



Compte-rendu : Visite de la cantine de l'école élémentaire Les Buissonnets Date : Mardi 17 décembre 2024

Participants :

- Anne Barwicki et Valérie Lotieff de la Mairie de Rueil
- 3 représentantes d'associations de parents d'élèves dont moi-même **Marie Sallé**
 - 1 représentante pour la fédération PEEP de l'école Les Buissonnets
 - 1 représentante sans étiquette
 - 1 représentante (moi-même) pour la fédération PERM des Martinets / Trianon

Organisation générale du service

- **Encadrement** : La cantine est gérée par 5 agents techniques et 3 animateurs.
- **Horaires** : Les 10 classes suivent un roulement quotidien pour les horaires de passage à la cantine.
- **Structure** : La cantine, rénovée en 2015, est de taille humaine, très propre, bien éclairée et agréable. L'ambiance y est calme grâce au nombre modéré d'enfants et au faible niveau sonore.
- **Prise en charge** : Les élèves sont pointés avant leur entrée en cantine pour vérifier qu'aucun élève n'a été oublié.

Points de distribution des repas

Un concept original, appelé « sushi bar », a été mis en place pour organiser le service des repas. Ce système repose sur trois îlots :

1. **Le premier îlot** contient une entrée froide stockée dans un meuble réfrigéré. Les élèves commencent par cette entrée.
2. **Le deuxième îlot** propose le plat chaud, que les élèves récupèrent une fois l'entrée terminée. Cela garantit que le plat reste chaud jusqu'à sa consommation.



3. **Le troisième îlot** propose le fromage, le dessert ou un fruit.



Les élèves se dirigent soit au point « Entrée », soit, comme le jour de la visite (car il n'y avait pas d'entrée), soit directement vers le point « Chaud » où est servi le plat principal. Après le plat principal, ils se servent en pain, fromage et dessert. Les élèves qui ne souhaitent pas de fromage doivent le déposer sur un plateau prévu à cet effet pour qu'il soit redistribué aux autres élèves.

Les repas sont servis dans des bacs en inox.

Les pains non consommés sont emballés et redistribués aux élèves à la sortie du soir. Les fruits peuvent également être redistribués après décontamination. En revanche, le fromage restant est jeté.

Gestion pendant le repas

- **Rôle des animateurs** : Les animateurs vérifient que chaque élève a bien pris son plat chaud. Après chaque repas, ils passent de table en table pour observer si les élèves ont bien mangé et limiter le gaspillage alimentaire. Ils n'obligent pas les enfants à manger mais les encouragent avec bienveillance. Par exemple, le jour de notre visite, ils ont expliqué aux élèves comment récupérer davantage de pulpe d'orange ou d'autres aliments avant de les jeter, toujours avec respect et sans insister.
- **Reprise du fromage ou dessert** : À la fin du service, les animateurs demandent aux élèves s'ils souhaitent reprendre du fromage ou un fruit, les élèves levant la main pour indiquer leur choix.
- **Eau** : Un pichet d'eau est disposé sur chaque table et rempli à moitié par les agents techniques pour limiter le gaspillage. Les élèves peuvent se resservir en toute autonomie à la fontaine à eau avec leur verre.

Traitement des déchets et gestion des ressources

Un effort particulier est porté sur le tri sélectif, instauré il y a un an et demi. Trois poubelles sont disponibles :

- Deux pour les déchets alimentaires,
- Une pour les emballages plastiques.



Les élèves participent activement au tri en quasi-autonomie, tandis que les animateurs interviennent occasionnellement pour vérifier le respect des consignes. Des contrôles sont effectués pour garantir la qualité du tri, avec des pénalités financières infligées à Scolarest en cas de non-conformité. Actuellement, le tri est correctement effectué dans 98 % des cas.

L'eau restante dans les pichets est réutilisée de manière responsable : soit pour nettoyer les sols, soit pour arroser le jardin.

