VILLE DE
VALBONNE
SOPHIA ANTIPOLIS

CÔTE D'AZUR
VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS
Ici, le futur a trouvé ses racines

www.valbonne.fr

CANTINES SCOLAIRES DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS

RESULTATS ENQUETE DE SATISFACTION

-Novembre 2021-

Questionnaire à l'attention des parents d'élèves

SOMMAIRE

Présentation 1

Objectifs du questionnaire 1

Méthodologie 1

Profil des répondants 3

Degré de satisfaction 4

Communication 5

Les menus 5

Fonctionnement, orientations 6

Actions et projets 7

Priorités et attentes 8

Habitudes alimentaires à la maison 9

Equilibre alimentaire, achats 9

Fournisseurs locaux 10

Questions ouvertes – Compte rendu 11

Conclusion 12

Présentation

Objectifs du questionnaire :

- Evaluer le degré de satisfaction de la cantine
- Mesurer l'efficacité de la communication (consultation des menus, actions et projets en cours…)
- Cadrer les priorités à accorder au projet de passage en cuisines sur place
- Cerner les habitudes alimentaires des familles

Méthodologie :

- Questionnaire diffusé en ligne, via l'application KidsCare du 11 octobre au 30 novembre 2021
- 3 relances
- Analyse et interprétation des résultats :

  Réponses positives :

  plus de 70%

  entre 50% et 70%

  entre 30% et moins de 50%

  moins de 30 %

En bref :

- 1169 familles inscrites (11/2021)
- 524 réponses

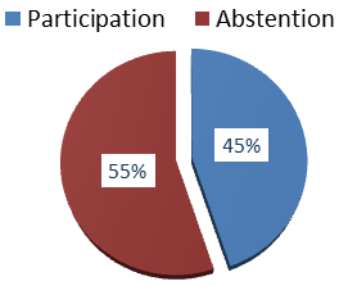
Taux de participation estimé : 45%

1 enfant par famille : 62,8%

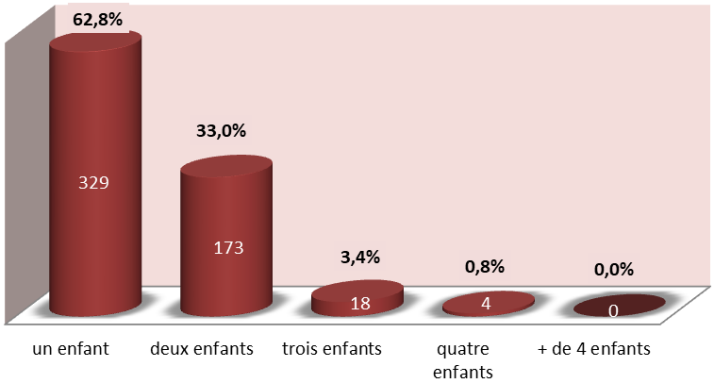
4 fois par semaine : 77, 1%

Etablissement le plus représenté : Groupe scolaire Sartoux 36,1%

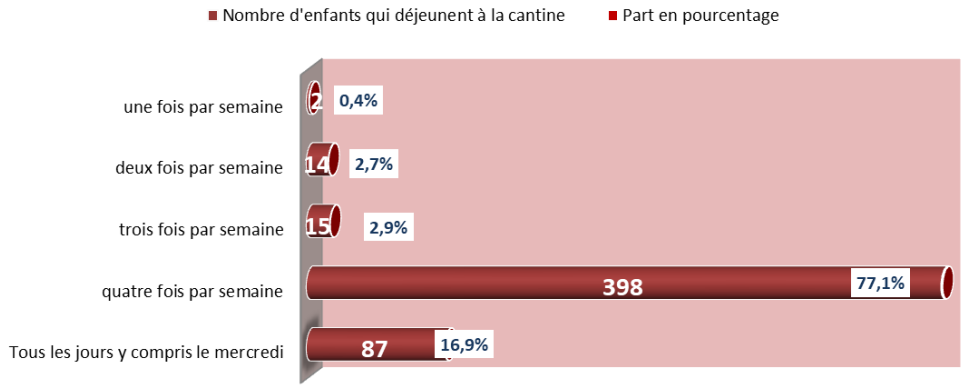
Taux de participation
(524 réponses)



Nombre d'enfants qui déjeunent à la cantine par foyer
(524 réponses)

