

Compte rendu de la commission restauration du 25 novembre 2014 « salle Ty Kreis Ker » à St Urbain

Présents :

Elus :

Nathalie ABIVEN, vice-présidente du Sivuric et élue de St Urbain ; Rachel FAURE, Daoulas ; Dorothée GAMBIER, Hôpital Camfrout ; Jean-Marc HUSSON, Le Faou ; Annie PONT, Dirinon ; Monique SALAUN-LE BAUT, Logonna-Daoulas ; Véréne SCHNETZER, Le Faou.

DDEN – ALSH :

René RAUD, DDEN ; Sébastien RENZI, ALSH de l'Hôpital Camfrout.

Représentants des parents d'élèves :

Gurwann MOIRE et Christelle CUMUNEL St Urbain ; Grégory GOASMAT, Le Faou ; Kaelig JULIEN, Loperhet ; Olivier NADEAUD, Logonna-Daoulas ; Maryse COBAC, Dirinon ; Audrey LE TIEC, Daoulas.

Personnel des offices - ATSEM :

Daoulas : Colette BESCOND Notre Dame des Fontaines.

Dirinon : Nathalie HEMON.

L'Hôpital Camfrout : Peggy CONORT.

Le Faou : Monique KERVIAN, Armelle LE GALL.

Logonna Daoulas : 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 ; Olivier BARGAIN cuisinier.

Nathalie Abiven vice-présidente du SIVURIC accueille les participants à la salle Ty Kreis Ker de St Urbain. Elle explique aux nouveaux parents le fonctionnement de la commission, puis chaque personne se présente.

Le Faou signale qu'on leur a fait une remarque au sujet du pointage. Alexia Le Duff signale que d'autres communes ont aussi des problèmes de pointage. Elle informe qu'il y a 1400 familles qui fréquentent le SIVURIC et environ 1200 familles sont facturées.

Elle précise qu'à réception des états mensuels, les feuilles sont mal complétées et elle s'interroge parfois sur la présence ou pas d'une croix.

Si le pointage est mal transcrit c'est une source d'erreur sur les factures des familles. Florian Garguillo, chef de production, précise qu'il y a environ 1250 repas fait par jour.

Nathalie Abiven signale que la restauration scolaire est un travail d'équipe (Sivuric, personnel des offices et mairie).

Présentation d'une journée de travail au SIVURIC

Pierre Yves Gourmelen, gestionnaire du Sivuric, 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 ST THONAN à QUIMERCH et est divisé en deux tournées.

11 agents sont à la fabrication et à la livraison des repas scolaires, crèches et portages :

- Pour la partie chaude : 2 cuisiniers plus un agent sont à la production de 1250 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.
- Un agent d'entretien s'occupe du bon fonctionnement du matériel et du bâtiment.

Pour la livraison des sites scolaires, 2 agents effectuent les tournées ; l'agent d'entretien plus un agent de la partie froide 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 3 ALSH et Kerliver.

Fiches d'appréciations

A l'école de Logonna une boîte à idée a été installée pour savoir ce que les enfants aimeraient manger (voir annexe 1).

Jean-Marc Husson signale qu'il y a beaucoup trop de gaspillage le midi et que les enfants mangent énormément au goûter. Il souhaiterait que le SIVURIC vienne inciter les enfants à manger. Nathalie Abiven souligne que ce n'est pas le rôle du personnel du SIVURIC.

Comme elle l'a déjà fait remarquer c'est un travail d'équipe. Le Sivuric propose au personnel des offices des formations, très peu de communes y participent. C'est au personnel des offices de motiver les enfants à goûter les plats proposés. Il y a aussi les habitudes personnelles des enfants.

Il faudrait peut-être plus de temps pour les repas et plus de personnel, chaque commune doit réfléchir à comment motiver les enfants.

Jean-Marc Husson interroge en séance et à deux reprises l'ensemble des participants et en particulier, l'équipe du Sivuric sur les réponses à donner pour faire évoluer le comportement alimentaire des enfants. Problème général qui, à son avis, n'est pas propre aux enfants du Faou. Il souhaiterait qu'une proposition d'accompagnement du personnel des offices soit étudiée pour promouvoir certains produits tels que les légumes et fruits pour éviter les déchets mais aussi et surtout pour donner plus de plaisir aux enfants à un moment privilégié de leur temps scolaire.

Pourquoi pas une semaine du goût ? Pourquoi pas des repas à thèmes ? D'autres services de restauration ont d'ores et déjà entamé ce type de démarche.

Lors de la dernière commission restauration en juin, Pierre-Yves Gourmelen avait proposé de faire des menus à thèmes et de participer à la semaine du goût.

A Loperhet depuis l'ouverture du self il y a entre 30 % à 40 % de gaspillage en moins. Il y a un système de 2 rampes. Les enfants peuvent aller à la rampe chaude quand ils sont passés à la rampe froide.

Les enfants n'aiment pas trop les yaourts avec des fruits, ils préfèrent les aromatisés.

Pour certaines écoles il n'y a pas assez de saucisses ou les cuisses de poulets sont parfois trop petites. Pierre Yves Gourmelen explique que c'est une histoire de grammage. Les enfants ont une certaine quantité de denrée suivant leur âge.

Pierre Yves Gourmelen explique comment sont faits les menus et pourquoi les enfants ont peu de frites ou de pâtes (annexe 2).

Les repas sont vus et approuvés par une diététicienne.

Divers

Notre Dame des Fontaines signale qu'il manque des joints aux plaques gastronormes et les caissons sont sales à la livraison. Florian Garguillo signale qu'il y en a eu des nouveaux en février .Le coût d'un couvercle est de 50 euros, on est obligé de changer de couvercle quand les joints ont disparu. Des devis sont en cours.

Dès le mois de novembre, Pierre Yves Gourmelen et Nathalie Abiven iront une fois par mois dans les différents offices .Ils ont commencé par Le Faou en novembre et iront à Logonna en décembre.

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 améliorer le comportement alimentaire des enfants, et nous cherchons à réduire le gaspillage dans les offices en trouvant des solutions allant vers l'évolution du comportement alimentaire des enfants.

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

La prochaine réunion commission restauration est prévue le 7 avril à 18h30, le lieu reste à définir.