

ENQUÊTE

« Pour une restauration scolaire
de qualité, durable, équitable et
accessible »

Février / Mars 2021



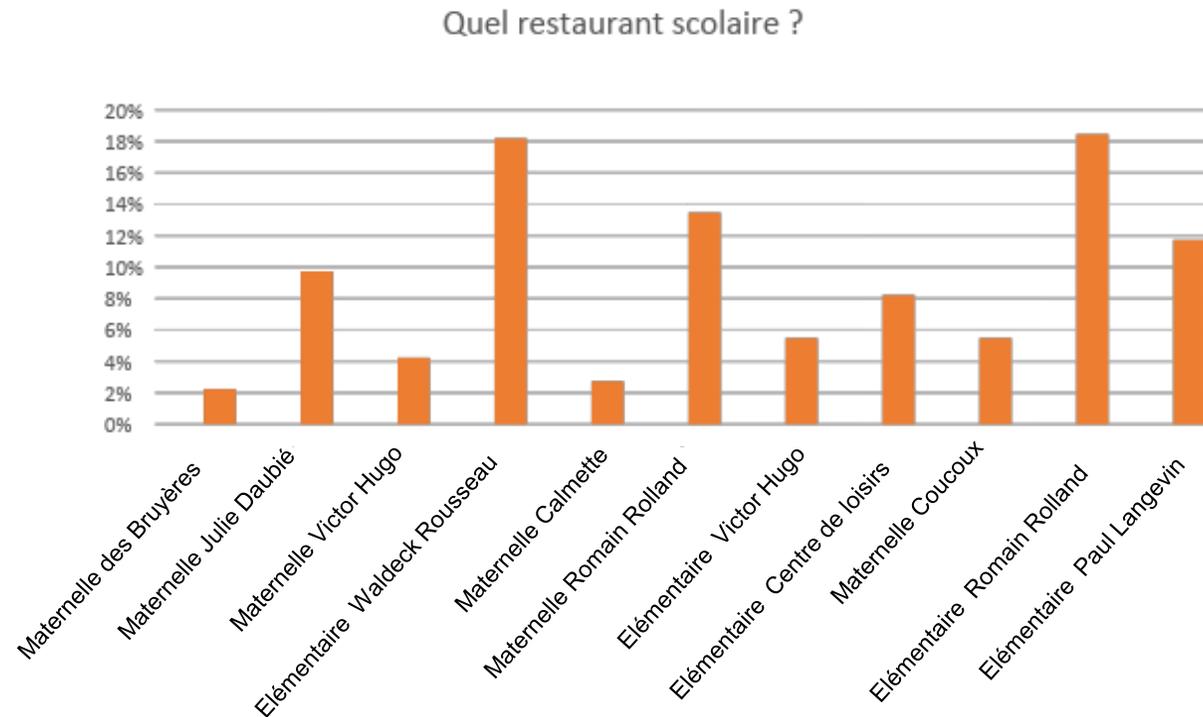
de qualité
durable,
équitable,
accessible

Concertation
sur le nouveau
marché de la
restauration
scolaire



Les répondant.es

- ❖ 307 répondant.es
- ❖ 4 types de répondant.es
 - Parents : 79%
 - Enfant : 18%
 - Personnel enseignant : 2%
 - Personnel municipal mériennaise : 1%
- ❖ Une large majorité de répondant.es mangeant « régulièrement » dans les structures de restauration scolaire municipale



