

COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de villeurbanne

05/02/2016

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 21/03/2016

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

INVITES

participants

2 enfants de chacune des 11 classes de l'école élémentaire Lakanal
Mme Bernard (Dir Elémentaire Lakanal)
Mme Angileri (RLF Camus)
Mme Herak (RLF tonkin)
Mme Pereira (RLF Lakanal)
Mme Benchaar (Atsem Zola)
Mme Pereira (Atsem Lakanal)
Mme Dahmane (Atsem)
Mme Feugier (Parent Tonkin)
Mme Najar (Parent Camus)
Mme Muller (Parent Croix-Luizet)
Mme Lavaux (Parent Lakanal)
Mr Humbert (coordonnateur Lakanal)
Melle Thos (coordinatrice Zola)
Mme Debreyne (Responsable périscolaire)
Mr Meyzonet (Coordinateur Enfance)
M.Pronzola (Responsable de secteur)
Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale)
Mme Perochaud (Qualificienne DRM)
Mr Sanières (Cuisine centrale)

absents/excusés

Mme Mouissat (Elémentaire Renan)
Mme Muller (Parent Croix Luizet)
Mme Munoz (Parent E.Heriot)
Mme Gauthizon (Parent L.Armand)
Mme Derian-Roche (Parent Coordination)

DIFFUSION

participants +

Direction de l'éducation, Directeurs d'écoles
Coordination des parents d'élèves

copies

Mr Berthilier, Mme Carisé, Mme Bogo.

Mme Pérochaud introduit la réunion en rappelant les 5 problématiques identifiées lors de la commission de décembre, avec pour objectif d'être travaillées comme des projets pilotes par l'équipe enseignante, l'équipe périscolaire, les parents d'élèves et le service de restauration.

Un travail partenarial entre la direction de l'école, les enfants et les différents services municipaux s'est établi pour faire vivre et évoluer ces projets.

Projets	Description et Objectifs	Evaluation
Gestion du bruit au restaurant self	<p>Sur le temps de midi, avec la directrice, les enfants ont créé un support, avec 3 zones de couleurs (rouge/orange/verte) et une flèche noir.</p> <p>L'outil n'a pas encore été utilisé mais M.Humbert précise qu'avec la conformation de la salle coupée en 2, le volume sonore est facilement maîtrisé.</p> <p>Cet outil permettra de gérer les quelques montées sonores.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La diminution du bruit améliore l'environnement du repas ce qui est propice à une meilleure consommation du repas. 	<p>Evaluation : les enfants sont globalement plutôt satisfaits du volume sonore.</p> <p>Réalisation en fin d'année d'une 2nd campagne de pesée des déchets, comparée à celle de décembre 2015.</p>
Evaluation des appréciations des enfants et transmission à la cuisine	<p>Cet outil est aussi utilisé sur les restaurants de St Exupéry et E.Zola.</p> <p>Une photo prise chaque fin de semaine est transmise par mail à la Cuisine Centrale. Cet affichage a pour but de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ montrer aux enfants que les appréciations d'un même repas peuvent être différentes. ➤ Inciter à goûter pour donner son avis. ➤ Améliorer les recettes lorsqu'elles sont mal notées par tous les enfants. 	<p>Réalisation d'une 2nd campagne de pesée des déchets.</p> <p>Des fiches recettes ont été modifiées comme celle des moules servies ce jour qui ont été appréciées par les enfants.</p>
Amélioration du déroulement du repas au self.	<p>Les enfants n'ont plus de demande/d'attente particulière sur ce déroulement (attente avant et après)</p>	
Découverte des principes nutritionnels.	<p>L'équipe d'animation a organisé des ateliers « jeux » sur l'équilibre alimentaire, sur 3 sessions avec un groupe de 18 enfants de Cp au Ce2. La participation de Mme Bernard, Mme Bravais (infirmière scolaire) et Mme Pérochaud (diététicienne) a permis d'expliquer aux enfants la nécessité d'avoir un représentant de chaque famille au menu, avec des familles dont il ne faut pas abuser.</p> <p>Les affiches serviront de base aux 3 prochains ateliers (CM1 et CM2)</p>	<p>Réalisation d'affiches sur les différents groupes d'aliments et leur rôle dans l'organisme.</p> <p>Composition d'un menu équilibré qui pourra être réalisé par la Cuisine Centrale.</p>