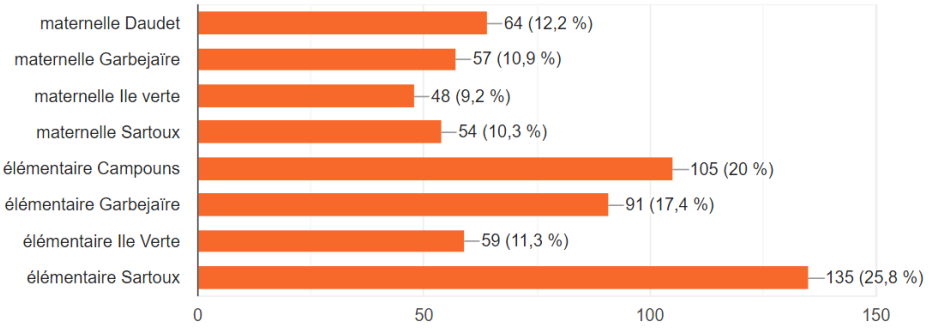


Fréquentation hebdomadaire
(516 réponses)



Sélectionnez les établissements dans lesquels vos enfants sont inscrits :

524 réponses

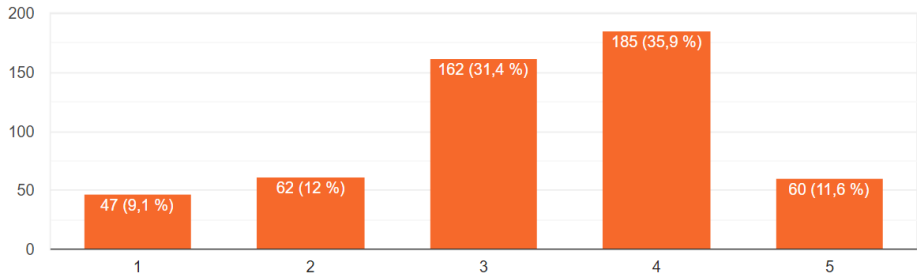


En bref :

- 47,5% des répondants se déclarent satisfaits de la cantine et lui attribuent la note de 4 à 5/5
- 31,4% l'évaluent à 3/5
- 21,1% se déclarent insatisfaits et lui attribuent la note de 1 à 2/5

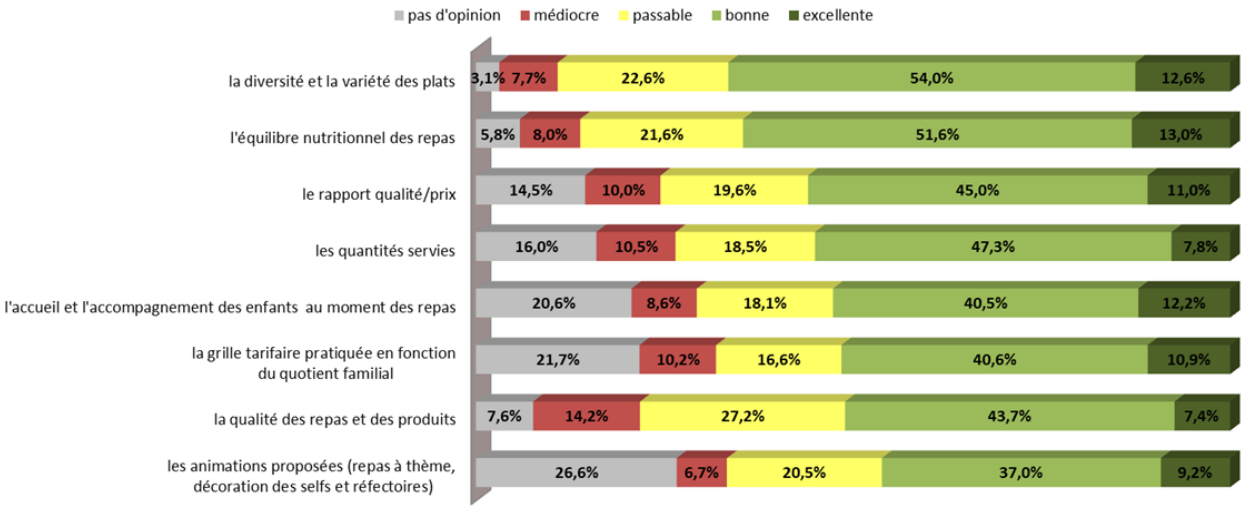
Sur une échelle de 1 à 5, quelle évaluation faites-vous de la cantine de vos enfants ?

