



# PLEUDIHEN

## Village

23/03/2018 n°1945

[www.pleudihen.fr](http://www.pleudihen.fr)

Source : C. Davy – Le Télégramme

### **Nouveau Restaurant Scolaire : un équipement pour un choix d'alimentation**

(extrait du discours d'inauguration du Maire)

Le samedi 17 mars, nous avons inauguré notre Restaurant Scolaire. 330 enfants sont scolarisés dans nos écoles, publique et privée, et notre commune bénéficie d'une forte activité extra-scolaire. En moyenne, l'équipe restauration prépare 270 repas quotidiennement. En 1955, la cantine était localisée dans l'école publique et Mme Vaillant, notre première cuisinière, se rappelle qu'à l'époque une vingtaine d'enfants s'y restauraient... Les enfants des écoles privées mangeaient, eux, dans une aile de la Maison de Retraite alors gérée par les Soeurs du Saint-Esprit.

En 1980, Edmond Playoust, maire, et le Conseil décident de réaliser une cantine municipale pour regrouper tous les enfants. Aménagée dans un ancien corps de ferme, elle ouvre en 1982 et remplira pleinement sa fonction pendant... 36 ans. Depuis quelques années, cette cantine était devenue trop exigüe, obligeant à faire 2 services séparés. Pas assez fonctionnelle, elle ne répondait plus à certaines normes. A l'avenir, ce lieu va continuer de rendre des services aux Pleudihennais en salle de "petites réceptions" et à disposition de nos associations. Nous travaillons actuellement sur cette réhabilitation.

En 2015, Michel Vaspart propose de lancer ce projet. Le Conseil valide et la Commission Cantine, élargie aux représentants des écoles, des parents d'élèves et de nos agents fixe les objectifs suivants : 1- augmenter la capacité et la qualité d'accueil tout en favorisant la mixité sociale entre les 2 écoles 2 améliorer les conditions de travail des agents avec un équipement adapté et plus ergonomique 3- disposer d'un outil aux normes permettant de cuisiner sur place sans alourdir les charges de fonctionnement.

Source : C. Davy – Le Télégramme



**M. le Sénateur, Mme la Sous-Préfète, Mme la Conseillère Départementale et M. le Maire, entourés d'enfants des 2 écoles**



**Au premier plan : Annie, Annick et Jacky, service restauration**

A l'occasion des "Portes Ouvertes", vous avez été nombreux à découvrir cet équipement qui se décompose entre un espace d'accueil avec préau et sanitaires pour les enfants ; une salle de restauration pour les maternelles de 162m<sup>2</sup> avec une capacité de 136 places assises ; une salle pour les élémentaires de 148 m<sup>2</sup> de 120 places avec un self-service permettant d'accueillir plus de 240 enfants par service et la cuisine de 183m<sup>2</sup>.

La commission d'appel d'offres tiendra compte d'un autre aspect, privilégier des acteurs locaux et équipements de fabrication française dans le respect des formalités légales. Au niveau de l'emplacement, l'ancienne cantine est idéalement localisée. En face, se tenait une maison inhabitée et son jardin rendant l'opération possible. Nous avons donc l'emplacement, restait à s'assurer que le projet architectural s'intègre dans notre centre-bourg. Pour cela, la Maîtrise d'œuvre est confiée au Cabinet Couasnon-Launay. Pour la cuisine, nous avons fait appel à la Société Kégin de Dinan. Plusieurs entreprises se sont succédées sur ce chantier qui a duré une année. Merci à l'ensemble des entreprises et à leurs équipes.

Nous sommes tous très satisfaits de cette réalisation... Néanmoins, je reste, comme certains élus et agents, dubitatif sur les exigences légales qui nous sont imposées. Pour rappel, nous passons d'une cuisine de 35m<sup>2</sup>, il est vrai obsolète, à une cuisine de 183m<sup>2</sup> pour la même fonctionnalité. Cela interpelle tout gestionnaire qui préfère, au quotidien, financer des denrées alimentaires de meilleure qualité et leur préparation, plutôt que des charges structurelles et d'entretien excessives.

A Pleudihen-sur-Rance, à travers cet équipement, la Commune confirme sa volonté de cuisiner sur place et affirme son choix d'investir dans une certaine alimentation, de pérenniser un choix d'approvisionnement, frais et local dans la mesure du possible, et de ne pas être contrainte par des limites techniques. Cependant, il est regrettable de constater que cette ambition génère aujourd'hui de tels surcoûts imposés par des impératifs réglementaires en matière d'équipement et de fonctionnement ! Nous sommes tous soucieux de la sécurité alimentaire mais attention, ce sujet devient prétexte à des excès qui nous entraînent inexorablement vers une érosion de la qualité alimentaire : moins de produits frais (ou en approvisionnement direct) pour plus de produits préparés, souvent déconnectés des saisons, mais moins onéreux à mettre en œuvre et répondant parfaitement aux desiderata normatifs.

