



Cantines de Ploubazlanec
Bilan de la consultation annuelle 2024-2025

Agenda

1. Présentation de la consultation

2. Résultats

3. Conclusions

Objectifs de la consultation



1. Donner la parole aux usagers de la cantine afin de mesurer le niveau de satisfaction et de collecter les avis concernant le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.
2. Informers les usagers quant à la part des produits de qualité et durables dans la composition des repas servis.

*Note : Ces objectifs répondent aux obligations du volet
« Information aux Usagers » de la loi Egalim.*

Structure du questionnaire



Information obligatoire
des convives

Profil des participants

Les mots des enfants

Niveau de satisfaction

Commentaires

Préambule : information obligatoire des convives

Pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable, et dans le cadre de la loi Egalim : les usagers des restaurants collectifs doivent être informés une fois par an de la part des produits de qualité et durables (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) entrant dans la composition des repas servis. Les objectifs fixés par la loi sont : "au moins 50% de produits de qualité et durables au 1er janvier 2022, dont au moins 20% de produits biologiques."

Par ailleurs, la mairie s'est engagée depuis plusieurs années à privilégier les acteurs locaux au travers des circuits courts (maximum 1 intermédiaire).

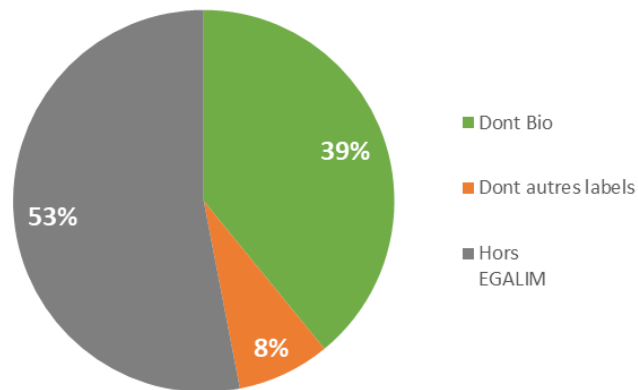
Un suivi détaillé des achats a ainsi été mis en place afin de vous offrir plus de transparence.

Analyse des approvisionnements 2024

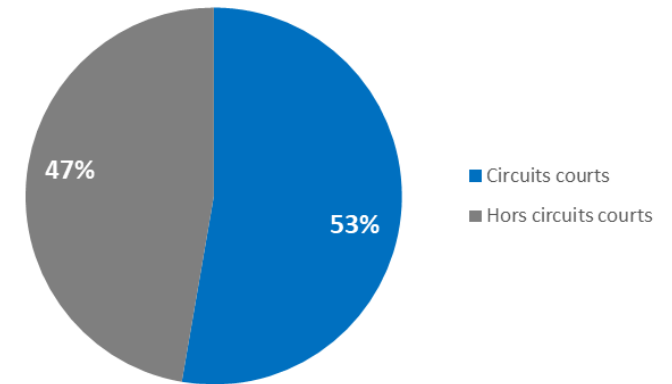
Voici les résultats pour les cantines de Ploubazlanec :

- **47%** de produits de qualité et durables dont 39% de bio ;
- **53%** de produits issus des circuits courts.

Part des produits de qualité et durables
dans la valeur des achats HT 2024



Part des approvisionnements en circuits courts
dans la valeur des achats HT 2024



Participation à la consultation

- Consultation ouverte à **tous les usagers** :
 - Elèves/parents ;
 - Personnel éducatif.
- Questionnaires par cantine **ouverts du 21/04 au 30/04 (version papier + numérique).**
- Nombre de participants global : **86 personnes** (-3 pers. vs. N-1)
 - Cantine du bourg : **53 personnes** (+7 pers. vs. N-1)
 - Cantine de Loguivy : **33 personnes** (-10 pers. vs. N-1)
- Taux de participation des élèves/parents d'élèves : **65% (+1 pt vs. N-1)**
 - Cantine du bourg (52 participants sur 81 enfants usagers) : **64%** (+12 pts vs. N-1)
 - Cantine de Loguivy (32 participants sur 48 enfants usagers) : **67%** (-19 pts vs. N-1)

