

Compte rendu de la commission restauration
Mardi 24 novembre 2015
« salle Ouessant », L'Hôpital-Camfrout

Étaient Présents :

Elus :

Joëlle KERVELLA-DORIVAL, *présidente du Sivuric, déléguée de Loperhet* ; Nathalie ABIVEN, *vice-présidente du Sivuric, déléguée de Saint-Urbain* ; Jean Luc LE SAUX, *vice-président, délégué de Daoulas* ; Dorothée GAMBIER, *délégué de L'Hôpital-Camfrout* ; Jean-Marc HUSSON, *délégué de Le Faou* ; Gilles CALVEZ, *délégué de Logonna-Daoulas* ; Vèrene SCHNETZER, *déléguée de Le Faou*.

Représentants des parents d'élèves :

Carol CONSOLA, Irène GUEGUEN, *Daoulas*, Benoist JANVIER, Florence YEUC'H, *L'Hôpital-Camfrout*, Aurélie CHAUVIN, Grégory GOASMAT, *Le Faou*, Caroline POUCHARD, *Loperhet*, Gurwann MOIRE, *Saint-Urbain*.

Personnel des offices - ATSEM :

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

Dirinon : Nathalie HEMON ;

L'Hôpital Camfrout : Françoise SIMONNI ;

Le Faou : Monique KERVIAN, Armelle LE GALL.

Logonna-Daoulas : Marie-Anne BOULZENNEC, Myriam OUVRARD.

Personnel du SIVURIC :

Alexia LE DUFF, *agent administratif* ; Florian GARGUILLO, *responsable de production* ; Pierre-Yves GOURMELEN, *gestionnaire de cuisine* ; Christelle BALCON, Daniel CARRIQUIRY, Linda GUENNEGUES, *agents de production et de portage*.

Nathalie Abiven vice-présidente du SIVURIC accueille les participants à la salle. Elle laisse la parole à Dorothée Gambier élue à L'Hôpital-Camfrout qui souhaite la bienvenue aux personnes présentes dans sa commune.

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

10 Ans du Sivuric

Présentation à l'assemblée des portes ouvertes organisée à l'occasion des « 10 ans du Sivuric », qui se sont déroulés le 3 octobre dernier. Environ 100 personnes sont venues visiter les locaux.

Le 8 octobre, les enfants des écoles ont eu un repas d'anniversaire festif se composant de : salade de tomates, hamburger-frites et glace.

Réalisation des menus

Pierre-Yves GOURMELEN explique que les menus sont réalisés sur 20 repas cantines et 5 repas ALSH.

Il distribue un modèle de son travail, ainsi qu'un document extrait du GEMRCN (Groupement d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) expliquant les grammages à respecter en restauration scolaire.

Il précise que les menus du mois sont visés par une diététicienne. Si besoin des remarques sont apportées en fonction de ses préconisations. Puis, les menus sont distribués aux écoles et aux communes.

Visite des offices

Nathalie ABIVEN explique que depuis début 2015, avec Pierre -Yves GOURMELEN ils visitent les offices à l'heure du repas.

Le but étant d'aller voir comment se déroule les repas dans chaque restaurant scolaire, afin d'améliorer le service.

C'est le moment pour eux de prendre connaissance des remarques du personnel.

Présentation d'une journée de travail au SIVURIC

Nathalie Abiven explique le déroulement d'une journée dans l'établissement.

Le SIVURIC compte 13 personnes en production :

- 2 agents sont en livraison de portage à domicile : de 7h-12h15 et 13h-16h15 sur 4 jours, pour une moyenne de 90 bénéficiaires à livrer.

Le secteur de livraison va de Saint-Thonan à Quimerc'h, il est divisé en deux tournées.

