



## La question du choix en restauration scolaire Action-recherche SELFIDÉAL

A l'initiative de SELFIDÉAL deux diététiciennes de CENA :

**Anne BERAUD**, formatrice et coordinatrice du dispositif interministériel « Plaisir à la cantine », en activité libérale à Nantes.

**Marie-Line HUC**, formatrice et coordinatrice du programme GARP « Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir dans les lycées de Nouvelle Aquitaine », en activité libérale à Angoulême.

Pour réaliser cette action recherche, le groupe de pilotage s'est élargi à :

**Mireille CARDINAL**, ingénieure agroalimentaire, spécialisée en évaluation sensorielle, société ALTIC ;

**Philippe COURCOUX**, maître de conférences en statistique, Unité de Sensométrie et Chimiométrie à ONIRIS ;

**Natalie RIGAL**, maître de conférences en psychologie du développement de l'enfant à l'Université Paris Ouest et spécialiste de la construction des conduites alimentaires.

**Anne BERAUD**<sup>1</sup>  
**Marie-Line HUC**<sup>2</sup>

**1. Diététicienne nutritionniste en libéral, Nantes**  
anneberaud@free.fr

**2. Diététicienne nutritionniste en libéral, Angoulême**  
marieline.huc@club-internet.fr

Les auteurs déclarent ne pas avoir de conflit d'intérêt.

### Introduction

Les diététiciennes formatrices des dispositifs « Plaisir à la cantine », « Gaspillage Alimentaire-Réduire Prévenir<sup>2</sup> », rencontrent, au cours de leurs différentes activités, les professionnels de la restauration collective, et plus spécifiquement scolaire, et observent leurs pratiques. Elles sont aussi sollicitées pour collaborer à la mise en place de plans alimentaires ou encore à la validation de menus.

L'élaboration des grilles de menus constitue un véritable casse-tête tant

### Mots clés

- Alimentation adolescente
- Choix dans l'offre alimentaire
- Gaspillage alimentaire
- Restauration collective

leur complexité est grande : il n'est pas rare que soient proposés au quotidien 6 entrées, autant de fromages et de desserts ainsi que 3 plats chauds.

### À quoi correspond cette volonté de proposer autant de choix ?

Sur cette question, les cuisiniers reconnaissent qu'ils héritent souvent d'une pratique non évaluée et imposée, selon laquelle plus le nombre de choix augmente, plus la satisfaction des élèves est élevée.

À ce jour, il n'existe qu'un nombre restreint de publications sur l'alimentation des adolescents, et plus spécifiquement sur le comportement des adolescents en restauration scolaire.

On retient :

- l'enquête Ocha/C. Fischler (1996-2002) qui montre que l'alimentation est fortement influencée par la culture familiale et environnementale des jeunes. Les adolescents partagent des goûts, des codes et des comportements communs, illustrant leur appartenance au groupe ;
- le projet ANR Alim Ados (2007-2011) indique que les habitudes alimentaires des adolescents sont diverses, qu'elles répondent à des attentes spécifiques (découvertes, plaisir et prise en compte de la dimension nutritionnelle). Leur rapport à la cantine est souvent difficile, cet espace étant considéré comme hostile et hyper stimulant pour les sens (bruit, monde, manque de temps, odeurs fortes) ;
- l'enquête CLCV primaires et secondaires (2009) renseigne sur la satisfaction des élèves vis à vis des repas pris à la cantine et précise que les lycéens sont attachés au choix, à la qualité de la nourriture et à la variété.

### Le projet SELIDEAL

Afin d'aider les professionnels de la restauration dans l'élaboration de leur

offre, le projet SELFIDÉAL souhaite apporter des réponses aux problématiques suivantes :

- existe-il un lien entre le nombre de choix et la satisfaction des convives ?
- existe-il un lien entre le nombre de choix et le gaspillage alimentaire ?
- peut-on inciter les consommateurs lycéens à choisir un aliment nouveau, par une communication valorisante ?

SELFIDÉAL se déroule en 3 étapes :

- un état des lieux de l'offre et de l'organisation de la distribution,
- la recherche du lien entre nombre de choix, gaspillage alimentaire et satisfaction,
- l'étude du comportement face à un nouvel aliment valorisé par une communication.

SELFIDÉAL a été financé par :



### État des lieux de l'offre et de l'organisation de la distribution

La première étape a consisté à établir un état des lieux des pratiques des services de restauration des lycées en matière de nombre de choix proposés au déjeuner. Cette enquête a été réalisée grâce à un questionnaire (annexe 1), complété lors d'une visite dans 16 établissements volontaires, répartis sur 3 régions de métropole. Ces lycées ont été choisis selon plusieurs critères : zones géographiques (rurale, urbaine, péri-urbaine), tailles, spécialités (lycée d'enseignement général, professionnel, agricole).



Abreviation...

CLCV :  
Consommation  
Logement Cadre  
de vie

<b>Nombre de lycées interrogés</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>16</b>
<b>Région</b>	<b>Bretagne</b>	<b>Nouvelle Aquitaine</b>	<b>Pays de la Loire</b>	
<b>Nombre de lycées interrogés</b>	1	1	1	Agricole
	2	2	2	Général
	1	1	1	Professionnel
	1	1	2	G/P

Tableau 1 : Répartition des établissements par Région.