516 réponses



Satisfaction	Bonne à excellente
Diversité et variété des plats	66,6%
Equilibre nutritionnel des repas	64,6%
Rapport qualité/prix	56%
Quantités servies	55,1%
l'accueil et l'accompagnement des enfants au moment des repas	52,7%
Grille tarifaire/QF	51,5%
Qualité des repas et des produits	51,1%
Animations proposées	46,2%

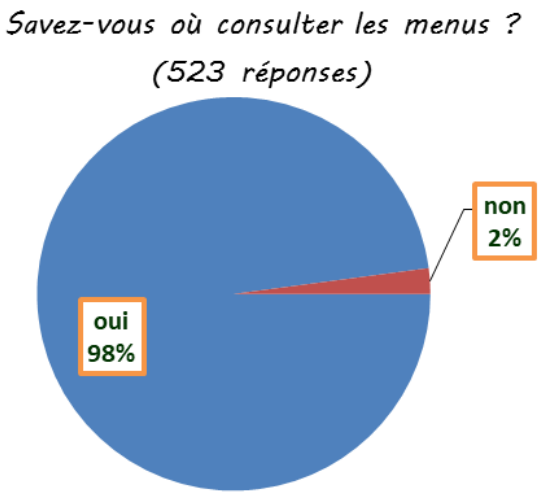
Quel est votre degré de satisfaction sur les points suivants ?
(524 réponses)

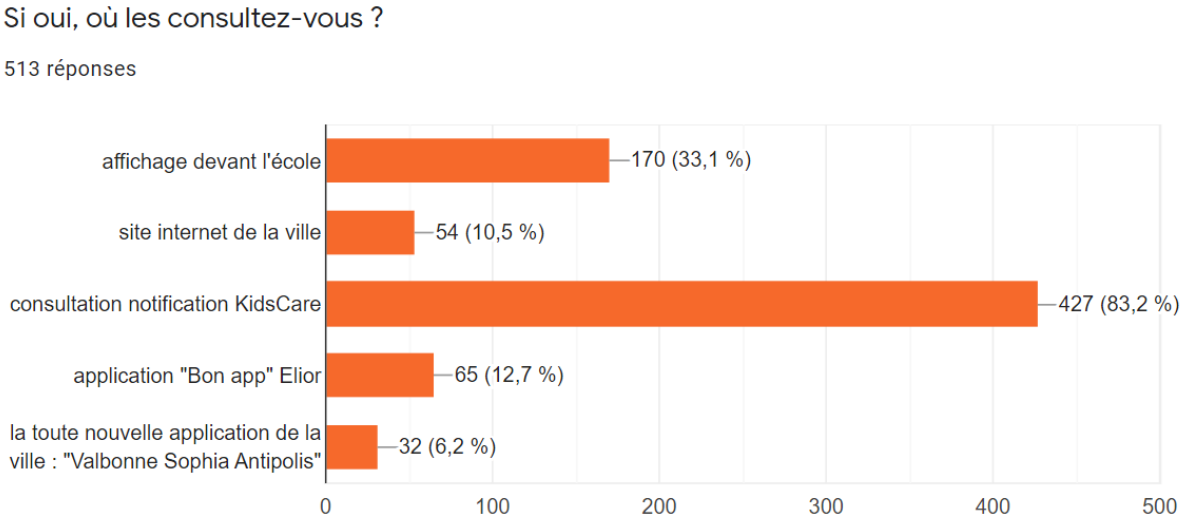


En bref :

➔ ☺ 98% des sondés déclarent savoir où consulter les menus

➔ 83,2% d'entre eux le font via l'application KidsCare





En bref :

➔ L'information paraît bien circuler quand elle est diffusée via les menus pour lesquels 92,9% des sondés déclarent être suffisamment informés

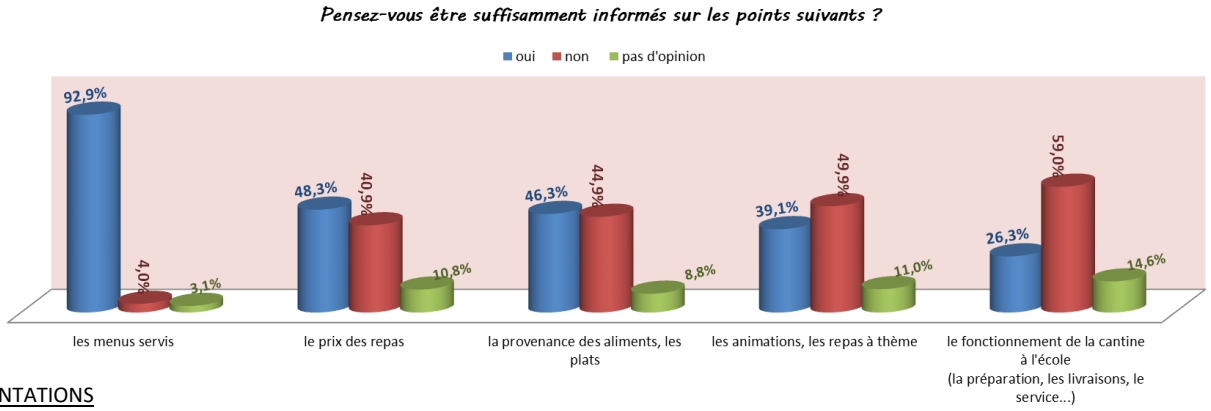
➔ Ainsi, les orientations principales de la ville de Valbonne, axées autour d'une alimentation durable et de qualité semblent bien connues (repas végétariens proposés 77%, respect de la saisonnalité 71%)

