

# COMPTE RENDU DE REUNION

Cuisine centrale

ville de villeurbanne

25/06/2018

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 21/06/2018

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

INVITES

participants	absents/excusés
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) Mme Doré (parent élu J.Moulin)	Mme Mouissat (Dir Renan B) Mme Doussière (directrice C.Gaillard) Mme Debreyne (Responsable périscolaire)
<u>Enfants délégués :</u> Dora Benguiza Maïa Chahir Kherrab Heikel Machbar Hanna Hajji Zakaria Allaoua Hichem Ramage Mohamed Yasmina Alicia Durand Terrasson Elyssia Gaspard Syrine Mme Perochaud (Qualificienne DRM) Mr Sanières (Cuisine centrale) Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale)	

DIFFUSION

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

Après un tour de table de présentation,

## La parole est donnée aux enfants :

Ce mois-ci, les enfants n'ont pas eu l'occasion de préparer de liste, ils ont du mal à se rappeler de ce qu'ils ont mangés.

PLATS APPRÉCIÉS

Lasagne au saumon  
Le poisson pané  
Le repas du 14/06

PLATS PEU APPRÉCIÉS

La soupe froide (1 classe)

Leurs appréciations se recoupent globalement (sauf pour la soupe froide), avec les avis recueillis lors des enquêtes auprès des autres restaurants scolaires.

D'après les enquêtes faites sur les restaurants scolaires, voici les menus préférés des enfants :

08/06	Soupe froide de petits pois Tajine de poisson et semoule St Paulin Cerises	Ont adoré ce repas même s'ils auraient aimé avoir plus de semoule : la portion était plus petite qu'habituellement car il y avait aussi des féculents dans le potage. Ainsi l'équilibre légumes/féculents était respecté
18/05	Haricots verts/macédoine Brandade Petit Cabray Pomme	Préfèrent les haricots à la macédoine
4/06	Melon/pastèque Steak du fromager Ratatouille Purée de fruits	1 <sup>er</sup> service de Melon : redécouverte pour les plus petits, ils se sont régalés. 1 <sup>er</sup> service de ratatouille : pas de restes

Question des enfants	Réponses
Pourquoi les enfants et les adultes n'ont pas les mêmes parts ?	Un adulte et un enfant n'ont pas les mêmes besoins (corpulence, activité... différentes), il est donc normal qu'ils ne consomment pas la même quantité. Si les enfants consomment l'intégralité de leur repas, leurs besoins sont couverts.
Les enfants aimeraient avoir plus souvent des hamburgers ou des tacos.	La diététicienne leur répond : ⇒ Le service restauration a pour vocation de fournir non seulement une alimentation équilibrée mais surtout d'élargir le répertoire alimentaire de chaque enfant : Ce type de produit ne serait une découverte pour personne. ⇒ Les enfants consomment déjà trop souvent ce type de produits (riches en sucre et matières grasses cachées), le service restauration n'en propose donc que très rarement pour limiter leur effet néfaste. De plus, la rareté permet de capitaliser autour d'un repas « festif » lorsqu'ils sont servis au restaurant. ⇒ Le service restauration ne peut pas fabriquer ce type de produit et doit les acheter tout prêt. De ce fait, ils ne ressemblent alors pas à ce que les enfants attendent, la déception empêche alors une bonne consommation.

Les enfants aimeraient avoir un repas spécifique à chaque saison	C'est une bonne idée de valoriser les produits de saison que nous utilisons déjà sur un menu particulier car cela permettrait : → De mieux repérer les produits de saison → Aux équipes d'animation de créer une animation ludique autour de la saison
Tous les enfants aimeraient venir faire la cuisine à la cuisine centrale l'an prochain	L'accueil des enfants à la cuisine est toujours possible en visite mais, il n'est pas possible d'accueillir toutes les classes pour faire la cuisine car cela occuperait tous les mercredis sur une année !

### Réalisation des projets mis en place :

	Ce que les enfants voudraient améliorer connaître ou apprendre	Les projets
Environnement du repas	Réduction du bruit à l'entrée et à la sortie des enfants (Maternelle)	Utilisation de la chorale pour l'apprentissage d'une chanson «rituelle» à utiliser pour obtenir une diminution du bruit. Apprentissage de gestes du langage des signes. ⇒ Reste à mettre en place pour 2018/2019  Des affiches sur les consignes à respecter au restaurant ont été réalisées par les enfants. Elles sont jolies, et compréhensibles par les enfants : elles resteront en place.
	Amélioration de la desserte de table pour la rendre moins bruyante (maternelle)	La découpe des fruits et la mise à disposition du matériel pour faciliter le repas des enfants ou diminuer le bruit fait désormais partie des habitudes des équipes. Une affiche grand format sera faite à la rentrée 2018 avec les agents pour permettre à tous les nouveaux agents d'en être informés dès leur arrivée.
	Diminuer le bruit en élémentaire	Engagement d'une action « Consom'acteur » et formation d'un groupe qui a identifié différentes étapes au restaurant durant lesquels les enfants peuvent se prendre en charge : ⇒ Lavage des mains ⇒ Gaspillage ⇒ Relationnel/politesse ⇒ Bruit : modification de l'outil ⇒ Propreté.... Cette action n'a pas pu être menée jusqu'au bout car la période a été chargée en activité. Cependant, les enfants souhaitent la prolonger l'an prochain.

