



Bretagne rurale et urbaine  
pour un développement  
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel  
evit an diorren padus



## ► SIVURIC (29) - 7 communes dont Daoulas et Loperhet

# Sept communes mutualisent leurs moyens en restauration collective

La cuisine intercommunale prépare 1 300 repas par jour pour 9 cantines scolaires et le portage à domicile de 75 repas. Gérée par le SIVURIC, elle dessert 7 communes, dont Daoulas et Loperhet adhérentes de BRUDED, pour un service optimisé et de qualité.

**E**n 2002, plusieurs communes du secteur de Daoulas constatent que leur cuisine de restauration collective nécessite une mise aux normes. Trois projettent de créer un restaurant scolaire et s'interrogent sur les équipements à installer. D'autres communes voisines souhaitent mettre en place une cuisine en régie mais freinent devant les investissements lourds que cela suppose, tandis que la commune du Faou souhaite quitter son prestataire privé pour revenir en régie.

### ➤ Les objectifs initiaux

Les élus de ces communes souhaitent maîtriser le service de restauration scolaire et périscolaire du territoire, garder le personnel en place et le former, mettre en place une facturation différenciée selon le quotient familial. Il s'agit également de favoriser l'approvisionnement local et/ou bio et de maintenir un service public de restauration de qualité pour les publics spécifiques que sont les enfants et aînés.

### ➤ Une cuisine centrale mutualisée

Sept communes (Daoulas, Dirinon, Le Faou, L'Hôpital Camfrout, Logonna-Daoulas, Loperhet et Saint-Urbain) décident alors de mutualiser leurs moyens et font le choix d'installer une cuisine à Daoulas pour sa centralité. Le SIVURIC (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique pour la Restauration Intercommunale) est créé en septembre 2005. Depuis



Pierre-Yves Gourmelen, gestionnaire dans la cuisine très équipée

septembre 2012, il intègre la commune de Landerneau, pour le portage de repas à domicile.

### ➤ Responsabilités partagées

Le SIVURIC gère ses 16 agents (14 en cuisine et 2 administratifs), ses locaux, son matériel et les 4 véhicules de livraison. À l'échelle du SIVURIC, les remplacements pour les absences et départs sont plus souples à gérer et l'accès à la formation est facilité par rapport à une cuisine d'une seule commune. Le syndicat gère également la facturation aux familles et aux communes. Chaque municipalité ou école gère le personnel de service des repas, le personnel d'animation, les locaux, le matériel de l'office et de la salle de restaurant.

Une commission restauration se réunit

### Le SIVURIC en chiffres



**176 000 repas « enfant » en liaison chaude**

Coût total : 5,13 € dont 1,50€ de denrées alimentaires. Les parents paient entre 1,30€ et 5,13€ selon leurs quotient familial et domicile. Le reste est pris en charge par la commune de résidence.

**22 000 repas « portés » en liaison froide**

Coût total : 10,10 €, payé intégralement par le bénéficiaire. ■

deux à trois fois par an. Composée de représentants des parents, des municipalités, du personnel des offices, de l'équipe éducative ainsi que du SIVURIC, elle favorise le dialogue entre les différents acteurs dans l'objectif d'améliorer le fonctionnement au quotidien. La réduction des déchets y est par exemple régulièrement abordée dans une logique économique et environnementale (réalisation de pesées notamment).

### ➤ Des repas adaptés aux différents publics

Si les repas pour les enfants sont identiques pour tous, il n'en est pas de même pour les 22 000 repas annuels portés à domicile. En effet, les cuisiniers adaptent chaque plateau aux choix et contraintes des personnes âgées, convalescentes ou handicapées : régimes particuliers, goûts... « Le portage à domicile va au-delà d'un service de simple livraison à domicile, c'est une mission sociale : il s'agit de répondre plus individuellement aux besoins et envies des personnes souvent isolées et âgées. Notre visite est pour eux un moyen de rester en contact avec l'extérieur » précise Pierre-Yves Gourmelen, gestionnaire. Les 7 repas hebdomadaires sont livrés en liaison froide en 3 jours. Ils ont une durée de conservation de 4 jours.

“ Le SIVURIC nous permet, en tant qu'élus, de nous investir pleinement dans le projet. Nous assurons un service public de qualité en faisant nos propres choix : on n'est pas seulement dans une prestation ”



Jean-Luc Le Saux, Président du SIVURIC et adjoint à Daoulas

### ➤ Qualité nutritionnelle

Le SIVURIC propose aux enfants des repas de qualité, dans le respect du Plan national de nutrition santé. Les menus sont conçus sur 20 repas afin d'obtenir l'équilibre alimentaire préconisé par le GEMRCN (Groupeement d'Études des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). Le grammage des portions est différencié pour les maternelles et pour les élémentaires. Sur 20 repas, sont prévus 10 crudités, 10 légumes cuits, 4 portions du bœuf, veau, agneau, 4 fritures, et des féculents tous les jours en entrée ou en dessert.

### ➤ Provenance des denrées

Le choix se porte plus sur le local que le bio du fait des fortes quantités concernées. Pour la viande de porc, la cuisine recourt à des produits Bleu Blanc Cœur. Les produits secs et l'épicerie sont majoritairement en bio mais pas en local. Les fruits et légumes sont

distribués par la coopérative Le Saint qui propose également des produits bio.

### ➤ Approvisionnement via un groupement de commandes

Afin d'augmenter les volumes de commandes et de réduire les coûts, le SIVURIC fonctionne désormais avec la ville de Landerneau qui porte le groupement de commandes, auquel d'autres communes s'associent également. Les marchés de commande sont passés pour 3 ans depuis 2017. Certains produits font l'objet d'une commande directe : c'est le cas des yaourts bio qui viennent de Treouergat.

### ➤ Difficultés et visions du futur

Si les avantages d'une cuisine collective sont indéniables sur le plan économique et pratique, il existe aussi des écueils liés à la difficulté pour les élus de sept communes à porter un projet partagé.

Il est aussi délicat pour une cuisine centrale de faire le lien avec les convives. La formation des personnels de service serait un réel « plus », car ce sont eux qui font le lien entre la cuisine et les enfants : ils ont un rôle important à jouer et ne sont pas forcément formés pour cela. De la même façon, il n'est pas toujours facile de répondre aux attentes des parents du fait du manque de proximité. Une meilleure communication auprès d'eux est envisagée. Des rencontres ont été organisées en ce sens avec la commission restauration invitée à visiter les locaux et rencontrer le personnel du Sivuric : « j'ai mesuré l'écart entre l'idée que les gens de la commission se faisaient avant la visite et à l'issue de celle-ci, quand ils ont vu et échangé avec les cuisiniers : c'est très positif ! » assure Jean-Luc le Saux, président du SIVURIC. ■



À Loperhet, les «grands» enfants se servent directement au self tandis que les plus petits sont servis directement par le personnel communal

### CONTACT :

Jean-Luc Le Saux, président du SIVURIC et adjoint à Daoulas  
Sivuric : 02.98.25.80.00 - [sivuric@wanadoo.fr](mailto:sivuric@wanadoo.fr)

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

