

ETUDE RESTAURATION SCOLAIRE

Un questionnaire a été établi avec la participation des représentants de parents d'élèves, les élus des 3 communes et la collaboration de la directrice de l'ALP.

L'enquête a été réalisée du 24 septembre au 2 octobre 2020.

L'étude a été réalisée auprès des parents d'élèves du groupe scolaire Paulette Martin

Les résultats sont présentés sous forme statistique mais également sur le ressenti des familles.

Le groupe de travail remercie les familles de leur participation.



Restauration collective

Pour une cantine Bio et locavore

Vos enfants bénéficient aujourd'hui d'un service de restauration assuré par le prestataire Sud Est Traiteur, comprenant deux repas bio et un repas végétarien proposés chaque semaine pour un tarif variant de 3.50 € à 3.70 € selon votre quotient familial. Sur votre espace famille, vous pouvez réserver ou annuler les repas de vos enfants, au mois, à la semaine, pour certains jours et ce jusqu'au matin même de la prestation avant 8h30.

Afin d'apporter toujours plus de satisfaction, et en accord avec l'objectif communal de Développement Durable, nous étudions une possibilité d'évolution de la prestation. L'objectif pourrait être de proposer **tous les repas de la semaine en produits bio et locaux** (circuits courts, produits frais et de saison, produits issus d'une production raisonnée...). Une telle prestation nécessite pour la commune d'engager une démarche de consultation des marchés publics et une réorganisation logistique. Pour les familles, une offre plus qualitative pourrait avoir un impact sur le prix du repas et sur les délais de réservation/annulation.

Ainsi nous souhaiterions recueillir vos avis et attentes, et vous demandons de **compléter un questionnaire pour chacun de vos enfants**.

I. Les repas :

1 - Actuellement, le repas proposé à vos enfants vous paraît :

	Très satisfaisant	Satisfaisant	Peu satisfaisant	Pas satisfaisant
La quantité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La diversité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le prix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2 - Seriez-vous prêts à voir évoluer la prestation (produits locaux, bio, de saison, produits issus d'une production raisonnée...) :

Oui Non

3 - Avez-vous des suggestions ?

.....

II. Le prix

3 - Seriez-vous prêts à payer le repas plus cher ?

Oui Non

4 - Si oui, combien ?

3.80 € 3.90 € 4.00 € 4.10 € 4.20 € 4.30 €

5 - Si non, pourquoi ?

.....
.....
.....

6 - D'après vous, pour un repas bio, local, ou issu d'une production raisonnée, quel serait le bon prix ? €

III. Service réservation

7 - Aujourd'hui, vous réservez le repas de vos enfants ?

- q A l'année
 Au trimestre
 Au mois
 A la semaine
 La veille de la prestation

8 - Vous accepteriez de réserver au plus tard:

- 48 h avant la prestation
 3 jours ouvrés avant
 4 jours avant
 5 jours avant
 6 jours avant

9 - Vous accepteriez d'annuler au plus tard:

- 48 h avant la prestation
 3 jours avant
 4 jours avant
 5 jours avant
 6 jours avant

10 - Vos suggestions

.....
.....
.....

V. Identification

11 - Classe de votre enfant

PS MS GS CP CE1 CE2 CM1 CM2

12 - Fréquentation restauration

- Tous les jours
 Lundi mardi mercredi jeudi vendredi
 Toutes les semaines
 A l'occasion

13 - Lieu de résidence

Les Matelles Saint Jean de cuculles Le Triadou

Questionnaire à retourner à l'enseignant avant le 2 octobre

Le groupe* de travail « restauration » vous remercie de votre participation

*Groupe composé d'élus du Triadou, Saint Jean de Cuculles, des Matelles, et de parents d'élèves.

Résultats

215 Retours : 67.50%

En moyenne chaque jour 250 enfants fréquentent la cantine

Q 1 : Actuellement, le repas proposé à vos enfants vous paraît :

	Très satisfaisant		Satisfaisant		Peu satisfaisant		Pas satisfaisant		Total
La qualité	23	11,3%	101	49,5%	55	27,0%	25	12,3%	204
La quantité	41	20,1%	132	64,7%	22	10,8%	9	4,4%	204
La diversité	37	18,1%	119	58,3%	41	20,1%	7	3,4%	204
Le prix	36	17,6%	151	73,7%	12	5,9%	6	2,9%	205
Total		16,8%		61,6%		15,9%		5,8%	

Plus de 60% de satisfaction quel que soit le critère.

