

# COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de villeurbanne

26/02/2018

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 01/02/2018

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 Ortega (coordonnatrice Adj J.Moulin)  
Mme Chapaud (coordonnatrice Adj J.Moulin)  
Mme Cunha (Atsem J.Moulin)  
M. Touati-Tuba (parent élu J.Moulin)

### Enfants délégués :

Dora Benguiza  
Maïa  
Chahir Kherrab  
Heikel Machbar  
Hanna Hajji  
Zakaria Allaoua  
Hichem Ramage  
Mohamed  
Yasmina  
Alicia Durand Terrasson  
Elyssia  
Gaspard  
Syrine  
Mme Debreyne (Responsable périscolaire)  
Mme Goy (Responsable de secteur)  
Mme Perochaud (Qualificienne DRM)  
Mr Sanières (Cuisine centrale)

### absents/excusés

Mme Mouissat (Dir Renan B)  
Mme Turcas (Directrice Truffaut)  
M. Ovize (directeur C.Gaillard)  
Mme Doré (parent élu J.Moulin)  
Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale)

## 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.

Après un tour de table de présentation, Mme Pérochaud débute la réunion par une dégustation de 3 plats (nouveautés) à base de céréales et légumineuses afin de recueillir l'avis des participants. Les avis sont assez unanimes les plats sont bons: pâtes pépinettes, lentilles corail et tomates séchées, pâtes pépinettes et pois cassés ainsi que les pâtes perles, quinoa rouge et tomates séchées. La recette qui a la préférence de tous (enfants comme adultes) est : les pâtes perles et quinoa

rouge à la tomate (on peut remarquer que c'est dans cette recette que les légumineuses sont le moins visibles).

Pour améliorer ces recettes les enfants souhaiteraient une sauce.

Cependant, quand on leur propose de servir ces plats avec de la sauce et accompagnés d'un légume car ainsi le plat serait complet car composé de légume + une céréale (pâtes)+une légumineuse (pois cassé, lentilles...), les enfants disent unanimement qu'il manquerait un poisson ou une viande au repas (les adultes sont aussi du même avis).

Cette expérience montre que les repas végétariens sont encore une nouveauté dans nos habitudes alimentaires et que pour ne pas les brusquer il est nécessaire de proposer un plat qui apporte une ressemblance visuelle avec des produits reconnus : d'où le succès des boulettes/steaks ou haché végétal à base de légumineuses ( soja, lentilles...)

#### Résultat du concours de décoration de Noël:

23 groupes scolaires inscrits/25.

Une belle participation conjointe des enfants/animateurs, atsem et agents de restauration, avec des réalisations manuelles originales.

Une émulation positive qui a fait du repas de Noël une vraie fête pour tous.

1<sup>er</sup> = Berthelot

2<sup>nd</sup> = Descartes

3<sup>ème</sup> = Armand

Les remises des lots ont eu lieu les 21 et 22 décembre.

#### La parole est donnée aux enfants :

Ils font un listing des plats qu'ils ont appréciés et de ceux qu'ils n'ont pas aimés.

Leurs appréciations se recoupent globalement, avec les avis recueillis lors des enquêtes auprès des autres restaurants scolaires.

Il est à noter que :

- peu de légumes, hormis les épinards (plats), le potage et la macédoine (entrée) n'ont la faveur des enfants, mais que les enfants aiment les fruits (plus abordables grâce à leurs côtés sucrés!).

- L'effort de présentation des fruits coupés (travail réalisé par l'équipe de restauration) porte ces «fruits» et tous les enfants en mangent au moins un morceau.

Les fruits étant une source de fibres et de vitamines, ils sont un élément incontournable du repas surtout lorsque les légumes ne sont pas toujours mangés !

