

COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de vi||urbanne

10/10/2016

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 29/09/2016

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

INVITES

participants	absents/excusés
Mme Lavaux (Parent Lakanal) Mme Bernal (Parent Renan élem) Mme Berthillot (RLF Berthelot) Mme Sangaré (coordonnateur St Exupéry) Mme De St Jean (Directrice élem St Exupéry) Mme Le Glaunec (coordinatrice Berthelot) Mme Bobichon (Directrice élem Berthelot) M.Malot (Enseignant Berthelot) Mr Meyzonet (Coordinateur Enfance) Mme Debreyne (Responsable périscolaire) M.Pronzola (Responsable de secteur) Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale) Mme Perochaud (Qualificienne DRM) Mr Sanières (Cuisine centrale)	Mme Mouissat (Dir Elémentaire Renan) Mme Turcas (Directrice Truffaut)

DIFFUSION

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

Mme Pérochaud introduit la réunion en rappelant le rôle et les objectifs de la commission de restauration, puis une présentation de la nouveauté pour 2016/2017 : 2 écoles recevront en alternance les commissions de restauration.
Cf. : powerpoint ci-joint.

Ce choix de 2 groupes scolaires a été fait car :

- Permet de répondre à 2 groupes scolaires déjà très engagés dans la mise en place de projets autour de l'alimentation
- L'alternance des commissions permettra d'éviter le phénomène de lassitude souvent observé chez les enfants lors des dernières commissions sur les années précédentes.

Mme Debreyne précise qu'il est proposé cette année, à tous les groupes scolaires, de s'engager sur des animations (pause méridienne) autour de 3 axes :

- sensibilisation à l'équilibre alimentaire et découverte des saveurs

- environnement du repas
- chasse au gaspi

Prévision d'organisation des commissions de restauration :

Pour le groupe scolaire Berthelot :

Des élections vont être organisées afin d'élire 1 représentant par classe du CE1 au CM1 et 2 représentants pour les classes de CM2 (environ 10 enfants)

Les élections seront ouvertes à tous les enfants même s'ils ne déjeunent pas au restaurant, car un bon communicant peu être jugé par les enfants meilleur « rapporteur » donc plus utile à « défendre » leur cause. Des conseils de classes, mis en place tous les vendredis dans chaque classe, permettront aux délégués de relever les sujets ayant trait à la pause méridienne.

Puis l'équipe d'animation organisera une réunion 1fois par mois, pendant le temps de midi, pour débattre des points à aborder en commission.

Parallèlement à cela, des ateliers sur les thématiques choisies en commissions seront proposés aux enfants tous les mardis et vendredis midi.

M.Malot précise qu'il profitera de l'accueil qu'il réalise le jeudi soir pour mettre en place un atelier qui alliera entre autre l'outil informatique et la réalisation d'affiches sur divers thèmes en lien avec la restauration (origine des aliments, équilibre alimentaire...)

Le tri des déchets est en place sur ce restaurant depuis le printemps dernier avec les élémentaires et les maternelles.

Le service restauration se déplacera début octobre pour aider à redynamiser cette bonne pratique et mettant à disposition son matériel (gachimètre, tableau météo, affichage...) durant la semaine afin d'adjoindre à ce tri un rappel auprès des enfants sur le « pourquoi » il est nécessaire de moins gaspiller (moins de gaspi = plus dans le ventre). Un relevé des pesées sera fait à cette semaine là qui permettra de faire un comparatif en fin d'année.

Pour le groupe scolaire de St Exupéry :

Les campagnes électorales ont été lancées avec le périscolaire (objectif : les réaliser avec tout le matériel d'une vraie élection - campagne, carte d'électeur, isoloir, urne...)

Election de 2 délégués mangeant au restaurant, par classe du CP au CM2.

Les délégués recuilleront les avis, demandes lors des conseils de classe afin de les rassembler dans une pré-commission le mardi précédent chaque commission.

Une quinzaine d'enfants sont déjà venus visiter la cuisine avec le périscolaire du soir le lundi 27/09.

Le tri des déchets est réalisé et pesé sur cette école depuis 3 ans : ils servent à alimenter un composteur (fabrication de compost dans le cadre d'un projet d'école)

Le service restauration se déplacera avec son matériel sur ce site pour une pesée plus spécifique qui permettra d'évaluer aussi les déchets (viande/poisson/fromage) non pris en compte car non compostable. Les pesées réalisées durant cette semaine serviront de repère afin de faire une évaluation en fin d'année.

Objectifs pour les 2 groupes scolaires d'ici au 8 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

Lors de la commission du 8 décembre, ces listes seront étudiées pour en faire ressortir 3 à 5 objectifs par groupe scolaire (similaires ou identiques) qui feront l'objet d'actions particulières durant l'année.

Retour sur les repas servis depuis la dernière commission :

- ⇒ **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, tous les dossiers ne sont pas encore revenus.

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

Semaine du goût du 10 au 14 octobre :

Pas de menus particuliers pour cette semaine, car déjà au quotidien il est proposé des produits que les enfants ne connaissent pas ou peu (légumes...): la découverte est donc quotidienne et comme l'apprentissage du goût se fait, comme à l'école, par la répétition il est préférable que ces nouveautés se retrouvent régulièrement dans l'assiette des enfants pour qu'ils les acceptent.

Cette semaine du goût doit donc plutôt faire l'objet d'atelier autour de goût pour faire découvrir aux enfants des nouveaux « goût ».

Une table de dégustation « Vachement bon » circulera dans certains restaurants afin de faire déguster aux enfants des fromages « typés » (Bleu, munster...)

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

- ⇒ **Lasagne à la carpe 3/11 :** c'est une production locale qui permet de faire connaître des produits oubliés et de développer des filières courtes d'approvisionnement.

- ⇒ Après les tomates, radis, salade les légumes d'hivers locaux arrivent : carottes, choux, navets... c'est environ 27% de produits locaux (et/ou Bio) qui sont proposés

reconnaissable par le logo  sur les menus.

- ⇒ **Novembre est le mois du chou et décembre des salsifis :** les légumes mis en avant sur ces mois sont inchangés par rapport aux années précédentes. Ce sont des légumes de saisons, 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 8 décembre 2016 de 15H à 16H30
PROCHAINE REUNION
Au restaurant de l'école St Exupéry

Puis le 26/01/2017 au restaurant scolaire de l'école Berthelot,

Le 06/04/2017 au restaurant scolaire de l'école St Exupéry,

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

Et le 28/09/2017 (lieu à définir)

