



**Rencontre restauration municipale BRUDED 12 juin 2013**  
**restaurant centre de loisirs de LANGONNET (56)**

- La cuisine intercommunale est née de la volonté des communes de Daoulas, Dirinon, Le Faou, L'Hôpital Camfrout, Logonna-Daoulas, Loperhet et Saint Urbain.

En fonctionnement depuis septembre 2005, la cuisine intercommunale prépare et livre quotidiennement les cantines scolaires et les ALSH en liaison chaude, les crèches et le portage des repas à domicile en liaison froide.

## ■ 7+1 Communes

Daoulas

Dirinon

Logonna-Daoulas

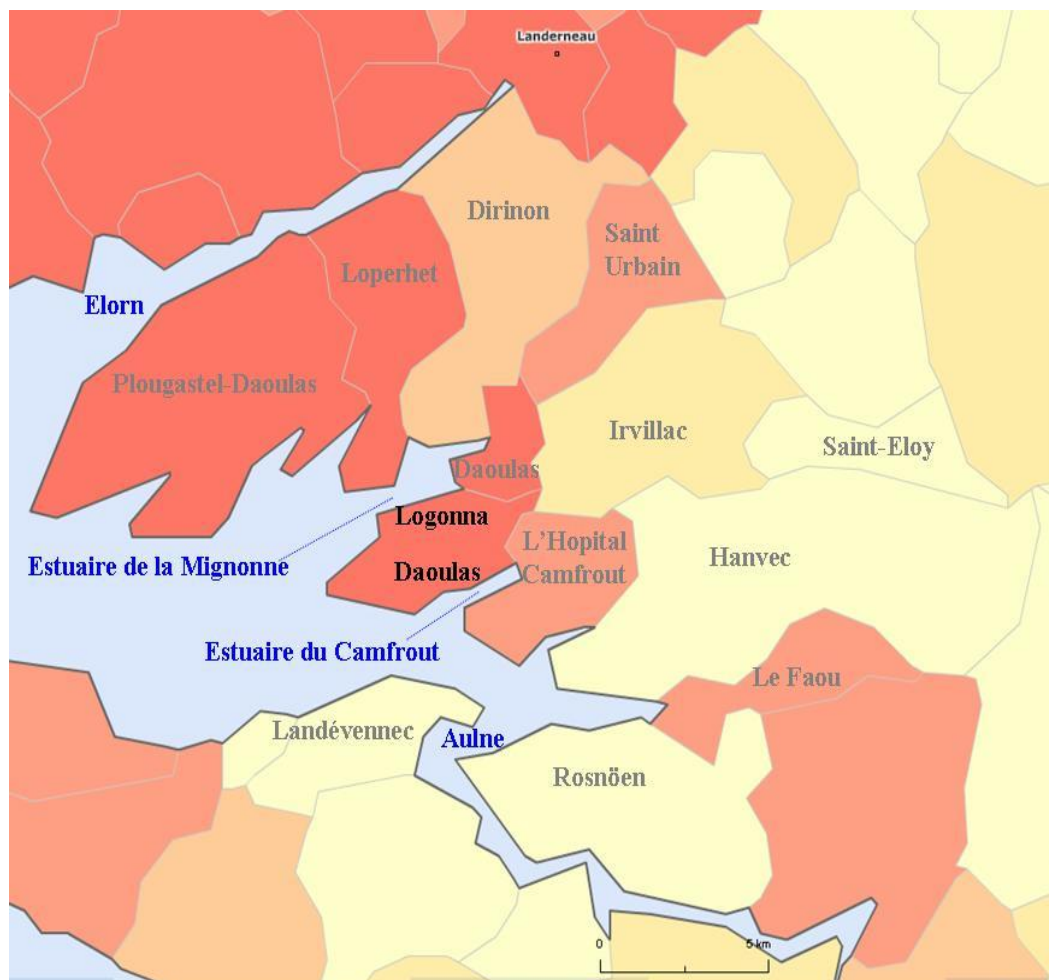
Loperhet

Le Faou

L'hôpital-Camfrout

Saint-Urbain

+ Landerneau



# Etat des lieux en 2002

- Portage à domicile géré par la MAPA,
- Construction de nouveaux bâtiments scolaires dans 3 communes,
- Besoin de restructurer l'aménagement des anciennes cuisines,
- Soucis de formation et de remplacement du personnel,
- Une commune souhaite quitter son prestataire privé,
- Volonté de maintenir le service public afin de maîtriser le service à la population.

