

## Compte rendu de la commission restauration du 7 AVRIL 2015

### Mairie de LE FAOU

#### **Présents :**

#### **Elus :**

Joëlle KERVELLA-DORIVAL, présidente et élue de Loperhet ; Nathalie ABIVEN, vice-présidente et élue de St Urbain ; Dorothée GAMBIER, Hôpital Camfrout ; Jean-Marc HUSSON, Le Faou ; Jean-Luc LE SAUX, vice-président et élu de Daoulas ; Véréne SCHNETZER, Le Faou.

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

Grégory GOASMAT, Le Faou ; Kaelig JULIEN, Loperhet ; Karine FRANCOIS, Dirinon ; Anne-Cécile LE CALVEZ, St Urbain.

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

Le Faou : Monique KERVIAN, Armelle LE GALL.

Logonna Daoulas : Marie-Anne BOULZENEC, Myriam OUVRARD, Marie-Claire MERRIEN.

St Urbain : Eminé AYDOGAN.

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

Nathalie GAIGHER, responsable administrative ; Alexia LE DUFF, agent administratif ; Florian GARGUILLO, responsable de production ; Pierre-Yves GOURMELEN, gestionnaire de cuisine ; Sylvie LARREUR, agent de production et de portage ; Christine LIECHTY agent de production et de livraison.

Jean-Marc Husson, 1<sup>er</sup> adjoint du Faou accueille les participants à la salle du conseil du Faou. Il présente sa commune ; 1783 habitants, 1 école primaire avec 175 élèves et une moyenne journalière de 150 enfants déjeunant à la cantine.

Le Faou accueille des enfants des communes avoisinantes tout en prenant soin de ne pas dépeupler les autres communes.

Joëlle Kervella-Dorival présidente du Sivuric remercie M. Husson de son accueil et explique le fonctionnement de la commission restauration. Elle laisse la parole à Nathalie Abiven vice-présidente chargée de la production. Un tour de table de présentation est fait.

#### **VISITE DES CANTINES SCOLAIRES**

Depuis novembre 2014, Nathalie Abiven et Pierre-Yves Gourmelen gestionnaire de la cuisine visitent les cantines une fois par mois à l'heure des repas.

Il y a un bon retour. Le personnel ainsi que les enfants apprécient leur visite. Leurs remarques sont prises en compte lors de la réalisation des repas et des solutions sont recherchées (+ ou - de sel, plat trop cuit, ...). Pierre-Yves Gourmelen indique que ces visites lui permettent de répondre aux questions du personnel des offices et ainsi de garder le contact.

Les avis des enfants sont divergents : trop de légumes, pas assez de frites, ils veulent des pâtes à la bolognaise ou du gratin sur les pâtes. Ils apprécient le poisson et font l'effort de goûter.

Il y a de bonnes idées à retenir :

Pour les maternelles :

- Les fromages sont ouverts, les fruits sont épluchés et coupés avant que les enfants arrivent.
- Les entrées et les potages sont déjà servis dans les assiettes.

Pour les élémentaires :

- Avant de quitter la salle restauration, ils appellent un adulte qui les autorise à sortir s'ils ont goûté à l'entrée et au plat.

Nathalie Abiven pense que le gaspillage peut être dû au fait que les enfants ne prennent que des petites parts pour goûter et qu'ils ne resservent pas.

Le Faou trouve qu'il y a trop de mélange dans les salades. Cependant, les enfants avaient apprécié une salade servie un mercredi où les crudités étaient en rangées distinctes par aliment et chaque enfant pouvait manger ce qu'il aimait.

Joëlle Kervella-Dorival dit que les primaires ont un esprit plus critique sur les plats. Il faut dire aux enfants qu'ils peuvent trier les aliments pour éviter qu'ils rejettent le plat entier.

Nathalie Abiven souligne que les enfants de Dirinon leur avaient dit qu'ils avaient bien mangé lors de la visite.

A Daoulas, les enfants avaient préparé un questionnaire pour Pierre-Yves Gourmelen.

Le bruit reste une problématique dans les cantines et il semble difficile à maîtriser.

