

15 mai 2008

Enquête sur la restauration collective

510 réponses reçues de responsables PEEP.

A peu près un tiers des réponses concernent des élèves de primaire.

Primaire - Collège - Lycée

Qualité

- Privilégier les producteurs locaux et approvisionnement de produits frais en fonction de la saison.
- Forte demande de produits biologiques. (une définition de produits « bio » reste à établir).
- Pas de produits préparés ou raffinés car trop salés ou trop sucrés.
- La viande pose un problème dans grand nombre de cantines : trop grasse, mal préparée, trop cuite, immangeable, aucun goût.
- Plats simples demandés.
- Pas de menus répétitifs.
- Limiter les plats en sauce.
- Forte demande de menus découverte et menus à thème.

Quantité

- En fonction du passage des élèves lors de deux services peu ou plus de choix au deuxième service, quantité insuffisante de nourriture distribuée.
- Possibilité de choix (entrée, plat, fromage ou yaourt, dessert) trop restreinte.
- Revoir les portions (insuffisantes pour des adolescent(e)s en pleine croissance ou accepter de donner plus à ceux qui le demandent.
- Avoir la possibilité d'être re-servi.

Points qui reviennent le plus souvent :

Coût : La majorité des familles interrogées estime qu'un coût moyen de 2.85 euros semble correct. Elles sont prêtes à aller jusqu'à 3 euros.

Primaire

- Le local de restauration devrait être convivial et agréable.
- Insonorisation des locaux.
- Le personnel de restauration devrait être formé à l'accueil des petits et avoir une plus grande écoute.
- Ventilation, aération des locaux.
- Personnel d'encadrement pour les plus petits pour les aider à manger.
- Temps de déjeuner à respecter.
- Quantité de nourriture en fonction de l'âge des enfants.
- Malgré le quotient familial le tarif paraît trop élevé pour de nombreuses familles.

Collège – Lycées

- Le local de restauration devrait être convivial et agréable. Réaménager les locaux.
- Insonorisation des locaux.
- Formation du personnel de restauration à l'écoute et l'accueil des élèves.
- Délai d'attente pour accéder à la cantine **beaucoup trop long, temps de repas sur place très insuffisant.**
- Préférence pour un self-service avec un véritable choix.
- Possibilité de pouvoir manger à la cantine 2, 3, ou 4 jours par semaine (sachant que le coût du repas s'en trouve plus élevé),
- Possibilité pour les élèves d'être re-servis s'ils le désirent.
- Prix : en fonction du nombre de repas pris dans la semaine.

Propositions diverses

- Envoi par courrier aux familles des menus pour le mois (permet un ajustement alimentaire à la maison).
- Obligation que les parents d'élèves soient invités aux commissions d'élaboration des menus.
- Réelle prise en compte des demandes et suggestions des parents d'élèves.
- Demande croissante des familles pour qu'il y ait différents tarifs pour la demi-pension (choix de 2,3 ou 4 repas semaine).
- Retour plateau : éducation à la citoyenneté, analyse des gâchis alimentaires, en tirer les leçons.
- Les menus et la composition des repas devraient être affichés (traçabilité, etc).
- Allergies alimentaires pas assez prises en compte.
- Possibilité pour les enfants, adolescents ayant un régime spécial de pouvoir réchauffer leur plat et manger dans les locaux de restauration.
- **Forte demande en primaire d'un meilleur encadrement pour les petits ou aide à table pour certains.**
- Multiplier « la semaine du goût ».

- Présenter une fois par mois un menu découverte ou exotique.
- Enquête de satisfaction annuelle au minimum.
- **Minimum d'hygiène en ce qui concerne le lavage des mains pour les petits et grands : eau à proximité, savon et possibilité de séchage.**

- Redonner envie aux lycéens de revenir dans les cantines de lycées. Que de grands chefs étoilés « parrainent » des établissements scolaires. (exemple : Région centre : le chef étoilé Michelin Thierry Marx va parrainer 92 chefs de cuisine). (AEF dépêche n°95268).

- .Prendre exemple en Provence : le chef qui a transformé sa cantine en restaurant. « le secret s'est acheter des produits de saison ». Le prix moyen d'un repas s'élève à 2 euros. Chaque jour le self-service de l'Empéri à Salon de Provence propose de 15 à 20 entrées, une viande ou un poisson au choix, deux légumes au choix, un produit laitier et un fruit.