

COMPTE RENDU DE REUNION

Cuisine centrale

ville de villeurbanne

09/12/2020

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 07/12/2020

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration scolaire

INVITES

participants	absents/excusés
Mme Guilarte (Dir école Elem L.Armand) M. Filliat (dir école mater L.Armand) Mme Bousquet (coordonnatrice L.Armand) Yasmine élève en CM2 Sales élève en CM2 Mme Tescaro (parent d'élève L.Armand) Mme Perche (parent d'élève E.Herriot) Mme Goy (Resp.éduc. de proximité) Mme Perochaud (Qualificienne DRM) Mr Sanières (Agent qualité)	Mme Mouissa (Dir Renan B) Mme Pitalua (Dir F.Truffaut) Mme Robin (Resp serv Territorial 1) M. Lacombe (Resp.éduc. de proximité)

DIFFUSION

participants +	copies
Responsables Educatif de proximité, Responsables de Service Territoriale, Directeurs d'écoles Parents d'élèves élus	Mme Coyault, M. Brissard, Mme Guillas, Mme Tron, Mme Carisé, M. Dejean.

La commission de restauration commence par un tour de table de présentation

En raison du Covid, le nombre d'enfants participant est restreint.
Les enfants de maternelle sont représentés par 1 élève élu de niveau GS. Ils sont 3 et représenteront à tour de rôle les enfants de leur classe sur chacune des commissions.
Aujourd'hui, le représentant est malheureusement malade.
Les enfants d'élémentaire sont représentés par des délégués de classe qui ont récolté les avis de leurs camarades pour les présenter ce jour. De plus, il existe une boîte idée, en salle des maîtres où les enfants (et les professeurs) peuvent mettre leur questions/idées à tout moment.
Aujourd'hui, ce sont les élèves de CM2 qui représentent leurs camarades.

La direction de la restauration (DRM) présente le repas qui a été le plus apprécié et celui le moins aimé sur la base des commentaires fait par les encadrants et les pesées de déchets rapportées des sites collecteurs (on note un volume de déchets de 20/50g par convive à 120/150g selon le repas!)

Voici les retours des enfants :

Remarques/questions	Réponses
<p>Les enfants apprécient les jours de pique-nique, surtout quand ils l'apportent de chez eux car :</p> <ul style="list-style-type: none"> - il est composé de plats qu'ils aiment (de la viande pour ceux qui n'en mangent pas au restaurant...) - ils le mangent en classe 	<p>La DRM rappelle que la fourniture de pique-nique est exceptionnelle et répond à une situation particulière et précise que la mission de la restauration municipale est de proposer des repas chauds et équilibrés (surtout en période hivernale), répondant aux besoins des enfants. Ces repas doivent aussi répondre aux différentes réglementations, plans d'actions nationaux (Loi Egalim, Plan nutrition santé...) et permettre la continuité pédagogique de la journée scolaire (apprentissage de l'équilibre, la découverte de produits, recettes...)</p> <p>Les jours de pique-nique ne permettent pas de remplir ces objectifs.</p>
<p>Les enfants préfèrent les pâtes et le riz</p>	<p>La nutritionniste précise que pour un bon équilibre, les repas doivent aussi comporter des légumes. C'est pourquoi, tous les repas ont un féculent (pâtes, riz...) et un légume mais les féculents seront proposés en garniture 2X par semaine et en entrée ou dessert sur les 2 autres jours.</p>
<p>Les repas ne sont pas toujours bons mais toujours équilibrés</p>	<p>Tous les plats ne peuvent pas toujours plaire à tout le monde et parfois, les nouvelles recettes ont besoin d'ajustement pour être « bonnes ».</p> <p>Les retours des convives permettent à la DRM de faire évoluer leurs recettes</p>
<p>Les couverts en plastique et les assiettes en carton ne sont pas pratiques.</p>	<p>L'utilisation de vaisselle jetable est exceptionnelle et répond à une situation particulière (panne de lave-vaisselle, manque d'encadrant...). Cette vaisselle jetable devrait évoluer suite aux différentes réglementations qui interdisent l'utilisation du plastique pour limiter les déchets pour un matériel moins polluant.</p>
<p>Parfois les couverts ou les verres sont sales</p>	<p>Il est possible que parmi le nombre de couverts, verres... lavés chaque jour, certains moins bien lavés peuvent passer au travers de la vigilance des agents.</p> <p>Cependant, les enfants peuvent, bien sûr, toujours demander à ce qu'on leur remplace un ustensile sale.</p>
<p>Nous avons eu des fruits trop mûrs, voir abimés.</p>	<p>Nous nous efforçons de proposer des fruits mûrs pour une dégustation le jour même. La problématique peut se poser si le service du fruit a été décalé. Les fruits abimés sont remplacés par la DRM, à la demande</p>
<p>Les enfants aimeraient se servir seul</p>	<p>Tant que nous sommes en période de pandémie, nous devons par tous les moyens limiter la propagation du virus, c'est pourquoi nous avons opté pour un service permettant de limiter l'utilisation de couverts/matériel par différentes personnes. Cette pratique répond aux consignes sanitaires en vigueur. Le service sera fait par les agents tant que le risque persistera.</p>
<p>Nous aimerions avoir plus</p>	<p>Il n'est pas possible de faire un choix sur le plat chaud pour</p>