<p>2 classes de CE2 vont visiter la cuisine centrale vendredi 25/03</p>	<p>Donner une dimension «vivante», créer une histoire du repas, pour lui donner de l'importance, en :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ « familiarisant » les enfants avec le repas préparé loin de leurs yeux, en leur montrant que comme à la maison il y a un achat de denrées et un travail accompli avant l'arrivée du plat dans l'assiette. ➤ En classe, réalisation d'un outil visuel, permettant de faire découvrir la cuisine à tous les enfants. 	<p>Evaluations/retours par la commission des enfants.</p> <p>Et par la quantité d'aliments ingérés qui augmente lorsque l'enfant s'approprie « l'histoire » des repas : réalisation d'une 2nd campagne de pesée des déchets au troisième trimestre.</p>
--	---	--

La parole est donnée aux enfants qui lors d'une réunion de préparation ont listé leurs questions :

QUESTIONS	REponses
<p>Les petits pois n'ont pas bon goût car ils sont en conserve. Ils sont durs. Ils n'ont pas de sauce et sont donc fades</p>	<p>Le service de petits pois du 17/03 a été réalisé avec des petits pois surgelés, cuits à la vapeur avant l'ajout de sel et beurre. A la différence des petits pois en boîte, ils ne sont pas surcuits, d'où leur texture plus ferme. Nous avons choisi de ne pas faire de sauce pour que les enfants découvrent vraiment le goût des petits pois. Nous retravaillerons cette recette d'ici à juin (mois du « petit pois »)</p>
<p>Les friands au fromage sont bons, pourquoi il n'y en a pas plus souvent ?</p>	<p>C'est une entrée riche en matières grasses, il est préférable d'en manger rarement pour respecter les besoins de l'organisme humain. De plus ces produits sont soumis à fréquence de présentation depuis la réglementation de 2011 sur la qualité des repas servis en collectivité.</p>
<p>Les enfants aimeraient avoir plus de semoule et de pâtes.</p>	<p>Pour avoir un bon équilibre alimentaire, il est nécessaire d'avoir une alternance de garnitures « féculents » (pâtes, riz, semoule, légumes secs) et de légumes. Ainsi sur les 4 jours de restauration, il y a 2 jours où la garniture est légumes et 2 jours où ce sera principalement un féculent/céréale ou une légumineuse.</p>
<p>Il n'y a pas souvent de quenelles : pourquoi ?</p>	<p>Les quenelles ne sont pas un bon substitut à la viande (pas aussi riche en protéine) c'est pour cela que nous les proposons avec une entrée de type « charcuterie » (de porc ou poisson). De part leur composition nutritionnelle, ces 2 plats doivent être consommés avec modération, d'où leur apparition dans nos menus 1 fois tous les 20 repas.</p>
<p>Les viandes sont trop grasses (sans précision sur le type de viande)</p>	<p>Nous travaillons avec notre fournisseur afin qu'il nous propose des viandes peu grasses : le cassoulet était même sec du fait de son manque de gras. Le paleron du 3/03 était</p>