Agenda

1. Présentation de la consultation

2. Résultats

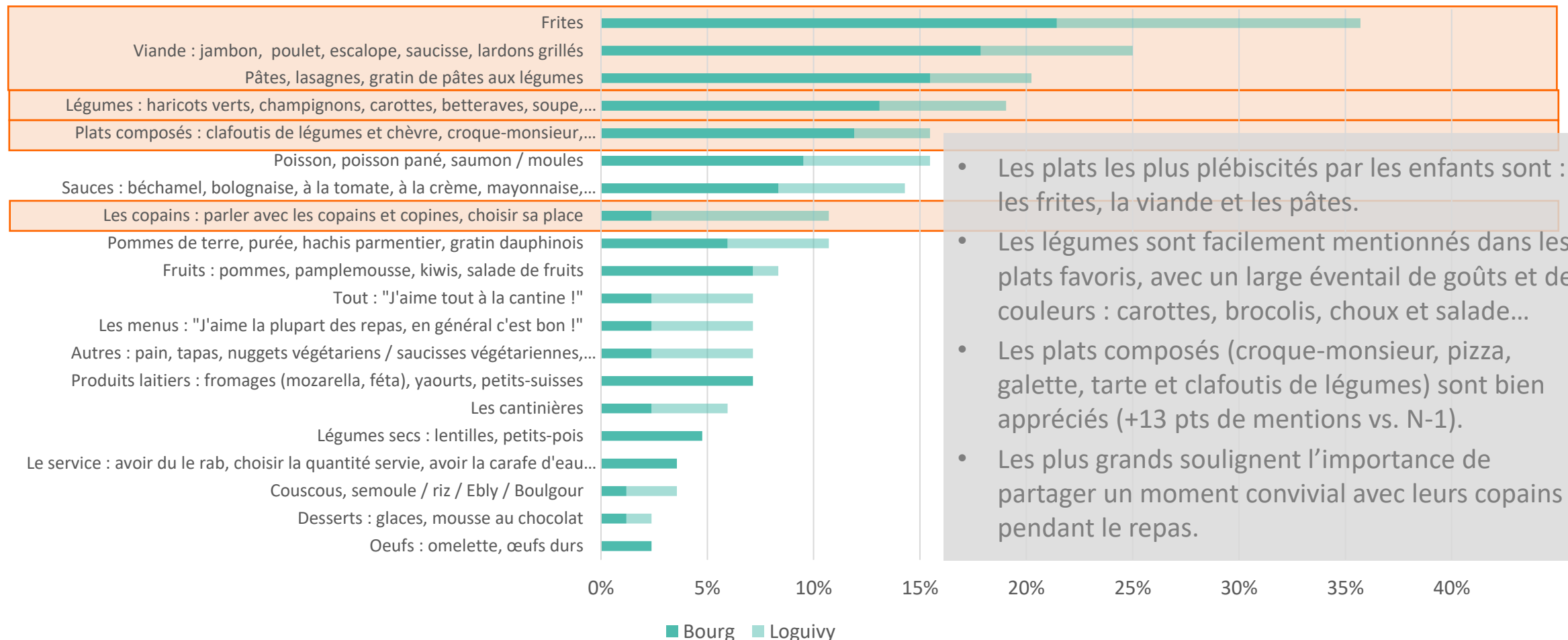
3. Conclusions

L'avis des enfants !



Qu'est-ce que tu aimes le plus à la cantine ?

