

Merci d'avoir répondu aussi nombreux à notre enquête.

En effet, sur 462 familles sollicitées, nous avons eu 227 réponses, soient 49 % de participation.

Vos réponses représentent un total de 326 enfants sur 700 enfants scolarisés à Saint-Gilles (208 en élémentaire et 118 en maternelle). Ces enfants fréquentent le restaurant scolaire au moins 4 jours par semaine pour 83 % des répondants.

Réponses des parents

Restaurant scolaire et pause méridienne

Selon vos réponses, les repas servis au restaurant scolaire apportent le nécessaire en matière de nutrition à vos enfants à 87 %. Vous jugez les repas « variés » et « équilibrés » à 76 %.

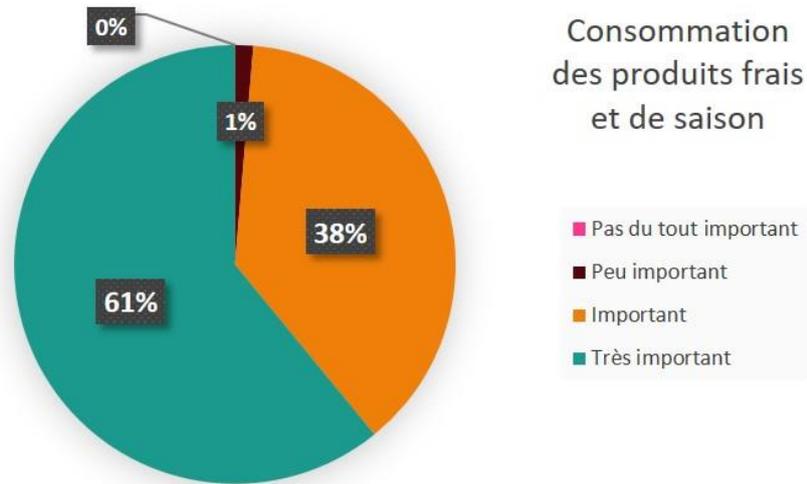
Vous êtes satisfaits :

- Des animations proposées (85 %)
- De la diversité et de la variété des plats servis (83 %)
- De l'équilibre nutritionnel des menus (65 %)
- Du rapport qualité/prix (65 %)
- De l'accueil, l'accompagnement des enfants (64 %) > 26 % ne savent pas
- Des quantités servies (53 %) > 29 % ne savent pas

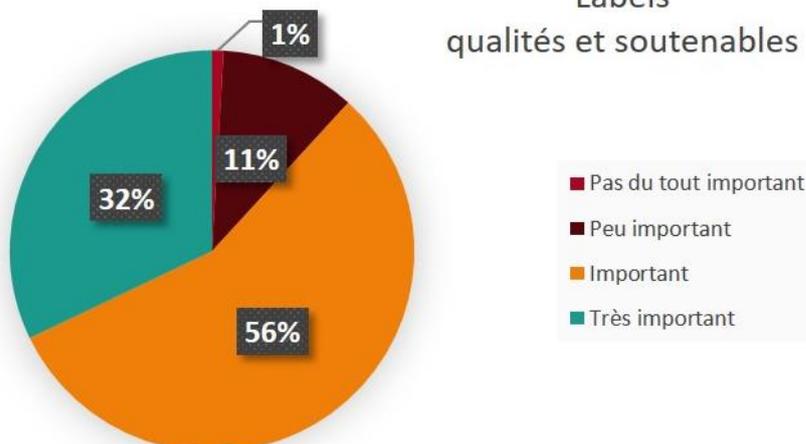
Satisfaction : 87%

Niveau d'importance

- Consommer des produits frais et de saison
- S'approvisionner en aliments locaux et via les circuits courts
- Éviter le gaspillage alimentaire
- Ne pas servir d'aliments reconstitués
- Que vos enfants mangent dans un cadre convivial et agréable



Labels qualités et soutenables



Les points à améliorer au restaurant scolaire (de 17 à 4 mentions)

- Adapter les quantités en fonction des enfants
- Trop de bruit
- Qualité des repas (goût)
- Proposer des plats que les enfants aiment - Un menu « cool » par mois
- Pas assez de temps pour manger
- Savoir si son enfant mange correctement
- Avoir le choix de prendre ou non le menu végétarien

Informations

Vous souhaitez particulièrement être informés sur :

- le fonctionnement de la pause méridienne (62 %),
- la provenance des aliments (51 %),
- les animations proposées (40 %).

En dehors du temps de repas, vous êtes satisfaits à 83,8 % du temps de pause méridienne.

Les points à améliorer (de 14 à 5 mentions) sont, selon vous :

- l'organisation d'activités,
- le manque d'information sur l'organisation,
- un manque de lieux où les enfants pourraient être au chaud, au calme,
- la réduction du temps de pause méridienne,
- la mise à disposition de plus de jeux et jouets.

