



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

Rédigé par Jean-Cédric Reninger

Date : Vendredi 27 mars 2026

Participants :

- Anne Barwicki et Valérie Salamon pour la Mairie de Rueil
- 2 représentants de parents d'élèves (FCPE et PERM)

Résumé

Une visite de cantine était organisée le vendredi 27 mars 2026 à laquelle la PERM participait. Cette visite concernait le groupe scolaire (maternelle + élémentaire) Pasteur.

Le menu du jour était constitué d'un poisson meunière, de riz, d'un fromage de chèvre et d'une banane.

Les points de vigilance mis en avant durant cette visite furent les suivants :

- Qualité du repas améliorable, tant d'un point de vue gustatif que nutritionnel (riz blanc fade, poisson de consistance farineuse, fromage très salé, pain blanc basique, banane de petit calibre) ;
- Mauvaise mise en avant des assiettes petite faim, rendant leur utilisation très marginale ;
- Absence de signalétique au niveau des poubelles de tri.

Structure

Le groupe scolaire Pasteur regroupe une école maternelle et une élémentaire. L'école maternelle possède son propre espace de cantine. Côté élémentaire, l'espace de cantine est constitué d'un unique endroit où les enfants se servent, mais ensuite, en fonction de leur âge, un dispatch est fait dans deux salles de restauration distinctes (avec chacune leur espace de plonge dédié).

Pour l'élémentaire, environ 400 couverts sont servis chaque jour.

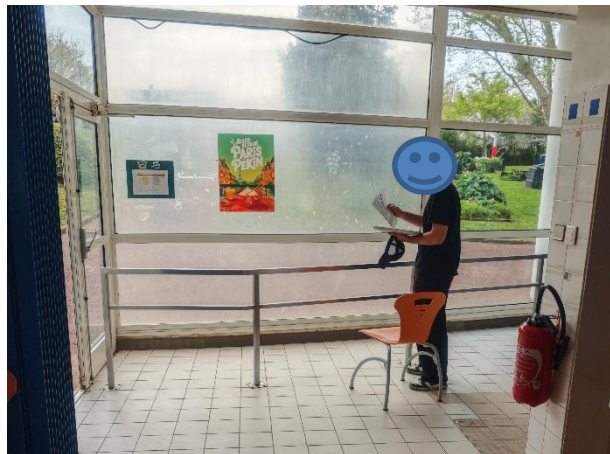
Comme dans beaucoup de cantines scolaires, l'environnement de restauration est très bruyant.

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 leurs préférences 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 deux animateurs afin de s'assurer que chaque élève a bien mangé.



Le mode d'organisation semble bien rôdé.

Menu le jour de la visite

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

- Poisson meunière et citron
- Riz blanc
- Petit fromage de brebis
- Fruit de saison bio (banane)

Ci-dessous, la photo du plateau d'un enfant (sans la banane).



Un menu est bien affiché à l'entrée de la cantine, à l'endroit où les enfants pointent.

Distribution des repas

Les enfants ont la possibilité de se laver les mains juste avant d'aller se servir, ce qui est un bon point. Néanmoins, peu d'enfants le font et personne ne les incite à le faire.



Les élèves commencent ensuite par prendre un plateau et se servir en plat chaud.



Cette cantine met à disposition des assiettes grande et petite faim. Néanmoins, les assiettes petite faim ne sont pas du tout mise en avant et, dans les faits, lors de la visite, je n'ai vu aucun enfant avec une assiette petite faim (même ceux n'ayant que peu mangé leur assiette). Cela tend donc à augmenter les risques de gâchis alimentaire.

Les enfants peuvent ensuite aller se servir en pain. Une pince est mise à leur disposition pour se servir en pain, ce qui n'est pas le cas de toutes les écoles. Cela limite le risque que les enfants touchent avec leurs mains plusieurs morceaux de pain avant d'en prendre un. Néanmoins, le fait que cette pince soit complètement plongée (y compris le manche) dans le bac de pain n'est pas idéal.