Le gaspillage	Réduire les déchets générés par les repas :	<p>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 <b>il est demandé, sur tous les restaurants de la ville de Villeurbanne quand cela est possible, de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ découper des fruits pour permettre à tous de manger au moins un bout</li> <li>⇒ Faire une assiette de dégustation de fromage</li> </ul> <p>Ainsi les enfants peuvent goûter et n'automatisent pas leurs refus « de peur de ne pas aimer »</p> <p>Le directeur des élémentaires propose que pour aider les enfants à mieux connaître ou reconnaître les légumes et pour faire échos à la demande des enfants sur les repas de saison, <b>l'école engagera un travail, en 2018/2019, autour des menus qui proposent des légumes de saison, notamment « le légume du mois ».</b></p> <p>De plus, le travail réalisé par les atsem et animateurs de J. Jaurès serait intéressant à reprendre au niveau du restaurant afin de permettre aux enfants de reconnaître ce qu'ils mangent. Pour cela, un échange « intersites » pour un regard croisé sur les actions mises en place serait bénéfique.</p>
	Comprendre l'origine de ce que nous mangeons (production, fabrication...)	<p>L'animatrice Johanne a terminé le montage du film « du pré à l'assiette » réalisé au fil des différentes visites.</p> <p>Au-delà de cela, les enfants ont pu découvrir de nombreux métiers au travers des différentes rencontres avec des professionnels (agriculteurs, cuisiniers, logisticiens, agent de restauration...)</p> <p>Depuis 2 ans, les maternelles reçoivent chaque mois des légumes frais en rapport avec le légume du mois. Ils sont présentés aux enfants puis cuisinés avec, si possible, des recettes originales.</p> <p>Un recueil de recette a été réalisé.</p> <p><b>Mme Ayas souhaite continuer cette action : le service restauration continuera à lui livrer des légumes en 2018/2019.</b></p>

Sensibilisation nutritionnelle	Savoir de quoi notre organisme a besoin chaque jour	<p>La semaine thématique sur les besoins du corps humain (nutrition et activité) a remporté un grand succès :</p> <p><b>MATERNELLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur le temps scolaire : réalisation d'affiches et décorations des contremarches sur la nutrition</li> <li>- sur le temps périscolaire : réalisation d'affiches sur les besoins de l'enfant (sommeil, eau...)</li> <li>- réalisation d'un petit déjeuner avec les parents</li> </ul> <p><b>ELEMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tous les matins les enfants ont regardé des vidéos sur les aliments/ l'alimentation et les besoins des enfants et répondu à des questions s'y rapportant</li> <li>- Intervention de l'infirmière en cycle 2 (dents et brossage des dents)</li> <li>- Le cycle 3 a travaillé sur les légumes en art visuel</li> </ul> <p><b>HORS TEMPS SCOLAIRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ateliers jeux sur l'alimentation</li> <li>- Dégustation de jus de carottes/pommes fait en direct au restaurant)</li> <li>- Affichage au restaurant de consignes pour bouger et manger malin</li> <li>- « Goûter aux légumes » : un goûter a été réalisé avec des petits légumes à tremper dans des sauces originales (au fromage blanc, au pois chiche et à l'artichaut)</li> </ul> <p>Les enfants ont aimé ces différents temps. Les directeurs ont trouvé cette semaine banalisée sur un thème précis très intéressante, car elle concentre les idées.</p> <p><b>Cette action sera renouvelée l'an prochain et réfléchi dès la rentrée avec les enfants pour bien la préparer.</b></p>
--------------------------------	---	---

Toutes ces actions ont permis aux enfants de redonner du sens au repas en réinstaurant une valeur à celui-ci car derrière chaque plat, il y a un producteur et des cuisiniers qui ont mis du cœur dans leur travail.

Présentation des autres actions réalisées sur les autres groupes scolaires dans le cadre des actions NUTRITION-SANTE menées conjointement par les services éducation et restauration.

- **Réalisation du repas gagné par Berthelot (1<sup>er</sup> lot du concours de Noël)**

Selon le souhait des enfants, ils ont pu déguster un repas asiatique (Samossas de légumes, Nouilles de riz aux crevettes caramélisées, Ananas rôti et Biscuit du bonheur). La décoration était aussi soignée sur ce thème qu'à Noël !

▪ **Formation « ensemble, comment éduquer au goût »:**

- 5 groupes scolaires engagés sur 3 sessions de formation
- 38 agents : coordinateurs, animateurs, Atsem, agents de restauration
- Chaque groupe scolaire a engagé au moins 1 projet entre mai et juin. Ils vont perdurer voir s'enrichir sur 2018/2019

▪ **Les herbes aromatiques :**

- 5 groupes scolaires engagés : coordinateurs + RLF
- Différents projets ont vu le jour sur le mois d'avril : hercier, jeux, infusions...

▪ **« J'aime mon repas »**

- 3 groupes scolaires engagés dans cette action qui permet de donner la parole aux enfants sur leurs appréciations des repas.
- Ce sont environ 400 enfants qui donnent leur avis au service restauration

▪ **Gestion du bruit**

- 5 groupes scolaires engagés
- Phase d'analyse des besoins pour une meilleure adaptation des outils et des actions à mettre en place sur 2018/2020

▪ **La chasse au gaspi**

- 5 groupes scolaires engagés en + des 3 déjà engagés
- Tous mènent des actions permettant aux enfants de mieux consommer leurs repas pour diminuer les déchets
- 5 sites/8 trient déjà ou vont trier leurs déchets dès la rentrée 2018 afin de mieux visualiser ce qui aurait pu être mangé.
- 2 sites/8 ont un composteur.

**L'étude des menus pour les mois de septembre et octobre :**

⇒ Les menus des 3 premières semaines de septembre proposeront, comme chaque année, des repas sans viande pour pallier à la difficulté de connaître les régimes alimentaires des enfants (encore trop d'inscriptions tardives)

⇒ Du 8 au 12 octobre : semaine du goût « cherchez de l'intrus »

La commission se conclut sur ces échanges.

— Le 27 septembre 2018 de 15H à 16H30

PROCHAINE REUNION

Lieu à définir