

COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de vi||urbanne

15/12/2017

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 14/12/2017

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

INVITES

participants

Mme Ayas (Dir école Mat J.Moulin)
M. Portefaix (dir école Elem J.Moulin)
Mme Marty (RLF J.Moulin)
Mme Ortega (coordinatrice J.Moulin)
Mme Darriba (animatrice J.Moulin)
Mme Cunha (Atsem J.Moulin)
Mme Debreyne (Responsable périscolaire)
Mme Fortas (Responsable de secteur)
Mme Doré (parent élu J.Moulin)
Mme Elfouiker (parent élu J.moulin)
Mme Croisier (parent élu L.Goujon)
Mme Benguiza déléguée CE2 :CM2
Mme Hajji déléguée CM1/CM2 A
M. Machbar délégué CM1/CM2B
M. Kerrab délégué CM1/CM2 E
M. Ramage délégué CM1/CM2D
Mme Allaoua déléguée CE2A
Mme Arikanin déléguée CE2B
Mme Durand-Terrasson déléguée CM1/CM2 C
Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale)
Mme Perochaud (Qualificienne DRM)
Mr Sanières (Cuisine centrale)

absents/excusés

Mme Mouissat (Dir Renan B)
Mme Turcas (Directrice Truffaut)
M.Ovize (directeur C.Gaillard)

DIFFUSION

participants +

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

copies

Mr Berthilier, Mme Carisé, Mme Robin, Mme
Thomas, Mme Fontaine.

M.Portefaix escuse les délégués de CE1 qui sont à la piscine.
En l'absence de Mme Laborde coordonnatrice du groupe scolaire J.Moulin, Mme Darriba sera la référente des actions qui seront menées en lien avec l'équipe d'animation.
Après un tour de table de présentation, Mme Pérochaud introduit la réunion :

La commission a pour objectif : L'Amélioration de la prise alimentaire des enfants.
C'est pourquoi la parole est donnée aux enfants pour qu'ils expriment ce qu'ils voudraient que nous améliorons pour que :

- Les recettes soient meilleurs
- Le temps de la pause méridienne soit plus agréable
- Leur connaissance leur permettent d'oborder leur repas sur un angle différent de l'habituel « j'aime/j'aime pas »

En répondant à leurs questions, grâce à la mise en place de projets, les différents corps de métiers (enseignants, animateurs, agents de la restauration), ameneront les enfants à être acteur de la pause méridienne.

Les projets qui seront menés sur le groupe scolaire J.Moulin pourront par la suite être dupliqués sur les 24 autres groupes scolaires.

La parole est donnée aux enfants : ils ont fait un listing des plats qu'ils ont apprécié et de ceux qu'ils n'ont pas aimés.

Plats appréciés	Plats peu appréciés
Roulé au fromage	Les endives chaudes et froides
Lasagne au saumon, Tartiflette, quenelles, spaghetti, semoule, moules/frites	
Epinards, la ratatouille	Le chou-fleur et le brocolis Carottes vichy, carottes braisées
Steak du fromager, les filets de poisson	
Les fruits	
Eclair/tarte flan/gaufre/gâteau maison	
Les repas à thème de la semaine du goût	

Ces plats correspondent globalement aux avis recueillis sur les autres groupes scolaire par les biais des retours et enquêtes sur les écoles.

Mme Pérochaud précise :

- qu'il n'a jamais été servis d'endives chaudes depuis l'ouverture de la cuisine centrale 2010 : une confusion a du être faite avec un autre légume, ce qui démontre un manque d'information/ de connaissance ou reconnaissance de certains légumes (moins habituels).
- Les carottes ne sont jamais proposées vichy (cuisson vapeur, avec ajout de beurre après cuisson). Depuis que la cuisine centrale utilise des carottes fraîches elles sont systématiquement braisées (cuisson en sauteuse après avoir fait revenir des oignons). Par contre, le goût est variable selon l'approvisionnement et lors des derniers services elles avaient un gout moins sucrées qu'habituellement...

