



# Restauration scolaire au collège A. Malraux

## **Restitution de L'Enquête**

**Octobre 2019**

# Motivations

- **Retours variés au sujet de la cantine dans les questionnaires élèves**
  - qualité des plats
  - durée du repas
- **Intervention des représentants du département et de la CMC :**
  - Souhait d'avoir un retour des utilisateurs

→ Besoin d'y voir plus clair

→ Besoin d'analyser les avis subjectifs

# Actions entreprises

- Rencontre cuisine centrale et collaborateurs (à l'initiative du collège)
  - Echanges instructifs
  - Politique d'amélioration (label ecocert)
  - Acteurs locaux impliqués
  - **Volonté d'avoir un retour des utilisateurs**
  - Visite cuisine centrale Voiron (le 24/09/2019)
- Repas pris aux collège par parents délégués
- Enquête auprès des élèves (mai-juin 2019)
- Restitution

# Repas Parents délégués

- 3 Repas / 5 parents / ≠heures de 12:00 à 12:40
- Impressions :
  - Accueil :
    - Salle neuve agréable, pas trop bruyante 🟢
    - Bonne ambiance dans le réfectoire 🟢
    - Service : neutre
    - ➔ Les enfants mangent dans de bonnes conditions même si ...
    - Il semble qu'il y ait de l'attente dehors
    - On presse les derniers de terminer
  - Qualité des plats :
    - globalement correcte à bonne notamment sur les crudités et fromages 😊
    - Réchauffage en barquette plastique 😞

# Visite Cuisine Centrale Voiron

- Très bon accueil
- Environ 10 personnes y travaillent
- 4600 repas fabriqués chaque jour
- Cuisine certifiée Ecocert niveau 1 ( 20% de plats bio)
- Repas préparés à J-2 jours et distribués à J-1 ou le matin même pour les petits collèges
- 1 plat végétarien le vendredi à partir de novembre
- **1 collège est servi en plat inox**, les autres en barquette plastique (cellulose à l'étude)
- Les **consignes** données sont **d'adapter les portions aux élèves** par un dialogue
- Une durée suffisante du repas est un élément capital du bien manger

# Enquête élèves : méthode

- Méthode : QCM Google Form envoyé par mail

- Retours

**90 réponses** → statistiquement représentatif

- 3 rubriques principales

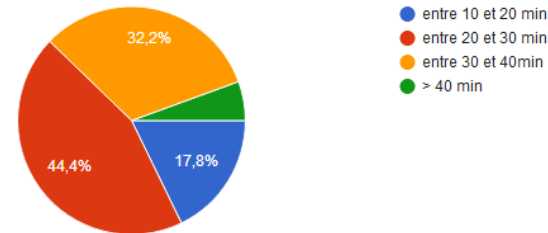
- Accueil/service
- Qualité des plats
- Quantité des plats

# Accueil

- **Attente ressentie importante : temps > 30 min pour ~ 40% des non prioritaires !**

Pendant combien de temps faites vous la queue lorsque vous n'êtes pas prioritaire?

90 réponses



- **Système de priorité actuel non satisfaisant pour 74 %**  
« je ne peux pas manger avec mes copains des autres classes de 5<sup>e</sup> »  
« les 6<sup>e</sup>4 passent 3 j/4 en dernier » « les 3<sup>e</sup>2 jamais prioritaires »  
  
➔ **Ordre de priorité mal respecté ou ressenti comme injuste**  
**Revenir à un système par niveau?**

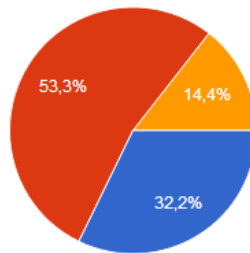
# Service/durée repas

- 1/3 seulement des élèves jugent que l'accueil est



Comment jugez vous l'accueil au service?

90 réponses



● Option 1  
● Option 2  
● Option 3

Option 1 =



Option 2 =



Option 3 =



- **62 % des élèves trouvent qu'ils n'ont pas toujours assez de temps pour manger ...** (dont ~ 20% rarement ou jamais assez)

➔ Quelque chose à faire pour allonger le temps de repas ?

