

# Enquête de satisfaction... les résultats!

L'enquête a été diffusée du 20 au 26 novembre 2018 auprès des élèves et des professeurs.

## 1- La participation

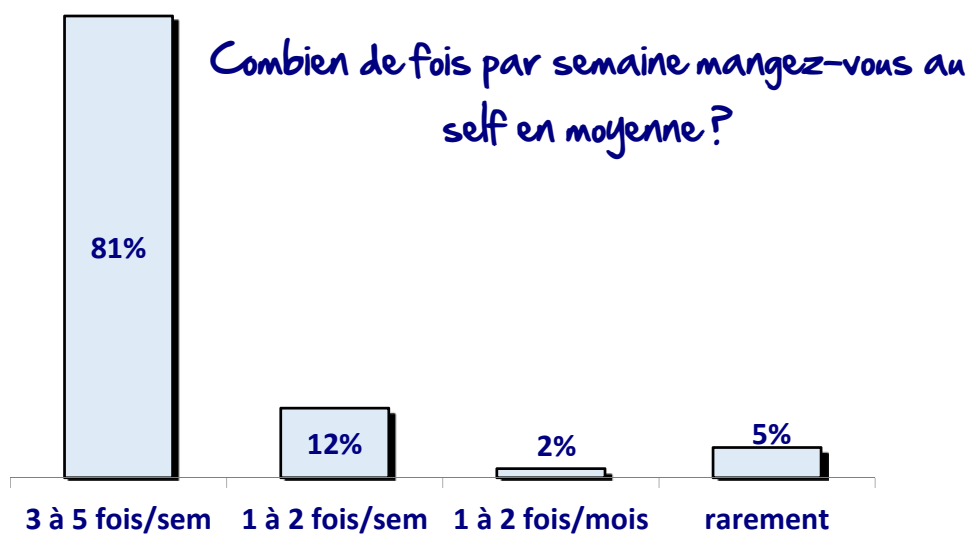
	Elèves	Professeurs	Total
Effectif total (à la date du 26 novembre)	761	63	824
Effectif hébergé (DP, internes, externes et commensaux) *	584	35	619
Rapport en %	77%	56%	75%

\* pour les commensaux et les élèves externes, un effectif moyen au repas a été calculé comme suit : nombre repas pris entre le 1er septembre 2017 et le 31 août 2018 divisé par le nombre de jours d'ouverture du service (hors mercredi)

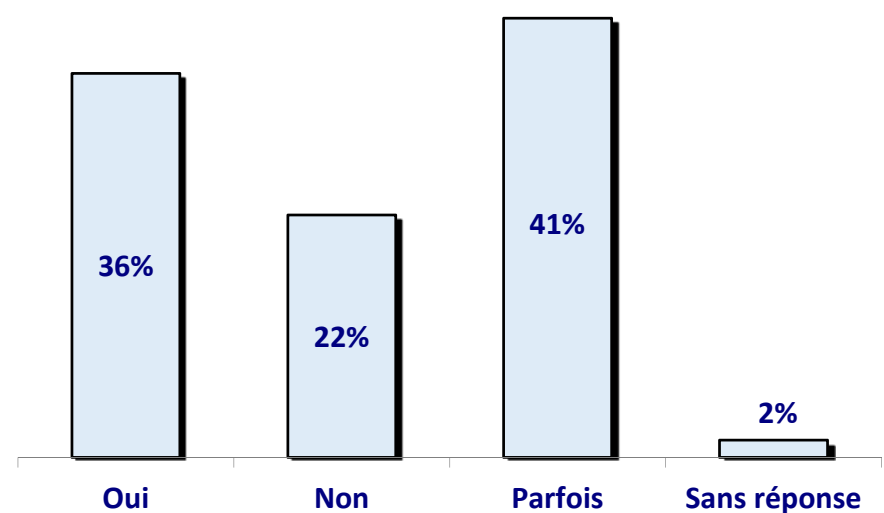
Nombre de répondants	434
Taux de participation (sur effectif hébergé)	70%

