

ENQUÊTE RESTAURATION SCOLAIRE 2016- SYNTHÈSE UD AUBE

**19 FORMULAIRES REMPLIS REPRÉSENTANT DES RPI, COMMUNES,
TROYES ET L' AGGLOMÉRATION**

L'ADMINISTRATIF

GESTION

Municipalité (ou syndicat intercommunal) dans les 2/3 des cas,
principalement en ville et dans les gros RPI

Associations : plus fréquent dans les communes

ÉGALITÉ D'ACCÈS

Aucun refus d'accès identifié

MODE D'INSCRIPTION ET DE RÉSERVATION

Tous les modes existent, (forfait, à la période, journée, par carte,
ticket, inscription directe, ou par internet)

Une certaine souplesse dans la gestion du calendrier pour faire face aux
changements de besoins des enfants.
(annulation, maladie)

TYPE DE RESTAURATION

Restauration sous-traitée dans 100% des cas

LAÏCITÉ

La laïcité est respectée

Mais...des questionnements des DDEN à propos de la compatibilité de
l'existence des repas sans porc avec la laïcité

CHOIX DES REPAS

Les PAI (projet d'accueil individualisé) sont en place quand
cela est nécessaire

Pour TROYES (2000 enfants), 5% d'enfants sont concernés

Les repas sans porc font partie majoritairement des

choix possibles

OPÉRATIONS SPÉCIFIQUES

Les repas à thème font partie des standards
Participation à la semaine du goût généralisée dans les
grandes structures, un peu moins
fréquente dans les communes

APPROVISIONNEMENT

Les marchés locaux, ainsi qu'une partie des repas en bio
sont en grande majorité en place

LE CADRE ET L'ENVIRONNEMENT

ACCUEIL DES ENFANTS

1 à 2 services, en fonction du nombre de repas à servir
Arcis sur Aube : trop d'enfants à la cantine ((175) et des
problèmes (bruit, manque de respect)
Les déplacements sont un mix de déplacement à pied
et/ou en bus pour les gros RPI,
à pied en général pour les communes.
Respect des normes

LE REPAS

Durée du repas : 30' à 60' dans pour environ 80% des cas,
inférieur à 30' pour 20% des cas
NAP dans 3 communes
Effets bénéfiques : difficile de répondre!

L'HYGIÈNE

Le lavage des mains est pratiqué à 100%

Le lavage des dents est encore exceptionnel (environ 20% des cas),
prévu dans futurs locaux (dans 1 RPI)

A noter pour TROYES le passage aux toilettes suivi du lavage
des mains avant et après le repas,
initiatives au cas par cas pour les autres communes.

LE PERSONNEL

cf gestion, même réponse

Règles sanitaires et de sécurité respectées

LA SALLE DE RESTAURATION

Mobilier adapté dans 100% des cas

Environnement bruyant ou très bruyant, du fait de l'acoustique
des salles peu adaptées

en général et du comportement bruyant des enfants

Éducation, savoir-vivre : correct en général, des initiatives

en place : chef de table

(responsabilisation),

Un problème signalé à Arcis sur Aube : trop de bruit, cris

et manque de respect envers

le personnel et la nourriture de la part des enfants

de l'école élémentaire

L'ÉCO-CITOYENNETÉ

Tri sélectif réalisé en général par le prestataire, collaboration des enfants quelquefois

Éducation contre le gaspillage : en général efficace, problème signalé à Arcis sur Aube

Chapelle Vallon : satisfaction générale des parents et enfants : implication du personnel, respect des horaires, hygiène, discipline, organisation

ANIMATION

Les animations sont exceptionnelles : problème de gestion du temps,

ATSEM dans environ 20% des cas

Garderie: environ dans 20% des cas dans les communes

LA SÉCURITÉ

Pas de formation PPMS dans environ 30% des cas

Exercices de sécurité incendie : réalisés à 90%

Exercices de confinement : réalisés en partie, quelques prévisions de réalisation

à moyen terme, chiffrage difficile

Les questions de sécurité dans le cadre du plan Vigipirate pourraient être incluses

dans ce questionnaire, car récurrentes dans les Conseils d'école

Beaucoup de remarques positives quant à la qualité des repas