



## **Compte-rendu : Visite de la cantine de l'école élémentaire Les Buissonnets**

**Rédigé par Jean-Cédric Reninger**

**Date : Mardi 06 mai 2025**

### **Participants :**

- Anne Barwicki et Valérie Lotieff de la Mairie de Rueil
- 2 représentants de parents d'élèves : une maman d'élève pour les parents d'élèves indépendants et moi-même pour la **fédération PERM** (une troisième personne s'était inscrite pour venir mais ne s'est pas présentée au rendez-vous)

Mme Lotieff a indiqué qu'il s'agissait de sa dernière visite de cantine (départ à la retraite). Elle sera remplacée à son poste par Mme Barwicki, elle-même remplacée par un recrutement à venir.

### **Introduction :**

Les écoles maternelles et élémentaires sont distinctes et ne partagent aucun local commun. **La visite d'aujourd'hui s'est uniquement concentrée sur la partie élémentaire.**

Lors de la visite, aucune personne responsable du site n'était présente pour nous accueillir et répondre à nos questions (à cause d'une visite en parallèle de la cours OASIS de l'école Tuck), ce qui est fort dommage et a réduit le nombre d'information qu'il a été possible d'obtenir. Mme Barwicki et Mme Lotieff ont néanmoins tenté de répondre autant que possible à nos questions, quand elles le pouvaient.

### **Encadrement**

La cantine est gérée par des agents techniques de la mairie (ATSEM) et des animateurs du périscolaire.

L'école élémentaire des Buissonnets est plutôt une petite structure, créant une relation de proximité entre les animateurs et les élèves.

## **Horaires**

L'entrée des élèves se fait au fil de l'eau, en fonction de leur préférence d'horaire de repas (et des activités qu'ils ont sur la pause du midi). Il n'a pas été observé de système particulier afin de s'assurer que chaque élève mange et que chaque élève ne mange qu'une fois.

## **Structure**

L'espace dédié est relativement petit (mais proportionnel au nombre d'élèves accueillis) mais demeure bruyant.

## **Menu le jour de la visite**

Le jour de notre visite, le menu était constitué de :

- Riz pilaf
- Brunoise de légumes
- Filet de colin sauce ciboulette
- Morceaux de pain
- Un fromage frais à tartiner
- Une compote pomme abricot allégée en sucre

Il n'a pas été observé la possibilité de pouvoir se servir des aliments non consommés de la veille.



Les repas sont préparés la veille (ou le vendredi pour le repas du lundi), dans les cuisines centrales de Rueil-Malmaison, situées près de Saint-Cucufa.

Le menu affiché à l'entrée de la cantine pour les élèves est mal positionné pour être consultable par les enfants (très bas et dos à leur cheminement logique dans le self) et surtout celui-ci n'est pas du tout à jour car il date de quasiment un an (les menus affichés dataient de juin et juillet 2024 !).



### Distribution des repas

Les élèves commencent par prendre un couteau, une fourchette, une cuillère et un verre (uniquement en verre ?).



Ils peuvent ensuite se servir en pain. Il ne semble pas y avoir de réel contrôle de la quantité de pain pris par enfant, mais étant donné la taille de la structure assez petite, les animateurs peuvent relativement facilement s'en rendre compte une fois les enfants à table.



Les enfants vont ensuite prendre leur dessert (idem sur le contrôle du nombre de desserts pris).



Les élèves déposent ensuite leur plateau à une table de la cantine et viennent récupérer leur assiette de plat chaud auprès de deux cantinières qui les servent.



Il ne semble pas prévu de système « grande faim » / « petite faim », comme ce peut être le cas dans d'autres écoles de la ville, ce qui est dommage. A confirmer lors d'une prochaine visite en discutant avec les responsables du site.

Une fontaine à eau est également disponible. Les ATSEM m'ont indiqué pré-remplir les brocs d'eau pour chaque table.



### **Gestion des PAI alimentaires**

Il y avait une pancarte affichée au mur avec les noms et les photos des enfants disposant d'un PAI alimentaire. En l'absence de personnel du site avec qui échanger, ce point n'a pas été creusé. Ce point serait à revoir lors de la prochaine visite.

### **Qualité du repas**

- Riz pilaf et brunoise de légumes :

Contrairement aux consignes passées par la mairie, la partie féculent (riz pilaf) et légumes (brunoise) ont été mélangé en amont par le personnel du site. Ce mode de fonctionnement, plus pratique pour le personnel (moins de plats différents à servir) peut être préjudiciable pour les enfants n'aimant pas les légumes et ne pouvant alors pas manger uniquement le riz. D'un point de vue apprentissage nutritionnel, ce mode de fonctionnement ne permet pas non plus aux enfants de bien identifier ce qu'ils mangent.

Néanmoins, cela permet à des enfants « hésitant » à manger les légumes de les consommer quand même, car ils sont mélangés au riz. **Il n'est malgré tout pas normal que des consignes passées par la mairie ne soient pas respectées sur ce site.**

Pas d'observation particulière sur la qualité en tant que telle de ces accompagnements.

- Filet de colin sauce ciboulette

Le colin était plutôt bon, tout comme sa sauce qui l'accompagnait.

- Fromage frais à tartiner



Le fromage frais était bio et gustativement bon. La portion proposée paraît néanmoins très petite (16,66g), d'autant plus que le dessert proposé ce jour n'était pas un fruit mais simplement une compote, de base moins rassasiante.

- Compote pomme abricot allégée en sucre



La compote pomme abricot était bonne, de texture totalement lisse. Il est cependant dommage que celle-ci soit proposée « allégée en sucres » et non « sans sucre ajouté », les fruits sucrant déjà naturellement et suffisamment une compote.

