



COMMISSION RESTAURATION

COMPTE RENDU DE LA REUNION DU MARDI 28 MAI 2013

La commission restauration du SIVURIC s'est réunie le mardi 28 mai à 18h30 au restaurant scolaire de St Urbain.

Présents :

Elus :

Joëlle KERVELLA-DORIVAL, présidente du SIVURIC, Loperhet ; Serge BEAUMONT, Hôpital Camfrou, Nathalie ABIVEN, vice présidente, St Urbain ; Brigitte LE BRAS, vice présidente, Logonna-Daoulas ; Annie PONT, Dirinon ; Françoise QUELEN, Le Faou.

DDEN :

Jean MANACH.

Représentants des parents d'élèves :

Yann COLIN, Dirinon.

Directrice :

Karen SPAGNOL, directrice Notre Dame des Fontaines.

Personnel des offices - ATSEM :

Logonna Daoulas : Myriam OUVRARD, Marie-Claire MERRIEN.

Loperhet : Norbert DAUTREY.

Daoulas : Fabienne HUMEAU, Nicole GUYADER, Nicole TYMOIGNE, Notre Dame des Fontaines.

Dirinon : Nathalie HEMON.

L'Hôpital Camfrou : Marie AUFFRET.

St Urbain : Claudine AUTRET.

Personnel du SIVURIC :

Nathalie GAIGHER, responsable administrative ; Isabelle ROHEL, agent administratif ; Daniel MÂLINE, chef de production ; Catherine BEGOC, Jacqueline PREDOUR, Norbert ROUDOT FOURNET, agents de production et de livraison.

Nathalie Abiven, élue de St Urbain et vice présidente du Sivuric accueille les participants et présente le restaurant scolaire.

Avant la création du Sivuric, Landerneau livrait les repas scolaires. St urbain a été la première école à être livrée en septembre 2005.

Actuellement, 120 élèves mangent à cette cantine.

Joëlle Kervella-Dorival, présidente du Sivuric regrette le peu de présence des parents d'élèves. Elle rappelle que le Sivuric se doit de présenter deux fois par an, l'actualité de la cuisine intercommunale et d'avoir un échange avec les parents d'élèves des écoles afin de garder et d'optimiser cette transparence de fonctionnement.

Elle présente l'ordre du jour qui comportera les thèmes suivants :

- Les préinscriptions des élèves.
- Un prochain partenariat avec la Maison de la Bio,
- Questions diverses.

LES PREINSCRIPTIONS :

Il est indispensable pour le Sivuric de connaître le nombre de repas par école, la veille au matin.

Logonna Daoulas, qui a été pionnière dans le domaine de la préinscription depuis novembre dernier, continue sans souci, ainsi que Loperhet qui a débuté en février dernier.

Les autres communes commenceront à la rentrée de septembre. Un prochain rendez-vous avec les communes du Faou et de Daoulas se tiendra bientôt au Sivuric afin de trouver le meilleur moyen d'avoir le nombre de repas la veille pour le lendemain.

Les communes et les écoles donneront les effectifs la veille.

Elle indique que tous les parents recevront courant juin, une demande de réactualisation pour les enfants déjà présents.

Norbert Dautrey de Loperhet explique le système de pré inscription qu'il applique après les inscriptions à l'année ou au mois.

La modulation des effectifs se fait avec un système de papier à remettre la veille aux enseignants.

La directrice de l'école de Notre Dame des Fontaines demande de ne pas appliquer les sanctions financières pour les enfants non inscrits.

Joëlle Kervella-Dorival lui indique que les sanctions ne seront applicables qu'en cas de récidives.

MAISON DE LA BIO :

La Maison de la Bio propose en partenariat avec le Conseil Général un accompagnement dans la démarche de la réglementation du bio, avec une aide au financement de 50 %.

Notre interlocutrice, Florence Busson a établi un pré diagnostic suite à une première visite. Les objectifs du projet sont de maîtriser la qualité du service restauration des communes du Sivuric.

L'objectif politique de Sivuric est de maintenir un outil à taille humaine, pour créer du lien avec les familles et du sens à l'acte alimentaire.

Le Sivuric est déjà engagé dans l'introduction des produits bio dans les repas et souhaite renforcer progressivement cette démarche en faisant notamment appel dès que possible à des produits bio disponibles localement, chez des producteurs ou artisans locaux.

Le Sivuric via sa commission restauration souhaite créer du lien avec des écoles (enseignants, personnel de service, parents et convives) et faire du repas un temps d'éducation partagée en lien avec le temps scolaire.

Brigitte Le Bras expose quelques chiffres journaliers :

- 80 repas crèches,
- 450 repas maternelles,
- 750 repas primaires,
- 60 repas adultes,
- 100 repas portage,
- 130 repas ALSH,

Totalisant 206 000 repas annuel.

Les coûts denrées sont les suivants :

- 1.67 € pour les repas scolaires et ALSH,
- 2.65 € pour le portage,
- 1.20 € pour les crèches.

Elle signale que la consommation du Bio actuellement de 12 % pourrait augmenter à 20 %. Ce partenariat permettrait d'avoir plus d'échanges avec des fournisseurs bios, il nous amènerait une aide supplémentaire lors de l'élaboration des marchés publics, avec notamment une recherche plus approfondie dans les critères de proximités.

Il en ressort également un besoin d'amélioration de l'image du Sivuric à travers la diffusion d'un film retraçant la production des repas par exemple.

DIVERS :

Mme Tymoigne de l'école Notre Dame des Fontaines fait remarquer qu'il y avait beaucoup de trous dans le pain bio qui était livré ce jour même. Il en est de même à l'Hôpital Camfrout.

Le personnel des offices de Dirinon et St Urbain signale que les enfants n'aiment pas ce pain. Logonna Daoulas et Daoulas apprécient ce pain et le propose sans problème au goûter de la garderie.

Joëlle Kervella-Dorival signale que dans son pré diagnostic Florence Busson proposerait du pain bio de façon hebdomadaire, ce qui permet aux enfants de plus s'habituer au goût.

Daniel Mâline signale que désormais pour les adultes, 2 gratins dauphinois seront livrés au lieu de 1 actuellement ou 1 gratin et un complément légumes.

St Urbain et Daoulas signalent que quelquefois les quantités sont justes.

Mme Tymoigne de l'école Notre Dame des Fontaines acquiesce et fait remarquer que quelquefois il manque 1 yaourt ou 1 compote.

Daniel Mâline répond que l'école devrait s'équiper d'un réfrigérateur. Cela éviterait les manques de dessert ou tout autre produit frais, et de plus la cuisine serait conforme au Plan de Maîtrise Sanitaire.

Daniel Mâline rajoute qu'entre la réception de tous les effectifs et le départ pour 10h, le temps pour réajuster est très court et de ce fait créer des erreurs.

Il indique que toutes les céréales sont bio et donc un peu moins en quantité.

Il explique le souci qu'il rencontre pour les températures des entrées. Elles sont fabriquées le matin et mises en barquettes. La manutention du produit augmente la température. Afin de respecter les consignes des services vétérinaires, température des barquettes à 3° pour le transport, les entrées sont placées en cellule de refroidissement pour atteindre 3° rapidement.

A l'issue de divers échanges, la séance se termine à 20 h 00.