

# COMPTE RENDU DE REUNION

Cuisine centrale

ville de vi||urbanne

03/10/2018

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 28/09/2018

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

INVITES

participants	absents/excusés
Mme Doussière (Dir école Mat C.Gaillard) M.Ovize (dir école Elem C.Gaillard) M. Portefaix (dir école Elem J.Moulin) Mme Oulgouce (coordonnatrice C.Gaillard) Mme Nouck-Nouck (coordo. Adj C.Gaillard) Mme Lefort (parent élève A. France) M.Vaillier (parent élève A. France) Mme Fortas (responsable de secteur) Mme Richard (Atsem C.Gaillard) Mme Brouche (Atsem J.Jaurès) Mme Jacob (atsem L. Jouhaux) Mme Reziga (RLF A.Perrin) Mme Cermiti (RLF C.Gaillard) Mme Chergui (REL J.Jaures) Mme Perochaud (Qualificienne DRM) Mr Sanières (Cuisine centrale) Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale)	Mme Mouissat (Dir Renan B) Mme Testucci (Dir Mat J.Guesde) M. Hamadache (Responsable périscolaire)

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, Mme Pérochaud rappelle l'objectif de la commission de restauration :

« La commission a pour but **d'améliorer la prise alimentaire** des enfants. Cependant, la qualité du repas ne dépendant pas uniquement de ce qui se trouve dans l'assiette, la commission doit permettre de mettre en place des actions sur la pause méridienne pour :

- Améliorer le service, la découverte alimentaire, l'éducation au goût...
- Réduire le bruit, le gaspillage...

La commission de restauration doit **amener les enfants à devenir des « consom'acteurs »** grâce à toutes formes d'actions qui pourraient être dupliquées sur les 26 restaurants. »

Mr Portefaix effectue le bilan des actions menées en 2017/2018 sur son groupe scolaire.

De nombreuses envies avaient été évoquées par les enfants et intervenants et toutes n'ont pas pu

donner lieu à une action. Les enfants avaient catégorisé leurs choix ainsi :

- Ce qu'ils avaient envie de voir évoluer/changer (Le bruit, le gaspillage)
- Ce qu'ils avaient envie de connaître/comprendre/apprendre (pourquoi si peu de gâteaux, quelle quantité de fruits, légumes, eau..., d'où vient ce que l'on mange.... ?)

Tableau de synthèse des actions menées :

Les envies	Les projets	Comment	Réalisation
<b>Maternelles:</b> - le bruit surtout à l'arrivée et départ des enfants	Test avec instrument => voir avec musique identique en classe pour instaurer les mêmes rituels	Création d'une chorale sur le temps scolaire Amélioration de la desserte par les agents	Chorale mise en œuvre mais pas utilisée au restaurant <b>Organisation de la desserte et adaptation du matériel</b>
- Temps de repas	Affiches avec règles du restaurant Travail commun sur l'organisation de la pause méridienne pour le confort des enfants : coordination des intervenants	Projet <u>Atsem</u> /Adjointe <u>coordo</u> /enfants	<b>Réalisations d'affiches:</b> - les règles de vie au restaurant - que faire pour être en forme (boire, dormir, bouger...)
<b>Elémentaires:</b> - Repas à thème (pique nique/repas à manger avec les doigts)		Pas d'action spécifique prévue (repas de fin d'année)	
- Attente avant repas - Bruit dans le restaurant		Nouvelle organisation mise en place depuis janvier 2018 Développement de <b>l'outil thermomètre</b>	<b>Fonctionnement toujours</b> Efficacité appréciée par les enfants et le personnel
- Quantité des portions servies à ajuster aux demandes - Gaspillage (que deviennent les plats non servis...)	Travail sur portion/service/rab Pesée des déchets (rituels maternelles)	Maternelles : un seau pour le compost Réflexion avec les agents sur les découpes Elémentaires : Test d'une organisation permettant de « juste » goûter puis de se resservir.	Pas de possibilité de compost <b>Organisation des découpes et du matériel mis à disposition (maternelle)</b>  Pas eu assez de temps pour la mise en œuvre
- Variété des desserts - Quelle quantité de fruits et de légumes/jour - Quelle quantité d'eau/jour	Nutrition: ateliers???	Semaine thématique sur le temps scolaire et périscolaire pour tout le groupe scolaire et avec la participation des professeurs, <u>atsem</u> , infirmière, animateurs, agents de restauration, diététicienne	Est devenu une quinzaine, durant laquelle tous les acteurs du groupe scolaire ont œuvré (film, interventions, exposition, jeux, dégustations, goûter...)
- De quelle ferme viennent les yaourts - Comment sont fait les repas - Comment sont chauffés les repas	Découverte des repas de la préparation jusqu'au service => support pour partage avec les autres élèves et pour les parents	Visite chez un producteur ou à la ferme pédagogique de Miribel Visite et fabrication d'un repas à la cuisine centrale Visite de l'office et rencontre des agents Réalisation d'un film ou d'une expo	Visite d'une exploitation de maraichère Visite et réalisation d'un repas à la cuisine centrale <b>Visite et réalisation d'assiettes de dégustation à l'office</b> Réalisation d'un film

