
Enquête sur la restauration - Lycée Pergaud

Mai 2021

(engagement N°4 – charte qualité restauration)



METHODOLOGIE :

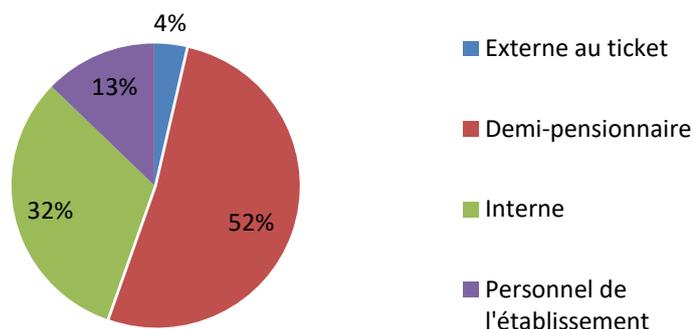
Enquête diffusée via Pronote auprès des élèves, étudiants et personnels.

Questionnaire et analyse réalisés par les étudiants de BTS1 SP3S

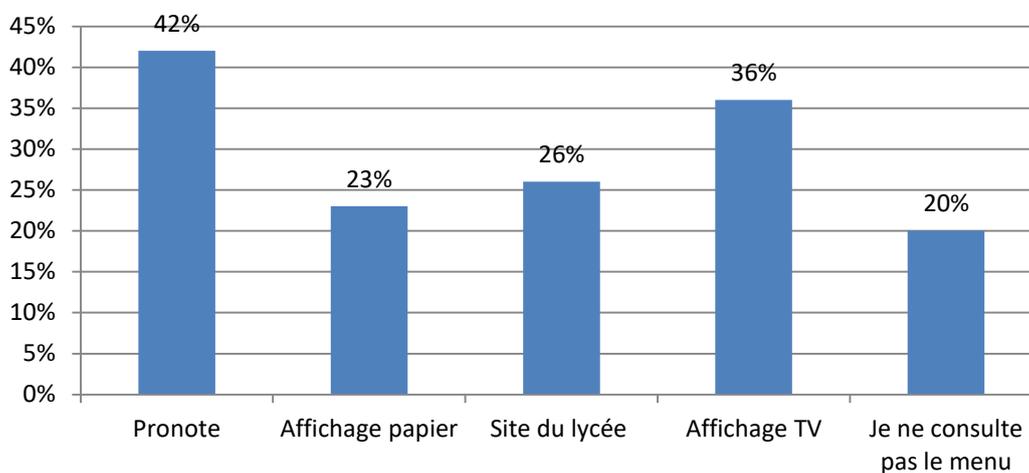
546 réponses enregistrées (*838 réponses en novembre 2020*)

IDENTIFICATION

Je suis :



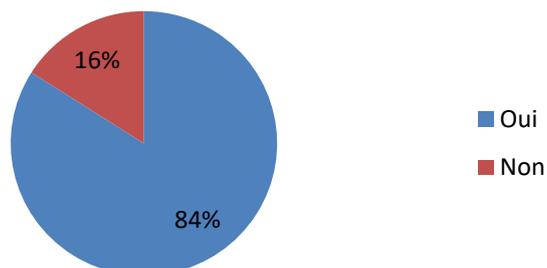
Par quels supports consultez-vous le menu ?



Précédente enquête (mars 2020) consultation essentiellement sur le site et la TV.

Commentaire équipe de restauration : Pour répondre à une large demande, le menu est maintenant envoyé sur Pronote et consultable en lien externe vers le site du lycée. Ainsi, 42% des convives (contre 1% en novembre 2020) consultent maintenant les menus par ce biais qui devient l'accès privilégié.