Le prix : 73% de satisfaits

Évolution de la prestation

Q 2 : Seriez vous prêts à voir évoluer la prestation (produits locaux, bio, de saison, produits issus d'une production raisonnée...)

	Effectifs	%
Oui	198	93,4%
Non	14	6,6%
Total	212	100,0%

Q 3 : Suggestions

- **Plus de produits bio, locaux, de saison et moins de produits « industriels ».**
- **Favoriser les producteurs locaux**
- **Cuisiner sur place**
- **Privilégier la qualité**
- **Plus de repas végétariens**
- **Pas de plastique**
- **Repas déjà qualitatif**

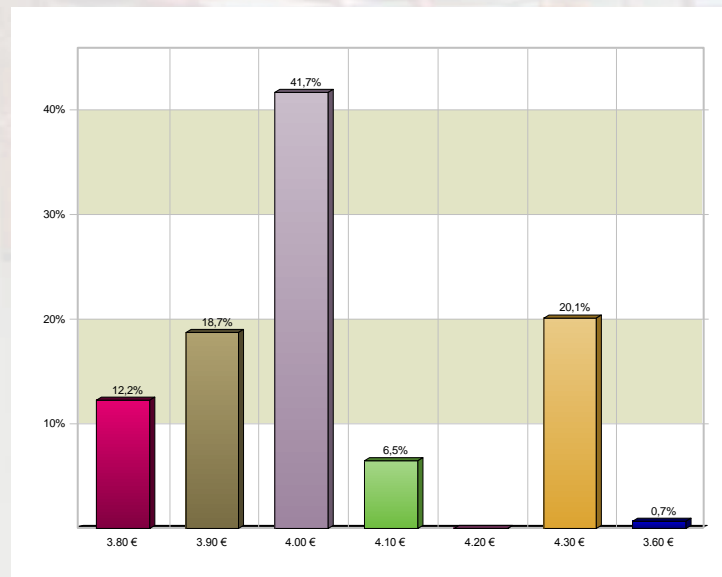
Le prix

- Q 4 : Seriez-vous prêts à payer le repas plus cher ?

	Effectifs	%
Oui	139	65,3%
Non	74	34,7%
Total	213	100,0%

- Q 5 : Si oui, combien ?

	Effectifs	%
3.60 €	1	0,7%
3.80 €	17	12,2%
3.90 €	26	18,7%
4.00 €	58	41,7%
4.10 €	9	6,5%
4.20 €		
4.30 €	28	20,1%
Total	139	100,0%

