

Quelle est la recette pour réussir une démarche de prévention en restauration scolaire ?

La commune de Montataire (60) a engagé avec volontarisme une démarche de prévention et de qualité durable en restauration collective. Et elle s'est donnée les moyens de la réussir. Achat de mobilier, matériel ergonomique, travaux d'insonorisation, formation... de nombreuses dispositions ont été prises pour améliorer les conditions de travail des agents et l'accueil des enfants dans les restaurants scolaires.

Pour Latifa Hasni, DGA en charge des RH de Montataire, *"nous ne négligeons aucun détail : une forte volonté politique, un service engagé développement durable, des partenaires actifs, la participation des agents, des moyens consacrés aux facteurs d'ambiance, à l'ergonomie, à la formation, à l'organisation."*

En amont de cette démarche pour une restauration plus responsable, une première étude avait été conduite par un conseiller pédagogique pour analyser le fonctionnement des restaurants scolaires site par site (fréquentation, taux d'encadrement, absences, difficultés rencontrées). Une seconde avait suivie, plus axée sur le bruit et les espaces, menée par le centre de gestion de la FPT de l'Oise, partenaire du projet.