



COMPTE-RENDU

Réunion du lundi 23 janvier

Thème : l'alimentation

Participants : éco-délégués (de la GS au CM2), enseignants, directrice, Mme Le Gueu : présidente d'OGEC de La Chapelle du lou du lac, MR Fourré et Mme Gauthier : responsable et diététicienne de la société de restauration Convivio.

Classes concernées : de la PS au CM2

Bilan des actions menées depuis le début du projet, constats et propositions apportées pour améliorer la restauration scolaire.
À LANDUJAN
- La semaine du goût a été l'occasion de découvrir différentes saveurs à travers 4 ateliers de préparations culinaires (cake à la carotte, cake courgettes/chèvre, tarte potiron/chocolat et tarte aux pommes, salade de fruits d'automne, mousse de pois chiches et mousse poire/mascarpone) et 2 ateliers de reconnaissance sucré, salé, amer, acide par une reconnaissance à l'aveugle. - Le 13 janvier 2017, les élèves des classes maternelles et CP/CE1 de Landujan ont eu la visite des élèves du lycée Hôtelier de St Méen le Grand. Ces élèves apprentis avaient préparé une animation autour du goût. 6 groupes ont dégusté différents aliments afin de les classer dans leur famille de goût : salé, sucré, amer, acide. Chacun a pu repérer la sensation qu'il aimait ou non. Les enfants ont appris que l'on ressentait le goût par les petits trous sur la langue : les papilles gustatives. Puis tous les groupes se sont retrouvés à la cantine afin de déguster une part de galette des rois, cuisinées par les lycéens. <i>x Les élèves de la classe de CP/CE1 ont débattu en classe sur ce qu'ils aiment manger ou pas à la cantine. Il en ressort que les goûts sont assez divers. Aucun aliment n'est unanimement détesté, même les épinards ou les betteraves ont leurs adeptes. Cependant, concernant les plats que les élèves souhaiteraient manger plus souvent à la cantine: les goûts se portent majoritairement sur des aliments gras (pizzas, frites, burgers) ou sucrés (glace, chocolat).</i>
À LA CHAPELLE DU LOU DU LAC
- Pendant la semaine du goût, chaque classe a cuisiné des recettes sucrées et salées : brochettes de fruits, purée de betteraves, samossa, boulettes de sardines, soupe marocaine, gâteau au potiron, cuillères de mousse au chocolat à la menthe....et plein d'autres recettes. L'après-midi, tout le monde s'est retrouvé dans la cantine pour la dégustation. - Le vendredi 18 novembre, les élèves se sont rendus au lycée hôtelier de Saint-Méen Le Grand pour un atelier sur le goût. Ils ont appris que sur la langue, il y a différentes zones (les papilles gustatives) qui permettent de reconnaître différentes saveurs: le salé, le

sucré, l'amer et l'acide.

Ils ont dégusté des aliments sucrés (chamallows), salés (gâteaux apéro), acides (citron, bonbons acidulés) et amers (cacao pur, endives), puis les pâtisseries préparées par les lycéens.

- Les élèves ont également participé à un atelier de préparation de cocktails, dirigé par deux élèves du lycée : présentation du matériel, des jus de fruits et sirops. Après démonstration, 4 élèves ont pu, à leur tour, réaliser un cocktail.

x **CE1-CE2 Avis sur la cantine :**

Il y a parfois trop de gras dans la viande et elle est dure.

C'est bien d'avoir un autre accompagnement quand il y a des épinards.

On trouve que c'est beaucoup d'avoir 2 fruits pas semaine comme dessert.

On propose 1 yaourt en plus d'un fruit.

On aimerait que les fruits soient plus variés.

Parfois les fruits ne sont pas mûrs.

Les entrées sont parfois trop froides.

On propose des liégeois et des beignets à la crème pâtissière.

On propose des hamburgers le dernier jour.

Les menus spéciaux ne sont pas toujours bons.

x **CE2-CM1**

Ce qu'on aime bien :

Les menus sont équilibrés et les plats sont variés.

Il y a souvent des fruits.

C'est bien d'avoir de la soupe en hiver.

Ce qu'on n'aime pas :

Les légumes cuits à la vapeur n'ont pas de goût et sont souvent gorgés d'eau.

La viande a quelquefois trop de gras ou elle est trop dure à manger.

Les fruits ne sont pas toujours mûrs donc ils sont difficiles à manger

Ce qu'on voudrait :

Des hamburgers de temps en temps ou des pizzas

Avoir le choix au niveau des entrées et des desserts

Avoir plus de laitage

x **CM1-CM2**

Ce qu'on aime à la cantine: *le hachis parmentier, le fait que les entrées soient dans un ramequin, le fait qu'il y ait de la sauce à part (cela donne plus de goût au plat et on n'est pas obligé d'en prendre). On a au moins 2 fruits par semaine et les repas sont équilibrés. Si on n'aime pas, on peut en prendre moins.*

Ce qu'on n'aime pas à la cantine: *Les fruits ne sont pas toujours mûrs, la viande est parfois sèche ou parfois il y a du gras. La ratatouille manque de jus.*

Ce qu'on voudrait améliorer à la cantine: *Un peu plus de crèmes desserts.*

QUESTIONS POSÉES À MR FOURRÉ ET MME GAUTHIER

◆ **D'où viennent les repas que nous mangeons à la cantine ?**

Les repas sont fabriqués dans un collège à Montauban-de-Bretagne. Ils sont ensuite

stockés dans des containers puis apportés en camion. Le chef de cuisine, qui prépare les repas de la cantine, utilise les mêmes ingrédients qu'à la maison.

♦ **Qui décide de nos menus ?**

C'est la diététicienne, qui travaille avec le chef de cuisine, qui décide des menus selon les besoins des enfants. Les enfants ont besoin de couvrir ces besoins particuliers pour bien grandir.

LA SUITE DU PROJET

- Mise en place et création d'un potager à l'école de Landujan
- Un (ou plusieurs) menu équilibré sera proposé par les enfants à la société de restauration Convivio afin d'être préparé par le chef et servi en liaison chaude.