



Compte-rendu : Visite de la cantine de l'école élémentaire et maternelle de La Malmaison

Rédigé par Jean-Cédric Reninger


Date : Mardi 04 mars 2025

Participants :


- Anne Barwicki et Valérie Lotieff de la Mairie de Rueil
- 4 représentants de parents d'élèves, dont 1 pour la **fédération PERM**


La visite s'est davantage concentrée sur la partie élémentaire mais la partie maternelle a quand même pu être observée.

Le tableau suivant reprend les différents points vérifiés lors de la visite, tant pour la partie maternelle (colonne de gauche), que pour la partie élémentaire (colonne de droite).

	Maternelle	Elémentaire
Encadrement	La cantine est gérée par des agents techniques de la mairie (ATSEM) et des animateurs du périscolaire. Responsable des animateurs : Franck et responsable des ATSEM : Palmira	
Horaires	2 services sont proposés (les PS et des MS au premier service). Le changement de service a lieu vers 12h15	Entrée au fil de l'eau des élèves, en fonction de leur préférence d'horaire de repas. Système de queue à l'entrée si plus de place dans la cantine. Des cartes nominatives à l'entrée sont retournées dès qu'un enfant passe afin de s'assurer que chaque enfant a mangé.
		
Structure	Les espaces techniques (cuisine, plonge, etc...) sont communs mais les élèves de maternelle et d'élémentaire ne se croisent pas car ils disposent chacun d'un espace de restauration dédié. L'espace dédié aux élémentaires est moins bruyant que celui des maternelles car la pièce est divisée en deux sous-espaces, ce qui a tendance à « casser » un peu le bruit.	

	Maternelle	Elémentaire
Menu le jour de la visite	<p>Le jour de notre visite, le menu était constitué :</p> <ul style="list-style-type: none">• De riz safrané• De sauté de poulet• De morceaux de pain (max. 2 par enfant)• D'un yaourt nature de marque national, auquel les enfants pouvaient ajouter un stick de sucre• D'une salade de fruits décongelée et présentée dans un ramequin rectangulaire en céramique <p>Pour les élémentaires, ils avaient également la possibilité de prendre un kiwi ou une orange. Il s'agissait de restes de la veille, reproposés aux enfants.</p>	

	Maternelle	Elémentaire
		
	<p>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.</p>	
	<p>Le menu de la semaine est affiché à l'entrée de l'école pour information aux parents</p>	<p>Le menu de la semaine est affiché, en couleur, à l'entrée de la cantine pour les élèves</p>

	Maternelle	Elémentaire
		 <p>The image shows a 'MENU DE LA SEMAINE' for Rueil-Malmaison, dated 04/03/25. It is a weekly menu for elementary school children, organized by day of the week from Monday to Friday. Each day's menu includes a main dish, a vegetable side, a starch, and a fruit. There are also 'GOÛTER' (snack) options for each day. At the bottom, there is a 'LE DÉJEUNER' section with various food categories and their corresponding icons: Produits laitiers, Produits végétaux, Produits d'origine animale, Produits d'origine végétale, Produits d'origine animale, Produits d'origine végétale, Produits d'origine animale, Produits d'origine végétale, Produits d'origine animale, Produits d'origine végétale. The menu is colorful and includes logos for 'RUEIL-MALMAISON' and 'Séjour'.</p>
<p>Distribution des repas</p>	<p>Les élèves sont servis à table par des animateurs ou des ATSEM arrivant à chaque table avec un chariot sur lequel sont posées des barquettes en aluminium contenant le plat chaud à servir (une barquette pour la source de protéines et des barquettes pour les accompagnements)</p>	<p>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 beaucoup de casse d'où la présence également de verre en plastique. Puis, ils peuvent prendre jusqu'à deux morceaux de pain chacun.</p>

Maternelle



Les chariots peuvent également contenir, pour certains, des barquettes en plastique. Il s'agit des surplus de repas prévus chaque jour. A noter que les repas adultes sont également proposés en barquettes plastiques.

