



Syndicat Intercommunal à Vocation Unique
de Restauration Intercommunale

**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.



Syndicat Intercommunal à Vocation Unique
de Restauration Intercommunale

■ 7+1 Communes

Daoulas

Dirinon

Logonna-Daoulas

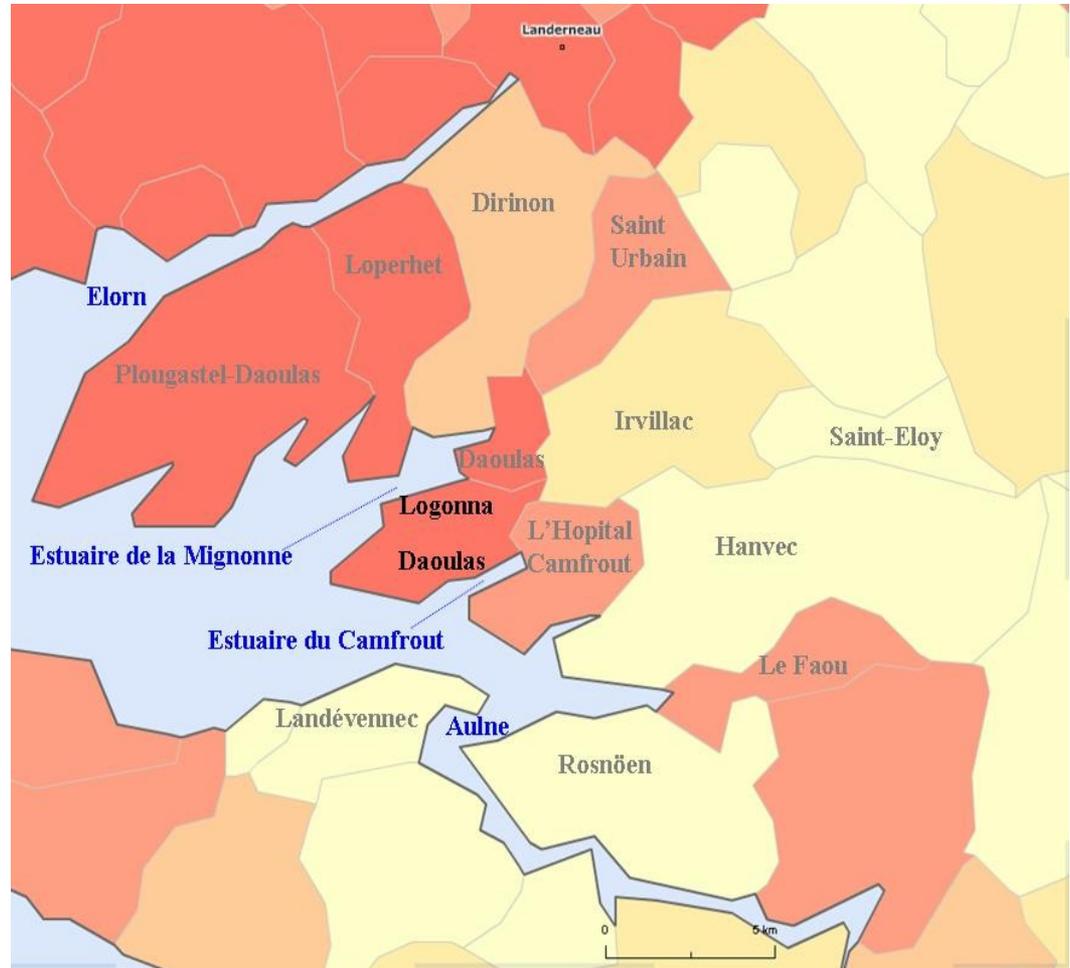
Loperhet

Le Faou

L'hôpital-Camfrout

Saint-Urbain

+ Landerneau



- 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.

- 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 %)