Je n'ai pas constaté d'enfant ayant plus d'un morceau de pain sur leur plateau, même si aucun contrôle ne semble être mis en place pour vérifier le nombre de morceaux pris par chaque enfant.

Les enfants vont ensuite prendre leur fromage et leur dessert.



Gestion des PAI alimentaires

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

Qualité du repas

- **Poisson meunière et citron**

Le poisson meunière semblait globalement apprécié des enfants. Cependant, la texture de celui-ci était un peu farineuse en bouche.

D'un point de vue nutritionnelle, il est toutefois préférable de servir aux enfants des poissons de type meunière plutôt que des poissons panés.



- **Riz blanc**

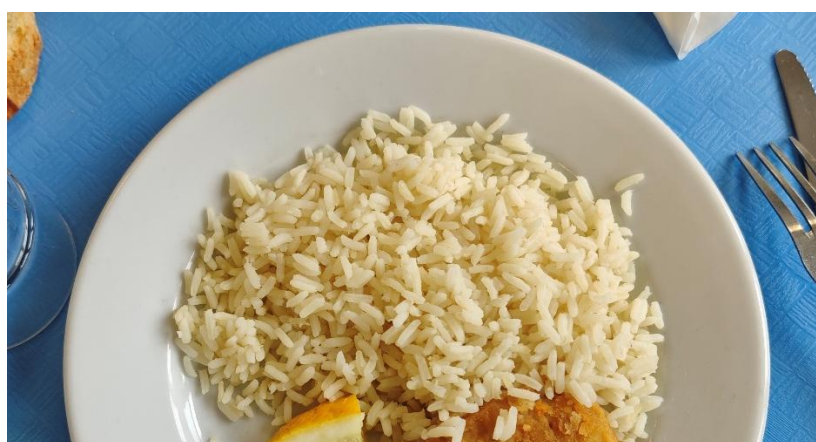
Le riz blanc était servi en quantité généreuse aux enfants, voire un peu trop car des quantités non

négligeables de riz restaient dans les assiettes à la fin du repas (tendant à aller à l'encontre du discours de la mairie expliquant que les féculents sont systématiquement bien consommés par les enfants).

Il est un peu dommage que ce riz fût servi nature, sans légume en accompagnement. Cela a rendu le plat d'autant plus bourratif, ce qui peut expliquer en partie les importants restes constatés.

Par ailleurs, il est également dommage que le riz servi soit systématiquement blanc, alors même que le chapitre 2.1 du rapport de juillet 2015 du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN)¹, intitulé « Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents » indique :

*« En ce qui concerne les féculents, il faut favoriser les légumineuses (lentilles, haricots rouges, flageolets, pois chiches,...), **les produits céréaliers complets ou semi-complets** (pain, **riz complet**, semoule de couscous semi-complète, boulgour, blé, ...), et les pommes de terre. Tous ces aliments sont riches en fibres, mais aussi en glucides complexes comme l'amidon. »*



- **Fromage de brebis**

Il est intéressant de proposer aux enfants des fromages à base de lait autre que le lait de vache, afin de diversifier leurs goûts.

Le choix du brebicrème était « rassurant » pour les enfants car il se rapproche au niveau du packaging de fromage qu'ils peuvent avoir l'habitude de consommer (Kiri).

Il est toutefois regrettable que le fromage choisi contenait beaucoup de sel (2.5g/100g). Cette teneur est supérieure à ce que l'on peut constater habituellement dans des fromages à base de lait de brebis (0,63-1,9 g/100g, source : Anses. 2025. Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual).



¹ https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

- **Fruit de saison bio (banane)**

Les bananes étaient bio et présentaient un degré de maturité idéal, ni trop mûre, ni trop verte. Ce fruit a globalement plu aux enfants. Dommage que le calibre de la plupart des bananes servies était plutôt petit.



- **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.