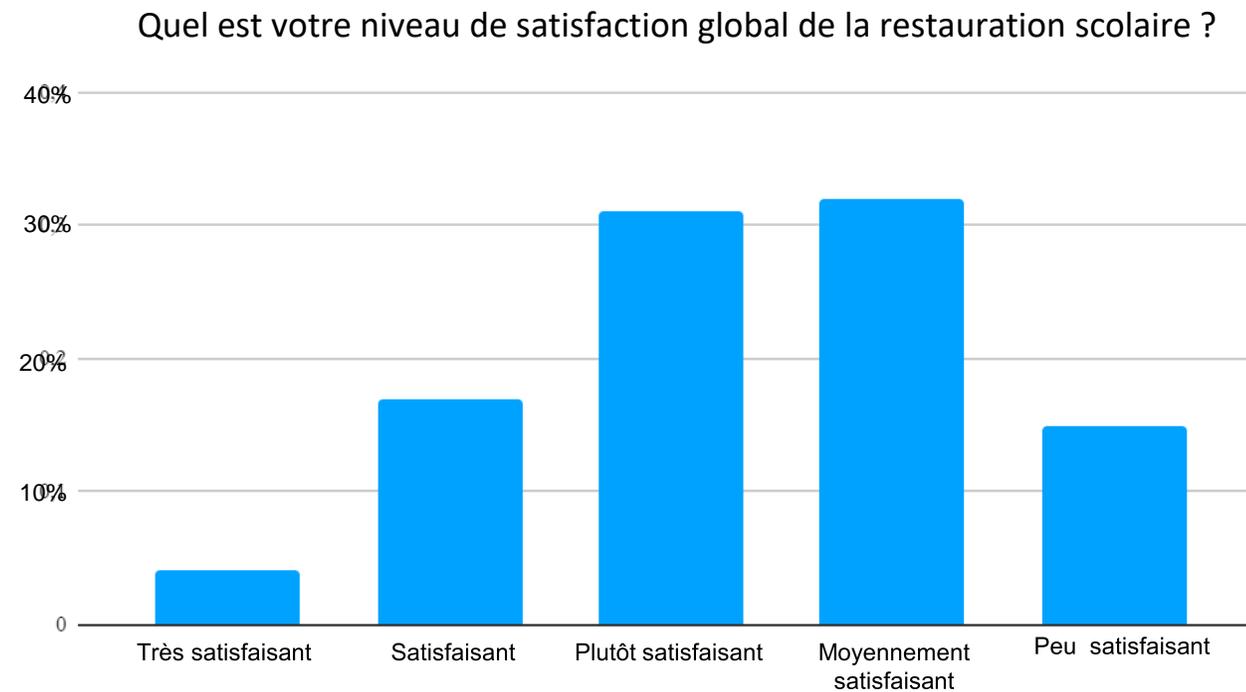
de qualité,
durable,
équitable,
accessible

Concertation
sur le nouveau
marché de la
restauration
scolaire

Le niveau de satisfaction globale

Des niveaux de satisfaction globaux majoritairement satisfaisants

- 52% « très satisfait.es », « satisfait.es » ou « plutôt satisfait.es »
- 32% « moyennement satisfait.es »
- 16% « peu satisfait.es »

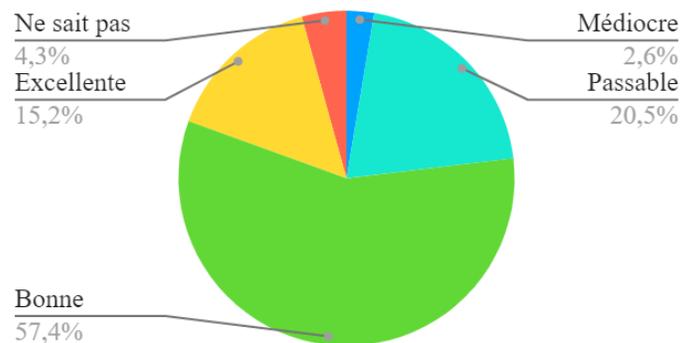


de qualité,
durable,
équitable,
accessible

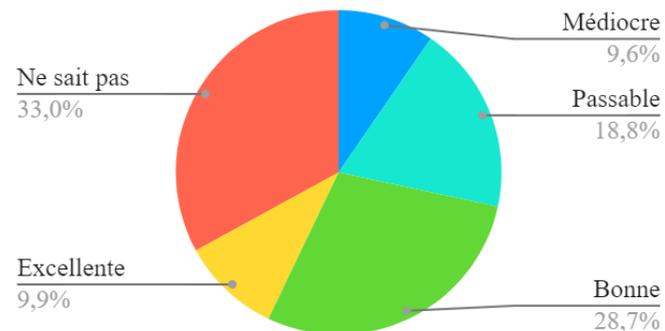
Concertation
sur le nouveau
marché de la
restauration
scolaire

