



Compte-rendu de visite de la cantine scolaire – École de La Malmaison

Date : 28 mai 2026

Rédigé par : Clémence Bodlenner

1. Contexte et objectifs de la visite

La visite de la cantine scolaire de l'école de La Malmaison s'inscrit dans le cadre du suivi de la restauration scolaire, en collaboration avec les représentants des parents d'élèves et les services municipaux.

Elle avait pour objectif d'observer les conditions d'accueil des élèves pendant le temps du déjeuner, d'analyser l'organisation du service, d'évaluer la qualité des repas proposés et d'identifier les éventuels axes d'amélioration.

Le groupe scolaire de La Malmaison regroupe une école maternelle et une école élémentaire. La maternelle dispose de son propre espace de restauration, tandis que l'élémentaire est organisée autour d'une salle unique.

Comme dans de nombreuses structures de restauration collective, l'environnement est marqué par un niveau sonore élevé, ce qui peut impacter les conditions de repas des élèves.

2. Participants

La visite a réuni deux représentants de la restauration scolaire, un représentant de la fédération PERM et deux représentants de la fédération PEEP.

3. Organisation générale

La cantine est organisée de manière à assurer une séparation entre les flux de la maternelle et ceux de l'élémentaire, ce qui contribue à une meilleure fluidité des déplacements.

L'encadrement est assuré par des agents municipaux (ATSEM) et des animateurs du périscolaire.

Pour les élèves d'élémentaire, l'accès au restaurant scolaire se fait progressivement, en fonction de leur emploi du temps et de leurs activités sur la pause méridienne. Un pointage est effectué à l'entrée afin de s'assurer que chaque élève a bien pris son repas.

La fin du service a été observée aux alentours de 13h20.

Un dispositif d'évaluation hebdomadaire est mis en place et transmis au prestataire Scolarest, permettant un suivi régulier du fonctionnement.

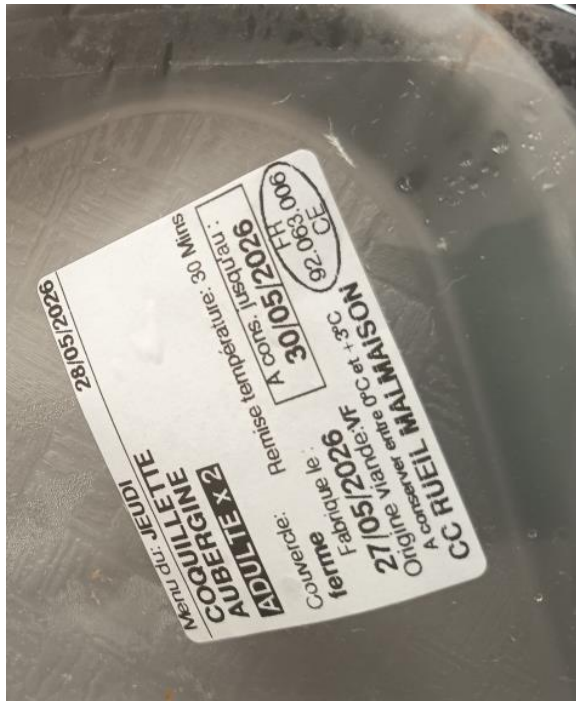
Menu du jour

Le repas proposé était composé de :

- concombre avec dés de feta
- sauté de bœuf sauce dijonnaise
- coquillettes aux aubergines
- part de gâteau basque
- poire issue d'un repas précédent

4. Organisation des repas

4.1 Composition des repas



Les référentiels nutritionnels prévoient une organisation des repas en cinq composantes.

À Rueil-Malmaison, cette organisation est adaptée à quatre composantes dans la pratique, notamment afin de limiter le gaspillage alimentaire et de maîtriser les coûts.

Il a été constaté que la présence de crudités n'est pas systématique, ce qui peut entraîner un déséquilibre ponctuel des repas.

Les élèves bénéficiant d'un PAI sont identifiés par des plateaux de couleur différente, permettant une prise en charge adaptée.

4.2 Portions et modalités de service

Les élèves disposent d'une assiette « petite faim » et d'une assiette standard, permettant une adaptation des portions.

Le resservice est possible sur les excédents.

La distribution du pain est limitée à deux morceaux par enfant.

Le sel est proposé par les animateurs, ce qui nécessite une vigilance particulière en matière d'accompagnement.

4.3 Distribution des plats et qualité des produits

elementaire



maternelles



Les plats sont servis à partir de bacs en inox avec les féculents et les préparations carnées séparés.