<b>Nombre de choix</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6 et +</b>
<b>Entrées</b>	0	1	4	2	2	7
<b>Plats</b>	1	10	5	-	-	-
<b>Garnitures</b>	1	13	2	-	-	-
<b>Produits laitiers</b>	1	4	5	3	1	2
<b>Desserts</b>	1	2	3	5	2	3

Tableau 2 : Nombre de choix / Nombre d'établissements proposant ce nombre de choix par composante du repas.

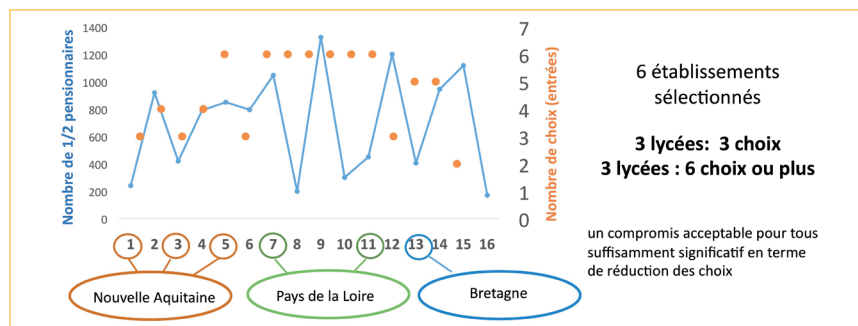


Tableau 3 : nombre de choix selon le nombre de demi-pensionnaires dans les établissements observés.

EPLÉ	Nombre de choix d'entrées	Type de distribution	Caractéristiques de l'établissement	Région
VIN	3	Salad Bar	Lycée général, rural	Nouvelle Aquitaine
GROS	3	Salad Bar	Lycée agricole, rural	Bretagne
CHA	3	Salad Bar	Lycée agricole, péri-urbain	Nouvelle Aquitaine
GUI	10	Salad Bar	Lycée général, urbain	Pays de la Loire
JON	10	Salad Bar	Lycée général, péri-urbain	Nouvelle Aquitaine
RIE	9	Salad Bar	Lycée agricole, péri-urbain	Pays de la Loire

Tableau 4 : nombre de choix et mode de distribution sur les 6 établissements suivis.



**16 lycées - 9 306 demi-pensionnaires**

Production des repas sur place pour 15 établissements sur 16

**Nombre de repas servis**

130 à 1600 déjeuners (moyenne / jour)

**Elaboration des menus**

Par le chef de cuisine à 100%

A partir d'un plan alimentaire à 80%

Sur une période :

De vacances à vacances pour 44%

De 4 semaines pour 20%

**Critères prioritaires exprimés dans la politique d'achats :**

- 1- Local
- 2-Goût
- 3-Bio

(Tableau 1 et 2)

**Les composantes « entrées » et « desserts » concentrent les différences de pratiques les plus extrêmes** (Tableau 3).

**Lien entre nombre de choix, gaspillage alimentaire et niveau de satisfaction**

Cette seconde étape cherchait à répondre à la question « Le nombre de choix a-t-il un impact sur le gaspillage alimentaire ? ». Six lycées, avec des spécificités différentes (zone géographique, taille, spécialité) ont accepté de se prêter à l'étude.

On note que trois proposent quotidiennement trois choix d'entrées tandis que les 3 autres proposent plus de six choix (tableau 4).

Pour évaluer l'impact du nombre de choix sur le gaspillage alimentaire et le niveau de satisfaction des convives, le protocole choisi consistait à modifier, le nombre



de choix d'entrées, alors que toutes les autres variables du déjeuner restaient inchangées : le même menu était donc proposé à trois semaines d'intervalle.

Le premier jour de la mesure (J1), le nombre de choix correspondait aux habitudes de l'établissement, 3 choix d'entrées pour 3 établissements (VIN/GRO/CHA) et 6 choix d'entrées pour les 3 autres établissements (GUI/JON/RIE).

Le deuxième jour de la mesure (J2), le nombre de choix augmentait de 3 à 6 pour 3 établissements (VIN/GRO/CHA), tandis qu'il diminuait passant de plus de 6 à 3 pour les 3 autres (GUI/JON/RIE).

- La mesure du gaspillage a été réalisée par la pesée des restes assiettes, de chaque plateau élève, en fin de repas, au niveau de la table de débarrasage. Les chiffres étant reportés sur le questionnaire renseigné laissé par le convive.
- La mesure de la satisfaction, a été faite sous la forme d'une enquête de satisfaction, questionnaire (annexe 2) papier distribué à chaque élève, qu'il devait remplir à l'issue de son repas.

Pour mesurer l'impact du choix, il fallait pouvoir comparer quantité gaspillée et niveau de satisfaction, en traçant chaque lycéen, entre J1 et J2 ; c'est donc par la date de naissance et la classe de chaque élève renseignées, sur les questionnaires qu'a été réalisé ce suivi.

## Les enseignements de ces mesures

### • Sur les taux de prise

% de prise selon les établissements	
<b>Plats</b>	98 à 100
<b>Produits laitiers</b>	51 à 84
<b>Entrées</b>	63 à 93

Tableau 5 : Taux de prise par composante du repas.

% de prise/ nombre de choix	3 choix	6 choix
<b>Entrées</b>	34%	42%

Tableau 6 : Taux de prise de la composante entrée en fonction du nombre de choix.

