

Cuisine Centrale intercommunale de la communauté de communes du Val de Drome en Biovallée

-

*Règlement de fonctionnement pour les membres
du service mutualisé de confection et de livraison
de repas dans les cuisines satellites des écoles*

Règlement de fonctionnement

Octobre 2023 – mise à jour Juin 2026

Version V 10

SOMMAIRE

- La cuisine centrale intercommunale
- L'équipe
- Le fonctionnement
- Les commandes
- Les repas tampon
- Les allergènes
- La maîtrise sanitaire
- Comité de suivi
- Modalités de révision du règlement de fonctionnement

CADRE REGLEMENTAIRE

Conformément à la délibération du conseil communautaire 17/ 29-06-21 / C en date du 29 juin 2021 qui acte la création d'une cuisine centrale dans le cadre de la mise en place d'un service mutualisé

Conformément aux délibérations qui précisent les engagements réciproques de la CCVD et des communes/SIVOS dans le cadre d'une convention de mutualisation :

- *délibérations du Conseil communautaire du 13/12/2022 et du 26/09/2023 approuvant la convention de service mutualisé, le tarif de 4,50 euros TTC par repas livré et « que tout déficit du service sera supporté par la CCVD pendant les 2 premières années (années scolaires 2023-2024 et 2024-2025) » ;*
- *délibération du Conseil communautaire du 30/01/2024 approuvant la mise en place d'un tarif adulte au prix unitaire de 6,50 € TTC par repas ;*
- *la délibération du Conseil communautaire du 24/02/2026 prolongeant le tarif de 4,5€ TTC pour le repas enfant et 6,5€ TTC pour le repas adulte jusqu'à la rentrée de septembre 2026 et approuvant l'évolution du tarif de la confection et livraison de repas à compter du 1er septembre 2026 de 0,25€ portant le repas enfant à 4,75€ TTC et le repas adulte à 6,75€ TTC ;*
- *la délibération du Conseil communautaire du 07/07/2026 approuvant l'adhésion de la commune d'Allex et mettant à jour le règlement.*

Le présent règlement vient compléter et préciser ladite convention.

LES OBJECTIFS

La Cuisine centrale intercommunale de la CCVD a démarré son activité le 6 novembre 2023. D'une capacité de production maximale de 900 repas par jour, elle poursuit les objectifs suivants :

- Répondre prioritairement aux besoins des communes adhérentes au service mutualisé par la confection et la livraison de repas destinés aux enfants scolarisés de la petite section au CM2 ;
- Répondre aux besoins de restauration du personnel des écoles membres du service mutualisé, des crèches et micro-crèches relevant des compétences de la CCVD, ainsi qu'aux besoins liés aux réunions des instances communautaires et à divers événements institutionnels intéressant la collectivité.

UNE CUISINE CENTRALE AU CŒUR DE LA POLITIQUE PUBLIQUE DE LA CCVD

La cuisine centrale de la CCVD s'intègre pleinement dans un projet politique à plusieurs dimensions. À travers la confection et la livraison de repas, elle contribue à :

- Soutenir l'économie agricole locale en privilégiant les approvisionnements de proximité ;
- Préserver l'environnement en favorisant une alimentation durable, fondée sur les produits locaux, biologiques et de saison ;
- Garantir aux convives une alimentation saine, équilibrée et de qualité nutritionnelle, contribuant à la prévention et à la promotion de la santé ;
- Favoriser l'accès de tous à une restauration de qualité, quels que soient les territoires ou les situations sociales ;
- Sensibiliser les enfants à l'alimentation durable, au goût et à l'agriculture de proximité, afin de les accompagner dans leur rôle de citoyens de demain.