Le sauté de bœuf sauce dijonnaise correspondait au menu annoncé. Toutefois, la qualité de la viande apparaît perfectible.

Les morceaux semblent issus d'un morceau de type plat de côte. Ils sont de petite taille, peu homogènes et présentent une proportion importante de cartilage et de nerfs.

Ces caractéristiques rendent la viande difficile à consommer, en particulier pour les jeunes enfants.

Par ailleurs, des projections alimentaires et des résidus ont été observés au niveau du poste de service, traduisant un nettoyage insuffisant en cours de service.

4.4 Information sur l'origine des viandes

L'affichage de l'origine des viandes est présent mais manque parfois de lisibilité.

Les mentions « Origine France » ou « viande bovine origine France » devraient être privilégiées, car elles sont plus explicites.

La mention « origine viande : VF », bien que correcte sur le fond, reste insuffisamment claire pour les usagers. Elle est par ailleurs utilisée de manière peu cohérente, apparaissant notamment sur des plats ne contenant pas directement la viande observée, ce qui peut générer une confusion.

4.5 Organisation du dessert



Les desserts sont proposés en libre-service à l'aide de pinces.

L'observation met en évidence la présence de nombreuses miettes ainsi que de portions entamées.

La manipulation répétée par les élèves soulève des questions en matière d'hygiène et contribue potentiellement au gaspillage alimentaire.

5. Observation d'un plateau type



Le plateau observé comprend une entrée, un plat à base de pâtes et de viande et un fruit.

L'analyse met en évidence une forte proportion de féculents et une diversité limitée en légumes.

La présentation générale du plateau reste simple et peu valorisante.

6. Hygiène et organisation des espaces

6.1 Poste de service

Des résidus alimentaires et des éclaboussures sont visibles sur les surfaces de travail, traduisant un nettoyage insuffisant en cours de service.

6.2 Gestion des déchets et des restes



Une « boîte joker » a été observée. Elle permet de récupérer les aliments non consommés afin de les remettre à disposition ultérieurement après retraitement.

Ce dispositif constitue une initiative intéressante dans la lutte contre le gaspillage, mais son fonctionnement reste peu lisible pour les élèves, en l'absence de signalétique explicative.

Un système de tri des déchets est également en place avec une signalétique pédagogique.

6.3 Lavage des mains

Le lavage des mains n'a pas été observé de manière systématique, ce qui constitue un point de vigilance.

Sachant que le point d'eau n'est pas forcément prêt des réfectoires

7. Gaspillage alimentaire et gestion des quantités



Des restes alimentaires ont été régulièrement observés sur les plateaux.

En fin de service, un élève n'a pas pu être servi correctement en pâtes, faute de quantité suffisante.

Cela met en évidence la nécessité d'une gestion plus rigoureuse des quantités jusqu'à la fin du service.

8. Goûter

Le goûter n'a pas été observé lors de cette visite.

Les éléments présentés reposent sur un échange avec les représentants de la mairie ainsi que sur des observations antérieures, faisant état d'un niveau de satisfaction limité en termes de qualité et de quantité (un gros bout de pain pour seulement 1 barre de chocolat).

9. Retours des élèves

Les retours recueillis font état de plusieurs points de vigilance :

- présence de cheveux dans certains plats
- présence de cartilage dans la viande
- cuisson parfois insuffisante

Par ailleurs, certains élèves, notamment en élémentaire, indiquent ressentir une sensation de faim en fin de repas. Ce ressenti peut être lié à des portions jugées insuffisamment conséquentes ou à un manque de diversité dans les propositions alimentaires.

Les élèves expriment également une attente d'amélioration de la qualité des repas, d'une plus grande variété des menus et d'une meilleure attractivité des plats proposés.

10. Conclusion

La cantine de l'école de La Malmaison présente une organisation globalement fonctionnelle et un encadrement présent.

Cependant, plusieurs points de vigilance ressortent, notamment en matière de qualité des préparations, d'hygiène en cours de service, de lisibilité des informations et de gestion des quantités.

11. Axes d'amélioration

Il apparaît nécessaire de :

- améliorer la qualité et l'adaptation des viandes
- renforcer le nettoyage en cours de service
- garantir une distribution équitable jusqu'à la fin
- clarifier l'affichage de l'origine des viandes
- améliorer la lisibilité de la « boîte joker »
- renforcer l'accompagnement des élèves

12. Points à approfondir

Une prochaine visite pourrait permettre d'approfondir :

- l'organisation en cuisine
- la qualité du goûter
- la gestion des quantités
- les composants d'un menu pas forcément présents chaque jour malgré le menu
- l'efficacité des dispositifs de lutte contre le gaspillage