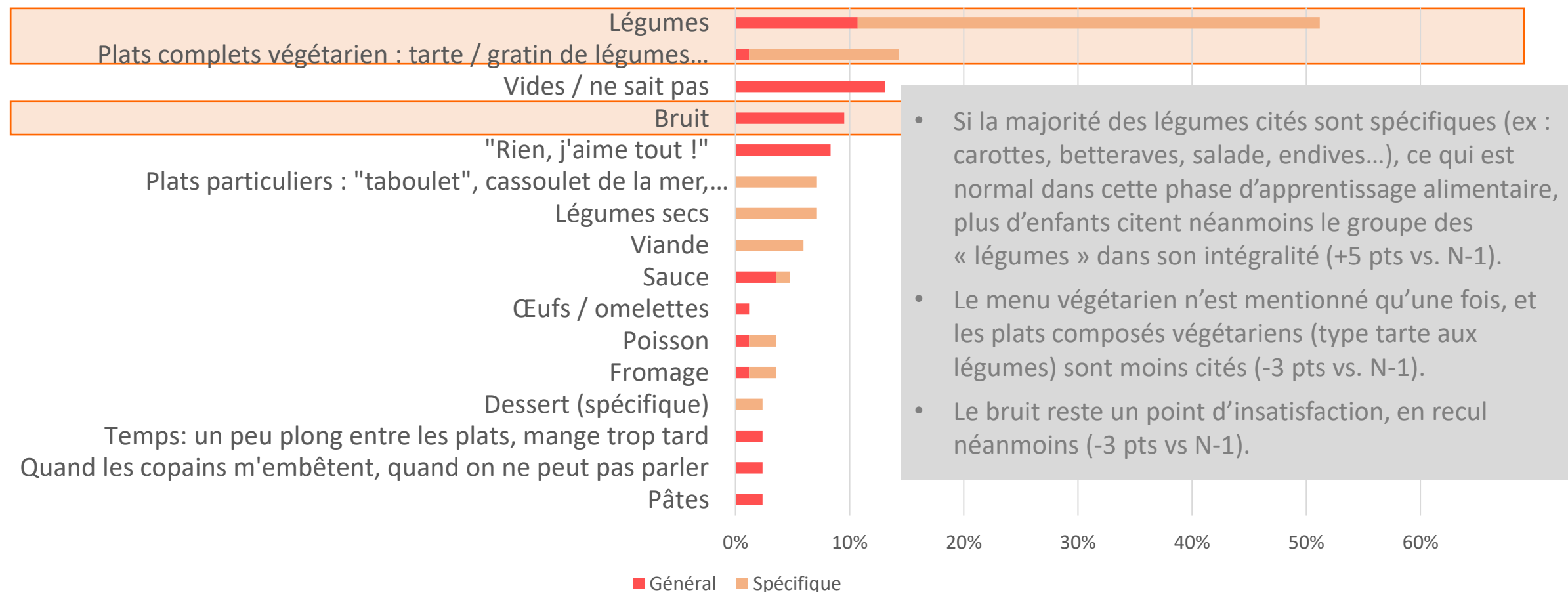
« Etre avec mes copines, les pâtes carbo, les frites. »



- Les plats les plus plébiscités par les enfants sont : les frites, la viande et les pâtes.
- Les légumes sont facilement mentionnés dans les plats favoris, avec un large éventail de goûts et de couleurs : carottes, brocolis, choux et salade...
- Les plats composés (croque-monsieur, pizza, galette, tarte et clafoutis de légumes) sont bien appréciés (+13 pts de mentions vs. N-1).
- Les plus grands soulignent l'importance de partager un moment convivial avec leurs copains pendant le repas.

