

La restauration collective : parole aux parents d'élèves et aux enfants

PAR NATURE & PROGRES AUDE

**Projet Alimentaire Territorial de la Haute-Vallée de l'Aude
2022 - 2024**



Sommaire

Introduction : informations générales	1
Pistes pour aller plus loin dans la diffusion	2
Les préconisations	3
ANALYSE	3
Etat des lieux du niveau d'informations et de connaissances des parents d'élèves	3
Connaissance de la loi EGalim.....	3
Connaissance de la provenance des produits et de ce que mange votre enfant à la cantine	4
Connaissance du fonctionnement de la cantine	5
Savez-vous si des produits bio sont déjà servis dans votre cantine ?	5
Savez-vous comment et par qui sont préparés les repas ?.....	5
Identifiez-vous le personnel de votre cantine ? (administratif et cuisinières/cuisiniers)	5
Connaissance de mesures anti-gaspillage dans leur cantine.....	6
Recueil des représentations des personnes sondées.....	7
Satisfaction	8
Vos enfants mangent-ils à la cantine ?	8
Que diriez-vous de la qualité de la nourriture servie dans la cantine de votre école ?.....	8
Perception du prix des repas par les parents d'élèves.....	9
Pourcentage de répondants ayant déjà fait des retours à leur cantine.....	9
Attentes et besoins des personnes sondées	10
Quelles sont vos attentes et besoins principaux envers la cantine ?.....	10
Question ouverte et expression libre : synthèse	10
CONCLUSION	11

Introduction : informations générales

- Territoire sondage : département de l'Aude
- Public : parents d'élèves et leurs enfants, citoyen·ne·s concerné·e·s par les enjeux de la restauration collective
- Rappel du cadre du sondage : Cette enquête prend forme dans le cadre du PAT de la Haute-Vallée de l'Aude porté par la Maison Paysanne de l'Aude
- Objectifs :

- Identifier des parents d'élèves relais pour accompagner aux changements de pratiques ;
- Réaliser un état des lieux de leur ressenti, envies, besoins et satisfaction vis-à-vis de leur cantine.
 - Les données seront traitées afin de dégager des groupes de communes ayant des situations et des projets similaires, et d'identifier des leviers d'actions pour accompagner ces communes vers des projets de restauration collective durable.
 - Nombre de personnes ayant participé au sondage : 119 personnes

Remarque : le questionnaire reste à disposition si besoin d'obtenir un plus large échantillon de répondants. Pour ce faire, une implication de l'éducation nationale via les IEN permettrait de toucher un plus large panel de répondants.

Ce document sert de base de réflexion pour construire avec l'ensemble des acteur·ice·s du territoire un accompagnement pour les communes, les gestionnaires et les cuisinières et cuisiniers vers une transition et des changements dans leurs pratiques mais aussi afin de permettre la mise en application la loi EGalim en vigueur depuis 2022.

Sur l'échantillon de 119 personnes ayant répondu au sondage, 105 sondé.es ont répondu que leurs enfants mangent au sein de la restauration collective. 9 personnes ont répondu ne pas avoir inscrit leur enfant à la cantine. 5 n'ont pas répondu.

Une majorité d'enfants mangent au sein de la restauration collective parmi les personnes sondées.

Pistes pour aller plus loin dans la diffusion

- Aller dans les écoles de Quillan, Espéraza, Limoux, Axat pour y déposer des sondages papiers à l'entrée des écoles et obtenir une aide de la part des directeur·ice·s et aux professeur.es pour faire passer le document aux parents d'élèves ou les accompagner pour le compléter en ligne.
- Impliquer les acteurs sociaux œuvrant auprès des familles du territoire dans la démarche voire mettre en place des permanences au sein de ces communes (Médecins du monde, en mairie, aux structures d'Aide aux familles...) afin d'accompagner les parents à répondre au questionnaire. Prendre en compte les éventuels freins d'accès au numérique etc.
- Se rendre dans les cantines ayant déjà commencé ou finalisé leur transition vers plus de bio et local
- le format vidéo de témoignages de parents d'élèves se sentant concerné·e·s pourrait être une piste pour un prochain support de communication pour donner la parole aux parents et/ou à leurs représentant·e·s

Cet échantillonnage de réponses permet de donner la parole aux personnes se sentant concernées par la restauration collective, aux parents d'élèves de tous horizons et de les considérer dans les décisions politiques. C'est-à-dire de réussir le pari de nourrir le plus grand nombre en leur laissant le choix, en leur donnant accès à de la qualité et en prenant en compte des enjeux de relocalisation de l'alimentation, de soutien aux paysan·ne·s, dans le respect du sol et du milieu tout en impliquant des pratiques citoyennes de lutte contre le gaspillage alimentaire et de sensibilisation des publics au mieux manger...

