

Restauration Scolaire

Enquête BVA relative à la restauration scolaire des collégiens du Département des Hauts-de-Seine

Les objectifs de cette enquête

L'enquête réalisée en 2015 sert de base de référence quant à l'évolution des items évalués:

- Déterminer le profil des collégiens demi-pensionnaires,
- Mesurer la satisfaction à l'égard des prestations délivrées sous différents aspects,
- Mesurer l'efficacité et l'impact de l'offre actuelle en matière d'éducation au goût,
- Identifier les niveaux de performance DSP/UCP et leurs marges de progrès.

La méthodologie

Enquête réalisée en face à face sur tablette, en sortie de cantine du **20 avril au 05 mai 2017**, tout au long de la pause méridienne les lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Echantillon : **711 collégiens**, de la 6eme à la 3eme, représentatifs de l'ensemble des demi-pensionnaires du Département mangeant au moins une fois par semaine à la cantine.

La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas, appliquée aux variables suivantes :

- Sexe des élèves,
- Niveau scolaire,
- Collège à tendance favorisée ou défavorisée,
- Mode de gestion (DSP Elios, UCP Boulogne, UCP Rueil-Malmaison).

La fréquentation de la cantine

Le déjeuner à la cantine est une situation souvent « subie » mais dont les élèves tirent partie.

88% des élèves interrogés mangent tous les jours ou presque à la cantine.

Une très large majorité des collégiens déjeunant à la cantine s'y rendent surtout car ils ont envie de manger avec leurs amis (79%) mais aussi parce qu'ils n'ont « pas le choix étant donné que leurs parents travaillent » (66%).

Pour 70% des demi-pensionnaires interrogés, manger à la cantine est un moment de plaisir et pour 69% un moment où ils prennent leur temps.



hauts-de-seine
LE DÉPARTEMENT

Le sentiment de satisfaction

Dans l'ensemble, les demi-pensionnaires sont satisfaits de ce qu'ils mangent.

Au global, 61% des collégiens estiment bien manger à la cantine d'une façon générale contre 39% qui sont insatisfaits.

Les élèves estimant avoir plus de temps pour déjeuner en comparaison de l'an dernier (74%) ont été plus nombreux à partager cette opinion. Cette satisfaction est surtout portée par les élèves de 6eme (78%).

Néanmoins, de nombreux élèves déplorent un temps d'attente trop long (58%). 22% estiment qu'ils attendent « très longtemps ». 64 % de mécontents pour les élèves déjeunant à la fin du service.

68% des demi-pensionnaires sont satisfaits des quantités servies. Les quantités sont « adaptées » (64% à Elios, 74% à l'UCP Rueil et 76% à l'UCP Boulogne).

Les repas, principale raison de satisfaction et d'insatisfaction

Les collégiens satisfaits de ce qu'ils mangent à la cantine mettent surtout en avant les repas (78%) plutôt que l'ambiance ou la cantine d'une façon plus générale (22%).

Si le goût est ce qui plaît le plus aux collégiens satisfaits, c'est aussi ce qui déplaît le plus aux collégiens les moins satisfaits de ce qu'ils mangent, notamment l'assaisonnement qui est aussi mal perçu pour 22% d'entre eux.

La variété des plats est appréciée par plus de 2 élèves sur 3, en revanche le goût et la présentation de ces derniers ne plaisent qu'à une minorité.

La cuisson déjà pointée du doigt en 2015, reste un facteur important d'insatisfaction pour 22% des enfants trouvant qu'ils mangent mal à la cantine.



Des élèves plus satisfaits des aliments connexes que des plats principaux

Les plats principaux et les entrées : des éléments appréciés dans une moindre mesure en comparaison des produits laitiers et du pain.

Les collégiens interrogés sont très nombreux à déclarer être satisfaits du pain distribué (80%) et des produits laitiers proposés (81%). Les fruits (70%) et les accompagnements (67%) sont aussi relativement appréciés des demi-pensionnaires interrogés.

52% des collégiens mangeant au moins une fois par semaine à la cantine disent être satisfaits des plats principaux (dont 7% « très satisfaits »), 48% sont satisfaits des entrées.

Plus de 2/3 des enfants interrogés déclarent apprécier la variété des plats d'un jour sur l'autre (69%).

Le goût (44%) et la présentation des plats (42%) restent des menaces sur la satisfaction globale.



hauts-de-seine
LE DÉPARTEMENT

Une cantine agréable mais dont la décoration est perfectible

82% des élèves interrogés déclarent apprécier l'ambiance au sein du réfectoire (26% l'apprécient même « beaucoup »).

Concernant la propreté de la cantine 69% l'apprécient. Plus d'un élève sur deux (51%) est satisfait de la propreté des verres et des couverts.

Afin d'améliorer la perception globale de la cantine, un travail de décoration doit être fait en priorité.



hauts-de-seine
LE DÉPARTEMENT

Les affiches de sensibilisation à l'équilibre alimentaire : un effet incitatif limité

- 82% des demi-pensionnaires ont vu le menu du jour et l'affichage sur les vitrines du self,
- 74% les assiettes témoins,
- 77% l'affichage du menu de la semaine, en ligne et à l'entrée de la cantine.

Des présentations bien repérées mais dont le pouvoir incitatif semble limité. A peine 1/3 des élèves déclarent qu'elles les encouragent à faire attention à leur alimentation et à bien manger.



En résumé : les principaux enseignements

88% des collégiens interrogés mangent tous les jours ou presque à la cantine.

La cantine reste un moment de plaisir (70%) où l'on prend son temps (69%).

61% des élèves interrogés estiment bien manger à leur cantine de manière générale, 68% considèrent par ailleurs que les quantités servies sont adaptées.

Les plats principaux ainsi que les entrées ne sont appréciés que par un élève sur deux.

Le goût (44%) mais aussi la présentation (42%) des plats influencent la satisfaction globale des collégiens sur leur cantine.

Enfin, la décoration des réfectoires continue d'être perçue de façon mitigée : 50% l'apprécient.

