

FUTUR RESTAURANT MUNICIPAL

Quel projet ?

Le choix de l'architecte du futur restaurant municipal est en cours de finalisation. 2025 sera une étape importante dans ce projet : définition des plans, dépôt du permis de construire... Avant d'entrer dans cette nouvelle phase, Bertrand Guitton, conseiller délégué à l'enfance, vous explique les raisons des choix opérés.

Le devenir de l'actuel restaurant municipal est à l'étude depuis près de deux ans. L'objectif de la Municipalité est de proposer aux écoliers montgermontais un nouvel équipement pour qu'ils puissent déjeuner dans les meilleures conditions possibles. Chaque jour d'école, soit près de 140 dans l'année, les agents municipaux périscolaires assurent le service des repas pour 370 élèves. À cela s'ajoutent les goûters et les déjeuners du mercredi midi servis aux enfants fréquentant le centre de loisirs. "La préparation et le service de l'ensemble de ces repas nécessitent de s'équiper d'un bâtiment respectant les dernières normes en terme de construction, d'acoustique et d'adapter notre manière de servir" précise Bertrand Guitton, conseiller délégué à l'enfance.



aux équipes enseignantes et au Délégué Départemental de l'Éducation Nationale (DDEN). Lors de ces rencontres, les possibilités existantes, les intentions de la Municipalité ont été présentées et partagées, afin d'engager les discussions, de faire évoluer le projet et aussi de l'adapter au plus près des besoins, des moyens et des capacités de la collectivité.

ÉTUDES PRÉALABLES

N'ayant pas les ressources nécessaires en interne, la Commune est accompagnée d'un bureau d'études spécialisé dans le domaine. De nombreux échanges ont eu lieu en comité de pilotage (COPIL) et en commission enfance/jeunesse élargie aux représentants des parents d'élèves,

LE PROJET

- Un nouveau bâtiment en lieu et place de l'actuelle garderie
- Un montant conséquent estimé à 3 000 000 € HT
- Service des repas : service à l'assiette pour les maternelles et self pour les élémentaires.

ENTRETIEN AVEC BERTRAND GUITTON



Pour mieux comprendre les choix de la Municipalité pour ce projet, Bertrand Guitton, conseiller délégué à l'enfance, répond à vos questions.

Pourquoi ne pas continuer avec le bâtiment actuel ?

Le bâtiment actuel, âgé d'environ 40 ans, est énergivore (ramené aux nombres d'heures d'utilisation, c'est le bâtiment le plus consommateur de la commune), de plus en plus inadapté au service des enfants avec une cuisine vieillissante et onéreuse dans son entretien.

Pourquoi ne pas rénover le bâtiment actuel ?

Le coût d'investissement aurait certes été plus faible mais durant près de deux ans, il aurait fallu créer une cuisine et une cantine "déportée", ce qui pose de nombreux problèmes techniques et des coûts de location importants.

Pourquoi ce choix d'implantation ?

La future cantine sera implantée en lieu et place de la garderie. Ce lieu nous a semblé central pour mieux bénéficier aux trois écoles de la commune.

Comment s'organisera la future cantine ?

Les enfants des maternelles seront toujours servis à l'assiette et les élémentaires quant à eux basculeront en mode self. Le choix d'un libre-service pour les élèves élémentaires s'inscrit dans une volonté de favoriser leur autonomie, en leur permettant de sélectionner eux-mêmes leurs repas et de mieux gérer leur appétit. Ce format permet également d'optimiser l'organisation des repas, en rendant possible le service d'un plus grand nombre d'enfants contrairement à un service à l'assiette.

Comment s'organisera la future cuisine ?

Initialement programmée à l'identique, la réalité économique, organisationnelle et fonctionnelle a obligé le projet à évoluer en privilégiant la création d'un office par rapport à une cuisine sur place.

Pourquoi ne pas cuisiner sur place ?

Le nombre de repas produits limite la présence à un seul cuisinier sur place, rendant notamment fragile l'organisation en cas d'absence dans un secteur professionnel tendu. Il existe aussi un risque dans la fluctuation de la qualité des repas produits.

Qui préparera les assiettes sur place ?

Aujourd'hui les assiettes (pour les enfants de maternelle) sont servies par les agents municipaux. Demain il en sera de même avec des agents formés aux méthodes HACCP* qui géreront la remontée des plats en température dans l'office.

