



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Sivuric (29)

7 communes mutualisent leurs moyens en restauration collective

Le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique pour la Restauration InterCommunale dessert 7 communes, dont 3 sont adhérentes de BRUDED : Daoulas, Loperhet et Saint-Urbain. Une réponse pour de petites communes pour disposer d'une restauration collective de qualité.

En 2002, plusieurs communes autour de Daoulas font le constat que leur cuisine de restauration collective nécessite une mise aux normes. 3 municipalités ont un projet de restaurant scolaire et s'interrogent sur les équipements à y installer. Celle du Faou souhaite quitter son prestataire privé. Toutes ces communes souhaitent un service en régie mais se trouvent confrontées à des besoins d'investissement très lourds. Pour le personnel des cuisines existantes se pose le souci de la formation et du remplacement en cas de départ ou d'absence.

Dans ce contexte, 7 communes décident de mutualiser leurs moyens : Daoulas, Loperhet, Saint-Urbain, Dirinon, L'Hôpital Camfrou, Logonna-Daoulas et Le Faou. Elles font le choix d'installer la cuisine à Daoulas pour sa centralité.

Le SIVURIC entre en fonctionnement en septembre 2005. Depuis septembre 2012, il intègre une huitième commune, celle de Landerneau, pour le portage de repas à domicile en remplacement du CCAS.

➤ Les objectifs initiaux

Les élus ont formulé les objectifs suivants :

- maîtriser le service de restauration scolaire et périscolaire du territoire
- favoriser l'approvisionnement local (soutien à l'agriculture)
- garder le personnel en place et le former, dans les offices ou à la cui-



La cuisine intercommunale, aux dernières normes.

sine intercommunale

- mettre en place une facturation différenciée selon le quotient familial (territoire à fortes disparités)
- maintenir un service public pour une restauration de qualité pour les enfants

➤ Mode de fonctionnement

Répartition des responsabilités

Le SIVURIC gère le personnel de la cuisine intercommunale, ses locaux, son matériel et les véhicules de livraison. Il gère également la facturation aux familles et aux communes.

Chaque commune ou école privée gère le personnel de distribution des repas, le personnel d'animation de la pause méridienne, les locaux

Des repas de qualité



Objectif prioritaire, la qualité des repas est assurée : par l'utilisation prioritaire de produits frais et locaux, voire bio dans 14% des cas ; une formation régulière du personnel ; du matériel adapté ; un suivi qualité assuré quotidiennement et avec des réunions semestrielles entre parents d'élèves, personnel et élus ; le travail en partenariat avec différents acteurs (diététicienne, AGORES, CNFPT, SECALI, CDG29, DDPP, MAB29).

et le matériel de l'office et de la salle de restaurant.

Quantités livrées par le SIVURIC

En 2013, la cuisine intercommunale a préparé et livré sur l'année :

- **en liaison chaude** : 163 100 repas dans 9 cantines scolaires, soit environ 1300 repas/jour, et 9 900 repas dans les 2 ALSH de Loperhet et L'Hôpital Camfrout. La tournée, assurée par 2 camions, représente 100 km/jour et 15 000 km/an.

- **en liaison froide** : 18 000 repas enfants et 1 900 adultes dans les crèches et 35 000 repas portés à domicile. La tournée, assurée par 2 camions réfrigérés, représente 350 km/jour et 70 000 km/an.

➤ Impact sur l'emploi

Le SIVURIC permet d'assurer un service public de restauration collective qui sont autant d'emplois locaux. En 2013, il emploie 16 agents (15,81 équivalents temps pleins).

Par rapport aux cuisines communales, il est plus facile pour une structure de cette taille d'avoir des emplois à temps plein. Les remplacements pour des formations, absences, départs, sont plus faciles à gérer. L'accès à la formation est donc facilité et le personnel des restaurants communaux bénéficie également de la dynamique créée.



Bacs gastronormes, pour le transport des repas.

© SIVURIC

CONTACT :

Joëlle Kervella, présidente du SIVURIC / Tél. : 02 98 25 80 00 / sivuric@wanadoo.fr
www.vivreaupaysdedaoulas.fr/category/sivuric

“

Nous avons atteint nos objectifs d'offrir une restauration de qualité aux enfants de nos communes et de mieux valoriser le personnel.



© Loperhet

”

Joëlle Kervella,
présidente du
SIVURIC

En s'approvisionnant préférentiellement en produits locaux, le SIVURIC soutient l'agriculture locale et les emplois associés.

Ce point a été renforcé en 2013 suite à un diagnostic réalisé par la maison de l'agriculture biologique (MAB29), dans le cadre d'une convention soutenue à 50% par le conseil général. Les actions ont porté sur la réécriture des marchés publics pour qu'ils privilégient davantage le local, et sur la formation du personnel (SIVURIC et offices) pour qu'il s'approprie les bienfaits du bio et du local et qu'ils puissent transmettre ces connaissances aux enfants.

En 2014, la formation met l'accent sur la santé et la sécurité au travail. Pour le personnel en charge du portage à domicile, des temps d'échanges sont programmés avec des psychologues et autres spécialistes sur la gestion de certaines situations délicates au domicile des bénéficiaires. Ils sont organisés en partenariat avec le pôle social de Daoulas.

➤ Bilans financiers

Investissement initial : 2 M€ TTC, dont 1.8 M€ de travaux.

Le projet, très innovant, a été bien subventionné : 825 000 € au total (49%). L'annuité de la dette contractée pour le reste est reportée dans le prix des repas.

Le coût d'un repas scolaire en 2014 est de 5,05€ répartis comme suit : 34% denrées, 33% personnel de fabrication, 12% autres charges de



Les 2 camions de livraison.

© SIVURIC

fabrication, 10% livraison et facturation, 11% structure et dette.

La famille paie entre 1,30€ et 4,04€ en fonction du quotient familial. La commune de résidence prend le reste à sa charge.

Pour le portage, le prix de revient du repas est de 9,98€, payé intégralement par le bénéficiaire. « Le portage à domicile, développé en 2010, a été une véritable bouffée d'oxygène. Avant ça, l'équilibre des comptes restait difficile à atteindre » confie Joëlle Kervella, présidente du SIVURIC et conseillère à Loperhet.

➤ L'implication de tous

« La structuration en syndicat intercommunal nous permet en tant qu'élus de nous investir pleinement dans le projet. C'est nous qui faisons nos propres choix, on n'est pas dans une prestation » commente la présidente. Elle ajoute : « L'objectif de qualité des repas est atteint et avec des prix accessibles à tous grâce aux quotients familiaux. C'est aussi le résultat d'un suivi assuré quotidiennement par le personnel et deux fois par an par une commission rassemblant personnel, élus et parents. A terme, on va impliquer aussi le personnel des TAP pour qu'il contribue à sensibiliser les enfants, pourquoi pas à travers la visite de la ferme de notre fournisseur en légumes bios. » ■

BRUDED est soutenu par :



Fiche projet • décembre 2014



www.bruDED.org / 2