

# COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de villeurbanne

12/06/2017

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 08/06/2017

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

## INVITES

participants	absents/excusés
Délégués de classes CE1 eu CM2 de l'école Berthelot Mme Berthillot (RLF Berthelot) Mme Vasquez (RLF J.Zay) Mme Joannaud (parent Berthelot) M. Muaert (parent élève Berthelot) Mme Seghirs (coordonnateur adj St Exupéry) Mme Le Glaunec (coordinatrice Berthelot) M.Malot (Enseignant Berthelot) Mme Bobichon (directrice élèm Berthelot) Mme Gastaldi (Communication villeurbanne) Mme Debreyne (Responsable périscolaire) Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale) Mme Perochaud (Qualificienne DRM) Mr Sanières (Cuisine centrale)	Mr Meyzonet (Coordinateur Enfance) Mme De St Jean (Directrice élèm St Exupéry)

## 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

Depuis leurs élections, les délégués d'élèves (élémentaire) des écoles St Exupéry et Berthelot ont été les portes paroles tour à tour dans leurs classes pour rapporter ce qui avaient été dit durant les commissions puis à la commission pour rapporter ce que les élèves avaient à dire sur la pause méridienne.

Aujourd'hui, se sont les Délégués de Berthelot qui sont présents à cette commission.

Les remarques, demandes, propositions des enfants de l'école St Exupéry seront relayées par Mme Séghirs.

La diététicienne commence la commission en faisant un point sur les actions réalisées déterminées en décembre :

**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.**

D'après les propositions des enfants, 2 menus à thème ont été réalisés avec une décoration (réalisée par les enfants) et des animations en relation avec chacun des thèmes.

Le poids des poubelles est resté faible ces jours là, ce qui démontre un attrait des enfants pour le repas qui augmente lors d'une animation thématique.

Les enfants des 2 groupes scolaires ont aimé les repas servis et particulièrement le « texan » qui sera proposé à tous lors de la semaine du goût 2017.

**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, ainsi que les menus à thème ont montré l'impact positif d'une bonne ambiance sur la consommation du repas : en effet, ces jours là, nous avons pu mesurer une diminution du poids des poubelles.

**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)**

- ⇒ 1 classe de chacun des groupes scolaires est allée visiter la ferme de Mornant (Givors) qui fabrique les yaourts naturels servis au restaurant.
- ⇒ Dans le même temps les enfants ont participé à différents ateliers (réalisation de fresques avec des colorants naturels, fabrication de vache en papier, jeux de société inventés par les enfants et « kim » goût des yaourts)
- ⇒ L'après-midi a été consacrée à un grand jeu en plein air dans les champs.

Le financement de cette sortie a pu être totalement pris en charge par l'association des parents d'élèves, la direction de l'éducation et celle de la restauration (Pique nique réalisé sur la proposition des enfants).

Les enfants ont pu découvrir le fonctionnement d'une ferme et ils ont trouvé cela très instructif (alimentation, traite, fabrication des produits de la ferme...)

Ensuite, pour permettre à un maximum d'enfants de découvrir ces produits, il a été réalisé une dégustation de yaourt aux fruits sur chacun des restaurants, la semaine suivante. Les enfants qui avaient fait la visite ont été enchantés de partager cette expérience avec ceux qui ne connaissaient pas ces yaourts.

L'attrait de la visite (rencontre avec les animaux, un agriculteur passionné...), le format dégustation/jeu, l'entraînement du groupe... a permis à tous les enfants de faire face à leur peur de l'inconnu en goûtant des produits qu'ils ne connaissaient pas et dont la couleur ne leur parlait pas toujours !

**Projet : confection d'un repas**

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

- ⇒ Une classe de chacune des écoles est venue à tour de rôle, un mercredi matin, à la cuisine centrale pour fabriquer le repas servi le lendemain dans l'autre école.

Les enfants ont, en petits groupes, râpé des carottes, coupé des courgettes, garni des tartelettes (crème pâtissière et fraises). Ils ont participé aux cuissons du poisson et des courgettes. Enfin ils ont pesé/compté les différents mets pour les mettre en barquettes.

Les enfants ont été emballés par ces nouvelles activités : ils ont découvert qu'ils étaient tous

capables de cuisiner et même s'ils n'en feront pas tous leur futur métier, ils sont repartis prêts à recommencer chez eux !

En cuisinant, les enfants savent ce qu'ils vont manger et cela facilite l'ingestion de produits peu connus ! (légumes, nouveaux plats...)... Souhaitons qu'ils prolongent cette expérience à la maison.

