

# Repas test du 08/06/2026

## Groupe Scolaire des Ponts Jumeaux

Dans le cadre d'une démarche d'observation du fonctionnement du temps de restauration scolaire, un repas test a été effectué au sein de la cantine de l'école maternelle et élémentaire. L'objectif était d'observer l'organisation, l'encadrement, les conditions d'accueil des enfants ainsi que le déroulement du service.

Nous avons été accueillis à 11:30 par :

- *Mme Véronique Ruffien, directrice Cléé élémentaire*
- *Mme Caroline Kerbrat, cheffe d'équipe des agents techniques,*
- *Mme Françoise Muscat Peuch , Cheffe de secteur,*
- *L'équipe des agents techniques.*

Ce jour-là, il y a eu une rupture de la chaîne du froid à la cuisine centrale. Suite au contrôle des températures des aliments transportés lors des liaisons froides, la cuisine centrale s'est rendu compte d'un problème de réfrigération d'un frigidaire dans leur locaux de stockage.

Huit écoles ont été impactées par cette rupture de la chaîne du froid.

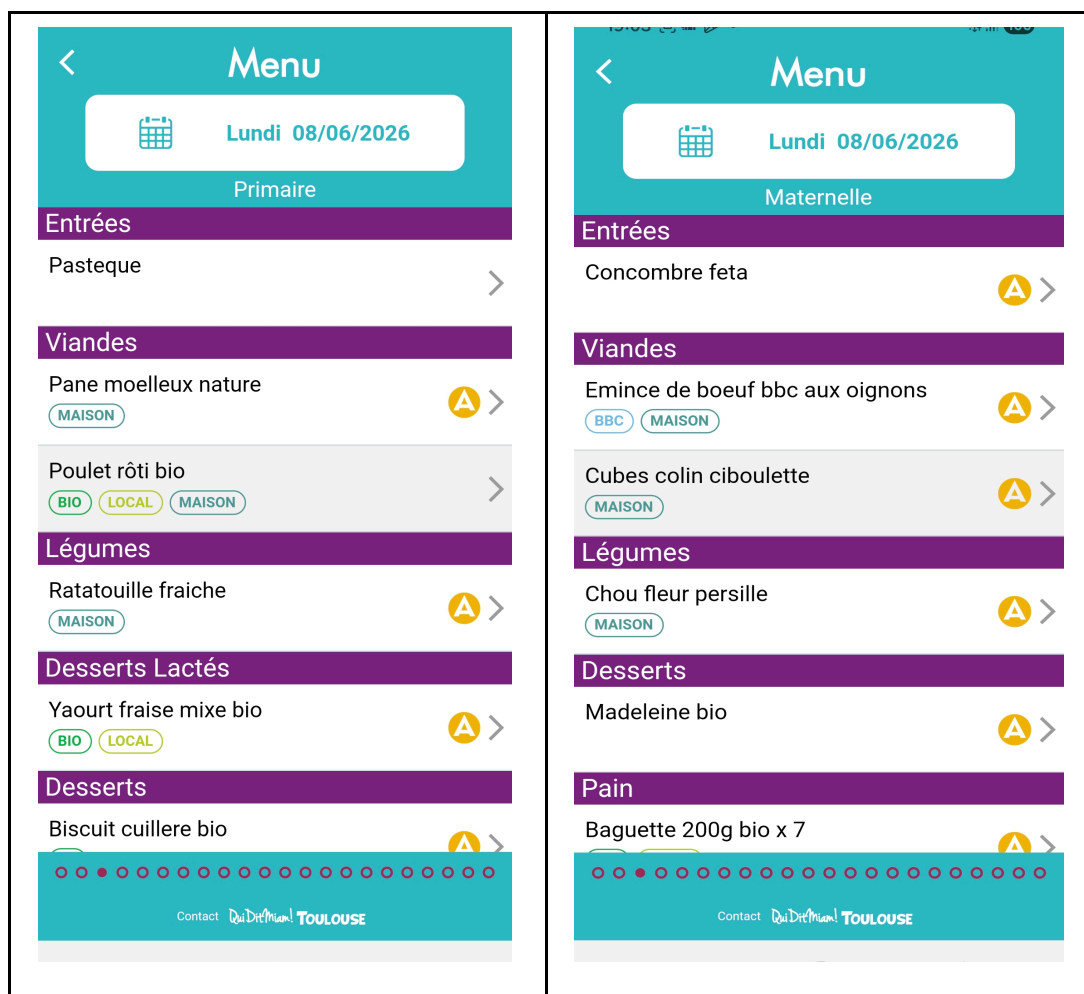
Dans notre école, cela a impacté la cantine maternelle et élémentaire qui ont du recourir au repas de secours.

