



Visite de la cantine de l'école primaire La Malmaison

Date de la visite : mardi 7 octobre 2025

Rédigé par Ludovic B.

Introduction

La mairie a invité les 3 fédérations de parents d'élèves à l'école primaire de La Malmaison pour une visite de la restauration scolaire sur le temps du déjeuner des élèves.

Ce type de visite est prévu pour une à deux fois par mois jusqu'à la fin de l'année selon Anne BARWICKI.

Participants :

- Anne BARWICKI, Chargée du contrôle de la DSP restauration de la Mairie de Rueil
- Valérie SALAMON, Contrôleur qualité restauration de la Mairie de Rueil
- 1 représentante pour la fédération PEEP de l'école La Malmaison
- 1 représentante pour la fédération FCPE d'une autre école de Rueil-Malmaison
- 1 représentant pour la fédération PERM de l'école La Malmaison

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

Description et appréciation du menu

Les menus sont mis à disposition via [l'application « Foodi »](#), sur [le site de la mairie](#) et sur [l'application mobile de la ville « Vivre Rueil »](#).

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

- Entrée : salade de 4^{ème} gamme (en sachet et lavé)
 - o La vinaigrette faite maison est réalisée dans la cuisine centrale

- Plat principal : Hachi parmentier composé de purée, de viande française de bœuf et de fromage
 - o Le fromage a été déposé et cuit dans « l'office » (cuisine de l'école)
- Yaourt avec un sachet de sucre de 3 grammes (sucre uniquement proposé)
- Morceau de pain

Condiments : Le sel est uniquement à disposition des animateurs

Le plat principal est un plat composé. Cela arrive parfois.

L'entrée et le plat composé a été servi dans la même assiette pour les enfants (cf. photo ci-dessous à gauche).

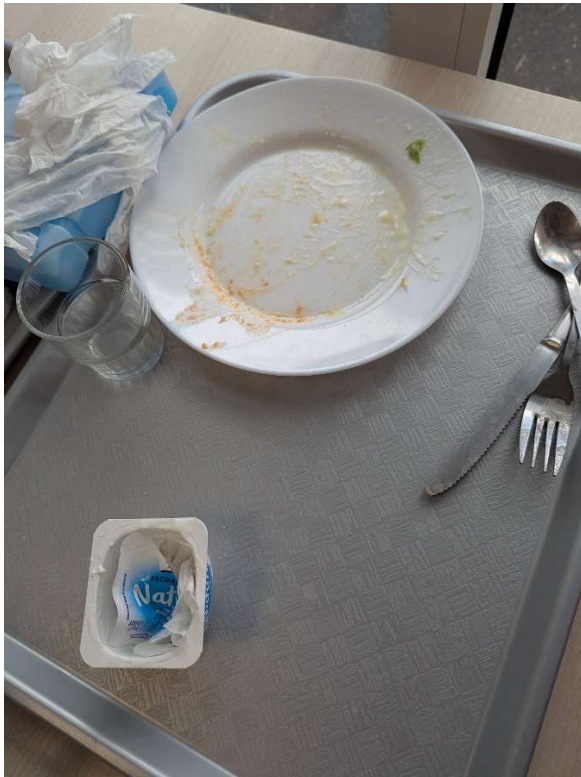
Pour les adultes la salade est servie à part. Le hachi parmentier est servi dans une barquette (cf. photo ci-dessous à droite).



Repas globalement satisfaisant. Le hachi parmentier était très chaud et liquide. Le pain n'est pas très bon mais les élèves semblent l'apprécier.

Pour les élèves végétariens ou suivant les principes de leur religion, il est difficile de séparer les aliments lorsque le plat principal est un plat composé (lasagne, hachi parmentier, etc.). L'école étant laïque il n'y a pas d'adaptation des repas en fonction des religions des élèves.

Certains élèves ont tout mangé leur repas. D'autres l'ont donné à leur camarade ou ont échangé. D'autres encore n'ont presque rien mangé (cf. photos des plateaux des enfants en fin de repas ci-dessous).



Projet d'accueil individualisé (PAI)

- Certains élèves bénéficient d'un P.A.I.
- Les plats emmenés par les parents sont réchauffés au-dessus du four pour éviter toute contamination des plats préparés par la cantine centrale

Restes alimentaires et tri

- Les fruits et yaourts peuvent être resservis
- Le pain peut être resservi au gouter
- Il y a environ 72 grammes par repas qui est jeté à la poubelle soit 98 tonnes par an pour la ville de Rueil-Malmaison
- Les enfants apportent les restes de leur repas et les jettent dans des poubelles de tri (cf. photo ci-dessous) avant de remettre leur plateau dans la desserte pour nettoyage par les ATSEMs.