- Pain :

Le pain proposé est du pain blanc classique (morceau de baguette), de qualité très standard/basique. La provenance du pain n'a pas été discutée lors de la visite.

- Bilan général :

Repas globalement satisfaisant, même si la portion du produit laitier proposé ce jour semble petite. Le bémol porte surtout sur le **non-respect de la consigne de la mairie de ne pas mélanger les légumes avec les féculents** afin que les enfants puissent manger au minimum les féculents s'ils n'aiment pas les légumes proposés.

### Rôle des animateurs/ATSEM pendant le repas

Les ATSEM servent les enfants mais n'ont pas semblé aller près des tables.

Les animateurs assurent la tranquillité du service (font la police). Il n'a pas été observé d'animateurs incitant les enfants à goûter leurs assiettes ni à discuter avec eux de ce qu'ils mangeaient.

Il serait intéressant lors d'une prochaine visite de pouvoir discuter du rôle des animateurs au cours du repas.

### Traçabilité

Les barquettes plastiques sont identifiées individuellement, avec la nature du produit, la date de fabrication, la DLC, la provenance (Cuisine centrale de Rueil-Malmaison), etc. (exemple ici de barquettes pour adulte). La traçabilité des barquettes en inox pour les enfants n'a pas pu être observée lors de la visite.



### **Gestion des restes**

En l'absence des personnes responsables du site avec qui en discuter, ce point n'a pas été abordé. Il n'a néanmoins pas été observé d'endroit pour que les enfants puissent y déposer les aliments qu'ils n'auraient pas consommés.

Ce point serait à discuter lors d'une prochaine visite.

### **Gestion de la vaisselle sale**

Les enfants amènent leurs plateaux et séparent les couverts d'un côté, les verres de l'autre. Le système mis en place est plutôt clair avec une identification des types de couverts (dessinés sur les pots) et une numérotation afin d'aider les enfants.



### **Gestion des déchets**

Les assiettes sont quant à elles vidées par les enfants dans des poubelles bien identifiées afin de séparer les restes alimentaires des autres déchets (emballages). Aucun encadrant ne semble contrôler le tri des enfants. La signalétique est satisfaisante.



### Conclusions générales

Il est dommage que la visite de la cantine de l'école élémentaire des Buissonnets n'ait pas pu avoir lieu en la présence des responsables du site, en visite sur une autre structure de la ville au moment de notre passage, pourtant programmé de longue date. Cela a artificiellement limité les échanges et les discussions concernant le mode de fonctionnement de cette cantine et rendu cette visite moins intéressante que prévu.

La qualité du repas a été jugé bonne et la signalétique du lieu paraît efficace pour guider les enfants. Un dysfonctionnement a été mis en évidence lors de cette visite avec le non-respect par les équipes locales de la consigne de la mairie de laisser séparer les légumes des féculents.

D'autres points pourraient aussi être améliorés :

- Actualisation toutes les semaines de l'affichage à destination des enfants (les menus affichés dataient de l'année dernière !)
- Augmentation de la portion du produit laitier ou a minima ne pas servir au cours du même repas une portion de 16g de produit laitier avec une compote, ce qui limite l'effet satiété du repas.

Par ailleurs, lors d'une prochaine visite de cet établissement, il serait intéressant d'approfondir les points suivants, car ils n'ont malheureusement pas pu être discutés :

- Rôle des animateurs durant le repas
- Gestion des PAI alimentaires
- Mise en place / utilisation des assiettes « petite faim » et « grande faim »
- Gestion des restes alimentaires

Enfin, le goûter semble davantage poser problème, tant en termes de quantité que de qualité, d'un point de vue des parents d'élèves. Il est dommage que des visites de même nature que celle-ci mais sur le temps du goûter ne puissent pas être organisées et ne soient pas proposées. Cela permettrait de se rendre compte de la réalité du terrain sur cette seconde prise alimentaire de l'après-midi et de pouvoir éventuellement identifier des axes d'amélioration afin d'améliorer la satisfaction générale autour de ce second repas.

### **Points annexes**

- Visite des espaces techniques

Lors de la visite de la cantine de l'école de La Malmaison, j'avais émis l'idée de pouvoir visiter les espaces techniques (cuisine, chambre froide, etc...) de la cantine, au même titre que les espaces restauration. J'ai donc profité de cette nouvelle visite pour aborder ce sujet avec Mme Barwicki.

Elle m'a répondu que cela n'était pas envisageable pour des raisons sanitaires, mais qu'elle le faisait de son côté dans tous les cas. J'ai trouvé cette réponse un peu « facile » car le risque sanitaire peut être facilement levé en s'équipant correctement : blouse, charlotte, sur chaussure, masque. Cependant, étant donné le faible niveau de transformation réalisé sur site (les aliments arrivent déjà préparés de la cuisine centrale), ce n'est pas forcément un sujet primordial sur lequel insister à ce stade, même s'il pourrait être intéressant de pouvoir se rendre compte, notamment, de la gestion des stocks, du contrôle de la chaîne du froid et de la qualité sanitaire globale de ces espaces.

- Fréquence de la viande de porc dans les menus

J'ai également profité de cette visite pour aborder le sujet de la fréquence de présentation de la viande de porc dans les menus. Pour rappel, sur les 5 derniers mois, un seul plat à base de porc fut proposé aux enfants. Cette fréquence peut donc interroger.

Mme Barwicki a répondu qu'il s'agissait sans doute d'une erreur lors de la constitution des menus par la commission des menus car la viande de porc devrait être proposée en théorie une à deux fois par cycle.