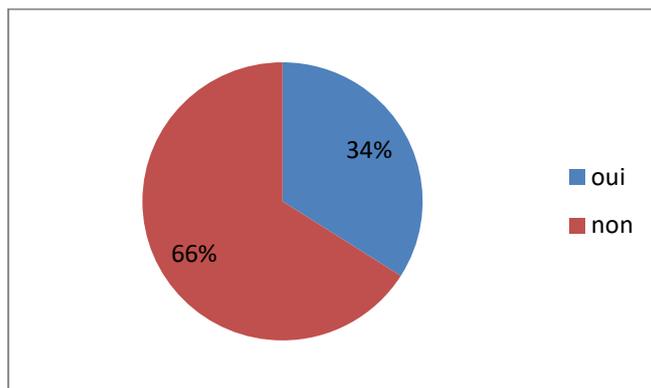
Avez-vous suffisamment d'informations sur les menus «site internet de l'établissement, affichage à l'entrée de la restauration, etc.» ?



En nette hausse

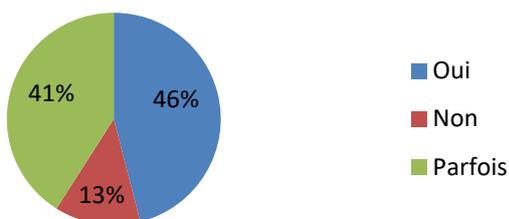
Commentaire équipe de restauration : En hausse (+18%), impact Pronote (cf commentaire précédent)

Avez-vous une information satisfaisante sur le menu le plus équilibré (équilibre nutritionnel, code visuel...) ?



Commentaire équipe de restauration : Rappeler de temps à autre lors de la diffusion des menus le code couleur proposant le menu le plus équilibré sur la semaine.

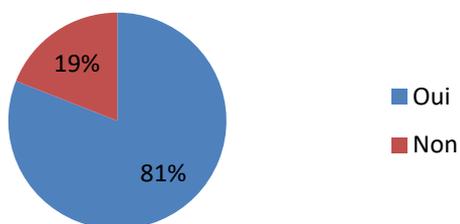
Avez-vous une information régulière « plusieurs fois par semaine » sur les produits locaux proposés ?



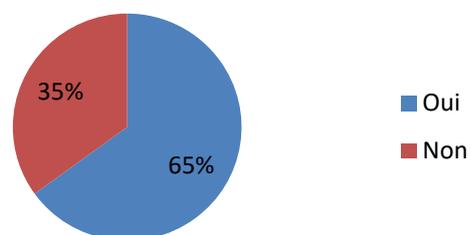
Commentaire équipe de restauration : En décembre, 26% déclaraient ne pas avoir cette information, ils ne sont plus que 13%. La signalétique de proximité (chevalets) est efficace, nous continuerons dans cette voie.

RESTAURATION

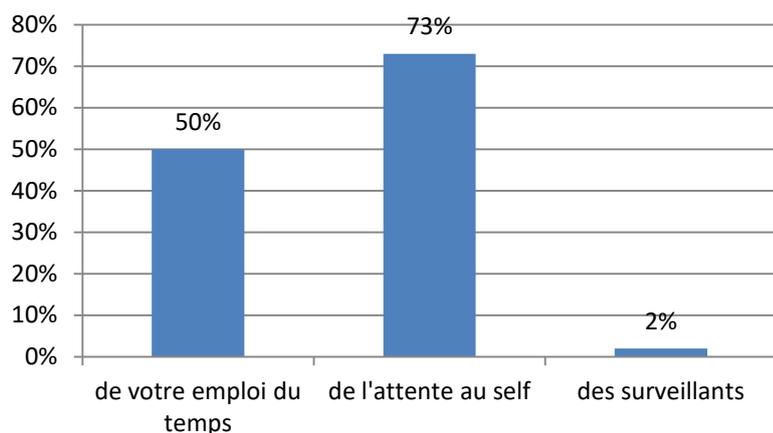
Bénéficiez-vous, lors du service, d'un accueil cordial et courtois ?



Avez-vous la possibilité de rester 30 minutes à table ?