Contrôles d'hygiène

- Des contrôles de qualité sont effectués par le responsable qualité du fournisseur.
- Un contrôle qualité par Anne BARWICKI est réalisé tous les matins à la cuisine centrale en complément des contrôles réalisés par le fournisseur
- Un contrôle aléatoire est aussi réalisé dans les « offices » (cuisines de l'école) par les représentantes de la mairie
- Un contrôle de température est opéré par le responsable technique de « l'office » deux fois par jour
- En cas d'élève malade, des échantillons témoins (si coupé par le couteau) sont stockés dans « l'office » pendant au moins 5 jours selon la réglementation, en réalité en général 15 jours. Des échantillons témoins sont aussi conservés dans la cuisine centrale. Une fois un cas déclaré, la procédure de l'ARS (Agence Régionale de Santé) est suivie.

Repas de secours

- Un repas de secours est toujours disponible dans les offices en cas de problème d'hygiène à la cantine centrale.
- Ce repas est actuellement constitué de :
 - o Paté
 - o Raviolis
- Le pâté sera remplacé par des betteraves prochainement.

- Il n'est pas possible d'utiliser des conserves car elles ne peuvent pas être préparées par les offices.

Lieu

- Les élèves de l'école maternelle et de l'école élémentaire ne sont pas servis dans la même pièce.
- Les élèves de maternelle mangent dans une pièce sans fenêtre mais avec plusieurs portes (cf. photo ci-dessous entre le premier service et deuxième service).

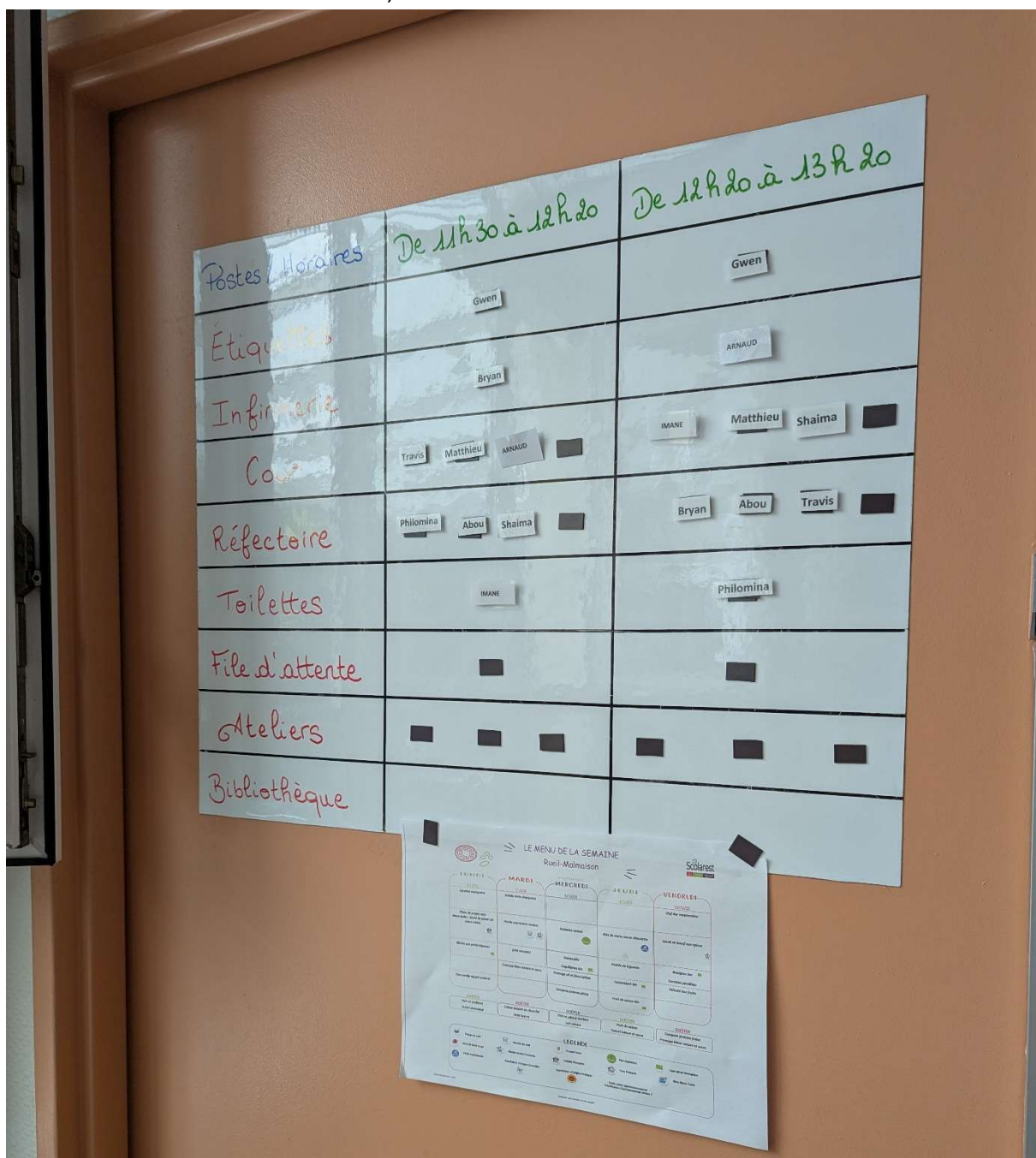


- Les élèves de l'école élémentaire mangent dans deux pièces partiellement séparées et lumineuses avec beaucoup de fenêtres (photos après le dernier service pendant le nettoyage du réfectoire).