de choix, notamment sur le plat chaud	<p>plusieurs raisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour que le menu reste équilibré nous ne pouvons pas proposer plusieurs garnitures : les enfants choisiraient principalement les féculents car c'est ce qu'ils préfèrent. - Les structures ne sont pas équipées pour recevoir plus de 3 plats chauds (viande/substitut viande/garniture) - nous ne pouvons pas produire à la demande sur les restaurants scolaires, les repas étant cuisinés la veille à la cuisine centrale.
Nous aimerions plus de repas fast-food (burger, kébab...)	<p>La vocation d'un service restauration est de proposer un repas répondant aux besoins des enfants mais aussi d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires.</p> <p>Les repas type fast-food ne peuvent qu'être très occasionnels, pour ne pas promouvoir la mal bouffe dans un cadre éducatif.</p> <p>La restauration scolaire doit permettre aux enfants de découvrir des produits, plats, des saveurs qu'ils ne rencontrent pas forcément par ailleurs.</p> <p>De plus, ces types de produits ne peuvent être cuisinés dans le cadre d'une restauration collective fabriquant près de 8000 repas/jour. Ils seront donc achetés « tout prêt » à des industriels et ne correspondront pas à ce que les enfants attendent, ces derniers seront finalement déçus.</p>

II / LES ACTIONS 2020/2021 :

Les envies des enfants de Louis Armand :

Projets	Qui et Quand ?
Création d'une brigade de propreté qui pourrait agir sur le temps de périscolaire du midi et du soir afin de nettoyer la cour (déchets des goûters)	Idée à creuser avec le périscolaire et les directions (projet pédagogique ?)
Vendre des gâteaux pour pouvoir faire une sortie ou un don, comme cela a déjà été fait.	Avec la pandémie, se pose la problématique de la réalisation des gâteaux à vendre mais aussi des modalités de l'hygiène lors des ventes
Trop de déchets ! ... trop de gaspillage	
Mieux connaître les plats proposés pour modifier les réflexes de « non consommation » généré par la néophobie (peur de ce qui est nouveau)	
Lecture des menus pour tous les enfants déjeunant au restaurant scolaire	<p>Pas d'Atsem pour savoir comment cela est mis en place.</p> <p>Pour les élémentaires le menu est lu aux enfants lorsqu'ils arrivent au self.</p>

<p><i>Les parents s'interrogent sur la lecture du menu systématique car elle peut être risquée quand elle n'est pas faite positivement, surtout sur les plats que les enfants ne connaissent pas ou n'apprécient pas.</i></p>	<p><i>La nutritionniste abonde dans l'idée que la manière de lire le menu influence grandement la prise de repas : le choix des mots, du ton mais aussi les mimiques sont décisifs pour persuader les enfants de manger un plat méconnu ou mal aimé.</i></p> <p><i>Pour autant, il est important que les enfants sachent ce qu'ils mangent pour qu'ils puissent associer un mot à une image et un goût : cela enrichit leurs connaissances alimentaires.</i></p>
<p>Les parents de L. Armand, demande si les enfants pourront redonner leur avis sur les repas : l'an dernier la possibilité de coller une vignette (verte/rouge) face à chaque plat servi avait permis aux enfants de s'exprimer (ce qu'ils avaient appréciés)</p>	
<p align="center">Prendre conscience de la quantité de déchets (aliments qui auraient pu être mangés) et de son impact sur la santé et l'environnement</p>	
<p>Valorisation des déchets : amélioration de l'existant (classe/goûter) et compostage pour la restauration</p>	<p>Cette action est finalement reportée pour que tous les aspects permettant une réussite, totale et définitive, puissent être organisés et mis en œuvre.</p>
<p>Réalisation du tri des déchets pour sensibiliser les enfants au gaspillage</p>	
<p>Réalisation d'outils et/ou d'actions visant à inciter les enfants à mieux consommer</p>	
<p align="center">Liens avec les parents</p>	
<p>Création de la gazette de L. Armand</p>	<p>Porté par la coordinatrice du périscolaire, la gazette est née cette année pour permettre de créer du lien entre les groupes scolaires et les familles.</p> <p>Elle sera éditée entre chaque vacance scolaire (tous les 2 mois environ) sur le blog de l'école mais aussi en version papier.</p> <p>Elle donnera la parole à chaque école, aux enfants. Elle proposera des jeux, des activités, des recettes...et évoluera en fonction des actualités.</p>