Le repas de secours est un repas livré régulièrement et stocké dans l'école pour servir dans le cas où il y a un problème avec les menus prévus (problème de froid, transport, ...). Généralement il s'agit de repas en conserve qui ont des dates de conservation assez longues.

Ce repas est servi avant la fin de sa date de conservation aux élèves afin de limiter le gaspillage, et est remplacé de suite par un autre repas de secours, livré par la cuisine centrale et à nouveau stocké à l'école.

La responsable de secteur ainsi que la cheffe d'équipe nous ont expliqué les contrôles effectués (principalement liés au respect de la chaîne du froid), ainsi que le processus d'escalade en cas de doute ou de non-conformité avérée. Le principe de précaution prévaut et les plats de substitution sont servis au moindre doute.

Voici les menus initialement prévue et annoncés sur l'application QuiditMiam! Toulouse :



Les repas ont été livrés mais ont en partie été jetés (les parties qui nécessitent une réfrigération continue.. Exemple : pour la partie élémentaire seul les pastèques non découpées et les biscuits cuillères ont pu être sauvés). Le plat de secours était des lasagnes aux légumes (végétariens) et compotes de pommes.

Pour mieux observer le déroulement des services, nous sommes organisés en deux groupes :

- 2 parents délégués en élémentaire
- 2 parents délégués en maternelle.

# ÉLÉMENTAIRE

## 1. Organisation du service

L'équipe technique a jeté les denrées impactées par la rupture de chaîne du froid, et a préparé les pastèques (découpes et répartitions dans des assiettes) et mis en présentation les biscuits à la cuillère. Ils ont préparé le repas de secours ( mise en portions individuelle des conserves de compotes de pommes et mise a température des barquettes de lasagnes végétariennes).





## 2. Encadrement

Un animateur CLAE est dans le hall à côté de la cantine et fait passer les élèves prioritaire en premier (élèves qui font partie d'un club) puis le reste des élèves au fur et à mesure que les places se libèrent.

Les agents techniques servent les plats chauds dans les assiettes puis les posent sur une table dans la chaîne du self au fur et à mesure pour que les assiettes soit encore chaudes quand les élèves les prennent, et remplissent le présentoir à entrées et dessert.

Les animateurs responsables des clubs et un animateur cantine mangent lors du premier service puis l'animateur cantine tourne dans la salle afin de répondre aux sollicitations des enfants. Un autre animateur est généralement là en renfort le temps de l'animateur responsable de la cantine est finit de manger.

### 3. Ambiance et conditions d'accueil

La salle de cantine comprend une table longue pouvant accueillir plusieurs grands groupes d'élèves et plusieurs tables plus petites pour les petits groupes.

