Pont-Péan

Les coulisses des assiettes de vos enfants

Visitons ensemble la cuisine centrale

Février 2024

Pont-Péan

Édito

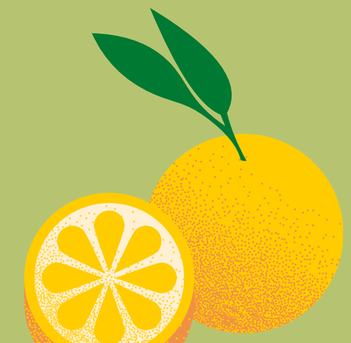
Chers parents,
Le temps du midi est un moment important de la journée. Aussi, ce reportage va vous permettre de connaître la provenance des matières premières, la réalisation des repas, jusqu'à l'assiette de vos enfants.

Nous tenons à remercier le président du SIR (Syndicat Intercommunal de la Restauration qui regroupe les communes de Bourgbarré, Chartres-de-Bretagne, Pont-Péan et Saint-Erblon), le personnel de la cuisine centrale de Chartres de Bretagne ainsi que les agents du restaurant scolaire de Pont Péan pour leur disponibilité.

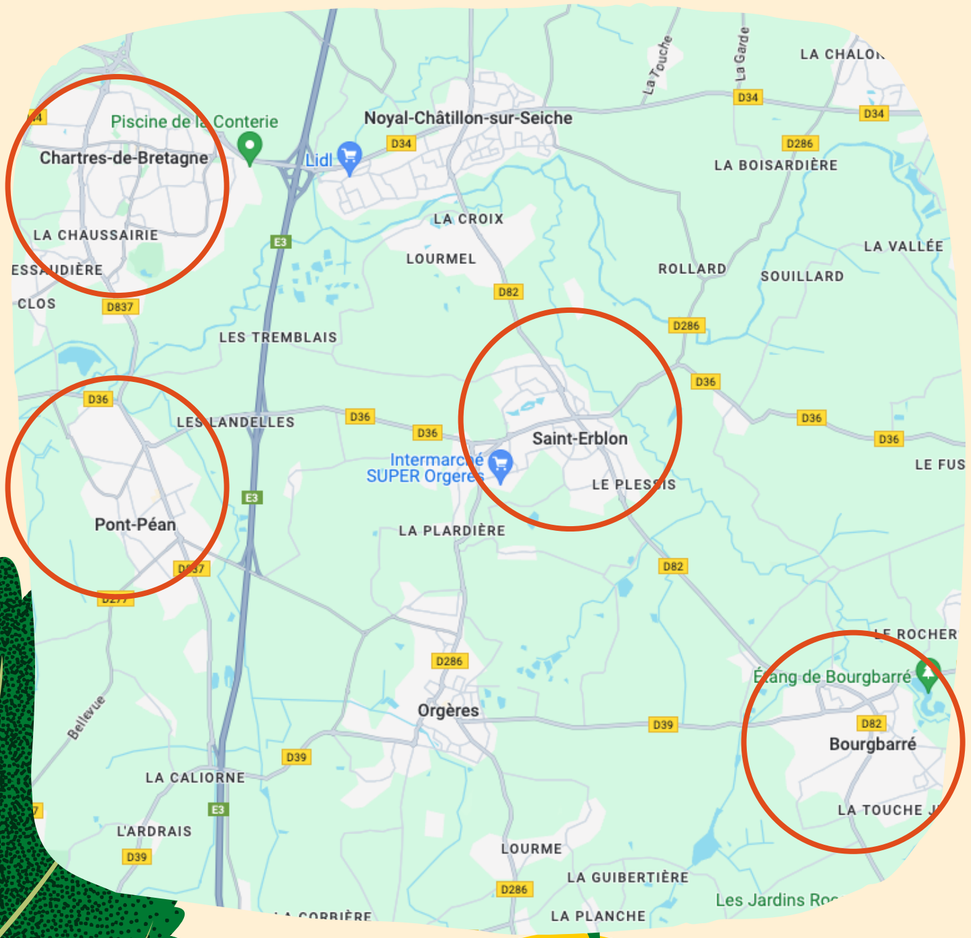
Sylvie Bernard et Alexandre Morel

Sylvie Bernard
Adjointe en charge de l'éducation

Alexandre Morel
Vice-président du Syndicat Intercommunal de Restauration



Le Syndicat Intercommunal de Restauration



Composé de 4 communes :
Bourgbarré, Chartres-de-Bretagne,
Pont-Péan et Saint-Erblon.