	maigre, mais présentait, comme toujours sur ce type de morceau, des inclusions de collagène qui donnent une texture gélatineuse après cuisson (appréciée variablement selon les goûts).
Pourquoi n'y a-t-il pas des asperges ou des artichauts ?	Les asperges sont trop onéreuses. Les artichauts (cœur) pourront être introduits dans des salades car entiers ils seraient trop longs et compliqués à manger en restauration collective (réservé à la maison).
Il n'y a pas souvent de côtes de porc : pourquoi ?	L'hiver, nous privilégions les viandes sautées, les côtes de porc étant un produit plus estival : il y en aura le 24/05.
Pourquoi les moules sont-elles servies toujours avec des frites ?	Lorsque nous réalisons les menus (tous les agents de restauration de la cuisine participent) les habitudes du groupe ressortent et malgré notre attention à la variété des menus des répétitions peuvent être faites : nous les évitons alors sur la période suivante. Ainsi le prochain service de moules sera accompagné de riz.
Les frites sont trop salées	Les frites sont salées juste avant de servir dans les plats/bacs : il est possible que celles du fond du bac aient plus de sel. La saveur salée est variablement ressentie par chacun et nous conseillons à tous les agents sur les restaurants d'avoir plutôt la main légère lors du salage pour la santé de tous.
Le chou-fleur en entrée est trop froid, comme congelé.	Cette remarque a été faite sur la plupart des restaurants. Nous avons mis en œuvre depuis une surveillance accrue de notre système de refroidissement.
Même en plat chaud le chou-fleur est froid.	Les températures des plats sont contrôlées sur tous les restaurants afin de respecter la réglementation (tous les plats sont chauffés à + de 63°C à cœur). En self, la température est aussi reprise en milieu de service pour s'assurer que le maintien au chaud est correct. Le plat chaud refroidit pendant que les enfants mangent leur entrée. Il est conseillé de commencer le repas par le plat chaud pour éviter ce désagrément.
Il y a eu beaucoup de gaspillage avec le filet de poisson sur lit de chou-fleur. Le chou-fleur avait trop le goût du poisson et le poisson était mou.	Cette remarque n'est pas unanime, car les référents présents précisent que sur leur restaurant les enfants ont bien mangé. Cette appréciation variable selon les sites se retrouve sur toutes les enquêtes et avis de ce jour. Nous retravaillerons la recette avant de la reposer, car l'objectif du plat complet pour augmenter l'appréciation/ la consommation du chou-fleur n'a donc pas été atteint.
Serait-il possible d'avoir des portes manteaux ?	C'est une question qui sera posée au service du bâtiment.

A l'issue de cette première partie, les enfants quittent la commission.

Les parents expriment que les derniers enfants passant sur les selfs n'ont plus de choix, surtout quand il y a pizza ou éclair au chocolat.

- ⇒ Mme Pérochaud explique que les choix sont réalisés avec un pourcentage plus élevé sur les produits préférés par les enfants. Ainsi, par exemple, pour les pizzas, les éclairs au chocolat, seront livrés à hauteur de 70 à 80% de la quantité totale (le double choix : la tarte au fromage et l'éclair à la vanille représentant alors 20 à 30%). A contrario, quand nous proposons du poireau vinaigrette, il n'y en aura que 20%.
- ⇒ Mme Pereira (RLF) explique que pour conserver du choix jusqu'à la fin du service, tout n'est pas présenté en totalité mais sorti au fur et à mesure.
- ⇒ M. Humbert (coordinateur périscolaire) explique que ce ne sont pas toujours les mêmes enfants qui passent en dernier car il y a une rotation même à l'intérieur des groupes. Ainsi même pour les plus grands qui mangent après 12H30, ce ne sont jamais les mêmes enfants qui mangent en dernier (13H).

Les parents demandent pourquoi le tri n'a pas été continué et pourquoi il n'y a pas de composteur, ou utilisation du composteur de quartier.

- ⇒ Mme Pérochaud répond que l'école de St Exupéry, fait du tri en continu car elle a bénéficié de l'installation et du suivi d'un composteur par le grand Lyon l'an dernier. Les enfants ont d'ailleurs récolté leur 1^{er} compost qu'ils ont mis dans les bacs pédagogiques afin de réaliser de nouvelles plantations (Voir article dans viva interactif).

Une table de tri mobile tourne toujours sur les restaurants en self. Elle a permis de démarrer un travail sur le gaspillage du pain grâce à l'implication des équipes d'encadrement des enfants et de restauration. Ce travail se prolonge actuellement sur tous les restaurants.

Quant au compostage, il n'est pas possible de partout, car leur installation ne peut pas être faite sans terre (rare dans les écoles en ville) et le composteur de quartier est à l'extérieur de l'école (parfois loin) : la mise en œuvre de la sortie des enfants est difficile.

Les parents demandent s'il y a une alternative « yaourt » pour les enfants qui ne mangent pas de fromage.

