



Compte-rendu : Visite de la cantine de l'école élémentaire Tuck Stell A et B et de l'école maternelle Tuck Stell

Rédigé par Marie Salle et Isabelle Capgras

Date : Mardi 28 Janvier 2025

Participants :

- Anne Barwicki et Valérie Lotieff de la Mairie de Rueil
- 2 représentantes pour la **fédération PERM**

Organisation générale du service

- **Encadrement** : La cantine est gérée par des agents techniques et des animateurs.
- **Horaires** : Toutes les classes suivent un roulement quotidien pour les horaires de passage à la cantine.
- **Structure** : Chaque établissement (Tuck Stell A et Tuck Stell B) dispose de deux selfs réunis dans la même salle. La cantine est spacieuse et bénéficie d'un grand puits central qui illumine naturellement l'espace. Malgré le nombre important d'élèves, le niveau sonore reste relativement modéré.
- **Prise en charge** : Les élèves de l'école élémentaire se rendent à la cantine par niveaux, du CP au CM2. Ils sont regroupés dans la cour de récréation, puis appelés classe par classe pour aller déjeuner.

Points de distribution des repas

Les élèves commencent par prendre un couteau, une fourchette, une cuillère et un verre en plastique ou en verre. A priori il y a eu beau coup de casse d'où la présence de verre en plastique.

Ensuite, ils se servent d'un fruit et d'un produit laitier (lors de notre visite, il s'agissait d'un yaourt). Enfin, une cantinière leur remet une assiette préparée à l'avance, au choix entre une assiette « grande faim » ou une assiette « petite faim ».







L'assiette « petite faim », identifiable par son liseré bleu, contient moins de nourritures. 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.

Les repas sont servis dans des bacs en plastique. ??? non dans des bacs inox, effectivement sur ta photos on voit 2 bas plastiques, mais au loins c'est inox...

Gestion pendant le repas

- **Rôle des animateurs** : Après chaque repas, ils passent de table en table pour observer si les élèves ont bien mangé et limiter le gaspillage alimentaire. Les élèves doivent lever la main pour pouvoir quitter la table.
- **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 îlot est prévu pour que les élèves trient leurs déchets : déchets alimentaires d'un côté, non alimentaires de l'autre. Ils déposent également leurs couverts, verres et assiettes dans des bacs prévus à cet effet.





Ainsi, 2 poubelles sont disponibles :

- 1 poubelle pour les déchets alimentaires,



- 1 poubelle pour les déchets non alimentaires (les emballages plastiques).



Les élèves participent activement au tri en totale autonomie. Il semblerait que les animateurs ou cantiniers ne vérifient pas systématiquement si le tri sélectif est correctement réalisé.

Sensibilisation à l'éco-responsabilité

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

- **Gestion des aliments non consommés** : Les élèves qui ne souhaitent ni de fruit ni de laitage doivent le déposer sur un plateau prévu à cet effet pour qu'il soit redistribué aux autres élèves. Ainsi, le laitage non consommé est redistribué puis jeté à la poubelle en fin de service (chaîne de froid brisée), et les fruits peuvent également être redistribués après décontamination. Par ailleurs, les pains non consommés sont emballés et redistribués aux élèves pour le goûter.

Description et appréciation du menu

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

- **Entrée** : pas d'entrée
- **Plat principal** : Boulettes de bœuf sauce paprika
- **Accompagnement** : Purée de pomme de terre et carottes bio au jus
- **Fromage** : pas de fromage – à la place un yaourt nature (et possibilité d'ajouter du sucre)
- **Fruit** : Kiwi bio
- **Pain**



Les boulettes de bœuf étaient satisfaisantes. La sauce paprika, légèrement relevée, restait adaptée

aux enfants et apportait une saveur supplémentaire, se mariant bien avec la purée et les carottes. Certains élèves trempaient même leur pain ou leur purée dans la sauce.

La purée, réalisée à partir de flocons, était lisse et correcte. Les carottes, bien cuites, étaient également appréciables. Le kiwi bio (provenance d'Italie) servi était juteux et de bonne qualité. Le yaourt était très bon.

Dans l'ensemble, les élèves semblaient apprécier leur repas, et beaucoup ont mangé le kiwi. En revanche, beaucoup ont laissé le yaourt, sans raison évidente.

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

Compte-rendu : Visite de la cantine de l'école maternelle Tuck Stell

Organisation générale du service

La cantine est gérée par des agents techniques et des animateurs.

La cantine est organisée en deux salles distinctes, avec un service en plusieurs étapes :

- Premier service pour les enfants de PS et MS,
 - Deuxième service pour les MS et GS
- pas de troisième service ??

Le jour de notre visite, le menu était le même que les élémentaires : (1 boulette de viande en moins)



Distribution des repas

Le service s'effectue directement à table. Les cantiniers commencent par servir le plat principal (viande et accompagnements), suivi du yaourt puis du fruit. Le pain est servi après le plat principal. Les animateurs et/ou cantiniers circulent de table en table pour demander aux enfants s'ils souhaitent se resservir.

Les kiwis sont préalablement lavés.

Lors de notre visite, ils étaient épluchés pour les enfants de Petite Section et moyenne section. Pour les grands, les kiwis étaient coupés en deux, permettant aux enfants de les consommer en grattant l'intérieur avec une cuillère.

Traitement des déchets et gestion des ressources

Des petits bacs étaient disposés sur chaque table pour que les enfants puissent y jeter certains déchets alimentaires.