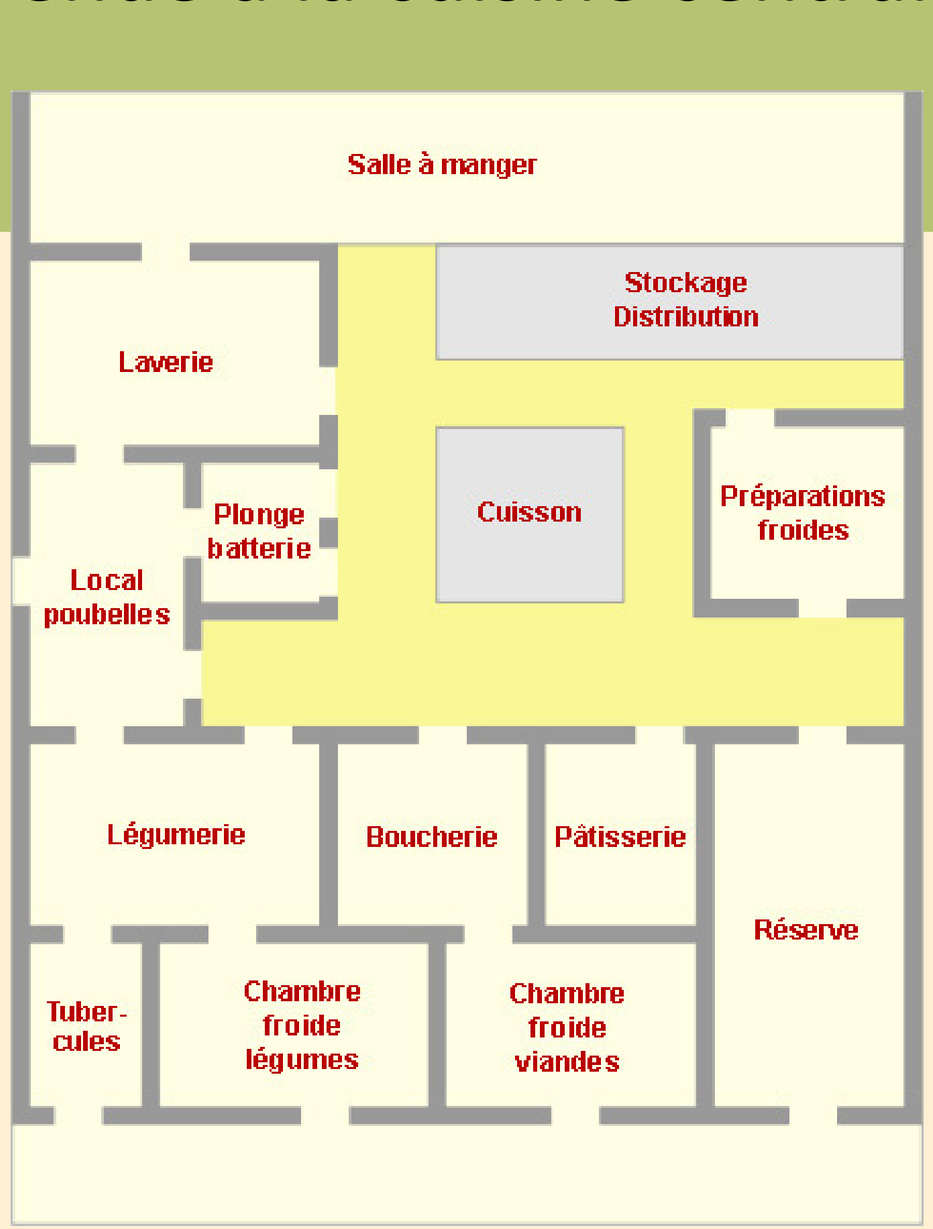
Crée en 2003,
suite à agrandissements de la
restauration scolaire sur plusieurs
communes qui ont décidé de s'associer.

Président : Patrick GEFFROY,
(élu de Chartres de Bretagne)
vice-présidents : Alexandre MOREL
(élu de la commune de Pont-Péan),
Catherine BOUTHEMY
(élue de la commune de Bourgbarré),
et Thomas BOULAY (élu de la commune de Saint-Erblon).

Pont-Péan

Bienvenue à la cuisine centrale

Cuisine centrale :
- 6 chambres froides
- 2 congélateurs
- 2 cellules de refroidissement
- 2 pièces réfrigérées
- 1 zone lavage
- 1 zone de cuisson
- 1 zone préparation froide
- 1 zone assaisonnement / découpe
- Zone de départ et une zone de retour



Chaque famille d'aliments a sa chambre froide (viandes/poissons – fruits et légumes – épicerie – fromage et lait…)
Eplucheuse / essoreuse… Bacs de cuisson. 3 fours : vapeur…
Poste : lave-vaisselle avec des billes en plastique (récupérables)

Pont-Péan

Qui travaille à la cuisine centrale ?