Préparation et traçabilité des repas

- **Préparation** : Les repas sont préparés la veille dans la Cuisine Centrale de Rueil-Malmaison, sauf pour les aliments nécessitant une découpe, préparés le jour même. Les repas du lundi sont préparés le vendredi précédent.
- **Traçabilité** : La mairie connaît parfaitement l'origine de chaque aliment (fruits, viande, etc.) et veille à la qualité de sa provenance. Par exemple, les oranges servies ce jour-là étaient bio.
- **Composition des repas** : Les menus sont équilibrés, composés de 30 % de légumes, 70 % de féculents et une pièce principale (viande ou poisson). Dans certains plats, les légumes sont mélangés aux féculents pour les rendre plus attractifs pour les enfants. Le grammage des aliments est scrupuleusement respecté.
- **Préparation des plats** : Les plats sont préparés la veille et réchauffés à 140 degrés le jour même, garantissant leur qualité et leur température au moment du service.

Sensibilisation à l'éco-responsabilité

Des initiatives sont mises en place pour réduire l'impact écologique de la cantine :

- **Assiettes petite faim / grande faim** : L'assiette « petite faim », identifiable par son liseré bleu, contient moins de légumes et de légumineuses. Les élèves peuvent se resservir d'une moitié de viande et de féculents. Ceux qui prennent une assiette « grande faim » doivent attendre la fin du service pour se resservir.
- **Gestion des aliments non consommés** : Le fromage non consommé est redistribué, et les fruits peuvent également être redistribués après décontamination.
- **Plateau pour fromage non consommé** : Un plateau est prévu pour collecter les fromages non consommés, afin de permettre leur redistribution.

Le tri sélectif est une initiative récente mais bien intégrée par les élèves. Les animateurs les encouragent à respecter ces consignes, renforçant ainsi leur sensibilisation à l'environnement et à la gestion durable des ressources.

Description et appréciation du menu

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

- Entrée : pas d'entrée
- Plat principal : Sauté de poulet à la sauce basilic
- Accompagnement : Brocolis bio et riz créole bio
- Fromage : Brie
- Dessert : Orange

Le poulet était bien préparé, avec des morceaux tendres et savoureux. La sauce basilic était agréable et équilibrée. Les brocolis, mélangés au riz créole, étaient très bien cuits, fondants, et particulièrement réussis. Le riz accompagnant le plat était également de bonne qualité.

Le fromage (Brie) était correct, bien que relativement neutre en goût selon les appréciations personnelles. Enfin, l'orange servie en dessert était juteuse et de bonne qualité.

Nous, représentantes des fédérations, avons véritablement apprécié ce repas. Les élèves semblaient du même avis, leurs plateaux et assiettes étant presque tous vides en fin de service !

Remarque : Nous n'avons pas reçu d'accord explicite de la part des représentantes de la Mairie pour photographier le menu du jour.

Conclusion

La visite de la cantine de l'école Les Buissonnets a permis de constater une organisation bien rodée et des pratiques intéressantes. L'équipe encadrante assure un service efficace dans une ambiance calme et agréable pour les élèves. Les initiatives en matière de réduction des déchets et de sensibilisation à l'éco-responsabilité sont particulièrement positives et bien intégrées dans le quotidien des enfants. Le repas proposé le jour de notre visite était équilibré et d'une qualité satisfaisante, comme en témoignent les appréciations des élèves et des représentantes présentes.

Points de vigilance / À approfondir :

- Photographie des menus : Il pourrait être utile de clarifier les autorisations nécessaires pour photographier les menus, notamment à des fins de communication ou de documentation.
- Communication auprès des familles : Si cela n'est pas déjà fait, renforcer la communication avec les parents concernant les initiatives éco-responsables, les pratiques de traçabilité des aliments et les efforts pour offrir une alimentation de qualité, afin de mieux valoriser le travail accompli.