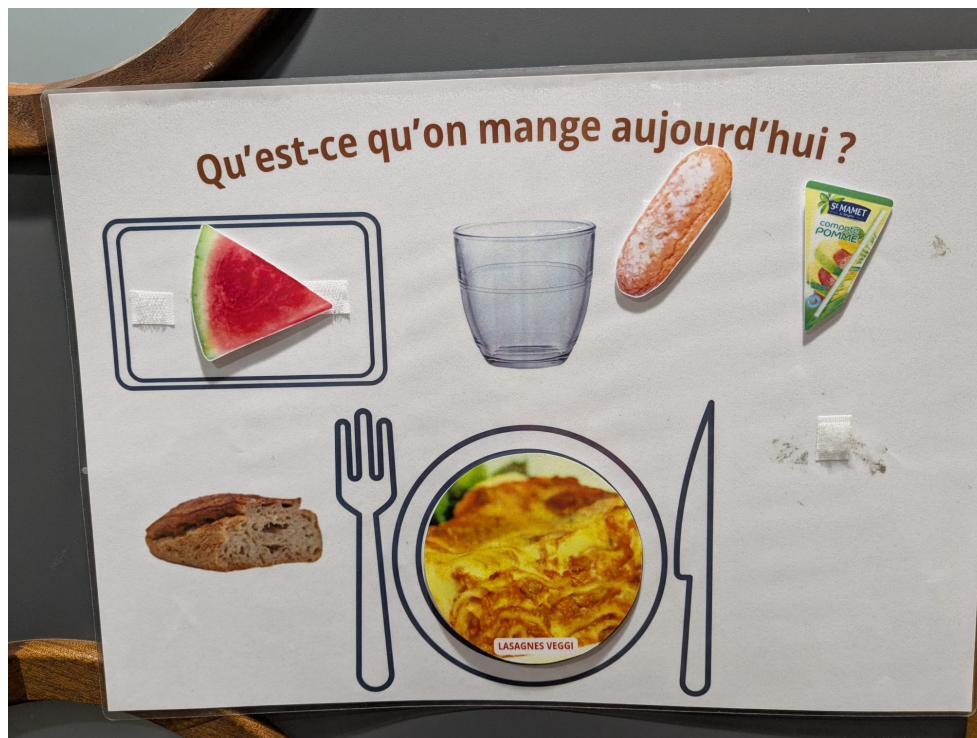


Elle contient plusieurs affichages ludiques sur l'alimentation et les règles de la cantines.





Il y a un panneau avec le contenu du menu du jour.

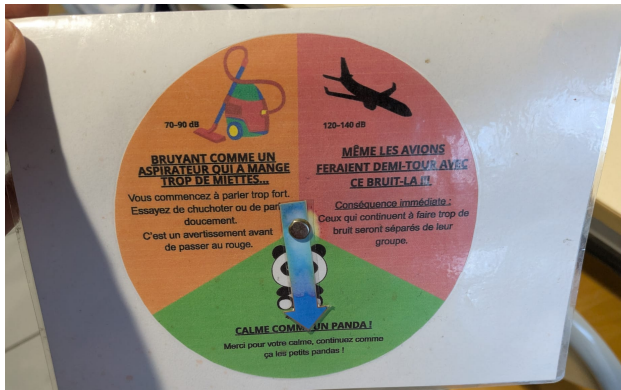


Les enfants se déplacent dans la cantine en suivant un circuit fléché au sol. Nous remarquons que les flèches sont en surépaisseur et ne sont pas fixées, ce qui peut engendrer un risque de chute. La directrice du CLAE nous informe que les remplacer par des autocollants n'est pas possible car ils se décollent au lavage des sols trop rapidement et que les flèches posées sont régulièrement passées au lave vaisselle comme les couverts ce qui simplifie l'hygiène.

Les tables ne sont pas nettoyées au cours du service. Certaines sont parfois un peu sales quand les enfants arrivent.

Le niveau sonore est raisonnable dans la salle. On nous explique et nous constatons qu'un mur antibruit est installé sur le mur le plus long de la salle.

Le niveau sonore est conditionné par le nombre d'élèves présents dans la salle et aux bruits de vaisselle inévitable dans une cantine.



Des panneaux pour lutter contre le bruit ont été mis en place sur chaque table afin de sensibiliser les élèves aux bruits.

Les élèves débarrassent leurs plateaux et sont invité à trier leur restes pour les sensibiliser au gaspillage (tri déchets ménagères et alimentaires).



Concernant les serviettes en tissu, chaque lundi les enfants prennent une serviette qu'ils placent ensuite dans un casier à leur nom. Ils gardent la même serviette pour la semaine puis celles-ci sont lavées par les parents lors du week-end. Les parents s'inscrivent sur un calendrier au préalable (base de volontariat) car la mairie ne prend pas en charge le nettoyage des serviettes.