- ⇒ Mme Pérochaud répond que généralement non, car il est difficile de prendre en compte les goûts de chacun en collectivité. Le choix de fromage n'est pas proposé sur le menu mais il peut exister certains jours afin d'éviter le gaspillage (les produits livrés en excédent, qui n'ont pas été servis les jours précédents, sont distribués avant péremption)

Les parents de Zola trouvent que les enfants qui ne mangent pas de viande n'ont pas toujours assez à manger. Mme Benchaar précise que parfois, les adultes n'ont pas leur repas complet pour que les enfants aient leur part.

- ⇒ C'est une problématique qu'il faudra étudier sur place car le service restauration livre toujours au minimum le nombre de repas commandé. Il y a souvent des parts en plus du fait d'un barquettage par 8 portions qui permet un arrondi supérieur. Il peut y avoir plusieurs origines à cette problématique : 1/un contrôle à la livraison pas fait sur le restaurant, qui ne décèle donc pas une erreur dans la livraison (ce problème ne peut être qu'occasionnel)
2/des effectifs au moment du repas qui sont différents de ceux annoncés le matin : des

enfants sont restés au restaurant mais n'ont pas été comptabilisés le matin, leur repas n'a donc pas pu être commandé

3/la répartition sur les différents services n'est pas juste (mauvaise information sur la répartition des enfants)

4/la portion servie aux enfants n'est pas conforme à ce qu'elle devrait être : les premiers servis reçoivent une part trop grosse et les derniers n'ont plus assez.

Mme Pérochaud se rendra sur ce site pour analyser ces possibilités avec l'équipe de restauration et la coordinatrice.

Les parents demandent s'il est possible d'organiser le brossage des dents pour les enfants.

- ⇒ Mme Debreyne explique qu'il est difficilement envisageable de gérer les brosses à dents, dentifrice et gobelets de 300 voir 400 enfants sur certains sites (pertes/hygiène), par contre il existe des organisations, mises en place au cas par cas, pour les enfants déjà porteurs d'appareil dentaire.

L'étude des menus pour les mois mai, juin et juillet amène quelques questions :

- ⇒ Les repas où il n'y a pas de féculents en entrée ou en plat ne sont-ils pas léger ? => Non, car ils comprennent en général un fromage à tartiner et le féculent se trouve dans le dessert.
- ⇒ Les enfants ayant dit qu'ils n'avaient pas aimé les petits-pois, vont-ils apprécier le velouté aux petits pois ? => C'est la texture plus que le goût qui semble les déranger, c'est pourquoi sous forme de velouté ils ne retrouveront pas la fermeté des petits pois surgelés. De plus, les enfants apprécient majoritairement les potages. Ce mois « à la découverte des petits pois » est justement fait pour faire découvrir aux enfants le petit pois sous d'autres formes qu'en conserve. Enfin, c'est dans la répétition que se créent les habitudes : c'est dans cet objectif que nous avons créé ces animations.

Mme Pérochaud précise que dans un objectif de familiarisation, des bouquets de plantes aromatiques fraîches seront livrées à chaque restaurant la dernière semaine d'avril (après les vacances scolaires). Les agents de restauration pourront les accrocher au mur ou les mettre à disposition des encadrants pour que les enfants puissent les voir, les sentir, les toucher...

Mme Debreyne ajoute que certaines équipes d'encadrement ont déjà prévu de faire réaliser aux enfants des plantations en petits pots pour voir pousser leurs propres herbes aromatiques.

Un appel est lancé aux parents et aux autres groupes scolaires afin de proposer leur candidature lors de la prochaine commission ou au-près du service restauration, afin d'accueillir les commissions de restauration de 2016/2017 et mener des actions/projets spécifiques à leur établissement.

La participation des enfants à la commission permet de :

- les impliquer dans ce temps de restauration, afin de les intéresser à ce moment et de ne pas banaliser le repas.
- apporter des réponses à leurs questions sur les repas et de distiller quelques notions d'équilibre alimentaire : leurs questions représentant généralement celles de tous les enfants.
- améliorer l'environnement du repas, en tenant compte de leur demande. Sachant que l'environnement est souvent responsable (pour plus de 50%) de la prise ou pas alimentaire il est essentiel d'en tenir compte.

La commission se conclut sur ces échanges.

— **Lundi 6 juin 2016 de 15H à 16H30**
PROCHAINE REUNION
Au restaurant de l'école maternelle Lakanal

