

Visite de la cantine de l'école

Jean de la Fontaine du 3 juin 2026

■ I. Déroulement de la visite et conditions d'observation

Contexte et objectifs de la visite

Une visite de la cantine a été organisée le 3 juin 2026, en présence **d'élus de la mairie, de qualitiens** en charge du suivi de la restauration scolaire, **des représentants des parents d'élèves des 2 fédérations (LIPE et PEEP)** ainsi que **du nutritionniste du prestataire Elios**, qui fournit les repas.

Cette visite avait pour objectif d'observer concrètement :

- Le fonctionnement du service,
- La conformité des repas distribués,
- Les conditions de service,
- Les pratiques liées au tri et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une observation réalisée dans des conditions particulières

Une fréquentation exceptionnellement réduite

Lors de cette visite, le service était fluide. Toutefois, il convient de préciser que **cette journée n'était pas totalement représentative du fonctionnement habituel, car une sortie scolaire avait entraîné une fréquentation réduite, avec seulement 25 enfants présents ce jour-là (contre 230 en fonctionnement normal).**

■ II. Constat sur le service, les repas et les pratiques observées

Conformité des repas et qualité de la réchauffe

Les repas servis correspondaient bien au menu annoncé, et les conditions de conservation et de service des plats ont été jugées satisfaisantes, avec la présence de deux tables froides et d'une table chaude permettant de maintenir les préparations dans de bonnes conditions. Notons toutefois, des pâtes semi-complètes servis trop cuites.

Pratiques de tri et lutte contre le gaspillage

La visite a également permis d'observer le fonctionnement de la table de tri et les pratiques autour du gaspillage alimentaire. Il a été relevé que les enfants présents ne renseignaient pas systématiquement leur avis sur la table de tri, et que le tri des déchets n'était pas toujours effectué de manière rigoureuse.

Conséquences suite à la panne du lave-vaisselle

Cette situation pourrait être en partie liée à l'utilisation actuelle de vaisselle jetable, qui complexifie la lisibilité des consignes de tri pour les enfants.

En effet, **depuis le 17 avril, les élèves utilisent temporairement des couverts et assiettes jetables en raison d'une panne du lave-vaisselle.** À ce jour, aucune date de réparation définitive n'a encore été communiquée, bien qu'un devis ait été accepté le 25 mai dans l'attente du retour de l'intervention. Les assiettes jetables sont livrées chaque semaine par le qualitatif en charge du secteur, M. Tournier. À ce stade, il est probable que cette organisation provisoire se poursuive jusqu'à la fin de l'année scolaire.

Accompagnement des enfants et gestion du temps de repas

Du côté de l'encadrement de la cantine, c'est le VAL qui en a la responsabilité. Il a été remonté dans les points de vigilance, un désir d'encadrement plus marqué lors des repas. En effet, les enfants sont actuellement très autonomes dans la gestion de leur repas. Il semble pertinent d'envisager un accompagnement plus attentif, notamment pour ceux qui mangent peu ou trop rapidement, mais aussi pour mieux gérer d'éventuels comportements qui pourraient perturber le bon déroulement du repas (bruits, remarques négatives sur les plats, etc.).

III. Organisation de la restauration scolaire et cadre réglementaire

Fonctionnement global de la restauration municipale

Des explications ont été apportées sur l'organisation générale de la restauration scolaire. Elios fournit les repas dans 24 écoles de la ville sur 34. Les repas froids sont livrés directement, tandis que pour les préparations chaudes, la cuisine centrale prend le relais afin d'assurer le service dans les meilleures conditions.

Suivi qualité et interventions des qualitatifs

Trois qualitatifs se répartissent le suivi des écoles. Leur rôle est de veiller au respect du cahier des charges, au suivi du gaspillage alimentaire, au ressenti des enfants et des adultes, aux conditions d'hygiène, ainsi qu'au signalement de problèmes techniques liés aux équipements de cuisine. Ils participent également aux commissions de restauration. Concernant l'école Jean de La Fontaine, M. Tournier est intervenu le lundi 1er juin et effectue des passages inopinés environ une fois par semaine. Un changement d'interlocuteur est prévu pour l'année prochaine.

