



**LANNILIS**

**Du bio dans ma cantine**  
L'expérience d'une commune rurale



PAR NADINE KASSIS,  
CONSEILLÈRE MUNICIPALE DE LANNILIS (FINISTÈRE)  
DÉLÉGUÉE COMMUNAUTAIRE DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PAYS DES ABERS (CCPA)



Défendre une agriculture locale et respectueuse de l'environnement, c'est préserver des emplois locaux, mener une réflexion globale sur les pratiques agricoles et nos habitudes alimentaires. La commune littorale de Lannilis a relevé le défi en introduisant des produits bio, locaux et de saison dans sa restauration collective.

**UNE MÉTHODE**

La cuisine centrale, en gestion directe, est équipée d'une légumerie et d'une cellule de refroidissement pour réaliser des desserts. Chaque jour, 580 repas y sont préparés, dont 250 en liaison chaude.

**6 ENGAGEMENTS**

Située à 25 km au nord de Brest, Lannilis a choisi dès 2009 de servir dans ses cantines des repas préparés avec des denrées bio, en priorité des produits frais, de saison et locaux.

- 1 Atteindre les 20 % de produits issus de l'agriculture biologique comme préconisé par la loi Grenelle 1,
- 2 Privilégier les achats bio auprès de producteurs de proximité quand c'est possible,
- 3 Proposer des plats élaborés 100 % en cuisine,
- 4 Eveiller la curiosité gustative des enfants,
- 5 Accompagner cette démarche d'un volet pédagogique, du côté des enfants, mais aussi du côté des parents,
- 6 Évaluer le projet chaque année avec tous les acteurs pour l'améliorer.

**Nadine Kassis** est conseillère municipale de Lannilis. « *Un plan alimentaire est établi par le cuisinier et une diététicienne avec des grilles de menus sur 20 jours. Les menus – à 4 ou 5 composantes, plus du lait – comportent différents aliments biologiques : pain, fruits et légumes, produits laitiers, épicerie... La priorité est de travailler avec des producteurs et artisans locaux. Pour les produits non disponibles en direct, la commune fait appel à des grossistes. En moyenne, un élément du repas est issu de l'agriculture biologique.* »

Autre point clé, **la formation des cuisiniers et du personnel.** « *L'enjeu est de mobiliser les équipes. En 2011 et 2012, les deux cuisiniers ont suivi une formation sur l'alimentation biologique organisée par le Centre national de la fonction publique territoriale (CNPTF) et la Maison de l'agriculture biologique (MAB) du Finistère. En 2013, les 10 agents qui accompagnent les enfants le temps du repas se sont eux-aussi vu proposer une formation très complète sur les enjeux du bio afin de mieux connaître la filière et les produits pour susciter l'envie d'échanger avec les enfants.* »

Des journées de sensibilisation sont organisées dans les écoles depuis 2009 par la communauté de commune, avec l'aide d'*Aux Goûts du Jour*, une association locale, selon trois thématiques : la découverte des 5 sens dans l'alimentation, le lien entre santé et environnement et la consommation responsable.

D'autres pistes sont à l'étude : « *Des jardins à l'école avec une transformation des produits par les cuisiniers, des visites de fermes et d'artisans et la lecture des menus en classe.* »

Par ailleurs, l'école participe à *la Semaine du Goût* avec des tables de découvertes où les producteurs et artisans viennent présenter leurs produits.

Une évaluation se fait avec le personnel de cuisine, le gestionnaire, les parents d'élèves, les directeurs des écoles, les producteurs et artisans, la Maison de l'agriculture biologique (MAB) du Finistère et les élu-es.

« *C'est un temps d'échange et d'écoute qui a un rôle important, souligne l'élue. Nous avons par exemple compris que,*

si le pain bio était très apprécié, les yaourts l'étaient moins, au début tout du moins, car moins sucrés que ceux servis auparavant. »

## UN CONSTAT

A ce jour, autour de 16% des achats sont bio, l'objectif des 20 % n'est donc pas encore atteint. La Municipalité a ciblé plusieurs blocages et trouvé des solutions à certains.

- ▶ L'indicateur utilisé ne repose que sur le montant des achats. Il serait plus juste de calculer le volume ou le nombre de rations afin de prendre en compte les écarts de prix entre les aliments.
- ▶ Si les prix ont augmenté sur certaines denrées en conventionnel, le bio est resté relativement stable, ce qui devrait permettre d'en augmenter la part.
- ▶ Si seuls 15 % des produits achetés pour la crèche sont bio, un échange entre le producteur des produits laitiers et la directrice a permis de les faire évoluer pour qu'ils soient adaptés aux tout petits et puissent y être servis.

