

COMPTE RENDU DE REUNION

Cuisine centrale

ville de vi||urbanne

06/02/2019

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 01/02/2019

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

INVITES

participants	absents/excusés
M.Ovize (dir école Elem C.Gaillard) Mme Doussière (Dir école Mat C.Gaillard) Mme Oulgouce (coordonnatrice C.Gaillard) Mme Nouck-Nouck (coordo. Adj C.Gaillard) M. Dairon (responsable de secteur) Mme Richard (Atsem C.Gaillard) Mme Chermitti (RLF C.Gaillard) Mme Perochaud (Qualificienne DRM) Mr Sanières (Cuisine centrale) Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale) Mme Brahmi (animatrice) Mme Boustal (animatrice) <u>Elèves de grande section</u> : Agathe, Mellina, Aysha, Nayeli, Yasmina, Andréas, Adam, Chloé <u>Elèves élémentaire</u> : Aurel, Emma, Benicio, Sasha, Kenzo, Anna, Helian, Adel, Hedi, Fahim, Youssef, Tom, Enzo, Clara, Youness, Ksenya, Alycia, Shéryf, Lucia, Lenny, Daniel, Mellina, Bryan, Joaquim, Anna, Marceau, Ismaël, Noham	Mme Mouissa (Dir Renan B)

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.

I/EXPRESSION DES ENFANTS :

Après un tour de table de présentation, la parole est donnée aux enfants :
Voici les remarques des enfants de Maternelle, sur les repas :

Remarques	Réponses
La cantine c'est fatigant	Il est normal que les enfants ressentent de la fatigue à midi, leur corps a besoin d'énergie : c'est le 1 ^{er} rôle du repas !

Les enfants doivent plus écouter les adultes	
La nourriture est bonne	
Les petits et les grands aimeraient manger à la même table	Il est difficile de modifier la mise en place des tables car il y a du mobilier et du matériel adaptés aux plus petits (chaise haute, bavette, fourchette...). Tout est installé avant l'arrivée des enfants pour que l'installation soit la plus rapide possible, cela limite ainsi le bruit et permet que le temps de présence au restaurant soit vraiment utilisé à manger.
Il y a beaucoup de bruit. Est-il possible de mettre de la musique pour diminuer le bruit.	La musique avait été mise pour le repas de Noël de 2017, mais les voix des enfants sont rapidement passées par-dessus. L'effet a donc été contraire à l'attendu. L'équipe d'animation travaille à des outils qui permettront de mieux gérer le bruit.
Est-il possible de passer plus de temps à table	Dans l'absolu cela serait possible sur ce site, car il n'y a qu'un seul service de maternelle. Cependant : <ul style="list-style-type: none"> - Le service n'est jamais bousculé vu qu'il n'y a qu'un service. - Après 45 à 50 min passées, à table, assis sur une chaise, il est nécessaire de changer d'activité car l'impatience génère de l'agitation, du bruit mais pas de prise alimentaire supplémentaire
Nous aimons beaucoup les omelettes, les haricots verts et le couscous.	

Voici les remarques des enfants d'Elémentaire, sur les repas :

Remarques	Réponses
Est-il possible d'avoir du tiramisu	Le service restauration travaille justement à la diversification des desserts afin de proposer plus de desserts faits maison. Mais cela demande un peu de temps car en pratique, réaliser un dessert pour 7500 n'est pas facile.
Certains enfants aimeraient faire la cuisine	C'est une très bonne idée et ils doivent aussi l'exprimer auprès de leurs parents, car même petits, les enfants peuvent participer à l'élaboration du repas familial ou de leur goûter.
L'atelier informatique pourrait-il être	Suite à une mauvaise utilisation des

réinstauré ?	ordinateurs, il a été décidé de supprimer cet atelier. De plus, cela permet de proposer des activités plus dynamiques voir sportives, favorables à la santé et de diminuer le temps passé devant les écrans.
Pourquoi ne peut-on pas manger sur les tables des maternelles après leur départ ?	En maternelle, les enfants mangent à table, ils n'ont pas de plateau. Après leur déjeuner, la table est sale. Les tables réservées aux élémentaires restent propres car vous mangez sur votre plateau.
Pourquoi n'y a-t-il que les CM1 et CM2 qui peuvent avoir du rab ?	C'est malheureusement à la fin du service que le « rab » est créé par les enfants qui n'ont pas pris/demandé leur portion dans leur intégralité. Il est difficile de présager dès le début du service si tout sera mangé ou pas, c'est pourquoi il n'est possible de servir du Rab qu'aux enfants passant en dernier sur le self. Souvent, ce sont les CM1 et CM2 car ce sont ceux qui mangent normalement le plus. A Château Gaillard, le périscolaire va voir s'il est possible de faire une rotation des groupes, comme cela se fait déjà sur certains restaurants.
Les derniers n'ont souvent plus le choix des entrées.	Nous essayons, en fonction des avis repas, de mettre plus de l'entrée préférée par les enfants, mais malgré tout il est difficile d'avoir du choix jusqu'aux derniers enfants. Les agents de services peuvent moduler la présentation des entrées pour faire en sorte de garder du choix jusqu'à la fin, mais avec le risque que ce soit toujours le groupe du milieu de service qui n'ait plus le choix. Si les groupes tournent, ce ne seront plus toujours les mêmes enfants qui n'auront pas de choix.

II/ ACTIONS RETENUES POUR 2019

Suite à leurs demandes, il est présenté aux enfants les actions qui pourront être développées.

