



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkêrel
evit an diorren padus



► Landéda (29)

Service, qualité et confort de la cantine revus pour les enfants et les agents de l'école publique

Après avoir réfléchi sur la possibilité de passer la cantine des écoles en régie municipale 100% bio-local, les élus ont finalement opté pour rénover entièrement le bâtiment de l'école publique et assurer une livraison de repas chauds «bio-local» préparés par la cuisine de Lannilis.

Landéda est une commune littorale de 3 669 habitants située à 30 km au nord de Brest. 240 enfants y fréquentent les deux écoles publique et privée.

➤ Petit retour

En 2017, l'école publique est livrée en liaison chaude via un prestataire. Les élus ne sont pas satisfaits de la qualité et constatent beaucoup de gaspillage. Ils déplorent également la qualité vieillotte du bâti. Ils créent à cette occasion un groupe de travail composé d'enseignants, parents, agents, élus, cantinière, professionnels de la restauration et membres de l'école privée.

Après la visite de différentes cantines dont celle de Langouët et Rosnoën, ils réfléchissent à l'idée de créer une cantine en régie mais décident, in fine, de travailler avec la cuisine centrale de Lannilis, leur voisine, qui assure des repas avec des produits locaux et bio. L'école privée est elle, en régie directe et après réflexion, ne souhaite pas changer de fonctionnement.

➤ Des objectifs bien posés

- Le repas doit être un temps privilégié de détente et de plaisir
- Respect règles hygiène/sécurité
- Les locaux doivent être adaptés au travail et confort des agents
- Éviter le gaspillage, réduire déchets

➤ Études, travaux et MOE

Des études thermique et phonique sont réalisées et un programme est rédigé en 2018. La commune



le «self» et le mobilier dans une ambiance plus calme et accueillante

reçoit trois candidats en réponse à l'appel d'offre pour assurer la maîtrise d'œuvre. Guillaume Appriou, architecte à Plouguerneau, est retenu : « il était vraiment à l'écoute de nos besoins » explique Philippe Coat, conseiller délégué en charge du projet. Les travaux (démolition, rénovation, acquisition mobilier) démarrent en 2019 et la cantine est ouverte à la rentrée 2020.

Le personnel a été très impliqué de la conception à la réalisation. « On a travaillé main dans la main, c'était génial – il n'y a pas eu de loupé » précise Anne Calvarin, responsable de la cantine.

➤ Les espaces et le mobilier

On y trouve un bureau, un vestiaire (yc toilettes, douche, casiers et machine à laver), un office (préparation hors d'œuvres), deux salles de restauration (pour les petits et un self pour les grands), une salle

Une convention entre les communes

Signée pour 2021-26, elle définit les engagements de chacun :

- estimation : 20 345 repas/an
- composition des repas conforme aux préconisations de la loi EGalim ; interdiction d'utiliser des produits OGM
- livraison (multiaccueil, école, ALSH entre 11h et 11h30), maintien à température et repas témoin : transport à la charge et responsabilité de Lannilis
- récupération des plats de services vidés mais non lavés à 14h30
- clause de solidarité (imposant le paiement minimum de 50% des repas) en cas d'impossibilité d'assurer le service (cf. crise du Covid en 2020-21)
- constitution d'un comité de pilotage ■

de plonge et une réserve.

Le nouveau mobilier est adapté aux différents âges des enfants (tables rondes de 5 à 7 places et chaises sur-élevées). La signalétique a été travaillée pour être plus ludique, lisible et compréhensible : elle doit inciter les enfants à respecter le règlement intérieur. Le self a été pensé pour éviter le gaspillage : assiettes et contenants de tailles variées et lavables et rations selon les différents appétits des enfants.

7 Confort des aménagements

Un des écueils des cantines est le niveau sonore souvent très élevé et l'inconfort physique que le mobilier « bas » provoque. La rénovation a pris cela en compte dans le choix du mobilier et des matériaux. Les tables des maternels ont un revêtement anti-bruit et sont surélevées pour éviter aux agents de services de se « casser le dos ».

