

COMPTE RENDU DE VISITE DE LA CANTINE École des Trianons

Date de la visite : Mercredi 9 avril 2026

Lieu : Cantine de l'école des Trianons

Horaires du service : 11h30 – 12h20

Participants : Ilhame Joubert PERM, Anne BARWICKI, Valérie SALAMON, un parent d'élève PEEP

Menu du jour : Œuf dur mayonnaise, Poulet sauce au thym, flageolets et carottes, Part de gâteau au chocolat + friandise au chocolat (spécial Pâques)

1. Accueil et organisation du flux

Le menu du jour est affiché dans le préau, à l'extérieur, ce qui ne permet pas vraiment aux enfants de le consulter avant d'entrer dans le réfectoire.



À leur arrivée, les élèves passent par un point de contrôle où leurs noms sont vérifiés, puis prennent un plateau et un morceau de pain blanc.



L'ordre de passage des classes est établi comme suit : CP, CE1, CE2, puis en alternance un jour sur deux, CM1 et CM2. Ce roulement permet de réguler les flux et d'éviter les engorgements.

2. L'îlot froid : entrées et desserts

L'enfant se présente d'abord devant un îlot froid où sont proposés l'entrée et le dessert du jour. Le 9 avril, il s'agissait d'un œuf dur mayonnaise en entrée et d'une part de gâteau au chocolat en dessert, avec un supplément chocolat à l'occasion de Pâques.



Une procédure anti-gaspillage est en place : si l'enfant ne souhaite pas son entrée, il doit prendre son assiette individuelle et verser les œufs dans un grand saladier collectif. De même, s'il ne souhaite pas son dessert, il le dépose sur un plateau dédié.



Sur un îlot adjacent, des oranges non consommées les jours précédents (datant du mardi) étaient proposées en supplément.



3. Installation et service

Après avoir récupéré ses couverts et son verre, l'enfant peut remplir son broc d'eau à la fontaine. Celle-ci est équipée de filtres changés deux fois par an.

L'élève prends ses couverts et s'installe ensuite à table pour manger son entrée. Les verres sont plutôt propres et les couverts également.

Une fois celle-ci terminée, il se dirige vers l'un des deux îlots « point chaud » pour récupérer son plat principal.



4. Les points chauds

Deux îlots « point chaud » sont mis à disposition. Derrière ceux-ci, une décoration spéciale Pâques avait été installée pour l'occasion.



L'enfant a le choix entre une petite quantité (assiette bleue) et une grande assiette blanche. Ce système permet à l'élève de goûter avec une petite portion, puis de se resservir s'il le souhaite en présentant son assiette vide. Cela contribue à limiter le gaspillage tout en respectant l'appétit de chacun.



Les plats sont systématiquement cuits en sauce afin de faciliter le réchauffage, qui est effectué sur place dans des bacs en inox. Ces bacs sont ensuite posés sur des plaques vitro-céramiques pour maintenir la température de service.

Le flux est globalement bien organisé. Toutefois, un point de vigilance a été observé : lorsque l'une des personnes tenant un point chaud s'absente, la file d'attente vers l'unique point chaud restant peut s'allonger rapidement, créant un ralentissement notable.

Seuls les élèves de CM1 et CM2 peuvent bénéficier d'une portion supplémentaire (rab), proposée en fin de service.

5. Encadrement et discipline

Le personnel encadrant est présent en nombre suffisant, ce qui contribue au bon déroulement du service. Les enfants doivent lever la main et obtenir l'autorisation d'un membre du personnel encadrant avant de quitter leur place.

6. Tri des déchets et compostage

Une fois le repas terminé, les élèves vident leur plateau en triant les déchets : les emballages plastiques sont séparés des déchets alimentaires.

Les déchets organiques sont ensuite pesés afin de mesurer le gaspillage alimentaire, puis envoyés pour compostage auprès d'une société extérieure.

Cette démarche s'inscrit dans une logique de sensibilisation des enfants au gaspillage et de valorisation des déchets.

7. Conception des menus

Les menus sont élaborés par une diététicienne du prestataire de restauration, puis validés par la diététicienne de la mairie. Ce double contrôle doit permettre de garantir l'équilibre nutritionnel des repas servis aux élèves.

8. Qualité gustative des plats

Le plat chaud du jour était composé de hauts de cuisse de poulet en sauce au thym, accompagnés de flageolets et de carottes. Le goût était satisfaisant, néanmoins la texture du poulet n'était pas optimale : la viande présentait un aspect « bouilli » et semblait manquer de cuisson, ce qui la rendait moins agréable en bouche.

En revanche, le gâteau au chocolat a rencontré un franc succès auprès des enfants. Agrémenté de pépites de chocolat et peu sucré, il constituait un dessert équilibré et apprécié.

9. Approvisionnement bio

Le bio représente actuellement 20 % du montant total des achats alimentaires effectués par la mairie. Il concerne principalement les fruits.

10. Ambiance sonore

Le niveau sonore durant le service était globalement acceptable. Toutefois, la méthode d'interpellation utilisée par les animateurs pour capter l'attention des élèves - un « Oh é oh ! » très sonore - contribue inutilement à l'augmentation du bruit ambiant.

Il serait souhaitable d'envisager une méthode alternative, plus douce, pour obtenir le silence (signal lumineux, clochette, etc.).

Synthèse et recommandations

Dans l'ensemble, l'organisation de la cantine de l'école des Trianons est satisfaisante. Le parcours de l'enfant est clair, le système de petites portions est une bonne pratique anti-gaspillage, et l'effort de décoration pour les occasions spéciales est appréciable.

Les axes d'amélioration identifiés sont les suivants :

- **Continuité de service aux points chauds** : veiller à ce que les deux points chauds soient tenus en permanence pour éviter l'engorgement des files d'attente surtout pendant les grands afflux.
- **Texture de la viande** : porter une attention particulière à la cuisson du poulet, dont la texture « bouillie » a été notée lors de cette visite.
- **Gestion du bruit** : remplacer le signal sonore « Oh é oh ! » par une méthode d'interpellation moins bruyante (signal lumineux, clochette, ...).

Rédigé par Ilhame Joubert