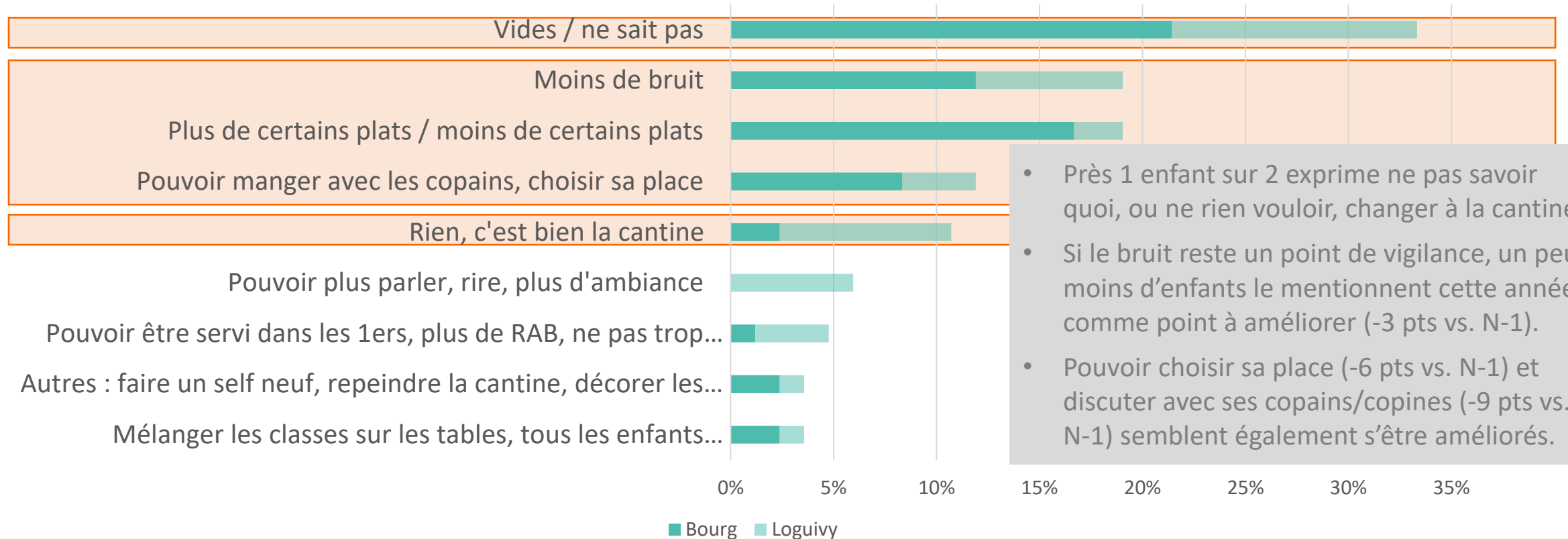
Qu'est-ce que tu aimes le moins à la cantine ?

« Les légumes en sauce, le bruit. »



Qu'est-ce qui ferait que le moment à la cantine soit plus plaisant (ou encore plus plaisant !) pour toi ?

« avoir moins de bruit, choisir sa place à côté de son meilleur copain »



Les plats qui feraient que le moment à la cantine soit plus plaisant (ou encore plus plaisant !)

« Moules frites ! »

« Moules frites, coquilles Saint-Jacques
aux frites »

« Avoir des gâteaux »

« Gâteaux maison »

« Des légumes sans sauce »

« Plus de légumes sans sauce »

« Du chocolat (dans le menu) »

**« Avoir un "Festin" avec
beaucoup de choses à
manger ! »**

« De la glace plus souvent »

« D'avoir + de viande avec haricot
vert en sauce »

« Mousse au chocolat »

« Trop souvent les
mêmes entrées »

« Plus de gratin
dauphinois »

« Des nuggets »

« Des bonbons quand
on est sage »