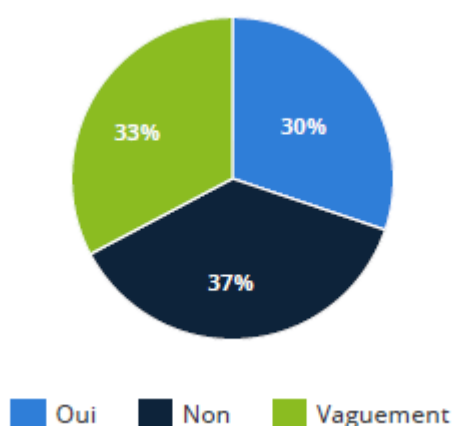
Les préconisations

- Faciliter la mise en place d'accompagnements de la part de partenaires (exemple : Biocivam 11 et Chambre d'Agriculture, formateur·ice·s auprès des gestionnaires et cuisinières/cuisiniers, intervenant.es divers auprès des élèves etc.).
- Partager ce document aux personnes intéressées pour s'impliquer dans la démarche en tant que citoyen·ne·s
- Sensibiliser les citoyen·ne·s/ parents d'élèves lors de réunion publique et leur redonner leur pouvoir d'action via des animations issues de l'éducation populaire, comme le théâtre forum.
- Créer des espaces de rencontres entre les parents d'élève et le personnel de la cantine, voire des événements autour du goût pour les impliquer mais aussi pour qu'ils découvrent les lieux de restauration et la nourriture que leurs enfants mangent quotidiennement.
- Créer des espaces de rencontres, des comités de pilotage comprenant partenaires accompagnateur·ice·s, parents, gestionnaire, cuisiniers et cuisinières....
Ou lors d'évènements via des forums ayant déjà cours sur le département audois
- Encourager l'échange de pratiques.

ANALYSE

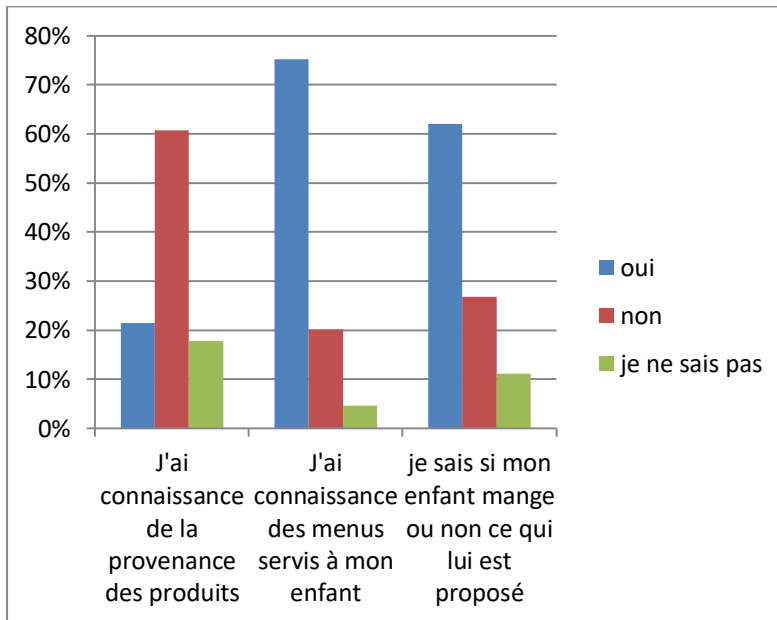
Etat des lieux du niveau d'informations et de connaissances des parents d'élèves

Connaissance de la loi EGalim



Les parents sondés ont une relative connaissance de la loi EGalim, si l'on croise cette donnée avec la dernière donnée du document, les personnes ont majoritairement témoigné que ce questionnaire leur avait été utile et leur avait fourni des connaissances.

