

COMPTE RENDU DE LA « COMMISSION MENU » DU 16 OCTOBRE 2012

A L'ACCUEIL DE LOISIRS DE MIRABEAU

Présents : Madame Thomas, conseillère déléguée aux centres de loisirs et à la restauration scolaire, Monsieur Crosnier, chargé de production à la cuisine centrale ; Jeanine Thiersdebar, responsable de la restauration du groupe scolaire de Mirabeau ; Céline Roberties, Céline Chambefort, Muriel Bessière, Béatrice Sardier, Clara Butler, Nathalie Legoueix, Sonia Ducasse, Peggy Pain, Nathalie Canevet, Nadine Favretto et Roseli Guedj, parents d'élève ; Gaïa, Célia, Jérémy et Antoine, enfants élus de l'école élémentaire de Mirabeau, Nobert Coutisson, responsable de l'ALAE de Mirabeau élémentaire et Guillaume Couarraze, responsable adjoint de l'ALAE maternel du Petit Train et référent des projets « alimentation » pour le service enfance.

Madame Thomas présente cette réunion comme étant la première de l'année sur un groupe scolaire de Tournefeuille. Un tour de table est effectué pour que chacun se présente.

Les enfants parlent de la semaine du goût et des activités réalisées spécialement à cette occasion. Elles se déroulent durant la pause méridienne, en lien avec les enfants de grande section de maternelle.

Ils énoncent ensuite les résultats d'un questionnaire relatif à la restauration. Monsieur Coutisson explique que les questions, élaborées par les enfants, abordaient deux thèmes :

- les repas : l'équilibre alimentaire, la qualité et quantité de nourriture...
- le lieu de vie : le bruit, l'aménagement de la salle de restauration...

120 élèves de CM1 et CM2 ont été interrogés.

Madame Thomas relève que 39% des enfants de CM1/CM2 de cette école jugent insuffisante la quantité de « repasse » lors des repas.

La consigne, donnée aux animateurs, est qu'un enfant doit manger deux composantes sur trois de son plateau, hors dessert. Monsieur Coutisson explique qu'il ne s'agit pas non plus de forcer un enfant qui ne veut pas manger, une fois qu'il a goûté.

Madame Thiersdebar et Monsieur Crosnier expliquent qu'il y a toujours possibilité d'avoir un deuxième passage, à tous les services, mais pas forcément sur ce que les enfants aiment. Il y a toujours des fruits et du fromage par exemple, ce qui devrait permettre aux enfants de quitter la restauration en ayant suffisamment mangé.

Les enfants soulignent que certains de leurs camarades n'apprécient pas le poisson en cube ou en rectangle.

Monsieur Crosnier répond que ces produits peuvent être servis, mais rarement, car les pavés de colin et les différents filets sont privilégiés.

Les enfants élus proposent un menu à thème autour de l'Italie (pâtes, pizza, ...). Madame Thomas explique aux nouveaux parents présents à la commission le principe des menus thématiques. Les enfants du groupe scolaire accueillant la commission menu proposent un repas spécifique. Ce dernier est mis en place par la cuisine centrale.

Les parents souhaitent savoir s'il y a eu des retours quant au dernier repas à thème (végétarien). Monsieur Coutisson a constaté que c'était un repas très apprécié, à part l'houmous.

Les parents soulignent les problèmes rencontrés pour le paiement en ligne de la restauration. Il est précisé qu'un nouveau système de sécurité pour payer via internet est mis en place.

Monsieur Crosnier invite les parents à visiter la cuisine centrale pour comprendre son fonctionnement. Il suffit de proposer deux dates à Madame Abbal et Monsieur Crosnier pour des questions de disponibilité.

Madame Thomas rappelle que le personnel technique de la cuisine centrale soumet une grille de menu à la diététicienne. Une fois validée, la grille est relue en commission menu avec les responsables des ALAE. Ces derniers savent ce qui est apprécié ou pas par les enfants.

Les menus sont planifiés sur cinq semaines, afin de pouvoir effectuer un cycle sur les différents aliments (type de viande, de légumes, ...). Pour se faire, la cuisine centrale utilise un logiciel de l'organisme Nutrisanté.

Les différentes entrées sont placées sur la grille des cinq semaines, puis les plats et enfin les desserts. Le logiciel valide la grille seulement si l'équilibre entre les différents aliments est respecté.

En 2011, les quantités ont été légèrement diminuées sur la viande.

Un parent constate qu'il y a beaucoup de dessert industriel, 8 à 10 sur 25.

Madame Thomas rappelle que les enfants mangent quatre à cinq fois par semaine maximum à la restauration, ce qui correspond à un tiers des repas de la semaine. Pour avoir une démarche cohérente dans l'alimentation de l'enfant, les parents ont accès aux différents menus sur internet.

Les parents souhaiteraient que les menus soient affichés sur toutes les écoles et dans tous les ALAE, pour les enfants.

Monsieur Couarraze demande s'il est possible d'avoir des repas plus consistants les mercredis, ayant de nombreux enfants qui pratiquent des activités sportives.

Enfin, certains ALAE ont eu un problème de quantité de salade de pâtes le mardi 9 octobre, journée de grève mais Monsieur Crosnier s'est déplacé sur plusieurs groupes scolaires pour y remédier, et qu'il ne faut pas hésiter à l'avertir de suite en cas de problème.

Une lecture des menus pour les cinq semaines suivantes est effectuée. Certaines modifications sont apportées. Il est précisé que le sigle « recyclage » était trop grand pour apparaître sur la grille des menus. Il a été choisi de surligner en vert les aliments pouvant être utilisés pour le compost.

Les prochaines commissions auront lieu de 14h à 15h30, les mardis :

- 20 novembre au groupe scolaire de Pablo Picasso
- 11 décembre au groupe scolaire du Chateau