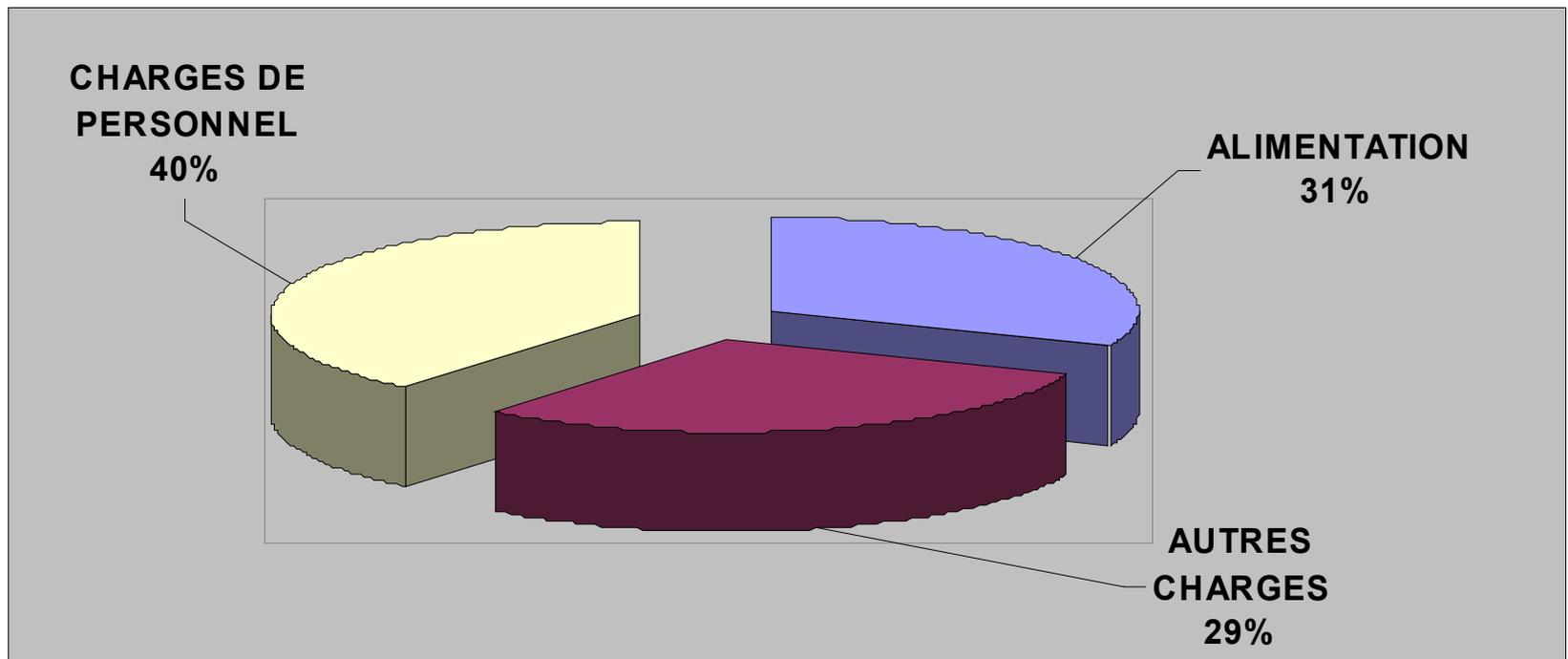
DUREE DE L'EMPRUNT : 15 ANS

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



Syndicat Intercommunal à Vocation Unique
de Restauration Intercommunale

Répartition des charges



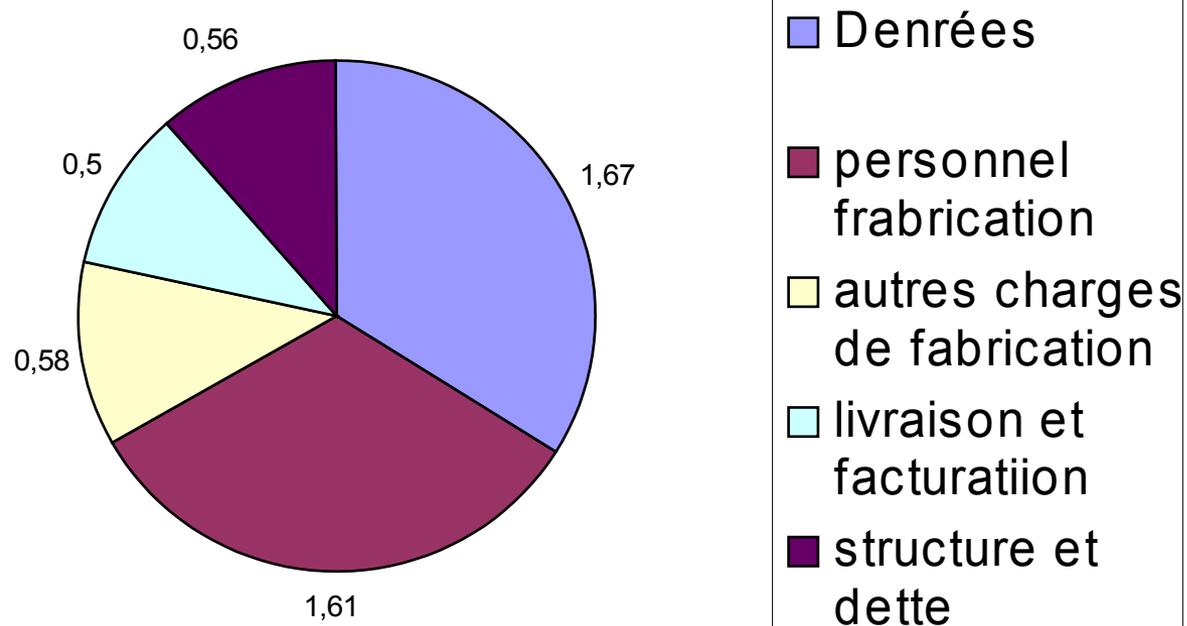
Le budget alimentaire 2011

- 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 revient scolaire

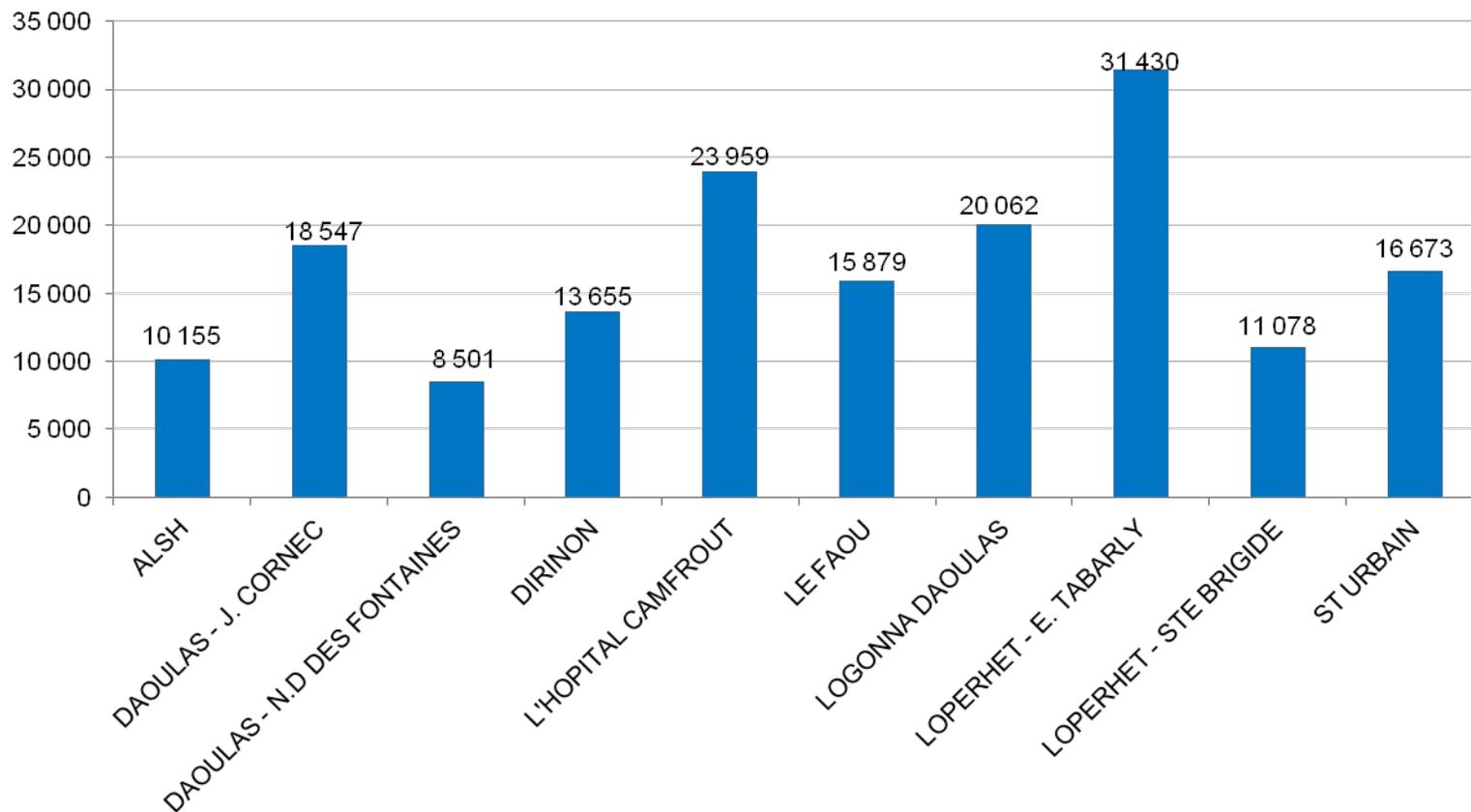
répartition du prix de revient scolaire



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.

Tournée scolaire : 100 km/jour
15 000 km/an

2 camions

Tournée portage à domicile : 350 km/jour
70 000 km/an

2 véhicules « froid »

- Coût 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



Différents procédés de production

- 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.

