

Commission restauration du 25 novembre 2021, commune de Saint Urbain

Présents

Parents : Laëtitia Josso pour le cycle 1, Anne Caugen pour le cycle 2

Sivuric : Fabrice Polard cuisinier livreur

Agent de l'école : Anne Yvonne Calvez

Elus de St Urbain représentants le Sivuric : Nathalie Abiven, Fabienne Simon, Gwen Omnes

Depuis quelques années les commissions restaurations sont organisées une fois par an dans les communes. Les problématiques sont différentes dans chaque office. En 2020, il n'a pas pu avoir la commission en raison du contexte sanitaire.

Le Sivuric prépare environ 1 200 repas quotidiens pour les écoles de sept communes (9 offices), les repas de 2 microcrèches (Daoulas et Loperhet), environ 70 repas par portage et les repas des deux ALSH (L'Hôpital-Camfrouet et Loperhet) les mercredis et vacances scolaires.

Le Sivuric fonctionne avec 14 personnes : 2 administratives, 1 gestionnaire, 3 cuisiniers, 9 agents de productions, livraison et portage.

Les écoles sont livrées en liaison chaude, par plaques, le matin même. Il est prévu dans un avenir proche, pour les communes qui le souhaitent, de passer en liaison froide. Pour notre commune, l'achat d'un four de remise en température et une armoire positive sera nécessaire. Les devis pour l'achat de ce matériel sont réalisés. Un dossier de demande de subvention est en cours.

Les ALSH sont livrés en liaison froide pour les repas du mercredi, et tous les jours depuis les vacances scolaires de la Toussaint. Les repas sont livrés la veille.

La prise de température est faite au départ du Sivuric, à l'arrivée de la livraison et Anne Yvonne reprend avant le service.

Les menus sont disponibles sur le site du Sivuric, quinze jours à l'avance. Actuellement, un dysfonctionnement ne permet pas d'y accéder via smartphone, il faut se connecter avec un ordinateur.

Le personnel des offices reçoit chaque semaine une fiche qualité à compléter (plat apprécié ou non, problème de cuisson...). Le Sivuric prend en compte ces observations.

Un logiciel Salamandre vient d'être acheté au Sivuric. C'est un logiciel qui va aider à la réalisation des menus (qui sont fait sur 20 jours). Les fiches techniques seront installées dans ce logiciel. Une option a été prise : valeurs nutritionnelles, les familles pourront voir les valeurs nutritionnelles des repas servis.

La valeur d'achat des denrées est de environ 9% pour le bio, et de environ 30% pour les labels. Les enfants consomment un pourcentage supérieur (à la part). A compter du 1^{er} janvier 2022, la loi Egalim2 imposera 50% de produits durables dont 20% de bio.

Si les enfants ne souhaitent pas manger les entrées ou le dessert personne ne les obligent. Il serait souhaitable que l'on les serve un peu pour qu'ils puissent goûter. Il faudrait trouver une solution pour inciter les enfants à manger (par exemple : un référent par table). Anne Yvonne regarde si les enfants ont mangé un peu leur plat avant de les laisser sortir de la salle de restauration, mais elle ne peut pas rester tout le long du repas à inciter les enfants à manger.

Pour l'achat des denrées, il s'agit d'un marché public (2021/2023) commun avec Landerneau, hormis pour le pain qui est fourni par la boulangerie de Daoulas.

La provenance des produits est faite avec ces fournisseurs : le poisson : Top Atlantique ; la viande : Morvan ; les fruits et légumes : Le Saint et Le Roy Mauribane ; les surgelés : A2S ; épicerie, boissons : Blin ; épicerie et ultra frais bio : Biocoop ; certains produits bios proviennent de fermes (yaourts de Ker ar Beleg) ou vergers (pommes de la ferme aux Libellules)...

Une soupe est servie le lundi, un repas végétarien une fois par semaine.

Il y a beaucoup de féculents dans les plats principaux et pas souvent des légumes (poêlés), les parents souhaiteraient qu'il y ait plus de légumes

La dernière semaine avant les vacances scolaires de Noel, il y a beaucoup de desserts au chocolat.

Dans les menus végétariens il y a souvent de l'omelette, pourquoi ne pas faire comme il y a déjà eu des bolognaises végétariennes ou du gratin de légumes avec pâtes par exemple.

Le sel est mis lors de la préparation des repas, dans l'office il n'y a pas de demande pour en rajouter.

Cela serait bien d'avoir plus de fromage (Chanteneige, Kiri , Vache qui rit ..) et un fruit en dessert pas le fromage seul.

Les enfants n'aiment pas le pesto.

Le pamplemousse n'est pas apprécié des enfants.

La blanquette de poisson n'a pas eu de succès, ne pas mélanger le poisson avec les pommes de terre.

Le lundi il faudrait mettre 4 desserts en plus pour la semaine.

Les parents élus et les classes peuvent demander de visiter le Sivuric.