

ENQUÊTE

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

Février / Mars 2021



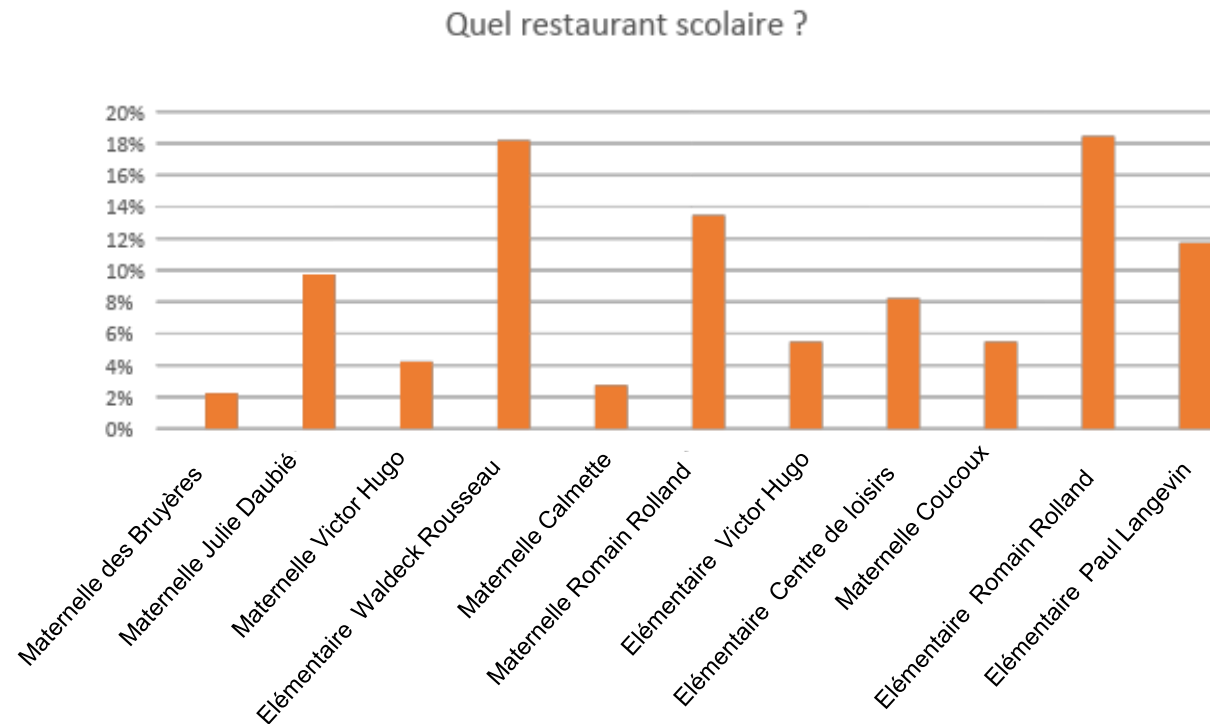
de qualité,
durable,
équitable,
accessible

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 mériennais : 1%
- ❖ Une large majorité de répondant.es mangeant « régulièrement » dans les structures de restauration scolaire municipale



