

COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de vi||urbanne

09/02/2017

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 26/01/2017

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

INVITES

participants	absents/excusés
Délégués de classes CE1 eu CM2 de l'école Berthelot	Mme Mouissat (Dir Elémentaire Renan)
Mme Berthillot (RLF Berthelot)	Mme Turcas (Directrice Truffaut)
Mme Joannaud (parent Berthelot + coordi. parents)	Mme Lavaux (parent Lakanal)
M. Miahrt (parent élève Berthelot + coordi. parents)	Directrice Croix Luizet
Mme Sangaré (coordonnateur St Exupéry)	Mr Meyzonet (Coordinateur Enfance)
Mme De St Jean (Directrice элем St Exupéry)	
Mme Le Glaunec (coordinatrice Berthelot)	
M.Malot (Enseignant Berthelot)	
Mme Bobichon (directrice элем Berthelot)	
Mme Debreyne (Responsable périscolaire)	
M.Botel (Responsable de secteur)	
Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale)	
Mme Perochaud (Qualificienne DRM)	
Mr Sanières (Cuisine centrale)	

DIFFUSION

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

Suite à la commission de décembre, les délégués d'élèves (élémentaire) des écoles St Exupéry et Berthelot ont été les portes paroles dans leurs classes pour expliquer ce qui avait été dit. Ils sont aujourd'hui les portes paroles de leurs camarades.

Les remarques, demandes, propositions des enfants de l'école St Exupéry seront relayées par Mmes Sangaré et De St Jean.

Les Délégués de Berthelot, présents à cette commission, ont fait part des réactions et demandes de leurs classes mais ils ont en plus fait un travail de journalistes et interviewés leurs camarades (réalisation de petits films)

La diététicienne commence la commission en rappelant les actions et projets de décembre :

Actions réalisées dans le cadre des projets « bien manger pour bien grandir »

(projets proposés aux équipes d'animation en lien avec les agents de restauration)

⇒ 8 écoles se sont engagées dans le concours de décorations de Noël.

Les enfants ont pu réaliser des décorations, des danses, des vidéos... Les agents se sont costumés... Des enseignants ont pris le repas de Noël avec leurs élèves...

Ces actions ont offerts aux enfants un cadre festif et agréable pour la prise de leur repas. A l'analyse des avis sur le repas de Noël, celui-ci a été plus apprécié dans les écoles participantes.

Un jury indépendant (hors agent présents sur les écoles) a remis les prix suivants:

1^{er} prix : à l'école Berthelot

2^{ème} prix : à l'école Dt Exupéry

3^{ème} prix : à l'école L.Goujon

Projet : découvertes de nouvelles saveurs et de plats d'autres pays.

Objectif : améliorer la prise alimentaire en rendant le repas plus attractif et en découvrant de nouvelles saveurs.

propositions faites par les enfants

Thème Barbecue : salade de crevettes grillées, melon, pastèque, chipolatas, merguez, poissons grillés, patates sautées, salade de fruits, banana split

Thème Américain : Œufs/ Bacon, salade Caesar, burger/ frites, chili con carne (texan) glaces (sundae) flull, pancakes, brochettes de fruits, banane chocolat.

Italie : pizza, salade verte, tomate mozzarella, risotto, glace à l'italienne, tiramisu

Mexique : tacos, fajitas, chili con carne

Grec : calamar riz / houmous / salade grec / pitta / tatziski

Dans ces propositions, il y a en fait peu de plats nouveaux (peu de découvertes): soit ils ont déjà été proposés au restaurant scolaire, soit ils sont consommés à la maison ou hors domicile.

De plus, il y a des plats qui :

⇒ ne peuvent pas être techniquement réalisés ou proposés : crevettes grillées, banana split, œuf/bacon, risotto, glace à l'italienne

⇒ sont saisonniers : melons, pastèques, tomates et plats à base de concombre ne peuvent pas être proposés avant mai

⇒ ne peuvent pas être proposés ensemble dans un même menu car l'équilibre de ce dernier ne serait pas respecté (salade caesar+ burger+frites = 3 produits très gras)

Par contre dans l'objectif de rendre le repas plus attractif, si nous ne pouvons pas intégrer fréquemment certaines propositions, nous pourrions proposer sur la prochaine période un menu à thème aux 2 écoles participantes à la commission. Elles seront un test avant une reproduction à plus grande échelle.

Projet : amélioration de l'ambiance du restaurant

Objectif : améliorer la prise alimentaire en permettant aux enfants de s'approprier leur restaurant (lieu plus attractif)

Le concours de décoration de Noël a montré l'impact positif d'une bonne ambiance sur la consommation du repas.

Les repas à thèmes seront l'occasion de ré-itérer une décoration spécifique.

Les affiches réalisées dans les ateliers (Berthelot) viendront informer mais aussi décorer le restaurant

Au restaurant St Exupéry, les enfants ont apprécié la musique (faible volume) même si seuls les enfants à proximité en ont bénéficié : cela n'a pas augmenté le volume sonore globale du

restaurant.