Connaissance de la provenance des produits et de ce que mange votre enfant à la cantine

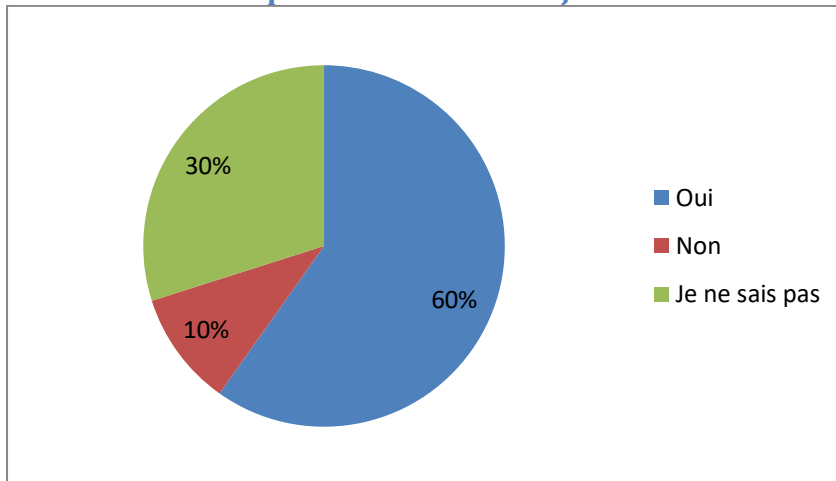


Les répondants n'ont majoritairement pas connaissance de la provenance des produits, en revanche il existe une bonne communication sur les menus proposés aux enfants.

Ce graphique nous permet aussi de constater que les parents savent majoritairement si leurs enfants ont mangé ce qui leur a été proposé. En revanche, cette dernière information ne permet pas de savoir si l'information vient de la bouche de leur enfant ou si la cantine ou l'école a mis en place un système pour vérifier si les enfants ont apprécié, mangé ce qui leur a été proposé.

Connaissance du fonctionnement de la cantine

Savez-vous si des produits bio sont déjà servis dans votre cantine ?



- 30% des personnes sondées ne savent pas si des produits bio sont servis dans leur cantine.
- 70% des personnes sondées ont connaissance de la présence ou non de produits bio dans l'assiette de leurs enfants.

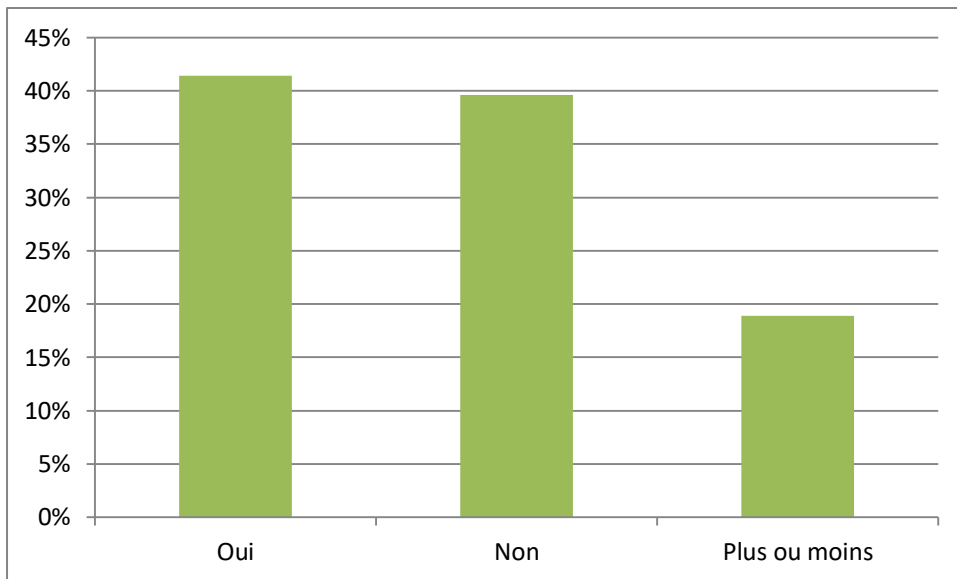
Ce que l'on retrouve dans le graphique précédent concernant « la connaissance des menus servis à mon enfant ».

On peut en conclure que la présence ou non de bio est une information qui est relativement bien communiquée.

Savez-vous comment et par qui sont préparés les repas ?