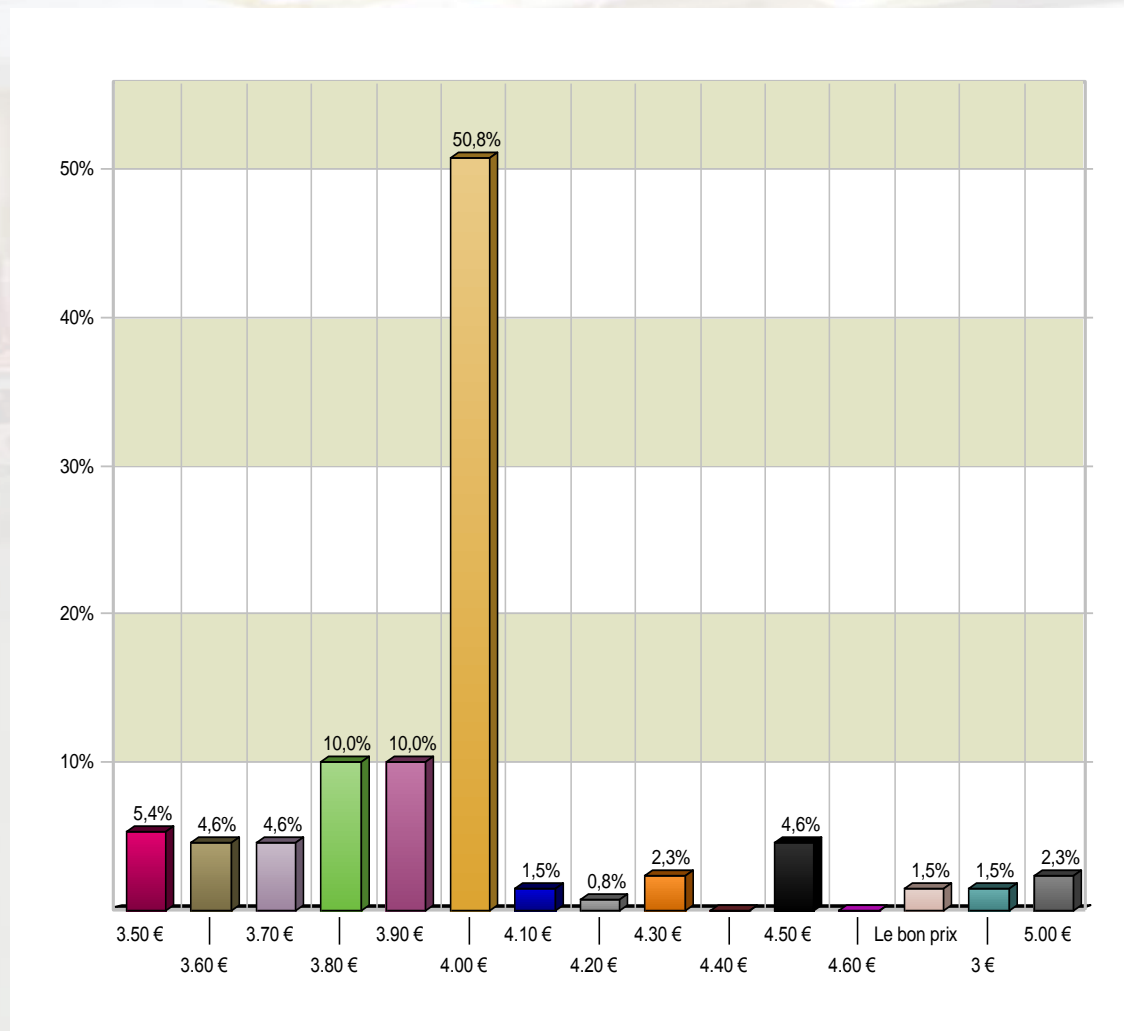


Q 6 : Si non, pourquoi ?

- **La cantine représente un budget : 51%**
- **Le prix actuel est correct, pas d'intérêt d'augmenter : 21%**
- **Les enfants mangent bien et diversifié alors pourquoi augmenter**
- **Le prix actuel est suffisamment élevé et la qualité actuelle est correcte**
- **Prix convenable par rapport aux repas proposés**

Q 7 : D'après vous, pour un repas bio, local, ou issu d'une production raisonnée, quel serait le bon prix ?

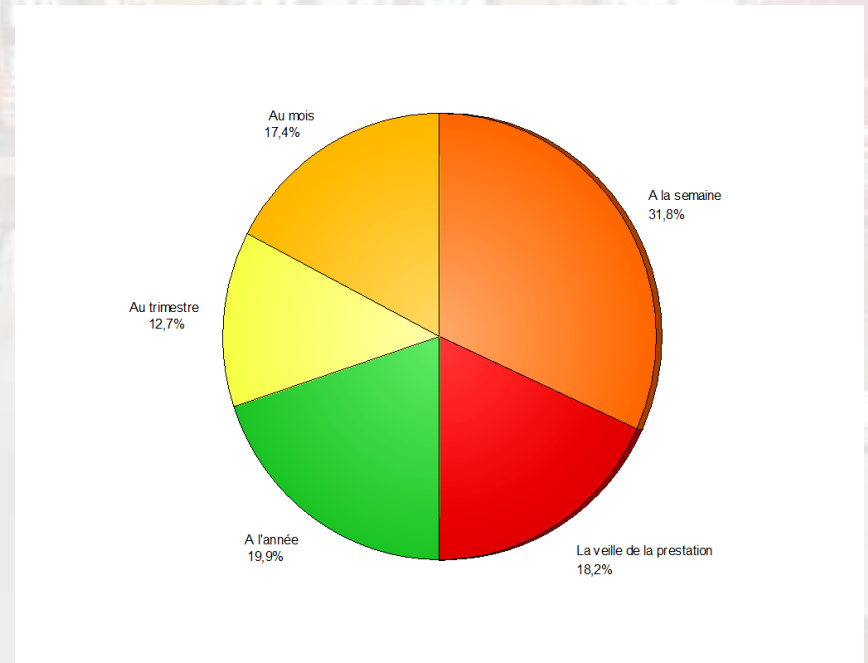
	Effectifs	%
3.00 €	2	1,5%
3.50 €	7	5,4%
3.60 €	6	4,6%
3.70 €	6	4,6%
3.80 €	13	10,0%
3.90 €	13	10,0%
4.00 €	66	50,8%
4.10 €	2	1,5%
4.20 €	1	0,8%
4.30 €	3	2,3%
4.40 €		
4.50 €	6	4,6%
4.60 €		
5.00 €	3	2,3%
Le bon prix pour le consommateur et le producteur	2	1,5%
Total	130	100,0%



