Dossier Cantines scolaires : que mangent vos enfants ?

SAINT-NAZAIRE. Une cuisine pour quatre communes

Ouverte en 2015, l'Unité de production alimentaire mutualisée prépare les repas des cantines de Saint-Nazaire, Donges, Saint-Joachim et La Chapelle-des-Marais. Et revendique 35 % de produits en circuits courts.

Plus de 5 000 repas sont produits chaque jour de la semaine à l'Unité de production alimentaire mutualisée (Upam), un terme jargonneux pour identifier la cuisine centrale ouverte à la rentrée 2015, à Saint-Nazaire sur le site de Coulvé.

La structure alimente 26 cantines scolaires, huit centres de loisirs, sept structures petite enfance ainsi que le restaurant du personnel municipal nazairien.

Malgré cette cadence industrielle, la qualité et la diversité sont des objectifs de base. **« Nous ne sommes plus dans les années 70, où l'on pouvait servir « riz, pâtes » tous les jours**, avance Erwan Robin, responsable de la restauration municipale. **Les plats cuisinés, on en travaille quasiment jamais, sauf les jours de grève. »**

C'est une diététicienne qui compose les menus. Le midi, elle passe dans les réfectoires pour faire de la pédagogie auprès des enfants.

Outre Saint-Nazaire, l'Upam livre les écoles de Donges, Saint-Joachim et La Chapelle-des-Marais. Donges y gagne financièrement, pas La Chapelle-des-Marais, qui enregistre un « surcoût » de 70 centimes par repas. **« Malgré tout, nous sommes très contents. Auparavant, nous travaillions avec un prestataire privé avec qui il n'était pas possible de discuter de la provenance des produits. C'est le cas aujourd'hui, et les retours des parents sont clairs : les enfants mangent mieux »**, assure Sébastien Fougère, élu marais-chapelain et représentant de l'Upam pour sa commune.

5 000 repas sont concoctés tous les jours à l'Unité de Saint-Nazaire (c) mairie de Saint-Nazaire

Les circuits courts privilégiés

Les circuits courts sont privilégiés. 35 % des produits, hors pain, proviennent ainsi des Pays de la Loire ou de Bretagne. Un chiffre en constante augmentation. Viandes et saucisses de Brière, tomates de Guérande, pommes bios d'Herbignac, yaourts bios de Saint-Michel-Chef-Chef… La fourchette est large, mais le local n'y suffit pas pour nourrir autant de bouches. **« 5 000 steaks par jour, je fais comment ? Je suis obligé de m'ouvrir au reste de la France »**, témoigne Erwan Robin.

Idem pour le poisson. Les ports du Croisic et de la Turballe sont trop petits, il vient donc de Lorient ou Boulogne-sur-Mer après un passage par… Rungis.

Développer le bio ? Compliqué…

Le développement du bio est plus compliqué. Il représente 5,5 % des achats de denrées (fruits, légumes, céréales, produits laitiers…), mais 9,5 % pour la ville de Saint-Nazaire qui achète son pain bio. Outre le prix, la difficulté est de trouver les réseaux pouvant satisfaire une telle demande. **« Il faut que les filières se structurent »**, confirme Erwan Robin.

En 2016, un partenariat avait été initié avec la légumerie Local planet de Savenay, qui regroupait plusieurs agriculteurs bio du secteur, de Guérande à Herbignac, en passant par Pontchâteau. Seulement, elle a depuis fermé, après la mise en redressement judiciaire de l'association Acces reagis, qui avait lancé cette activité. **« En fait, avoir une politique locale et bio peut s'avérer contradictoire. Privilégier l'un aux dépens de l'autre ? C'est une question que l'on se pose »**, selon Sébastien Fougère.

Julien Bouliou

LA TURBALLE. 60 % de bio dans les assiettes !

Dans la commune portuaire, les repas des enfants sont cuisinés sur place, avec 90 % de produits bios ou raisonnés. Les producteurs locaux sont aussi favorisés. Rencontre avec le chef, Alain Logodin.

60 % ! En proportion de bio à la cantine, La Turballe peut s'enorgueillir de faire la course en tête loin, très loin devant les autres communes de la Presqu'île.

« Les élus ont toujours mis les moyens humains et matériels pour proposer une alimentation de qualité aux enfants », salue Alain Logodin, 58 ans, depuis 15 ans le chef d'orchestre et le maître à penser de la cuisine centrale de la ville, située dans les locaux de l'école Jules-Verne.

Plus qu'une fonction, un sacerdoce. **« Je m'occupe du ventre des enfants, une sacrée responsabilité ! Celle de fournir un repas complet avec les meilleurs produits**, présente-t-il. **Je ne vois pas pourquoi ceux dont les parents n'ont pas les moyens ne pourraient pas manger bio. »**

La quasi-totalité des aliments sont donc garantis sans produits chimiques de synthèse, ni OGM : pain, céréales, pâtes, fruits, légumes, fromages… Même le Nutella ou la vinaigrette. **« Très important, sinon à quoi bon servir des carottes bios ? »**, insiste Alain Logodin qui en sus des 60 %, revendique 30 % d' « agriculture raisonnée ». **« Les 10 % restants, c'est les glaces, les petits pois, ou le poisson. »** Et pas de fruits exotiques, types bananes ou ananas, **« Je suis contre ».**

« Je ne suis pas un écolo mais un raisonné », avance Alain Logodin, pionnier du bio à la cantine

Le Turballais se tourne le plus possible vers les artisans locaux. Bœuf, huile de colza du Gaec de la pâture à Guérande, pommes des Vergers du littoral à Herbignac, lapins et œufs de la ferme du bois de Boulle à La Turballe… Le réseau « Manger bio 44 », spécialisé dans la distribution de restauration collective, est un réseau précieux.