Conformité aux exigences alimentaires et loi Egalim

La mairie a rappelé son engagement en matière de qualité alimentaire et de respect de la loi Egalim 2018. Il a été indiqué que la ville dépasse le taux de référence, qui est d'offrir au

moins 20% de produits biologiques, dans les repas servis. Ainsi Courbevoie atteint un niveau de conformité supérieur à 25 %.

Organisation des repas végétariens et apports nutritionnels

Il a été expliqué que les plats végétariens sont servis dans des bols afin d'éviter que les enfants ne séparent les différents éléments du repas et de garantir qu'ils bénéficient de l'ensemble des apports nutritionnels prévus.

La mairie indique que les enfants qui ne consomment pas de viande reçoivent chaque jour, tous les apports nutritionnels nécessaires grâce à des menus équilibrés, complétés notamment par des produits laitiers proposés quotidiennement.

Accès aux données de gaspillage alimentaire

Les données relatives à la quantité de déchets produits sont par ailleurs consultables sur le site de la ville, dans une logique de transparence.

■ IV. Logistique, gestion des imprévus et coordination

Organisation logistique et chaîne du froid

Concernant la logistique, les repas sont préparés avec une anticipation de trois jours, puis livrés la veille entre 13h30 et 15h30, ce qui permet d'ajuster les quantités au plus près des besoins. Les repas excédentaires peuvent être récupérés le matin à 10h, et jusqu'à cinq réapprovisionnements sont possibles dans la journée à l'échelle de la ville.

Par ailleurs, des stocks tampons sont disponibles dans toutes les écoles afin de faire face à d'éventuels imprévus. À titre d'exemple, il a été mentionné que certaines écoles (Achard et Delaunay) ont récemment rencontré un problème de chaîne du froid lié aux fortes chaleurs, ce qui a nécessité un remplacement ponctuel de certains plats.

Préparation des repas pour les sorties scolaires

La question des repas lors des sorties scolaires a également été évoquée. Elios prépare ces repas (formule pique-nique) à condition d'être informé au moins trois semaines à l'avance. Il a cependant été précisé que les circuits d'information entre Elios, la mairie et les structures organisatrices peuvent parfois manquer de coordination, ce qui peut expliquer certains décalages de communication.

■ V. Perspectives, demandes des parents et engagements futurs

Actions prévues et prochaines visites

Une visite de la cuisine centrale de Fresnes est d'ores et déjà prévue en décembre 2026 (une communication sera transmise aux fédérations pour organiser cette visite).

Demandes et propositions des représentants des parents

Les représentants des parents **ont proposé à la mairie d'organiser un café des parents à partir d'octobre 2026, sur le thème de l'alimentation.** L'objectif étant de sensibiliser les parents aux repas et apports qu'un enfant a besoin dans la journée. **Un retour est attendu par les représentants.**

Les représentants des parents **ont demandé à la mairie d'inclure dans le prochain cahier des charges un plat de substitution à la viande.** La mairie n'est pour le moment, pas favorable à cette option.

Les représentants des parents **ont demandé à la mairie de reprogrammer une visite de la cantine à la rentrée prochaine, le lundi, le mardi ou le jeudi et de préférence, un jour où des légumes sont au menu. En attente d'une date.**

Bilan de la visite : points forts et points d'attention

Dans l'ensemble, cette visite a permis de constater un fonctionnement globalement satisfaisant du service de restauration sur un jour peu fréquenté et d'identifier les points positifs et à vigiler ci-dessous :

Points positifs

- Le service observé lors de la visite s'est déroulé de manière fluide.
- Les repas servis correspondaient au menu annoncé.
- Les conditions de maintien au froid et au chaud des plats ont été jugées satisfaisantes.
- La présence régulière de qualitatifs permet un suivi du respect du cahier des charges, de l'hygiène et de la qualité du service.
- La mairie a garanti un niveau de conformité à la loi Egalim supérieur aux exigences réglementaires, grâce à ses actions menées.
- L'organisation logistique permet d'ajuster les quantités et de limiter les ruptures grâce à des réapprovisionnements possibles et à des stocks tampons.
- Les données liées au gaspillage alimentaire sont accessibles sur le site de la ville dans un souci de transparence.
- L'approvisionnement en circuit court pour les fruits et légumes est mis en place.
- Une visite de la cuisine centrale de Fresnes est déjà programmée, ce qui témoigne d'une volonté de suivi dans la durée.