L'ADN : SIMPLE, SAIN, SAVOUREUX

Les principes suivants fondent l'action de la cuisine centrale intercommunale :

- Produits locaux, biologiques, frais et de qualité, avec un objectif de 50 % minimum du volume des achats certifiés en agriculture biologique et de 60 % minimum de produits locaux issus d'un rayon de 60 km autour de la cuisine centrale intercommunale d'Eurre ;
- Recours privilégié à une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits bruts ;
- Développement et maintien d'un lien étroit avec les cuisines satellites, les agents et les élus des communes membres ;
- Mise en œuvre d'une démarche d'écoute et de dialogue dans une logique d'amélioration continue du service ;
- Actions d'éducation à l'alimentation durable, en partenariat notamment avec le programme « Ça Bouge dans Ma Cantine » ;
- Engagement en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

LA DEMARCHE D'AMELIORATION CONTINUE

Tout au long de la vie du projet, un lien fort sera maintenu entre l'équipe de cuisine de la CCVD et les communes membres. La cuisine centrale étant un service mutualisé, il s'agit bien d'une mutualisation et d'un partenariat et non d'une prestation. La dimension partenariale forte devra être maintenue et entretenue par l'ensemble des acteurs du projet, dans une logique constante d'amélioration.

Concernant les structures autres qui pourraient être livrées, un dialogue constant devra pouvoir s'établir et un maximum de transparence sera mis en place pour garantir une relation ouverte pour un service de qualité.

Les observations formulées par les cuisines satellites relatives à la qualité des repas, aux quantités servies, à l'organisation logistique ou à toute difficulté rencontrée sont transmises à la cuisine centrale. Elles font l'objet d'un examen dans une logique d'amélioration continue du service.

UNE CUISINE DU TERROIR ADAPTEE AUX ENFANTS

Nous œuvrons pour que les enfants prennent plaisir à partager un repas sain, simple et savoureux. Notre cuisine se veut savoureuse et stimulante, encourageant la curiosité, la découverte et l'éducation au goût, tout en restant nourrissante et ancrée dans notre territoire.

Les enfants ont des attentes spécifiques concernant leurs repas selon leur âge et peuvent parfois appréhender la découverte de nouveaux aliments. Nous commençons donc par les mettre en confiance avec notre cuisine, en proposant des menus intégrant des plats familiers, simplement cuisinés à partir d'ingrédients connus. Ainsi, lorsqu'un nouveau produit est introduit dans un menu, ils sont davantage enclins à la curiosité et à l'ouverture à la nouveauté.

Nos cuisiniers favorisent la diversification de leur alimentation, tout en respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur. Ils veillent à un apport en protéines maîtrisé dans l'assiette, conformément au plan alimentaire et à la réglementation.

Ainsi, lorsque les repas ne comportent pas de viande, les apports en protéines sont systématiquement assurés grâce à des associations de céréales et de légumineuses. Notre équipe de cuisine revisite également les plats préférés des enfants, tout en leur faisant découvrir de nouvelles saveurs, en s'appuyant notamment sur ces associations, sources de protéines de qualité et contribuant à une démarche de développement durable.

Nous sommes convaincus que la relation entre les convives, les cuisiniers, ainsi que le personnel des cuisines satellites et des restaurants collectifs, constitue un levier essentiel d'apprentissage et de pédagogie du goût et de l'alimentation. Elle contribue également à la réussite d'un projet ambitieux visant à introduire davantage de produits locaux et biologiques dans les assiettes des enfants.

