



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maeziou ha maezkere
evit an diorren padus



► Compte-rendu de visite – partie 2

Elaboration d'un plan alimentaire de référence à Plerguer (35)

Au cours de deux visites les samedi 30 avril et 1 octobre 2022, une soixantaine d'élus et agents de 29 communes et intercommunalités sont venus bénéficier de l'expérience de la commune de Plerguer (35). Face à la nécessité d'agrandir l'école, la commune a saisi l'opportunité de mener en parallèle une réflexion sur la restauration scolaire avec la volonté d'un retour en régie.

Le projet s'est traduit par :

- la construction d'une nouvelle cuisine adaptée pour une cuisine sur place – [compte-rendu partie 1](#)
- l'élaboration collaborative d'un Plan Alimentaire de Référence (PAR) – [compte-rendu partie 2](#)

Le contexte communal

Commune rurale de 3000 habitants environ, Plerguer navigue entre terre et mer. Au cœur du triangle Saint Malo-Dinan-Dol de Bretagne, elle offre des commerces et services variés. Tout naturellement, elle connaît une croissance démographique exponentielle, ce qui n'est pas sans contrainte dans la gestion de ses équipements. Lors de la campagne municipale de 2014, l'équipe candidate fait le constat d'un retard important dans les équipements publics municipaux et en fait « une priorité de son mandat ».

« L'arrivée de nouvelles populations est certes gratifiante ; mais cela nécessite de réadapter sans cesse les services et équipements publics afin de garantir la qualité de vie que sont venus chercher les habitants. Le PLU sur lequel nous avons travaillé va permettre de mieux cadrer notre développement », Jean-Luc Beaudoin, maire

La question de l'agrandissement de l'école et de la restauration collective est au centre des débats.



Karine Norris-Ollivier et Jean-Luc Beaudoin

« Notre équipe s'était positionnée sur le fait de garder l'école et le restaurant scolaire en cœur de bourg tout en passant en régie » Jean-Luc Beaudoin, maire

Le Plan Alimentaire de Référence et son application concrète

Le Plan Alimentaire de Référence (PAR) a été piloté par Chantale Corbeau, adjointe aux affaires scolaires avec l'appui de Thierry Marion, en parallèle de la réflexion sur le programme technique de la restructuration-extension de l'école. Il a notamment impliqué les élus, le personnel communal en poste sur la restauration et le service, les enseignants et les parents d'élèves.

Le PAR pose les bases d'une culture commune, explique les choix retenus en termes d'organisation et de fonctionnement du service et facilite la compréhension de ces choix. Approuvé par le conseil municipal dès 2017, il a accompagné toute la démarche en insistant sur les missions attendues :

- Une mission de **santé publique** : qualité nutritionnelle et sanitaire, où chacun mangerait à sa fin. Mais aussi en termes d'ergonomie au travail
- Une mission **éducative** : apprentissage du goût (recherche organoleptique) et de l'autonomie en privilégiant les petites tables et le service au plat
- Une mission **sociale** : restauration rendue accessible à tous et renforcée de façon complémentaire par le dispositif « Cantine à 1€ »

- ;
- Une mission **environnementale** : respect de la loi Egalim, approvisionnement en produits frais, bruts, locaux, de saison, réduction des déchets.



Chantale Corbeau et Lenaïck Loncle

Le PAR a été transmis aux équipes d'architectes lors de la mise en œuvre du concours.

Le PAR décline les missions à confier au nouveau chef-cuisinier : au-delà de la mission évidente de confectionner les repas quotidiens, il a en charge l'encadrement des agents, la gestion de l'intendance et la responsabilité en matière d'hygiène et des conditions de travail. La spécificité de son poste réside dans le volet éducatif et d'approvisionnement en denrées. Il est d'ailleurs le responsable de la mise en œuvre du PAR.

*« Il ne s'agit pas seulement de nourrir les enfants, mais d'appréhender cette pause méridienne d'un point de vue qualitatif, pédagogique, citoyen, social, environnemental. »
Chantale Corbeau*

➤ Le recrutement d'un chef-cuisinier

Pour mettre en place l'équipe de restauration, la municipalité a travaillé son organisation en s'appuyant prioritairement sur les agents en poste et a ensuite procédé aux recrutements complémentaires, notamment pour les agents en cuisine. Toujours avec l'appui de Thierry Marion, une fiche de poste intégrant des missions élargies a été élaborée pour le recrutement du chef-cuisinier qui assure la responsabilité de l'équipement sous tous ses aspects et qui endosse également la responsabilité hiérarchique sur l'ensemble des agents municipaux affectés à la restauration scolaire (personnel en cuisine et en salle).

Le choix de l'équipe municipale s'est porté sur Lenaïck Loncle, qui bénéficiait d'une solide expérience en restauration collective et répondait aux objectifs du PAR.

« Le défi pour le nouveau chef-cuisinier a été de fédérer l'équipe et de travailler le fonctionnement avec l'équipe déjà en place » Jean-Luc Beaudoin

Pour le chef-cuisinier, la principale difficulté de son poste réside dans le fait de d'avoir eu à fédérer une équipe d'agents déjà en place et à qui il a fallu faire adhérer un projet politique porté par les élus.