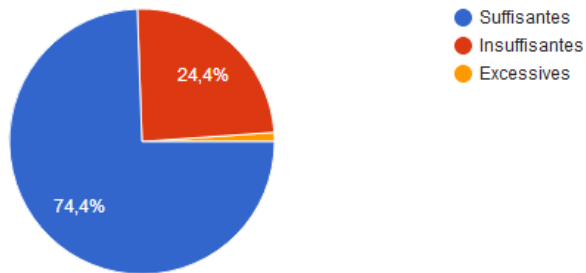


# Service : quantités/ajustement

- Les **quantités** servies sont jugées **insuffisantes dans 25%** des réponses

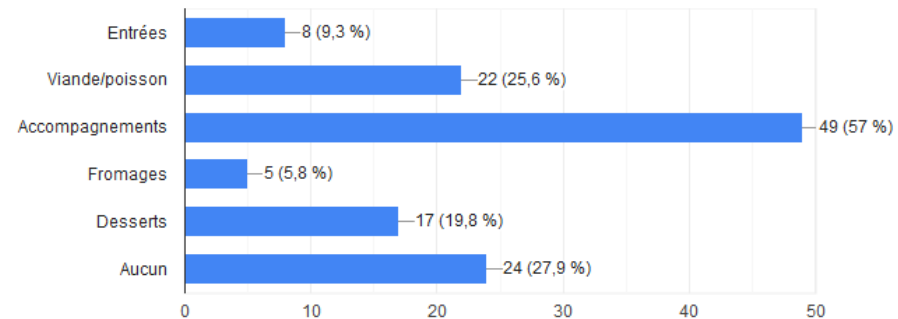
Les quantités des plats servis sont elles

90 réponses



Quels plats vous paraissent être servis en quantité insuffisante?

86 réponses



- **Lorsqu'il demande à ajuster sa portion seulement 19% estime être souvent écouté et 48 % jamais écouté!!**
- Les élèves en priorité semblent moins servis

**➔ Il est nécessaire d'améliorer la personnalisation des portions !**

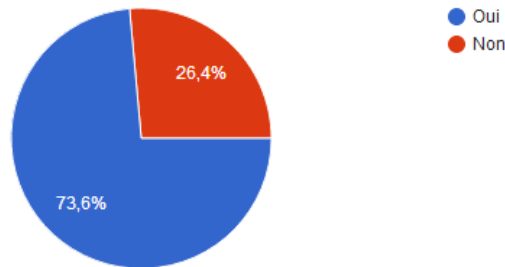
# Qualité des plats : Entrées

- Les entrées sont plébiscitées !



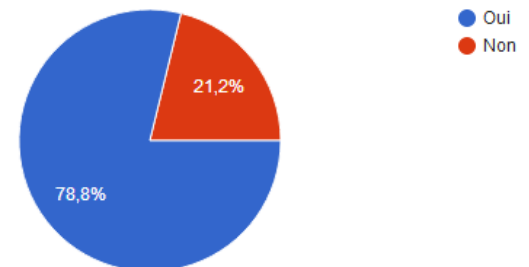
Selon vous la qualité des salades et crudités est-elle satisfaisante ?

87 réponses



Selon vous la qualité des charcuteries est-elle satisfaisante ?

85 réponses



- Entrées les plus prisées:
  - les salades vertes/composées +++
  - la charcuterie ++
  - les tomates +
- Entrée les moins appréciées:
  - La terrine tricolore - - -

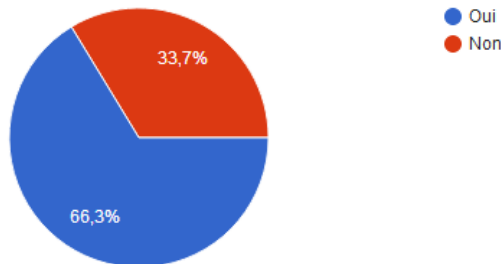


# Qualité des plats : Plat /légumes

- Les poissons appréciés mais pas les viandes !

