


Mercredi 24 février 2016

## Six cents repas préparés chaque jour au restaurant scolaire

Sarzeau - Modifié le 26/02/2016 à 04:00 | Publié le 24/02/2016 à 03:13

 écouter



**Le bio et le circuit court sont les priorités du cahier des charges établi avec la mairie. Visite guidée à l'occasion des portes ouvertes organisées pour les parents cette semaine...**

Reportage

Toute la semaine, la cuisine centrale et les restaurants scolaires Adrien-Régent et Saint-Vincent ouvrent leurs portes. Il suffit, pour les parents, de prévenir quarante-huit heures à l'avance. Lundi midi, le maire, David Lappartient, et Christine Hascouët, adjointe à l'éducation, à l'enfance et à la jeunesse ont donné le coup d'envoi.

20 % de produits bio

Six cents repas sont préparés dans cette cuisine, du lundi au vendredi, pour les écoles Saint-Vincent, Sainte-Anne et Sainte-Marie, ainsi que les écoles de Saint-Armel et Saint-Colombier.

L'entreprise Ansamble, du groupe Breiz Restauration, apporte son savoir-faire avec un chef cuisinier et ses garanties avec des normes strictes. Une diététicienne vérifie systématiquement les menus. « **Tout est fait sur place. Les produits frais arrivent et sont transformés dans cette cuisine** », précise Gwénolé Tougait, directeur de l'agence de Vannes.

**« On travaille avec la fromagerie de Rhuys, les Plaisirs des îles qui fabriquent les pâtes bio, le riz et la semoule, le pain est local. Les légumes bio sont achetés à l'association Rebom de Sarzeau, on planifie avec eux la production en fonction de nos menus, explique le chef cuisinier. On a la chance d'avoir des élus qui acceptent le changement de menus. Cela permet de gérer au mieux et de s'adapter à une surproduction de tels ou tels légumes. »**

Le bio et les circuits courts sont les priorités du cahier des charges établi avec la mairie, ainsi que le Plan d'accueil individualisé (PAI). Huit enfants en bénéficient actuellement. Les allergies alimentaires sont prises en compte, ainsi que les religions. Des plateaux-repas sont spécialement faits pour les enfants concernés, leur permettant de manger avec leurs copains.

Service déficitaire

**« Un repas nous coûte en moyenne globalement 7,97 € et nous le facturons aux familles, suivant le coefficient familial, entre 1,78 et 3,28 € pour les maternelles et primaires et entre 2,48 € et 4,49 € pour le collège. Le fait d'avoir accepté de travailler avec des produits bio coûte 40 centimes de plus par exemple »,** explique le maire, David Lappartient.

Les huit personnes qui accompagnent le chef cuisinier, en cuisine et au service, font partie du personnel communal.

Correspondant : Pierre BERTON