Service réservation

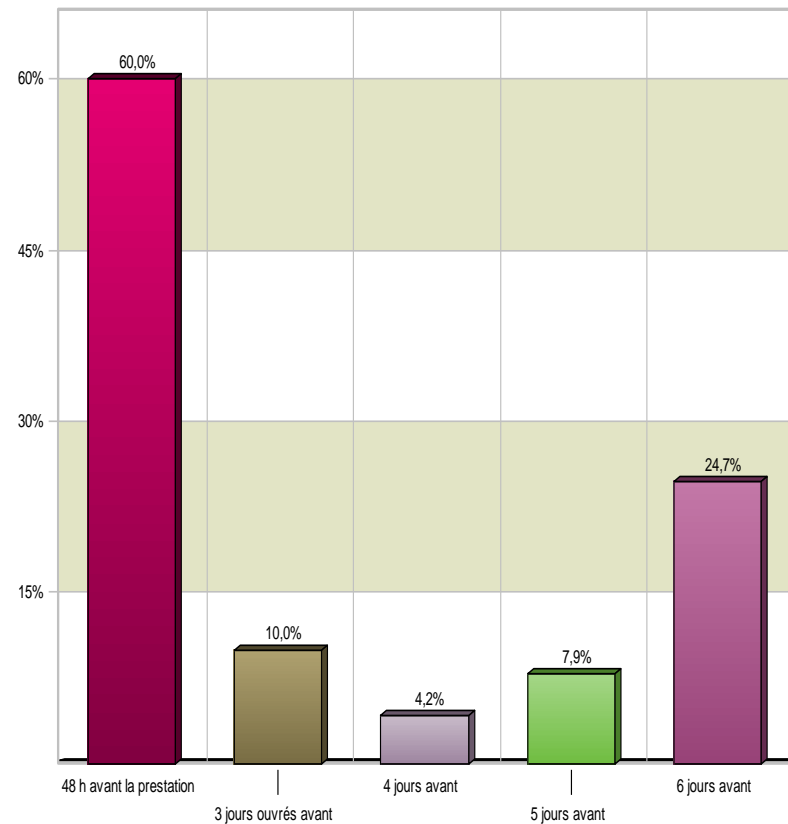
Q 8 : Aujourd'hui, vous réservez le repas de vos enfants ?

	Effectifs	%
A l'année	47	22,6%
Au trimestre	30	14,4%
Au mois	41	19,7%
A la semaine	75	36,1%
La veille de la prestation	43	20,7%
Total	208	100,0%



Q 9 : Vous accepteriez de réserver au plus tard :

	Effectifs	%
48 h avant la prestation	114	60,0%
3 jours ouvrés avant	19	10,0%
4 jours avant	8	4,2%
5 jours avant	15	7,9%
6 jours avant	47	24,7%
Total	190	100,0%



