

# COMPTE RENDU DE REUNION

Cuisine centrale

ville de vi||urbanne

04/04/2018

EMETTEUR Pascale Pérochaud

DATE DE LA REUNION 29/03/2018

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 Thos (coordonnatrice E.Zola)  
Mme Chapaud (coordonnatrice Adj J.Moulin)  
Mme Loescio (animatrice J.Moulin)  
Mme Cunha (Atsem J.Moulin)  
Mme Brouche (Atsem J.Jaures)  
Mme Chergui (RLF J.Jaures)  
Mme Doré (parent élu 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 Perochaud (Qualificienne DRM)  
Mr Sanières (Cuisine centrale)  
Mr Audemard (Directeur Restauration Municipale)

## absents/excusés

Mme Mouissat (Dir Renan B)  
Mme Doussière (directrice C.Gaillard)  
M.Gonnet (responsable secteur)

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,

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.

PLATS APPRÉCIÉS

Lasagne au saumon

Steak du fromager

Spaghetti

PLATS PEU APPRÉCIÉS

Brocolis aux amandes

endives

flageolets

Sardine

Il est à noter que :

Les enfants ne parlent pas que des plats servis sur la dernière période : il n'y a pas eu de steak de fromager car il est proposé 2 à 3 fois au maximum dans l'année en raison de sa richesse en matière grasse.

Leurs appréciations se recoupent globalement, 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 :

26/02	Duo de carottes/céleri Lasagne au saumon Coulommiers Purée de P/fraises
05/03	Potage de légumes Tartiflette Ananas
16/03	Carottes râpées et maïs Filet de poisson florentin Croc'lait Eclair au chocolat

Question des enfants	Réponses
Pourquoi ne peut-on pas se resservir	La possibilité d'avoir un supplément de portion en légumes et/ou en féculents est souvent possible au vu des restes. Cependant, la portion ne peut pas être doublée, car pour conserver l'équilibre du repas les enfants doivent avoir suffisamment faim pour manger les autres composantes du repas. La difficulté avec un service en self est que les enfants ne peuvent pas revenir sur la ligne, vu qu'elle est toujours occupé par les nouveaux arrivants. Nous avons prévu, lors de la première commission, d'étudier la possibilité de resservir les plats lorsque les enfants souhaitent goûter dans un premier temps puis avoir après leur portion : mais ce projet est en « standby » au vu des difficultés de mise en œuvre.

<p>Pourquoi les enfants de CP et CM2 ont-ils la même part</p>	<p>Pour des raisons pratiques, nous livrons la même portion de garniture (légumes/ féculents) pour les maternelles et les élémentaires (portion conforme aux recommandations). C'est pourquoi, il est conseillé aux RLF de répartir la quantité livrée en fonction de l'âge des enfants (le « trop livré» des plus petits servant à augmenter la portion des plus grands appétits). Pour la portion de protéine (viande/poisson/œuf) nous livrons une portion pour les élémentaires conforme aux recommandations (réglementation du 30/09/2011) et <u>couvrant leur besoin journalier</u>. C'est une portion moyenne car il est impossible en collectivité de faire de l'individuel. Ainsi, celle-ci est trop importante pour les plus petits mais elle couvre le besoin quotidien des plus grands. Il faut aussi prendre en compte le fait que les protéines ne sont pas apportées uniquement par la viande/poisson ou œuf : on en trouve dans les céréales, légumineuses et produits laitiers. Si les enfants consomment l'intégralité de leur repas, leurs besoins sont couverts.</p>
<p>Les enfants aimeraient que le restaurant soit aussi bien décoré qu'à Noël, et ce pendant toute l'année.</p>	<p>La décoration du site peut-être réalisé par les enfants et modifiée au fil des animations, repas thématiques... Des ateliers peuvent être organisés pour que les enfants s'investissent dans la décoration leur restaurant pour s'y sentir bien. La décoration peut être installée à l'année ou changée en fonction des envies sachant qu'elle ne doit pas être positionnée sur des lieux nécessitant un nettoyage quotidien (zone de self, office, plonge) et doit être ôter avant les grandes vacances pour permettre le nettoyage des autres zones. Avant toute installation, la validation des agents de restauration sera nécessaire pour s'assurer de ne pas gêner leur travail.</p>

Evolution 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)	<p>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. ⇒ En cours, mais sera plus travaillé en 3<sup>ème</sup> période. Essai d'utilisation de musique à l'entrée du restaurant ⇒ Difficulté d'avoir du matériel suffisamment puissant ⇒ Choix de la musique à adapter ⇒ Compréhension de la consigne à expliquer Des affiches sur les consignes à respecter au restaurant</p>

