

GAL « CEVENNES »

Cuisine de production pour les écoles de Quissac

Maître d'ouvrage : SIRP du Coutach

Localisation : Quissac

Fiche-action 4 : Services de proximité

Sous-action 1 : Soutien à la création d'unités de restauration collectives utilisant des produits locaux

Date récépissé de dépôt : 24/10/2019

Dates prévisionnelles de réalisation : 24/10/2019 au 24/10/2022



Type de bénéficiaire : Collectivités et leurs groupements

Type de dépenses : Dépenses matérielles : Matériel et Equipement

Résumé du projet :

De plus en plus d'enfants mangent à la cantine tout au long de leur scolarité dès la maternelle. C'est le cas de près des 2/3 des élèves des écoles du SIRP du Coutach ; soit à ce jour près de 240 élèves en moyenne par jour. Les cuisines centrales préparent plus de 1 000 repas par jour et mettent des camions sur les routes pour les livrer ensuite sur des kilomètres.

Pour le SIRP du Coutach qui regroupe 5 communes rurales, construire une cuisine de production constitue un engagement fort car ce type de projet est complexe et coûteux.

La production sur place des repas représente une relocalisation d'une activité économique certes de petite taille mais à forte valeur ajoutée quant à l'attractivité des écoles et donc du territoire.

Le projet est bien de cuisiner sur place et le jour même des ingrédients frais, les plus locaux possibles et de saison. Cette cuisine permettra d'avoir les moyens techniques nécessaires et adaptés pour réaliser des repas dans le respect de toutes les normes en vigueur.

Les nouveaux équipements permettront d'assurer de meilleures conditions de travail en toute sécurité pour les agents et ainsi améliorer considérablement la situation actuelle. Les bâtiments respecteront le dispositif No-watt.

Ce sera aussi l'opportunité de développer des activités pédagogiques tant dans le cadre du temps scolaire que péri-scolaire autour de l'alimentation, la production des ingrédients et la fabrication des repas. Une réduction du gaspillage alimentaire est également visée en gérant au plus près les ingrédients travaillés ; leurs quantités et la gestion des quantités non servies.

Dépenses prévisionnelles HT :

Equipement de cuisine (lave-mains, chariot de service, casiers à vestiaires, rayonnage de stockage, chambre froide négative et positive, tables, armoires, four, foyer à induction, hotte, laverie vaisselle...)	296 000,00 €
TOTAL	296 000,00 €

Plan de financement prévisionnel HT :

CD 30	31 919,42 €
Etat (DSIL et DETR)	26 725,77 €
Région	141 281,76 €
LEADER	36 873,04 €
Autofinancement	59 200,01 €
TOTAL	296 000,00 €