# INVESTISSEMENT

- MONTANT DES TRAVAUX : 1 491 863,28 € HT - 1 784 268,48 € TTC
- MONTANT MATERIEL : 99 800,22 € HT - 119 361,07 € TTC
- CAMIONS DE LIVRAISON : 67 000,00 € HT - 80 132,00 € TTC  
+ véhicule portage en 2010 : 26 846,98 € HT - 32 109,00 € TTC

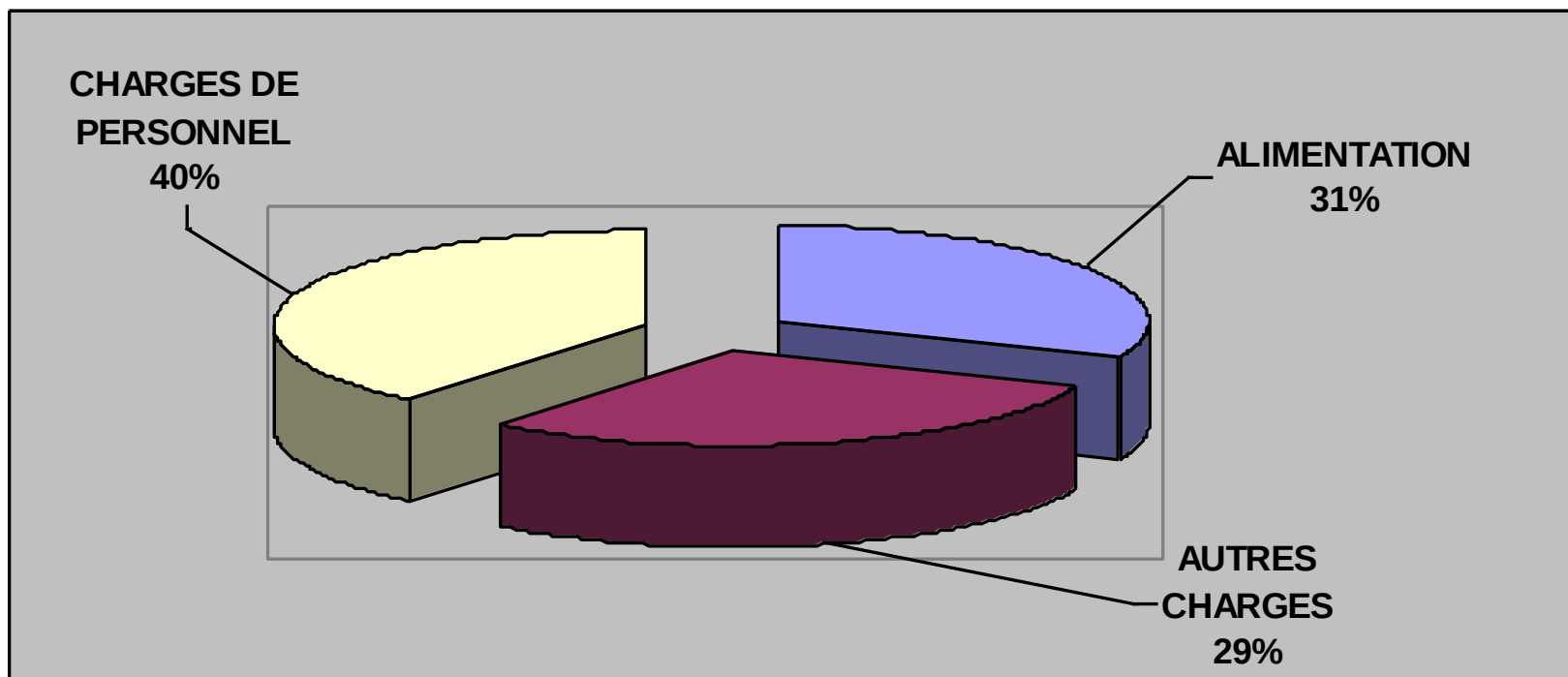
TOTAL investissement : 1 685 510,50 € HT - 2 015 870,55 € TTC