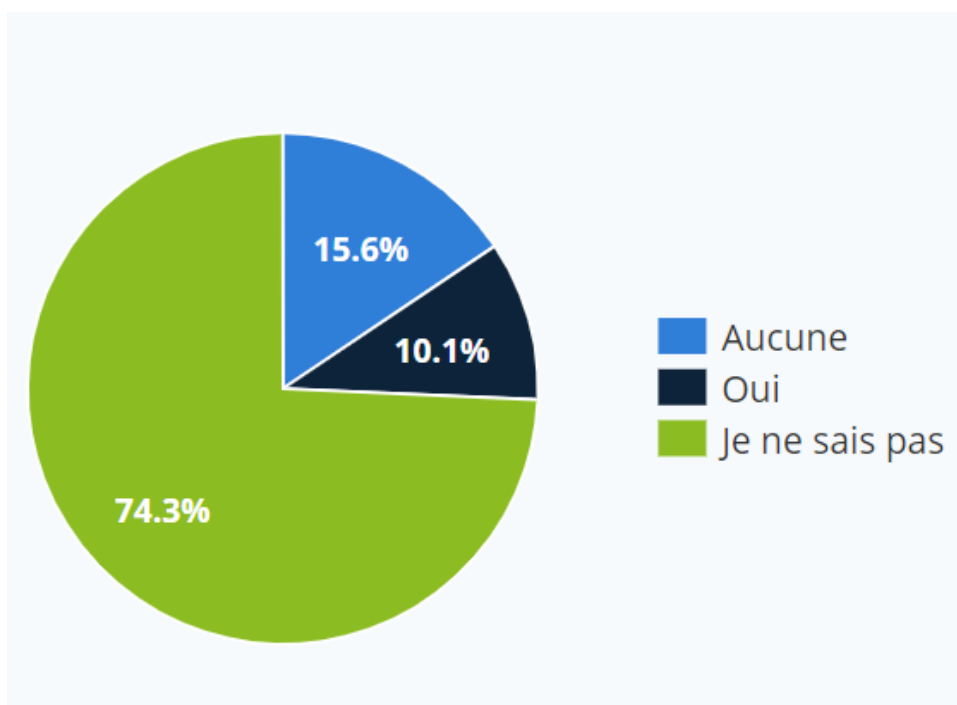
- Sur 115 réponses, seulement 17% affirment ne pas savoir comment sont préparés les repas.

Identifiez-vous le personnel de votre cantine ? (administratif et cuisinières/cuisiniers)



40% des personnes sondées n'identifient pas le personnel de la cantine contre 41%. Comparativement aux questions précédentes il semblerait qu'il manque un espace d'échanges et de rencontre à l'égard des personnes qui nourrissent les enfants.

Connaissance de mesures anti-gaspillage dans leur cantine



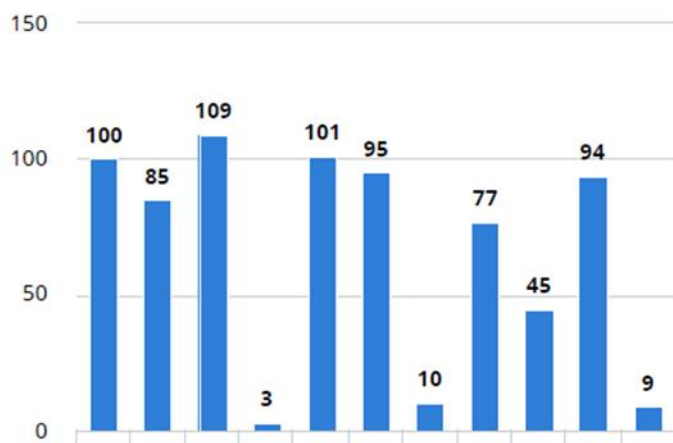
On constate qu'une grande majorité des personnes sondées n'ont pas connaissance de la présence ou non de mesures anti-gaspillage au sein de leur cantine.

Pour conclure cette partie, nous constatons que les établissements scolaires communiquent relativement bien sur les menus servis à leurs enfants, hormis sur la provenance des produits. Nous pouvons supposer que les parents sondés accordent une attention particulière à cette information autant qu'à la manière dont sont préparés les repas. Cependant l'organisation interne de la restauration scolaire comme l'identification des personnes qui s'occupent de la cantine et les mesures anti-gaspillages sont mal connues voire méconnues.