Ce que les enfants souhaitent qu'il soit amélioré	Réponses
Le nombre de morceaux de pain	Il est demandé aux enfants de ne pas prendre trop de pain et de se resservir si besoin ; cela permet d'éviter le gaspillage. Dans cet objectif, il est demandé aux agents de trancher le pain au fur et à mesure et un protocole a été mis en place pour congeler les

Avoir toujours du pain frais	pains entiers restant. Des actions sont aussi menées pour que les commandes de pains soient faites au plus jutes, ainsi la distribution aux enfants de pain ayant été congelé ne doit être qu'occasionnelle.
Etre servit selon la quantité demandée	Dans tous les restaurants scolaires les enfants doivent pouvoir manger en fonction de leur appétit tout en respectant leur besoin (pas de double portion et obligation de goûter). Sur les self, le salade bar permet aux enfants de se servir la portion qu'ils souhaitent manger (comme lorsqu'ils sont en service à table). Pour le plat chaud, les agents sont à l'écoute des enfants : ces derniers doivent s'exprimer rapidement et clairement, ce qui n'est pas toujours facile pour les plus timides !
+ de variété de desserts, de frites, de moules	=> Les desserts sucrés (autre que fruits et purées de fruits) ne peuvent être servis plus souvent : nous essayeront de travailler la variété proposée en sondant les enfants pour connaître leurs attentes... mais cela reste aussi soumis à ce que le service restauration est capable de faire ! => les frites étant un produit gras, elles sont proposées 1 fois par période (entre chaque vacances) et ne peuvent pas être proposées plus souvent sans nuire à la santé des enfants. => Nous servons peu de moules en début d'année, car c'est un plat compliqué à manger pour les plus petits. Après étude des menus, il a été décidé de modifier le menu du 15/01 pour en proposer.
+ de cocktails, pique-nique, repas à thème	Les pique-niques sont rarement équilibrés surtout s'ils contiennent les mets que les enfants aiment. Ils doivent donc être réservé pour des occasions particulières (sorties d'écoles, PN de fin d'année) Les repas à thème existent et marquent déjà les fêtes calendaires. à organiser, car il faut que l'équipe d'animation ait la possibilité de mettre le repas en valeur pour que celui-ci ne passe pas inaperçu.
Moins d'attente dans la file dehors	Les animateurs gèrent au plus juste l'organisation de l'entrée au restaurant. Il est nécessaire de rassembler les enfants avant pour vérifier qu'ils soient tous présents : ce temps est donc nécessaire et ne peut être évité. De plus, il permet de ne pas avoir de trou sur la ligne de self.
Moins de bruits : les enfants apprécient l'outil utilisé sur le restaurant « le thermomètre du bruit »	Mme Debreyne propose que ce soit les enfants qui le gère : en les investissant personnellement à tour de rôle, ils deviendront acteurs de la gestion du bruit qu'ils font. Ainsi, cela les sensibilisera plus et ils seront plus à l'écoute des uns et des autres. Le bruit est plus intense à l'arrivée et au départ des enfants, l'instauration de rituel pourrait aider à le réduire dans ces moments.
Pourquoi on jette les repas non touchés ?	Les repas non touchés sont la résultante d'un service à l'écoute de l'enfant, en effet, si chaque enfant mangeait sa portion il y aurait peu de reste. Pour éviter ce gaspillage, les encadrants incitent les enfants à goûter car souvent les enfants ne souhaitent même pas goûter les plats qu'ils ne connaissent ou ne reconnaissent pas, alors qu'une

	<p>fois goûtés de nombreux plats sont finalement mangés !</p> <p>Chaque enfant pourrait diminuer ce gaspillage en goutant chaque plat et en se rappelant qu'il est souvent nécessaire de goûter plus d'une dizaine de fois un plat avant de l'accepter.</p> <p>Les repas non consommés doivent être jetés conformément à la réglementation qui vise à protéger les consommateurs : après avoir été chauffés les plats ne peuvent pas être réutilisés, seuls les fruits et fromages ou desserts emballés peuvent être conservés jusqu'à leur DLC.</p>
Pourquoi ne pas se resservir comme on le souhaite ?	<p>Au self, le flux est continu et ne permet pas aux enfants de revenir sans risque de bloquer le self.</p> <p>La redistribution de nourriture doit être <u>encadrer et maîtriser</u> pour éviter que des enfants absorbent plus d'aliments que nécessaire : le service restauration a pour vocation de nourrir sainement les enfants.</p> <p>Se sont donc les adultes proche des enfants qui doivent encadrer cette « re »distribution.</p>
Rosa Parks	<p>Les enfants venant déjeuner sur le restaurant ont les même règles que ceux de Moulin. L'organisation sera modifiée pour fluidifier les déplacements et croisements.</p> <p>Cependant, tous les enfants doivent faire des efforts de respect et tolérance, d'autant que se transfert devra prendre fin en mars.</p>