- EMPRUNTS : 1 400 000,00 €
- SUBVENTIONS : 824 811,52 € ( 49 %)

DUREE DE L'EMPRUNT : 15 ANS

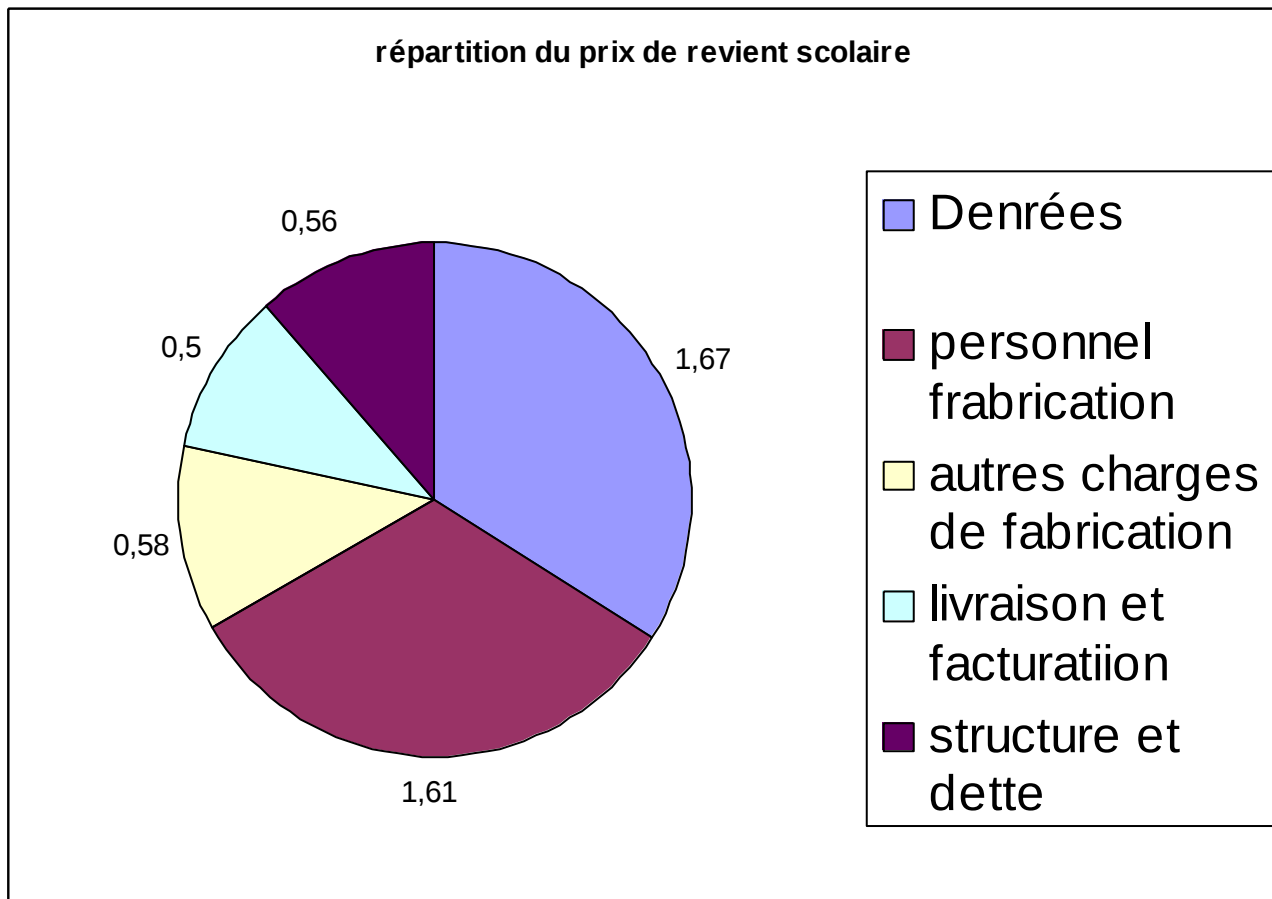
ANNUITE DE LA DETTE EN 2012 : 130 814,73 €