Service et encadrement

- Le service est réalisé par les ATSEMs soit à table pour les élèves en maternelle soit au self pour les élèves à l'école élémentaire. Les élèves se servent alors directement.
- Les plats sont réchauffés dans « l'office »
- Il y a deux services coté maternelle et deux services coté élémentaire.
- Le repas est servi pour 271 élèves.
- Les menus de la semaine et l'organisation sont affichés dans l'entrée du réfectoire élémentaire (non vu dans l'école maternelle mais la visite a eu lieu surtout dans l'école élémentaire).



- Il y avait des assiettes “liseré bleu” qui indiquent une petite faim, mais en fait ils manquent d’assiettes donc ils utilisent aussi d’autres assiettes sans “liseré bleu” pour les petites faims.





- Le système “joker” n’est pas mis en place dans cette cantine. Pour rappel, le joker c’est quand un enfant ne veut pas de l’un ou plusieurs des « composants périphériques » de son repas (son dessert ou son entrée) : il le dépose sur un

plateau « joker », et un autre enfant pourra alors prendre un composant. Cela est mis en place et fonctionne très bien dans d'autres écoles (exemple : Ecole Trianons).

- Les ATSEMs se chargent aussi du nettoyage de la pièce après le repas ainsi que de la vaisselle. Les plats en métal sont nettoyés à la cuisine centrale.
- L'encadrement est assuré par les animatrices/animateurs. Ils étaient 3 à se relayer entre l'animation dans la cour et dans le réfectoire de l'école élémentaire.
- Lorsqu'un animateur observe qu'un enfant à l'école maternelle ne mange pas plusieurs repas de suite, il appelle les parents pour les prévenir.

Respect de la loi EGALIM (voir annexe pour plus de détail sur la loi)

La loi demande à ce que la restauration scolaire suive un cahier des charges :

- 1 plat végétarien par semaine
- 50% des produits servis en restauration collective publique soient « durables et de qualité », dont 20% de produits biologiques => actuellement 22% dont 12% de produits locaux
 - o Le pain provient des fournils de Montreuil
 - o Les produits locaux doivent posséder un label officiel pour être comptabilisés

Les statistiques à jour seront présentées lors de la prochaine commission des menus le 2 décembre à 18h à la mairie.

Suivi et feedback

- Une enquête sera envoyée pendant l'année scolaire aux enfants de deux écoles élémentaires pour récolter leurs retours sur leur expérience en restauration scolaire.
- Un sondage est envoyé quotidiennement au responsable technique de l'office

Améliorations discutées

- Le réfectoire est très bruyant. La mise en place de panneaux insonorisants n'est pas possible selon les représentantes de la mairie. Un test est prévu avec un sonomètre. Selon les représentantes de la mairie, le niveau sonore est moins important que dans une autre école de Rueil-Malmaison (Ecole Ferry).
- Les représentantes de la mairie vont essayer d'intégrer les élèves dans la commission des menus, réalisée tous les trimestres.

Annexe

La loi EGalim

Contexte

La loi EGalim vise à rééquilibrer les relations entre producteurs, industriels et distributeurs tout en favorisant la transition vers une alimentation plus saine et durable. La restauration collective est considérée comme un levier majeur, notamment avec l'obligation d'incorporer un certain pourcentage de produits de qualité et de réduire le gaspillage.

La loi EGalim, officiellement appelée « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », est une loi française promulguée en 2018 à la suite des États généraux de l'alimentation. La loi EGalim 2 a été promulguée en 2021.

Objectifs principaux

- Garantir une juste rémunération des agriculteurs afin qu'ils vivent dignement de leur travail.
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires.
- Favoriser une alimentation saine, sûre, et durable accessible à tous.
- Réduire l'utilisation du plastique dans le secteur alimentaire et encourager la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Améliorer le bien-être animal.

Exemples de mesures

- Depuis 2020, interdiction de certains plastiques à usage unique (pailles, assiettes, touillettes...).
- Obligation d'introduire au moins 50% de produits durables ou de qualité (dont 20% de bio) dans la restauration collective publique depuis janvier 2022.
- Mise en place de contrats écrits entre producteurs et acheteurs pour mieux prendre en compte les coûts de production (renforcé par EGalim 2 en 2021).
- Introduction d'un menu végétarien par semaine dans les cantines scolaires et mesures contre le gaspillage alimentaire.