

COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de villeurbanne

2/10/2017

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 28/09/2017

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

INVITES

participants

Mme Leffebvre (Parent d'élève Croix Luizet)
Mme Ayas (Dir école Mat J.Moulin)
M. Portefaix (dir école Elem J.Moulin)
Mme Marty (RLF J.Moulin)
Mme Reziga (RLF Perrin)
Mme Ortega (coordinatrice J.Moulin)
Mme Cunha (Atsem J.Moulin)
Mme Debreyne (Responsable périscolaire)
M.Pronzola (Responsable de secteur)
Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale)
Mme Perochaud (Qualificienne DRM)
Mr Sanières (Cuisine centrale)

absents/excusés

Mme Mouissat (Dir Renan B)
Mme Turcas (Directrice Truffaut)
M.Ovize (directeur C.Gaillard)

DIFFUSION

participants +

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

copies

Mr Berthilier, Mme Carisé, Mme Robin, Mme Thomas, Mme Fontaine.

Mme Pérochaud introduit la réunion :

La commission a pour objectif : L'Amélioration de la prise alimentaire des enfants
Mais la qualité du repas ne dépendant pas uniquement de ce qui se trouve dans l'assiette, cela se déclinera en sous objectifs redéfini chaque année et en plusieurs temps ...
1/Amener les enfants à être acteur de ce temps, sur le groupe participant à la commission pour qu'ils soient source de propositions d'amélioration de leur pause méridienne.
2/Amélioration de la pause méridienne dans les 25 groupes scolaires à partir des réalisations et expériences menées dans les groupes scolaires ayant déjà accueilli les commissions.

La commission se déroulera cette année sur le groupe scolaire de J.Moulin et un groupe d'enfants intégrera la prochaine commission (14/12). M. Portefaix précise que se seront les délégués (élémentaires) qui sont en cours d'élection et qui feront le lien et le porte-parole entre leurs camarades et la commission, vu qu'ils seront réunis régulièrement toutes les 5 semaines.

Mme Debreyne précise que le nouveau challenge 2017/2018 devra être une meilleure intégration des maternelles pour intégrer leurs besoins/demandes, dans les projets à mener.

Les projets seront définis lors de la prochaine commission : les enfants mais aussi les atsem apporteront le fruit de leur réflexion et un lien sera fait avec les projets pédagogiques.

M. Portefaix précise que le test qui avait été réalisé (tri des déchets, pesées, compost accompagnée d'animation) avait été très intéressant (diminution du gaspillage de près de 50%) et comme, avec la fin des travaux, le composteur a été ré-installé, il serait intéressant de relancer ce type d'action. Mme Cunha pense qu'il sera aussi proposé un travail sur le bruit.

M. Audemard précise que si une liste non-exhaustive peut-être proposée la prochaine fois, seuls 2 ou 3 projets pourront être retenus pour être approfondis correctement jusqu'en juin.

Les 2^{ème} et 3^{ème} commissions permettent de faire des points « d'étape » et la dernière commission de juin sert de à faire le bilan.

Objectifs pour le groupe scolaire d'ici au 14 décembre :

- Finalisation des élections
- Listing des points à améliorer, des envies et attentes des enfants (pause méridienne)
- Listing des retours des enfants sur les repas servis au restaurant

Mme Debreyne indique que les autres groupes scolaires ne seront pas en reste en terme d'animations en lien avec la nutrition (pause méridienne) puisque nombre d'entre eux poursuivront les actions mises en place en 2016/2017 ou s'engageront sur des animations autour de 2 axes :

- environnement du repas (ambiance, déco, bruit...)
- chasse au gaspi

Retour sur les repas servis depuis la dernière commission :

⇒ **Les parents se demandent : Pourquoi autant de poisson en septembre :** comme cela a été annoncé lors de la commission en juin, il n'a été proposé que des équivalents à la viande durant les 3 premières semaines de septembre afin de palier à la méconnaissance des régimes d'inscription des enfants prenant un repas durant cette période. Cette précaution s'avère indispensable car malgré les moyens supplémentaires mis en place en juin et un travail rigoureux du service éducation, tous les dossiers d'inscription ne sont pas encore revenus.

La diététicienne rappelle que chaque repas apporte une quantité de protéines suffisante pour l'équilibre des repas.

⇒ **Les enfants n'ont pas tous aimé la tarte au chocolat, que leur est-il proposé à la place ?** Nous devons formaliser une règle pour aider les Référents (RLF) dans la mise en place d'une proposition de fruit ou purée de fruit lorsqu'un enfant ne consomme pas de pâtisserie, mousse au chocolat ou autre dessert sucré.