Elémentaire



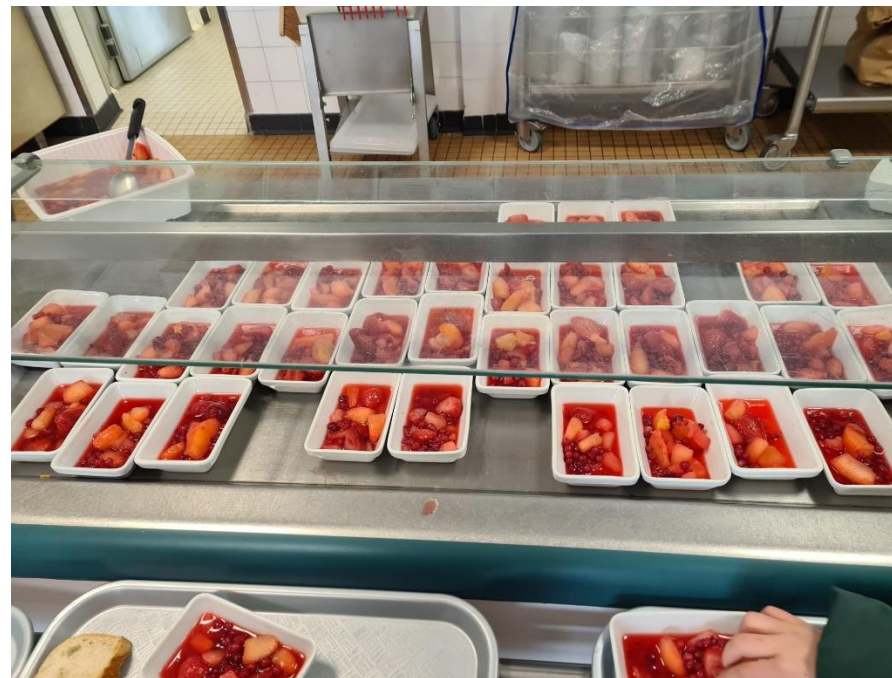
Ensuite, ils se servent d'un fruit et d'un produit laitier.

Lors de notre visite, le fruit était une salade de fruits au sirop. Il était également proposé orange et kiwis de la veille pour ceux qui voulaient.

Maternelle



Elémentaire



Maternelle

Assiette d'un enfant de maternelle :






Elémentaire



Le produit laitier était un yaourt nature de marque nationale, accompagné si besoin d'un stick de sucre.

Enfin, une cantinière leur remet une assiette, au choix entre une assiette « grande faim » ou une assiette « petite faim ».

	Maternelle	Elémentaire	
		 <p data-bbox="1061 687 1312 715">Assiette grande faim</p>	 <p data-bbox="1615 687 2152 895">Assiette petite faim. Elles sont pour la plupart identifiées par un liseré bleu mais il existe encore en circulation dans le self des assiettes petite faim anciennes, sans signe distinctif particulier, si ce n'est leurs diamètres réduits.</p>

	Maternelle	Elémentaire
Gestion des PAI alimentaires	 <p>Chaque enfant faisant l'objet d'un PAI alimentaire apporte avec lui ses propres aliments. Les menus sont communiqués à l'avance aux parents pour qu'ils puissent, s'ils le souhaitent, faire en sorte que leur enfant mange des aliments similaires aux autres élèves.</p> <p>Dans le self, les élèves disposant d'un PAI sont identifiés par des plateaux mauves (les autres enfants n'ont pas de plateau).</p>	<p>Il y avait une barquette avec des noms et photos d'enfants à côté du stand des plats chauds mais le mode de fonctionnement des PAI alimentaires en élémentaire n'a pas été discuté/présenté. <u>Ce point serait à voir lors de la prochaine visite.</u></p>
Qualité du repas	<ul style="list-style-type: none">• Riz safrané : <p>Jugé un peu trop salé par certains enfants et certains parents participants à la visite. Le riz réservé aux adultes semblait moins salé que celui servi aux enfants, sûrement grâce à son mode de conservation/réchauffage : dans des barquettes individuelles fermées permettant le maintien de son humidité et donc une teneur en sel plus faible. La couleur jaune du riz n'a pas semblé gêner les enfants.</p>	