Agents : 6 hommes et 3 femmes = 1 agent à ½ temps et un agent à 28h.
Diplômes : CAP ou Bac Pro Cuisine pour les agents en cuisine.
Agents qui font partie de la fonction publique territoriale

Horaires : 6h00-14h (36h/semaine)
Production des repas : 6h00-11h30 puis nettoyage des cuisines et zones.

Conditions de travail :
Oscillation entre 11 et 20 degrés, car des zones sont réfrigérées.
Les agents tournent sur les différents postes
(2 agents en zone de cuisson et 1 agent en zone froide de préparation).
- Stationnement debout
- Différence de température d'une cellule à une autre
- Piétinement
- Port de charges lourdes / manutention

Pont-Péan

Élaboration des menus

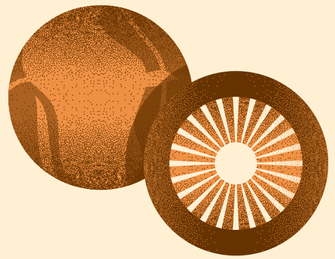
-Les menus sont projetés plusieurs mois à l'avance pour permettre aux familles de réaliser les réservations pour leur enfant. Ils sont consultables sur le portail familles.

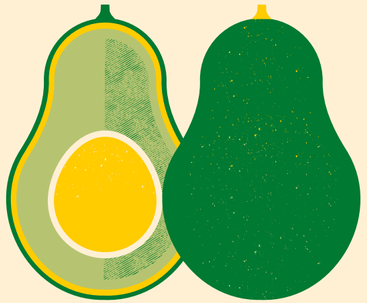
-Les menus sont élaborés par le responsable de la cuisine centrale et validés par la diététicienne

-Chaque semaine un retour est réalisé par les responsables de site, ce qui permet aux agents de la cuisine centrale d'évaluer si les repas sont appréciés par les enfants.

-S'il y a une modification de menus, ceci est principalement lié au fait que les fournisseurs n'ont pas, en stock, les denrées commandées

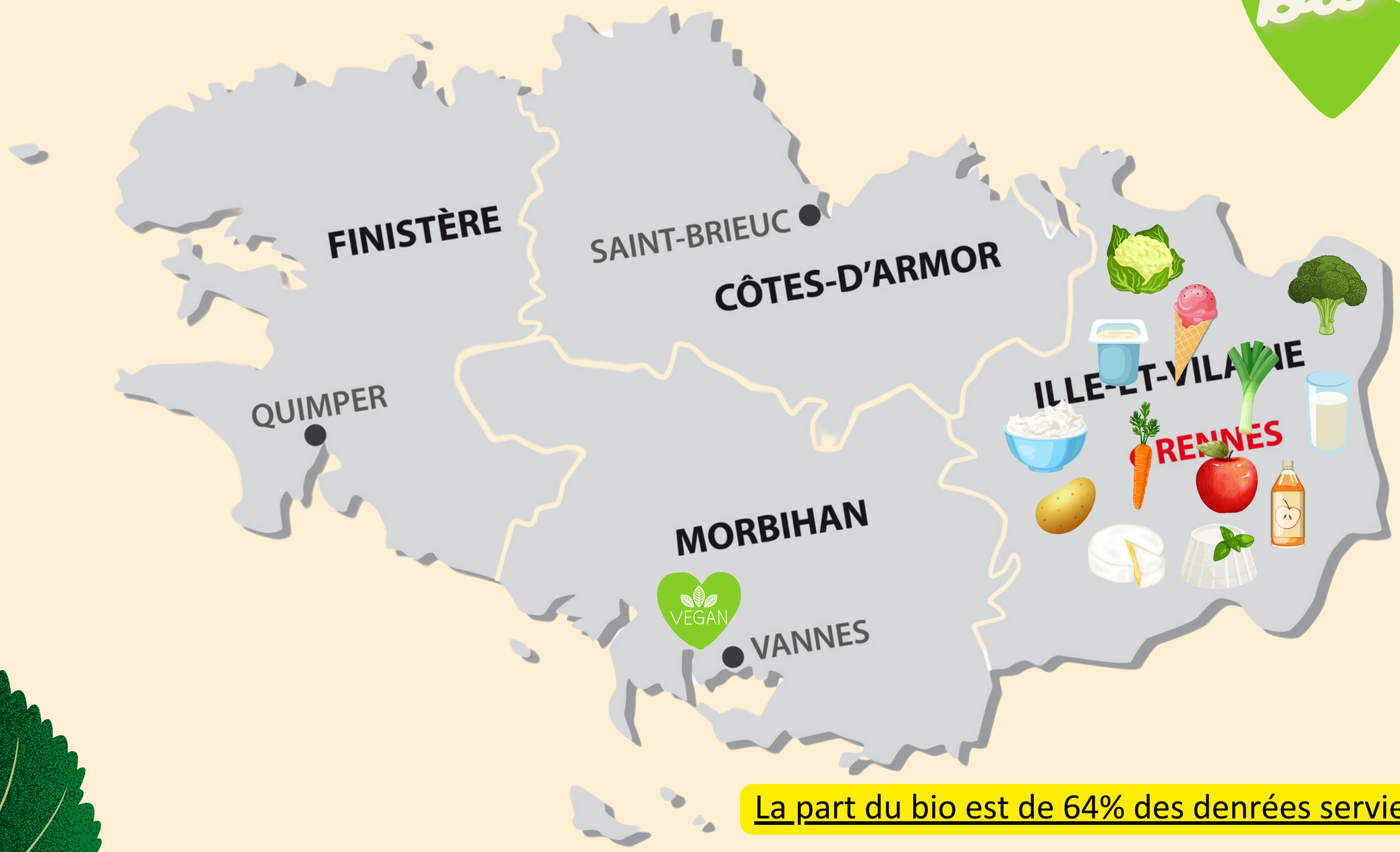
-Gestion des PAI (Protocole d'Accueil Individualisé) en fonction des repas commandés par les responsables de site sur la commune (sans gluten, allergies spécifiques (lait, œuf, fruits à coque). La liste des allergènes est présente dans les menus.





