

# COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de vi||urbanne

12/12/2016

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 08/12/2016

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

## INVITES

participants	absents/excusés
22 délégués de classes CP eu CM2 de l'école St Exupéry Mme Cheniti (parent élève St Exupéry) M. Bounaceri (RLF St Exupéry) Mme Sangaré (coordonnateur St Exupéry) Mme De St Jean (Directrice élem St Exupéry) Mme Le Glaunec (coordinatrice Berthelot) M.Malot (Enseignant Berthelot) Mme Debreyne (Responsable périscolaire) M.Pronzola (Responsable de secteur) Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale) Mme Perochaud (Qualificienne DRM) Mr Sanières (Cuisine centrale)	Mme Mouissat (Dir Elémentaire Renan) Mme Turcas (Directrice Truffaut) Mme Berthillot (RLF Berthelot) Mme Bobichon (Directrice élem Berthelot) Mr Meyzonet (Coordinateur Enfance)

## DIFFUSION

participants +	copies
Direction de l'éducation, Directeurs d'écoles Coordination des parents d'élèves	Mr Berthilier, Mme Carisé, Mme Favaro, Mme Thomas.

Les élections des délégués ont été réalisées dans les 2 groupes scolaires (Berthelot et St Exupéry) engagés dans les commissions de restauration 2016/2017.

Un travail de préparation a été fait en amont de la commission afin de :

- recueillir les avis et idées des enfants
- choisir des axes d'amélioration qui donneront les objectifs des projets d'ici à juin.
- organiser la prise de parole d'absolument tous les enfants

Mme Leglaunec est aujourd'hui le porte parole des enfants de Berthelot (pas présents sur cette commission).

<b>Demandes/questions des enfants</b>	<b>Réponses</b>
Peut-on avoir plus souvent des soupes et des soupes avec des pâtes ?	Les soupes plaisent globalement sur tous les sites, nous aimerions pouvoir en proposer plus souvent mais nous sommes restreint par l'impact de leur production (pour 1 seul service la préparation des légumes et leur cuisson nécessitent plusieurs jours)
Les lasagnes de carpes n'étaient pas bonnes	Le service restauration poursuit son engagement et sa recherche de produits locaux. La carpe est un poisson que l'on trouve facilement dans notre région et la société qui la pêche et la transforme est implantée et connue dans les Dombes (01). Nous poursuivrons notre travail avec elle pour améliorer la recette afin de pouvoir repropose ce type de produit.
Pourquoi les œufs avec les épinards ne sont-ils pas chauds ?	1/ Les œufs durs supportent mal une « réchauffe » ils deviennent durs. 2/ Cela permet de proposer une entrée chaude (des restaurants ne sont pas en capacité de chauffer 3 plats chauds)
Pourrait-on avoir un choix de fromage ?	Le fromage est choisi par la diététicienne en fonction de son apport en calcium et de l'équilibre du repas. Un choix peut-être proposé de temps en temps (organisé par le RLF) mais il doit au moins respecter la catégorie annoncée au menu (produit laitier/fromage sec...)
Pourquoi n'y-a-t-il pas de possibilité de se resservir quand on mange en début de service ?	Ce problème n'existe que sur les restaurants en self. La rotation des groupes permet de profiter « des restes » de fin de service. Cependant, le service restauration va rechercher avec les RLF et coordinateurs des solutions pour permettre aux enfants qui se servent peu, pour goûter, d'en avoir s'ils le souhaitent.
Les enfants qui ne mangent pas de viande pourraient-ils avoir autre chose que du poisson ? Des quenelles par exemple ? Les sauces du poisson pourraient-elles être plus variées ?	1/ Les meilleurs substituts à la viande sont le poisson et les œufs. Les quenelles ou autres produits n'apportent pas autant de protéines et leur qualité nutritionnelle n'est pas aussi bonne (plus gras). 2/ La proposition de ces produits (que les enfants aiment) doit être contrôlée, c'est pourquoi sur les menus, on les retrouve