	Maternelle	Elémentaire
	<ul style="list-style-type: none">• Sauté de poulet : <p>RAS sur la qualité de cette viande et de la sauce qui l'accompagnait. Seul point à noter : les enfants d'élémentaire (et de maternelle, mais eux c'est normal) ne semblaient pas vraiment savoir quel type de viande ils mangeaient.</p> <ul style="list-style-type: none">• Yaourt nature lait 2 vache <p>Yaourt qui semblait très apprécié des enfants. Dommage que les sticks de sucre soient autant mis en avant au moment où les enfants se servent, sous prétexte qu'ils sont habitués à manger sucrer et qu'ils ne mangeraient pas leur yaourt nature sinon. Ce mode de fonctionnement incite les enfants à sucrer leurs yaourts et à s'accoutumer davantage au goût sucré.</p> <ul style="list-style-type: none">• Salade de fruits <p>La salade de fruit que j'ai consommée était encore un peu congelée, la rendant très froide et avec certains morceaux trop fermes. Sans doute la partie du repas la moins agréable. Une décongélation plus précoce serait nécessaire.</p> <ul style="list-style-type: none">• Kiwi <p>Les kiwis étaient reproposés de la veille. Le premier kiwi que j'ai pris était moisi sur la base et non consommable. Le second était très bien. Un tri plus méticuleux des fruits reproposés le lendemain serait donc nécessaire.</p>	




	Maternelle	Elémentaire
	<ul style="list-style-type: none"> • Orange <p>Non testé, mais il en restait vraiment très peu proposées aux enfants ce jour-là.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain : <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bilan général : <p>Repas globalement satisfaisant, malgré deux bémols (un kiwi non consommable, salade de fruit encore trop peu décongelée).</p> <p>Les élèves semblaient également apprécier leur repas pour la plupart.</p>	
Rôle des animateurs/ATSEM pendant le repas	<p>Les animateurs et les ATSEM servent les enfants et restent près des tables pour les accompagner lors du repas.</p>	<p>Un animateur est placé à l'entrée de la cantine pour retourner la carte des enfants qui se présentent au self (s'assurer que tous les enfants mangent).</p> <p>Des animateurs passent de table en table. Il n'a pas été observé d'animateurs incitant les enfants à goûter leurs assiettes mais j'ai par contre pu observer une animatrice aider un enfant pour couper son orange en deux par exemple.</p> <p>Une fois leur repas terminé, les enfants doivent lever la main pour être autorisés à quitter leur table.</p>


	Maternelle	Elémentaire
<p>Traçabilité</p>	<div data-bbox="943 240 1536 1034" data-label="Image"> </div> <p>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 d'une barquette pour adulte). La traçabilité des barquettes en inox n'a pas pu être observée lors de la visite.</p>	
<p>Gestion des restes</p>	<p>Non discuté lors de la visite</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yaourts <p>Les yaourts non présentés aux enfants et restés durant tout le service au réfrigérateur peuvent être reproposés ultérieurement aux enfants, tant que la DLC n'est pas dépassée.</p> <p>Pour les yaourts sortis des réfrigérateurs, ils peuvent être proposés à d'autres enfants au cours du même déjeuner mais sont jetés à la fin du service, la chaîne du froid ayant été</p>