Notre volonté de véritablement pouvoir choisir son alimentation est essentielle dans l'intérêt de nos enfants, mais aussi de celui de notre territoire et de ses acteurs notamment agricoles. Elle nécessite une maîtrise budgétaire, d'où mon inquiétude au regard de certaines normes. Car, au final, malgré nos intentions louables, nous, élus, ne pouvons évidemment pas nous soustraire aux contraintes budgétaires. Dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation, le gouvernement a confirmé la nécessité de privilégier une alimentation saine, sûre et durable. Nous souscrivons pleinement à cette intention mais quel paradoxe quand on observe les obligations pour y parvenir alors même que nous, ici en Bretagne, avons la chance de nous trouver dans un terroir de production.

Le budget total est de 1 350 000 €. L'État (280 000€), la Région (130 590€), le Département (101 338€) et notre sénateur (40 000€) ont contribué à ce financement et je tiens à les en remercier. Cette contribution était indispensable, contrairement à certaines idées reçues, notre commune n'est pas riche financièrement. Certes, nos taux d'imposition sont très bas, mais je tiens à rappeler que ces taux bas sont avant tout le fruit d'une politique municipale volontariste et de l'efficacité de nos services et agents municipaux.

Pour conclure, je remercie les acteurs locaux qui ont participé activement à cette réalisation et qui vont nous aider à la faire vivre, les membres de la commission Cantine et les élus qui se sont impliqués dans le suivi de chantier sous la houlette de notre adjoint aux Travaux Jean-François Hulaud. Merci à nos services communaux : techniques, Sivom, administratifs, jeunesse. Merci à l'équipe restauration et aux bénévoles qui accompagnent les enfants chaque jour. Auteur culinaire du 19<sup>ème</sup> siècle, Anthelme Brillat-Savarin a écrit « *Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* ». A l'aube de ce 21<sup>ème</sup> siècle, à Pleudihen-sur-Rance, nous souhaitons résolument être acteur de notre territoire dans l'intérêt de nos enfants, cet équipement et la volonté qui l'accompagne en sont la preuve.

**Le Maire, David Boixière**



## STADE PLEUDIHENNAIS

**Vendredi 23 Mars - Chpt FOOT LOISIR. Journée : 19.**

**Seniors (30 Ans et +)** se déplacent au Val Arguenon CREHEN PLUDUNO, à 21h.

• **Samedi 24 Mars - Chpt Jeunes de LIGUE. Journée : 14. U 17 A (R3)** se déplacent au FC PLOUFRAGAN 1, à 15h30. **Chpts Jeunes de DISTRICT. Journées : 14 et 09 phase 2. U 15 A (D1)** reçoivent l'US QUESSOY 1, à 14h. Terrain synth. **U 15 B (D4)** reçoivent l'AS St HERVE Entente 1, à 16h. Terrain synth. **Football à 8 de DISTRICT.U13, 12, 12/13** : Voir avec les encadrants. **Ecole de Football.** Voir avec les encadrants.

• **Dimanche 25 Mars 2018 - Chpts SENIORS de LIGUE et de DISTRICT. Journée : 17. Seniors A (R3)** reçoivent le C.J.F St MALO 1, à 15h30. Terrain synth. **Seniors B (D1)** reçoivent le Stade EVRANNAIS 1, à 13h30. Terrain synth. **Seniors C (D3)** se déplacent à l'US CORSEUL 1, à 15h30. **Seniors D (D4)** se déplacent au Rance Frémur PLESLIN TRIGAVOU 3, à 15h30

**VIDE-GRENIER organisé par l'Amicale des SAPEURS-POMPIERS - le dimanche 1er avril 2018.** 3 € le mètre, 6 € les 3 mètres. Restauration sur place. Réservation au 02.96.83.20.96 ou sur <https://fr-fr.facebook.com/pompierpleudihen/>

**R.J.A - BOURSE aux VETEMENTS salle des fêtes - Jouets- Puériculture printemps-Eté.**

**DEPOT – Mardi 10/04**, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 16h30 20 articles par personne chaussures comprises (propres, en bon état et repassés). 2€ par dépôt. **VENTE – Mardi 10/04, de 18h à 20h et mercredi 11/04, de 9h à 16h.** Paiement en espèces souhaité.

**REPRISE – Jeudi 12/04**, de 14h à 17h. (Tout article non repris ce jour sera acquis à l'association RJA).

**Les AMIS du PATRIMOINE – Section RANDONNEE**

**Vendredi 6 avril : Lyvet vers Pého.** 8 km. Départ 9 h. Contact : Pierre Chouin 02.96.83.33.43 [chouin.pierre@yahoo.fr](mailto:chouin.pierre@yahoo.fr)

**TRI SELECTIF (sacs jaunes)** - Prochain ramassage dans les villages (tous les 15 jours – semaine paire) : **mardi 20 mars**. Dans le bourg : **tous les mardis**.

**MARCHE HEBDOMADAIRE** Tous les mardis entre 9h et 13h sur la place de la Mairie.



## BIBLIOTHEQUE - Rencontre avec Charles MONTECOT, samedi 31 mars, de 10h à 12h30.

A l'occasion de son exposition photographique, l'auteur dédicacera son livre "LA RANCE Rêve & Rance".

Cet ouvrage retrace en textes et images ce long chemin paysager de 104 kms sur 188 pages et 210 photos. **Exposition photographique par Charles MONTECOT Jusqu'au 31 mars 2018**