



COMMISSION RESTAURATION

COMPTE RENDU DE LA REUNION DU MARDI 27 NOVEMBRE 2012

La commission restauration du SIVURIC s'est réunie le mardi 27 novembre à 18h30 au Sivuric.

Présents :

Représentants des parents d'élèves :

Muriel CONRARD, Dirinon ; Christelle CUMUNEL, Nathalie LARREUR, St Urbain ; Caroline VERHAEGHE, Patricia CARBONNIER, Olivier NADEAUD, Anne STRAGIER Logonna Daoulas ; Laurence CARPIER, Solène COLIN, JANVIER Benoît, Hôpital Camfrouth ; Cécile BURBAN-MACE, Pierre ABARNOU, Alexandra DOMANSKI, Nathalie FOLDROPS, Laurent LE GUEN, Loperhet.

Elus :

Joëlle KERVELLA-DORIVAL, présidente du SIVURIC, Loperhet ; Marie-Hélène BEGOC, Hôpital Camfrouth, Nathalie ABIVEN, vice présidente, St Urbain ; Brigitte LE BRAS, vice présidente, Logonna-Daoulas ; Annie PONT, Dirinon ; Joël ANGLARS, Daoulas.

ENSEIGNANTE:

Annick POSTOLLEC.

Personnel des offices - ATSEM :

Logonna Daoulas : Myriam OUVRARD.

Loperhet : Norbert DAUTREY.

Daoulas : GUILLOU Michèle, Nicole GUYADER, Nicole TYMOIGNE, Notre Dame des Fontaines.

Dirinon : Nathalie HEMON.

Personnel du SIVURIC :

Nathalie GAIGHER, responsable administrative ; Isabelle ROHEL, agent administratif ; Daniel MÂLINE, chef de production.

La présidente Joëlle Kervella-Dorival présente la commission restauration. Il y a deux commissions restauration pendant l'année scolaire. Sont conviés un représentant de parent d'élève par école, 1 responsable des offices ainsi qu'un élu de chaque commune.

Le Sivuric a été créé en 2005 par la volonté des 7 communes adhérentes. Il confectionne les repas des cantines scolaires, du portage des repas à domicile ainsi que des ALSH.

Entre septembre 2011 et septembre 2012 la production des repas a augmenté de 8.70 %.

Octobre 2011 : 1068 repas/jour octobre 2012 : 1163 repas/jour.

SIVURIC

6 rue Jacques Dubois 29460 DAOULAS
TEL : 02.98.25.80.00 – fax : 02.98.25.89.61
Mail : administration.sivuric@orange.fr

La fourniture de pain de bio stoppée l'an dernier a été réintroduite depuis la rentrée. C'est un pain qui est plus adapté aux enfants par un goût plus doux. Daoulas et Notre Dame des Fontaines font remarquer que le pain de la dernière livraison était creux.

Dans la continuité du projet bio, la présidente propose qu'en amont les communes organisent une présentation du pain bio aux enfants par la visite de la boulangerie du Faou. Un produit bio est présent dans chaque menu sous différentes formes : huile d'olive, bouillon, carottes, laitage, fromage, riz, semoule, ...

La plupart des potages sont confectionnés à base de légumes frais bio. La viande est moins présente du fait du prix qui reste élevé.

Nous nous trouvons confronté à un problème de fournisseur de produits bio. Une nouvelle recherche de producteur est à prévoir.

Le poisson servi, comme le dos de lieu, le dos de cabillaud, est frais. Il est livré le matin même pour le repas du jour.

St Urbain trouve que les quantités de viande et légumes ont diminué. Les enfants ont peu apprécié le chou farci et les nashis.

De plus, il y a trop de sauce dans les plaques gastronomes. Daniel Mâline répond que cette sauce permet un maintien au choix des aliments.

Joëlle Kervella-Dorival explique que si les prix des repas des maternelles sont du même tarif que ceux des primaires, c'est une moyenne sur les quantités servies entre les petits maternelles et les grands CM2. Elle explique qu'un repas revient à 8 € en comptant le prix matière, les charges du Sivuric et les charges de la commune.

Daniel Mâline indique que les deux tournées de livraison commencent à 10 heures. St Urbain remonte le problème de l'heure de livraison du vendredi qui est plus tard que les autres jours.

Elle demande la possibilité d'avoir du fromage à la coupe plus que du fromage sous vide. Daniel Mâline répond que c'est une question d'hygiène et de conservation. Cependant, il y a eu quelques soucis avec l'emmental qui était moisi, cela venait d'un problème de soudure mal faite.

Daniel Mâline insiste sur le fait de faire attention au self. L'enfant doit avoir tous les aliments sur son plateau.

Il est également signalé un manque de sel dans les plats.

Logonna Daoulas indique que sur 11 plaques livrées, 2.5 sont jetées. Attention à la répartition des plaques. Elle demande d'éviter le potage et les fruits à éplucher le même jour pour une question d'organisation et de temps de pose.

Joëlle Kervella-Dorival désire aborder un nouveau point qui est la préinscription des enfants en cantine.

Actuellement, tous les matins entre 9h et 9h30 les écoles téléphonent les effectifs au Sivuric. Ensuite, en cuisine les plaques gastronomes sont réajustées. C'est une période de stress qui peut entraîner des erreurs.

Le problème rencontré est lors des ponts. Les effectifs sont habituellement beaucoup plus faibles que les autres jours. Or, comme le Sivuric se base sur les précédentes commandes, il y a beaucoup de perte ces jours là.

Le souhait serait d'avoir les effectifs la veille pour le lendemain.

La commune de Logonna-Daoulas s'est proposé d'être commune test à compter des vacances de la Toussaint. Il y a eu une très bonne participation des parents pour les préinscriptions.

Suite aux différentes réunions publiques de présentation, le problème majeur était celui de l'enfant malade à qui on facturait le premier repas.

Au final, le repas sera facturé si les parents ne préviennent pas de l'absence de l'enfant.

En d'absence injustifiée, le prix du repas sera majoré de 20 %.

La préinscription se fait à la semaine ou au mois sous forme de papier transmis à l'enfant.

La cantine dispose d'un téléphone répondeur pour que les parents puissent prévenir d'un changement d'inscription.

Tous les matins pour 9h30, l'agent de Logonna Daoulas chargé de rassembler les inscriptions, téléphone les effectifs du lendemain.

Tant que toutes les communes n'appliquent pas le système de préinscriptions il n'y aura de facturation « sanction » appliquée aux communes tests.

A l'issue de divers échanges, la séance se termine à 21 h 15.