HERBIGNAC

Flash - info

Octobre 2026



La cuisine centrale d'Herbignac fête ses 10 ans

L'ÉDITO



Florence LÉPY
Adjointe déléguée à la scolarité, à l'enfance et à la jeunesse

> *« Derrière chaque repas, il y a toute une équipe qui prépare, cuisine et sert des plats de qualité. »*

Bonjour à toutes et à tous,

Cette année, notre cuisine centrale d'Herbignac fête ses **10 ans**.

Je voulais profiter de cet anniversaire pour mettre en avant cet équipement essentiel de notre commune et surtout toutes celles et ceux qui y travaillent.

Nous parlons souvent des repas qui sont servis aux enfants, mais derrière chaque repas, il y a toute une équipe qui prépare, cuisine et sert des plats de qualité. **460 repas** sont servis les lundis, mardis, jeudis et vendredis.

C'est un travail qui demande de l'organisation, du savoir-faire et beaucoup d'investissement. Et surtout, c'est un travail qui a du sens, puisque nous cuisinons pour les enfants de notre commune.

Après dix années de fonctionnement, il est aujourd'hui nécessaire de poursuivre la modernisation de notre cuisine centrale et de certains de ses équipements. L'objectif est de continuer à faire évoluer cet outil afin de permettre aux équipes de travailler dans de bonnes conditions et de continuer à proposer des repas de qualité.

Cette année, nous avons également une petite surprise : le retour du repas de Noël des aînés, qui sera préparé par notre cuisine centrale !

À l'occasion de ces 10 ans, je souhaite remercier chaleureusement toutes celles et ceux qui travaillent au quotidien à la cuisine centrale d'Herbignac, pour leur engagement, leur savoir-faire et la qualité du service public qu'ils rendent aux Herbignacaises et aux Herbignacais.

Florence LÉPY

L'ÉQUIPE

Derrière chaque repas, une équipe

L'équipe de la cuisine centrale prépare les repas pour les enfants des écoles publiques d'Herbignac, ceux d'Assérac et ceux du multi-accueil « Le Malin Mulot » : plus de 450 repas par jour. Six agents œuvrent au quotidien pour offrir un service de qualité aux enfants, aux familles, aux équipes éducatives et aux agents de la collectivité.

La cuisine centrale, l'accueil de loisirs Kerloupiots, la maison des jeunes, les accueils périscolaires et la gestion des écoles René Guy Cadou et Marie Pape-Carpantier relèvent du Pôle Éducation Enfance Jeunesse.

460
repas par jour

6
agents



« J'adore les "c'était trop bon" lorsque les enfants sortent du restaurant scolaire avec le sourire. »

Cécile

RESPONSABLE DE LA CUISINE CENTRALE

Élabore les menus avec une diététicienne, gère les commandes dans le cadre de la loi Egalim, organise le travail de l'équipe, suit la démarche « Mon restau responsable » et appuie le service Fêtes et cérémonies pour les buffets des manifestations municipales.



« J'aime le service au self car c'est pour moi un moment gratifiant. Je peux échanger avec chaque enfant et recueillir leur avis sur le menu du jour. »

David

CUISINIER ET PÂTISSIER

Prépare chaque jour les plats chauds et les goûters maison selon le menu du mois, participe à l'entretien des locaux, accueille et sert les enfants de l'école Marie Pape-Carpantier.



« J'aime servir les enfants le midi, je connais leurs habitudes et leurs goûts. Ils ont chacun une assiette personnalisée, c'est ma façon de limiter le gaspillage [...] »

Olivia

CUISINIÈRE

Prépare les entrées et les desserts, participe à l'entretien des locaux, accueille et sert les enfants de l'école René Guy Cadou.



« J'aime le temps où je suis en cuisine mais surtout le moment où je sers les maternelles. »

Lucie

AGENT POLYVALENT

Entretien des locaux de l'école Marie Pape-Carpantier, aide de cuisine (fruits et légumes), service des enfants de maternelle, nettoyage des plateaux du self et de la vaisselle.



« J'aime être au contact des enfants surtout pour le service des maternelles, c'est ce qui donne aussi du sens à mes journées bien rythmées. »

Christelle

AGENT POLYVALENT

Entretien des classes et sanitaires de l'élémentaire René Guy Cadou, mise en plat des entrées et dressage des desserts, soutien aux équipes d'animation, nettoyage des plateaux et de la vaisselle.



« Le service des petites et moyennes sections est un moment privilégié, j'apprécie de les voir grandir, évoluer et goûter les plats proposés. »

Stéphanie

AGENT POLYVALENT

Entretien des locaux de Marie Pape-Carpantier, soutien au périscolaire du matin, livraison des différents sites, mise du couvert et accompagnement des petits pendant le repas.

