

# COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de vi||urbanne

05/02/2016

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 06/06/2016

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 Lavaux (Parent Lakanal)  
Mme Vilela (RLF A.France)  
Mme Chergui (RLF J.Jaurès)  
Mme Dah-Aïssoun (Atsem)  
Mme Bennacer (Atsem)  
Mme Pereira (Atsem)  
Mme Ibanez (adj coordonnateur Lakanal)  
Mme Le Glaunec (coordinatrice Berthelot)  
Mr Meyzonet (Coordinateur Enfance)  
M.Botel (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 Derian-Roche (Parent Coordination)  
Mme Debreyne (Responsable périscolaire)

## DIFFUSION

### participants +

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

### copies

Mr Berthilier, Mme Carisé, Mme Favaro, Mme Thomas.

Mme Pérochaud introduit la réunion en rappelant les 5 objectifs, identifiées lors de la commission de décembre, qui ont donné naissance à des projets.

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	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. L'outil n'a pas encore été utilisé mais avec	Evaluation : les enfants sont globalement plutôt satisfaits du volume sonore.

	<p>la conformation de la salle ,coupée en 2, le volume sonore est facilement maîtrisé. Cet outil permettra de gérer les quelques montées sonores.</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>Réalisation en fin d'année d'une 2<sup>nd</sup> campagne de pesée des déchets, comparée à celle de décembre 2015.</p>
<p>Evaluation des appréciations des enfants et transmission à la cuisine</p>	<p>Cet outil est aussi utilisé sur les restaurants de St Exupéry et E.Zola. 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. L'outil a redémarré ce lundi 6/06 et son déploiement sur d'autres restaurants est envisagé à la rentrée 2016.</p>
<p>Amélioration du déroulement du repas au self.</p>	<p>Cette demande faisait suite au changement récent du restaurant en self. Maintenant, il n'y a plus de demandes particulières, si ce n'est que les enfants souhaiteraient sortir de table dès qu'ils le souhaitent. Cependant un temps minimum de repas est nécessaire pour que les enfants prennent le temps de manger correctement.</p>	
<p>Découverte des principes nutritionnels.</p>	<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 ont servi de base aux 3 ateliers suivants, au cours desquels il a été expliqué aux enfants ce qu'un repas équilibré devait comporter en tenant compte des « nutriments cachés » (gras et</p>	<p>Réalisation d'affiches sur les différents groupes d'aliments et leurs rôles dans l'organisme. Les affiches sont exposées maintenant au restaurant.</p> <p>Le menu équilibré qui sera réalisé en juin par la Cuisine Centrale.</p> <p>Les enfants en seront avertis</p>

	sucre invisibles)	par affichage.
2 classes de CE2 sont venues visiter la cuisine centrale le vendredi 25/03	<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 maison il y a un achat de denrées et un travail accompli avant l'arrivée du plat dans l'assiette.</li> <li>➤ En classe, réalisation d'un outil visuel, permettant de faire découvrir la cuisine à tous les enfants.</li> </ul>	<p>1/Par l'avis des enfants =&gt; les enfants ont apprécié cette visite. Ils ont aimé se transformer en petits reporters, faire des photos puis trouver des petites phrases d'explication pour chaque photo afin de réaliser les affiches.</p> <p>2/Par la quantité d'aliments ingérés qui augmente lorsque l'enfant s'approprie « l'histoire » des repas : réalisation d'une 2<sup>nd</sup> campagne de pesée des déchets au troisième trimestre.</p>

La parole est donnée aux enfants afin qu'ils s'expriment sur ce qu'ils ont aimé durant cette année.

**En caractère gras = réponses ou explications apportées.**

Les enfants aiment ou ont aimés :

- Avoir un nouveau restaurant, avoir un self et pouvoir choisir.
- Prendre la parole, pouvoir poser des questions et avoir une réponse directement
- Qu'il y ait moins de bruit maintenant
- La visite de la cuisine... jusqu'à l'intérieur des camions !
- Faire le panneau pour la gestion du bruit à l'aide de photos d'aliments
- L'atelier de tri des légumes et la réalisation des affiches des groupes d'aliments
- Goûter des aliments nouveaux (atelier réalisé en classe de CE2, avec l'aide d'un parent d'élève)
- La distribution de repas froids car il y avait moins de bruit lors de la prise de ces repas que lorsque chacun apportait son pique-nique
- L'outil qui permet de donner son avis sur les repas (goût/quantité/présentation)