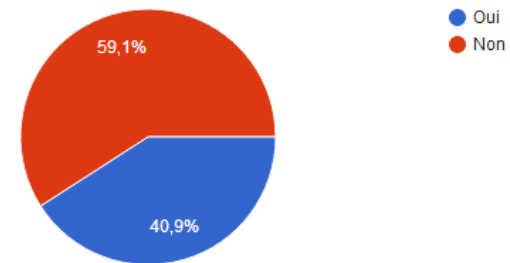
Selon vous, la qualité des poissons est-elle satisfaisante ?

89 réponses



Selon vous, la qualité des viandes est-elle satisfaisante ?

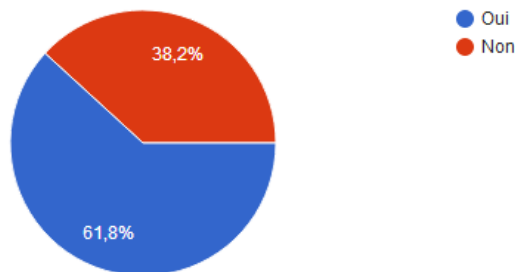
88 réponses



- Les légumes et les féculents sont appréciés

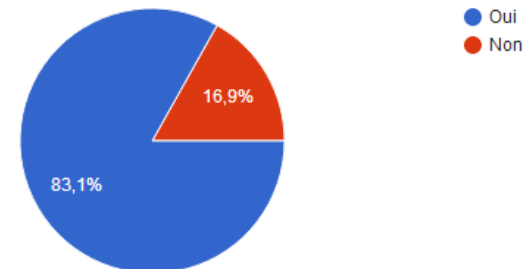
Selon vous, la qualité des légumes est-elle satisfaisante ?

89 réponses



Selon vous, la qualité des des féculents (riz pâtes) est-elle satisfaisante ?

89 réponses



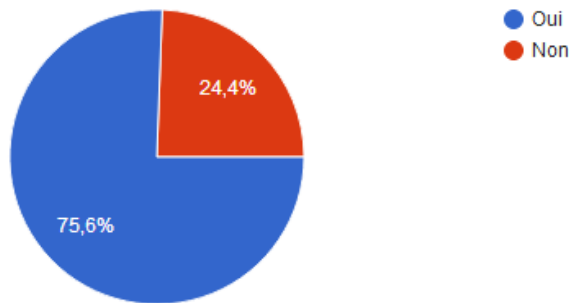
# Qualité des plats : Plat /fromages/desserts

- Plats appréciés: (unanimité)
  - Pâtes et frites
- Plats critiqués : (peu de concordance)
  - Viande de bœuf trop grasse (souvent citée)
- Fromages et desserts sont très appréciés !



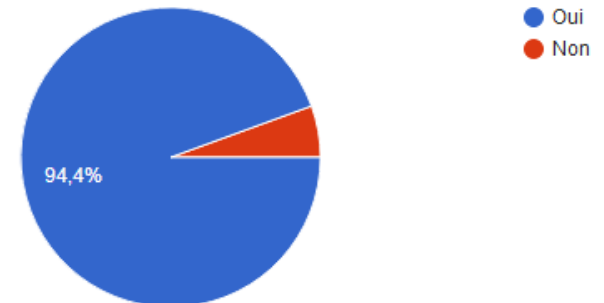
Selon vous, la qualité des fromages est-elle satisfaisante ?

86 réponses



Selon vous, la qualité des desserts est-elle satisfaisante ?

90 réponses



# Remarques diverses notées

- Afficher les menus dans OZE
- Plus d'aliments bio/local

# En résumé

- Accueil 😐
  - Temps d'attente
  - Ordre de passage
- Service 😐
  - Portions adaptées
  - Portions des premiers
  - Plats plastique
- Qualité des plats 😊
  - Crudités/entrées
  - Poissons
  - Fromages/Desserts

**FIN**