Indice de satisfaction par sujet 1/2

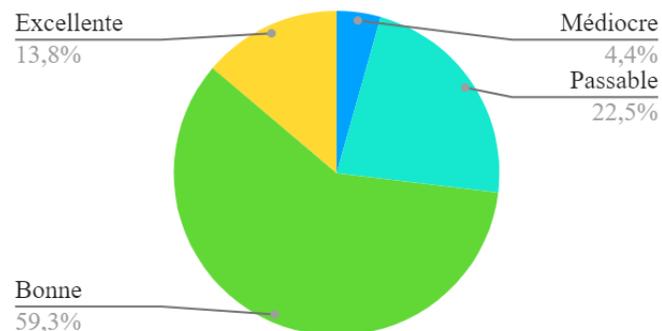
Diversité des repas



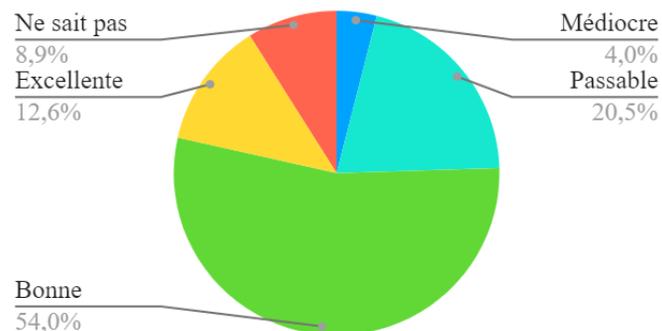
Animations proposées



Quantités servies



Equilibre nutritionnel des menus



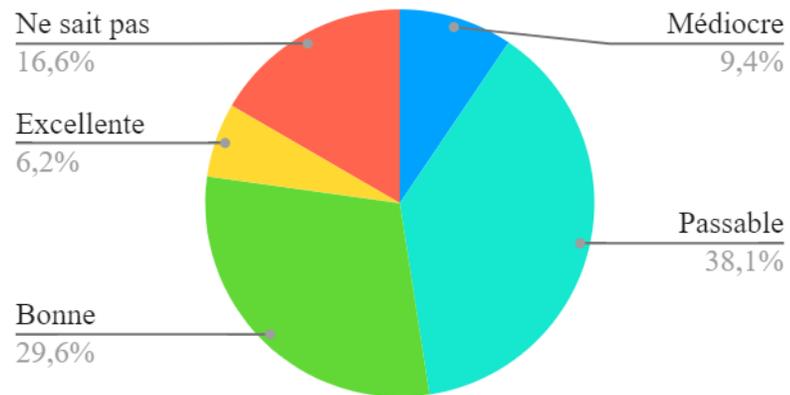
de **qualité**,
durable,
équitable,
accessible

Concertation
sur le nouveau
marché de la
restauration
scolaire

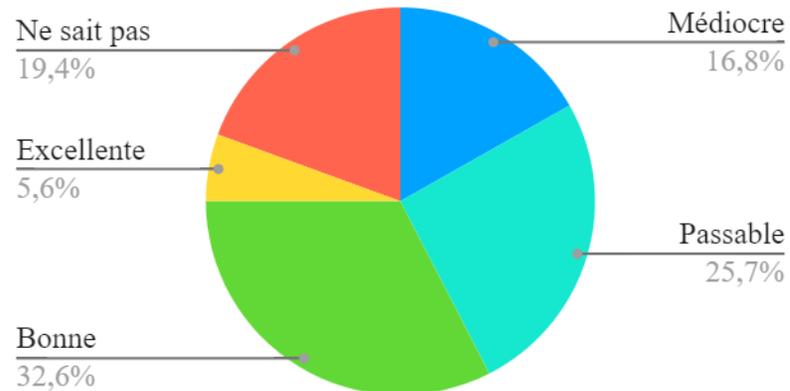


Indice de satisfaction par sujet 2/2

Qualité des repas



Rapport qualité prix



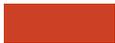
de qualité
durable,
équitable,
accessible

Concertation
sur le nouveau
marché de la
restauration
scolaire

Les priorités pour la restauration scolaire

Les  importantes

1. La consommation de produits de saison
2. Eviter les aliments transformés
3. La consommation de produits frais
4. La part de produits issus de l'agriculture biologique
5. La présence de produits locaux et en circuits courts

Les  importantes

1. Le taux d'encadrement des enfants par les adultes
2. Les activités proposées en marge du temps de repas
3. La réduction de la quantité de viande
4. La présence de menus végétariens
5. La cadre convivial et agréable de la restauration scolaire



Concertation
sur le nouveau
marché de la
restauration
scolaire

La cantine de mes rêves

204 commentaires libres / 307 répondant.es

Les parents :

- Des produits frais de saison
- Plus de produits bios et locaux
- Des repas cuisinés dans les cuisines des écoles (ou dans une cuisine centrale gérée par la ville)
- Sensibiliser les enfants sur leur alimentation pendant le temps de la pause méridienne

Les enfants :

- Une cantine avec que des trucs bons, une piscine à l'intérieur et un énorme toboggan
- Ce serait la même cantine qu'au Club Med de Punta Cana.
- Dès que l'on rigolerait les tables et les chaises s'envoleraient. Il y aurait des pâtes et des légumes avec de la bolognaise tous les jours.
- Des chouchis (sushis)



de **qualité**
durable,
équitable,
accessible

Concertation
sur le nouveau
marché de la
restauration
scolaire