

# COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de vi||urbanne

10/05/2017

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 06/04/2017

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

INVITES

participants	absents/excusés
Délégués de classes CP au CM2 de l'école St Exupéry	Mme Mouissat (Dir Elémentaire Renan)
M. Bounasri (RLF St Exupéry)	Mme Turcas (Directrice Truffaut)
Mme Bonnaure (parent élève Ferry)	Mme Lavaux (parent Lakanal)
Mme Pellat (atsem Pasteur)	Mme Thivieux (Dir Mat. Camus)
Mme Beauvoir (atsem Pasteur)	Mr Meyzonet (Coordinateur Enfance)
Mme Soraya Seghir (coordonnateur St Exupéry)	Mme De St Jean (Directrice elem St Exupéry)
M. Robin Delestre ( coordonateur St Exupéry)	Mme Bobichon (directrice élèm Berthelot)
Mme Maureen Le Glaunec (coordo Berthelot)	
M.Malod (Enseignant Berthelot)	
Mme Debreyne (Responsable périscolaire)	
M.pronzola (Responsable de secteur)	
Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale)	
M. Fargeton (chef de production Cuisine Centrale)	
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, M. Dejean, Mme Favaro, Mme Thomas, M. Balesta

Suite à la commission de janvier, les délégués d'élèves d'élémentaire des écoles St Exupéry et Berthelot ont été les portes paroles dans leurs classes pour expliquer ce qui avait été dit. Les remarques, demandes, propositions des enfants de l'école Berthelot seront relayées par M. Malot et Mme Le Glaunec. Les Délégués de St Exupéry, présents à cette commission, ont fait part des réactions et demandes des élèves de leurs classes.

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

**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.**

Avec les propositions faites par les enfants (Cf CR précédent), il a été réalisé une animation Italienne sur les restaurants de St Exupéry et Berthelot le 13/04 : le menu a plu mais il devra être adapté avant d'être proposé à toutes les écoles.

La préparation de la décoration (réalisation de drapeaux, dessins, porte menu...) en amont a attisé l'impatience des enfants et l'animation faite autour de ce repas en a fait un vrai moment de fête et de partage pour tous.

Une animation « américaine » sera proposée le 07/04, sur le même principe : réalisation par la cuisine centrale d'un menu équilibré à partir des propositions des enfants et organisation d'une animation/décoration par l'équipe d'animation.

Les enfants aimeraient qu'il y en ait plus souvent mais pour l'organisation le service restauration a besoin de temps (pour trouver les produits et organiser une production spécifique) et les équipes d'animation ont, elles aussi, besoin de temps pour définir les actions à réaliser et les mettre en œuvre (temps ateliers courts)

Une dernière animation sera réalisée avant les grandes vacances.

**Projet : amélioration de l'ambiance du restaurant**

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

Ce projet a été relié au projet précédent

**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)**

- ⇒ La visite de la ferme de Mornant est fixée au 19 mai. La classe de Mme Page (St Exupéry) et celle de M. Malod (Berthelot). Réalisation d'un reportage le matin, dégustation après le déjeuner des produits de la ferme.
- ⇒ Les 2 classes vont venir fabriquer un repas et visiteront donc la cuisine : les enfants comprendront ainsi d'où viennent les repas servis au restaurant scolaire
- ⇒ L'atelier réalisé le jeudi soir à Berthelot a été très apprécié des enfants. M. Malod a dû s'adapter au nouveau groupe d'enfant sur cette période (beaucoup plus jeune). Cet atelier s'intègre maintenant dans le projet « découverte de l'équilibre alimentaire ».

**Projet : confection d'un repas**

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

- ⇒ La classe de Mme Garcia (St Exupéry) viendra le mercredi 7/06 matin à la cuisine centrale afin de confectionner le repas qui sera consommé le lendemain sur l'école Berthelot (menu spécifique pour faciliter la participation des enfants)
- ⇒ La classe de Mme Verniaut (Berthelot) viendra le mercredi 16/06 à la cuisine centrale pour confectionner le repas qui sera consommé le lendemain sur l'école St Exupéry.
- ⇒ A la demande des enfants, le menu restera un menu « surprise »

**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, la réalisation d'affiches étant difficile, les enfants utilisent l'outil informatique pour illustrer les menus et faire des jeux sur l'équilibre nutritionnel.

- ⇒ Lecture du menu : quasi systématique en maternelle (sur toute les écoles) cette lecture est rare en élémentaire. A St Exupéry, un enfant lit le menu à son groupe avant d'aller au restaurant.
- ⇒ 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 St Exupéry posent leurs questions :

<b>Demandes/questions des enfants</b>	<b>Réponses</b>
Pourrait-on avoir des affiches de fruits et légumes pour décorer le restaurant ?	Le service restauration en possède peut-être quelques une mais il est aussi possible de faire des ateliers pour que les enfants les réalisent eux-mêmes (coloriage déjà à disposition dans le dossier restauration)
Pourrait-on avoir des jus de fruit à midi ?	La boisson indispensable à l'organisme est l'eau. Les autres boissons apportent du sucre non indispensable au fonctionnement de notre organisme au quotidien. Les jus (et autres boisson) sont à réserver pour les jours de fêtes où elles sont d'autant plus appréciées qu'elles ne sont pas consommées fréquemment.
Pourquoi le menu servit est-il parfois différent de celui annoncé ?	Des changements de menus peuvent-être faits pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ limiter le gaspillage par exemple suite à une variation d'effectif (sorties pas annoncées à l'avance, grève...). Les produits achetés par le service restauration doivent être servis sur une autre date.</li> <li>⇒ suite à une rupture chez notre fournisseur</li> </ul>
Il n'y a pas assez de place pour pouvoir s'asseoir avec ses copains.	Au restaurant de St Exupéry, certaines tables ne peuvent pas être utilisées (chaises hautes pour BB), les tables restantes doivent donc être complétées au fur et à mesure pour que tous les enfants puissent déjeuner et que les derniers ne perdent pas de temps à chercher une place.
Les portions sont parfois trop petites	Cela dépend du plat proposé (frites ou blettes ?), cette impression dépend du gout et de l'appétit de chacun. C'est pourquoi les portions sont définies d'après une moyenne des besoins nécessaires. Un ajustement peut se faire lors du passage au self ou chacun peut préciser son niveau de faim/d'envie (petite ou grande) permettant de donner un peu (pour goûter) ou une portion normale.
Peut-on avoir plus souvent des épinards ?	C'est le légume préféré dans presque tous les restaurants scolaires, cependant nous ne pouvons pas en proposer plus (déjà 1 à 2 fois/mois) car il