#### 4. Offre alimentaire

Nous n'avons pas pu juger l'offre alimentaire car un mix repas livré et plat de secours a été proposé. Nous notons tout de même qu'un repas complet a été servi avec :

- Entrée : morceau de pastèque
- Plat : Lasagnes de légumes
- Morceau de pain
- Compote
- Biscuits a la cuillère

Même si la quantité semble suffisante, nous remarquons que les élèves des premiers services ne peuvent pas demander de rab. Si un composant de leur plateau ne leur convient pas alors la quantité peut être limitée surtout que les enfants en pleine croissance peuvent manger moins à certains moments et plus à d'autres.

## 5. Horaires, déroulement et accompagnement

Les enfants peuvent se présenter en autonomie à la cantine entre 11h30 et 13h (la cantine est ouverte jusqu'à 13h30). Les enfants se présentent dans le sas à côté de la cantine et un animateur organise le flux et priorise les enfants qui participent à des clubs et fait rentrer les élèves en fonction des places disponibles.

En arrivant à la cantine, les enfants retournent l'étiquette à leur nom sur un panneau afin que les intervenants identifient ceux qui sont déjà venus manger (les élèves absents sont mis de côté avant les services). Des pastilles vertes sur ces étiquettes permettent d'identifier les élèves qui prennent les repas sans viandes. On donne à ces élèves des étiquettes qu'ils posent sur leur plateau afin que l'équipe technique leur serve le plat sans viande. Vu que le repas test était végétarien, cette étiquette n'a pas été utilisée devant nous.



Les élèves suivent les flèches posées au sol pour circuler dans la cantine.

Chaque enfant passe ensuite sur la chaîne du self et prend ses couverts, verre et pain, puis passe devant le présentoir pour prendre l'entrée et le dessert, puis passe devant une table où les agents techniques servent les plats chauds au fur et à mesure pour les servir encore chauds.

Les enfants remplissent les carafes d'eau à une fontaine près du self en autonomie.

Les enfants appellent pour savoir s'ils peuvent passer au dessert, ce qui permet à l'animateur de cantine de s'assurer que chaque enfant a goûté au plat proposé et mangé en quantité. L'enfant appelle également avant de se déplacer pour débarrasser son plateau.

Les enfants peuvent demander davantage de plat, mais seulement au dernier service. Les enfants débarrassent seuls leurs plateaux et trient leurs déchets ménagers et alimentaires au comptoir prévue à cet effet.

L'animateur de cantine tourne dans la salle pendant tout le service du midi afin de

répondre aux sollicitations des enfants, vérifie que les élèves goûtent de tout, mange suffisamment et tranquillement, et est là pour les aider si besoin.

L'animateur qui se trouve dans le sas va vérifier en fin de service sur le panneau à étiquettes si des élèves n'ont pas encore mangé (étiquettes non retournées) et les appelle par les talkies walkies des animateurs.

## 6. Points positifs

La préparation des repas et de la salle est impeccable. Propreté de la salle en début de service, affichage ludiques et mise en place d'un panneau pour sensibiliser les élèves aux bruits.

L'encadrement des élèves est présent à toutes les étapes (gestion des entrées, surveillance pendant le repas, aide à tout moment si besoin).

Le goût du repas est tout a fait correct pour une cantine d'école et les enfants interrogés sont du même avis pour ce repas.

L'autonomie des élèves est un plus. Ils choisissent leur heure de passage et se servent eux-même (avec quelqu'un pour les aider si nécessaire). Ça les entraîne à acquérir une autonomie et les responsabilise.

Le tri des déchets a la fin permet de les sensibiliser au gaspillage et au recyclage. Nous notons une ambiance joyeuse et détendu le jour de notre repas test.

## 7. Points de vigilance et axes d'amélioration

Nous avons noté que certains couteaux étaient sales sur la chaîne du self, mais un récipients et présents pour les mettre de coté lorsqu'on les remarquent ce qui est positif.

Nous n'avons pas vu l'utilisation des plats réutilisables de la cuisine centrale par le repas servi été le repas de secours suite à une rupture de la chaîne du froid.