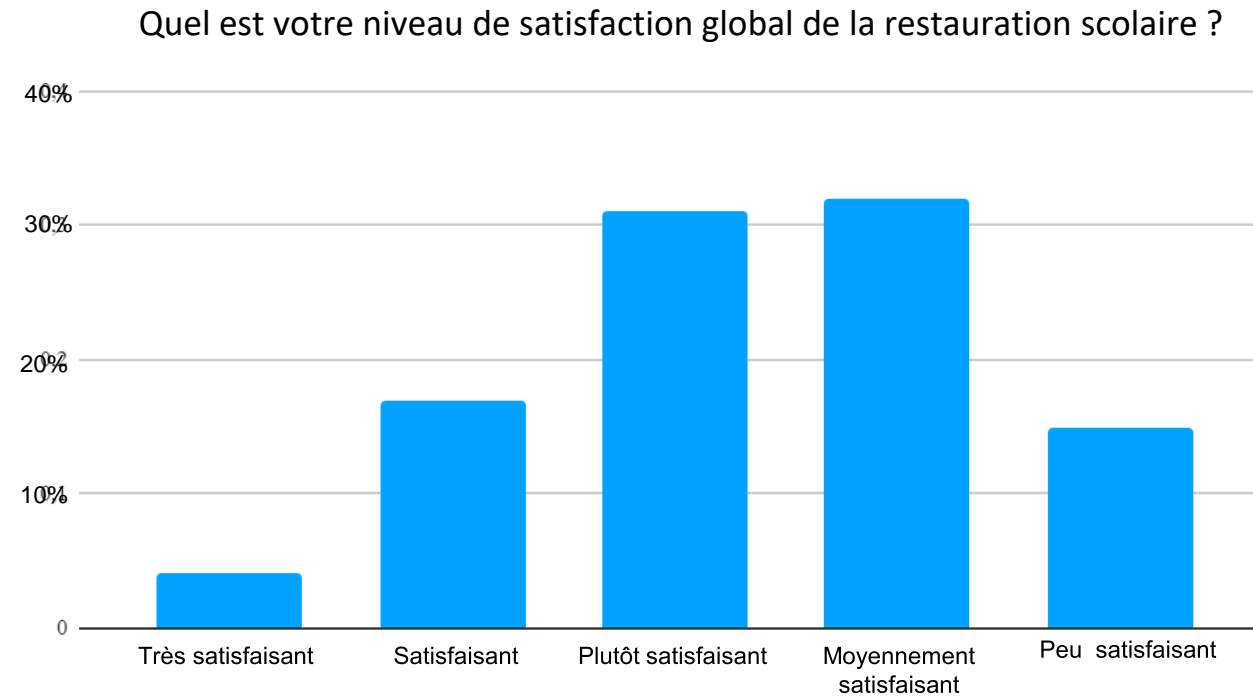
de
**qualité,
durable,
équitable,
accessible**

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 »

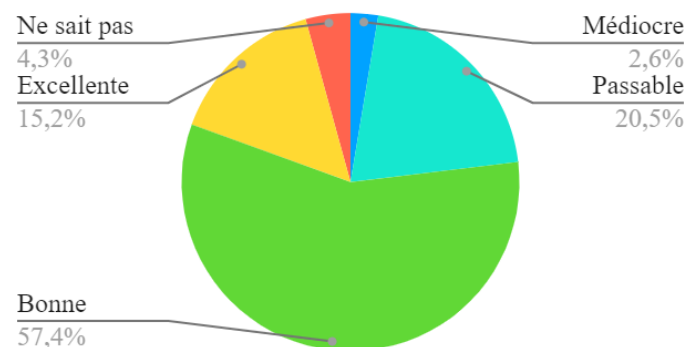


de qualité,
durable,
équitable,
accessible

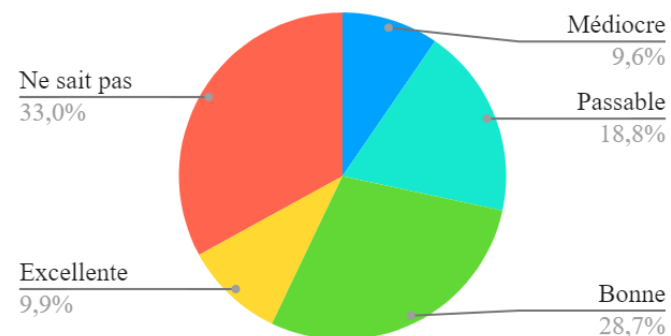
Concertation
sur le nouveau
marché de la
restauration
scolaire