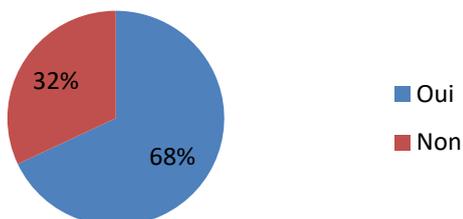


Si non, c'est en raison :

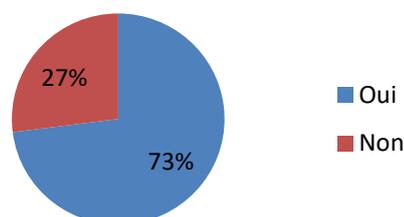


Commentaire équipe de restauration : 81% d'opinions favorables, c'est très satisfaisant. La possibilité de rester 30mn à table est juste satisfaisante, la problématique du COVID reste délicate à gérer malgré les EDT remaniés

Les menus sont-ils variés ?

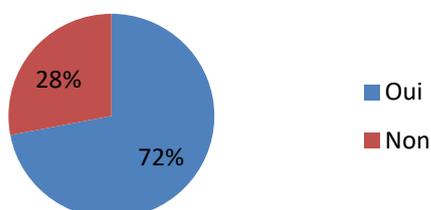


Appréciez-vous le goût des plats servis en général ?



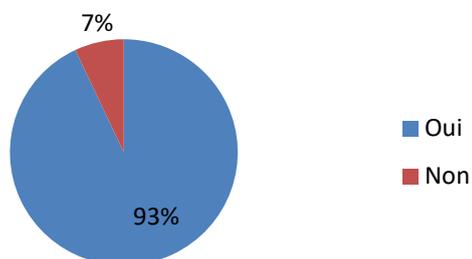
Commentaire équipe de restauration : Stable depuis décembre 2020, mais résultats satisfaisants

Dans les menus, choisissez-vous régulièrement les produits d'origine locale ou bio ?

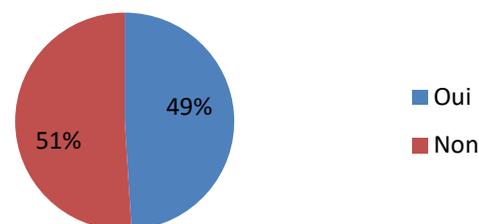


Commentaire équipe de restauration : Une conscience alimentaire s'impose doucement, à encourager dans le cadre de la loi EGALIM en accentuant encore la proportion de produits locaux, ou issus de l'agriculture raisonnée et/ou biologique.

