

COMPTE RENDU DE LA CONSULTATION SUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

Ce sondage, via l'application google forms, s'est déroulé du 15/06 au 06/07/21 et se destinait (avec l'aide de leur famille) aux collégiens et écoliers du secteur d'Eymet.

On comptabilise 229 réponses

Bien que l'effectif des usagers soit pour moitié représenté par les élèves des écoles : 72.2 % des personnes qui ont répondu à l'enquête sont collégiens.

- A la question, aimes-tu manger au restaurant scolaire ?

Le groupe qui arrive en tête indique "parfois" pour 43.9 % suivi de près par un groupe d'élèves "qui aime manger au collège": 41.2 %. 14.9 % "ne sont pas satisfait de prendre leur repas au collège"

- **Le temps de repas semble acceptable** puisque 81.5 % indiquent avoir assez de temps ou on "le plus souvent, assez de temps"

- A la question, aimes-tu les repas proposés, **c'est un avis plutôt négatif qui se dégage puisque 58.8 % indique que "cela pourrait être mieux" et 12.7 % prétendent qu'ils "n'aiment pas le contenu de leur assiette."**

- A la question, es-tu satisfait par la quantité proposée :

51.1 % des élèves interrogés précisent qu'ils leur "arrivent encore d'avoir faim à l'issue du repas"

12.9 % "ne sont pas satisfaits" sans autre précision

- **40.7 % des élèves interrogés mettent en avant la variété des plats servis** contre 24.3 % qui jugent les "menus trop répétitifs". Un groupe plus réduit mentionnent que les repas ne sont "pas assez nourrissants" (16.4%) alors que pour 15.9 % des élèves ils apparaissent "équilibrés".

- **La majorité des élèves qui a répondu à la consultation n'était pas informée que les repas étaient validés par une diététicienne (72.4 %)**

Réponse du collège : vraisemblablement, des efforts doivent être menés pour expliquer l'intérêt du BIO dans l'assiette (bénéfique pour la santé, l'écologie...) car :

33.2 % des élèves pensent que le collège ne doit pas augmenter sa part de bio

31 % des élèves ne voient pas l'intérêt de servir des denrées Bio

Pour la moitié des élèves interrogés (50,70 %) "la découverte de nouveaux plats ne se ferait pas au collège". En revanche, les résultats sont serrés puisqu'ils sont 49.3 % à prétendre le contraire.

Réponse du collège : le collège peut mettre en exergue de nouveaux plats proposés en particulier végétariens et pérenniser/développer les repas à thème

Précisions/préconisations du collège :

En terme de gaspillage, des efforts sont à réaliser puisqu'ils sont 85.8 % à déclarer laisser de la nourriture dans l'assiette : Par exemple : pour l'entrée, faire des rations "petite faim"

- 78.9 % des élèves ayant répondu indiquent qu'ils n'aiment pas ce que l'on propose

Précisions/préconisations du collège : 1 fois par mois proposer des frites et avec steak, poulet, poisson... ne pas oublier de proposer des pâtes à la bolognaise, carbonara

- Quel plat n'aimes-tu pas à la cantine ?

Réponses les plus fréquemment citées ; épinard, poisson, menu végétarien, légumes. Dans les réponses, deux plats reviennent principalement : l'épinard (qui est plutôt peu cuisiné au collège) et le poisson.

Réponse du collège : accompagner, plus systématiquement, le poisson (plat boudé) de pâtes, frites ou riz (plats plébiscités). Proposer des poissons au goût peu prononcé colin/cabillaud, réintroduire la brandade, miser sur les épices (peu fortes) et les sauces...

Pour ce qui est des menus végétariens : les personnels sont formés depuis 2020 à mettre en place des menus plus goûteux et diversifiés. Pour susciter l'attrait aux légumes, l'aide des parents est requise.

- Quels plats aimes-tu ?

Réponses les plus fréquentes et sans surprise frites, pâtes, poulet, glace, Parmentier de canard maison

- Que penses-tu de l'ambiance dans le restaurant ?

Si prendre le repas apparaît "trop bruyant" pour certains (25.4 %) il ne l'est pas **pour la majorité puisque pour 75.4 % "l'ambiance apparaît normale ou acceptable"**.

- Le tri te paraît-il facile à comprendre ?

87.4 % répondent oui

Précisions/préconisations du collège : L'explication du tri aux classes de l'école primaire pourra reprendre lorsque la crise sanitaire sera passée. A l'issue de la crise, il pourra être de nouveau envisagé de remettre un agent technique à la supervision du tri.

Quels sont d'après toi les points forts du restaurant scolaire ?

Réponses les plus fréquentes :

- 1 - Le choix dans les plats pour l'entrée et le dessert
- 2 - La variété proposée : Bio, local, végétarien, fait maison
- 3- La gentillesse du personnel
- 4 - S'asseoir avec ses amis (sans masque...)
- 5 - La décoration
- 6 - Les soupes
- 7 - Le tri des déchets

- As-tu des idées pour améliorer le moment que tu passes à table ?

Réponses fréquentes : plus de repas à thème, plus de produits frais, augmenter la quantité servie, les personnels ne répondent pas toujours lorsque les enfants disent merci et au revoir. Autres réponses : pouvoir se mélanger avec d'autres copains (comme avant la crise sanitaire), inverser le menu du soir avec celui du midi, mieux laver les couverts et les verres

Réponse du collège :

- Sur l'absence de merci et au-revoir :les personnels de la plonge ont des bouchons d'oreilles pour se protéger du bruit de la machine à laver, il leur arrive de ne pas entendre. Une sensibilisation du personnel sera toutefois faite.

- Sur l'inversion des plats : le menu du soir correspond à un effectif de vingt élèves. Il requiert parfois un temps de préparation plus long. Il n'a pas vocation à être préparé pour 600 repas.

- Sur la propreté des couverts : un contrôle sera mis en place

- Où consultes-tu le menu ?

45.8 % ne le consulte pas. 54.1 % le consulte (33 % le consulte sur le panneau d'affichage et 21.1% via le site internet) °

Dernière question : Evaluer le restaurant scolaire en attribuant une note de 1 à 5 (1 = pas satisfait, 2 = qualité insuffisante, 3 = qualité moyenne, 4 = bonne qualité, 5= très bonne qualité)

10 : sont pas satisfaits

47 : jugent la qualité insuffisante

95 : jugent que la qualité est moyenne

65 : jugent que la qualité est bonne

11 : jugent que la qualité est très bonne

Au total : 57 attribuent une appréciation en dessous de la moyenne et 171 donnent une appréciation au-dessus de la moyenne