- 11 agents sont à la fabrication et à la livraison des repas scolaires mais aussi des crèches, du centre de formation de Kerliver et du portage :
 - Pour la partie chaude : 2 cuisiniers en plus d'un agent sont à la production de 1 250 repas scolaires, 14 repas de crèches et 90 repas/jours de portages en moyenne.
 - Pour la partie froide : un cuisinier et 2 agents sont à la production des entrées et la mise en place des desserts.
 - 2 agents sont à la réception, au déconditionnement de marchandises et au légumier.
 - 2 agents sont à l'operculage et l'étiquetage des repas de portage, puis conditionnent la caisse de chaque bénéficiaire.
 - 1 agent est tourne sur les postes selon les besoins, et assure la livraison des offices.

Pour la livraison des sites scolaires, 2 agents effectuent les tournées, de 10h à 12h et de 13h à 14h30. Les horaires des agents sont de 6h-12h15 à 13h-15h15 ou 8h-13h15 à 14h-16h sur 4 jours.

Un cuisinier et 3 agents travaillent en roulement le mercredi de 7h à 12 h pour la production et la livraison des repas des 2 ALSH, d'une cantine et du centre de formation de Kerliver.

Fiches d'appréciations

Alexia LE DUFF et Aliona DROCHON (*stagiaire*) ont réalisé une synthèse des fiches d'appréciation pour l'année scolaire 2014/2015 et pour septembre et octobre 2015.

Au total 10 écoles ont participé aux fiches d'appréciation. (*cf annexes*)

Questions diverses

Ce mardi 24 novembre, il y a eu un problème avec les boulettes d'agneau.

Le personnel des offices demande au Sivuric des explications : il était noté de donner 3 boulettes par enfant des classes élémentaires et des classes maternelles mais il semble que les plaques ont été préparées en comptant 2 boulettes par enfant pour le maternelle comme avant.

- 2 offices ont dû être dépannés par le SIVURIC,
- les autres offices ont donné 2 boulettes comme d'habitude.

Le chef prend acte du problème et en fera part à l'équipe.

L'agent de l'office de L'Hôpital-Camfrout signale que depuis le début d'année, il lui est arrivé de manquer de repas, et qu'elle doit contrôler le nombre tous les jours, surtout lorsqu'il y a des parts individuelles.

L'agent de l'office de Logonna répond que cela lui est arrivé également, mais dans ce cas, le Sivuric est réactif en apportant les repas manquants immédiatement.

Pierre-Yves GOURMELEN explique que les agents au Sivuric doivent contrôler la répartition des denrées avant les départs dans les offices, et que les erreurs viennent de cette répartition. Un rappel de cette procédure de vigilance sera transmis aux agents. Certains manques sont dus à des erreurs de pointage des inscriptions également. Il confirme que dans tous les cas un agent se déplace immédiatement pour rectifier les parts et rassure les parents : les enfants sont tous servis.

Gilles CALVEZ demande s'il y a un suivi des fréquences des denrées manquantes dans les offices ? Non, car cela reste heureusement une exception et les erreurs sont immédiatement rectifiées.

Pour l'organisation du service, la plupart des agents des offices souhaitent qu'il n'y ait ni potage, ni fruit, les jours de frites : servir le potage, cuire les frites et éplucher les fruits demande plus de temps. Le chef essaie de tenir compte de ces remarques lors de l'élaboration des menus, mais il n'est pas toujours facile de concilier les contraintes de saisonnalité, d'équilibre alimentaire, de fabrication et de service.

A quelle fréquence est-il nécessaire de changer l'huile des friteuses ? Le personnel des offices explique qu'il la change à chaque vacance. Pierre-Yves GOURMELEN rappelle qu'il existe des testeurs d'huile. Il va étudier la possibilité d'en acquérir pour les offices. Un élu évoque des économies d'huile possible si celle-ci est encore correcte.

Les agents de la cantine du Faou souhaiteraient que la semoule et les légumes soient présentés dans des plaques séparées. (Actuellement, la semoule et les légumes sont présentés séparés, mais dans la même plaque)

Pierre-Yves GOURMELEN explique que cela ferait 1 plaque de semoule pour 3 plaques de légumes et craint une mauvaise répartition lors du service. Le personnel des autres offices souhaite rester à la présentation actuelle.