Pont-Péan

Un approvisionnement local et



La part du bio est de 64% des denrées servies

Pont-Péan

Un approvisionnement local et Bio !

Montreuil le Gast	Yaourt, crème dessert, fromage blanc.
Bruz	Légumes (carottes)
Maure de Bretagne	Yaourt, crème dessert, fromage blanc.
Vannes	Egrainés et boulettes végétariens
Messac	Fromage de vache
Gahard	Glace
Domagné	Légumes et pommes
Servon sur Vilaine	Légumes
Vitré	Lait
Pacé	Légumes
La Chapelle-Bouëxic	Jus de pomme
Le Rheu	Légumes
Corps-Nuds	Légumes
Bruz	légumes
Le Theil de Bretagne	légumes
Bain de Bretagne	Fromage de chèvre

Pont-Péan

Le principe de la liaison froide

La liaison froide est un procédé de conservation des aliments avant leur consommation au cours de laquelle les denrées subissent immédiatement après leur cuisson une réfrigération rapide avant d'être stockées à basse température.

Les repas sont préparés la veille ou le vendredi pour le lundi midi (les effectifs sont transmis en amont à la cuisine centrale pour ajuster le nombre de repas sur les différents sites). Livraison tous les matins par camion.

Nombre de repas préparés en moyenne : **1650 repas par jour scolaire** (*environ 300 repas les mercredis et les vacances scolaires*).

La cuisine centrale

Camion de livraison

Mise en conditionnement plat chaud

Cellule de refroidissement

Plat en préparation

Zone avant livraison

La cuisine centrale

Zone de cuisson

Zone de livraison

Zone de préparation froid

Zone de préparation chaud

Pont-Péan

La restauration scolaire à Pont-Péan

En quelques chiffres

-Nombre de repas servis par jour : **environ 275 repas en moyenne**

-Nombre d'enfants qui fréquentent le restaurant scolaire en maternelle et élémentaire par rapport aux enfants inscrits à l'école :
entre 75 et 80% des enfants déjeunent au restaurant scolaire.

-Proportion du nombre de repas végétariens servis : **environ 20/25 repas par jour.**

-Nombre d'agents : (ATSEM / Animateurs / Agents entretien et de restauration) :
6 agents d'entretien et de restauration, 5 ATSEM, 8 animateurs.

L'achat des denrées alimentaires (avant réalisation des plats) représente 1.80 € du coût du repas, à cela s'ajoute ensuite, les charges salariales et les fluides de la cuisine centrale, pour un coût total du repas à 4.44 € (depuis janvier 2023).

Pont-Péan

Le restaurant scolaire de la commune de Pont-Péan

Pont-Péan

Le restaurant scolaire

salle des grandes sections et élémentaire

salle des grandes sections et élémentaire

salle des enfants de petite section et moyenne section

Pont-Péan

Zone technique du restaurant scolaire de Pont-Péan