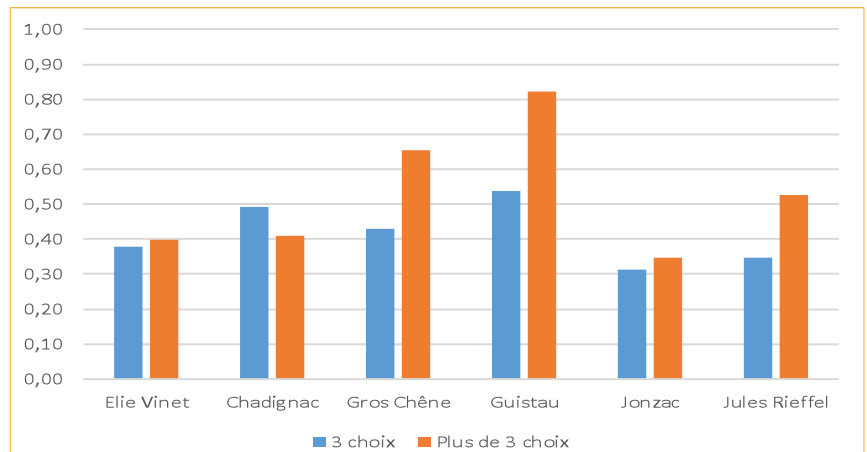


Tableau 7 : Taux de prise en fonction du nombre de choix sur les 6 établissements tests.

On relève que le taux de prise des entrées est bien inférieur à celui des autres composantes du repas. Ce taux de prise augmente sensiblement lorsque le nombre de choix augmente.

### • Sur le gaspillage

La moyenne des restes plateaux est de 50g. Ce chiffre, largement en dessous des moyennes nationales s'explique par le choix d'un menu « simple et familier », composé de recettes plutôt appréciées des lycéens.

Moyennes nationales en restauration scolaire : 80g restes assiettes<sup>3</sup>

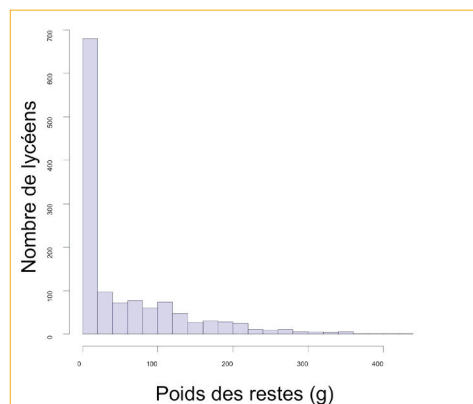


Tableau 8 : Graphique visualisant le volume de gaspillage généré.

Le gaspillage est très variable selon les convives. On observe que la majorité jette peu et que le gaspillage est généré par moins de la moitié d'entre eux.



• Sur le lien nombre de choix/ gaspillage alimentaire plateau

	3 choix	6 choix
<b>Gaspillage moyen (g)</b>	40g	58g

Tableau 9 : volume moyen de déchets par plateau en fonction du nombre choix.

On relève que le poids du gaspillage alimentaire augmente significativement (+ 45%) quand on augmente le nombre de choix. (Tableau 10)

Lors des observations durant le service, on note que les restes assiettes concernent principalement le plat principal.

• Sur le lien nombre de choix/ niveau de satisfaction (note sur 10)

On relève que la satisfaction globale est peu impactée par le nombre de choix.

Lors des observations durant le service, on relève que d'autres facteurs dépendants de l'établissement semblent avoir un effet plus fort (qualité culinaire, qualité des échanges entre personnel et élèves...)

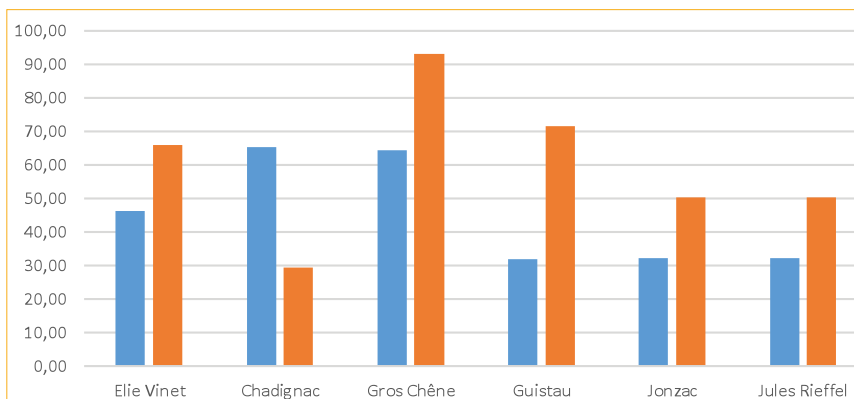


Tableau 10 : Volume moyen de déchets en fonction du nombre de choix sur les 6 établissements tests.

	EPLÉ VIN – CHA – GROS		EPLÉ GUI – JON – RIE	
	J1	J2	J1	J2
<b>3 choix</b>	7,65	8,05	7,33	7,6
<b>6 choix</b>	7,73	7,1	7,26	7,54
<b>Plus de 6 choix</b>	5,92	6,15	6,1	6,05
<b>MOY</b>	7,10	7,10	6,90	7,06

Tableau 11 : Impact du nombre de choix sur le niveau de satisfaction.