Des épinards ont été servis un mercredi midi. Ceux-ci étaient mélangés avec des pommes de terre. Les enfants qui n'aiment pas les épinards n'ont pas mangé de légumes. Les agents de l'office de Le Faou auraient souhaité une séparation des deux légumes.

Pierre-Yves GOURMELEN signale que les épinards sont présentés avec les pommes de terre afin de faire accepter le plat aux enfants. Les parents d'élèves trouvent que c'est une bonne idée.

Il explique que les épinards tout comme les autres légumes doivent être proposés aux enfants, même s'ils les apprécient moins.

Il veille, lorsqu'un nouveau plat est présenté, à ce que les autres éléments du menu soient des plats qui plaisent généralement aux enfants : ce jour-là quiche lorraine, rôti de veau, fromage et fruit.

Des parents évoquent le rôle éducatif des repas pris au restaurant scolaire, ils considèrent qu'il est important de leur présenter des menus diversifiés.

Les adultes qui accompagnent les enfants lors des repas ont un rôle essentiel dans la présentation des repas.

Nathalie ABIVEN remarque que lorsqu'elle a visité les offices, la présence d'animateur favorise ce rôle éducatif et les enfants mangent mieux

Joëlle KERVELLA-DORIVAL précise que la problématique existe depuis longtemps entre ce qu'aime l'enfant et ce qu'il apprécie moins. Elle rappelle que les diététiciens disent qu'il faut proposer un plat régulièrement, plusieurs fois à l'enfant avant qu'il ne l'apprivoise. C'est une mesure prise dans le cadre du PNNS (plan national de nutrition santé), qui rentre dans la lutte contre l'obésité, et que le Sivuric doit appliquer.

Un parent d'élève demande s'il y a une différence entre les offices ayant un self et celles qui n'en ont pas.

Joëlle KERVELLA-DORIVAL explique qu'à Loperhet depuis l'ouverture du self, les enfants mangent mieux, et surtout dans le calme. Les enfants peuvent aller à la rampe chaude une fois l'assiette de l'entrée mangée ou du moins goûtée. Ils sont plus responsabilisés, s'occupent plus de leur assiette.

Mais le self a généré un effet sur les temps de passage (20 élèves à la fois) qui ont été augmentés. L'inconvénient c'est que le dernier passage se fait après 13 heures, mais c'est un choix pour que les enfants déjeunent dans le calme.

Le self a permis de réduire les déchets de 30 % à 40 %.

Un parent d'élève propose de peser les déchets dans chaque office pour faire une comparaison.

Joëlle KERVELLA-DORIVAL expose qu'en début d'année, le Sivuric a proposé aux écoles de travailler sur l'élaboration d'un menu. Ce menu serait validé par le gestionnaire et proposé dans les offices. Cette idée peut aboutir sur un projet en classe avec les instituteurs, une après-midi TAP où serait envisagée la venue du gestionnaire de la cuisine.

Les élus présents révèlent qu'il serait important de mettre les mairies (organisatrices des TAP) en copie, et que c'est une très bonne idée.

Jean-Marc HUSSON a pris connaissance du courrier du ministère envoyé à toutes les communes au sujet de l'opération « un fruit à la récré », et demande si cette opération a été testée ?

Oui, à l'école de Loperhet les enfants ont un fruit à la récréation du matin. A l'hôpital Camfrout, les fruits sont donnés lors des goûters garderie.

Les communes se fournissent directement, mais la livraison peut être faite au Sivuric qui livre les écoles.

L'école de Le Faou a arrêté la collation du matin, les enfants mangent mieux le midi et cela a permis de diminuer le gaspillage alimentaire.

Joëlle KERVELLA-DORIVAL rappelle que le Sivuric est un outil profitable à tout le monde, qu'il ne faut pas hésiter à contacter ou à faire remonter les remarques à la cuisine. Des visites sont également possibles à tout moment.

En conclusion, 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 menus est une chose importante.

Nous espérons trouver des solutions pour améliorer le comportement alimentaire des enfants, et nous cherchons à réduire le gaspillage dans nos offices.

La prochaine réunion de la commission restauration est prévue le :
mardi 19 avril 2016 à 18h30 au Sivuric.