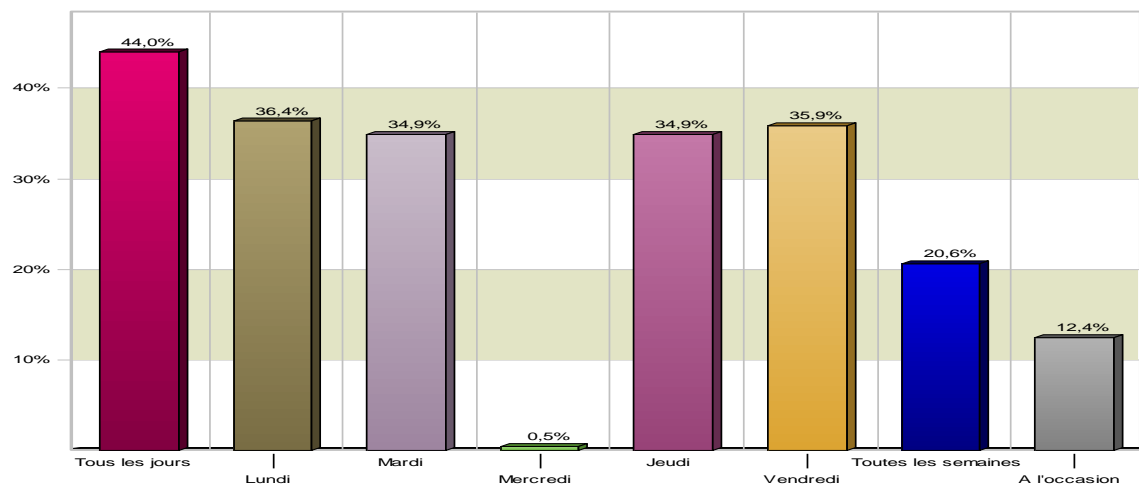
Annuler la prestation

Q 10 : Vous accepteriez d'annuler au plus tard :

	Effectifs	%
48 h avant la prestation	162	88,5%
3 jours ouvrés avant	18	9,8%
4 jours avant	1	0,5%
5 jours avant	1	0,5%
6 jours avant	6	3,3%
Total	183	100,0%

- **Pouvoir annuler jusqu'au jour même : 59%**
- **Difficile d'annuler 48h avant en cas d'enfant malade**
- **Garder le système actuel**

• Fréquentation



	Effectifs	%
Tous les jours	92	44,0%
Lundi	76	36,4%
Mardi	73	34,9%
Mercredi	1	0,5%
Jeudi	73	34,9%
Vendredi	75	35,9%
Toutes les semaines	43	20,6%
A l'occasion	26	12,4%
Total	209	100,0%

• **Q 12 : Classe de votre enfant**

Q 14 : Résidence

	Effectifs	%
PS	24	11,4%
MS	25	11,9%
GS	23	11,0%
CP	28	13,3%
CE1	26	12,4%
CE2	24	11,4%
CM1	27	12,9%
CM2	33	15,7%
Total	210	100,0%

	Effectifs	%
Les Matelles	151	70,6%
Saint Jean de Cuculles	28	13,1%
Le Triadou	35	16,4%
Total	214	100,0%

Marché public

- La commune engagera une procédure de consultation des marchés publics. Au préalable, la rédaction du cahier des charges est nécessaire.
- L'objectif du groupe de travail restauration sera de définir aussi précisément les critères de sélection des prestataires.

- Le Code des Marchés Publics (CMP) rassemble les règles qui encadrent de manière générale les activités de commande et d'achat publics. Ses principes fondamentaux renvoient au respect de:
 - la libre concurrence
 - la liberté d'accès aux marchés publics pour tout fournisseur ;
 - l'égalité de traitement des candidats ;
 - la transparence des procédures.
- L'objectif est qu'un maximum d'entreprises puissent répondre aux appels d'offre, y compris des petites ou moyennes entreprises locales.

Marché public de fournitures et services

- **Objet du marché** : fourniture et livraison aux écoles et centre de loisirs, de repas en liaison froide issus d'un mode de production respectueux de l'environnement.

1. Analyse de l'offre

2. Définition des besoins

- Nombre de repas, matériels, service de commande/livraison
- Nombre de composantes, grammage, exigences nutritionnelles...
- Objectifs budgétaires
- Objectifs poursuivis en termes de développement durable...

Définir les conditions d'attribution du marché et la pondération associée

➤ Critères

- ❖ Qualité des produits : locaux, bio, de saison, issus d'une production raisonnée.....
- ❖ Qualité du service : délais de livraison, de commande.....
- ❖ Prix
- ❖ Performances en matière de développement durable : engagement social, environnemental....

➤ Prochaines concertations du groupe de travail restauration



Merci de votre participation !