## L'étude du comportement face à un nouvel aliment valorisé par une communication

Cette 3<sup>ème</sup> étape cherchait à mesurer l'impact de l'information sur la prise d'un aliment nouveau dans un environnement où le nombre de choix est identique.

La réticence à goûter un nouvel aliment est appelée néophobie alimentaire. Elle existe chez toutes les espèces omnivores, car elle correspond à la protection de l'espèce contre toute forme d'empoisonnement (n'est mangé que ce qui est reconnu comme étant comestible).

Chez l'humain, la néophobie débute vers l'âge de deux ans et perdure durant l'adolescence sous une forme atténuée.

Une des solutions, pour aider les enfants et les jeunes à développer leur répertoire alimentaire et à goûter des nouveaux aliments, consiste à familiariser le mangeur avec l'aliment nouveau. Toutes les informations n'ont cependant pas le même effet :

- les informations sur les qualités nutritionnelles et la santé ont peu d'impact, tandis que
- les informations hédoniques et sensorielles (goût, texture...) sont plus efficaces.

Pour réaliser cette étude, un aliment probablement inconnu de la majorité des lycéens est présenté, avec et sans informations.

### Protocole

Les lycées ont proposé à deux reprises, à trois semaines d'intervalle, un menu fixe intégrant un légume « inconnu ».

Pour que l'effet « nouvel aliment » soit toujours mesurable lors de la seconde mesure, un autre légume, similaire au premier, a été proposé, sous le même format de recette ; Le format « gratin » a été retenu pour rendre le légume plus attractif.

Les deux légumes sélectionnés ont été le panais et le rutabaga car ils répondent aux critères suivants :

- légumes de proximité
- légumes de saison (janvier à mars)
- ils se ressemblent,
- ils appartiennent à la même famille des légumes racines
- ils sont peu utilisés en collectivité
- ils sont peu ou pas connus des convives

En deuxième choix, lors de chaque service, un gratin de courgettes a été présenté. C'est une garniture assez classique, connue de la majorité des convives.

Le premier jour, le légume a été servi sans aucune information (il apparaît juste dans le menu « gratin de xx »). Lors du deuxième service, le nouvel aliment a été présenté accompagné d'une information.

Lors de la deuxième mesure, une information a été disposée à deux endroits (entrée du linéaire et banque chaude) par voie d'affichage. Cette information (annexe 3) comportait une photo du légume brut, une photo du légume en gratin et des précisions sur le producteur (nom) et l'origine géographique du légume.

Les mesures ont été réalisées dans quatre lycées proposant un choix de deux plats chauds et de deux garnitures comme dans la majorité des lycées.

Le taux de prise du nouvel aliment a été mesuré grâce à un questionnaire (annexe 4) distribué aux convives ; ce questionnaire, présenté comme une enquête de satisfaction et distribué par le personnel du lycée, a permis de connaître le légume choisi et la raison de ce choix. Le questionnaire, lors de la deuxième mesure, était identique.



### Les enseignements de ces mesures

#### • Sur la proposition d'un nouvel aliment et son impact sur le niveau de satisfaction

Note de satisfaction obtenue / au choix des élèves (Note sur 10) :

	Choix de la garniture		
	Légume connu	Duo légume connu + légume nouveau	Légume nouveau
<b>J1</b>	6,97	7,71	6,7
<b>J2</b>	6,73	6,91	6,53

Tableau 13 : niveau de satisfaction associé aux différentes propositions.

On relève que légume « nouveau » a été diversement apprécié, mais on n'observe pas d'impact majeur sur l'appréciation globale du repas, que le légume soit connu ou pas.

On note une érosion de la satisfaction globale entre J1 et J2 quel que soit le choix de garniture.

Le niveau de satisfaction à l'occasion de cette 3<sup>ème</sup> étape a chuté sur les 4 établissements tests, par rapport aux 2 premières étapes, l'absence de garniture de féculent est sans doute en cause dans cette diminution.

	<b>J1</b>	<b>3 semaines d'intervalle</b>	<b>J2</b>
<b>2 Lycées</b>	Panais, sans information		Rutabaga avec information
<b>2 Lycées</b>	Rutabaga, sans information	Panais, avec information	
<b>Mesures</b>	Taux de prises des légumes grâce à un questionnaire		

Tableau 12 : organisation des 2 journées de test sur les 4 établissements.

	Rien	Courgette	Duo	Rutabaga	Résultats à J12
Rien	3	3	2	1	9
Courgette	1	20	7	10	38
Duo	1	5	12	15	33
Panais	0	11	2	10	23
Résultats à J1	5	39	23	36	103

Tableau 14 : Lycées : J1 Panais sans communication / J2 avec communication

	Rien	Courgette/B	Duo	Rutabaga	Résultats à J12
Rien	21	3	3	15	42
Courgette	10	35	11	40	96
Duo	1	18	17	14	50
Rutabaga	2	5	7	21	35
Résultats à J1	34	61	38	90	223

Tableau 15 : Lycées : J1 Rutabaga sans communication / J2 Panais avec communication

• **Sur l'effet de la communication pour accompagner l'offre d'un nouvel aliment**

Précisions sur la lecture des tableaux 14 et 15, tableaux détaillant le taux de prise des garnitures.