Les enfants ont apprécié de participer à la commission car :

- Ils ont heureux et fiers d'avoir eu un vrai rôle. M.Portefaix précise que cela a été aussi source d'apprentissage (représentativité des autres, de l'écoute, de la prise de parole...)
- Ils ont été fiers d'être à l'origine de changements, d'actions : ils sont devenus de vrais consommateurs

Les actions en rouges vont se prolonger ou se renouveler cette année 2018/2019.

D'autres actions ont été menées sur les tous les groupes scolaires :

- Le légume du mois : 1 légume de saison mis en valeur dans les menus chaque semaine durant 1 mois. Ce légume est récurrent chaque année, sur le même mois et permet de proposer différentes recettes d'un légume que les enfants peuvent retrouver dans les jardins (ou à moindre coût sur les marchés car de saison !)

Mme Chermiti, demande si les recettes pourraient être diffusées car des enfants lui en font la demande : le service restauration se rapprochera du service communication pour savoir dans quelle mesure cela pourrait être fait en lien avec les menus.

- Des repas à thème au rythme du calendrier : semaine du goût, repas de Noël, Epiphanie, Chandeleur, Pâques, pique-nique de fin d'année : Ils permettent aux équipes d'animation de planifier leurs projets (ateliers/animations) et seront renouvelés cette année 2018/2019
- Des repas à thème fonction de l'actualité (coupe du monde en Russie en juin 2018)
- Des projets spécifiques sur certains groupes scolaires avec des thématiques particulières (les herbes aromatiques, la gestion du bruit, la chasse au gaspi, l'utilisation de l'outil j'aime mon repas).

De plus, ce sont près de 40 agents (animateurs, atsem et agents de restauration) qui ont suivi une formation sur le thème « ensemble, comment éduquer au goût » qui leur a permis d'élaborer des projets impliquant tous les acteurs de la pause méridienne.

Cette 1<sup>ère</sup> commission sur le groupe scolaire de Château Gaillard se déroule sans les enfants, afin de laisser aux acteurs du groupe scolaire le temps d'organiser les élections mais aussi les moyens à mettre en œuvre pour :

Avant la commission,

- Création du groupe de représentant « enfants » : des délégués « restauration » ont déjà été élu chez les élémentaires, pour les maternelles, des enfants de grandes sections pourraient participer à tour de rôle
- Avoir un temps pour que les délégués recueillent les avis/demandes de leurs camarades
- Avoir un temps d'échange pour organiser les idées recueillies et répartir les prises de paroles.

Après la commission,

- Avoir un temps pour préparer les retours que les délégués feront dans leur classe
- Avoir un temps de parole dans chaque classe.

Mme Chermiti soulève la difficulté de conduire des projets lorsqu'il manque du personnel.

Il est évident que pour tous les acteurs présents, les projets pour être suivis (et efficaces) ne doivent pas demander de moyens dépassant les capacités de chacun, mais au contraire s'intégrer dans les missions quotidiennes.

D'ailleurs, seul 2 à 3 projets seront retenus.

