



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Plouguerneau (29)

Une nouvelle cuisine centrale performante et adaptée aux nouveaux usages

La municipalité a inscrit le « bien manger » au cœur de sa politique nutritionnelle en souhaitant proposer une prestation de qualité à la cantine : produits bio, labellisés, locaux, de saison, « faits maison » (...) dans sa nouvelle cuisine centrale inaugurée en octobre 2020.

Plouguerneau est une commune littorale située au nord de l'aber Wrac'h, à 20 km de Brest. Parmi les 6700 habitants, on compte 620 enfants répartis en cinq écoles primaires. Territoire très touristique grâce aux qualités paysagères qu'elle offre, la commune est aussi très attractive par les nombreux services disponibles et les multiples initiatives populaires et publiques qui visent le bien-être et la convivialité.

↗ Naissance du projet

Bien que le programme électoral de la municipalité (2014/20) n'englobât pas ce projet, ce dernier s'est imposé du fait de la nécessité de mettre aux normes la cuisine centrale devenue vétuste. Les réflexions ont rapidement mené vers un projet de construction neuve d'un bâtiment performant (proche du centre-bourg) accompagné de nombreuses actions vers le « manger-mieux » : lutte contre le gaspillage, approvisionnement local et/ou bio, compostage... Cela a même déclenché le lancement d'un plan alimentaire territorial (PAT) et engagé la commune dans le réseau national « Cantines Durables - Territoires Engagés » initié par la commune de Mouans-Sartoux (06).

Un appel d'offres pour une mission de maîtrise d'œuvre complète (études, conception et travaux) est lancé en 2017, complétée d'études sur la performance énergétique. L'équipe retenue est pilotée par Cap-Architecture basé à Brest. Le permis est accordé en 2018 et les



La nouvelle cuisine centrale et ses panneaux photovoltaïques

Commune de Plouguerneau ©

travaux mis en œuvre en 2019.

L'équipe de la cuisine a été impliquée de la conception à la réalisation du projet. « Nous avons été associés dès le départ pour que l'agencement corresponde à nos besoins ; on a revu les plans proposés plusieurs fois et on a même pu obtenir la vue sur mer dans la cuisine ! c'est appréciable... » précise David Le Meur, cuisinier en chef.

↗ Un bâtiment performant

Si le nouveau bâtiment d'une surface de 452 m² n'était pas soumis à la RT 2012, la commune s'est tout de même intéressée à sa performance énergétique. Pour répondre à cela, la commune a fait des choix :

- Enveloppe du bâtiment en panneaux sandwich avec un isolant interne renforcé
- Pompe à chaleur et ventilation double flux avec plafond filtrant
- Panneaux solaires photovol-

Lutte contre le gaspillage



Julietta Watson Plouguerneau ©

Si la moyenne nationale est de 160 g déchets/assiette, les cantines des écoles publiques de Plouguerneau affichaient un taux de 110g en 2017. Un travail mené par les référentes des deux cantines qui assurent les pesées des déchets et des actions de communication et de sensibilisation (provenance des aliments, description des menus, mise en place d'animations avec les cuisiniers, visites) a permis d'adapter les quantités servies. Les déchets ont ainsi chuté à 66 g et 47 g pour les deux écoles publiques en 2021. ■

taïques (36 kWc) en autoconsommation et vente du surplus

- Détecteurs de mouvement déclenchant les lumières

➤ Production de repas

La capacité de la cuisine est de 1 000 repas/jour. Elle en prépare aujourd'hui 500 à destination des cinq écoles communales (publiques, privées) et une crèche, en liaison « chaude » grâce à un camion et des caissons thermiques adaptés. L'école primaire de Guisseny (commune voisine) viendra s'ajouter à la liste dès septembre 2022 (120 repas).

Quarante repas sont aussi livrés (deux véhicules/80 repas chacun) en liaison « froide » à domicile (sur quatre jours). « C'est la préparation des repas en livraison à domicile qui demande le plus de boulot » explique David Le Meur.

➤ Approvisionnement

Répondre aux exigences de la loi Egalim. Les repas comprennent 50 % de produits bio et/ou local (région Bretagne). La cuisine s'approvisionne dans le cadre de marchés publics et utilise la plateforme « Agrilocal 29 » créée par le Département pour les achats en circuit court de proximité. Aidée par la MAB 29, la commune a identifié les lieux d'approvisionnement des produits en bio pour établir des lots

“ La nouvelle cuisine est un très bel outil qui a grandement facilité le travail des agents en cuisine. Sa mise en œuvre a contribué à orienter notre politique alimentaire sur la commune. ”



Marie Bousseau, première adjointe

dédiés. En 2022, le nouvel appel d'offres a été lancé pour une durée de quatre ans et un allotissement réduit, pour gagner en temps de gestion administrative et éviter le ballet logistique des camions de livraison. « De 15 lots on est passé à 7 fournisseurs, dont les petits producteurs » précise le cuisinier.

Les retours des écoles et du service de portage à domicile sont très bons, « Nous améliorons le service en gérant au mieux la saisonnalité et la qualité ».

L'utilisation du logiciel/application « Maïa » permet de mieux atteindre les objectifs « Egalim », d'apprécier le bilan carbone et la valeur nutritionnelle des repas.

➤ Le fonctionnement

L'équipe de la cuisine est composée de sept personnes : trois cuisiniers et quatre autres qui assurent l'aide en cuisine, l'entretien et les livraisons. Les aliments entrent et sortent du bâtiment selon un circuit



Salle détente et repas pour agents et réunions

déterminé et ne se croisent jamais.

Porte rouge : entrée denrées alimentaires

- Le bureau administratif
- Stockage : quatre réfrigérateurs, un congélateur et locaux pour aliments secs, conserves.
- Un local poubelles réfrigéré et tri

Espaces intérieurs

- Légumerie
- Laboratoire : prépa entrées et mise en barquettes des repas livrés
- Cuisine : matériel haute gamme ; fours à cuisson basse température ; meubles sur roulettes
- Local d'entretien : machine à vapeur pour surfaces planes et poignées.
- Vestiaires : hommes et femmes
- Salle de pause / personnel et usage extérieur/salle de réunion

Porte jaune : sas export chaud

- Mis en camions pour livraison

Porte verte : sas retours

Les plats propres reviennent / sont systématiquement relavés

➤ Les coûts

Dépenses

Achat terrain	46 K€	3 %
Études et contrôles	11 K€	0,6 %
Maîtrise d'œuvre	138 K€	8 %
Travaux/achat matériel	1,4 M€	88 %

Recettes

État (DETR / DSIL)	285 K€	17 %
Région Bretagne	100 K€	6 %
Ademe / étude	2,7 K€	0,2 %
Auto-financement	1,2 M€	76 %

Total : 1,63 M€ HT (1,95 M€ TTC) ■



Stockage, préparation et livraison repas « à domicile » matériel cuisine

CONTACTS

Marie Bousseau, adjointe - mbousseau@plouguerneau.bzh

Solenn Douguet, DG adjointe - 02 98 04 59 65 - sdouguet@plouguerneau.bzh

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