Le revêtement du sol est en flotex, matériau qui atténue le bruit et facilite d'entretien. Le matériel de plonge (évitant les mauvaises postures) et la réalisation d'un vestiaire équipé a également augmenté le confort des agentes au travail.

L'isolation thermique en laine de bois est réalisée partiellement par l'extérieur, avec un bardage en pin de Douglas.

7 Préparation - livraison

Une équipe de cinq à sept agents gère l'accueil des enfants, la réception et la gestion des repas et l'entretien des locaux. Anne Calvarin tra-

“ Des salles de restauration adaptées et accueillantes, des repas de qualité, du personnel satisfait, des sourires d'enfants sont les ingrédients de ce beau projet ! ”



Philippe Coat,
conseiller

vaillle 26h/semaine, encadre et forme les six autres agents qui travaillent quotidiennement entre 2 et 3 h.

Les commandes quotidiennes des repas se fait par la saisie sur un logiciel « 3D ouest ».

La cuisine centrale de Lannilis prépare 720 repas par jour pour l'école privée et l'ALSH de Lannilis, l'ALSH, le multi-accueil et l'école publique de Landéda. Cette dernière consomme 100 à 118 repas/j (* 4 jours) dont les 2/3 pour les élémentaires et 1/3 pour les maternelles.

Les menus préparés par le cuisinier respectent les obligations imposées par la loi EGalim de 2018. Ils comportent 21% de produits Bio, 70 % de produits locaux (pâtes et viande de Plouvienn, légumes de Plouguerneau...), un menu végétarien hebdomadaire et des repas à thèmes. Les retours des enfants (et des parents) sont très positifs.

Le cuisinier Christophe Riou adhère à un groupement d'achats. Non soumis aux marchés publics (car en-dessous des seuils), il gère directement avec les producteurs ou les grossistes (type Le Saint).

Le prix des repas s'échelonne de 1€ à 4,60€ (5,10 € /repas adulte). Depuis 2020, la commune applique le tarif à 1€ pour les familles à plus faibles revenus (et reçoit 3€ de l'état). Pour éviter le gaspillage, les repas réservés non consommés sont doublement facturés.

Livraison. Les agents de Lannilis livrent les repas chauds, stockés dans des conteneurs alimentaires isothermes (investissement communal) et placés dans l'office. Lannilis utilise son propre véhicule.

7 Manger

Les enfants (dont la cour d'école jouxte la cantine) sont séparés en deux groupes : les grands en plus grande autonomie se servent au self et se placent où ils le souhaitent, les petits sont servis à cinq par table. Une sono diffuse un fond musical apaisant ou thématique.

Un règlement intérieur et une charte de bonne conduite sont signés des parents et des enfants.

7 Déchets - tri

La commune souhaite réduire le gaspillage alimentaire et a mandaté le G4DEC* pour réaliser un audit sur le gaspillage. Les enfants sont invités à se servir en quantité raisonnable et à trier leurs déchets en fin de repas. L'association Vert le jardin aide aux bonnes pratiques et les services techniques/espaces verts récupèrent le compost pour la gestion des espaces verts communaux. ■

7 Budget : 416 K€ HT

Dépenses

- Études/MOE/bur. contr. 39,2 K€
- Travaux (yc démol) 326,3 K€
- Mobilier..... 50,4 K€

Recettes

- État - DSIL 86,3 K€
- Ademe (audit nrj) 2,4 K€
- Fonds propres..... 327,4 K€



Signalétique et tri et matériel adapté pour la vaisselle

CONTACTS

Philippe Coat, conseiller délégué Landéda – philippecoat29@gmail.com

Christophe Riou, cuisinier groupe scolaire Kergroas à Lannilis – 02 98 04 05 36

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