Au restaurant de Berthelot, les enfants ne sont pas tous d'accord à ce sujet, certains craignant que les enfants parlent plus fort pour passer au-dessus de la musique, le choix est fait de ne pas mettre de musique.

Projet : provenance des produits

Objectif : améliorer la prise alimentaire en améliorant la connaissance des enfants sur l'origine des produits ainsi que leur fabrication (diminuer ainsi de la peur de l'inconnu)

⇒ Il est proposé aux 2 écoles de visiter la ferme de Mornant (Givors) qui fabrique les yaourts naturels servis au restaurant.

Un bus pourrait être affrété (environ 55 enfants à répartir sur les 2 écoles) avec un financement du service éducation et une participation des écoles. Reste à déterminer si cette sortie se fera sur 1/2 ou 1 journée entière. L'association des parents d'élèves propose son aide pour participer au financement grâce à des actions qu'elle mènerait.

⇒ Il est proposé aux 2 écoles de venir visiter la cuisine (lier avec projet suivant)

⇒ Un atelier est réalisé le jeudi soir à Berthelot (avec M. Malot). Les enfants recherchent des informations sur des aliments (origine, fabrication...) et les retranscrivent sur des affiches qui seront mises au restaurant.

Projet : confection d'un repas

Objectif : améliorer la prise alimentaire en rendant les enfants acteurs de leur repas

⇒ Il est proposé aux 2 écoles de venir un mercredi matin à la cuisine centrale afin de confectionner le repas qui sera consommé le lendemain sur leur école (le menu sera adapté pour faciliter la participation des enfants)

Projet : découverte de l'équilibre nutritionnel

Objectif : améliorer la prise alimentaire en améliorant la connaissance/ la compréhension de l'équilibre alimentaire et de la nécessité de manger de tout.

⇒ Dans le cadre des ateliers, des activités sur l'équilibre alimentaire seront proposées.

⇒ Dans le cadre de leur participation aux commissions les enfants rencontrent la diététicienne qui leur apporte des explications en même temps que des réponses à leurs questions/demandes. (CF questions/réponses)

Les enfants de Berthelots posent leurs questions :

Demandes/questions des enfants	Réponses
Les enfants de Berthelot sont d'accord avec les enfants de St Exupéry : les soupes sont bonnes et ils proposent au service restauration différentes recettes : courge, potiron, petits pois, lentilles, poireaux, tomate...	
Les lasagnes de saumon sont appréciées : peut-il y en avoir plus souvent ?	C'est un plat riche en matières grasses et pas très riche en protéine (poisson), il n'est pas suffisamment intéressant pour être proposé plus souvent qu'il ne l'est déjà, dans le cadre d'une alimentation équilibrée.
Pourrait-on avoir un choix de fromage ?	Même question que lors de la dernière commission

	<p>= même réponse . 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 respecter la catégorie annoncée au menu (produit laitier/fromage sec...)</p>
<p>Il arrive que des enfants aient encore faim après le repas (surtout les grands)</p> <p>La diététicienne demande des précisions sur les menus pour lequel ils ont encore faim.</p>	<p>Il apparaît que les enfants ont faim lorsque les menus comportent des légumes en garniture, ou lorsque les enfants ne mangent pas tout ce qui est proposé (5 composantes).</p> <p>Les portions proposées sont suffisantes, mais les enfants mangent uniquement les aliments qu'ils (re)connaissent ou dont ils ont envie. Les légumes sont moins appréciés et parfois à peine goûtés ils ne peuvent donc pas contribuer à l'effet de satiété (grâce aux fibres). La restauration scolaire est justement un lieu de découverte (aliments/équilibre...) où l'éducation alimentaire tient une grande place. Le goût s'éduque et se modifie tout au long de la vie.</p>
<p>Pour faciliter le port du plateau, trop lourd pour les plus petits, les enfants demandent s'il serait possible d'avoir les verre en salle ?</p>	<p>C'est une bonne idée, nous étudierons la faisabilité avec l'équipe « Pole de service » du restaurant Berthelot.</p>
<p>Serait-il possible d'avoir 2 plats chauds en choix.</p>	<p>Si il y a avait un choix, il ne pourrait qu'être dirigé, comme cela est fait pour les entrées et desserts. C'est-à-dire qu'il ne serait jamais proposé le même jour un féculent et un légume car l'équilibre du repas ne pourrait plus être garanti. De plus , les banques chaudes des selfs n'ont que 3 compartiments et ils sont utilisés chaque jour (viande/ poisson/ garniture)</p>
<p>Est-il possible de faire un repas crêpes pour la chandeleur ?</p>	<p>Il a déjà été proposé par le passé des repas crêpes, mais ceux-ci n'ont pas été appréciés (trop de préparations pour les crêpes à faire , trop bourratif ou problématique pour ceux qui n'aiment pas le fromage lorsqu'on utilise des cêpes industrielles) c'est pourquoi nous ne proposons plus qu'1 crêpe en dessert.</p>
<p>Carbonnade de bœuf trop sucrée.</p>	<p>C'est une recette traditionnelle, du nord de la France. Elle est effectivement salée/sucrée à cause de pain d'épices utilisé comme liant dans la sauce, à la place de la farine.</p> <p>Finallement, un plat régional, pourrait répondre à la demande de découverte de nouvelles saveurs.</p>