ORGANIGRAMME DU PERSONNEL

Pôle administration

Nathalie GAIGHER
Responsable administrative 32/35

Isabelle ROHEL
Agent administratif

Equipe de 16+1 agents

(ETP 15.81) :

- 13 titulaires (ETP 12.46)
- 3 CDD (ETP 2.35)
- 1 CAE (ETP 1)

Pôle production et livraison

Daniel MALINE
Chef de production

Florian GARGUILLO
Second

Gildas GUILLAMOT
Cuisinier

Thérèse KOSTRZEWA
Agent de production

Sophie GOASDOUE
Agent de production
Et de livraison 30/35

Jacqueline GUILLERM
Agent de production et de
livraison – CDD 30/35

Nathalie ABALAIN
Agent de production
et de portage

Linda GUENNEGUES
Agent de production
et de portage

Daniel CARRIQUIRY
Agent de production
et de portage – CAE

Pierre-Yves GOURMELEN
Cuisinier - CDD

Yolande ONILLON
Agent de production 30/35

Christine LIECHTY
Agent de production
et de livraison

Norbert FOURNET ROUDOT
Agent d'entretien et de
livraison – CDD 17.5/35

Catherine BEGOC
Agent de production
et de portage

Sylvie LARREUR
Agent de production
et de portage 30/35

- La diététicienne
- La Maison de la Bio (MAB29)
- Les producteurs locaux
- Fournisseurs
- SECALI (Audit, formation et PMS)
- La DDPP (DSV)
- Le CNFPT
- Le CDG 29
- AGORES
- BRUDED

Moyens de suivi de la qualité

- 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.

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	
Déc	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	

	LUNDI	notes	MARDI	notes	JEUDI	notes	VENDREDI	notes
Du 07	Salade de betteraves		Crème de potimarron		Salade de lentilles		Potage aux poireaux	
au 11	Sauté de bœuf		Riz cantonnais		Rôti de porc		Cube de saumon à la crème	
Déc	Haricots verts		Yaourt		Pommes frites ou au four *		Pdt légumes grillés	
	Fruit bio		Pomme crue aux noisettes		Fromage : Tomme noire		Yaourt bio	
	Petit nova				Pâtisserie		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 : lerdammer 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 au 03 Mai	Salade risoni Blanquette de dinde à l'ancienne Batonnière de légumes Yaourts aux fruits	Salade arlequin Langue de bœuf sauce tomate Haricots blancs Fromage : Mimolette Fruit	Féié	Flammiche Sauté de porc forestière Pomme de terre vapeur Fromage : Brie Orange	saucisson à l'ail cornichons Dos de lieu frais au four Riz pilaff Fromage : St Paulin Fruits au sirop
Du 06 au 10 Mai	Surimi râpé et légumes Palet de porc tomate Purée de pommes de terre Yaourt lait entier sucré Petite madeleine	Céleri rémoulade Sauté de dinde provençale Coquillettes aux carottes bio Fromage : St Paulin Poire	Féié	Féié 	Pont 
du 13 au 17 Mai	Courgettes chèvre menthe Dos de lieu frais sce normande Haricots verts Yaourt bio	Choux blancs carottes râpés Rosbeef Gratin dauphinois Petit nova aux fruits	Salade agrumes Poireaux liégeois Pommes de terre vapeur Fromage : vache qui rit Mousse au chocolat	Melon Omelette aux lardons Trio de légumes Fromage : Tomme noire Banane PAIN BIO	Salade de tomates basilic Poisson aïoli Pdt carottes haricots verts Yaourt bio
Du 20 au 24 Mai	Féié	Concombre fromage blanc Sauté courgettes poulet germes Riz blanc bio Yaourt aux fruits	Salade endives pomelos Rôti de porc Gratin forestier Fromage bio : Camembert Pomme	Salade coleslaw Jambon grill braisé Pdt frites ou au four * Kiri Tartelette aux pommes	Salade lentilles carottes Poisson marinière Céréales gourmandes Fromage : Comté Orange
Du 27 au 31 Mai	Bourlgour aux crevettes Escalope de veau haché Petits pois carottes Kiri Fruit bio	Salade du léon Brandade de morue Salade verte Yaourt bio aux fruits PAIN BIO	Taboulé à la menthe Sauté de bœuf Gratiné de légumes Fromage : Edam Prunes	Melon Paëlla espagnole Yaourt aux fruits Meringue	Champignons frais marseillaise Filet de saumon au basilic Julienne de légumes / Ebly Fromage frais aux fruits

* : frites selon équipement cantine

Procédure 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

- 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.