NOS ENGAGEMENTS

Bien manger : des engagements tenus

32 %
de produits bio en 2025 (28 % en 2024)

28 %
de produits durables et de qualité hors bio, en 2025 (25 % en 2024)

< 80 g
de gaspillage par enfant et par jour
contre plus de 120 g en moyenne nationale

Très satisfaisant
niveau d'hygiène contrôles annuels de la DDPP toujours validés

LA LOI EGALIM

Ce que dit la loi	Ce que nous faisons à Herbignac
Fin des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en 2025. Touillettes, pailles et bouteilles d'eau en plastique interdites depuis 2020.	Jamais de contenant en plastique pour cuire ou réchauffer en restauration collective. Les enfants, à l'école ou à l'accueil de loisirs Kerloupiots, amènent une gourde.
50 % de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité, dont 20 % de bio, dans la restauration collective publique depuis le 1er janvier 2022.	Objectif atteint en 2023, 2024 et 2025. En 2025 : 32 % de produits biologiques et 28 % de produits durables et de qualité.
Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire.	Sensibilisée depuis décembre 2018, l'équipe pèse chaque jour les restes de repas et de production : moins de 80 g par enfant et par jour, pour une moyenne nationale supérieure à 120 g.
Au moins un menu végétarien par semaine.	Un repas végétarien est proposé chaque semaine depuis septembre 2019.

DÉMARCHE « MON RESTAU RESPONSABLE »

Objectifs 2026 et premier bilan

NOS OBJECTIFS ÉCO-RESPONSABLES 2026

- Réduire le gaspillage de l'eau
- Afficher le menu du jour à l'entrée du restaurant scolaire
- Peser les déchets alimentaires chaque jour et tendre à réduire ce chiffre
- Permettre aux enfants de donner chaque jour leur avis sur une composante afin d'améliorer les propositions
- « Petite faim / Grande faim » : inviter les enfants à demander la juste quantité et diminuer le gaspillage

Bilan de la période 1
Janvier et février 2026 · école Marie Pape-Carpantier

55 g
de gaspillage moyen par jour et par assiette sur la période
Multiplié par 150 élèves : environ 8,2 kg par jour.

8,5 L
d'eau non bue restée dans les pichets sur la période
Chaque goutte compte !

Oui !
On a aimé ces découvertes : coleslaw, purée de courgettes, pizza au fromage

À VOS FOURNEAUX

Deux recettes de la cuisine centrale



ENTRÉE · 6 PERSONNES

Houmous de haricots blancs

Dans le cadre de la loi Egalim, nous proposons une fois par semaine des menus à base de protéines végétales. Pour nos entrées protéinées, nous avons essayé le houmous de haricots blancs : à notre grande surprise, les enfants l'ont préféré à un houmous classique aux pois chiches. À vous de tester !

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de haricots blancs (250 g)
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à café de tahini (purée de sésame, souvent en rayon bio)
- 1 c. à soupe de fromage frais
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Sel et piment d'Espelette

PRÉPARATION

1. Égoutter les haricots blancs.
2. Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture crémeuse, puis assaisonner à votre convenance.
3. Dresser dans un joli plat et réserver au réfrigérateur une heure, ou la veille, pour développer les saveurs.
4. À déguster à l'apéritif ou en entrée, sur du pain toasté, avec des gressins* ou autre accompagnement.

Astuces

- Remplacez le tahini par du lait de coco ou des épices (curry, cumin, paprika).

*Un gressin est un petit pain craquant façonné en bâtonnet, spécialité italienne.



DESSERT / GOÛTER

Brownie au chocolat blanc

Le fameux brownie de David ! Après la version chocolat noir, voici la version au chocolat blanc, à déguster en dessert ou au goûter.

INGRÉDIENTS

- 180 g de chocolat blanc pâtissier
- 180 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 130 g de farine T45

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, mélanger doucement jusqu'à obtenir un mélange homogène (le chocolat blanc est sensible à la chaleur : pas plus de 40 °C).
3. Blanchir les œufs et le sucre, les ajouter au mélange chocolat-beurre un peu refroidi, puis incorporer la farine tamisée.
4. Verser dans un moule à manqué beurré et fariné. Cuire 30 à 40 minutes à 180 °C.

Astuces

- Choisissez un chocolat blanc pâtissier de qualité, sinon il supportera mal la cuisson.
- Beurre doux ou salé : c'est une question de goût !

DES PRODUCTEURS ET ARTISANS DE PROXIMITÉ

Fruits et légumes: Les Jardins de Kéranger et Les Vergers du Littoral (Herbignac), Frudis
Boulangerie : Chez Élodie et Au temps des délices (Herbignac)
Crêpes et galettes : J'aime la galette (Saint-Gildas-des-Bois)
Poisson : Cap Marée
Viandes et charcuterie : Askel, Achille Bertrand
Crèmerie : GAEC de Mézerac, Ferme Gineau, Team Ouest
Épicerie et boissons : Pro à Pro, Manger Bio 44, Le Guérandais, Biscuiterie de Vincent

Un repas, combien ça coûte ?



71 582
repas fabriqués en 2025

479 146,80 €
de dépenses totales

2,48 €
de coût alimentaire

4,21 €
pris en charge par la collectivité (frais de gestion et de personnel)

Directeur de la publication : François ANGER - Crédits photos : Ville d'Herbignac - Création graphique : Ville d'Herbignac - Impression : offset 5
Tirage : 3 700 exemplaires - Distribution : les élus - Réclamation : Ville d'Herbignac, service communication : communication@herbignac.com
Ce numéro est téléchargeable sur le site internet www.herbignac.com