Garderie

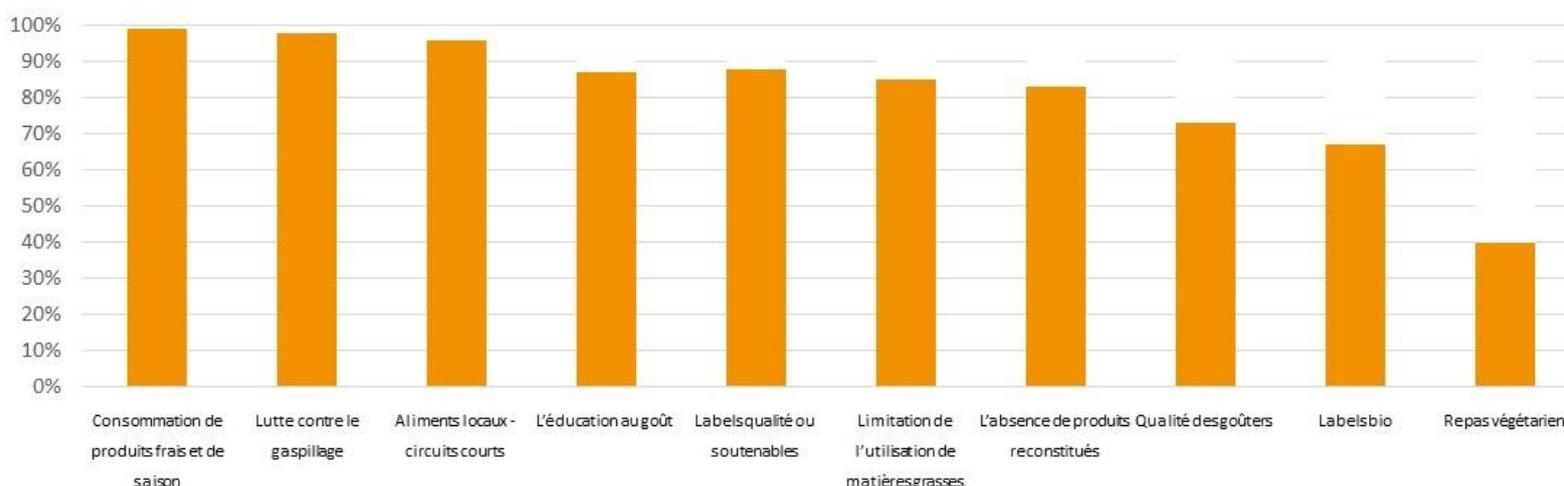
89 % des répondants sont satisfaits de l'accueil et de l'encadrement sur ce temps périscolaire. 72 % sont satisfaits des goûters servis et 95 % satisfaits du système d'inscription.

Les points à améliorer (de 7 à 5 mentions) sont, selon vous :

- les quantités de goûters,
- la proposition d'activités,
- l'amélioration de l'accueil des parents,
- varier les goûters...

Satisfaction 89%

Alimentation des enfants : un taux de satisfaction encourageant.



Retour sur les résultats des enquêtes

Des améliorations sont déjà actives et d'autres en cours :

- La distribution de fruits à 12h pour le groupe d'enfants qui passe en dernier au self
- La création d'un onglet « Accueil périscolaire » dans le portail familles qui vous dirige vers le site de la commune. Vous y trouverez la répartition des animateurs par groupe pour le temps de pause méridienne et la garderie
- L'utilisation d'une « fiche incidents » qui fait le lien entre les animateurs et les enseignants
- La contractualisation d'une collaboration avec une diététicienne
- Une « patrouille » d'enfants de CM qui circule dans les couloirs sur le temps de pause méridienne
- L'information aux enfants qu'ils peuvent se resservir au self s'ils le souhaitent
- Des propositions d'activités sportives
- L'achat de matériel pour l'extérieur et les jeux intérieurs (cerceaux, échasses, tir à l'arc, perles, jeux de société, livres...)
- Des animations thématiques

Nous retenons votre intérêt pour des informations comme la provenance des produits cuisinés pour vos enfants, le fonctionnement de la pause méridienne ou les animations à thème proposées. Nous mettrons en place les outils de communication adéquates pour répondre à vos interrogations.

Nous retenons aussi des propositions très intéressantes de la part des enfants comme « faire des jours sans ballon dans la cour ». Nous ne pouvons cependant pas exaucer tous leurs souhaits comme l'achat d'un trampoline ou d'une console de jeux...

Informations complémentaires

Prix du repas

En 2020, le coût d'un repas comprenant l'alimentation, les frais de personnel (animateurs et agents de restauration) et les fluides revenait à 7,42 €. Le reste à charge de la commune était de 3,14 €/repas servi.

Quantités servies

Pour l'élaboration des repas, l'équipe de restauration s'appuie sur l'ouvrage du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) qui précise, entre autres :

- Les grammages nécessaires aux convives en fonction de leur âge,
- Les objectifs nutritionnels de la restauration collective,
- La structure et les composantes des repas servis.

Elle suit ces recommandations tant au niveau qualitatif que quantitatif.

Composition des goûters

Le goûter comporte au minimum une boisson + deux des trois éléments suivants : aliment céréalier (pain, biscottes, ou autre produit céréalier...), produit laitier (lait, yaourt, fromage...), fruit. Il convient d'éviter les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...), les barres chocolatées, les biscuits chocolatés ou fourrés, les céréales fourrées, les pâtes à tartiner et les pâtisseries contenant plus de 15 % de matières grasses, qui apportent beaucoup plus de lipides et de glucides simples que le pain et les autres produits céréaliers.