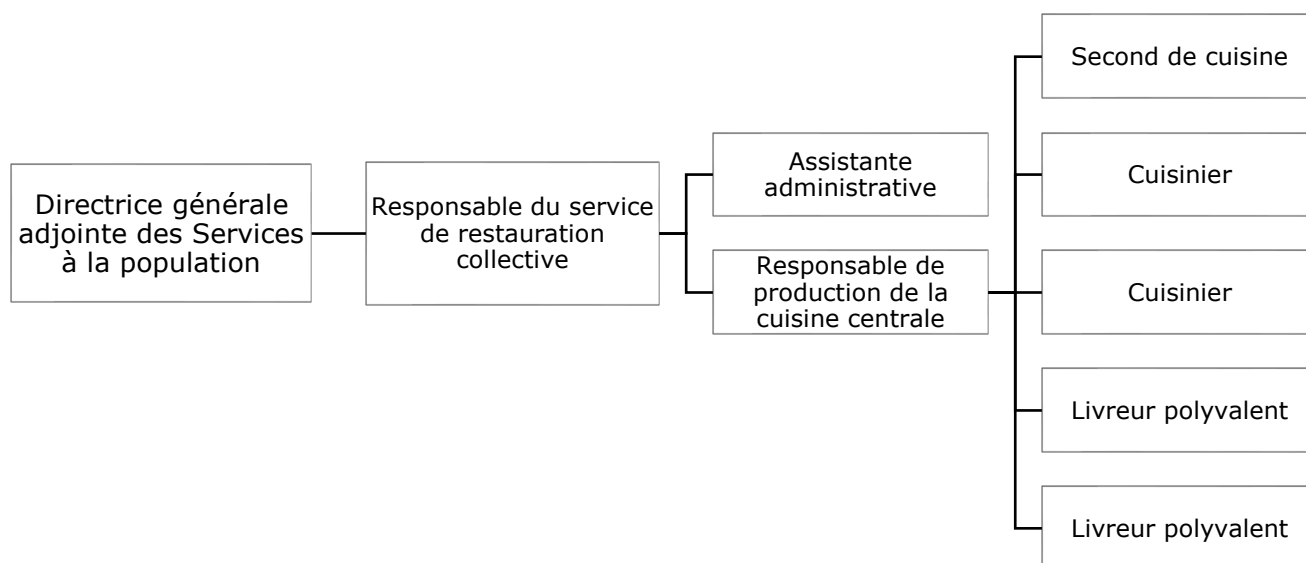
Le programme « Ça Bouge dans ma Cantine » s'inscrit dans la durée dans cette démarche qui vise à mailler l'ensemble des acteurs des cantines sur le territoire de la CCVD. En parallèle, la cuisine met en place des outils de suivi qui peuvent être amenés à évoluer dans le temps pour répondre au mieux aux besoins.

L'EQUIPE

DES CUISINIERS DE METIER AU SERVICE DU PROJET

Le responsable de la cuisine centrale encadre une équipe polyvalente. Les cuisiniers sont sélectionnés en fonction de leur expérience en cuisine, de leur sensibilité aux produits locaux et bio et de leur sens du service. Ils suivront des parcours de formation professionnelle, tout au long de la carrière, pour approfondir et conforter leurs savoir-faire et maintenir un niveau de compétence exigeant.

ORGANIGRAMME



L'organigramme présenté dans le présent règlement est donné à titre indicatif. Il peut être amené à évoluer en fonction des besoins du service, de l'évolution des volumes d'activité et des adaptations organisationnelles nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine centrale.

LE FONCTIONNEMENT

La cuisine centrale est responsable :

- de la production ;
- du conditionnement ;
- de la conformité sanitaire jusqu'à la livraison ;
- de la traçabilité ;
- des informations allergènes.

