

# COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de vi||urbanne

05/02/2016

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 25/01/2016

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

## INVITES

### participants

2 enfants de chacune des 11 classes de l'école élémentaire Lakanal  
Mme Bernard (Elémentaire Lakanal)  
Mme Lavaux (Parent Lakanal)  
Mme Najar (Parent Camus)  
Mme Derian (Parent Lakanal)  
Mr Humbert (coordonnateur Lakanal)  
Mme Debreyne (Direction de l'éducation)  
Mme Perochaud (Direction restauration)  
Mr Meyzonet (Direction de l'éducation)  
Mr Audemard (Cuisine centrale)  
Mr Sanières (Cuisine centrale)

### absents/excusés

Mme Mouissat (Elémentaire Renan)  
Mme Muller (Parent Croix Luizet)  
Mme Munoz (Parent E.Heriot)

## 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, identifiés lors de la dernière commission, avec pour objectif d'être travaillés comme des projets pilotes par l'équipe enseignante, l'équipe périscolaire, les parents d'élèves et le service de restauration.

- La gestion du bruit dans le restaurant
- La qualité du repas et les moyens de l'évaluer pour la transmettre à la cuisine centrale
- L'amélioration du déroulement du repas depuis l'entrée au self, le passage à table et la sortie
- La découverte des principes nutritionnels d'élaboration d'un menu avec pourquoi pas la réalisation d'un menu spécifique à l'école Lakanal en fin d'année.
- L'organisation d'une visite de la cuisine centrale par des enfants.

Le travail partenarial entre la direction de l'école, les enfants et les différents services municipaux s'est établi pour définir des actions qui répondront aux demandes des enfants.

Ainsi :

Projets	Description et Objectifs	Evaluation
Gestion du bruit au restaurant self	<p>Les enfants vont créer des supports, avec 3 zones de couleurs (rouge/orange/verte) et une flèche.</p> <p>Reste à déterminer qui fait tourner la flèche : enfants ou animateurs ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La diminution du bruit améliore l'environnement du repas ce qui est propice à une meilleure consommation du repas.</li> </ul>	<p>Par évaluation/retours lors de la commission des enfants.</p> <p>Réalisation d'une 2<sup>nd</sup> campagne de pesée des déchets, comparée à celle de décembre 2015.</p>
Evaluation des appréciations des enfants et transmission à la cuisine	<p>Les vignettes utilisées ont été colorées (vert, blanc ou rose). Les enfants ont choisi de modifier le smiley souriant par un cuisinier qui se régale (vert). 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"> <li>➤ montrer aux enfants que les appréciations d'un même repas peuvent être différentes.</li> <li>➤ Inciter à goûter pour donner son avis.</li> <li>➤ Améliorer les recettes lorsqu'elles sont mal notées par tous les enfants.</li> </ul>	<p>Réalisation d'une 2<sup>nd</sup> campagne de pesée des déchets.</p> <p>Nombre de fiches techniques modifiées.</p>
Amélioration du déroulement du repas au self.	Réflexion à prolonger avec l'aide des enfants.	
Découverte des principes nutritionnels.	<p>Des ateliers « jeux » sur l'équilibre alimentaire vont être proposés en mars/avril sur le temps méridien (2x3 sessions), avec la participation de Mme Bernard, Mme Bravais (infirmière scolaire) et Mme Pérochaud (diététicienne) afin aborder :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ les différents groupes d'aliments</li> <li>➤ la composition d'un repas équilibré.</li> </ul> <p>L'objectif étant de montrer aux enfants l'utilité de tous les aliments proposés au restaurant.</p>	<p>Par la création d'affiches sur les groupes d'aliments, la constitution d'un repas équilibré, qui seront mises au restaurant.</p> <p>Choix d'un repas qui pourra être réalisé par la cuisine centrale.</p>
2 classes de CE2 vont visiter la cuisine centrale	<p>Donner une dimension « vivante », créer une histoire du repas, pour lui donner de l'importance, en :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ « familiarisant » les enfants avec le repas préparé loin de leurs yeux, en leur montrant que comme à la</li> </ul>	<p>De la compréhension du visuel par tous : évaluation/retours par la commission des enfants.</p> <p>Par la quantité d'aliments</p>

	<p>maison il y a un achat de denrées et un travail accompli avant l'arrivée du plat dans l'assiette.</p> <p>➤ réalisation d'un outil visuel, permettant de faire découvrir la cuisine à tous les enfants.</p>	<p>ingérés qui augmente lorsque l'enfants s'approprié « l'histoire » des repas : réalisation d'une 2<sup>nd</sup> campagne de pesée des déchets.</p>
--	---	--

Pascale Perochaud, la qualitiicienne de la cuisine centrale va élaborer des fiches actions, avec l'aide de Mme Bernard et M. F.Humbert afin de formaliser la méthodologie de mise en œuvre de ces 5 projets.

Mr Audemard rappelle que l'idée d'organiser la commission dans une école avec la présence d'enfant a pour objet de mettre en œuvre des actions pilotes, de les formaliser et d'envisager les déployer sur d'autres restaurants scolaires avec plus de facilités.