Les enfants aiment moins ou ont moins aimé :

- Que les adultes se réservent un dessert (surtout quand c'est le dernier et celui que les enfants préfèrent !)
- Que les adultes aient des portions plus grosses que les leurs ! **Les enfants ne savent pas tous que la quantité d'aliments ingérés doit dépendre des besoins de celui qui l'ingère et non pas de sa gourmandise ! Les adultes ont donc une portion de taille spécifique pour chaque composante des repas (hors pièces : fromage emballé...)**
- Que la distribution du « rab » ne soit pas toujours équitable. **Il est difficile de partager les quelques frites restantes, mais c'est plus facile quand c'est des haricots où les**

**demandes de « rab » sont presque toujours satisfaites !**

- Ne pas être écouté quand ils n'en veulent qu'un peu, car les assiettes sont préparées à l'avance ou la deuxième personne au service n'entend pas la demande car elle trop éloignée de l'enfant. **Il faudrait pouvoir définir ce que signifie « un peu »/ « beaucoup » afin d'avoir un langage commun adultes/enfants, car autant les enfants doivent recevoir un minimum d'aliments pour pouvoir goûter, qu'une portion trop importante va les décourager de le faire !**
- Que certains plats froids soient parfois éloignés de leurs habitudes alimentaires (lentilles froides, poisson froid), même si c'était appréciable de changer des sandwiches.

A l'issue de cette première partie, les enfants quittent la commission et sont remerciés par l'assemblée pour leur participation très active durant les commissions de cette année scolaire.

La commission se déplace dans la salle des élémentaires (self) pour visualiser et expliquer le travail accompli par les enfants encadrés par leurs professeurs, l'équipe périscolaire, l'infirmière scolaire et la diététicienne :

- Tableaux « J'aime mon repas »
- 8 panneaux expliquant le fonctionnement de la cuisine centrale de Villeurbanne
- 7 affiches sur les différents groupes scoupes d'aliments

M. Meyzonnet précise que tous les projets mis en œuvre dans les écoles recevant la commission ont pour objectif d'être proposés aux autres groupes scolaires qui souhaiteraient aussi les mettre en œuvre.

Un appel est lancé aux parents d'élèves et directeurs des autres groupes scolaires afin de proposer la candidature de leur école auprès du service restauration ou lors de la prochaine commission en septembre, afin d'accueillir les commissions de restauration de 2016/2017 et de mener un ou des actions/projets spécifiques à leur établissement : des fiches actions ont été réalisées afin de faciliter la mise en œuvre de projets déjà réalisés les années précédentes.

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 responsable (pour plus de 50%) de la prise alimentaire il est essentiel d'en tenir compte.

L'engagement de la direction de l'école (ou d'au moins un professeur, pouvant être remplacé dans sa classe durant les 5 commissions annuelles) ainsi que des coordonnateurs périscolaires est un minimum nécessaire à une mise en place effective d'1 ou 2 projets sur l'année. D'autres partenaires tels que l'infirmière scolaire, la diététicienne ou d'autres services municipaux ou les

parents d'élèves peuvent être sollicités pour venir en support de certaines actions.

**L'étude des menus pour les mois de septembre et octobre amène quelques questions :**

- ⇒ **qu'est-ce qu'un aïoli :** c'est un poisson et des légumes (carottes, choux-fleurs) et des pommes de terre, cuits à la vapeur, proposés avec une mayonnaise parfumée à l'ail.
- ⇒ **Qu'est-ce qu'une fidéua :** c'est une sorte de paëlla où le riz est remplacé par des pâtes.
- ⇒ **Qu'est-ce que la sauce dugléré ? Le nom ne risque-t-il pas de faire peur aux enfants ?** C'est une sauce à base de tomate. Le nom n'est peut-être pas très attractif mais nos convives doivent apprendre à se familiariser avec des noms inconnus pour apprendre à ne pas avoir peur de l'inconnu. C'est le rôle des adultes encadrants de dédramatiser/de rassurer les enfants face aux « inconnus » en expliquant ce qu'ils ont dans leur assiette. Ils peuvent pour cela s'aider du flash info où les sauces sont détaillées.

Le service restauration précise que, comme chaque année, il ne sera 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.

La commission se conclut sur ces échanges.

— **Septembre 2016 de 15H à 16H30**

**PROCHAINE REUNION**

**Le jour sera définit à la rentrée : une invitation sera faite par mail.**

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