## 2- Les réponses

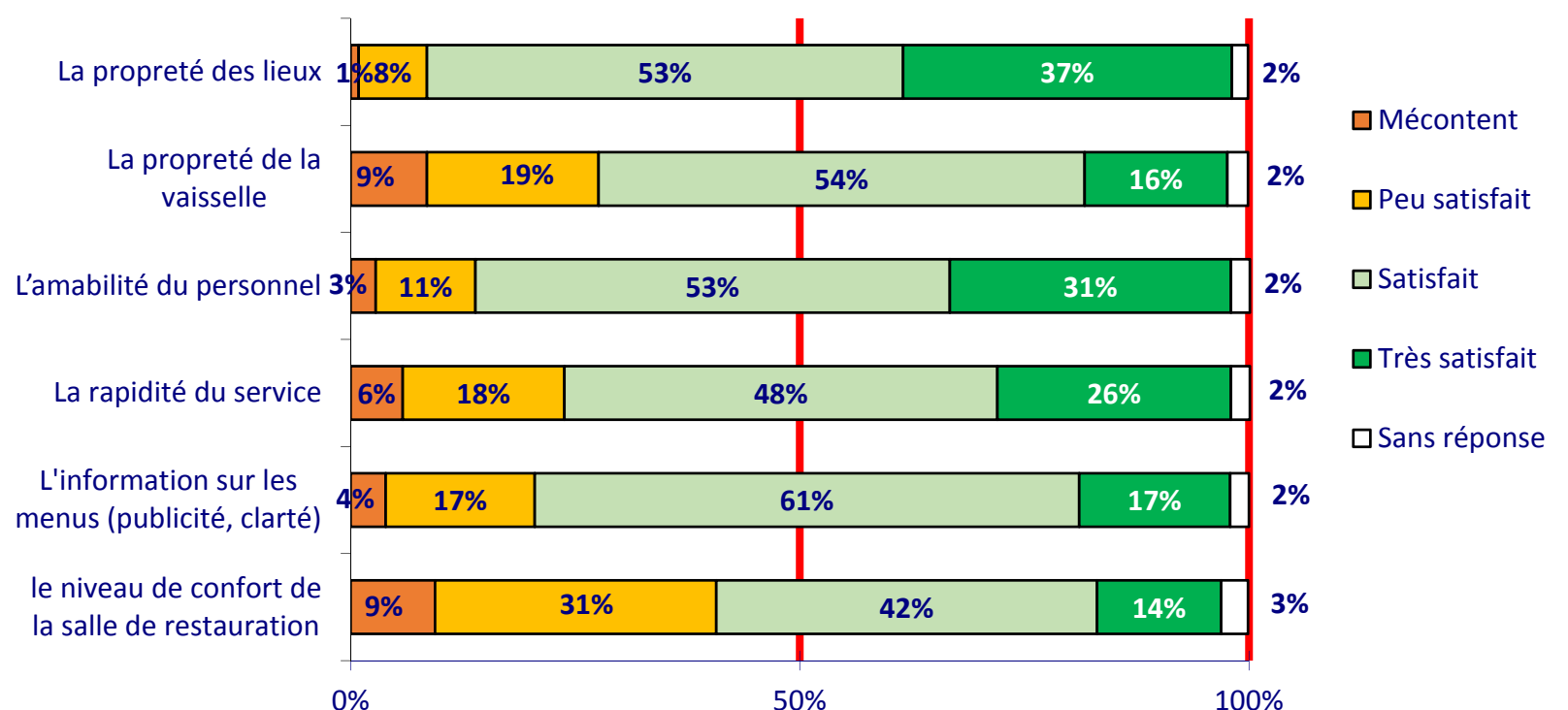
### ☒ Vos habitudes



