

Cantine municipale de Saint-Aignan

Transition depuis des plats préparés en cuisine industrielle, de qualité médiocre, vers des repas préparés localement avec des produits de qualité.

Historique

Préoccupés depuis longtemps par la qualité du contenu des assiettes de la cantine, nous avons travaillé avec plusieurs cuisines centrales du secteur. Le constat était malheureusement toujours le même. La qualité, le goût n'était pas au RDV.

Les déclencheurs

- Un parent d'élève de l'école nous a parlé du mode de fonctionnement de Sébastien Jégourel cuistot à Neulliac, de son mode d'approvisionnement en local et de la qualité de son travail.
- La dégustation sur place avec les ateliers « cuisine » du SADI du canton de Cléguérec.

Création d'un groupe de travail

- Le conseil municipal valide la création d'un groupe de travail.
- Rencontre avec Sébastien Jégourel
- Consultation des familles des enfants de l'école
- Travail avec la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP) pour une description du cadre réglementaire.
- Chiffrage de l'investissement en fonction des besoins en matériel.

Des dépenses en matériel limitées

- L'utilisation pour le transport des repas, du véhicule multifonctions de la commune est validé par la DDPP.



- 3 containers avec les plats gastro associés (1300€)



- Un chariot élévateur pour le transport du véhicule à la cantine(234€)



Le prix des repas

	Avant (cuisine centrale)	Aujourd'hui
Le prix d'achat	2,30	2,50
Le prix de vente	2,93	3,03

Conclusion

- Une transition assez simple à réaliser
- Un investissement (hors véhicule) de 1600€
- Un résultat qui satisfait tout le monde.