➤ Le fonctionnement de la cuisine

Approvisionnement

Attachée à la qualité des repas tout en maîtrisant les coûts, la commune a décidé de faire appel à une centrale de référencement régional : **la SCA de Lamballe** (Service Commun d'Achats) qui permet de respecter les règles de la commande publique. Cette structure associative garantit une démarche responsable orientée vers les filières qualité et locales pour permettre de proposer des produits synonymes de qualité, de traçabilité et porteurs d'image de marque.

La commune a par ailleurs toute liberté pour commander des approvisionnements complémentaires encore plus locaux. Elle propose actuellement 28% de produits bio et 58% de produits « EGAlim » (HVE, bio, label ...). La SCA propose par ailleurs des contrats de maintenance mutualisés qui permettent de réduire les coûts.



Elaboration des menus

Sur une base de plan alimentaire sur 5 semaines établie avec une nutritionniste, Lenaïck Loncle les adapte sans cesse en fonction des disponibilités, de la saisonnalité, voire même de l'envie des enfants.

Un repas végétarien est proposé de manière hebdomadaire. Mais ce n'est pas simplement un repas sans viande, il y a un volet pédagogique et nutritionnel.

Les menus sont communiqués aux familles environ 2 semaines à l'avance. Mais cela n'exclut pas la modification de menus à la dernière minute afin de s'adapter aux contraintes de l'approvisionnement.

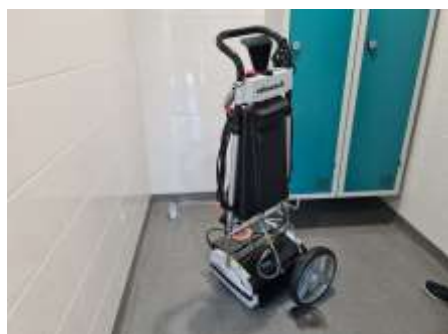
Organisation et service

Les deux agents assurent ensemble la totalité des repas à hauteur d'1.5 ETP annualisé ; l'aide cuisinière n'est pas présente sur les temps non scolaires où 50 à 60 repas sont tout de même à assurer pour l'ALSH (les mercredis et une partie des vacances scolaires), livrés chauds en caisson isotherme.

*« Le fait d'avoir un matériel performant et automatisé permet de gagner en temps de travail.
En cas d'absence de l'un d'entre nous, l'autre peut s'en sortir en cuisinant des repas simplifiés » - Lenaïck Loncle*

5 agents pour le service dont 1 ATSEM s'occupent du service, du nettoyage inter-service puis du nettoyage final. Pour les grands, les assiettes et couverts sont placés en bout de table charge aux enfants de mettre la table. De même, les plats sont servis par table de 6 et les enfants se servent eux-mêmes. La pause méridienne est organisée en deux services de 40 minutes chacun environ (11h50 puis 12h50). 20 minutes entre les deux sont nécessaires au nettoyage et au redressage.

Un système d'aspiration centralisée a été mis en œuvre lors des travaux sur le restaurant scolaire . L'aspirateur est passé chaque jour après le service et la laveuse spéciale 'flotex' toutes les semaines.



Pédagogie

Pour répondre aux objectifs du PAR, le chef-cuisinier met en œuvre des actions concrètes en matière de pédagogie et d'éducation au goût auprès des enfants. Il se rend notamment à chaque service en salle de restauration afin de s'enquérir de l'avis des enfants quant aux menus proposés. Il propose de temps en temps à une table de commander son repas préféré. Cela concourt à une mise en confiance mutuelle grâce à laquelle il peut tester de nouvelles recettes, de nouveaux légumes. Un plat végétarien est servi par semaine.

« Un enfant m'a dit un jour : c'était pas très bon ce que tu as cuisiné aujourd'hui mais puisque c'est toi, j'ai quand même goûté ! » - Lenaïck Loncle

"Je préfère dire avec plus de légumes que sans viande ou végétarien" - Lenaïck Loncle

Maitrise des coûts

Environ 35 à 36000 repas sont confectionnés sur une année. Actuellement, le coût total d'un repas est estimé à 6,35 € HT comprenant

- Les denrées alimentaires : 1,55 € HT/repas
- Le temps de travail des cuisiniers : 0,28 € HT/repas et le personnel de service
- Les fluides : eau, électricité....

Le coût est susceptible d'augmenter du fait de l'augmentation générale.

Une telle maîtrise des coûts est atteinte grâce au respect de la saisonnalité et à une attention très stricte des quantités cuisinées.

« J'adapte en permanence mes menus en fonction de la saison et de la disponibilité des approvisionnements. Je pèse tout ce que j'envoie en salle, tout ce que je fabrique »

« Compte tenu que c'est du bio, j'épluche très peu de légumes. Cela fait gagner du temps et préserve les vitamines ». Lenaïck Loncle

De fait le gâchis est faible, environ 30 gr/repas/enfant contre environ 120 gr/repas/enfant en moyenne nationale.

Le tarif pratiqué pour les familles n'a pas changé depuis le passage en régie (3.20€ pour les primaires et 3€ pour les maternelles). L'adhésion au dispositif « cantine à 1€ » permet de contenir les dépenses et de proposer une tarification privilégiée aux familles modestes.

La question de la remise en régie et de la construction d'une nouvelle cantine est dans la [première partie du compte-rendu](#)

CONTACTS :

Camille MENEC – c.menec@bruded.fr / 07 68 40 68 01

Mikael LAURENT – m.laurent@bruded.fr / 06 33 64 23 41

BRUDED est soutenu par :