Les réponses sont classées selon les choix suivants :

Rien = aucune garniture,

Courgettes =

choix des courgettes uniquement

Duo = choix d'un peu de courgettes et d'un peu de légume nouveau

Rutabaga et Panais =

choix du légume nouveau

En lignes :

résultat à J1, sans communication

En colonnes :

résultats à J2 avec communication

On relève un effet positif d'une communication ciblée sur le choix d'un aliment peu connu (de 23 à 36 dans 2 lycées et de 35 à 90 dans les 2 autres lycées)

Un support simple sous format affiche A3 ou A4 positionné en ligne de distribution donne des résultats. Il paraît intéressant de s'appuyer sur les préoccupations environnementales des jeunes, cet argument s'avère un levier efficace.

**En conclusion**

En reprenant les questionnements qui ont motivé cette étude, on peut répondre :

**- Existe-il un lien entre le nombre de choix et la satisfaction des convives ?**

À priori, non ; Un nombre de choix élevé ne semble pas garantir une augmentation de la satisfaction du convive et n'augmente que de façon modérée le taux de prise.

**- Existe-il un lien entre le nombre de choix et le gaspillage alimentaire ?**

Oui, ce lien existe ; Quand le nombre de choix augment, le gaspillage aussi. Proposer un nombre de choix élevé (au-delà de 6) rend difficile les objectifs de maîtrise du gaspillage.

**- Peut-on inciter les consommateurs lycéens à choisir un aliment nouveau, par une communication valorisante ?**

Oui, une communication ciblée sur la proximité et la saisonnalité des produits a un impact positif sur le taux de prise.

**Remerciements**

Nous remercions chaleureusement toutes les équipes des restaurants qui nous ont accueillis et aidés dans la réalisation de cette étude qui s'est déroulée durant une année scolaire.

**Références**

1. Plaisir à la cantine : <https://agriculture.gouv.fr/plaisir-la-cantine-un-programme-pour-les-collegiens>
2. Gaspillage alimentaire réduire prévenir : [https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db\\_3b80053084ae421091243a46fc2fedf2.pdf](https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_3b80053084ae421091243a46fc2fedf2.pdf)
3. ADEME : <https://presse.ademe.fr/2018/10/la-restauration-collective-mobilisee-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

**Annexes**

(Pages suivantes)



**Questionnaire sur les pratiques des services de restauration au sein des lycées –**

Objectif : Recueil des modes de fonctionnement des services de restauration des lycées :

- Lycées d'enseignement général, professionnels, agricoles
- Lycées en zone urbaine, péri-urbaine, rurale
- 3 zones géographiques : région Bretagne/ Pays de la Loire/ Nouvelle Aquitaine

Contact : Gestionnaires, responsables de restauration, chefs de cuisine

**1. Fiche de renseignement de l'établissement**

Nom :  
Commune :  
Région :

Nombre TOTAL de lycéens :	Nombre de ½ pensionnaires inscrits :
Nombre de classes de seconde :	Nombre de lycéens :
Nombre de classes de première :	Nombre de lycéens :
Nombre de classes de terminal :	Nombre de lycéens :
Nombre de classes de 3 <sup>ème</sup> DP :	Nombre d'élèves :
Nombre de classes en supérieur (BTS, prépas...):	Nombre d'étudiants :
Effectifs de personnels	Nombre de commensaux

**2. Mode de restauration :**

La cuisine est faite sur place OUI NON

2.1. Si oui,

- En gestion directe par du personnel de l'établissement
- En gestion déléguée à une société de restauration collective (nom de la société) :

2.2. Si non, indiquez le type de cuisine centrale qui livre les repas :

- Cuisine centrale d'un établissement public (lycée, municipal...)
- Société de restauration collective (nom de la société) :

2.3. Si non, indiquez le mode de production :

- Liaison chaude
- Liaison froide

1 SELF'IDEAL / TEST NOUVELLE AQUITAINE /MLHUC/ 31 MAI 2017

**Questionnaire sur les pratiques des services de restauration au sein des lycées –**

3. Nombre de repas servis (élèves uniquement) / jour dans l'établissement (en moyenne hors juin) :

	Déjeuner	Dîner
Lundi		
Mardi		
Mercredi		
Jeudi		
Vendredi		

4. Obligation de réserver son déjeuner à l'avance par le lycéen ? OUI NON

Si oui,

4.1.

- Combien de temps à l'avance :
  - < 24H ; préciser :
  - > 24H ; préciser :

4.2.

- par un système informatisé
- par un autre mode de réservation, préciser

4.3.

- Avec choix possible des plats à l'avance
- Sans possibilité de choix à l'avance

4.4.