Pour rappel, le chapitre 4.1.1.3 du rapport de juillet 2015 du GEM-RCN, intitulé « Recommandations relatives au pain et aux céréales complètes » indique :

« Il convient d'offrir la possibilité de choisir d'autres types de pain que le pain blanc, tels que par exemple le pain fabriqué avec de la farine de type 80, le pain bis ou aux céréales, plus riches en fibres, minéraux et vitamines.

Que ce soit pour prévenir les maladies de l'appareil gastro-intestinal, les affections cardiaques, le cancer, le diabète, ou pour contribuer au contrôle du poids corporel, la consommation de céréales complètes est recommandée.

De nombreux pays le font, tels la Grande-Bretagne, l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse, les Etats-Unis, l'Australie, la Grèce et le Canada. En France, dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS), la consommation de céréales complètes est recommandée dans les campagnes d'informations et d'éducation des consommateurs et des professionnels de santé (« La santé vient en mangeant et en bougeant »).



- **Bilan général :**

Ce repas avait peu d'intérêt, tant du point de vue gustatif que nutritionnel.

Gustativement parlant, le riz blanc était relativement fade et la texture du poisson un peu farineuse.

Nutritionnellement parlant, l'absence de légume, la présence de riz blanc et de pain blanc, et la teneur en sel élevée du fromage ont rendu ce repas peu intéressant. Néanmoins, un équilibre alimentaire ne peut se juger sur un seul repas.

Rôle des animateurs/ATSEM pendant le repas

Les ATSEM servent les enfants mais ne vont pas près des tables.

Les animateurs, quant à eux, 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. C'est dommage.

Gestion des restes

Une barquette de joker est mise en place dans cette école (panier dans lequel les élèves placent les fromages, yaourts ou fruits qu'ils ne souhaitent pas consommés pour que d'autres élèves puissent en bénéficier). Cette barquette est installée directement au moment où les enfants se servent leurs repas, et non près de la sortie, contrairement à ce qui est fait dans d'autres écoles. Cela permet sans doute une meilleure utilisation des denrées placées dans cette barquette joker.



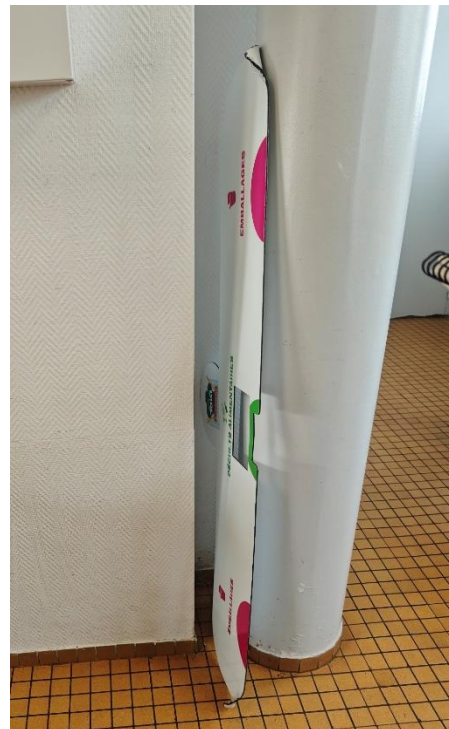
Un système de troc semble également être mis en place à chaque table entre les élèves eux-mêmes, sans gestion particulière de la part des encadrants sur la quantité des articles échangés.

Gestion des déchets

Les enfants débarrassent leurs plateaux dans des poubelles de tri sélectif.

Il a été constaté une absence totale d'affichage des consignes de tri. Des affichages étaient bien présents mais non installés, par terre, derrière des poteaux ou contre un mur, et ce dans les deux salles de réfectoire des élémentaires.

Heureusement, malgré cette absence de consignes affichées, les élèves semblaient bien rodés et en mesure d'effectuer correctement le tri.



Gestion de la vaisselle sale

Les élèves 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.

A nouveau, il n'a pas été constaté la présence d'affichage pour orienter et aider les enfants.