# Répartition des charges



- Budget alimentaire : 350 000 €
- Dont BIO : 14 %
- Coût alimentaire restaurant scolaire : 1,67 €
- Coût alimentaire crèche : 1,27 €
- Coût alimentaire portage à domicile : 2,66 €

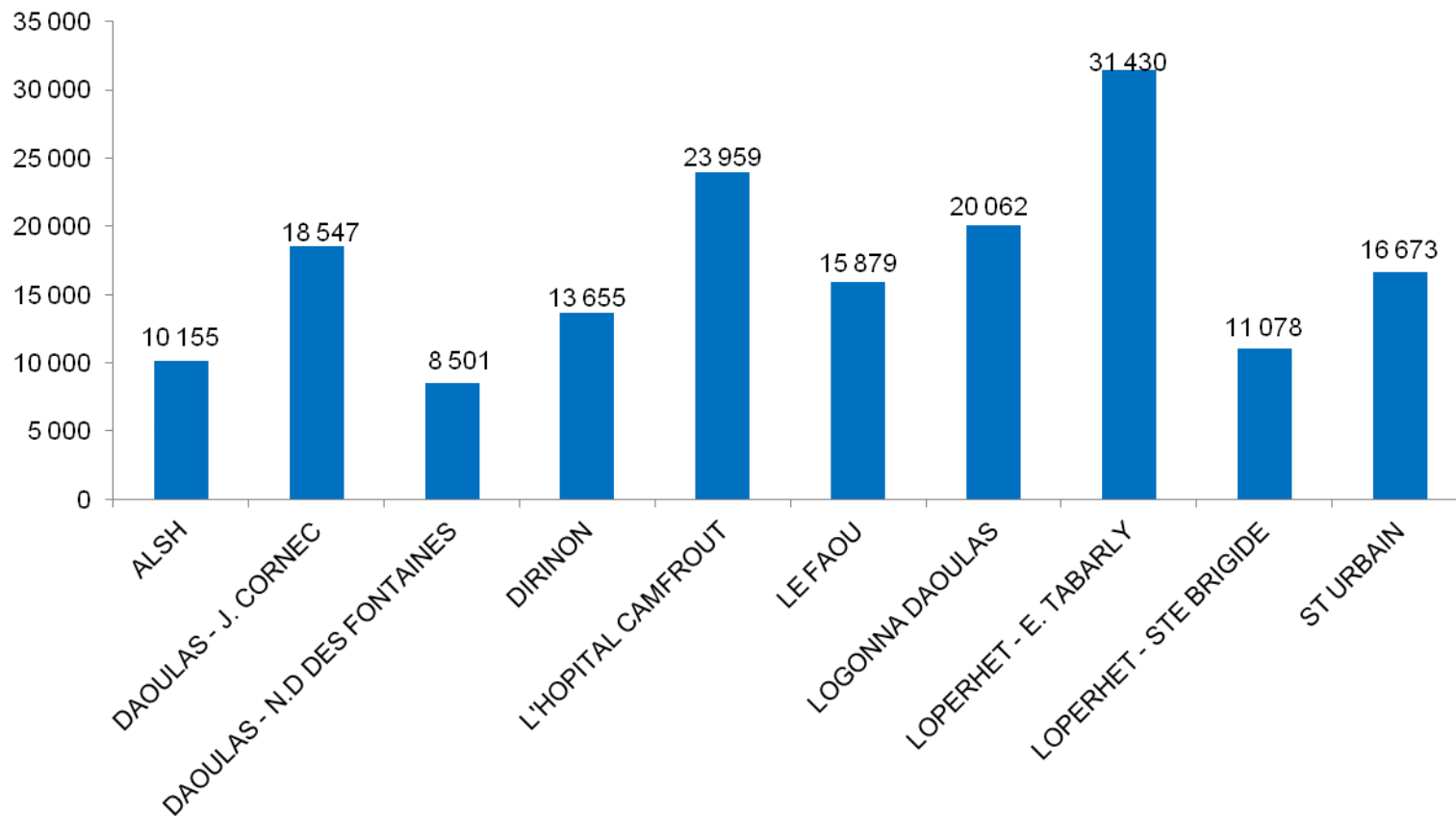
# Composition du prix de laire



# LES ACTIVITES

- Pour l'année civile 2012, le service restauration a fabriqué :
- 159 784 repas scolaires pour les 9 écoles.
- 10 155 repas ALSH. .
- 19 855 repas de portage à domicile.
- 13 948 repas crèches + 2 367 adultes

En 2012, la cuisine intercommunale a servi **169 939** repas aux enfants répartis comme suit :



En septembre, reprise de la tournée de portage gérée auparavant par le CCAS de Landerneau :

- Modification des statuts afin d'intégrer Landerneau,
  - Augmentation sensible (\*3) du nombre de repas de portage,
  - Location d'un deuxième véhicule portage,
-

# kilométrage

Tournée scolaire : 100 km / jour  
15000 km /an

2 camions

Tournée portage à domicile : 350 km/jour  
70000 km/an

2 véhicules « froid »

# TARIFICATION

- Cout de revient repas : 4,98€ livré :
  - payé par la famille : entre 1,30€ et 3,96€,
  - payé par la commune de résidence : 1,67€,
- L'accueil de l'enfant est à la charge de la commune de l'école.
- Adulte individuel : 5,32€
- Portage : 9,91€

# LA CUISINE



## ■ La liaison chaude

Cuisson au SIVURIC et service immédiat dans les 9 cantines et les 2 ALSH de L'Hôpital Camfrout et Loperhet.

## La liaison froide

Cuisson au SIVURIC et liaison différée pour le .  
Portage à domicile, et les Crèches.

---

# LA LIAISON CHAUDE

- Les repas sont préparés en cuisine centrale, de façon traditionnelle, le jour de la consommation.
  - Les denrées sont conditionnées en bacs gastronormes inox de 20 ou 25 parts et maintenue à + 63° C.