⇒ **Pour les enfants qui ne mangent pas de légumes, n'est-il pas possible de proposer**

autre chose ? Nous sommes dans le cadre d'une restauration collective, il n'est pas possible de répondre individuellement à chaque enfant. De plus, le repas, pris dans le cadre scolaire, a aussi une mission éducative : l'objectif des encadrants est donc d'accompagner au mieux les découvertes des enfants (découvertes qui peuvent prendre du temps, précise Mme Pérochaud).

Mme Ayas explique que pour les plus petits c'est d'autant plus difficile que de nombreuses acquisitions sont déjà en jeu sur le temps de restauration (rester assis, utiliser des couverts, manger seul...), cela fait beaucoup, surtout en ce début d'année ! « Un féculent servi avec les légumes serait facilitant ».

Mme Pérochaud précise que chaque repas comprend un féculent (en entrée, en garniture ou en dessert) et quand celui-ci ne se trouve pas en garniture, il est souvent proposé un fromage à tartiner pour aider à consommer du pain, qui est une composante à part entière du repas!

En crèches, il est parfois proposé avec certains légumes, des féculents car avant 3 ans les enfants mangent peu ou pas d'entrée, peu de pain et ils n'ont jamais de pâtisseries ou desserts sucrés. Cependant, cette double proposition n'est pas facile à gérer car les enfants, lorsqu'ils ont le choix, ne consomment que ce qu'ils connaissent. L'éducation n'en reste alors qu'au stade visuelle mais c'est un premier pas et il faut représenter le plat plusieurs fois (parfois plus de 10 fois) pour que l'enfant mange sans avoir besoin d'une sollicitation extérieure.

⇒ Le travail sur les légumes réalisé par le service restauration doit être renforcé pour les services de maternelle : de la connaissance viendra l'augmentation de la consommation.

L'école J.Moulin sera un véritable pilote pour trouver les meilleurs leviers.

⇒ Pour faciliter la découverte des entrées (d'origine végétales), les portions proposées devront être plus petites et associées à un plat apprécié.

Les boulettes végétariennes n'ont pas été appréciées sur certains restaurants, les propositions sous forme de haché végétal (soja) sont mieux acceptées:

⇒ Les produits végétariens à base de légumineuse souffrent d'une méconnaissance tant auprès des enfants qu'auprès des adultes qui ont du mal à se positionner face à ces produits. La peur d'une mauvaise digestibilité, l'image d'un aliment « d'un autre temps »...sont autant d'idées qui freinent l'ingestion des légumineuses.

⇒ Les produits à base de soja sont mieux appréciés car visuellement, ils ressemblent plus à leur « cousin protéiné » (viande hachée). La barrière visuelle étant alors levée les enfants goutent d'eux-même le plat et la sollicitation des adultes est moins nécessaire.

⇒ Le facteur de réussite pour la consommation de ces plats végétariens va nécessiter un engagement fort du service restauration pour la sensibilisation des agents qui permettra d'augmenter la prise des enfants.

Semaine du goût du 9 au 13 octobre :

Les enfants vont découvrir des menus de différents pays : Espagne, Texas, Magreb.

Les équipes d'animation choisiront une de ces journées pour mettre en place des animations/décorations en lien avec le jour choisi.

L'étude des menus pour les mois de novembre et décembre amène quelques questions :

- ⇒ **Est-il possible de remplacer les chou-fleur par des haricots, car les enfants n'aiment ni la betterave ni les chou-fleurs :** d'après les enquêtes réalisées depuis plus d'un an chaque jour sur plusieurs restaurants, ainsi que les retours sur les avis repas, cette affirmation n'est pas unanime sur l'ensemble des restaurants. Les enfants mangent globalement bien la betterave.
Le chou-fleur entre dans les animations découverte du mois de Novembre dont la thématique est « les choux » et dans cette famille de légumes à goût fort, le chou-fleur est un de ceux qui est le mieux mangé, c'est pourquoi il est en début de mois, pour démarrer cette animation en douceur.
- ⇒ **Est-il possible de modifier le menu du 24/11 car il propose de la même façon 2 légumes peu apprécié des enfants.** Sur ce menu la diététicienne rejoint l'avis des atsem et parents : la prise en compte des différentes contraintes de commande, stockage, production, livraison et remise en œuvre font qu'il est parfois possible de ne voir plus que l'équilibre au détriment de l'acceptabilité. Ce menu sera modifié.
- ⇒ **Pour rappel, novembre est le mois du chou et décembre des salsifis :** ces légumes mis en avant sur ces mois sont inchangés depuis 2010. Ce sont des légumes de saisons, que l'on trouve facilement et à des tarifs plus abordables en cette saison. Ils ne sont 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 et d'après les enquêtes et les différentes pesées de déchets cela marche.

La commission se conclut sur ces échanges.

— Le 14 décembre 2017 de 15H à 16H30
PROCHAINE REUNION
Au restaurant de l'école J.Moulin

Puis le 1/02/18, 29/03/18, 21/06/18 même lieu et le 27/09/18 lieu à définir