➔ En revanche, le mode de fonctionnement de la cantine manque encore de visibilité puisque seuls 26,3% des répondants estiment être assez renseignés sur ce point.

LE FONCTIONNEMENT

Etes-vous suffisamment informés ou pas ?

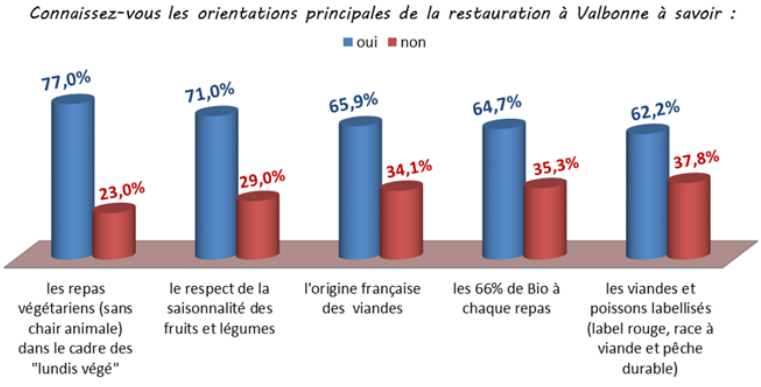
	% de rép. oui
Menus servis	92,9%
Prix des repas	48,3%
Provenance aliments plats	46,3%
Animations, repas à thème	39,1%
Fonctionnement cantine	26,3%



LES ORIENTATIONS

Les connaissez-vous ou pas ?

	% de rép.oui
Repas végétariens	77%
Respect saisonnalité	71%
Origine française viandes	65,9%
66% de bio	64,7%
Viandes et poissons labellisés	62,2%



En bref :

➔ Les projets les plus connus sont : la lutte contre le gaspillage alimentaire, 65,8%, ainsi que l'implantation de sites de compostages et de jardins pédagogiques dans les écoles, 62,9%.

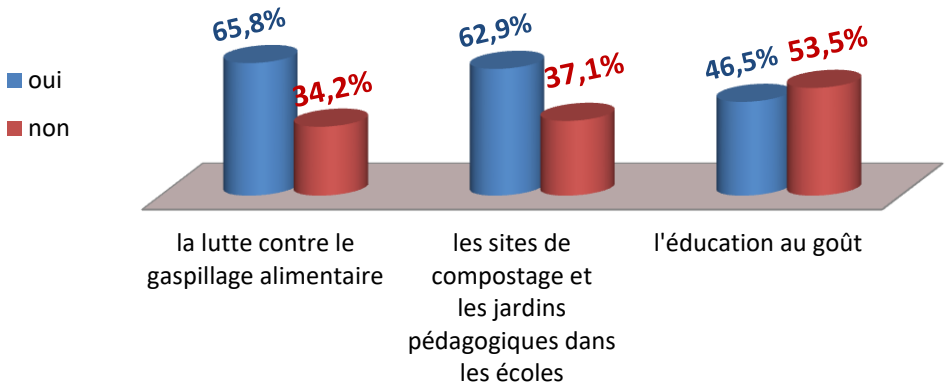
➔ La commission restauration qui donne la parole aux représentants des parents d'élèves est encore mal connue puisque 56% des répondants déclarent ignorer son rôle.

LES ACTIONS ET PROJETS :

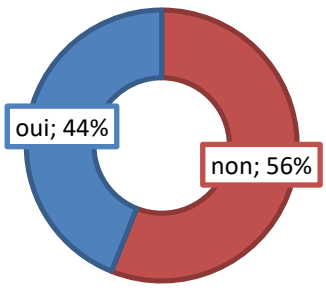
Les connaissez-vous ou pas ?