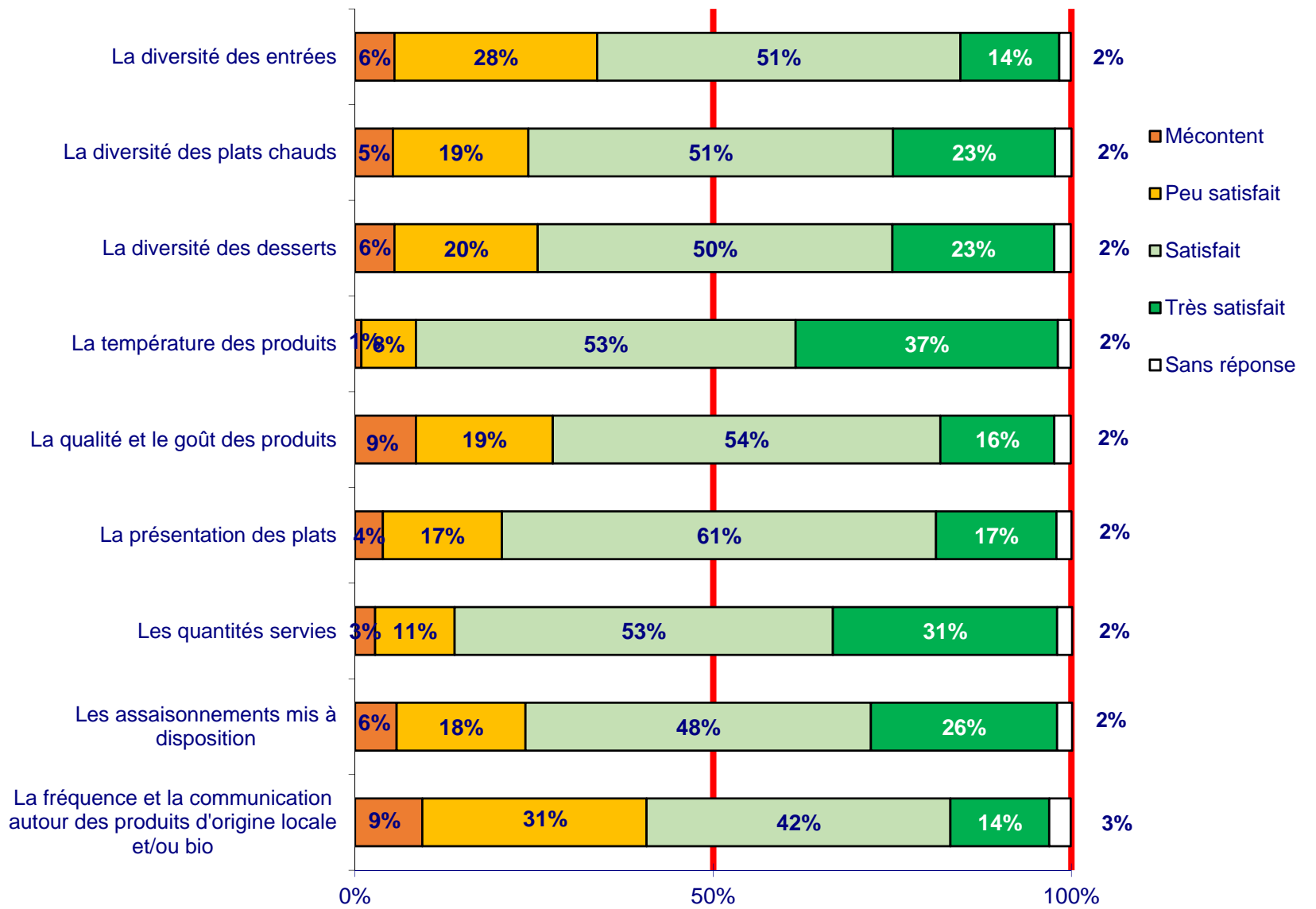
### Avez-vous la possibilité de rester 30 mns à table?