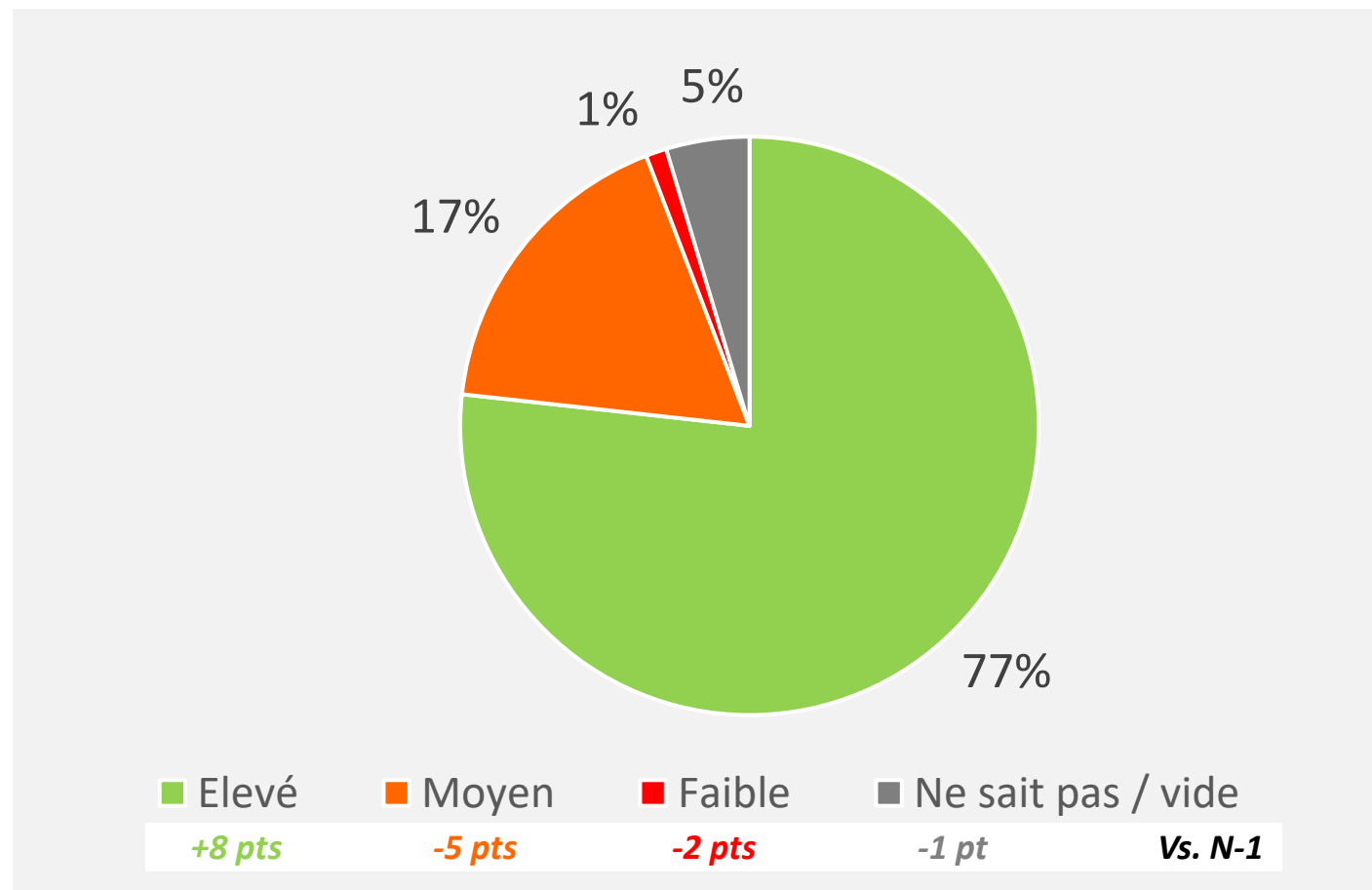
« Avoir du gruyère »

« Plus de pâtes »