  - Les bacs gastronormes sont répartis dans des containers isothermes et livrés par camion dans les cuisines satellites.
  - A réception, dans les satellites, les containers sont déchargés pour maintenir les bacs gastronormes en température dans les cellules chauffantes en attendant le service.
-

---

# LA LIAISON FROIDE

- Les repas sont préparés en cuisine centrale, de façon traditionnelle, la veille ou l'avant-veille du jour de consommation.
  - Les denrées sont conditionnées en gastronormes de 20 ou 25 parts.
  - Les denrées subissent une réfrigération rapide à l'intérieur de cellules de refroidissement jusqu'à l'obtention d'une température inférieure à 10° C à cœur, en moins de 2 heures.
  - Les barquettes sont stockées à une température comprise en 0° et 3° C.
  - Le transport s'effectue la veille par camion dans les containers.
  - A chaque point de distribution les bacs gastronormes sont entreposés, réfrigérés, toujours à + 3° C max.
  - La remise en température s'effectue dans les fours qui amènent les denrées à 63° C minimum à cœur, en moins d'une heure, comme imposé par la législation.
  - La consommation est immédiate après remise en température.
-



# NOS PARTENAIRES

- LA DIETETICIENNE
- LA MAISON DE LA BIO
- LES PRODUCTEURS LOCAUX
- FOURNISSEURS
- SECALI (Audit, formation et PMS)
- LA DDPP (DSV)
- LE CNFPT
- LE CDG 29
- AGORES
- BRUDED

---

# MOYENS DE SUIVI DE LA QUALITE

- Les réunions de la commission restauration composée d'élus, de parents d'élèves, des personnels des offices et du SIVURIC.
  - Les fiches d'appréciation des menus remplies par le personnel des offices.
-

# FICHES APPRECIATIONS

## FICHE APPRECIATION DES CONVIVES - MENUS DECEMBRE 2009

Ecole

: .....  
....