Indice de satisfaction par sujet 1/2

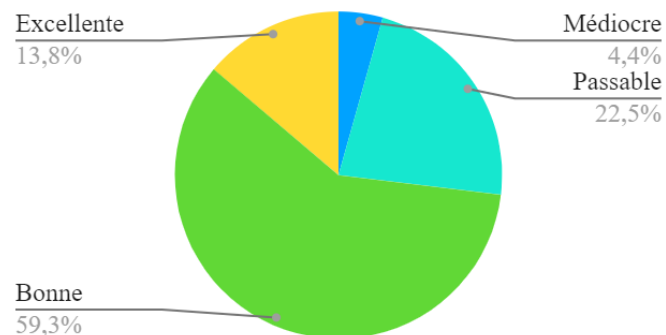
Diversité des repas



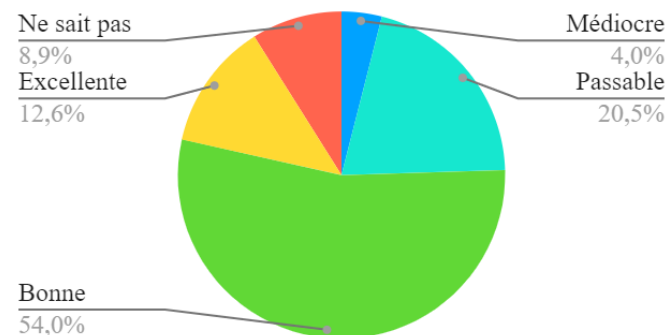
Animations proposées



Quantités servies



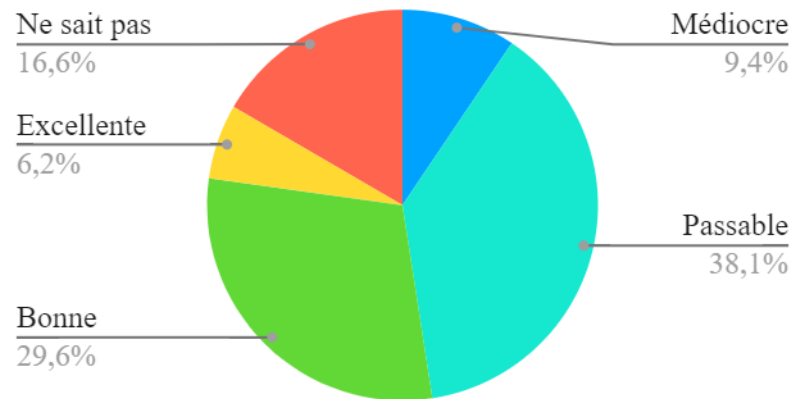
Equilibre nutritionnel des menus



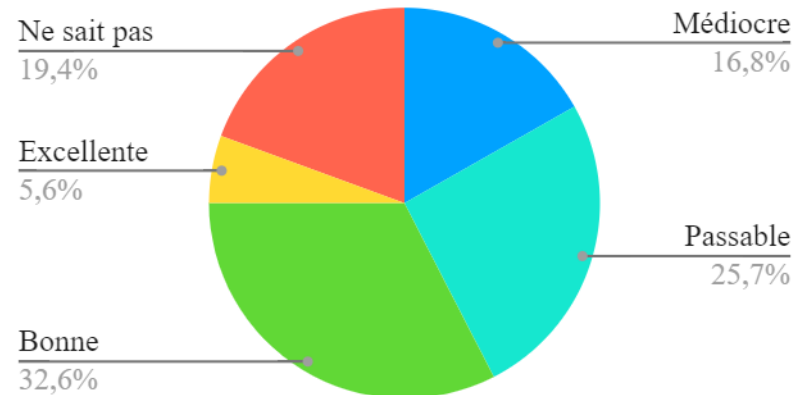
Concertation
sur le nouveau
marché de la
restauration
scolaire