- Paiement des repas au forfait
- Paiement des repas au ticket.
  - Système de pénalité en place
  - Pas de système de pénalité

5. Moyen de traçabilité relatif au choix des lycéens :

- Traçabilité complète : Identifiant du lycéen et ticket détaillé des choix lors du passage.
- Traçabilité du passage en restauration : Uniquement identifiant du lycéen sans détail du plateau
- Traçabilité par un simple pointage manuel
- Aucune traçabilité

**6. Elaboration des menus :**

6.1. Ils sont réalisés à partir d'un plan alimentaire OUI NON

- Sans choix
- Avec choix mais dirigés
- Avec choix multiples

2 SELF'IDEAL / TEST NOUVELLE AQUITAINE /MLHUC/ 31 MAI 2017

**Questionnaire sur les pratiques des services de restauration au sein des lycées –**

6.2. Ils sont réalisés sur une période de

- Une semaine
- Une quinzaine
- Sur 4 semaines
- Pour couvrir une période allant de vacances à vacances
- Autre

6.3. Ils reviennent en boucle. OUI NON

6.4. Qui intervient dans la conception des menus (plusieurs réponses possibles)

- Chef de cuisine
- Gestionnaire
- Chef d'établissement
- Infirmier(ière)
- CPE
- Commission restauration
- Autre

7. Quels sont les critères importants pour choisir les produits mis en œuvre dans la préparation des repas (cochez les trois critères jugés les plus importants)

- Produit Bio
- Produit local
- Prix
- Produit consensuel (Répondre aux préférences du plus grand nombre)
- Qualité gustative
- Faire découvrir des produits
- Promotions

8. Y-a-t-il des animations pour sensibiliser le lycéen à de nouveaux produits ?

- Au moins une fois par mois
- Deux fois par trimestre
- Une à trois fois par an
- Jamais

9. Sous quelle forme :

- Plats ou Menus « découverte »
- Affiches, étiquettes
- Animations, présence de producteurs, dégustation de produits
- Autres

Évitez-vous certains produits qui sont peu ou pas appréciés des lycéens ? OUI NON

Préciser

**10. Nombre de choix proposé en général :**

3 SELF'IDEAL / TEST NOUVELLE AQUITAINE /MLHUC/ 31 MAI 2017

**Questionnaire sur les pratiques des services de restauration au sein des lycées –**

compter toutes les propositions y compris les éléments des buffets (salad bar)	Pas de choix	2	3	4	5	Plus de 6
Pour les entrées :						
Pour les plats :						
Pour les garnitures :						
Pour les produits laitiers (yaourt ou fromage)						
Pour les desserts :						

Remplir en précisant s'il s'agit de choix dirigés ou de choix multiples, par la lettre

D = dirigés ou M = choix multiples

11. Y-a-t-il une proposition de menus de substitution (pour des raisons de régime, d'allergies, de religion, d'habitudes alimentaires) OUI NON

12. Pour faciliter le choix du lycéen, quel type d'information est associé aux produits présentés ?

- Dénomination de produits ou plats avec mention des ingrédients principaux
- Composition détaillée (avec tous les ingrédients)
- Mention seulement des ingrédients à risque (type allergène)
- Information sur l'origine (par exemple des viandes bovines)
- Aucune information

**13. Type de service en salle de restauration :**

- Self-service
  - Linéaire
  - Scumble dans la continuité de la zone de distribution
  - Scumble dans la salle à manger
  - Mixte
- Service à table
- Autre, préciser

Dans le cas de self-service

14. Les entrées :

- Le lycéen se sert seul au niveau d'un salad'bar
  - Il a le choix de la taille de l'assiette
  - Il n'a pas le choix de la taille
- Le lycéen prend une entrée déjà dressée
- Le lycéen a le choix entre le salad'bar et une entrée déjà dressée

14.1 Y-a-t-il une offre fixe d'entrées présentée tous les jours ? OUI NON  
Salade verte, pomelos, ... ou préciser :

4 SELF'IDEAL / TEST NOUVELLE AQUITAINE /MLHUC/ 31 MAI 2017

**Questionnaire sur les pratiques des services de restauration au sein des lycées –**

15. Les produits laitiers :

- Le lycéen se sert seul au niveau d'un buffet de produits laitiers
    - Il a le choix de la taille de l'assiette
    - Il n'a pas le choix de la taille
  - Le lycéen prend un produit laitier déjà dressé
  - Le lycéen a le choix entre le buffet de produits laitiers et un produit laitier déjà dressé
- Y-a-t-il une offre fixe de produits laitiers présentée tous les jours ? OUI NON
- Camembert
  - Yaourt
  - Autres Préciser :

16. Les desserts :

- Le lycéen se sert seul au niveau d'un buffet de desserts
    - Il a le choix de la taille de l'assiette
    - Il n'a pas le choix de la taille
  - Le lycéen prend un dessert déjà dressé
  - Le lycéen a le choix entre le buffet de desserts et un dessert déjà dressé
- Y-a-t-il une offre fixe de desserts présentée tous les jours ? OUI NON
- Fruits
  - Yaourts ou crème dessert
  - Autres desserts : Préciser

17. Les plats chauds :

- Le lycéen se sert seul au niveau de la banque chaude
  - Dans une assiette de taille moyenne
  - Choix de la taille de l'assiette
- Le lycéen indique son choix de plat et se fait servir
- Le lycéen prend une assiette déjà dressée
- Le lycéen a le choix entre banque chaude en libre-service et assiette dressée

18.1 Y-a-t-il une offre fixe de plats chauds présentée tous les jours ? OUI NON

- Plat de poisson
- Steak haché
- Autres plats :

Restent-on les plats qui restent de la veille ?