L'avis des adultes

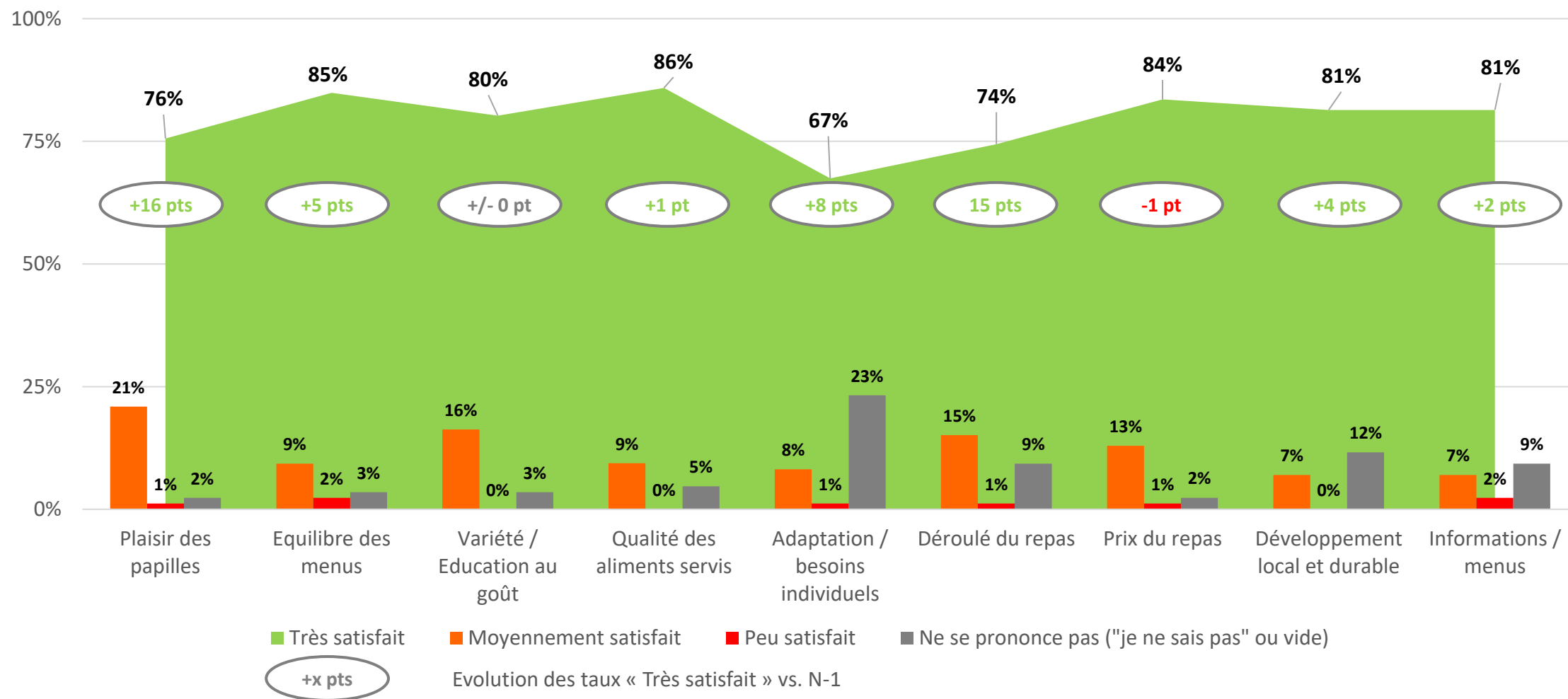
Niveau de satisfaction général

De manière générale, quel est votre niveau de satisfaction actuel quant aux repas servis à la cantine ?



Niveau de satisfaction par critère

Et en particulier, quel est votre niveau de satisfaction actuel par critère ?



Les points d'insatisfaction

Si vous avez coché pour un ou plusieurs critères la réponse "peu satisfait" : pourriez-vous nous en dire plus ?

Verbatims concernant les points d'insatisfaction

Si vous avez coché pour un ou plusieurs critères la réponse "peu satisfait" : pourriez-vous nous en dire plus ?

