

## 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