|          | LUNDI                            | notes | MARDI               | notes | JEUDI                    | notes | VENDREDI               | notes |
|----------|----------------------------------|-------|---------------------|-------|--------------------------|-------|------------------------|-------|
| du 30    | Crème de tomates                 |       | Salade arlequin 1)  |       | Surimi mayonnaise        |       | Potage aux vermicelles |       |
| au 04    | Blanquette de dinde à l'ancienne |       | Palet de porc haché |       | Hachis parmentier maison |       | Filet meunière         |       |
| Décembre | Riz blanc bio                    |       | Etouffé pdt potiron |       | Salade verte             |       | Ebly au basilic        |       |
|          | Fromage : Vache grosjean         |       | Fruit               |       | Yaourt bio               |       | Fromage : Mini babybel |       |
|          | Ananas au sirop                  |       | Petit nova          |       |                          | 0     | Fruit                  |       |
|          | Observations                     |       | Observations        |       | Observations             |       | Observations           |       |

# Synthèse des fiches d'appréciation des convives de OCTOBRE 2009 (du 05 au 30 octobre 2009)

## LOPERHET

| très bien mangé                  | bien mangé                         | peu mangé                             | pas mangé                         |
|----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Quiche lorraine le 06            | Carottes râpées 1/2 œuf dur le 05  | Filet de poisson meunière le 06       | Julienne de légumes le 06         |
| Pommes frites ou au four le 08   | Pilon de poulet le 05              | Dos de lieu vapeur le 09              | Salade choux rouge et blanc le 08 |
| Galettes bretonnes le 08         | Pâtes le 05                        | Carottes vichy le 09                  | Crème de lentilles bio le 16      |
| Salade de fruits le 08           | Fromage : Mini babybel le 05       | Taboulé à la menthe le 12             |                                   |
| Potage maison bio le 09          | Fruit le 05 le 16 le 19 le 23      | Petits pois carottes le 12            |                                   |
| Yaourt brassé aux fruits le 09   | Yaourt bio le 06                   | Fruit bio le 12                       |                                   |
| Salade d'agrumes le 15           | Jambon blanc le 08                 | Salade de pommes à l'orange le 13     |                                   |
| Pâtes bio le 19                  | Haché de poulet à l'emmental le 12 | Omelette à la tomate le 19            |                                   |
| Yaourt le 19                     | Petit nova sucré le 12             | Salade d'endives noix pomme le 20     |                                   |
| Compote - Petites galettes le 20 | Crème de courgette le 13           | Haricots verts le 20                  |                                   |
| Saucisson sec le 22              | Rougaille saucisses le 13          | Coquille St Jacques aux légumes le 22 |                                   |
| Riz blanc le 22                  | Riz blanc bio le 13                |                                       |                                   |
|                                  | Fromage : Ilerdammer le 13         |                                       |                                   |
|                                  | Sauté de veau marengo le 15        |                                       |                                   |
|                                  | Haricots verts pdt le 15           |                                       |                                   |
|                                  | Fromage : Kiri le 15               |                                       |                                   |
|                                  | Tartelette aux fruits le 15        |                                       |                                   |
|                                  | Parmentier de poisson maison le 16 |                                       |                                   |
|                                  | Salade le 16                       |                                       |                                   |
|                                  | Crème dessert caramel le 16        |                                       |                                   |
|                                  | Potage maison le 19                |                                       |                                   |
|                                  | Sauté de bœuf bio le 20            |                                       |                                   |
|                                  | Fromage le 20                      |                                       |                                   |
|                                  | Fromage : camembert bio le 22      |                                       |                                   |
|                                  | Abricots crème anglaise le 22      |                                       |                                   |
|                                  | Potage maison le 23                |                                       |                                   |
|                                  | Dos de lieu à l'orange le 23       |                                       |                                   |
|                                  | Pommes de terre vapeur le 23       |                                       |                                   |
|                                  | Yaourt le 23                       |                                       |                                   |



