 % de produits bio, et locaux en majorité. Parmi les produits fournis localement, on retrouve :

- **Les légumes** de la ferme de Quelenesse de Tudual Auffret, de Cleguerec, qui livre par exemple jusqu'à 200kg de poireaux et 500 kg de carottes par an
- **Les pommes de terre** de Jo Garin, maraîcher, de Neulliac. A l'année, c'est environ une tonne de pommes de terre qui est consommée par les trois communes.
- **Les fraises et framboises** de Plumeliau
- **Les laitages de Plouguernevel** (beurre, yaourts, fromage blanc, tome)
- **Les Œufs** de la ferme du Lycée du Gros Chêne - Pontivy
- **De la viande de porc** (sauté, chipo, saucisses) et de bœuf produite par la ferme des Horizons- Noël Duault - Mûr-de-Bretagne
- **Le pain** de la paysanne boulangère de Neulliac



Crédit photo Agrobio 35

Depuis 2014, suite à des liens tissés avec une famille de Saint-Aignan qui livre des légumes pour la cantine, un nouveau partenariat avec cette commune est créé. Puis en octobre 2016, c'est la commune de Kergrist qui rejoint la boucle. Au total, ce sont donc 160 repas par jour qui sont préparés dans la cuisine de Neulliac, qui livre ensuite les cantines des deux autres communes partenaires.

C'est un travail réalisé avec le GAB 56 qui a permis à 14 communes du pays de Pontivy de se retrouver autour de la table. La décision prise est la suivante : un repas «bio» un

En 2017



160
couverts/jour



55%
de produits bio
(en valeur)



85%
du bio est local



1,50 €
de coût matières



Et demain

M Jégourel ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Toujours à la recherche de nouveaux défis, il cultive depuis 2017 un jardin à vocation pédagogique. Ce jardin sert également d'approvisionnement pour la cantine et lui permet de faire quelques économies. Economies bien utiles pour proposer à ses convives davantage de produits issus de l'agriculture biologique, et pour pouvoir s'approcher des 100% BIO et toujours en local ! Fal-lait-il le préciser ?

jour par trimestre sera proposé sur l'ensemble des communes. Cette démarche collective s'arrête après les élections municipales de 2008. C'est à ce moment-là que Neulliac quitte le peloton, pour continuer d'avancer dans une démarche bio locale.

Résultats observés :

Les enfants sont sensibilisés à ce qu'ils mangent, les parents tenus au courant (les menus affichent clairement le bio/local) et les médias ont très souvent fait écho de cette démarche durable et notamment grâce au réseau BRUDED.

Cette communication a pour effet d'impliquer les convives et les parents. Cela permet également d'offrir une vitrine intéressante à la commune qui comme beaucoup de petites communes en a besoin. La forte demande sociétale autour du bio et local à la cantine ne peut qu'attirer de nouveaux parents, et si en plus ce n'est pas plus cher !

Les convives sont satisfaits de la qualité des repas proposés et en parlent autour d'eux. Ce sont bien souvent nos meilleurs journalistes pour promouvoir les bienfaits d'une alimentation plus saine. Les parents s'y intéressent également, et sont peut-être à leur tour de nouveaux consommateurs de produits bio locaux ?

S'appuyant sur une connaissance des filières bio locales et sur un lien étroit de concertation et de construction des filières avec les producteurs bio locaux, les chargés de mission «restauration collective» du réseau FRAB (Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne) sont là pour vous conseiller et vous guider dans votre projet.

- Diagnostic de cuisine, accompagnement de projet
- Aide à la rédaction des marchés publics
- Mise en relation avec les opérateurs bio du territoire
- Formation des élus et équipes de cuisine
- Sensibilisation et outils d'animations pédagogiques à destination des convives

Vos contacts en Bretagne et au national :

Agrobio 35 / Nadège LUCAS
 Les Agriculteurs 85 d'Ille et Vilaine
 12 Avenue des peupliers
 35510 Cesson Sévigné
 02 99 77 09 49
 n.lucas@agrobio-bretagne.org

GAB 56 / Pierre BOUILLET
 Les Agriculteurs 56 du Morbihan
 ZA de Keravel
 56390 Locquetlas
 02.97.66.38.88
 p.bouillet@agrobio-bretagne.org

FNAB
 Fédération nationale d'Agriculture Biologique
 40 Rue de Malte
 75011 Paris
 01 43 38 38 69

MAB 29 / Florence BUSSON
 Maison de la Bio
 Ecopole
 29460 DAOULAS
 02 98 25 16 73
 mab29.busson@agrobio-bretagne.org

MAB 22 / Agathe PERRIN
 Maison de la Bio
 2 av. du Chalutier Sans Pitié
 BP332 / 22190 Plérin Cédex
 02 96 74 75 65
 a.perrin@agrobio-bretagne.org

La bio et la restauration hors domicile en France

80%
des Français attendent des produits bio dans les restaurants

77%
dans les hôpitaux

72%
dans les maisons de retraite

89%
des parents sont intéressés par une offre de produits biologiques à l'école

78%
des actifs souhaitent des repas avec des produits bio sur leur lieu de travail ou dans leur restaurant d'entreprise

Source : Observatoire Agence Bio restauration hors domicile. 2017



Réseau **Gab • Frab**
Les Agriculteurs **BIO** de Bretagne

www.repasbio.org