Les besoins de sensibilisation et d'informations sont traités dans un autre document.

Recueil des représentations des personnes sondées

Manger bio et local à la cantine signifie pour vous...(choix multiple)



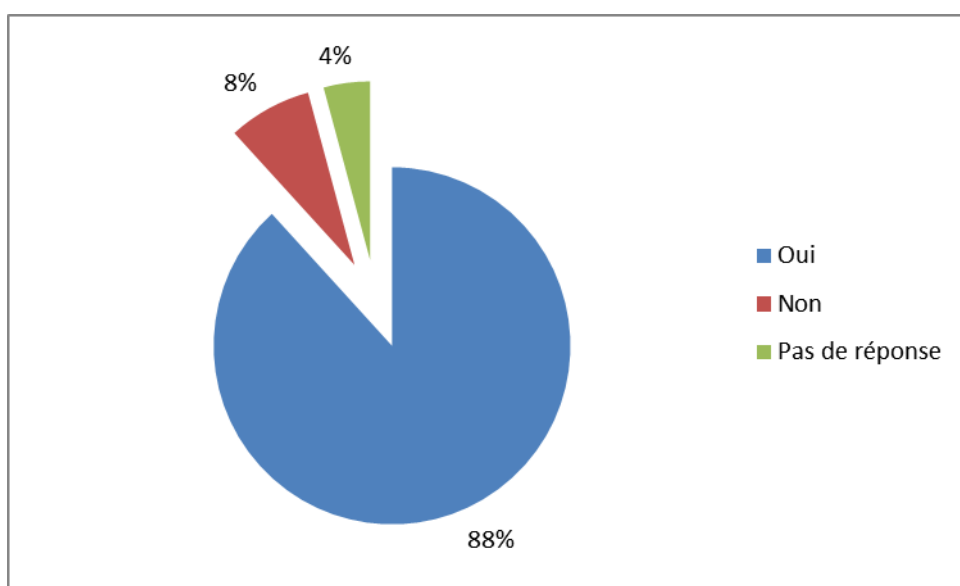
Une meilleure santé pour mon enfant	100
C'est ce que nous mangeons à la maison	85
Soutenir les producteurs locaux / du terroir	109
Je ne crois pas au "bio"	3
Favoriser la saisonnalité des produits	101
Favoriser l'économie locale	95
Des prix plus élevés	10
Réduire l'impact carbone de l'alimentation des enfants	77
Moins de gaspillage	45
Retrouver le plaisir et le goût d'une nourriture saine et fraîche	94
Autre	9

Les cases les moins cochées sont : « je ne crois pas au « bio » : 3 fois ; « manger bio et local à la cantine signifie des prix plus élevés » : 10 fois ; contre 109 fois pour soutenir les producteur-ice-s locaux du territoire et 100 fois pour la case «une meilleure santé pour mon enfant » etc.

Les personnes ont majoritairement coché les cases en faveur de la valorisation de produits locaux de qualité et afin de soutenir les producteur-ice-s et s'inscrivent dans une démarche écoresponsable.

Satisfaction

Vos enfants mangent-ils à la cantine ?



88% des enfants des personnes sondées mangent à la cantine.

Parmi elles, 12 personnes ont répondu vouloir enlever leur enfant de la cantine scolaire. Les raisons sont pour 11 personnes : « la qualité ne me convient pas ».