		% de rép.oui
Lutte contre le gaspillage alimentaire	☺	65,8%
Sites de compostage et jardins pédagogiques dans les écoles	☺	62,9%
Education au goût	😐	46,5%
Rôle de la commission restauration	😐	44%

Connaissez-vous les projets mis en place pour :
(518 réponses)



Connaissez-vous le rôle de la commission restauration ?
(521 réponses)



En bref :

↗ Plus de 80% des sondés souhaitent :

- Privilégier la consommation de produits frais et de saison
- Ne plus voir proposés d'aliments reconstitués ou hyper transformés

↘ Ne sont pas mentionnés comme prioritaires :

- L'utilisation de contenants et couverts non jetables 28,7%
- La possibilité de bénéficier de repas végétariens 19.2%

↗ Plus de 70% des sondés seraient prêts à fournir un effort financier afin de :

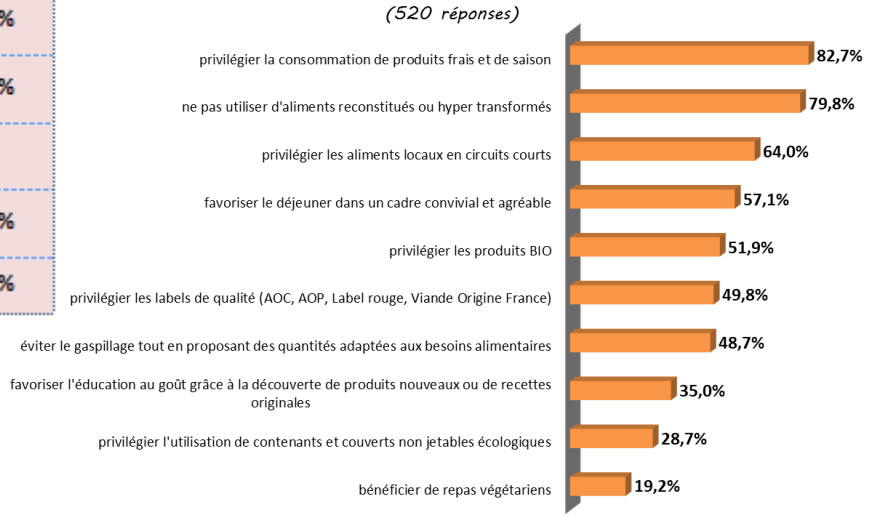
- Bénéficier de repas cuisinés sur place
- Bénéficier d'aliments de qualité

↘ Ne sont pas mentionnés comme prioritaires :

- La possibilité de bénéficier de plus de diversité dans les menus 19,6 %
- Une offre de repas végétariens plus fréquente 17,8%

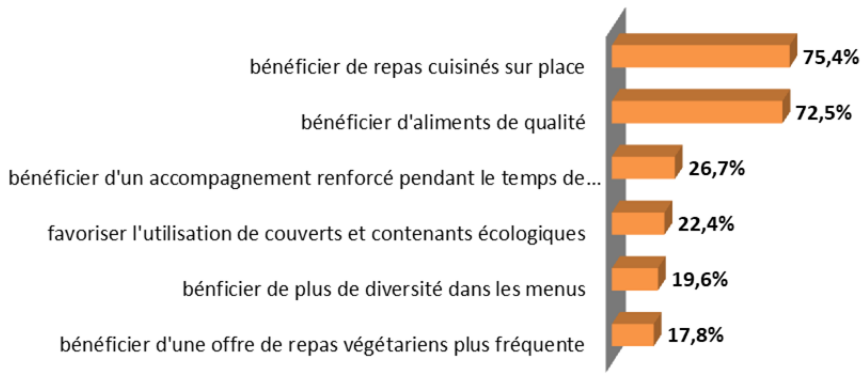
Préoccupations prioritaires		
N°1	Privilégier la consommation de produits frais et de saison	82,7%
N°2	Ne pas utiliser d'aliments reconstitués/hyper transformés	79,8%
N°3	Privilégier les aliments locaux en circuits courts et ouverts	64%
N°4	Favoriser le déjeuner dans un cadre convivial et agréable	57,1%
N°5	Privilégier les produits BIO	51,9%

Quelle priorité accordez-vous aux points suivants concernant l'alimentation à la cantine ? (520 réponses)



Effort financier envisageable pour		
N°1	Bénéficier de repas cuisinés sur place	75,4%
N°2	Bénéficier d'aliments de qualité	72,5%

Sur quels éléments seriez-vous prêts à faire un effort financier pour les repas de vos enfants ? (501 réponses)

