



Compte-rendu : Visite de la cantine de l'école élémentaire Robespierre

Rédigé par Jean-Cédric Reninger

Date : Vendredi 05 décembre 2025

Participants :

- Anne Barwicki et Valérie Salamon pour la Mairie de Rueil
- Jérôme Pardigon, conseiller municipal chargé du Tourisme et à l'événementiel
- 3 représentants de parents d'élèves (un par fédération)

Introduction

Les écoles Robespierre A et B sont une très grosse structure scolaire, avec un nombre d'élèves en forte hausse depuis la création de l'éco-quartier de l'Arsenal. Des travaux sont régulièrement entrepris afin de l'adapter à ce surcroît d'effectif. La création d'un nouvel espace de restauration pour les élèves d'élémentaire de Robespierre B est encore prévue. Les enfants de maternelles de Robespierre B récupéreront l'espace restauration des élémentaires. Actuellement, une partie des maternelles mangent déjà avec les élémentaires, faute de place de leur côté.

Encadrement

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

Horaires

L'entrée des élèves d'élémentaire 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). Un pointage des élèves entrant dans la cantine est réalisé par un animateur afin de s'assurer que chaque élève mange bien (le jour de notre visite, en fin de service, ils étaient à la recherche d'une petite fille qui n'avait pas été pointée ce jour-là).

Structure

Comme indiqué en introduction, l'espace dédié à la restauration doit s'agrandir pour permettre d'accueillir les enfants dans de meilleures conditions.

Comme les autres cantines visitées jusqu'à présent, celle-ci reste relativement bruyante.

Menu le jour de la visite

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

- Saumon meunière et citron (3 sticks de poisson en élémentaire, 2 en maternelle)
- Gratin de pommes de terre et poireaux
- Yaourt nature et sucre
- Fruit de saison bio

Le fruit de saison était soit un kiwi (maternelle), soit une banane (élémentaire).

Ci-dessous, la photo du plat principal.



Aucun menu n'est affiché dans la cantine ou à l'entrée de celle-ci, ce qui n'est pas conforme à ce qui est censé être fait.

Distribution des repas

Les élèves commencent par prendre un couteau, une fourchette, une cuillère et un verre, sur un plateau.



Ils peuvent ensuite aller se servir en pain.



Il n'y a pas de contrôle de la quantité de pain pris par enfant. J'ai également pu observer des enfants prenant un morceau, le reposant, et en reprenant un autre, ce qui pose un problème en termes d'hygiène.

Les enfants vont ensuite prendre leur dessert. Le stick de sucre accompagnant le yaourt nature est, tout comme le pain, en libre-service, à côté des yaourts. Aucun contrôle n'est effectué sur le nombre de sticks

pris par enfant. Le jour de notre visite, nous avons pu constater un élève avec par exemple trois sticks de sucre sur son plateau. Cela pose question d'un point de vue nutritionnel.



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.



Ce site a mis en place le système des assiettes « grande faim » / « petite faim ». Néanmoins, le jour de la visite, les piles d'assiettes étaient inversées, ce qui peut provoquer de la confusion auprès des enfants.



Gestion des PAI alimentaires

Les enfants disposant d'un PAI dispose d'un plateau d'une autre couleur, afin de les identifier facilement.

Qualité du repas

- Saumon meunière et citron

Le saumon en forme de stick semblait globalement apprécié des enfants. Le goût du saumon était plutôt bien présent, mais ce format n'a pas dû permettre à beaucoup d'enfants de se rendre compte qu'ils ont mangé du poisson (ce qui peut aussi être un point positif pour certains enfants ne mangeant pas de poisson sinon...).

- Gratin de pommes de terre et poireaux



Le gratin n'était pas du tout gratiné. Pour certaines barquettes (maternelles), le gruyère était ajouté après la cuisson (donc cru et non gratiné). Pour d'autres barquettes, le gruyère était bien ajouté avant la cuisson mais le paramétrage du four n'a pas permis d'obtenir un effet gratiné.

Le gratin était également trop liquide, le rendant peu appétissant visuellement. De plus, le ratio de vert de poireau était trop important, entraînant une mâche désagréable, le vert étant plus dur que le blanc.

En conclusion, le gratin n'était pas réussi et n'a globalement pas plu aux enfants pour les raisons pré-citées.

- Yaourt nature et sucre



Le yaourt nature était un brassé bio, de marque nationale, dont le goût et la texture est apprécié des enfants.

Il est par contre toujours dommage que les sticks de sucre soient toujours distribués automatiquement avec les yaourts naturels, ce qui a tendance à habitué les enfants à manger sucré.

- Fruit de saison bio (kiwi en maternelle, banane en élémentaire)

Le kiwi était coupé en deux avant distribution aux élèves de maternelles. Il a été observé des difficultés de la part de certains enfants de manger les kiwis sous cette forme : ils essayaient de manger leur kiwi

directement avec les mains et la bouche (sans utiliser de petites cuillères). Cela est aisé avec des kiwis coupés en 4, mais cela est plus compliqué lorsqu'ils ne sont coupés qu'en 2. Le degré de maturité du kiwi n'a pas pu être vérifié lors de la visite.

Quant aux bananes, le degré de maturité était idéal, ni trop mure, ni trop verte. Ce fruit a plu aux enfants.

- 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 :**

La qualité du repas était moyenne, avec des sticks de saumon plutôt bons, mais un gratin de légumes raté. Ce dernier point résultait en partie d'un manque de formation du personnel en cuisine ne semblant pas maîtriser les différents modes de cuisson du four (mode gratiné non utilisé). Il pourrait être utile de refaire un point avec les équipes en cuisine pour leur (re)présenter le mode de fonctionnement des équipements de cuisson à leur disposition.

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.

Gestion des restes

Il n'y a pas de mise en place de joker dans cette école (panier dans lequel les élèves placent les yaourts ou fruits qu'ils n'auraient pas consommés pour que d'autres élèves puissent en bénéficier). Par contre, un système de troc est mis en place à chaque table entre les élèves eux-mêmes, sans gestion particulière de la part des encadrant sur la quantité des articles échangés.

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 étapes via une numérotation afin d'aider les enfants.



Gestion des déchets

Ce point n'a pas été discuté lors de la visite.