	<p>moins souvent mais pour tous les convives.</p> <p>3/ Nous essayons de varier le plus possible nos préparations (pas de recettes identique entre Toussaint et Noël)</p>
Le plat n'est pas assez chaud	<p>Selon la réglementation, les plats chauds ne peuvent être servis aux convives s'ils n'ont pas atteints au moins 63° à cœur. De plus, un contrôle de température est demandé en cours de service afin de s'assurer du bon fonctionnement des banques chaudes. Le service qualité de la direction de la restauration contrôle ces enregistrements.</p> <p>Malheureusement, le plat refroidit rapidement pendant le temps d'installation et de dégustation de l'entrée.</p>
Le restaurant est sale après le passage des premiers enfants (table et sol)	<p>En service à table, ces dernières sont nettoyées avant l'arrivée du 2<sup>nd</sup> service, mais le sol ne peut être nettoyé qu'à 14H. En self, les enfants mangent sur leur plateau, les tables devraient donc être propres. Dans tous les cas, chaque enfant peut veiller à laisser propre son espace (ou le responsable de table peut aussi y veiller). Ces consignes peuvent être rappelées ou mises en place par les équipes d'animation.</p>
Les enfants qui passent en dernier sur le self n'ont pas assez de temps.	<p>Le temps du repas doit être d'au moins 20 minutes : l'équipe d'animation met en place des horaires de passage qui doivent être respectés pour permettre à tout le monde de manger dans de bonnes conditions.</p>
Est-il possible d'avoir des parts plus grosses (lasagne, pizza )?	<p>La taille des portions est définie pour répondre aux besoins de chacun et permettre la consommation de toutes les composantes du menu (entrée/ plat/ fromage / dessert/ pain). Aucun aliment n'étant assez complet pour répondre aux besoins de l'organisme, il est important de manger de tout.</p>
Les enfants pourraient-ils cuisiner un repas ?	<p>Les repas sont réalisés à la cuisine centrale cela est donc difficile à organiser, mais nous allons y réfléchir.</p> <p>Par contre, la cuisine centrale peut produire un menu réalisé par les enfants et un atelier cuisine pourrait peut-être être réalisé dans le groupe scolaire, pour la préparation d'un plat sans cuisson.</p>

Les enfants aimeraient avoir des portemanteaux, car ils sont gênés en hiver par leurs habits.	Il n'y a pas d'installation systématique car il n'y a souvent pas la place d'en installer pour tous les enfants. Il est peut-être possible d'envisager différemment l'arrivée au self pour permettre aux enfants de se débarrasser avant (fonction de l'équipe d'animation et du restaurant)
Le plateau est lourd à porter pour les plus petits et il y a souvent de la casse en maternelle : ne serait-il pas possible d'avoir de la vaisselle en plastique ?	Il existe de la vaisselle en plastique (comme les pots à eau) mais si celle-ci est plus légère, elle est d'un entretien plus compliqué et d'une usure très rapide.
Les enfants de Berthelot aimeraient être servis comme avant.	Le passage au self modifie le contact entre les agents et les enfants mais ne le supprime pas car l'agent au service chaud voit tous les enfants et leur sert donc à tous le plat chaud.

Les projets d'actions retenus par les enfants sur le groupe scolaire St Exupéry, sont :

- ➔ Amélioration de l'ambiance du restaurant (décoration, musique...)
- ➔ Développer leur découverte des cuisines et saveurs d'autres pays

Les projets d'actions retenus par les enfants du groupe scolaire de Berthelot, sont :

- ➔ Découverte de l'origine des aliments (comment sont-ils cultivés)
- ➔ Comprendre l'équilibre alimentaire
- ➔ Confection de recettes de cuisine

Le service restauration propose que les enfants des 2 groupes scolaires choisissent pour la prochaine commission (26/01/2017) au moins 2 thématiques « repas du monde » et proposent différents plats : car certains ne seront peut-être pas techniquement réalisables en liaison froide (technique de production de la cuisine centrale).

Comme les menus de mars et avril seront, à ce moment là, déjà fait, les propositions des enfants seront positionnées au mieux, en remplacement de menus existants, mais ces repas ne seront réalisés que pour ces 2 groupes scolaires.