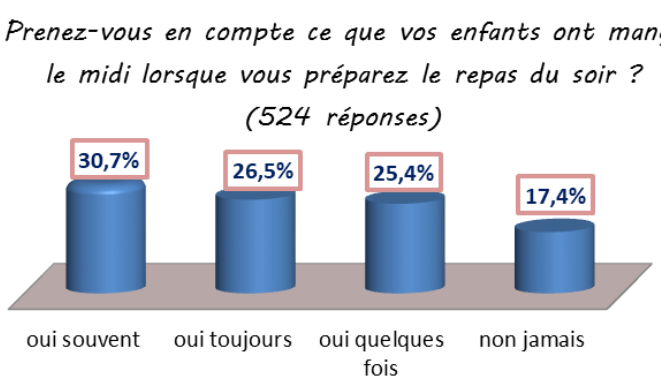


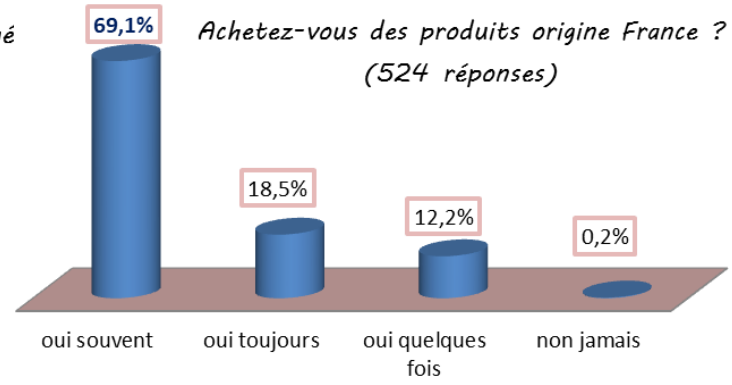
En bref :

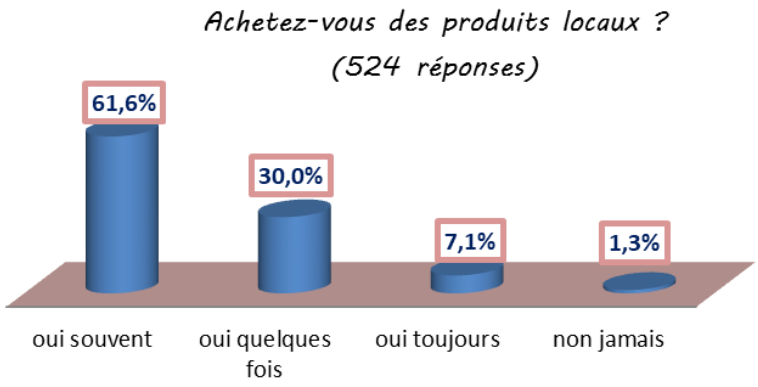
➔ *57,2% des sondés prennent en compte régulièrement ce que leurs enfants ont mangé le midi lorsqu'ils préparent le repas du soir*

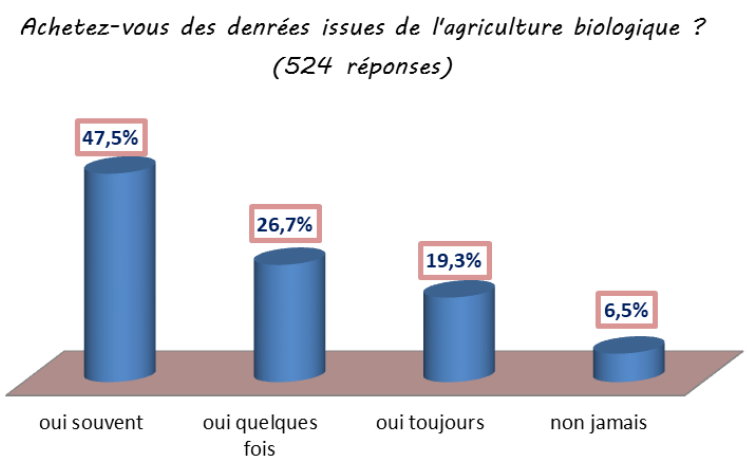
L'ensemble des répondants déclare acheter régulièrement :

- Des produits origine France : 87,6%
- Des produits locaux : 68,7%
- Des denrées issues de l'agriculture biologique : 66,8 %









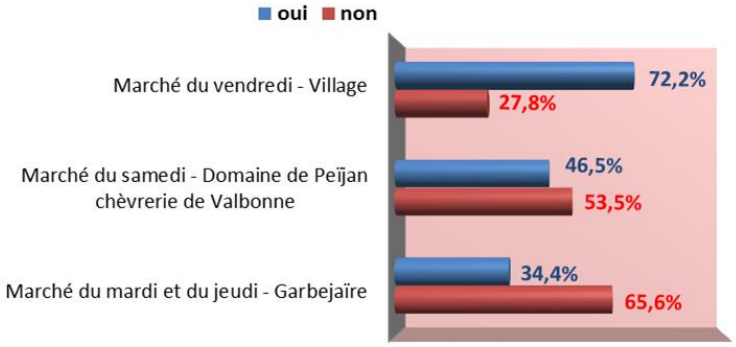
En bref :

➔ Le marché de producteurs de Valbonne du vendredi jouit d'une bonne visibilité : 72,2% des répondants déclarent le connaitre.