Ce que les enfants voudrait connaître/apprendre	Réponses
Comment sont fabriqués puis réchauffés les repas ? Combien de repas sont fabriqués ? Tout le monde mange pareil ?	<p>Cette question pourra faire l'objet d'un projet de visites ou d'interviews... Il serait intéressant de profiter du fait que l'office de restauration de J.Moulin est suffisamment grand pour accueillir des enfants.</p> <p>A la cuisine centrale, ce sont presque 7000 repas qui sont fabriqués chaque jour puis distribués sur les 25 restaurants scolaires municipaux. Tout le monde mange le même repas.</p>
Quelle quantité de fruits et de légumes, d'eau, de gras, doit-on consommer/ jour	Cela pourra aussi faire l'objet d'un projet à définir...
Dans quelle ferme sont préparés les yaourts ?	La visite de la ferme de Mornant qui fabrique les yaourts a été faite l'an dernier, il est possible d'emprunter l'exposition faite par les enfants suite à cette visite.

A l'issu de ces échange les enfants sont retournés dans leurs classes.

Il ressort différents axes de travail qui pourraient mener à des projets :

- Sur le bruits : Imagination de rituels musicaux, instrumentaux ou gestuel pour accompagner différents moments repérés comme bruyants. Pour les maternelles, ces rituels devront aussi être instaurés en classe pour une bonne compréhension des enfants.

Création d'affiches à l'aide de photos pour exposer les règles du restaurant qui pourront être montrées aux enfants quand nécessaire.

Travail avec les adultes pour diminuer les bruits de vaisselle (mise de table, service)

- Sur le gaspillage : un composteur existe déjà en maternelle, il pourrait être utilisé par le restaurant : mais cela demande un travail préalable pour diminuer le gaspillage, organiser le tri, la taille des portions lors du service, l'organisation d'un service « rab »...
- Sur la nutrition : des ateliers pourraient être proposés.

D'ici à la prochaine commission, Mme Debreine et Mme Pérochaud rencontreront tous les acteurs de la commission pour définir ensemble plus précisément les projets qui pourront être mis en place sur ces 3 axes.

Echanges :

- ⇒ Les parents : Pourquoi n'y a-t-il pas d'évolution au restaurant du groupe L.Goujon : ce restaurant est trop petit, abîmé, bruyant ? La mairie est engagée dans de nombreux travaux, elle doit prioriser les demandes. L'effectif de ce site a beaucoup augmenté (+ de 10% de maternelle cette année). Le premier service est donc dédié uniquement aux maternelles. Les animateurs travaillent avec les enfants sur un aspect pédagogique qui permettra de mieux gérer, notamment, le bruit pour rendre plus confortable le temps de repas.
- ⇒ Les atsem demandent s'il est possible d'allonger le temps du repas pour ne pas presser les enfants. Le temps du repas, 45 minutes, est suffisant. Si les enfants restent trop à table, les plus rapides vont s'impatienter et devenir source de bruit, d'attention spécifique... Il faut ouvrir un temps d'échange entre les atsem et agents de restauration pour voir comment l'organisation du repas peut-être améliorée : quoi découper et plus préparer pour faciliter le service des plus petits par exemple.
- ⇒ Les atsem apprécient d'avoir une petite cuillère pour chaque enfant (petits/moyen et grands) et à quel que soit le repas car petites fourchettes BB ne piquent pas assez : Il a été distribué les mêmes que celles utilisées dans les structures petite enfance : cela leur correspond bien, peut-être parce que les enfants sont plus jeunes ?

Le concours de Noël est lancé : près d'une vingtaine d'équipe (animateurs, agent de restauration et atsem) se sont inscrits pour offrir aux enfants des activités qui leur permettront de d'animer et décorer cette période de Fêtes.

L'étude des menus pour les mois de janvier et février n'amène pas de question :

- ⇒ Le service restauration étudiera la possibilité de servir des moules, si possible avec des frites sans que cela ne perturbe l'équilibre nutritionnel des menus
 - ⇒ Pour rappel, janvier est le mois des légumes secs : peu onéreux, se conservant facilement, riches en fibres, minéraux et énergie se sont de vrais aliments « santé ».
- Février sera le mois des navets :

Ces légumes mis en avant sur ces mois sont inchangés depuis 2010. Ce sont des légumes de saisons, que l'on trouve facilement en cette saison. Ils ne sont 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 1^{er} février 2018 de 15H à 16H30**
PROCHAINE REUNION
Au restaurant de l'école J.Moulin

Puis le 29 mars, le 21 juin même lieu et le 27/09/18 lieu à définir