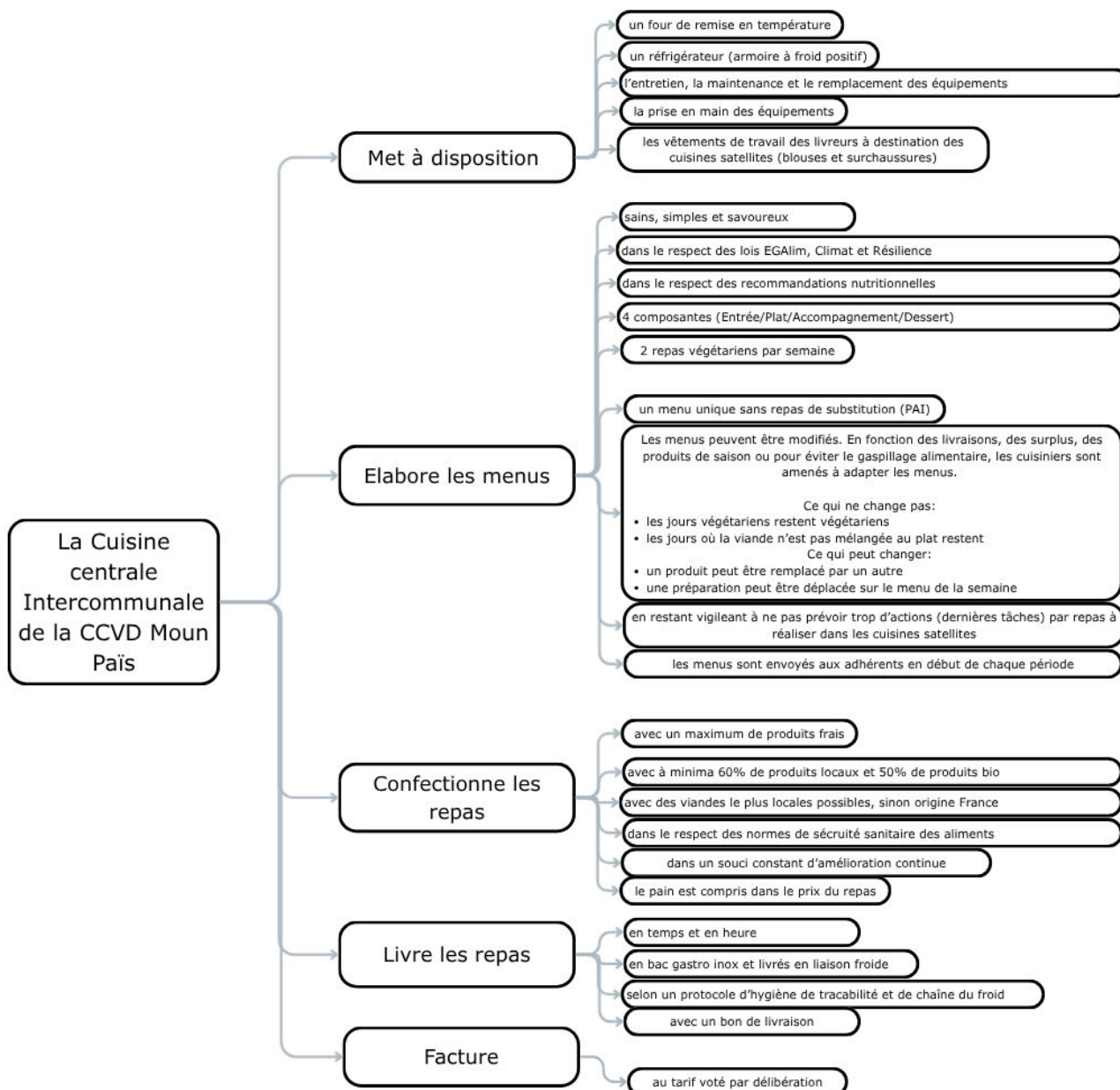
La cuisine satellite est responsable :