	faut varier et découvrir d'autres légumes.
<p>Peut-on avoir plus souvent des fruits ? (enfants de St Exupéry)</p> <p>Les desserts sont souvent les mêmes (enfants de Berthelot)</p>	Les fruits sont proposés 2 à 3 fois par semaine. Le nombre de fruit proposé correspond au besoin de crudité dans l'alimentation équilibré pour apporter fibres et vitamines nécessaires.
Peut-il y avoir plus de lasagnes et de brandade.	Ces plats sont moins riches en protéines que lorsque nous proposons un filet de poisson. De plus, les lasagnes contiennent beaucoup de sauce, riche en matières grasses. Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ces plats ne doivent donc pas être consommés trop souvent.
Dans le couscous, le poisson est sec.	Il ne devrait pas car il est cuit vapeur et réchauffé avec la sauce et les légumes. Cependant, le poisson est un produit fragile qui demande une attention à tous les niveaux : cuisson, mais aussi réchauffe, maintien au chaud...
Tartiflette : il y a trop d'oignon, le fromage est élastique et trop gras.	<p>Ce plat est un plat gras par nature, à cause du fromage. Cependant, la remise en température qui fait fondre le fromage influence la consistance de ce dernier (déphasage du gras et effet élastique) si elle est trop longue.</p> <p>Quant aux oignons, nous rechercherons un moyen pour qu'ils soient moins visibles, car leur présence est indispensable au goût de ce plat.</p>
Les enfants de Berthelot trouvent que les entrées sont souvent les mêmes.	Les entrées charcutières et pâtisseries dont les enfants raffolent doivent être limitées dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Les entrées à base de légumes doivent être majoritairement proposées, mais souvent elles sont peu ou pas consommées par les enfants. C'est pourquoi nous cherchons surtout à améliorer nos propositions pour que les enfants apprennent à les apprécier : l'hiver, cela est plus difficile mais nous avons déjà réussi avec les potages!
Les plats végétaliens (sans viande, ni poisson) ne sont pas toujours appréciés.	Nous avons proposé des boulettes de légumineuses mais aussi des hachis végétaux. Ces derniers ont été appréciés plus sous forme de bolognaise que de hachis/purée car cette dernière contenait du céleri. Ces produits offrent un répertoire tout nouveau à la plupart des enfants et certains sont aussi déroutés par leur ressemblance visuelle avec des produits carnés (peur de le manger ou déception par rapport au goût attendu). Comme toute nouveauté, il faut souvent une dizaine de présentation pour que le produit soit

	admis dans l'univers des aliments connus de notre registre alimentaire et puisse être accepté.
Les enfants de St Exupéry aimeraient avoir un repas surprise.	Cela sera fait lors de la réalisation du repas à la Cuisine centrale. <b>Attention</b> : 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 atsem devront veiller à annoncer le menu aux enfants avant le repas.

**Les parents d'élèves :**

- ⇒ L'information, notamment au sujet des menus de septembre qui ne comprennent pas de viande n'est pas suffisante. Un affichage à l'école serait apprécié à côté des menus.
- ⇒ L'accès aux menus est possible à l'école et sur le site de la ville.

**Les atsem demandent :**

- ⇒ d'éviter de mettre en même temps que du poulet (le désossement pour chaque enfant est très long) un fruit qui demande aussi leur aide (les kiwis dernièrement servis étaient durs et nécessitaient leur aide pour que les enfants puissent le consommer). **REP.** = Nous essayerons d'y veiller. De plus, de nombreuses équipes préparent les fruits pour les plus petits (découpe des oranges par exemple).
- ⇒ Est-il possible de proposer autre chose que les lasagnes. **REP.** = ce plat est proposé le jour de la rentrée, car les agents de la cuisine étant en congés pendant les vacances, il n'y a pas assez de personnel pour fabriquer les repas. De plus, nous n'avons pas au marché d'autres choix pour l'instant et une grande majorité d'enfant plébiscite ce produit.
- ⇒ Nous n'avons pas accès au CR de commission. **REP.** = Nous allons voir avec vos responsables comment cela peut être facilité. Dans tous les cas, votre avis compte et vous pouvez nous en faire part par le biais des RLF de vos restaurants.

**L'étude des menus pour les mois de mai et juin n'amène pas des questions :**

- ⇒ **Mai est le mois des salade et juin le mois des petits pois** : 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.

La commission se conclut sur ces échanges.

— le **Le 08/06/2017 de 15H à 16H**  
**PROCHAINE REUNION** lieu **Au restaurant de l'école Berthelot**

Et le 28/09/2017 (lieu à définir)