### ☒ Le self



## Les repas

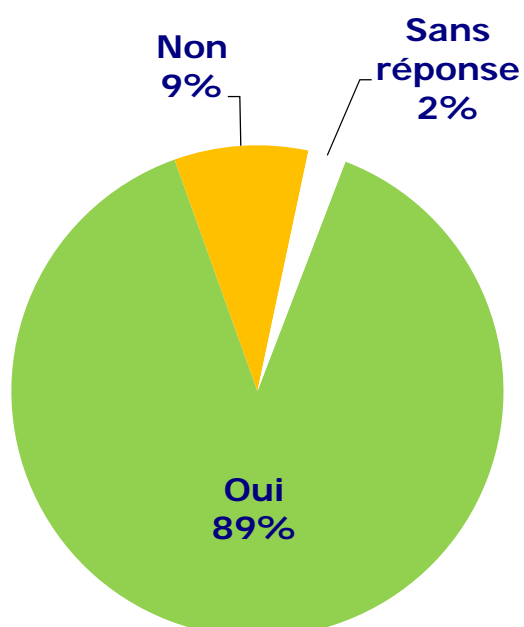


## Halte au gaspi !

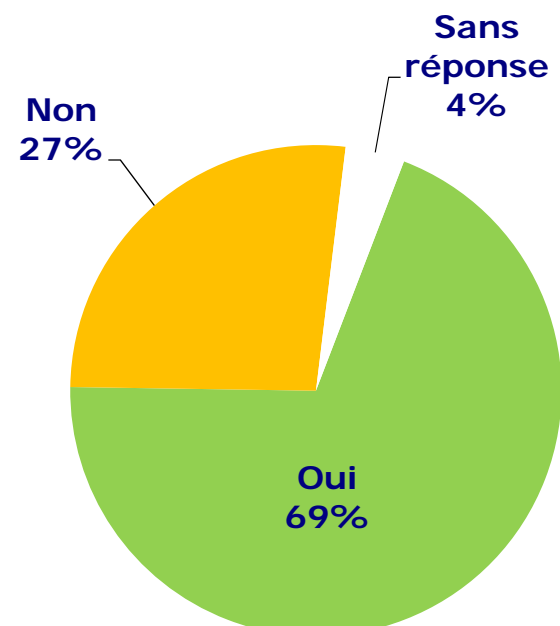
Le gaspillage alimentaire est défini comme étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

Dans le monde, le tiers des aliments destinés à la consommation humaine est gaspillé. En France, on estime que près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année.

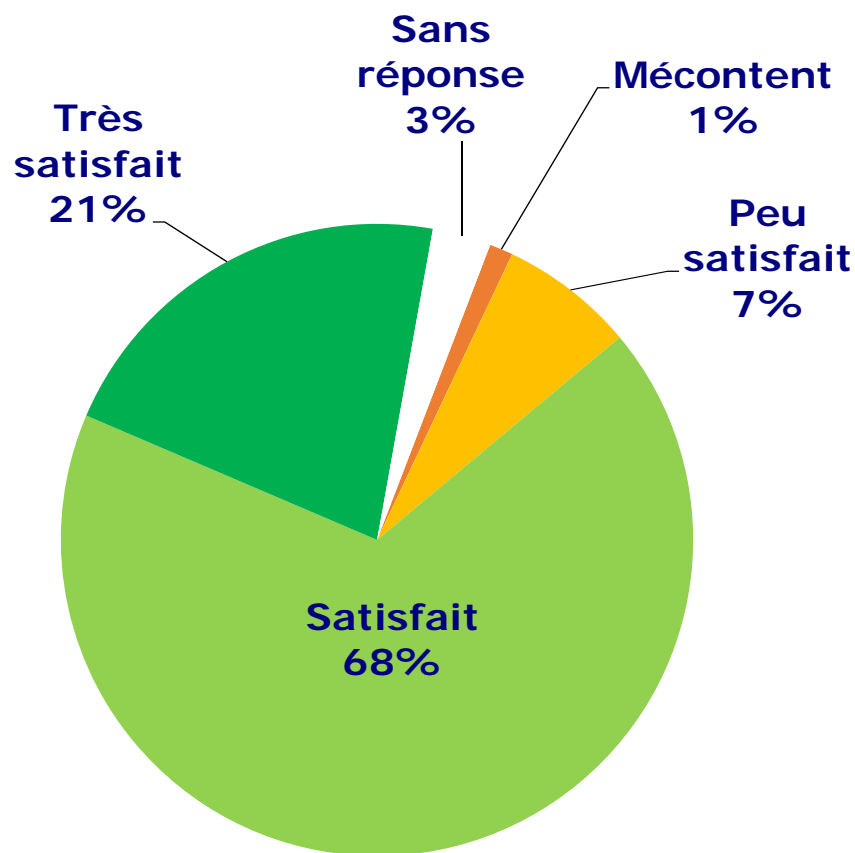
La lutte contre le gaspillage alimentaire est-elle importante dans vos pratiques ?