	Nous retravaillerons la recette pour ré-équilibrer ses saveurs.
Pourquoi le parmentier de maquereau n'était pas à la tomate ?	Nous n'avons pas reçu le maquereau prévu, nous avons donc réalisé une brandade de poisson avec notre recette habituelle (colin)
Hachis parmentier de canard : le goût du canard était trop prononcé car il n'y avait pas assez de purée.	C'était une première : il y a eu une erreur lors du conditionnement. Des barquettes de purée ont été distribuées mais cela n'a pas suffi pour ré-équilibrer le plat. Nous modifierons la recette.
Le menu quenelle épinards n'a pas été très apprécié à Bethelot. Les enfants de St Exupéry ont eux bien aimé.	Les recettes sont souvent appréciées de façon variable d'un site à l'autre. Il y a un effet de groupe (influence involontaire des encadrants, influence de certains enfants...)
Les frites n'étaient pas cuites	Nous utilisons des frites au four, déjà cuites. Nous nous assurerons que notre fournisseur n'ait pas fait d'erreur de produit (les livraisons sont faites directement sur sites)
La panure des poissons panés est molle : ce produit n'est pas très bon	La réchauffe des produits frits est délicate, il faut que les barquettes soient ouverte avant et le four sur une position spécifique (ces indications sont rappelées dans le flash-info envoyé chaque semaine au restaurant). Malgré ces précautions et le choix d'un produit qualitatif (riche en filet et le plus pauvre possible en matière grasse) les produits panés et frits (frites) conviennent peu à la liaison froide (mode de fonctionnement du service restauration)
Les pâtes sont parfois sèches, voir croustillantes : Pourquoi ?	Cela vient d'un problème de remise ne température trop longue ou d'un maintien au chaud (self) trop long. Lorsque nous avons connaissance de cela nous intervenons au-près du restaurant pour travailler ensemble à une organisation permettant d'améliorer la qualité des repas servis.
Les enfants de St Exupéry aimeraient avoir un repas surprise.	Cela sera fait lors de la réalisation du repas à la Cuisine centrale. Attention : tous les enfants n'apprécient pas les surprises et ont au contraire peur de ce qu'ils ne (re)connaissent pas. Pour les plus petits notamment il est rassurant de savoir ce qui est mis dans leur assiette !

Les parents d'élèves n'ont pas de retours particuliers sur les menus mais des

interrogations sur le bruit, souvent présents dans les restaurants.

- ⇒ Dans le cadre des projets « bien manger pour bien grandir », des actions sont engagées dans certains restaurants. Au préalable, un état est fait avec les enfants pour qu'une prise de conscience s'effectue. Tous les enfants n'ayant pas la même tolérance au bruit, il faut trouver une entente sur les niveaux (faible/moyen/trop fort).

Les parents d'élèves ont peu de recul et d'informations sur l'évolution des transferts :

- ⇒ Dans les nouveaux restaurants, les espaces ont été pensés pour absorber au maximum le bruit.
- ⇒ En 1 an plusieurs restaurants ont été livrés, permettant d'accueillir plus d'enfants et de supprimer des transferts (Camus, Renan) ou d'accueillir plus d'enfants (Lakanal, Guesde). Depuis 2 ans ce sont 6 restaurants/25 qui ont été restructurés (10 au total depuis 6 ans).
- ⇒ Cette année, il ne reste plus que 3 transferts. Perrin et J.Zay se déplacent à pied : cela permet d'ouvrir l'appétit. Les enfants de Rosa Parks se déplacent en bus, car le trajet serait trop long à pied. L'encadrement pour ces déplacements est augmenté pour assurer une sécurité maximale.

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

- ⇒ **Mars est le mois du céleri et Avril le mois des herbes aromatiques** : les légumes sont mis en avant chaque semaine sur ces mois. 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.

Pour le mois d'avril : Des bouquets d'herbes aromatiques seront remis à chaque restaurant pour que les enfants puissent les découvrir (voir, sentir, toucher...). Nous espérons aussi que certaines pourront aussi être découvertes dans les jardins aromatiques créés dans certaines écoles (Pour cela, les équipes d'animations devront se rapprocher des équipes d'enseignement)

- ⇒ **Est-ce qu'il sera à nouveau proposé des repas sans protéines animales ?** En mars, il sera proposé un repas à base de protéine de soja. En avril, il sera servi des boulettes de lentilles (Développé à L'ISARA de Lyon et fabriqué localement avec des produits BIO).

La commission se conclut sur ces échanges.

— Le 06/04/2017 de 15H à 16H30

PROCHAINE REUNION

Au restaurant de l'école St Exupéry

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

Et le 28/09/2017 (lieu à définir)