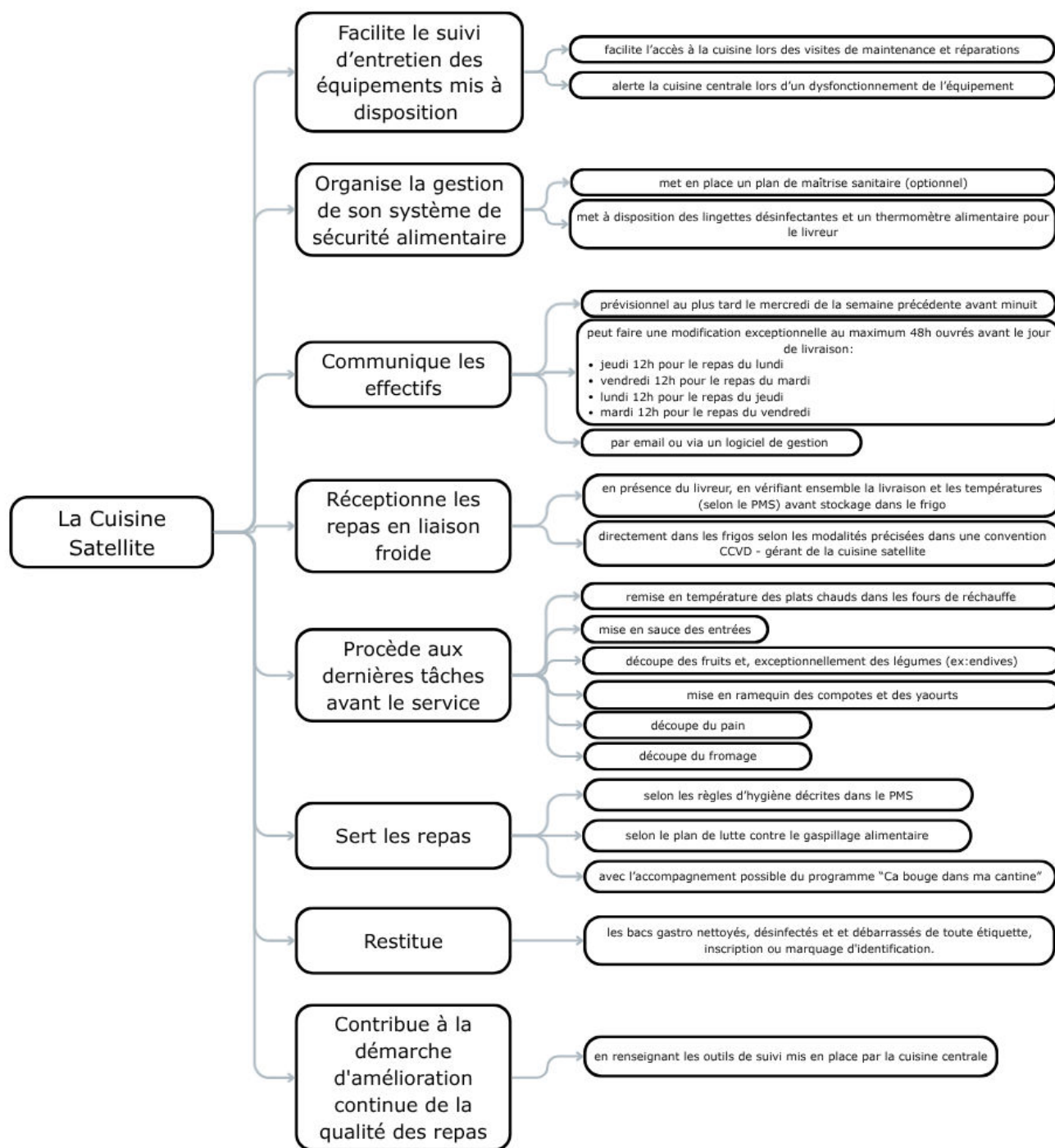
- de la réception ;
- du stockage ;
- de la remise en température ;
- du service ;
- du PMS satellite ;
- du respect des PAI.

LES REPAS

Les repas proposés répondent aux enjeux suivants :

- Proposer aux convives une alimentation variée, équilibrée et de qualité nutritionnelle, conformément à la réglementation en vigueur et aux recommandations du GEM-RCN.
- Favoriser un approvisionnement durable et de proximité, conformément aux dispositions des lois EGAlim et Climat et Résilience, avec un objectif minimum de 60 % de produits locaux issus d'un rayon de 60 km et 50 % de produits certifiés biologiques.
- Contribuer à la réduction de l'impact environnemental de la restauration collective, notamment par le recours aux circuits courts, aux produits de saison et par la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Garantir la sécurité sanitaire des aliments par l'application des principes de la méthode HACCP, du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et de l'ensemble des procédures réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.