**Synthèse des avis/remarque sur les repas servis :**

Remarques	Réponses
Les produits végétaux servis à la place de la viande ou du poisson ne plaisent pas aux enfants.	Il serait restrictif de faire une généralité, car tous les acteurs présents s'accordent sur le fait que les recettes à base de soja « haché » sont appréciées par les enfants. Pour les autres produits/recettes, à base de légumineuses, les avis sont effectivement partagés côté enfants et adultes. Ces produits sont nouveaux et nous demandent donc un temps

	<p>d'adaptation au même titre que l'intégration de tout nouvel aliment dans notre répertoire gustatif.</p> <p>De plus, comme pour toute nouvelle recette le service restauration doit faire évoluer ses recettes et ses conseils pour leur remise en œuvre sur site : le dernier service de boulettes aux lentilles a pâti d'une mauvaise prise en compte du temps de réchauffe et de maintien au chaud, qui a desséché les boulettes.</p> <p>Nous avons choisi de proposer des légumineuses sous forme de boulettes, consommables avec les doigts, se rapprochant ainsi des fallafels déjà connues.</p> <p>De plus, ces boulettes de légumineuses, en substitution de la viande, ont été non seulement choisies pour leur richesse en protéines mais aussi parce qu'elles ont été créées et sont fabriquées par une entreprise locale et avec des produits Bio.</p> <p>Outre leur intérêt nutritionnel (richesse en protéines, fibres, énergie et minéraux) les produits végétaux ont aussi un intérêt pour notre planète : bilan carbone faible, enrichissement des terres...</p> <p>Le service de restauration a toujours proposé des repas sans viande (steak du fromage, quenelles, raviolis au fromage ou soja) les légumineuses permettent de diversifier cette proposition.</p> <p>La viande et le poisson seront toujours proposés suffisamment souvent pour permettre de couvrir les besoins de nos convives.</p>
<p>Pourquoi n'y a-t-il pas plus souvent des viandes ou poisson grillées ?</p>	<p>La cuisine centrale de Villeurbanne travaille selon un procédé appelé « Liaison froide ». Les repas sont préparés la veille, voir quelques jours avant le jour de leur consommation. Pour sécuriser et faciliter leur conservation, les plats sont refroidis rapidement après leur préparation, à une température inférieure à 10°, sont conservés à 3° à la cuisine centrale et livrés le matin sur chaque restaurant où ils seront réchauffés juste avant leur service.</p> <p>Cette technique a certaine limite comme par exemple de proposer des steaks grillés qui ne supporteraient pas d'être réchauffés.</p> <p>De plus, la présence de la sauce, d'un bouillon ou du jus permet d'apporter l'humidité nécessaire pour éviter le dessèchement lors de la remise en température.</p>
<p>Le bœuf à la cuillère, servi jeudi 27/09 était gras</p>	<p>Cette pièce de bœuf a la particularité d'être parcouru par une bande gélatineuse qui lui confère cette texture inimitable et ce moelleux incomparable en fondant au cours d'une cuisson longue et douce. (Elle cuit environ 16H à 18H à 85°)</p> <p>Cette gélatine (collagène) est souvent confondu avec du gras de par sa texture, cependant, elle est constituée de protéines et non pas de matière grasse : cette différence de composition fait aussi une différence en bouche.</p>
<p>Le poireau vinaigrette servi en choix de self le 17 septembre était</p>	<p>Notre légumerie diversifie encore son travail. Après les légumes racines (carottes, pommes de terre, navets...), les courgettes, concombres... que les enfants apprécient déjà, nous commençons</p>

différent	à traiter les poireaux frais. Le goût et la texture des poireaux cuits à la cuisine a été très apprécié.
-----------	--

**Du 8 au 12 octobre : la semaine du goût**

Pour offrir un nouveau support d'approche de l'éducation au goût, le service restauration propose cette année aux restaurants scolaires de « Partir à la recherche de l'ingrédient mystère »

Chaque jour, les enfants et leurs encadrants pourront essayer de retrouver un ingrédient mystérieux mais savoureux qui sera ajouté à l'un des plats du repas.

Cette recherche permettra d'attiser la curiosité de tous nos convives et les inciter à goûter tous les plats proposés afin de pouvoir participer à un concours.

Les 3 restaurants qui en auront le plus de participants ayant retrouvés les 3 ingrédients (dans les repas du lundi, jeudi et vendredi) seront les vainqueurs.

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

- ⇒ Le mois de novembre est toujours le mois de la découverte des choux. Notre légumerie traitera tous les choux lisses (blancs, rouges et verts) qui seront proposés au menu.
- ⇒ Le mois de décembre sera le mois des salsifis que les enfants commencent à bien connaître. Le repas de Noël n'est pas encore défini.

La commission se conclut sur ces échanges.

— Le 30 novembre 2018, puis les 1/02, 5/04, 21/06 et 26/09 de 15H à 16H30

**PROCHAINE REUNION**

**Au restaurant scolaire du groupe scolaire Château Gaillard**