Après chacun des repas, des enfants de Berthelot et St Exupéry ont pu enregistrer des messages de remerciements envers l'autre école pour la confection de ce repas.

Lors de la venue de la classe de Berthelot, la classe de St Exupéry les a rejoint à la cuisine centrale pour une remise de petits présents réalisés par les élèves de Berthelot et une grande photo de famille.

#### **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.**

- ⇒ Les ateliers réalisés dans le cadre de l'ALAé du soir avec M.Mallod ont été appréciés par les enfants.
- ⇒ Dans le cadre de leur participation aux commissions la diététicienne a apporté des explications en même temps que des réponses à questions/demandes des enfants. ( CF questions/réponses)

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

11 projets ont été proposés aux équipes d'animation à mener en lien avec les agents de restauration. Ceux qui ont le mieux fonctionné :

- ⇒ Le légume du mois : 25 restaurant engagés
- ⇒ Concours de décoration (Noël) : 8 restos
- ⇒ Semaine du goût « découverte des fromages » : 4 restos
- ⇒ J'aime mon repas : 5 restos
- ⇒ Repas de fin d'année : 25 restos (le menu a été choisi sur les propositions des enfants de 7 groupes scolaires)
- ⇒ Le goût ça s'apprend (GS de maternelle uniquement) : 5 restos

Ces projets sont le fruit d'un vrai partenariat entre la direction de l'éducation et celle de la restauration.

Les projets qui ont eu le plus d'impact chez les enfants sont ceux pour lesquels le partenariat (équipe d'animation/atsem/agent de service /service restauration) a le mieux fonctionné.

#### **Actions réalisées dans le cadre de l'ALAé du soir :**

A St Exupéry, tous les mardis soirs il y a eu un atelier (pour 11 enfants) lors du dernier trimestre « confection d'un petit déjeuner ». Cet atelier a démarré avec l'aide de l'infirmière scolaire, ainsi les enfants ont choisi une thématique différente pour chaque semaine (américain, anglais...) et ont proposé un petit déjeuner toujours équilibré à une classe différente chaque mercredi.

Les enfants de Berthelot posent leurs questions et énoncent leurs remarques :

<b>Demandes/questions des enfants</b>	<b>Réponses</b>
Les enfants veulent faire savoir à nouveau que lasagnes de saumon sont appréciées : peut-il y en avoir plus souvent ?	La diététicienne apporte la même réponse : C'est un plat riche en matières grasses pas suffisamment intéressant d'un point de vu nutritionnel pour être proposé plus souvent, dans le cadre d'une alimentation équilibrée.
Il y avait trop de sauce dans la salade de haricots verts	Lors du prochain service, nous les proposerons avec la sauce à part, ainsi chaque enfants pourra l'ajouter comme il le souhaite.
Les endives en salade ne sont pas très appréciées. Par contre nous adorons les concombres et la salade de pommes de terre.	Les menus proposés respecte au mieux la saisonnalité des produits frais, ainsi, il n'est jamais servi de concombre entre novembre et avril. Durant cette période, les crudités sont souvent moins appréciées par les enfants car culturellement nous en consommons moins lorsqu'il fait froid et que les produits sont plus forts en goût (endives, choux...).
Les frites sont molles et pas assez cuites.	Nous n'avons pas de friteuses sur site, nous utilisons donc des frites au four déjà cuites qui donnent un excellent résultat si elles sont réchauffées en fine couche. Sur les restaurants, nous devons les faire chauffer dans une telle quantité que le résultat n'est pas toujours satisfaisant. Cependant, les enfants ne souhaitent pas que nous supprimions ce plat, qui n'est pour eux malgré tout pas assez présent dans les menus !
Nous avons adoré les pâtisseries servies au moi de mai, sauf la tarte au chocolat : trop forte en chocolat.	Selon nos enquêtes de satisfaction ce dessert a été majoritairement apprécié : il est difficile de faire l'unanimité parmi nos 7000 convives ! Nous ne pouvons donc pas supprimer cette pâtisserie qui n'est proposée qu'1 ou 2 fois/an.
Est-ce que nous aurons des fraises et des pastèques ?	Depuis quelques années, nous ne proposons que des fraises Françaises car nous développons au maximum des achats locaux (+ de goût et meilleur pour l'environnement) cependant, cette année, elles sont encore chères. Quant à la pastèque, nous n'avons pas prévu lors de la réalisation des menus un si beau printemps qui a permis aux pastèqueuse d'arriver très tôt sur le marché mais elle va aussi être servie au restaurant très prochainement.
Nous avons beaucoup aimé le repas	Les plats proposés lors des animations étaient aussi

américain, le chili était très bon : est-ce que nous aurons à nouveau ce plat ?

une sorte de test presque grandeur nature : ce plat sera proposé à tout le monde lors de la semaine du goût 2017.