IV/QUESTIONS DIVERSES

<u>QUESTIONS</u>	<u>REPOSES</u>
<p>Les coordinateurs rappellent leur besoin d'avoir les menus plus en avance (gestion des régimes, des animations...)</p> <p>Les parents aimeraient eux aussi les avoir plus tôt sur le site de la ville</p>	<p>Le service restauration s'est engagé à faire une diffusion mail, aux coordinateurs, en plus de la diffusion papier distribuée par le gardien et celle sur le site : et cela a été fait et sera fait dorénavant plus tôt.</p> <p>En ce qui concerne la publication des menus sur le site, seul 1 document peut être publié à la fois, il faut donc attendre le dernier jour pour le changer.</p> <p>Une demande sera faite au service communication pour que la DRM puisse diffuser 2 documents à la fois.</p>
<p>Le goûter pourrait-il être fournit par la DRM pour plus d'égalité ?</p>	<p>La fourniture d'un goûter, outre la nécessité d'avoir un budget alloué pour le faire a de nombreux impacts :</p> <ul style="list-style-type: none">- les goûters seraient certes identiques pour tous, et plus adaptés aux besoins de l'enfant cependant ils ne correspondraient pas aux habitudes actuelles qui privilégient bien trop souvent les gâteaux.- Cela nécessiterait un accompagnement des encadrants qui serviront ce goûter pour qu'ils soient des médiateurs efficaces auprès des enfants et parents pour éviter que les enfants n'apportent pas de toute façon leur propre goûter !- Cela nécessiterait d'avoir des agents pour préparer sa distribution qui soient aussi formés à l'hygiène en restauration pour éviter une Tiac- Si il y avait utilisation de produits frais, cela nécessiterait l'investissement dans du matériel de conservation car celui existant est uniquement dimensionné pour les repas. <p>... Et il y a tant d'autres points : c'est une question qui paraît anodine mais qui dépasse du cadre de la commission de restauration.</p>
<p>Parent E.Herriot : pour les enfants qui ne mangent ni viandes, ni poisson pourquoi n'y a-t-il pas de substitution ?</p>	<p>Lors de l'inscription, vous avez le choix entre 3 régimes, permettant d'exclure la viande ou le porc.</p> <p>La substitution n'est plus systématiquement réalisée avec du poisson, mais aussi avec un plat végétarien qui ne semble pas encore être très présent dans les habitudes.</p> <p>La loi Egalim a imposé le service d'un repas végétarien par semaine et la DRM de Villeurbanne n'a pas attendu son décret d'application (oct 2019) pour le mettre en place : dès 2018, des repas végétarien ont été servis. Cependant, si depuis Egalim, l'acceptation de ces repas s'améliore, ils ne peuvent être généralisés pour des raisons nutritionnelles. En effet, la réalisation d'un menu équilibré sans viande ou</p>

	<p>poisson demande d'être soigneusement réfléchi pour apporter tous les nutriments nécessaires aux enfants : il ne suffit pas toujours de remplacer « juste » la viande. C'est pourquoi, dès que cela est possible, la substitution de la viande est faite par autre chose que du poisson.</p> <p>Pour la substitution du poisson par une variante végétale cela demanderait la création d'un nouveau régime dans les choix d'inscription au service de la restauration : cela résulte d'une décision politique.</p>
M. Filliat fait remarquer que le livreur de pain laisse souvent le pain à l'extérieur de l'office.	Un rappel sera fait au boulanger pour que la consigne soit redonnée au livreur de déposer le pain dans l'office.
Parents Croix Luizet : les menus manquent de variété d'une année sur l'autre, il y a peu de nouveauté proposée. Il devrait y avoir des nouveautés chaque jour, proposé en petite quantité.	<p>Seul le plan de menu reste le même : il indique l'équilibre du repas pour la construction des menus. Il a été modifié l'an dernier suite à la nouvelle réglementation Egalim.</p> <p>Les menus ne sont donc pas repris d'une année sur l'autre mais composés collégalement avec une dizaine d'agents de la direction de la restauration.</p> <p>La découverte de nouveaux plats est effectivement ponctuelle et ne peut être quotidienne car :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La nouveauté est difficile à faire appréhender aux enfants, il faut parfois plus de 10 présentations d'un même plat pour que celui-ci soit accepté (et chaque enfant a un niveau d'acceptation différent), d'où la répétition volontaire de certains plats dans nos menus. - Elle nécessite un accompagnement particulier : d'où notre accent sur un plat par semaine pour « le légume du mois » mais pas tous les jours car l'encadrement est déjà très mobilisé sur le service.
<p><u>L'étude des menus pour les mois de novembre et décembre :</u></p> <p>Depuis la rentrée de septembre, face aux difficultés d'avoir des équipes en nombre suffisant pour permettre le service des repas dans de bonnes conditions sanitaire la DRM a dû modifier ses menus (suppression des choix de self, limitation des découpes sur site au maximum). Si les conditions restent identiques, les menus présentés pourront être modifiés pour faciliter le service. Nous poursuivons la découverte légumes de saisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Le mois de janvier mettra en valeur les légumineuses. ⇒ Le mois de février, les navets. <p>La commission se conclut sur ces échanges.</p>	

— Le 25/01/2021, puis les 25/01, 29/03, 21/06 de 15H à 16H30

PROCHAINE REUNION

Au restaurant scolaire du groupe scolaire Louis Armand