		ont été réalisées par les enfants. Elles sont jolies, et compréhensibles par les enfants : elles devraient être un bon support pour que les repas se passent dans de bonnes conditions.
	Amélioration de la desserte de table pour la rendre moins bruyante (maternelle)	Le groupe de travail Agents de resto/atsem/coordo s'est réuni 3 fois <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Entente sur les découpes à faire pour faciliter la prise des repas des enfants</li> <li>⇒ Entente sur les besoins spécifiques de vaisselle</li> <li>⇒ Mise en place de spatules en plastique pour le débarrassage des plats, diminuant le bruit</li> </ul>
	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 : <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Lavage des mains</li> <li>⇒ Gaspillage</li> <li>⇒ Relationnel/politesse</li> <li>⇒ Bruit : modification de l'outil</li> <li>⇒ Propreté....</li> </ul> Durant la dernière période les enfants réaliseront des affiches, désigneront des responsables... et deviendront acteurs de toutes ces étapes.
Le gaspillage	Réduire les déchets générés par les repas : <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Poursuite des découpes et des propositions de dégustation.</li> <li>⇒ « standby » de cette action du à la mobilisation sur les autres et la difficulté de la mise en œuvre.</li> </ul>	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 : <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Les agents découpent les fruits pour permettre à tous de manger au moins un bout</li> <li>⇒ 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</li> </ul>
		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.
	Comprendre l'origine de ce que nous mangeons (production, fabrication...)	L'organisation d'une visite d'un des maraichers de la cuisine centrale, au Mas Rillier (Miribel), est prévue pour le 14 mai. Les enfants découvriront, par exemple, la culture des pommes de terre de la préparation du champ à leur mise en vente.

Sensibilisation nutritionnelle	Comprendre l'origine de ce que nous mangeons (production, fabrication...) Savoir de quoi notre organisme a besoin chaque jour	Un groupe d'enfants sera accueilli le 13 juin à la cuisine centrale pour confectionner un repas
		Un film ou une expo photo sera réalisé pour présenter à tout le monde l'histoire des repas «du pré à l'assiette».
		1 semaine thématique sur les besoins du corps humain (nutrition et activité) sera organisée du 11 au 15 juin avec la participation de tous les acteurs du groupe scolaire (enseignants, infirmières, animateurs...)

Au départ des enfants les échanges continuent avec la présentation par Alexandra THOS (coordonnatrice du groupe scolaire Zola) de l'outil « j'aime mon repas » utilisé par certain restaurant.

Cet outil permet de donner la parole aux enfants sur le repas du jour. Ainsi :

- ⇒ un groupe d'enfants, différents chaque jour, représentant le cycle 2 et un autre pour le cycle 3
- ⇒ colle sur des panneaux un smiley (souriant, non souriant ou flop)
- ⇒ pour juger l'entrée, le plat et le dessert
- ⇒ sur 3 critères (bon, suffisant, appétissant)

Chaque semaine, une photo des jugements est envoyée à la cuisine centrale pour que les avis des enfants soient intégrés aux retours faits par les adultes.

Depuis mars, pour plus de lisibilité pour la cuisine centrale (photo pas toujours lisible), un animateur, traduit les smiley en note ainsi :

- ⇒ Smiley sourire = 2 points, smiley non souriant = 1 et flop = 0
- ⇒ Les notes sont mises dans un tableur reprenant les menus
- ⇒ Et notifiant le repas le plus apprécié (meilleure note) et celui le moins apprécié
- ⇒ Permettant au site d'afficher les résultats en fin de période

Cette action est en place sur 5 restaurants de Villeurbanne.

#### Échange :

- ⇒ **Actions à J. Jaures, les agents de restauration sont présentés aux enfants chaque début d'année. Un groupe d'enfants de grande section de maternelle, met en image le menu de la semaine suivante.**
- ⇒ **Mme Brouche** (atsem J. Jaures) ayant participé à la 1<sup>ère</sup> journée de formation « Ensemble, comment éduquer au goût » explique qu'elle aimerait reproduire les expériences qu'elle y a vécu afin de faire comprendre à son tour aux enfants que les yeux sont parfois trompeurs, que le seul moyen de connaître le goût de ce que l'on a dans notre assiette est de le mettre en bouche et que pour bien déguster, il faut porter une attention particulière à ce que l'on met dans sa bouche.  
En effet, les expériences hors du restaurant (ou le temps est contraint) sont un moyen
  - > de partager des expériences,
  - > d'acquérir de nouvelles connaissances
  - > de partager nos différences
 Et tout cela permet d'aborder les repas plus sereinement.  
Cette formation a été créée cette année dans le cadre des actions « bien manger, bien

grandir à Villeurbanne ». Elle se déroule en 3 volets et accueille pour cette année 35 agents (coordonnateurs, animateurs, atsem et agents de restauration) venant de 5 groupes scolaires. Un bilan sera fait en juin pour l'évaluer et la reproduire chaque année si le bilan est positif.

⇒ **Les parents approuvent ces expériences et demandent si un repas en trompe l'œil pourrait être proposé aux enfants ?** C'est une idée, pas simple à mettre en œuvre lorsque l'on fabrique 7000 repas/ jour mais qui pourrait servir lors de la semaine du goût 2018... A Suivre

**L'étude des menus pour les mois d'avril, mai et juin n'amène pas de question :**

Le menu du 14 juin sera dédié à l'ouverture de la coupe du monde de foot en Russie, tous les enfants pourront découvrir une adaptation d'un repas Russe, sauf pour les enfants déjeunant à J. Moulin car ils mangeront le repas fabriqué à la Cuisine Centrale, par les enfants la veille.

Le repas de fin d'année n'a pas encore été défini, mais au vu des propositions faites l'an dernier par les enfants et pour ceux qui aiment sortir du restaurant pour partager un moment plus convivial, ce repas sera froid.

La commission se conclut sur ces échanges.

— **Le 21 juin 2018 de 15H à 16H30**  
**PROCHAINE REUNION**  
**Au restaurant de l'école J. Moulin**

Puis le 27/09/18 (lieu à définir)