Les tables ne sont pas nettoyées au cours du service. Certaines sont parfois sales quand les enfants arrivent. Peut-être est-il possible de mettre en place un moyen de nettoyer les tables pendant le services (sot d'eau avec lavettes?) et faire nettoyer les élèves qui salissent leur tables.

Les élèves des premiers services n'ont pas de rab même s'il le demande, donc les quantités des plats est peut être insuffisante pour certains. Nous remarquons que beaucoup d'enfants veulent du rab leur du dernier service.

Certaines serviettes sont laissé près du bacs a desservir et sont couvert d'aliments écrasés. Nous ne comprenons pas leurs présences à cette étape.

Nous remarquons que les couteaux ne coupent pas beaucoup, même si les repas ne nécessite pas de couteaux extrêmement tranchant, nous remarquons que les

couteaux ne coupent presque pas. Pour couper des fruits par exemple, ils ne suffiront pas.

# MATERNELLE

## 1. Organisation du service

Le dispositif comprend plusieurs types de tables :  
table encadrée, dite pédagogique (ou de classe) ;

table autonome, accueillant environ quatre à cinq enfants.

Les tables encadrées fonctionnent avec des enfants assis toujours à la même table, avec le même adulte référent.



En début d'année scolaire, les enfants sont généralement répartis par classe afin de faciliter leur adaptation et la mise en place de repères. Progressivement, au cours de l'année, les places évoluent naturellement en tenant compte des affinités entre les enfants. Cette organisation vise à favoriser leur bien-être pendant le temps du repas, tout en encourageant le développement des relations sociales et la création de liens entre pairs.

Les tables autonomes fonctionnent en roulement, défini le jour même par les adultes. Cela signifie que chaque jour, des enfants habituellement assis à une table encadrée sont installés à la table autonome. Ce roulement s'effectue quotidiennement et concerne uniquement les enfants de moyenne et grande sections.

En arrivant dans la cantine, les couverts sont déjà mis. Il reste alors à l'enfant à récupérer sa serviette nominative et à s'asseoir à sa place. Les serviettes sont rangées dans des casiers comportant la photo de chaque élève afin qu'ils puissent se repérer. À la fin du repas, les enfants plient leur serviette et la déposent dans ce même casier.



Les enfants sont servis dès le début du repas. Les quantités proposées sont ajustées en fonction des habitudes alimentaires et de l'appétit observés chez les enfants, notamment afin de limiter le gaspillage alimentaire. Les enfants ont la possibilité de :

- demander à être resservis ;
- adapter leur consommation ;
- gérer leurs restes, notamment via une poubelle de table dédiée.

Les carafes d'eau sont régulièrement remplies par les enfants en autonomie.

Il nous est précisé qu'en début d'année, les enfants pouvaient demander à aller remplir la carafe à l'aide de la langue des signes. À ce stade de l'année, ils sont encouragés à se servir seuls.



## 2. Encadrement

Le personnel municipal (ATSEM et animateurs du CLAÉ) assure un rôle central dans le déroulement du service :

- ils servent les plats pour les tables non autonomes ;
- ils encadrent chacun un groupe d'enfants ;
- ils apportent une attention particulière aux plus jeunes ;
- ils assurent également un rôle d'échange et de discussion avec les enfants, en complément de leurs missions d'encadrement et de surveillance.

Il est indiqué que l'organisation peut varier selon les jours. En fin d'année scolaire, le nombre d'enfants est généralement réduit au premier service, ce qui facilite son déroulement.

En principe, les enfants du premier service mangent à table avec les ATSEM afin de maintenir une continuité entre le temps du repas et celui de la sieste, dans un souci de bien-être et de repères, particulièrement pour les enfants de petite section. Les enfants du second service mangent, quant à eux, avec les animateurs du CLAÉ. Un agent polyvalent est également présent certains jours de la semaine. Les agents techniques participent aussi au service : aide au service des enfants si nécessaire, proposition de rab, distribution d'eau, etc.

### 3. Ambiance et conditions d'accueil



L'ambiance observée est globalement calme et maîtrisée :

niveau sonore moyen : 71 dB ;

niveau sonore maximal : 87 dB.