**Les enfants de Berthelot** donnent leurs points de vue sur la participation à la commission de restauration. Ils sont heureux que leur école ait été choisie car :

- Ils ont participé à la vie de leur cantine (menu, décoration...) pour l'améliorer.
- Ils ont pu donner leurs idées pour les repas à thème, animation,
- Ils se sont sentis écoutés
- Ils ont rencontré des agents de la cuisine centrale et ont pu savoir comment étaient préparés les repas,
- Ils ont trouvé intéressant de donner leur avis sur les repas servis, en rapportant la parole de leurs camarades de classes. Il a pourtant été parfois difficile de recueillir les avis de leurs camarades car tout le monde n'était pas d'accord.
- Ils ont appris beaucoup de chose en rapport avec la cantine (fonctionnement, alimentation équilibrée...),
- Cela a permis à une classe de visiter la ferme de Mornant, une autre d'aller à la cuisine centrale. Ces 2 classes ont pu rencontrer les élèves d'une autre école.

**Les enfants de St Exupéry** ont été eux aussi heureux de pouvoir participer à la commission de restauration. Ils ont évoqué à peu près les mêmes raisons que les enfants de Berthelot, mais ont ajouté qu'ils ont particulièrement apprécié :

- L'expérience vécue pour leur élection.
- Le lien ou tout au moins les rencontres entre les 2 écoles

**Les directeurs d'écoles** ont été ravis de voir une belle dynamique qui a renforcé les liens entre le corps enseignant, le périscolaire et les agents de restauration, tout en plaçant l'élève au centre de toutes les actions. De plus, le travail réalisé en conseil de classe, péri-scolaire et commission a été un véritable exercice démocratique qui a mis particulièrement à contribution les délégués mais ceux-ci ont tenu leur rôle sérieusement.

**Les RLF** (Représentant les agents de restauration) ont été heureux, particulièrement lors des repas à thème qui, même si cela leur a demandé une grande capacité d'adaptation face au changement de menu et l'augmentation de la fréquentation du restaurant, ont été des repas particulièrement agréables et chaleureux.

Les écoles qui souhaitent accueillir la commission de restauration l'an prochain et qui ne seraient par encore fait connaitre peuvent contacter Pascale Pérochaud (service restauration) ou Amélie Debreyne (service éducation)

**Les parents d'élèves n'ont pas de retours particuliers mais s'interrogent sur la part de produits Bio et locaux dans les repas**

- ⇒ Pour des raisons de budget mais surtout de qualité ce sont les produits locaux que nous essayons d'utiliser au maximum et s'ils sont Bio, c'est un plus. Le service restauration ne souhaite pas utiliser des produits Bio de provenance lointaine qui présentent non

seulement un bilan carbone souvent catastrophique mais aussi une qualité médiocre (mauvaise maturité...). De plus, certains produits ne sont pas estampillés Bio, car les producteurs ne souhaitent pas entrer dans cette démarche (comme les yaourts de Mornant).

- ⇒ Nous sommes conscients que notre communication n'est pas suffisante, car au moment de l'édition des menus nous ne connaissons pas toutes les origines des produits que nous aurons au moment de la réalisation des repas(1 à 2 mois après au minimum). Ainsi, de nombreux produits locaux (et/ou Bio) sont utilisés sans que nous l'annoncions.

**L'étude des menus pour les mois de septembre et octobre n'amènent pas de questions :**

- ⇒ Comme chaque année, les 3 premières semaines de septembre il ne sera pas servi de viande mais une variété de poissons, œufs et autres protéines végétales, car tous les dossiers d'inscription au service restauration n'ont pas encore été rendus. Cette année, pour que les parents soient informés nous avons renforcé notre communication. En plus des menus sur internet, chaque entrée des 25 groupes scolaires, le compte rendu de commission, un mot sera notifié à ce sujet lors sur le bordereau d'inscription au service restauration.
- ⇒ **Septembre est le mois de la courgette et Octobre le mois de la betterave** : 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.
- ⇒ **Les restaurants scolaires fêteront la semaine du goût du 9 au 13 octobre (date nationale)** La thématique d'un pays/ jour a été retenue.

La commission se conclut sur ces échanges.

— Le 28/09/2017 de 15H à 16H30

PROCHAINE REUNION

Lieu à définir