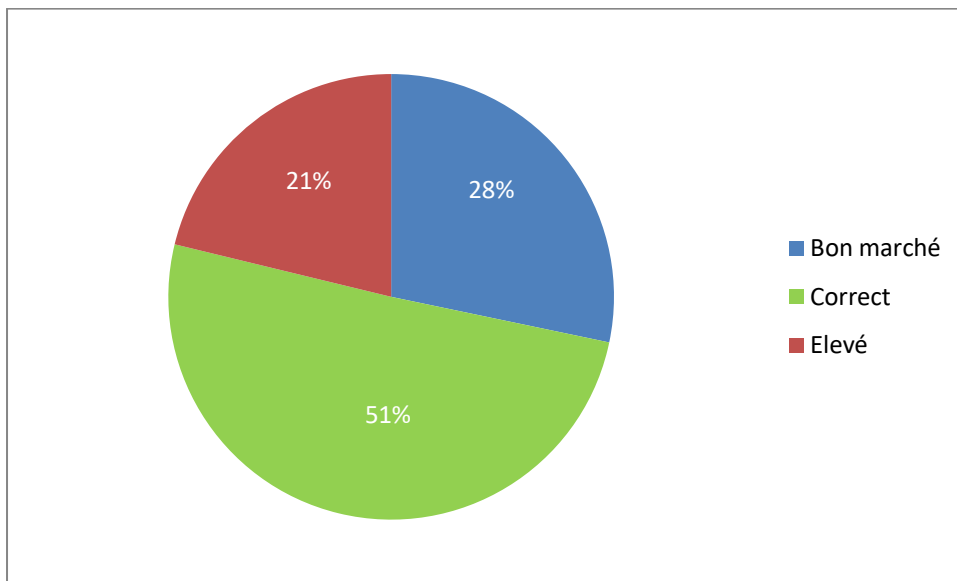
Aussi, sur l'ensemble des personnes sondées 23 personnes ont répondu que la qualité ne leur convenait pas, et 3 personnes ont répondu que la nourriture servie ne correspondait pas au régime alimentaire de leur enfant.

Que diriez-vous de la qualité de la nourriture servie dans la cantine de votre école ?

Sur 80 répondants, la note moyenne est de 10,8/20. On peut en conclure que les personnes sont moyennement satisfaites de la qualité de la nourriture.

Sur 97 répondants, la note moyenne donnée par les enfants est de 11,2/20. On peut en conclure que les enfants sont moyennement satisfaits de la qualité de la nourriture.

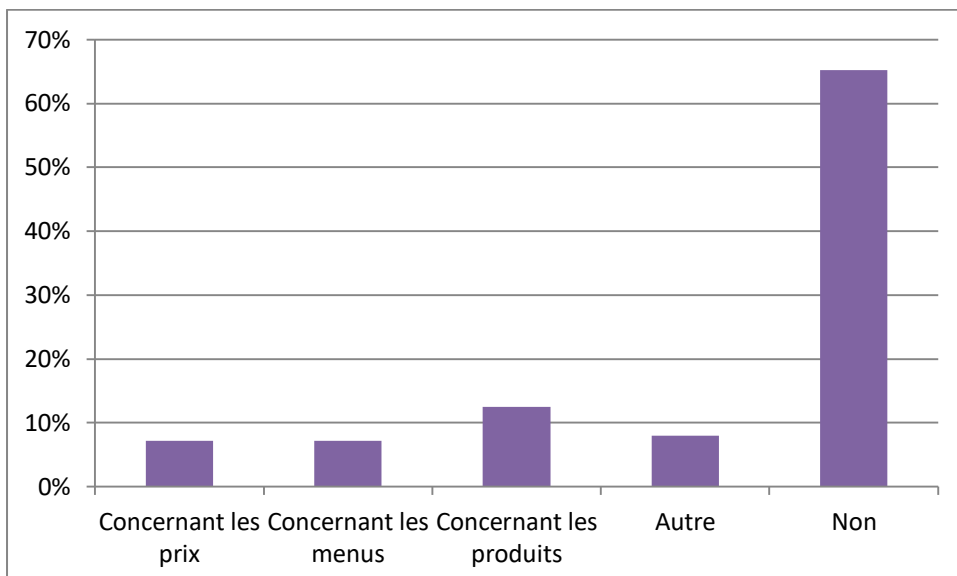
Perception du prix des repas par les parents d'élèves



Seul 1/5^{ème} des répondants considère le prix comme élevé contre la moitié qui le trouve correct et plus d'1/4 qui le considère comme bon marché.

On peut en déduire qu'une augmentation du prix des repas pourrait être acceptée si celle-ci témoignait d'une plus grande importance accordée à l'approvisionnement de produits de qualité, souvent plus onéreux.

Pourcentage de répondants ayant déjà fait des retours à leur cantine



Seul ¼ des personnes ont fait des retours. Et pour celles qui en ont soumis, c'est la question de la qualité des produits qui ressort le plus.

Attentes et besoins des personnes sondées

Quelles sont vos attentes et besoins principaux envers la cantine ?