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

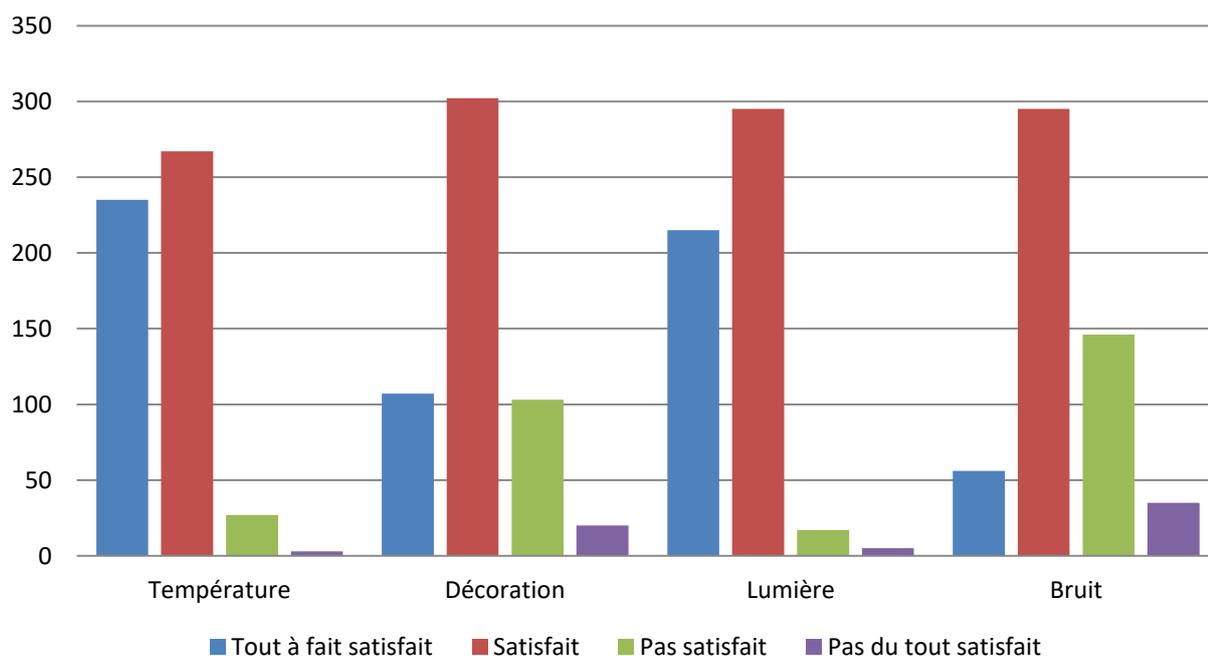


Souhaitez-vous plus d'actions au sein du lycée contre le gaspillage alimentaire ?



Commentaire équipe de restauration : La sensibilisation des élèves dès le plus jeune âge porte ses fruits. Elle sera maintenue au niveau actuel (ne pas tomber dans une surenchère excessivement moraliste)

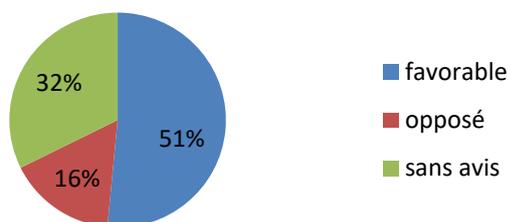
Le niveau de confort de la salle de restaurant est-il suffisant ?



Commentaire équipe de restauration : Les réfectoires et salles de restauration sont très appréciés dans l'ensemble. Reste un effort à faire avec la décoration.

Suggestion entrant dans les exigences de la charte qualité : exposer des travaux d'élèves en relation ou non avec l'alimentation

Si l'on vous propose, au menu du midi, en plus des plats habituels (viande ou poisson) un plat végétarien, vous seriez :



Commentaire équipe de restauration : La question déjà posée à l'enquête précédente est cette fois clarifiée. Beaucoup de commentaires en annexe également sur cette question.

A l'heure actuelle, nous proposons une alternative végétarienne le midi et une le soir + périodiquement quelques repas végétariens. Les convives ne sont pas opposés à une deuxième alternative végétarienne le midi mais souhaitent également se voir proposer de la viande ou du poisson.

Le lycée, conscient des enjeux environnementaux, et dans le cadre de la loi Egalim, est engagé dans une démarche de réduction globale de la consommation viande. Il sera donc proposé des alternatives supplémentaires, mais en limitant les produits industriels. Nous demandons donc à la région une formation de nos cuisiniers dans ce domaine afin de proposer une offre végétarienne créative et de qualité.

L'allègement prévisible du protocole sanitaire permettra également la remise en marche du salad'bar avec ses protéines végétales type légumineuses et une offre en crudités élargie.

REMARQUES ET SUGGESTIONS

109 personnes ont formulé des remarques ou suggestions (23 % des répondants).

Dans la plupart des cas les personnes qui se sont exprimés relèvent des points à améliorer :

- Décoration : suggestion de panneaux, d'affichages, de plantes vertes
- Faire attention à ce que les alternatives végétariennes ne reviennent pas systématiquement le même jour, en particulier le mercredi.
- Assiettes fraîcheur en fin d'année
- Alternatives végétariennes (cf point précédent)

Commentaire équipe de restauration : Merci encore aux groupes d'élèves de SP3S1 de Mme Duquet d'avoir œuvré rapidement et efficacement à la diffusion et au traitement de cette enquête.