## DES OBJECTIFS POUR 2014

- ▶ Poursuivre et atteindre les 20 % en volume d'achats en proposant des menus avec de la viande bio, où la part de protéines animales est réduite au profit de protéines végétales, légumineuses par exemple. Le rapprochement du coût entre la viande de bœuf classique et bio devrait rendre ce test réalisable économiquement,
- ▶ Etudier la possibilité de faire des entremets en cuisine à partir de lait bio,
- ▶ Atteindre ce même volume à la crèche avec un accompagnement de la MAB,
- ▶ Refaire un test sur les produits laitiers de la ferme à la crèche,
- ▶ Donner au cuisinier un budget pour les achats (en cours de réalisation),
- ▶ Organiser une porte ouverte du restaurant scolaire à destination des écoles et des citoyens,
- ▶ Faire évoluer la consommation de pain bio en lien avec la boulangerie,
- ▶ Relancer les écoles pour un atelier nutrition et cantine sur le temps scolaire.

## CE QUI EST BIO À LANNILIS

En 2013, les achats bios représentent 16,26 % du budget alimentaire soit 14 443,93 euros par mois sur un budget total de 88 801,42 euros. Le prix de revient alimentation hors investissement est de 1,15 €.

### Produits locaux :

- ▶ Les légumes viennent principalement d'une ferme biologique du village voisin, mais un complément est fait avec un grossiste en privilégiant les légumes du Finistère et les fruits de saison.
- ▶ Les produits laitiers sont produits dans une exploitation laitière biologique, située à Brest, sur un territoire à dominance urbaine. L'approvisionnement se fait tous les 10 jours par le producteur.
- ▶ Le pain au levain est livré une fois par semaine par le boulanger de Lannilis.
- ▶ En test à l'automne : les pommes avec un producteur de La Roche Maurice, à 40 km.

### Produits moins locaux (mais bons quand même)

L'épicerie est commandée à un grossiste bio spécialisé : produits semi-complets avec une qualité nutritionnelle intéressante et un effet rassasiant. Presque 100 % des céréales et des légumineuses sont bio.

## Si j'étais Maire...

**Nadine Kassis :** « Je mettrais tout en œuvre pour atteindre au plus tôt les 100 % de produits bio dans la restauration collective (crèches, écoles, collèges, centres de loisirs, maisons de retraite). Je créerais un potager municipal et éducatif pour maîtriser les coûts d'approvisionnement des produits bio et locaux.

J'accompagnerais, suivant les demandes, l'installation et la reconversion biologique d'agriculteurs (agriculture industrielle uniquement) et je repérerais les exploitations menacées afin d'envisager une ferme communale ou une ferme relais.

Je ferais aussi un travail de sensibilisation auprès des autres élu-es de la communauté de commune pour qu'ils s'engagent dans une politique de développement des circuits courts biologiques. La création de cuisines centrales à taille humaine, avec un équipement et du personnel formé favoriserait les plats maison et permettrait d'offrir une alimentation biologique de qualité dans tous les services de restauration collectives de notre territoire. »



### Nadine Kassis

CONSEILLÈRE MUNICIPALE DE LANNILIS  
DÉLÉGUÉE COMMUNAUTAIRE  
DE LA CCPA  
enidan6k@laposte.net

## Aller plus loin

La MAB 29 maison de l'agriculture biologique est une association interprofessionnelle. Elle a pour mission de développer le bio de manière cohérente et équitable, en lien avec les filières locales. Ses objectifs du Bio en restauration collective sont la démocratisation, le soutien des conversions et installations en bio, de structurer les filières ; Pour en savoir plus : [www.bio29.fr](http://www.bio29.fr)

Aux Goûts Du Jour : [www.association-alimentation.fr](http://www.association-alimentation.fr)  
Retrouvez les associations bio dans votre région sur [repasbio.org](http://repasbio.org)

Publié par la FEVE en février 2014 ★ Responsable de la publication : Jean-François CARON, président de la FEVE ★ Responsable de la rédaction : Arnault COSTILHES, directeur ★ Coordination : Catherine CANDELIER, Catherine HERVIEU et Ronan DANTEC, membres du bureau de la FEVE & Magali DEVAL, chargée de mission.



la formation des élu-es est assurée par le Cédis  
[www.cedis-formation.org](http://www.cedis-formation.org)

[ PUBLI-INFO ]