Indice de satisfaction par sujet 2/2

Qualité des repas



Rapport qualité prix



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

Les plats préférés

Les + cités

Les Pâtes	63
Les frites	27
Le poisson	27
Le poulet	20
Les boulettes	19
La semoule/couscous	14
Les pizzas	13
Moules frites	10
Le hachis parmentier	10



de
qualité
durable,
équitable,
accessible

Concertation
sur le nouveau
marché de la
restauration
scolaire

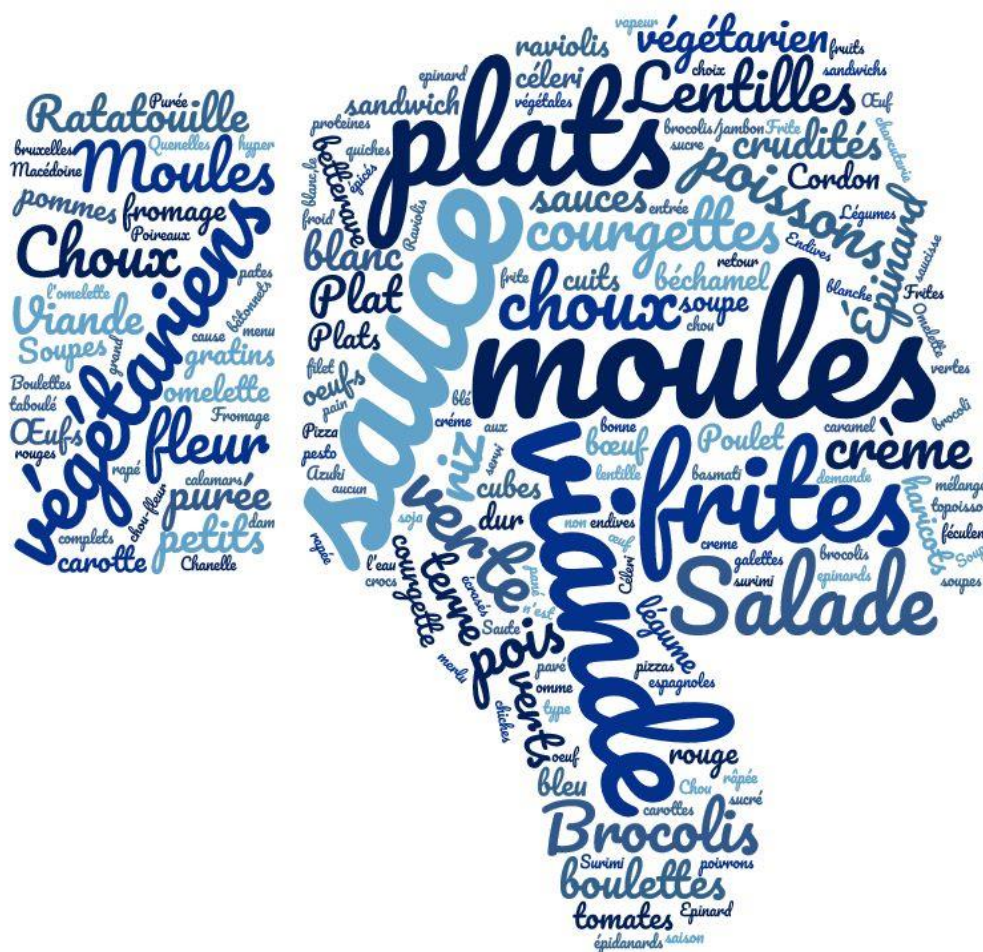


Nuage de mots à partir de 242 réponses

Les plats les moins aimés

Les + cités

Le poisson	38
Les épinards	25
Les moules	18
La sauce	17
La viande	16
Le chou	14
La salade	14
Les plats végétariens	13



Nuage de mots à partir de 242 réponses



POUR UNE
RESTAURATION
SCOLAIRE

de
qualité
durable,
équitable,
accessible

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

