



CUISINE CENTRALE

COSSÉ-LE-VIVIEN

Son fonctionnement

Sa gestion

Ses objectifs



14 RUE DE L'ORIENTE -
53230 COSSÉ-LE-VIVIEN

 02.43.98.87.93

cuisinecentrale@cosse-le-vivien.fr



ORGANIGRAMME



Christophe LANGOUET
Maire de Cossé-le-Vivien



Laurence MANCEAU
Adjointe au Maire en charge des
Affaires scolaires et périscolaires



Jean-Noël PICOT
Responsable de la Cuisine Centrale



CUISINIERS

Yoann BRETON
Mélanie FERRAND
Pierre PROD'HOMME

AGENTS

Martine AUDRAN
Référente Ambroise Paré
Cécile HOUSSAIS
Martine LEGENDRE
Référente Jean Jaurès
Fabienne MERCIER

AGENTS DE SERVICE

Nathalie BOSSÉ
Françoise BRUNET
Chantal CHAUVIN
Jérôme DELALANDE
Elisa DUTERTRE
Julie GESTIN
Gwenola JOGUET
Nadia LECHEVALLIER
Lucienne LECOMTE
Mireille LENAIN
Martine PESLIER
Béatrice ROUSSARD
Séverine VERGER

ANIMATEURS DE COUR

M-Noëlle CHATEIGNIER
Fanny LANDAIS
Christophe MAFAYON
Nathalie RENOUX

CUISINE CENTRALE

Missions des agents de la commune

La cuisine centrale prépare et confectionne les repas des enfants des écoles primaires de la commune. 25 agents se partagent les tâches de l'**accompagnement des repas** ainsi que la **surveillance des cours** sur le temps de pause méridienne.



Martine Legendre, référente
du restaurant scolaire de l'école Jean Jaurès.



Martine Audran, référente
du restaurant scolaire Ambroise Paré.
(Sainte Marie)



Surveillance des cours sur le temps de pause méridienne.



La cuisine centrale gère aussi la **production des repas** des jeunes du collège Saint Joseph, le **service au self** et l'**entretien des locaux**.

LA CUISINE CENTRALE

La production de **1100 repas** est assurée par un **responsable de site** et **3 cuisiniers**.



La production et la livraison de ces repas obligent la détention d'un **agrément sanitaire** validé par la **Direction Départementale de de l'Emploi, du Travail, des Solidarité et Protection des Populations**.

Le numéro d'agrément de la collectivité est : **FR 53.077.02 CE**

Le dossier d'agrément est actualisé chaque fois que cela est nécessaire (changement de personnel, achat de matériel...) avec information auprès des services vétérinaires.



LES OBJECTIFS

L'objectif de l'équipe cuisine est de **réaliser des menus** en veillant à l'équilibre alimentaire et au respect du **Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN)** et de communiquer sur leur pratique de travail.

Le menu est unique, avec des recettes simples afin de pouvoir en assurer la préparation, tout en privilégiant les **matières premières** et les **produits frais, locaux et/ou bio**.



Nos gages de qualité :

Une cuisine traditionnelle à base de produits frais.

La part de **produits locaux** est de **68%** dont **27%** de **produits bio** en 2020.

LES SERVICES

École Jean Jaurès



5 agents en charge de l'accompagnement des repas

2 animateurs de cour.

140 repas servis.

École Ste Marie



4 agents en charge de l'accompagnement des repas

2 animateurs de cour.

130 repas servis.

Collège St Joseph



2 cuisiniers

2 agents de services

420 repas servis.

1100 repas sont distribués par jour scolaire.
Entre 50 et 150 le mercredi et les jours de vacances scolaires.

Des repas sont préparés et livrés chaque jour auprès des écoles maternelles et élémentaires des communes d'Astillé, Beaulieu s/ Oudon, Courbeville, Cosmes, Méral, Montigné-le-Brillant, Saint-Poix - Laubrières et Simplé.

Une trentaine de repas sont retirés par l'ADMR*.

*Service à domicile pour les bénéficiaires de l'ADMR des communes de Cossé-le-Vivien, Courbeville et Cosmes.

L'APPROVISIONNEMENT

BIO :

EARL Patansyl Frères - Anthony et Sylvain SABIN **St Michel La Roë**, Œufs.

J-François GAUMÉ, **St Quentin les Anges**, Lentilles.

Ets Minoterie Blin, **Azé**, Pâtes.

Ferme COLAS, Hervé et Léo COLAS, **Livré la Touche**, Yaourt/Fromage Blanc.

GAEC des Loges, Maxime DAUDIN et Aurélien ROBERT, **Cosmes**, Pommes de terre.

Petits pois Etc, Clément BEUCHER, **St Poix**, Légumes.

EARL Ferme de la Goupillère, **L'Huisserie**, Lait.

GAEC Arc en ciel, Willem et Marieke LE KAM et Kristoffer LARSEN, **Bazougers**, Gouda.

Ferme du Cormier, Pierrick GILLES, **St Michel La Roë**, Lait.

Samuel BERNARD, **Gennes-Longuefuye**, Pommes.

Biocoop Laval, **Laval**, Bio.

Association Manger Bio 53 - **Changé**.

LOCAL :

EARL Touche Guillet, Marie-Noëlle, Michel et Jacky DUBOURG, **Cossé-le-Vivien**, Porc.

Ecla 53 (Groupement d'éleveurs mayennais), **Ernée**, Bœuf.

Les Viandes fermières, **St Georges du Rouelley (50)**, Bœuf, Charcuterie.

La Galètière, **Gorron**, Galette/Pâte Feuilletée.

Volailles le Gars Daudet, **Fromentières**, Poulets.

Sofral, **Lassay-les-Châteaux**, Volailles.

SPLO, **L'Hermitage (35)**, Produits laitiers.

Subery et fils, **Rennes**, Légumes.

La marée pour tous, **Vezin le Coquet (35)**, Poissons.

Boulangeries : Dion, Ô2 Passions, Pain et des Lys à **Cossé-le-Vivien**, Grassin-Heuzard à

Méral, "La Boulangerie d'**Astillé**", MC Gourmandises à **Montigné-le-Brillant**.

Distralis, **Noyal S/ Vilaine (35)**, Epicerie.

Pomona, **Carquefou (44)**, Produits laitiers.

Socopa, **Le Neufbourg (50)**, Viandes .

DC Primeurs **Laval**, Légumes.

REMERCIEMENTS

Tout cela est possible grâce à l'investissement du **personnel qualifié** et d'un **matériel performant**.



INFORMATIONS

Retrouvez les menus sur le site internet de la commune, onglet "**FAMILLES & EDUCATION**", "**Enfance**", rubrique "**Restaurant scolaire**".

<https://www.cosse-le-vivien.fr/famille-et-education/restaurant-scolaire/>

Contact : Jean-Noël PICOT

Tél : 02.43.98.87.93

Email : cuisinecentrale@cosse-le-vivien.fr

Possibilité de rendez-vous.

Heures d'appel entre 14h et 17h.