Equilibre des menus

« Menu trop léger. »

Variété / Education du goût

« Plus de variétés. »

Déroulé du repas

« Trop de bruit a la cantine. »

Informations présentées dans les menus

« Ce serait plus facile de recevoir les menus par mail. »

Autres critères importants

Souhaiteriez-vous nous faire part d'autres critères très importants à vos yeux ?

Verbatims : autres critères importants

Souhaitez-vous nous faire part d'autres critères très importants à vos yeux ?

Développement durable

- « Peut-être encore plus de Bio et local ? »
- « Est-ce possible d'augmenter le bio et produits locaux ? »
- « Plus de Bio. [...] »
- « Favoriser le local, garder la cantinière. Pour nous, il faut continuer ce service de proximité et humain pour le grand bonheur de notre fils. »

Plaisir des papilles

- « Les desserts maison sont appréciés. »
- « Pour moi, il fait aussi de temps en temps faire plaisir aux enfants ex : A Noël ils pourraient choisir leurs repas. »

Verbatims : autres critères importants

Souhaitez-vous nous faire part d'autres critères très importants à vos yeux ?

Equilibre des menus

« Nous pensons qu'il y a beaucoup de menus sans viandes, trop répétitif. »

Adaptation aux besoins individuels

« Proposer des plats alternatifs aux enfants qui ne mangent pas de viande. »

Variété / Education au goût

«[...] Plus de recettes variées, recettes du monde.»

Informations présentées dans les menus

« Je souhaiterai avoir le papier des menus dans le cahiers de liaison, afin d'équilibrer mes menu avec celui de la cantine et donc d'éviter de leur faire manger 2X la même choses (cantine + maison) »

Le mot de la fin

Avez-vous d'autres préoccupations ou suggestions à nous transmettre ?

Verbatims concernant le mot de la fin

Avez-vous d'autres préoccupations ou suggestions à nous transmettre ?

Plaisir des papilles

« Le retour des Frites bechamel jambon s'il te plait
Isabelle ♥ »

Déroulé du repas

« Organiser un roulement de service. »
« Laisser plus de temps, en maternelle, pour le temps
du repas afin que tous les enfants aient le temps
pour finir leurs assiettes. »

Mots de satisfaction

« Il est très content de tout ! »
« Rien à dire. »
« Rien à signaler. Tout est parfait. MERCI ! »
« RAS. Tout est super ! MERCI ! »

Agenda

1. Présentation de la consultation

2. Résultats

3. Conclusions

En bref

1. Un niveau de satisfaction très élevé et en hausse :

- En général : **77 % des participants sont très satisfaits (+8 pts vs. N-1), et 80% hors réponses vides ou « je ne sais pas ».**
- En particulier : **8 critères sur 9 avec > 70% d'usagers très satisfaits, 7 critères sur 9 avec un taux de satisfaction en hausse, dont « plaisir des papilles » et « déroulé du repas » avec respectivement + 16 et +15 pts d'usagers très satisfaits vs. N-1.**

En bref

2. Le principal point d'insatisfaction concerne à ce jour l'environnement sonore, avec néanmoins un léger mieux.

Le déroulé du repas et la convivialité (pouvoir choisir sa place, pouvoir discuter à table) sont en nette amélioration par rapport à l'année dernière.

Par ailleurs, on note un potentiel recul dans l'éducation au goût avec plus d'enfants répondant à la question, « *qu'est-ce que tu aimes le moins à la cantine ?* », le groupe des légumes dans son intégralité.

En bref

3. Des attentes ont été exprimées au sujet de :

- ☐ Augmenter la part des produits BIO et des circuits courts ;
- ☐ Envoyer les menus aux parents (par mail ou format papier) ;
- ☐ Varier plus les entrées ainsi que les inspirations gastronomiques.

4. Enfin, des remerciements ont été adressés aux cantinières des deux écoles de la commune.



Merci de votre participation !