L'équipe d'animation se charge de recueillir les envies des enfants, en profitant des connaissances de chacun pour initier des échanges et des découvertes des « cuisines du monde »

Après détermination de ces 2 repas, l'équipe d'animation de :

- St Exupéry pourra démarrer des ateliers afin de créer une ambiance spécifique qui sera mise en place lors des services de ces repas
- Berthelot pourra utiliser ses menus dans l'atelier du jeudi soir qui abordera tout au long de la période : l'équilibre alimentaire.

#### Evaluation :

Les enfants seront interrogés après le service de ces repas thématiques pour permettre à la cuisine de réserver ou retravailler les recettes.

M.Malot pilotera les ateliers sur l'équilibre alimentaire et partagera lors de la prochaine commission les outils, supports et moyen qu'il utilisera.

L'objectif des projets développés autour du temps périscolaire de 12 à 14H est d'augmenter la prise alimentaire des enfants en les rendant acteur et consommateur conscient : toutes actions se déroulant, avant, pendant ou après ce repas influence directement celui-ci.

Pour évaluer l'impact des animations proposées tout au long de l'année, une pesée des déchets à été effectuée sur chacun des sites à l'automne. D'autres pesées spécifiques pourront être organisées au cours de l'année. Un comparatif sera fait avec la dernière pesée qui aura lieu en juin.

Mme Debreyne propose des supports (jeux...) qui permettent d'aborder l'équilibre alimentaire.

De plus, elle rappelle que tous les groupes scolaires, ont eu le choix de s'engager sur une ou des animations « Nutrition-santé » (se déroulant sur la pause méridienne) autour de 3 axes :

- sensibilisation à l'équilibre alimentaire et découverte des saveurs
- environnement du repas
- chasse au gaspi

Les premières animations débutent déjà... Par exemple :

8 groupes scolaires se sont engagés pour participer à un concours de décoration sur le thème de Noël (Lakanal, St Exupéry, Berthelot, Ch. Gaillard, Descartes, Herriot, Zola, Goujon)

La commission de restauration se fera aussi l'écho de toutes ces animations au fil de l'année

#### **Retour sur les repas servis depuis la dernière commission :**

- ⇒ La brandade de poisson à la courge a été très appréciée et les enfants mangent très bien les épinards.
- ⇒ Pas de remarques particulières autres que celles faites par les enfants

#### **Retour sur la semaine du goût du 10 au 14 octobre :**

Une table de dégustation « Vachement bon » a été installée à Renan A, J.Ferry, A.France, Lakanal Elle était accompagnée d'affichage sur les fromages français. La diététicienne et son adjoint ont fait déguster et échanger avec les enfants autour de fourme de Monbrison, Munster et bûches de chèvres.

L'animation a remporté un vif succès : sous forme de petits dés tous les enfants ont goûté les fromages proposés et pour la plupart, ils ont même mangé plus de fromage qu'habituellement !

#### **L'étude des menus pour les mois de janvier et février amène des questions :**

- ⇒ **Janvier est le mois des légumes secs et février des navets** : les légumes mis en avant sur ces mois sont inchangés par rapport aux années précédentes. Ce sont des légumes de saison, pas toujours appréciés par les enfants par manque de contact régulier : c'est ce que le service restauration favorise pour essayer de créer de nouvelles habitudes.
- ⇒ **Est-ce qu'il sera à nouveau proposé des repas sans protéines animales ?** En janvier pour le mois des légumes secs, il sera servi à nouveau des boulettes de lentilles (Développé à L'ISARA de Lyon et fabriqué localement avec des produits BIO). En février, il sera proposé des spaghetti bolognaise végétale (à base de soja)

La commission se conclut sur ces échanges.

**PROCHAINE REUNION**  
— **Le 26/01/2017 de 15H à 16H30**  
**Au restaurant de l'école Berthelot**

Le 06/04/2017 au restaurant scolaire de l'école St Exupéry,

Le 08/06/2017 au restaurant scolaire de l'école Berthelot

Et le 28/09/2017 (lieu à définir)