Évidemment, cela demande du temps et de l'organisation, de jongler ainsi avec 21 fournisseurs, quand on a 250 repas quotidiens à concocter. **« Aller sur place, c'est le meilleur moyen de s'assurer de la qualité du travail. Un lien de confiance s'établit**, témoigne le cuisinier. **Et en cas de surproduction, on est là pour aider à écouler la marchandise. À bon prix. »**

Car le quinquagénaire le martèle, cuisiner bio ne coûte pas plus cher. **« Il suffit de travailler autrement. Les pâtes semi-complètes bios sont peut-être 20 % plus onéreuses, mais aussi beaucoup plus nutritives. On économise sur les quantités. Même chose pour la semoule. »** La mise en place progressive d'un repas « alternatif » hebdomadaire (**« le mot végétarien fait encore peur »**) a permis aussi de réduire la note. **« On rajoute quelques graines de tournesol pour l'apport en protéines. »**

Du côté des parents, on semble valider cette politique alimentaire ambitieuse : **« plus de 90 % des écoliers mangent à la cantine »**, estime Alain Logodin qui l'assure, la démarche peut être déclinée à des structures bien plus importantes : **« le collège/lycée de Bouvron, par exemple, est à 100 % bio ».**

Julien Bouliou

Dans les cantines de la Presqu'île

	Coût réel d'un repas pour la commune	Tarifs du ticket de cantine (€)	Nombre de repas servis par jour	Prestataire	Cuisine sur place	Part d'aliments bio
Saint-Lyphard	6,66 €	3,05 €	250	Restoria	Oui	30 % de bio (producteurs locaux favorisés)
Missillac	6,00 €	3,21 €	360	Convivio resteco	Non	25 % de bio
Drefféac	Non renseigné	3,20 €	160	Océane de restauration	Non	Un produit bio par repas
Pornichet	8,21 €	1,05 € à 5,10 €	600	Agents municipaux	Oui	20 % de bio
La Baule	De 6,98€ à 7,21€	2,70 € à 4 €	600	Elior	Non	Produits locaux et "fait maison" privilégiés plutôt que le bio
La Roche-Bernard	2,60 €	3,60 €	55	Ansamble	Non	Non renseigné
Guenrouët	2,43 €	3,25 €	250	Convivio	Non	Fruits bio et locaux ainsi que certains légumes
St-Joachim	Non renseigné	Non renseigné	Non renseigné	Cuisine centrale Saint-Nazaire	Oui	5,5 % de bio, 35 % de local
Saint-Nazaire	6,15 €	0,65 € à 4,80 €	3 783	Cuisine centrale Saint-Nazaire	Oui	10 % de bio, 35 % de local
Donges	7,00 €	2,60 € à 3,10 €	840	Cuisine centrale Saint-Nazaire	Oui	5,5 % de bio, 35 % de local
La Chapelle-des-Marais	6,46 €	3,05 € à 3,65 €	Non renseigné	Cuisine centrale Saint-Nazaire	Oui	5,5 % de bio, 35 % de local
Mesquer	Non renseigné	2,60 €	140	Agents municipaux	Oui	Producteurs locaux en priorité
Batz-sur-Mer	10,30 €	3,30 €	100	Restoria	Non	Un produit bio par repas
Arzal/Marzan	2,46 €	3,45 € à 3,55 €	95	Convivio	Non	Yaourts et fruits de temps en temps
St-André-des-Eaux	6,20 €	3,37 €	500	Convivio	Non	Fruits et légumes régulièrement
Nivillac	7,31 €	3,50 € et 6,85 €	350	Cuisine centrale de la résidence autonomie de Nivillac	Oui	20 % environ de bio
Montoir-de-Bretagne	Non renseigné	0,45 € à 2,15 €	750	Cuisine centrale école J. Jaurès	Oui	70 % des légumes frais locaux
Le Croisic	5,62 €	de 2 € à 3,20 €	110	Hôpital intercommunal Guérande/Le Croisic	Non	Non renseigné
Crossac	Non renseigné	Non renseigné	260	Convivio	Non	Fruits et légumes régulièrement
Saint-Molf	7,20 €	2,80 € à 3,50 €	170	Agents municipaux	Oui	15% de bio
La Turballe	8,11 €	3,00 €	250	Agents municipaux	Oui	60 % de bio
Besné	4,77 €	3,26 €	279	Convivio	Non	Un produit bio par semaine
Herbignac	8,03 €	2,30 € à 3,26 €	325	Agents municipaux	Oui	20 % de bio
Ste-Reine-de-Bretagne	Non renseigné	3,11 € à 5,43 €	180	Convivio	Non	Viande française et pâtisserie « maison » exigées
Guérande	7,50 €	1,77 € à 3,45 €	750	Agents municipaux	Oui	23 % de bio
St-Gildas-des-Bois	Environ 6 €	3,32 € à 3,47 €	250	Convivio	Non	Produits locaux et de saison
Savenay	7,46 €	1,83 € à 5,49 €	Environ 400	Convivo	Non	20 % de bio
Pontchâteau	5,50 €	3,45 € à 4,60 €	500	Restauria	Non	Un produit bio ou labellisé par jour
Pénestin	2,16 €	3,25 €		Océane de restauration	Non	Un repas bio de temps en temps
Trignac	Non renseigné	0,80 € à 3,80 €	530	Agents municipaux	Oui	23 % de bio

Les communes de Piriac-sur-Mer, du Pouliguen, d'Assérac et de Férel n'ont pas donné suite à nos sollicitations