Points de vigilance

- La visite s'est déroulée dans un contexte particulier, avec un effectif réduit, ce qui ne permet pas d'observer une situation totalement représentative du fonctionnement habituel.
- Les pâtes semi-complètes prévues au menu étaient trop cuites. Une vigilance particulière doit être portée à la réchauffe des plats, car une cuisson excessive peut altérer leur qualité nutritionnelle.
- Il serait utile de goûter un plat de légumes habituellement servi aux enfants afin d'en évaluer la qualité.
- Le tri des déchets par les élèves reste perfectible et mérite d'être accompagné davantage.
- Les enfants ne renseignent pas encore systématiquement leur avis sur la table de tri.
- Il serait pertinent d'envisager par le VAL, un accompagnement plus attentif des enfants, notamment pour ceux qui mangent peu ou trop rapidement, mais aussi pour mieux gérer d'éventuels comportements qui pourraient perturber le bon déroulement du repas (bruits, remarques négatives sur les plats, etc.).
- L'utilisation prolongée de vaisselle jetable, liée à la panne du lave-vaisselle, constitue un point d'attention important jusqu'à la remise en état de l'équipement. A ce jour, la date de réparation n'est pas connue.
- La coordination des informations pour les repas liés aux sorties scolaires, semble pouvoir être améliorée entre les différents acteurs concernés.

Coût du repas, appel d'offres et nouveautés

Le prix de revient d'un repas est d'environ 12€, dont la ville prend en charge en moyenne 70%. Ce point mérite d'être rappelé, car il témoigne de l'engagement de la collectivité à rendre ce service accessible.

Par ailleurs, l'appel d'offre pour le prestataire est renouvelé tous les 4 ans, et le prochain aura lieu courant 2027.

Concernant les nouveautés, les pains viennois sont désormais proposés un jeudi sur deux, ce qui apporte une touche de variété appréciée par les élèves.

À noter également que le pain est livré depuis deux boulangeries situées à Courbevoie, renforçant ainsi le lien avec les commerçants locaux.

Illustrations des commentaires

Photo 1 – Table froide desserts (crème chocolat et fromage)



Légende : Vue de la table froide dédiée aux desserts.

Photo 2 – Table froide entrée



Légende : Vue de la table froide dédiée aux entrées.

Photo 3 – Entrée témoin (carottes râpées)



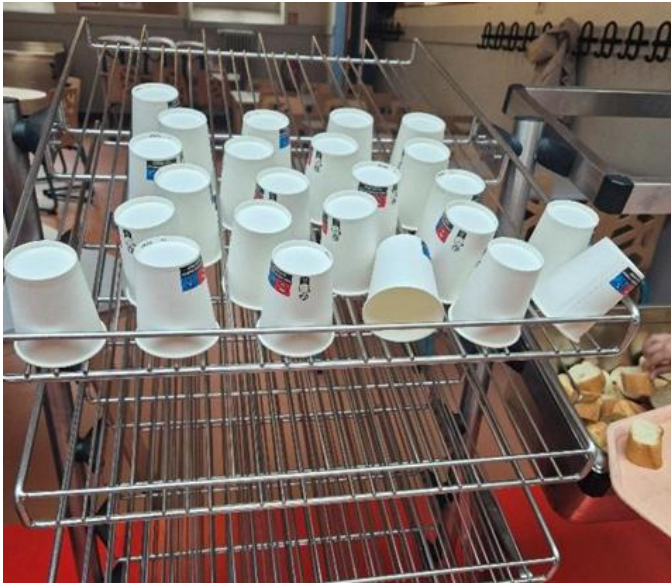
Légende : Présentation de l'entrée témoin observée lors de la visite.

Photo 4 – Plat témoin (coquille semi complète et boulette d'agneau)



Légende : Présentation du plat témoin observé lors de la visite (plat servi avec ou sans sauce).

Photo 5 – Pots jetables



Légende : Exemple des contenants jetables utilisés temporairement pendant la panne du lave-vaisselle.

Photo 6 – Poubelle début de service



Légende : Illustration de la gestion des déchets en début de service.

Photo 7 – Table de tri



Légende : Vue d'une table de tri utilisée par les élèves à la fin du repas (2,4kg enregistrés).