Ces niveaux restent compatibles avec un environnement de repas collectif pour de jeunes enfants.

Les tables du deuxième service sont notamment équipées d'une jauge indicatrice du bruit, ainsi que de deux cartes « roi du silence » que les enfants peuvent brandir lorsqu'ils estiment que le niveau sonore est trop élevé.

Par ailleurs, des mesures de la qualité de l'air sont réalisées régulièrement à l'heure la plus critique, c'est-à-dire en fin de service, avec une attention particulière en hiver lorsque le chauffage est allumé. Il est ainsi vérifié que les niveaux restent satisfaisants.

Les locaux sont propres et les tables sont rigoureusement nettoyées entre les deux services.

#### 4. Comportement et accompagnement des enfants

Les observations montrent que :

- les enfants sont encouragés à goûter les plats, sans contrainte excessive ;
- les habitudes alimentaires sont globalement bien installées ;
- les allergies et les PAI éventuels sont correctement pris en compte : un tableau présent dans la cantine rappelle en permanence le prénom de l'enfant concerné ainsi que l'allergie ou le PAI en vigueur.

De plus, les préférences alimentaires pour raisons personnelles (repas végétarien) sont respectées par l'équipe d'encadrement et par les enfants eux-mêmes.

Un accompagnement individualisé est assuré, avec une attention particulière portée aux « petits mangeurs ».

De plus, le personnel est formé et sensibilisé au repérage des signes potentiels de harcèlement.

En effet, le temps du midi constitue un moment particulièrement important : d'une part, il offre un cadre plus informel dans lequel l'enfant peut être davantage enclin à se confier, notamment lors des moments où il y a moins d'enfants autour de l'adulte (lavage des mains, passage aux toilettes ou temps passé dans la cour) ;

d'autre part, il permet de mieux repérer les changements de comportement, tels qu'un enfant devenant plus agressif ou, au contraire, plus apathique, signes possibles d'un mal-être.

Selon la responsable de secteur, ces formations sont régulières et continues.

#### 5. Offre alimentaire

Exemple de menu observé :

- entrée : concombre accompagné d'une sauce ;
- plat : lasagnes aux légumes (plat de substitution) ;
- dessert : madeleine.

La responsable de secteur nous explique les standards d'élaboration des menus :

- un fruit en dessert OU des crudités en entrée (exemple : concombre) ;
- un produit laitier : de la crème était prévue dans le plat initial qui n'a pas pu être livré ;
- une source de protéines, végétales ou animales (absente dans le cas du menu de substitution) ;
- des féculents : pâtes des lasagnes.

## 6. Déroulement et horaires

Les enfants du premier service viennent directement à la cantine après un passage aux toilettes et un lavage des mains. Ils disposent alors de 45 minutes pour manger, de 11 h 30 à 12 h 15. Une fois le repas terminé, vient le temps de la sieste.

Un nettoyage des tables est réalisé entre les deux services pendant 15 minutes.

Les enfants du deuxième service arrivent à 12 h 30 après avoir passé le temps du premier service dans la cour. Ils disposent, eux aussi, d'environ 45 minutes pour manger.

Après le service, ils bénéficient d'un temps calme à la bibliothèque en attendant le retour en classe à 13 h 35.

## 7. Points positifs

- Organisation claire et structurée du service ;
- Encadrement présent et adapté ;
- Démarche de sensibilisation au gaspillage alimentaire ;
- Adaptation des portions aux besoins des enfants ;
- Ambiance globalement calme ;
- Encouragement à la découverte alimentaire sans contrainte.

## 8. Points de vigilance et axes d'amélioration

- Un manque de diversité est observé concernant les desserts.
- Les fruits proposés varient peu (pomme, orange, kiwi) et ne sont pas systématiquement au menu.
- Une durée de service de 45 minutes peut être trop courte, particulièrement en début d'année scolaire pour les enfants de petite section, qui peuvent alors être amenés à manger dans un temps contraint. En cette fin d'année, les enfants semblent toutefois bien adaptés à ce rythme.