

COMMISSION RESTAURATION

Lundi 16 juin / vendredi 20 juin 2025

Présents le 16/06 : Fabrice (cuisinier SIVURIC) Anne-Yvonne Calvez (agent responsable restauration scolaire SU), Laure Lauvergeat

Présents le 20/06 : Mme Jézégou Solène et Mme Le Roux Laetitia, Anne-Yvonne Calvez , lauré Lauvergeat

Excusés : Mr Gaudin (DDEN)

Absents : Gwen Omnès, Estelle Le Stang (directrice école communale)

Deux temps de commission restauration à Saint-Urbain :

Du fait d'un changement de date, les parents n'ont pu être présents à la réunion, avec le cuisinier de l'office, qui a eu lieu le lundi 16 juin 2025.

« Associer les parents sur ce temps de la restauration de leurs enfants » apparaît nécessaire dans la prise en charge des enfants sur l'heure du midi par les agents de la commune. D'où un second temps proposé aux parents le vendredi 20 juin afin de partager avec eux le bilan du SIVURIC, informer et recueillir leurs avis et demandes sur ce temps de restauration.

Pour rappel, depuis 2005, le Sivuric est une cuisine centrale qui conçoit, produit et livre les repas en liaison froide sur 7 sites scolaires. 6 communes adhérentes : Daoulas, Dirinon, L'HC, Logonna-Daoulas, Loperhet et saint Urbain.

Trois grands principes de la commission restauration :

- Un temps d'échanges « multi offices »
- Un partage des avancées et des attentes
- Une volonté d'avancer ensemble

I . Partage bilan d'activité 2024

- . pas de changement dans le comité syndical composé :
 - Guillaume Bodénez, président du SIVURIC et maire de Dirinon
 - Nadège Werey, vice-présidente et élue de Logonna Daoulas
 - Nelly Tonnard, vice-présidente et élue jeunesse de Daoulas
 - et élus des communes adhérentes

I. Financement de la structure

Le budget du SIVURIC 2024 est équilibré.

Les dépenses en fonctionnement sont principalement des charges à caractère général (les denrées) et les charges de personnel.

Total des dépenses : 995 613, 53 €

Les recettes réelles s'élèvent 1 009 702 , 78 €.

En investissement, il s'agit des emprunts et dettes et immobilisations corporelles : 28 339, 69 €

2 . Tarif des repas

Le repas est facturé aux familles en fonction de leur QF d'où l'importance pour les familles de le fournir au secrétariat du SIVURIC.

Tableau des tarifs actuels : voir sur le site du Sivuric

Les parents font remonter que le coût du repas est relativement élevé.

Passage en 2025 à la cantine à 1 € pour les familles ayant un QF égal ou inférieur à 1000 €.
(courrier du Sivuric transmis à l'ensemble des familles). Une information a été mise sur le site de la commune.

3 . Fonctionnement du SIVURIC : représentant du SIVURIC

Production de repas : 148 378 repas servis

dont 146 479 repas scolaires , ALSH et personnel communal

1 244 repas micro-crèche Daoulas

105 adultes enseignants

550 cocktails

L'échange porte sur :

1 . le personnel

- Personnel amélioration de certaines conditions de travail des agents
- Amélioration grâce à l'ouverture des commissions menus aux parents et agents offices. Un parent de St Urbain est présent. L'agent de la collectivité ne peut dégager du temps pour y être.
- Remise en place des interventions des cuisiniers dans les offices
- Renfort des outils de communication (fiche de sécurité alimentaire, en production , feuille de route...)

2 . denrées

- Origine et qualité des produits
17 % en bio (sauf bio 9 % ; durable 39%)
53 % durable et de qualité (hors bio)
- Des menus végétariens : fréquence minimale. En général, ils sont bien appréciés des enfants.

- absence de plastique. Le yaourt ou les crèmes sont livrés en grand pot que l'agent de la collectivité met en pots ou ramequins. Toutes les portions sont individualisées.
- cuisine engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage

Fabrice nous explique comment certains produits sont découpés en cuisine centrale. Les recettes des menus sont visibles sur le site et les menus sont affichés sur fcbk.

Lors des jours de sorties extérieures à l'école, le Sivuric peut préparer un pique nique. Plusieurs écoles le pratiquent, ce qui évite le stress des parents et une certaine égalité dans le pique-nique préparé.

Les parents présents font les remarques suivantes :

- les repas ne sont pas suffisamment « pensés » pour des enfants. Certaines recettes sont trop « élaborées ».
- les parents suggèrent de simplifier les menus et recettes. Ex : sur les entrées, mettre qu'un seul ingrédient, voire deux mais séparément. L'enfant fait son choix.
- Un parent de la commune a été présent aux commissions menus. Nous les encourageons à poursuivre cette démarche.

II -Fonctionnement restauration scolaire de SU : la parole est à Anne-Yvonne

Rappel :

Personnel : 2 agents de la collectivité pour les classes en primaire

3 agents de la collectivité pour les classes maternelles

Tous les enfants déjeunent en même temps chez les petits qui s'installent eux-mêmes à une table . Service à table pour les maternelles. Un agent prépare le chariot et 3 agents aident les enfants à se servir et surveillent le bon déroulement de ce temps autour du repas.

En élémentaire, le service se fait par l'accueil de petits groupes d'enfants par classe. Les enfants passent à la borne préparée à l'avance et sont servis selon leur demande. Ils sont invités à goûter le plat, sans insistance.

Depuis le passage par petits groupes, les enfants déjeunent plus dans le calme et le personnel s'en ressent.

Le gaspillage est à éviter et pourrait faire l'objet d'une réflexion. Il est signalé que les portions sont souvent importantes pour les enfants et voire les adultes.

Il est rappelé que les enfants apprécient bien la salade et qu'un bac pourrait être distribué à la semaine.

Les parents présents re-soulèvent l'idée du questionnaire réalisé en juin 2024. La commune reste vigilante et rappelle qu'il avait été proposé de le retravailler avec un élu du Sivuric et les élus de la commune. Nous en reparlerons à la rentrée 2025/26.

Nous soulignons que des évaluations des entrées, plats et desserts ont été réalisées à trois reprises auprès des enfants. Les enfants semblent satisfaits des repas servis. Anne-Yvonne formule qu'il n'y a aucune observation de la part des familles en cours d'année scolaire.

III – Objectifs 2025

SIVURIC

- mise en place de « ma cantine à 1 euro »
- consolidation et validation des approvisionnement Egalim
- réduction des déchets , voir moins produire en quantité
- ouverture du SIVURIC à des prestations diverses

Projet cantine Saint Urbain

- poursuivre l'accueil par petits groupes, facilite le service et permet aux enfants de déjeuner plus au calme
- Évaluation des repas proposés aux enfants réalisée au moins deux fois dans l'année scolaire.
- Recyclage des déchets
- Écriture d'une charte « accueil sur le temps périscolaire » proposée en 2024 et non réalisée.

Les enseignants ont- ils travaillés dans ce sens au sein de l'école ?

Laure LAUVERGEAT

Adjointe Enfance/jeunesse/Famille

Mairie Saint-Urbain