

## Compte rendu de la commission restauration Mardi 22 novembre 2016 « Salle Ty Goudor » à Dirinon

### Étaient Présents :

#### **Elus :**

Jean-Luc LE SAUX, *président du Sivuric, délégué de Daoulas* ; Nathalie ABIVEN, *vice-présidente du Sivuric, déléguée de Saint-Urbain* ; Gilles CALVEZ, *délégué de Logonna-Daoulas* ; Sylvie DENANCE, *déléguée de Loperhet* ; Rachel FAURE, *déléguée de Daoulas* ; Monique HERROU, *déléguée de Loperhet* ; Jean-Marc HUSSON, *délégué de Le Faou* ; Catherine MUSELLEC, *conseillère municipale de L'Hôpital Camfroust* ; Gwen ORCIL, *déléguée de Dirinon* ; Annie PONT, *déléguée de Dirinon*.

#### **Directrices d'école / DDEN :**

Karen SPAGNOL, *Notre Dames des Fontaines Daoulas* ; Sarah THOMAS, *Josette Cornec maternelle Daoulas* ; Danièle MARQUANT, *DDEN*.

#### **Représentants des parents d'élèves :**

Aurélie CHAUVIN, *Le Faou* ; Natacha LE ROY, *Morice CHARLES-HENRI, Sandie MISSET, l'Hôpital Camfroust* ; Jonathan MERLIN, *Daoulas* ; Gurwann MOIRE, *Saint-Urbain* ; Anne GENDREAU, *Logonna Daoulas*.

#### **Personnel des offices - ATSEM :**

Daoulas : Nicole GUIADER, Michèle GUILLOU (Josette Cornec), Colette BESCOND (Notre Dame des Fontaines) ;

Dirinon : Nathalie HEMON ;

Logonna-Daoulas : Marie-Anne BOULZENNEC ;

Loperhet : Norbert DAUTREY ;

St Urbain : Eminé AYDOGAN.

#### **Personnel du SIVURIC :**

Nathalie GAIGHER, *responsable administrative et financière* ; Aurélie SANTIN, *agent administratif* ; Florian GARGUILLO, *responsable de production* ; Pierre-Yves GOURMELEN, *gestionnaire de cuisine* ; Jacqueline PREDOUR, *agent de production* ; Gildas GUILLAMOT, *cuisinier*.

\*\*\*

Nathalie Abiven vice-présidente du SIVURIC accueille les participants à la salle. Elle laisse la parole à Annie PONT élue à Dirinon qui souhaite la bienvenue aux personnes présentes dans sa commune.

Annie Pont nous présente sa commune. Ce jour, 84 enfants ont déjeuné à la cantine. Elle précise que ce n'est pas un self.

### Présentation du SIVURIC

Jean-Luc Le Saux présente le SIVURIC. C'est un service public qui a 11 ans. Nous fabriquons les repas scolaires des 9 écoles des communes adhérentes, le portage de repas à domicile, les 2 microcrèches de Daoulas et Loperhet et les ALSH. Ce qui représente environ 1300 repas journalier.

### Présentation de la commission restauration

Cette commission se réunit 3 fois dans l'année, pour avoir un échange entre le Sivuric et les parents d'élèves qui représentent les familles des 9 écoles bénéficiant des repas (Dirinon, L'Hôpital Camfroust, Logonna Daoulas, Le Faou, Loperhet, St Urbain, Daoulas élémentaire et maternelle et Notre Dame des Fontaines), les directeurs d'école, les 2 ALSH, les DDEN, le personnel des offices, un élu de chaque commune et le personnel du Sivuric (responsable de production, gestionnaire de cuisine, responsable administrative, agent administrative, 2 agents de production et de livraison).

La première réunion en novembre se situe dans une commune avec toutes les personnes citées plus haut.

La deuxième réunion en avril se déroule sans le personnel des offices et des ALSH.

La troisième réunion de juillet a lieu avec le personnel des offices, le responsable de production, 2 personnes de production et livraison, l'agent administratif et la vice présidente.

Ces réunions permettent de prendre en compte les différentes remarques et de chercher des solutions adaptées.

Un tour de table est proposé afin que chacun se présente.

### **Réalisation des repas**

Les menus sont réalisés sur 20 repas, afin d'obtenir l'équilibre alimentaire conformément aux préconisations du GEMRCN (Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). Il y a un grammage de portion pour les maternelles et un autre pour les élémentaires.

- 10 crudités, 10 légumes cuits,
- 4 fois du bœuf, veau, agneau,
- 4 fritures,
- les féculents tous les jours en entrée ou en dessert.

L'origine des produits est de préférence en local surtout pour les légumes frais en potage et les pommes notamment.

Le choix se porte plus sur le local que le bio car les quantités demandées en bio sont importantes. Pour la viande bio, les prix pratiqués sont trop élevés, aussi nous privilégions le label Bleu Blanc Cœur.

La Commission d'Appel d'Offres a lieu tous les 2 ans pour statuer sur le choix des fournisseurs des denrées alimentaires. Nous établissons des critères qualitatifs précis qui nous permettent de cibler des fournisseurs potentiels ayant une bonne qualité de prestations.

Il y a un projet de travail avec la cuisine centrale de Landerneau pour le prochain marché public.

### **Fiches d'appréciation**

Le personnel des cantines qui est en salle note les repas de 0 à 4.

A Logonna Daoulas un agent en élémentaire et un en maternelle notent suivant les restes de chaque assiette. Les élémentaires se servent seuls en entrée et dessert (c'est un self).

Le personnel a mis en place une notation par les élèves sous forme de pions de couleurs. 20 élèves d'élémentaire et 5 de maternelles notent les repas journaliers sur une semaine.

Il y a une cohérence entre l'avis de cantinières et les élèves.

Les enfants ne mangent jamais leur repas complet. Le personnel de Logonna est déçu car certains parents ne souhaitent pas que le personnel incite les enfants à goûter les repas.

A Notre Dame des Fontaines, certains parents râlent aussi. Le Sivuric préconise de faire goûter aux enfants. Le service à l'assiette est plus goûté par les enfants que le self hors Loperhet qui n'a pas la même organisation.

Dans d'autres cantines, les animateurs gèrent les enfants et le suivi des repas.

Les enfants des différentes écoles ne mangent pas tous pareils (pas de soupe dans une école, pas assez dans une autre,..)

Pierre-Yves Gourmelen précise que la vinaigrette est servie à part des tomates afin d'éviter qu'elles ne rendent trop d'eau.

Les betteraves rouges sont bien appréciées, le cèleri l'est moins.

### **Le gaspillage**

Il y a du gaspillage dans toutes les écoles. En 2017, le Sivuric va engager une campagne de pesée dans les écoles.