# Menus Cantine et CLSH du 29 Avril au 31 Mai 2013



|                       | LUNDI                                                                                                                      | MARDI                                                                                                          | MERCREDI CLSH                                                                                                  | JEUDI                                                                                              | VENDREDI                                                                                                               |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du 29<br>au 03<br>Mai | Salade risotti<br>Blanquette de dinde à l'ancienne<br>Batonnière de légumes<br>Yaourts aux fruits                          | Salade arlequin<br>Langue de bœuf sauce tomate<br>Haricots blancs<br>Fromage : Mimolette<br>Fruit              | Féié                                                                                                           | Flammiche<br>Sauté de porc forestière<br>Pomme de terre vapeur<br>Fromage : Brie<br>Orange         | saucisson à l'ail cornichons<br>Dos de lieu frais au four<br>Riz pilaff<br>Fromage : St Paulin<br>Fruits au sirop      |
| Du 06<br>au 10<br>Mai | Surimi râpé et légumes<br>Palet de porc tomate<br>Purée de pommes de terre<br>Yaourt lait entier sucré<br>Petite madeleine | Céleri rémoulade<br>Sauté de dinde provençale<br>Coquillettes aux carottes bio<br>Fromage : St Paulin<br>Poire | Féié                                                                                                           | Féié<br>        | Pont<br>                            |
| du 13<br>au 17<br>Mai | Courgettes chèvre menthe<br>Dos de lieu frais sce normande<br>Haricots verts<br>Yaourt bio                                 | Choux blancs carottes râpés<br>Rosbeef<br>Gratin dauphinois<br>Petit nova aux fruits                           | Salade agrumes<br>Poireaux liégeois<br>Pommes de terre vapeur<br>Fromage : vache qui rit<br>Mousse au chocolat | Melon<br>Omelette aux lardons<br>Trio de légumes<br>Fromage : Tomme noire<br>Banane PAIN BIO       | Salade de tomates basilic<br>Poisson aïoli<br>Pdt carottes haricots verts<br>Yaourt bio                                |
| Du 20<br>au 24<br>Mai | Féié                                                                                                                       | Concombre fromage blanc<br>Sauté courgettes poulet germes<br>Riz blanc bio<br>Yaourt aux fruits                | Salade endives pomeles<br>Rôti de porc<br>Gratin forestier<br>Fromage bio : Camembert<br>Pomme                 | Salade coleslaw<br>Jambon grill braisé<br>Pdt frites ou au four *<br>Kiri<br>Tartelette aux pommes | Salade lentilles carottes<br>Poisson marinière<br>Céréales gourmandes<br>Fromage : Comté<br>Orange                     |
| Du 27<br>au 31<br>Mai | Bourgour aux crevettes<br>Escalope de veau haché<br>Petits pois carottes<br>Kiri<br>Fruit bio                              | Salade du lion<br>Brandade de morue<br>Salade verte<br>Yaourt bio aux fruits<br>PAIN BIO                       | Taboulé à la menthe<br>Sauté de bœuf<br>Gratiné de légumes<br>Fromage : Edam<br>Prunes                         | Melon<br>Paëlla espagnole<br>Yaourt aux fruits<br>Meringue                                         | Champignons frais marseillaise<br>Filet de saumon au basilic<br>Julienne de légumes / Ebly<br>Fromage frais aux fruits |

\* : frites selon équipement cantine

# PROCEDURE D'INSCRIPTION

- Les inscriptions sont faites tous les matins par les parents qui mettent une croix sur la feuille de présence qu'envoie le SIVURIC aux écoles.
- Les écoles comptabilisent les enfants et téléphonent les effectifs au SIVURIC jusqu'à 9h30 maximum.
- Après réception de tous les effectifs, le chef de production ajustent les préparatifs des livraisons.
- Les denrées sont mises dans les containers par école dans les camions.

Ce dispositif atteint ses limites, un système de préinscription la veille est en cours

---

# PROJETS

- augmenter l'approvisionnement local et bio,
  - partenariat avec la MAB de Daoulas dans le cadre de la convention avec le CG29,
  - fournir les repas de l'EHPAD de Daoulas et au CPIE de Gorre Menez
  - numériser les inscriptions et la facturation.
-