LIENS CUISINE CENTRALE ET CUISINES SATELLITES

Pour la bonne réussite du projet, des liens réguliers devront avoir lieu entre l'équipe de la cuisine centrale et les équipes des cuisines satellites. Pour ce faire, des outils, temps de rencontre et d'échanges, visites, temps de formation, seront proposés aux agents, sur la base de leurs besoins, en prenant appui sur le programme « Ca Bouge dans ma Cantine ».

Les repas sont livrés en liaison froide, dans le respect de la réglementation en vigueur et de la chaîne du froid.

En cas de modification des horaires de livraison, notamment à la suite de l'intégration d'une nouvelle commune au service, la cuisine centrale en informera les collectivités concernées avec un préavis minimum de 10 jours ouvrés.

Les tournées de livraison sont organisées de manière à optimiser les opérations de remise en température et de service. À ce titre, les établissements accueillant les effectifs les plus importants sont généralement desservis en priorité, le temps nécessaire à la remise en température et à la mise en place des repas étant proportionnel au nombre de convives.

LES COMMANDES

Les commandes sont envoyées à la cuisine centrale au plus tard le jeudi matin 6h la semaine N-1 pour toute la semaine N.

Jusqu'à 48h ouvrés avant la date de livraison, le gestionnaire peut effectuer des réajustements.

Une fois ce délai passé, la cuisine centrale ne pourra plus modifier le nombre de repas produits. Il appartient donc à chaque gestionnaire d'anticiper d'éventuels repas de dernière minutes et de les intégrer dans la commande auprès de la cuisine centrale.

En cas d'annulation des commandes de repas par la structure gestionnaire de la cantine jusqu'à 48h ouvrés avant la date de livraison, les repas ne seront pas facturés par la CCVD à la structure gestionnaire.

En cas d'annulation des commandes de repas par la structure gestionnaire de la cantine au-delà de 48h ouvrés avant l'heure de livraison, les repas seront facturés à la structure gestionnaire.

fonctionnement des commandes				
repas du	livré le	à commander avant le	réajustement possible jusqu'au	facturation des repas même en cas d'annulation à partir du
LUNDI MIDI	LUNDI MATIN	JEUDI semaine N-1, 6h du matin	JEUDI N-1, 10h	JEUDI N-1, 10h
MARDI MIDI	MARDI MATIN	JEUDI semaine N-1, 6h du matin	VENDREDI N-1, 10h	VENDREDI N-1, 10h
JEUDI MIDI	JEUDI MATIN	JEUDI semaine N-1, 6h du matin	LUNDI semaine N, 10h	LUNDI semaine N, 10h
VENDREDI MIDI	VENDREDI MATIN	JEUDI semaine N-1, 6h du matin	MARDI semaine N, 10h	MARDI semaine N, 10h
contact commande: cuisine-centrale@val-de-drome.com Téléphone : 04 26 52 11 02				

Contacts des cuisines satellites : Afin de garantir la continuité du service et la bonne circulation des informations, les communes adhérentes ainsi que les structures associées (syndicats, associations) en charge de la restauration scolaire s'engagent à communiquer sans délai à la cuisine centrale toute modification des coordonnées ou des personnes référentes des cuisines satellites.

En cas de force majeure (rupture de la chaîne du froid, absence ou insuffisance de personnel, etc.), la cuisine centrale pourrait être exceptionnellement dans l'impossibilité d'assurer les livraisons prévues.

Afin de garantir la continuité du service de restauration, la cuisine centrale met à disposition des cuisines satellites un stock de repas de secours. Ces repas, dotés d'une longue durée de conservation, peuvent être stockés à température ambiante et servir à assurer le repas des enfants le jour de l'incident.

Cette solution permet de disposer du temps nécessaire pour mettre en œuvre les mesures adaptées en vue des jours suivants.

Si ces repas de secours n'ont pas été utilisés, ils seront intégrés aux menus habituels avant l'échéance de leur date de conservation applicable (DLC ou DDM).

LES ALLERGENES

La majorité des allergies alimentaires sont liées à la présence des « 14 allergènes majeurs » définis par la réglementation : arachides, céleri, crustacés, céréales contenant du gluten, fruits à coque, lait, lupin, œufs, poisson, mollusques, moutarde, graines de sésame, soja et sulfites.