	Maternelle	Elémentaire
		<p>brisée.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruits : <p>Les fruits non consommés sont conservés, re-décontaminés (passage dans de l'eau vinaigrée) et repropasés aux enfants lors du goûter l'après-midi ou les jours suivants tant que le fruit reste consommable.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pain : <p>Les morceaux de pain restant sont repropasés aux enfants lors du goûter.</p> <p>Par ailleurs, à la sortie de la salle de cantine, une caisse en plastique est présente afin que les enfants puissent y déposer les fruits et/ou les yaourts qu'ils n'auraient pas consommés afin que d'autres enfants puissent se resservir. Lors de notre visite, cette caisse était vide ne permettant pas de juger si les enfants l'utilisent vraiment au quotidien.</p> <p>Il existe également un système de « troc » entre enfants à table pour s'échanger des parties du repas (yaourts, fruits, pain, ...).</p>
Gestion de la vaisselle sale	Non discuté lors de la visite mais les enfants ne sont pas acteurs de cette partie du repas. Les tables semblent être débarrassées par les adultes encadrants (ATSEM, animateurs ?)	Les enfants amènent leurs plateaux et séparent les couverts d'un côté, les verres de l'autre.

	Maternelle	Elémentaire
		 <p data-bbox="1064 946 2152 1083">Depuis peu, les enfants disposent de deux endroits pour déposer les couverts sales (en fonction du sous-espace dans lequel ils déjeunent). Ce nouveau système convient bien et évite les congestionnements qu'il pouvait y avoir jusque là. Il sera donc vraisemblablement pérennisé.</p>

	Maternelle	Elémentaire
		
Gestion des déchets	Ce point n'a pas été discuté lors de la visite	Les assiettes sont quant à elles vidées par les enfants dans une poubelle (transparente) et les autres déchets (pot de yaourts, serviettes, etc...) sont jetés dans une autre poubelle (noire).

	Maternelle	Elémentaire
		 A photograph showing two large, rectangular trash bins in a kitchen or cafeteria setting. The bin on the left is lined with a clear plastic bag and contains some yellowish waste. The bin on the right is lined with a black plastic bag and is overflowing with white paper waste, including napkins and paper plates. The bins are placed on a light-colored tiled floor. In the background, there is a stainless steel countertop with some scattered food debris and a white cabinet.

	Maternelle	Elémentaire
		 <p data-bbox="1064 1093 2139 1220">De rares erreurs de tri ont pu être constatées (ex. : yaourt jeté du côté des déchets organiques). Il faut dire qu'absolument aucune signalétique n'est mise en place pour aider les enfants. L'école compte uniquement sur le fait que les enfants sont habitués et qu'ils savent ... De plus, aucun encadrant ne semble contrôler le tri des enfants.</p>

Conclusions

La visite de la cantine des écoles maternelle et élémentaire de La Malmaison s'est déroulée dans de bonnes conditions. Le personnel présent sur place et les représentantes de la mairie répondaient volontiers aux questions que nous leur posions.

Aucun dysfonctionnement ou problème majeur n'a été mis en évidence lors de cette visite. Néanmoins, suite à cette visite, il apparaît que quelques points pourraient être améliorés :

- Amélioration du processus de décongélation des aliments arrivant congelés à la cantine, pour s'assurer que le processus de décongélation est bien terminé lors de la présentation de ces aliments aux enfants.
- Meilleur contrôle des fruits repropoés aux enfants les jours suivants pour s'assurer que les fruits non consommables (trop mûrs, pourris, etc.) sont bien écartés.
- Amélioration/Création de la signalétique dans la cantine côté élémentaire, notamment sur la partie gestion des déchets et des couverts sales (identification des poubelles, etc...)

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/visités lors du temps imparti cette fois-ci :

- Visite des espaces techniques : cuisine, chambres froides, etc...
- Gestion des PAI alimentaires côté élémentaire
- Gestion des restes, de la vaisselle sale et des déchets côté maternelle

De même, il serait intéressant de vérifier les points suivants lors d'une prochaine visite :

- Utilisation effective par les enfants de la caisse de « recyclage » des aliments non consommés (fruits, yaourts)
- Qualité du tri des déchets (organiques vs. autres) par les enfants

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, notamment côté maternelle. 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.