Souhaitez-vous plus de sensibilisation des convives et d'actions du lycée contre le gaspillage alimentaire ?



## Globalement, vous êtes...



### 3- Les remarques

Résultats d'un second sondage réalisé auprès des élèves et des professeurs du 30 novembre au 7 décembre 2018.

**Question : Avez-vous des suggestions, des propositions, pour améliorer la qualité du service de restauration scolaire ?**

La réponse, limitée à 200 caractères, est libre mais le sondage est cette fois-ci nominatif (l'identité des répondants n'est pas masquée)

	Elèves	Professeurs	Total
Nombre de répondants	36	18	54
Effectif hébergé (DP, internes, externes et commensaux) *	584	35	619
Rapport en %	6%	51%	9%

\* pour les commensaux et les élèves externes, un effectif moyen au repas a été calculé comme suit : nombre repas pris entre le 1er septembre 2017 et le 31 août 2018 divisé par le nombre de jours d'ouverture du service (hors mercredi)

Dans le tableau ci-après les réponses, propositions et commentaires sont regroupés par thème. Seules les suggestions que l'on retrouve sur environ 10% des enquêtes sont reproduites.

	Nbre	% effectif hébergé	
Pas de proposition, tout va bien	17	2,9%	
Prendre en compte les régimes végétariens	9	1,5%	2 répondants contestent toutefois que l'on "cède" aux demandes des "véganes"
Plus d'écologie	7	1,2%	proposer des portions à la demande pour moins gaspiller (2), supprimer les barquettes en plastique et se servir sur un plateau avec une pince (1), plus de produits bio et locaux (4)
Plus de place, gagner du temps	6	1,0%	essentiellement, proposer plus de places assises
Aucune réponse apportée à ce second sondage		93,4%	

Les suggestions pouvant être multiples, le nombre total de propositions ou de commentaires excède le nombre de répondants.

Propositions qui n'atteignent pas 10% de l'effectif des répondants (- de 1% de l'effectif hébergé) : moins de sel (5 suggestions), moins d'ail (4 s.), plus de légumes (4 s.), plus de frites et de pizza (2 s.), plus de quantité pour le repas principal (1 s.), proposer deux accompagnements de viande (1 s.), de la pâte à tartiner sans huile de palme (1 s.), éviter les légumes surgelés (1 s.), rajouter un distributeur de soda (1 s.)

## Le savez-vous ?

- Nourrir la communauté scolaire n'est pas une mince affaire : une équipe de cinq professionnels, 2 cuisiniers et 3 aides de cuisine, préparent chaque jour 600 repas pour le midi.
- Un repas servi coûte 8 €. Déduction faite des frais divers\*, il reste un peu moins de 2 euros pour acheter des denrées et composer un menu avec une entrée, un plat principal, un laitage et un dessert.

...Le coût d'un repas est de 8 €

...Un ticket repas est vendu 4,40 €

...Mais qui paye la différence ?

Demi-pension	Impôt 55%	Familles 45%
Internat	Impôt 67%	Familles 33%

- Nous travaillons pour vous proposer des menus équilibrés dans le respect des dispositions du Plan national nutrition santé et des prescriptions du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition. Depuis cette rentrée scolaire, nous nous sommes engagés dans une démarche en faveur du développement durable. Accompagnés par la Région Bourgogne Franche-Comté, la Commission d'éducation à la santé et à la citoyenneté et par le Comité de pilotage pour l'éducation au développement durable, nous réaliserons des actions tout au long de l'année.

Nous vous remercions pour le temps dédié et le soin apporté à la réponse à ce questionnaire 😊

\* viabilisation (électricité, eau, gaz, chauffage) ; rémunérations des personnels ; maintenance (contrats, produits d'entretien, vêtements de travail) ; achat de vaisselle, matériels ; travaux et investissements ; vérification réglementaire pour la sécurité (analyses bactériologiques, contrôle des installations)...