Problématiques ou envies des enfants	Les projets	Qui	Quand
<p>+ de plats « plaisir »</p> <p>+ de repas de fête (anniversaire adultes= boisson apéritifs, décorations)</p> <p>Ces demandes montrent une méconnaissance => des plats proposés => des bénéfiques « santé » de l'alimentation</p>	<p><u>Pour mieux découvrir les aliments:</u></p> <p>1/visite de l'office et préparation d'assiette de dégustation</p> <p>2/ réalisation d'assiettes de dégustation de fromage par les agents pour que les enfants puissent le goûter et ne pas le rejeter systématiquement.</p> <p>3/visite de la cuisine centrale</p>	<p>Maternelles Diététicienne</p> <p>Agents Animateurs</p> <p>Dir de la restauration</p>	<p>Du 29/03 au 5/04</p> <p>Dès janvier</p> <p>En juin</p>
	<p><u>Pour se familiariser avec l'alimentation:</u></p> <p>Réalisation d'une semaine banalisée permettant des actions sur l'alimentation, durant tous les temps de présence des enfants.</p>	<p>Enseignants Périsco Atsem Agents resto Diététicienne</p>	<p>Du 1^{er} au 5/04</p>
	<p><u>Pour prendre conscience de ce qui devrait être mangé :</u></p> <p>1/ tri des déchets pour sensibiliser les enfants au gaspillage</p> <p>2/ outils et action pour inciter les enfants à mieux consommer</p> <p>3/ redistribution/partage des portions.</p> <p>4/ valorisation des déchets (détrétoires)</p> <p>Enfants « commission » = ambassadeurs et formateurs</p>	<p>ENFANTS Périsco Atsem Agents resto + les détrétoires</p>	<p>A partir du 4/02</p>
	<p><u>Lien avec parents</u></p> <p>⇒ recettes appréciées par les enfants sur le journal</p> <p>⇒ Invitation à la porte ouverte en fin de semaine banalisée</p>	<p>Diététicienne M. Ovize</p>	<p>Tous les mois</p> <p>Le 5/04</p>
<p>Maternelles: trop de bruit</p>	<p>Réflexion 2 services pour les maternelles : trop complexe</p> <p>Musique pour parler moins fort : Tester à Noël = effets peu concluant</p>		

	Réalisation d'un outil pour gérer le volume sonore au restaurant	Périsco	En cours
Maternelles: pas assez d'espace	Réflexion 2 services pour les maternelles : trop complexe Disposition de la salle/ maternelles à changer : à envisager pour une animation	Périsco Agents	Fonction animation
Rendre le restaurant plus joli	Installation de supports pour attacher de la décoration	Direction des bâtiments	En cours
	Réalisation d'ateliers pour la fabrication de décoration pour les repas à thème ou autres	Périsco	En cours

III/ PRESENTATION DES DETRETIIVORES

« Les Détritivores » est une entreprise sociale créée en juillet 2015 par des acteurs locaux déjà fortement investis dans l'économie solidaire et circulaire. Leur objectif : proposer un service inédit à tous les producteurs urbains de bio déchets.

En effet, cette entreprise récolte et transforme les bio déchets en compost, en :

- Privilégiant le compostage de proximité. A Villeurbanne, le composteur se situe sur le quartier de St Jean, sur une friche industrielle en attente de valorisation.
- Aidant l'insertion professionnelle : leurs employés proviennent de l'entreprise EmerJean.
- Favorisant le retour à la terre : un jardin BIO a été créé à côté du composteur. Il est directement approvisionné en compost réalisé.

La direction de la restauration a déjà fait appel aux Détritivores pour collecter les déchets générés par plusieurs restaurants :

- Restotem (400 enfants et 160 adultes),
- Jules Ferry
- Château Gaillard a débuté le 4/02
- Albert Camus débutera le 5/03

A chaque fois que cette récolte est mise en place, les équipes périscolaires mettent en place :

- ⇒ des actions permettant aux enfants d'apprendre à trier correctement leur plateau : les denrées alimentaires doivent être séparées des emballages plastiques ou métalliques (pots de yaourt, coupelle de purée de fruits...)
- ⇒ des actions permettant aux enfants de se rendre compte de ce qui est gaspillé (pesée des déchets, tables de mesures et comparaison...)
- ⇒ des actions pour inciter les enfants à mieux consommer le repas proposé.

Ces 4 nouveaux sites s'ajoutent aux 2 groupes scolaires (Emile Zola et Saint Exupéry) déjà engagés dans des actions similaires mais possédant leur propre composteur sur site.

IV/QUESTIONS DIVERSES

Le concours de décoration de Noël « les animaux fêtent Noël » a remporté un grand succès : 17 sites ont participé. Tous les agents (restauration, atsem et périscolaire) ont participé avec les enfants à l'embellissement de leur restaurant sur le thème donné ! Les enfants ont vraiment apprécié la préparation mais aussi leur nouveau restaurant ainsi décoré!

1^{er} prix : groupe scolaire Simone Veil

2^{ème} prix : groupe scolaire Berthelot

3^{ème} prix exæquo : groupe scolaire Louis Pasteur et Jules Guesde

L'étude des menus pour les mois de mars et avril :

- ⇒ Le mois de mars est le mois de la découverte des céleris. L'objectif du service de restauration est depuis maintenant 8 ans de faire découvrir cette famille de légumes pouvant intégrer de nombreuses recettes et étant cultivée sur notre région.

- ⇒ Le mois d'avril sera le mois des herbes aromatiques, souvent craintes par les enfants de par leurs couleurs vertes elles relèvent le goût des préparations avec finesse lorsqu'elles sont bien utilisées.

La commission se conclut sur ces échanges.

Le 5/04 puis les 21/06 et 26/09 de 15H à 16H30

PROCHAINE REUNION

Au restaurant scolaire du groupe scolaire Château Gaillard