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

QUESTIONS	REPONSES
Les assiettes sont souvent préparées à l'avance, les enfants n'ont donc pas la possibilité de choisir la quantité désirée.	Pour que l'attente soit moins longue, il est fréquent que l'agent au service prépare l'assiette (portion moyenne) pendant que l'enfant choisi son entrée. Cependant, l'enfant peut tout à fait refuser poliment l'assiette tendue pour demander une portion qui lui convient mieux.
Des enfants aimeraient avoir du « rab », mais il est trop vite débarrassé	Tous les plats ne peuvent pas être donné en « rab » : ces produits sont alors retirés (desserts sucrés, fromage portion). Les ateliers devraient permettre de créer, avec les plus grands, une affiche qui expliquerait à tout le monde ce qui peut être redistribué et dans quelles conditions (avoir goûté les autres plats...).
Les enfants qui ne mangent pas de viande aimeraient manger plus d'œufs et de steak du fromager à la place du poisson.	Nous allons être vigilents pour mettre plus d'œufs. Le steak du fromager est un produit gras, qui n'est pas un bon substitut de la viande et qui doit être proposé ponctuellement. De plus, c'est un produit que tous les enfants apprécient, nous préférons le proposer pour tout le monde
Certains réclament plus de soupes et de fruits . Notemment plus de poires.	Le nombre de fruits est déterminé par la nécessité d'apporter des vitamines : nous en proposons 2 à 3 sur les 4 repas de la semaine, il est difficile de faire plus.

<p>Il y a souvent des fils dans la soupe : c'est gênant. Elles ne sont pas toujours bonnes.</p>	<p>Les poires sont des fruits très fragiles qui s'abîment vite et sont difficiles à conserver, de plus leur saisonnalité française est courte, mais les enfants les aiment donc nous en proposons autant que possible. Les soupes sont faites maison, leur goût varie en fonction des légumes utilisés, c'est pourquoi elles ne sont jamais identiques. Cependant, leur base reste traditionnelle, avec carottes, oignons, PdE, poireaux : c'est se dernier qui malgré un long mixage donne des fibres.</p>
<p>Quand il y a des éclairs, il en faudrait plus au chocolat et moins à la vanille et surtout que le choix soit sur des produits similaires.</p> <p>Pourquoi ne pas mettre plus souvent des muffins et donuts</p> <p>Pourrait-on avoir des crêpes au nutella ?</p>	<p>Nous appliquerons une répartition différente (70 voir 80% au chocolat, en fonction des retours sur les autres écoles) Pour chaque dessert (et entrée) le choix proposé est « de même catégorie » sauf cas exceptionnel (fonction des dates de péremption des produits en stock, des livraisons...) Les pâtisseries sont proposées toutes les 2 à 3 semaines et nous essayons de varier le plus souvent possible et surtout de proposer les desserts de saison : crêpe à la chandeleur... Les menus ont été validés lors de la dernière commission et les achats sont déjà lancés, mais nous y penserons pour la prochaine fois. Cependant, la complexité de la réalisation sur site entraîne des difficultés (préparation longue, retard de service) et donc de nombreuses plaintes qui nous ont obligés à proposer les crêpes au sucre depuis l'an dernier.</p>
<p>Les enfants aimeraient que les déchets soient triés, avec des poubelles spécifiques</p>	<p>Nous allons réfléchir à trouver une solution de tri pérenne qui s'adaptera aux locaux (matériel)</p>
<p>Il y a trop de sauce dans les viandes</p>	<p>La sauce est souvent ajoutée en grande quantité dans les barquettes pour faciliter la remise en température (moins d'altération des produits) cependant, elle ne doit pas forcément être servie en totalité. Les agents qui font le service doivent être plus à l'écoute des enfants, ils peuvent aussi utiliser une cuillère à trou.</p>
<p>Les Cp et Ce1 mangent trop lentement, les grands ont faim en attendant</p>	<p>Mme Debreyne explique que sur certains groupes scolaires, après la première période</p>

	de l'année (jusqu'à Noël) qui sert de transition avec la maternelle, ces classes intergrent sans problème une rotation au self, et ne mangent donc pas systématiquement en premier.
--	---

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

Les parents demandent pourquoi les plats servis ne sont pas toujours chauds par exemple récemment : le chili (2 sites) et les épinards (1 site).

⇒ La réglementation impose une montée en température d'au moins 63°C à cœur contrôlée pour tous les plats servis chauds. Cela sera vérifié par la qualitiennne.

Plusieurs hypothèses :

- en self tout le repas est pris en même temps et les enfants mettent parfois du temps à manger leur entrée, laissant refroidir leur plat chaud : il peut leur être conseillé de manger le plat chaud en premier

- bien que le chili soit un plat complet à base de haricots rouges, nous le servons avec un du riz : le temps de mise en plat est plus long pour faire un présentation par moitié, sans tout mélanger.

- quant aux épinards, ils étaient servis ce jour là avec des œufs durs froids : ces derniers sont déposés sur les épinards (ils les font refroidir).

L'étude des menus pour les mois de mars et avril amène quelques questions :

⇒ Pourquoi y-a-t-il 2 fois du paleron à la cuillère : c'est une recette plébicitée par les enfants car la viande est peu grasse et très tendre et 5 semaines les séparent.

⇒ Il n'y a pas beaucoup d'œufs nous en ajoutons le 3/03 et le 28/04

⇒ Il y a 2 fois des moules, alors qu'il y a eu beaucoup de gaspillage la dernière fois ? Le gaspillage n'a pas été général, nous allons donc refaire un 1<sup>er</sup> service qui sera plus étudié et le second, avec une nouvelle recette qui entre dans le cadre de l'animation du mois.

⇒ Il ya 2 fois de la brandade : elles ne sont pas similaires, puisque la première sera une brandade maison faite avec une purée de PdeT et céleri et 4 semaines après la seconde sera traditionnelle, mais industrielle pour répondre à des contraintes techniques.

La commission se conclut sur ces échanges.

— **Lundi 21 mars – Lundi 6 juin 2016**

**PROCHAINE REUNION**

**Au restaurant maternelle de l'école Lakanal**

**De 15h00 à 16h30.**