<b>Ce que les enfants souhaitent qu'il soit amélioré</b>	<b>Réponses</b>
La lecture des menus	La plupart des animateurs lisent le menu aux enfants avant le repas. Les enfants apprécient et souhaitent que cela soit systématique (tous les groupes, tous les jours)
Moins d'attente dans la file dehors	Après la commission de décembre, les groupes ont été inversés, les enfants venant de Rosa Parks mangent dans la salle élémentaire alors que les CP/CE1 mangent dans la salle des maternelles. Cela a permis d'avoir une utilisation plus fluide des locaux et matériel. Les agents de restauration sont ravis de cette utilisation ainsi que de la

		baisse du volume sonore que cela a engendré.
Suite aux demandes formulées par les enfants lors de la dernière commission les projets suivants vont être mis en place :		
	Ce que les enfants voudraient Améliorer connaître ou apprendre	<b>Les projets</b>
Environnement du repas	Réduction du bruit à l'entrée et à la sortie des enfants (Maternelle)	Utilisation de la chorale du mercredi pour l'apprentissage d'une chanson «rituelle» à utiliser pour obtenir une diminution du bruit. Apprentissage de gestes du langage des signes.
	Amélioration de la desserte de table pour la rendre moins bruyante (maternelle)	Mise en place d'un groupe de travail Agents de resto/atsem
	Diminuer le bruit en élémentaire	Réflexion avec les enfants pour les responsabiliser et définir quels rôles ils pourraient avoir durant cette pause méridienne (outil thermomètre et autres...)
Le gaspillage	Réduire les déchets générés par les repas	Plus les enfants mangent l'intégralité de leur portion, moins il y a de déchets. Pour aider les enfants à se familiariser avec les plats proposés il a déjà été mis en place des actions, par ex : ⇒ Les agents découpent les fruits pour permettre à tous de manger au moins un bout ⇒ Une assiette de dégustation de fromage est proposée quand cela est possible pour que les enfants goûtent avant et n'automatisent pas leur refus de peur de ne pas aimer
		Etude de la mise en place d'une «reserve» pour les enfants qui souhaitent juste goûter le plat mais avoir la possibilité de se resservir s'ils souhaitent finalement manger leur portion entièrement.
	Réaliser le tri des déchets	Le composteur de l'école ne pouvant pas recevoir les déchets du restaurant, ce souhait ne pourra pas être mis en place pour tout le monde. Une organisation sera mise en place au niveau des maternelles.
Sensibilisation	Comprendre l'origine de ce que nous mangeons (production, fabrication...)	L'organisation d'une visite d'un producteur de légumes est envisagée.
		Un groupe d'enfants sera accueilli à la cuisine centrale pour confectionner un repas
		Un ou plusieurs groupes d'enfants seront accueillis à l'office du restaurant scolaire pour aider à la préparation du repas.
		Un film ou une expo photo sera réalisé pour présenter à tout le monde l'histoire des repas «du pré à

		l'assiette».
	Savoir de quoi notre organisme à besoin chaque jour	Tous les aliments proposés lors d'un repas sont nécessaires pour couvrir les besoins des enfants : 1 semaine thématique sur les besoins du corps humain (nutrition et activité) sera organisée avec la participation de tous les acteurs du groupe scolaire (enseignants, infirmières, animateurs...)

Les enfants se disent satisfaits des projets proposés et quittent la salle.

**Echanges :**

- ⇒ **Les atsem demandent à ce que la plonge soit réparée car parfois elles ont de la vaisselle sale.** Il sera demandé à la RLF de faire une demande d'intervention sur le lave vaisselle pour en vérifier son fonctionnement. De plus, il sera demandé plus de vigilance à l'équipe lors de la sortie de la vaisselle pour ne pas ranger une vaisselle qui ne serait pas correctement nettoyée.

**L'étude des menus pour les mois de mars et avril n'amène pas de question :**

- ⇒ Mme Ayas et ses enseignantes, présentent aux enfants de Maternelle les légumes du mois. Un recueil de recettes originales avait été réalisé avec ces légumes il y a 2 ans, elle propose que ces recettes puissent être diffusées à l'ensemble du groupe. Mme Debreyne propose comme support le journal périscolaire.

La commission se conclut sur ces échanges.

— Le 29 mars 2018 de 15H à 16H30

**PROCHAINE REUNION**

**Au restaurant de l'école J.Moulin**

Puis le 21 juin même lieu et le 27/09/18 (lieu à définir)