## **FICHES D'APPRECIATION**

Un rappel sur le fonctionnement des fiches d'appréciation :

Les repas du mois sont inscrits sur une fiche et sont notés par le personnel des écoles avec une note allant de 1 à 4. En pratique, les notes doivent être mises suivant l'appréciation des enfants, et ce qu'il reste dans les assiettes (et non au goût de la personne qui remplit la fiche). Ensuite Alexia Le Duff fait la moyenne des plats.

Les cantines trouvent qu'il n'y a pas assez de saucisses. Il faudrait une demi saucisse en plus à partir des grandes sections de maternelle. Pierre-Yves Gourmelen explique que c'est le grammage recommandé par le GEMRCN. Les enfants ont une certaine quantité de denrées suivant leur âge. Joëlle Kervella-Dorival propose de regarder un document sur le grammage à donner aux enfants.

Joëlle Kervella-Dorival demande s'il n'y pas eu trop de repas très froids livrés dans les offices.

Pierre-Yves Gourmelen explique que le problème des entrées très froides vient d'une cellule de refroidissement qui refroidit très vite.

L'Hôpital Camfrout remarque qu'il y a trop d'eau dans les légumes. Florian Garguillo répond que c'est du à la condensation des plaques entre 10 h et le service de midi.

Servie en liaison froide poserait moins de problème, il y aurait moins d'eau dans les plats et les aliments ne seraient pas « surcuits ».

Le Faou indique que les potages étaient trop liquides et après trop épais. Sont-elles épaissies avec de la purée ? Notamment le potage aux carottes qui avaient le goût de flocons de pomme de terre.

Le Faou relève également que les enfants appréciaient le potage aux champignons.

En remplacement des frites, les enfants apprécient les potatoes.

Les enfants n'aiment pas les yaourts aux fruits avec des morceaux. Il n'y en a pas eu cette année.

Les enfants n'aiment pas trop les calamars.

St Urbain indique qu'elle ne donne plus de pain beurre aux enfants pendant le repas.

Le Faou indique qu'il leur reste régulièrement du fromage ou des yaourts et qu'elles les conservent dans le cas où des enfants n'aiment pas ce qui est servi un jour. Les ATSEM n'apprécient pas ce « service à la carte » pour les maternelles.

## **DIVERS**

Il serait souhaitable de prévenir le Sivuric dès que la commune a connaissance du nombre de classe gréviste. Pour les sorties scolaires, les écoles oublient souvent de prévenir le Sivuric alors que les plannings des sorties sont prévus à l'avance.

Au Faou, il n'y aura pas de frites cette année suivant les contraintes budgétaires à savoir qu'une friteuse coûte 7000 €.

A la cantine de St Urbain, Eminé Aydogan estime qu'elle reçoit trop de plaques et qu'il y a beaucoup de gaspillage.

Pierre-Yves Gourmelen répond qu'une plaque est pour 25 enfants et qu'il donne les parts vu le nombre de présents.

Pour éviter le gaspillage, Logonna propose de ne pas servir d'entrée aux enfants et de passer directement au plat principal et une salade.

Il y a un phénomène de copie sur les dires et les préférences alimentaires des enfants. Les parents, le Sivuric, le personnel des offices et les mairies doivent travailler ensemble pour que les repas des enfants soient un moment agréable. La présentation des repas est une chose importante.

Nous espérons trouver des solutions sur le comportement alimentaire des enfants, et nous cherchons à avoir moins de gaspillage dans nos cantines. M. Grégory Goasmat demande si les parents peuvent déjeuner de temps en temps avec les enfants. C'est à voir avec les mairies.

Jean-Luc Le Saux demande si on ne pourrait pas faire un repas pour les parents dans une salle de restauration d'une cantine.

Le personnel du Faou appréciait quand le personnel des offices se retrouvait une demi-journée au Sivuric en fin d'année scolaire. Les échanges étaient intéressants et constructifs.

Prochaine commission restauration en novembre 2015.

PS : Ce compte-rendu est un condensé qui ressort les idées essentielles de cette réunion.