Question ouverte et expression libre : synthèse

- la **qualité des produits** (sans pesticide / sains / bio) est ressorti 71 fois ;
- la **localité** des produits et ressorties 53 fois ;
- la **fraîcheur et la saisonnalité** a été appuyé 13 fois ;
- qu'il existe des **propositions végétariennes** qualitatives (avec des légumineuses) a été mentionné 10 fois ;
- La volonté d'une **continuité** dans la qualité de l'alimentation entre ce qui est consommé « à la maison » et à la cantine est mentionné 9 fois ;
- Un besoin **d'éducation au goût** et au mieux manger pour les enfants a été souligné ainsi que la volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Aussi, certain.es expriment leur **reconnaissance** envers les **efforts** fait dans l'évolution des pratiques, des menus, le changement de prestataires et notamment lors d'un retour à une cuisine réalisée sur place ;
- La question de l'**accessibilité** est également ressortie avec une crainte de la hausse des prix des repas du fait de l'augmentation de la qualité. Ce qui témoigne d'un besoin de communication et d'implication des parents et des enfants aux changements de pratiques.

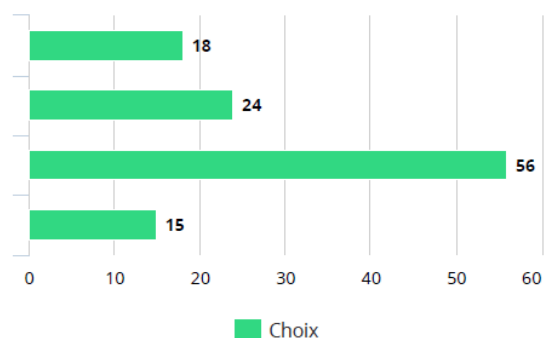
Quelques témoignages

« Dans notre cas, on mange Bio à la maison mais on veut ne pas désociabiliser notre enfant ! Donc la solution a été qu'il mange un jour sur deux. »

« - respecter la loi, voire aller plus loin dans les pourcentages de produits en bio et durables ;
- appliquer 1 repas végétarien par semaine (mon fils lui-même le réclame mais n'est pas entendu), il n'est pas végétarien mais est sensibilisé et estime de lui-même qu'il mange trop de viande ;
- que les enfants participent plus à la cuisine, assistent à des ateliers de sensibilisation, aillent voir des sites de production... ».

Cette question traduit le besoin de connaissance et de se réapproprier le pouvoir d'agir en tant que citoyen·ne·s dans l'espace public et la nécessité d'informer sur les questions essentielles de l'alimentation.

Ce questionnaire vous a-t-il été utile ?



Oui, j'ai appris des choses	18
Oui, j'ai envie de m'investir davantage	24
Je me suis sentie interpellé.e	56
Non	15

CONCLUSION

Ce sondage a été réalisé pour répondre à deux objectifs qui sont pour rappel : d'identifier des parents d'élèves relais pour accompagner aux changements de pratiques ; Réaliser un état des lieux de leur ressenti, envies, besoins et satisfaction vis-à-vis de leur cantine.

A ceux-là nous pouvons ajouter un troisième objectif qui est celui de sensibiliser et impliquer les personnes sur les enjeux de la restauration collective, qui comme on a pu le voir à travers les réponses, attendent justement qu'on leur donne la parole et la possibilité d'agir et de participer aux changements de pratiques. On le voit, les citoyen·ne·s se sentent concerné·e·s par les enjeux environnementaux mais aussi par ce qu'ils mangent chaque jour. C'est une question de santé publique.

En effet, cela parle de mieux manger, du choix de l'alimentation et du droit à la santé à toutes et tous, ce qui implique aussi une réflexion plus globale en matière de politique territoriale.

De nombreuses fois, l'envie de contribuer au début de la chaîne et notamment en soutenant les locaux qui ont fait le choix du bio ressort à travers cette enquête.

Inciter les producteur·ice·s à produire sain dans le respect du vivant va de pair avec la facilitation à l'installation de ces derniers et la valorisation de leurs produits.

Le constat d'un manque de production en fruits et légumes sur le territoire est souvent mis en avant et pourtant ce sont des centaines de milliers d'agriculteur·ice·s qui partent et vont partir à la retraite dans la décennie à venir, alors facilitons à l'installation de plusieurs paysan·ne·s pour accueillir la diversité, permettre l'emploi et changer les pratiques !

La restauration collective peut être un levier de la transition écologique.