Qu'est ce que cela va changer ?

Pour les enfants rien ne va changer, la production des repas, aujourd'hui sur place avec un partenaire privé, sera réalisée sur le site d'une cuisine centrale, puis les repas seront livrés à Montgermont.

D'où vont venir ces repas ?

Après diverses recherches auprès des communes voisines, le Conseil municipal s'est orienté vers la ville de Rennes. Cette dernière réalisera une seconde cuisine centrale et possède une volonté politique ainsi qu'un cahier des charges similaire au nôtre, en rapport avec les valeurs défendues depuis de nombreuses années, notamment sur le bio.

Seront-ils équilibrés, adaptés aux besoins de nos enfants ?

Oui, outre le respect des menus prenant en compte les allergies, la capacité de fournir des repas variés sans viande, sans porc ou encore végétariens sera possible, à l'inverse d'une production sur place qui ne possède qu'une seule ligne de production. Le Plan Alimentaire Durable de la Ville de Rennes s'appliquera aux menus proposés.

Les repas seront fabriqués avec des produits frais ?

Là encore oui, car la future cuisine centrale de Rennes sera équipée d'une légumerie, d'un atelier "entrée" et d'un atelier "dessert" pour travailler un maximum de produits "bruts", qui seront transformés sur place. La ville de Rennes commande directement les matières premières avec un cahier des charges précis, privilégiant le bio et le local, garantissant ainsi une excellente traçabilité dans le respect du label Terres de sources.

Écologiquement, la livraison des repas est-elle raisonnable ?

Oui, comparativement à la livraison quotidienne de nombreuses denrées, ces approvisionnements seront centralisés et rationalisés avec un effet d'économie d'échelle. Il en sera de même avec l'énergie utilisée pour remonter les plats en température, beaucoup moins importante qu'une cuisson sur place.

Serons-nous les seuls à utiliser ce mode de fabrication ?

Non, la liaison froide est déjà utilisée sur l'ensemble des établissements de la ville de Rennes (crèche, écoles, EHPAD...) avec un bon retour satisfaction des convives. Ce mode de production est également utilisé à Betton ou encore les quatre communes du Sud de la métropole rennaise qui bénéficient de la production de la cuisine centrale de Chartres de Bretagne. Montgermont n'est pas seule à avoir avancé avec Rennes puisque Chantepie et Saint Jacques de La Lande s'inscrivent dans cette même dynamique.

Ce mode de production ne dégrade-t-il pas la qualité des repas ?

Non, selon notre diététicienne la valeur nutritionnelle des repas sera identique, la qualité sanitaire est quant à elle renforcée. Le goût et la texture des aliments peuvent parfois être modifiés. C'est un engagement de la future cuisine centrale que de gommer ces effets, notamment avec des modes de cuisson lente.

Comment cela va se passer durant les travaux ?

La cantine actuelle va continuer à fonctionner durant tout le temps des travaux. Les locaux de la garderie, eux, vont disparaître avec une organisation des temps périscolaires qui va être adaptée.

Que deviendra l'actuelle cantine ?

Des réflexions sont en cours et seront à venir pour son utilisation mais le temps périscolaire aura besoin de retrouver de la place et il est également évoqué la possibilité d'y accueillir un local associatif.

Le prix du repas évoluera-t-il ?

La convention qui sera passée entre la ville de Rennes et Montgermont prévoit une facturation à prix coûtant, recalculé chaque année avec un prix des repas pour les montgermontais qui ne devrait pas être réévalué.

Et les commissions menus ?

Celles-ci auront toujours lieu et à la place du prestataire privé, un agent du service alimentation durable ou de la cuisine centrale participera à ces commissions.

Quel sera le calendrier ?

L'architecte sera choisi en fin d'année 2024, l'année 2025 sera consacrée au dossier de permis de construire puis au choix des entreprises avec des travaux qui s'étaleront du début de l'année 2026 au milieu de l'année 2027.

Définition

*HACCP (Hazard analysis critical control point)
La méthode HACCP a été créée dans les années 60, pour la NASA, dans le but de garantir la sécurité des aliments des astronautes. Elle prévoit l'analyse des dangers à chaque étape de la production en vue de leur maîtrise. L'intérêt est d'assurer la sécurité sanitaire des denrées.