- C'est possible et fréquent
- C'est possible sur certains plats : préciser
- Jamais

19. Les garnitures de légumes et de féculents

5 SELF'IDEAL / TEST NOUVELLE AQUITAINE /MLHUC/ 31 MAI 2017

**Questionnaire sur les pratiques des services de restauration au sein des lycées –**

- Le lycéen se sert seul au niveau de la banque chaude
  - Il a le choix de la taille de l'assiette
  - Il n'a pas le choix de la taille de l'assiette
- Le lycéen indique son choix de garniture avec son plat et se fait servir
- Le lycéen prend une assiette déjà dressée
- Le lycéen a le choix entre banque chaude en libre-service et assiette dressée

20.1. Y-a-t-il une offre fixe de garnitures présentée tous les jours ? OUI NON

- Pommes de terre
- Haricots verts
- Autres garnitures :

21. Pour les sauces d'accompagnement (est-ce utile ?)

- Le lycéen peut se servir seul au niveau de la banque chaude OUI NON
- Le lycéen est servi sur demande OUI NON
- Un kiosque assaisonnement froid est à disposition en salle OUI NON

**Pour l'étude, on s'intéresse uniquement aux pertes et gaspillage alimentaire selon la définition communément utilisée dans les rapports de l'Ademe ou du Ministère de l'agriculture**

**Pertes et gaspillage alimentaire** = nourriture, qui aurait pu être mangée et qui est finalement jetée, issue des restes d'assiettes, des restes d'aliments cuisinés et non servis et d'aliments jetés avant préparation (ex fruits et légumes abimés)

**22. Avez-vous mis en place la pesée des pertes et du gaspillage alimentaire aux différents stades du circuit de restauration ?**

- Pas de pesée
- Préparation en cuisine ou produits livrés
- En distribution (aliments préparés et non servis)
- Retour d'assiettes

**23. La pesée des pertes et du gaspillage alimentaire est t-elle faite ?**

- A l'issue de chaque service
- A la fin de la journée
- A l'occasion d'une action de sensibilisation

**24. Quelle est la moyenne de pertes et gaspillage alimentaire en grammes par plateau?**

- Sur un service de déjeuner en semaine.
- Sur un service de dîner
- Sur une semaine

6 SELF'IDEAL / TEST NOUVELLE AQUITAINE /MLHUC/ 31 MAI 2017

**Questionnaire sur les pratiques des services de restauration au sein des lycées –**

- Sur un mois

25. Avez-vous initié des actions pour diminuer les pertes et le gaspillage alimentaire ?

OUI NON

26.1 Si oui, lesquelles :

- Changer le système de réservation de repas
- Introduire des pénalités si la réservation n'est pas confirmée en temps.
- Prendre en compte les choix à l'avance dans le prévisionnel de fabrication
- Prendre en compte les réclamations
- Améliorer la qualité gustative
- Sensibiliser au gaspillage (par affiche ou animation)
- Modifier l'organisation de la distribution
- Diminuer les portions / revue la dimension des assiettes
- Valoriser les restes à travers d'autres recettes
- Valoriser les surplus de production de la veille en modifiant le menu du jour.
- Autres :

26.2. Si oui, quels sont les effets constatés

- Peu d'effet sur la réduction du gaspillage (moins de 5%)
- Légère réduction du gaspillage (Plus de 5% mais moins de 20%)
- Forte réduction du gaspillage (Plus de 20%)
- Recul insuffisant pour l'évaluation

**27. La mesure de la satisfaction du service de restauration proposée, est-elle régulièrement évaluée ?**

OUI NON

27.1. Par qui ?

- Gestionnaire
- Equipe de cuisine
- Vie scolaire
- Elèves
- Parents
- Autre

27.2. Si oui, comment ?

- Par questionnaire ? A quelle fréquence ?
- Par cahier mis à disposition dans le restaurant
- Autre (commission ?) A quelle fréquence ?

**28. Observations :**

7 SELF'IDEAL / TEST NOUVELLE AQUITAINE /MLHUC/ 31 MAI 2017

**Questionnaire sur les pratiques des services de restauration au sein des lycées –**

- L'étude prévoit de proposer dans tous les établissements partenaires, un même menu dans le cadre du déjeuner. Cela vous semble t-il réalisable ?

OUI NON

- Y a-t-il des personnes susceptibles de distribuer des questionnaires et d'aider à réaliser les observations ?

OUI NON

Préciser le nombre de personnes ? Quand peut-on les rencontrer ?

- Y a-t-il un moyen de « suivre » sans se signaler, les élèves (afin de ne pas influencer sur le comportement spontané des lycéens).

OUI NON

- Y a-t-il un moyen d'isoler des plateaux au moment du débarrassage ?

OUI NON

Préciser (avec des échelles, combien de plateaux ?)

- Seriez-vous d'accord pour participer à cette étude ?

OUI NON

**Connaissez-vous le programme « plaisir à la cantine » ?**

OUI NON

Si oui, avez-vous participé à l'un des programmes développés dans votre Région ?