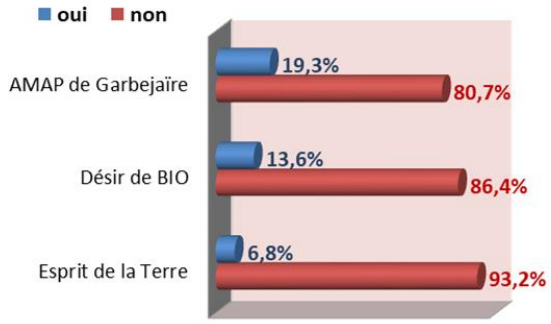
➔ 90% des sondés déclarent ne pas adhérer à une AMAP valbonnaise

➔ Parmi les 6% qui y adhèrent, c'est l'AMAP de Garbejaïre qui est le plus citée – 21 %, mais ce chiffre n'est peut-être pas représentatif de sa notoriété, puisque presque 60% des répondants ont préféré ne pas communiquer le nom de l'AMAP auprès de laquelle ils se fournissent.

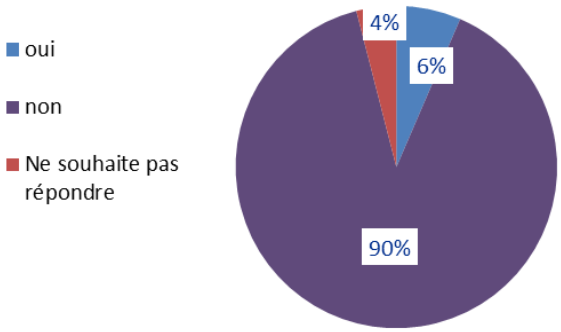
Connaissez-vous les marchés de producteurs de Valbonne ? (524 réponses)



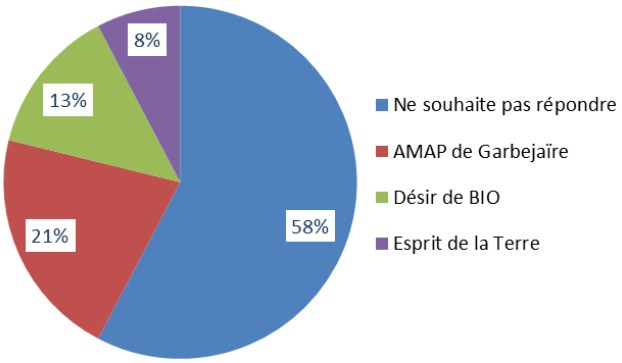
Les AMAP listées ci-dessous sont toutes situées à Valbonne. Les connaissez-vous ? (524 réponses)



Etes-vous adhérent d'une AMAP valbonnaise? (524 réponses)



Auprès de quelle AMAP vous fournissez-vous ? (52 réponses)



Deux questions ont fait l'objet de commentaires libres :

- La question n° 5 : « Sur une échelle de 1 à 5, quelle évaluation faites-vous de la cantine de vos enfants ? » - 179 commentaires (soit 34,2 % des répondants).
- La question n° 13 : « Quel est votre degré de satisfaction sur les points suivants concernant l'alimentation à la cantine ? » - 101 commentaires (soit 19,3% des répondants)

Parmi les personnes qui ont souhaité répondre, les points suivants sont soulevés :

➢ Points de satisfaction
- La variété des menus
- L'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique
- L'intérêt des animations proposées (sensibilisation à la préservation de l'environnement, lutte contre le gaspillage)
- La mise en valeur des locaux (décoration)