Parmi ces allergènes figurent des ingrédients couramment utilisés dans les préparations culinaires, tels que le lait, les œufs ou les farines contenant du gluten. En raison de leur présence régulière dans les locaux de production et des manipulations effectuées en cuisine, nous ne sommes pas en mesure de garantir l'absence totale de traces d'allergènes dans les repas préparés.

Par conséquent, nous ne proposons pas de repas de substitution spécifiques en cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance. La prise en charge des enfants concernés s'effectue dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI), mis en œuvre au niveau des sites satellites en lien avec les familles, les directions d'établissement et les professionnels de santé concernés.

LA MAITRISE SANITAIRE

Le Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine centrale assure la mise en œuvre de bonnes pratiques de fabrication et la maîtrise des risques sanitaires. Des contrôles et procédures sont appliqués quotidiennement lors de la préparation et de la livraison des repas : traçabilité, respect des règles d'hygiène, suivi des températures et autocontrôles réguliers, afin de garantir la sécurité et la qualité des repas.

Ce dispositif est complété par des analyses réalisées par un laboratoire indépendant, permettant de vérifier la conformité des pratiques et d'identifier rapidement toute éventuelle non-conformité en matière de sécurité alimentaire afin d'y apporter les actions correctives nécessaires.

La cuisine centrale, tout comme les cuisines satellites, peut faire l'objet de contrôles et d'inspections par les services de l'État.

La mise en place et le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire des cuisines satellites relèvent de la responsabilité des communes concernées.

Il est composé des communes membres adhérentes au service mutualisé ainsi que des structures (syndicats et/ou associations) disposant d'une délégation de la commune pour la gestion de la restauration scolaire. Les communes ne relevant pas du service mutualisé peuvent également être invitées, en fonction des sujets inscrits à l'ordre du jour.

Comme convenu dans le cadre de la convention qui lie les communes et la CCVD dans le cadre du service mutualisé, la CCVD s'engage à la mise en place d'un comité technique consultatif de suivi du service commun composé de l'ensemble *des gestionnaires des cantines des communes et des SIVOS membres, désignés par chaque commune ou SIVOS, et de la CCVD*. Ce comité de suivi, espace de co-construction, de dialogue et d'échange, aborde différents points:

- Menus et suivi des achats de produits locaux et bios.
- Liens entre la cuisine centrale et les cuisines satellites
- Eléments financiers liés à la gestion de l'équipement. Dans les comités techniques seront abordées les questions de coûts de production et de livraison en transparence.

Le comité technique de suivi constitue une instance de concertation, d'échange et de coordination entre les équipes en charge de la production des repas et les élus responsables de la restauration scolaire au sein des communes adhérentes. Il se réunit au minimum une fois par an, ainsi que chaque fois que les circonstances ou les besoins du service le nécessitent.

Les communes membres et les gestionnaires des services de restauration scolaire des communes membres s'engagent à :

- Participer à ce comité technique de suivi en désignant deux référents qui s'engagent de façon régulière
- Faire le lien entre la confection des repas et le service en salle (faire remonter les problématiques et les réussites, les éléments de quantité afin de limiter le gaspillage alimentaire, etc.)
- Collaborer étroitement au projet de cuisine centrale »

La CCVD s'engage à répondre autant que faire se peut aux sollicitations des communes pour participer aux réunions communales associant les parents d'élèves et tout autre acteur en lien avec la cantine.

LES MODALITES DE REVISION DU REGLEMENT DE FONCTIONNEMENT

Le présent règlement de fonctionnement peut faire l'objet d'une révision en cas d'évolution significative de l'organisation du service ou encore sur proposition du comité technique de suivi ou de la CCVD.

Toute modification du présent règlement devra être approuvée par délibération du conseil communautaire.

Le présent règlement de fonctionnement entre en vigueur à compter de son approbation par délibération du conseil communautaire.