Autres remarques :

8 SELF'IDEAL / TEST NOUVELLE AQUITAINE /MLHUC/ 31 MAI 2017

**Enquête de satisfaction (Recto verso)**

Etablissement :

1. Classe :

2. Date de naissance (jj/mm/aaaa) :

au moins 3 fois par semaine

3. Fréquentation du restaurant :  1 à 2 fois par semaine

moins souvent

**Votre perception du restaurant, en général**

Indiquez votre degré d'accord avec les propositions suivantes

4. « Je suis content(e) d'aller à ce restaurant, c'est un endroit agréable »			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pas du tout d'accord	plutôt pas d'accord	plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
5. « Je dirais qu'en général, on y mange bien (bonne qualité) »			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pas du tout d'accord	plutôt pas d'accord	plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
6. « Je dirais qu'en général, les portions me suffisent »			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pas du tout d'accord	plutôt pas d'accord	plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
7. « Dans les propositions du menu, je trouve ce qui me plaît »			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
rarement	pas souvent	assez souvent	très souvent
Si réponse « rarement » ou « pas souvent », préciser si cela concerne plutôt :			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
les entrées	les plats	les desserts	

**TOURNEZ SVP..... après avoir terminé votre repas**

**Votre avis sur le repas d'aujourd'hui**

8. L'entrée	
8.1 J'ai pris une entrée, Laquelle ? .....	
« J'ai apprécié cette entrée »	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pas du tout d'accord	plutôt pas d'accord
8.2 Je n'ai pas pris d'entrée : pourquoi ? <input type="checkbox"/> pas assez faim <input type="checkbox"/> aucune proposition ne me plaisait	
9. Le plat	
9.1 J'ai pris un plat, Lequel ? .....	
« J'ai apprécié ce plat »	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pas du tout d'accord	plutôt pas d'accord
9.2 Je n'ai pas pris de plat, pourquoi ? <input type="checkbox"/> pas assez faim <input type="checkbox"/> aucune proposition ne me plaisait	
10. Le produit laitier	
10.1 J'ai pris un produit laitier, Lequel ? .....	
« J'ai apprécié ce produit laitier »	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pas du tout d'accord	plutôt pas d'accord
10.2 Je n'ai pas pris de produit laitier, pourquoi ? <input type="checkbox"/> pas assez faim <input type="checkbox"/> aucune proposition ne me plaisait	
11. Le dessert	
11.1 J'ai pris un dessert, Lequel ? .....	
« J'ai apprécié ce dessert »	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pas du tout d'accord	plutôt pas d'accord
11.2 Je n'ai pas pris de dessert, pourquoi ? <input type="checkbox"/> pas assez faim <input type="checkbox"/> aucune proposition ne me plaisait	
12. Votre satisfaction globale du repas d'aujourd'hui ?	

Note (sur 10)	Remarques :
---------------	-------------

**Enquête de satisfaction (Recto verso)**

Pour nous aider à traiter l'enquête, merci de répondre à toutes les questions.

Votre classe :

Votre date de naissance (jj/mm/aaaa) :

**Votre avis sur le repas d'aujourd'hui**

1. L'entrée : J'ai pris une entrée	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
non	oui, si oui, laquelle ? .....
Si non, pourquoi ? <input type="checkbox"/> pas assez faim <input type="checkbox"/> aucune proposition ne me plaisait	
2. Le plat : j'ai pris un plat	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
non	oui, si oui, lequel ? .....
Si non, pourquoi ? <input type="checkbox"/> pas assez faim <input type="checkbox"/> aucun plat ne me plaisait <input type="checkbox"/> je ne mange ni viande ni poisson	
3. Les légumes	
<input type="checkbox"/> J'ai pris le gratin de courgettes	
« J'ai choisi ce légume parce que »	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'aime ce légume	je le connais
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
il m'a plu	je ne le connais pas mais j'ai eu envie d'y goûter
<input type="checkbox"/> J'ai pris le gratin de panais	
« J'ai choisi ce légume parce que »	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'aime ce légume	je le connais
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
il m'a plu	je ne le connais pas mais j'ai eu envie d'y goûter
<input type="checkbox"/> J'ai pris un peu de courgettes et de panais	
« J'ai choisi ces légumes parce que »	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'aime ces 2 légumes	je n'arrivais pas à choisir
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
je ne connais pas le panais mais j'aime les gratins	je ne connais pas le panais mais j'ai eu envie d'y goûter
<input type="checkbox"/> Je n'ai pas pris de légumes aujourd'hui. Pourquoi ?	
<input type="checkbox"/> pas assez faim <input type="checkbox"/> rien ne me plaisait	

**TOURNEZ SVP**

4. Le produit laitier : J'ai pris un produit laitier (fromage, yaourt)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
non	oui, si oui, lequel ? .....
Si non, pourquoi ? <input type="checkbox"/> pas assez faim <input type="checkbox"/> aucune proposition ne me plaisait	
5. Le dessert : J'ai pris un dessert, Lequel ? .....	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
non	oui, si oui, lequel ? .....
Si non, pourquoi ? <input type="checkbox"/> pas assez faim <input type="checkbox"/> aucune proposition ne me plaisait	

**1. Votre satisfaction globale sur le repas d'aujourd'hui ?**

Note (sur 10)	Remarques :
---------------	-------------



## Un légume ancien/Une production locale



### LE PANAIS

De M.PAILHOU, maraîcher à BAINES

## Un engagement de votre lycée

Manger local, c'est **encourager les producteurs** et soutenir une **économie locale** dans son ensemble. Cela permet également de **préserver notre patrimoine** : le savoir-faire, la diversité des cultures, le paysage agricole, la fierté d'un terroir.



↳ A découvrir : une recette choisie par Bruno et son équipe