➢ Points d'amélioration
- le goût et la qualité des aliments jugés mauvais et trop industriels. La qualité de la viande est particulièrement commentée (dure, froide, sèche, grasse…). Les sauces sont également perçues négativement. De nombreux parents souhaiteraient qu'elles soient moins proposées, ou servies à part, car les enfants ne consommeraient pas les plats qui en contiennent.
- l'équilibre des menus, qui selon plusieurs remarques comporte trop peu de féculents (hormis le pain), et qu'un certain nombre souhaite voir proposer à chaque repas en complément de légumes.
- la qualité de la préparation des repas, souvent mentionnés comme froids, mal décongelés, réchauffés, assaisonnés, trop ou pas assez cuits.
- le degré de sophistication des préparations qui est jugé trop compliqué, inutile, et peu adapté au goût des enfants.
- l'absence de plat de substitution en cas de rejet d'un aliment, d'allergie alimentaire, régime végétarien, halal ou autre. Proposer une alternative éviterait que les enfants sortent de table le ventre presque vide.
- les quantités proposées, perçues comme insuffisantes. De nombreuses remarques indiquent que les enfants ont faim lorsqu'ils rentrent le soir, car ils n'ont consommé qu'un peu de pain et/ou de dessert durant toute la journée.
- la qualité du service, qui est perfectible. Les enfants sont parfois plongés dans une ambiance perçue comme assez bruyante, pas toujours bienveillante, ils sont parfois pressés pour manger, particulièrement au 3ème service, et peu écoutés lorsqu'ils demandent à se resservir.
- le prix des repas, parfois perçu comme trop élevé, et dont certains réclament la transmission du mode de calcul (grille tarifaire et QF).

En bref :

Si les efforts fournis pour éduquer le goût des enfants tout en les incitant à consommer de manière responsable et raisonnée sont salués, certains parents regrettent que cette démarche se fasse parfois au détriment des besoins des enfants. En effet, peu attirés par les plats qui leur sont proposés, quelques uns ne se nourrissent pas suffisamment.

Or, le fait qu'ils puissent manger à leur faim reste la priorité des parents.

La demande semble donc être en faveur d'un retour à plus de simplicité, en proposant des aliments bruts, préparés sur place, à partir de produits locaux de qualité.

Conclusion

- ## Participation, profil, taux de satisfaction

Dans l'ensemble la participation a été assez bonne, puisque le questionnaire a été rempli par environ 45% des parents dont au moins un enfant est inscrit à la cantine.

En moyenne, 1 enfant par famille déjeune à la cantine, 4 fois par semaine.

Environ 80% des personnes interrogées ont une opinion favorable ou neutre de la cantine (notée de 3 à 5/5).

- ## Communication :

98% des répondants savent où consulter les menus, ce qui permet une bonne connaissance de la nature et de la provenance des denrées proposées.

En revanche, l'information est perçue comme parcellaire quand elle concerne d'autres domaines, en particulier le fonctionnement de la cantine (préparation, livraisons, service) ou encore les animations proposées. Les remarques s'orientent également autour des tarifs de la cantine qui sont parfois ressentis comme inégaux (tarification basée sur le QF pas toujours comprise) et certains réclament un mode de calcul plus transparent, à travers la diffusion des grilles tarifaires.

- ## Priorités et attentes, habitudes alimentaires à la maison

Les aliments industriels et/ou hyper transformés sont globalement rejetés. En effet, les attentes parentales sont centrées autour de la consommation de produits frais et de saison, préparés sur place. Plus de 70% des sondés se déclarent prêts à fournir un effort financier dans ce sens.

La demande s'oriente vers une cuisine plus simple, composée d'aliments bruts, peu assaisonnés. La viande et les sauces sont particulièrement citées dans les commentaires négatifs, pour leur goût, mais aussi la qualité de leur cuisson, leur texture etc.

La possibilité de bénéficier de repas végétariens, l'utilisation de contenants et couverts non jetables n'est pas mentionnée comme prioritaire.

Les habitudes d'achat à la maison s'orientent vers des produits origine France, voire locaux et/ou issus de l'agriculture biologique. Plus d'un répondant sur deux (57,2%) déclare prendre en compte ce que son enfant a mangé le midi lorsqu'il prépare le repas du soir.

Les marchés de producteurs locaux de Valbonne sont assez bien connus, en particulier le marché du vendredi, mais l'adhésion à une AMAP reste encore assez rare, et difficilement mesurable car un certain nombre de participants n'a pas souhaité répondre à ce type de question.

Pour conclure, à l'école comme à la maison, les attentes semblent fortes autour de la consommation de produits frais, de saison, élaborés à partir de produits de qualité cuisinés sur place. Si les initiatives menées autour de l'éducation au goût, la limitation du gaspillage et l'adoption d'un comportement éco responsable sont comprises et globalement encouragées, de nombreuses remarques montrent que cette démarche bien que louable, est parfois contre productive puisque certains enfants se nourrissent pas ou peu, et rejettent les aliments qui selon les commentaires ne sont pas bons, trop sophistiqués et/ou mal préparés (cuisson, accompagnement, réchauffage, assaisonnement).

Le projet de passage en cuisine sur place alimentée par une production bio issue de la régie agricole municipale s'avère tout à fait en adéquation avec les attentes parentales.