

# Diagnostic de l'équipe alimentation

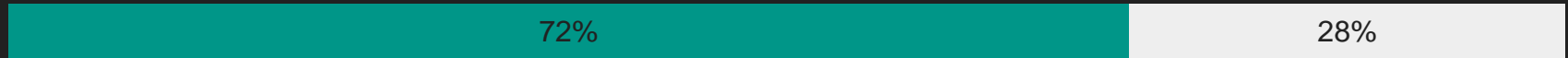
29 novembre 2018

# Situation actuelle

- I. Statistiques
- II. Description de certains paramètres

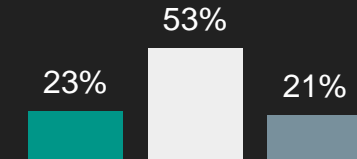
# I. Statistiques (1/5)

Part des élèves mangeant / ne mangeant pas à la cantine



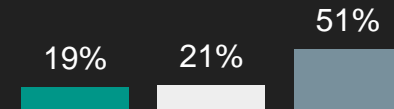
■ Mange à la cantine ■ Ne mange pas à la cantine

Fréquence de la prise de repas à la cantine



■ Tous les jours  
■ 3 ou 4 fois / semaine  
■ Moins de 3 fois / semaine

Raisons de la prise de repas ailleurs qu'à la cantine

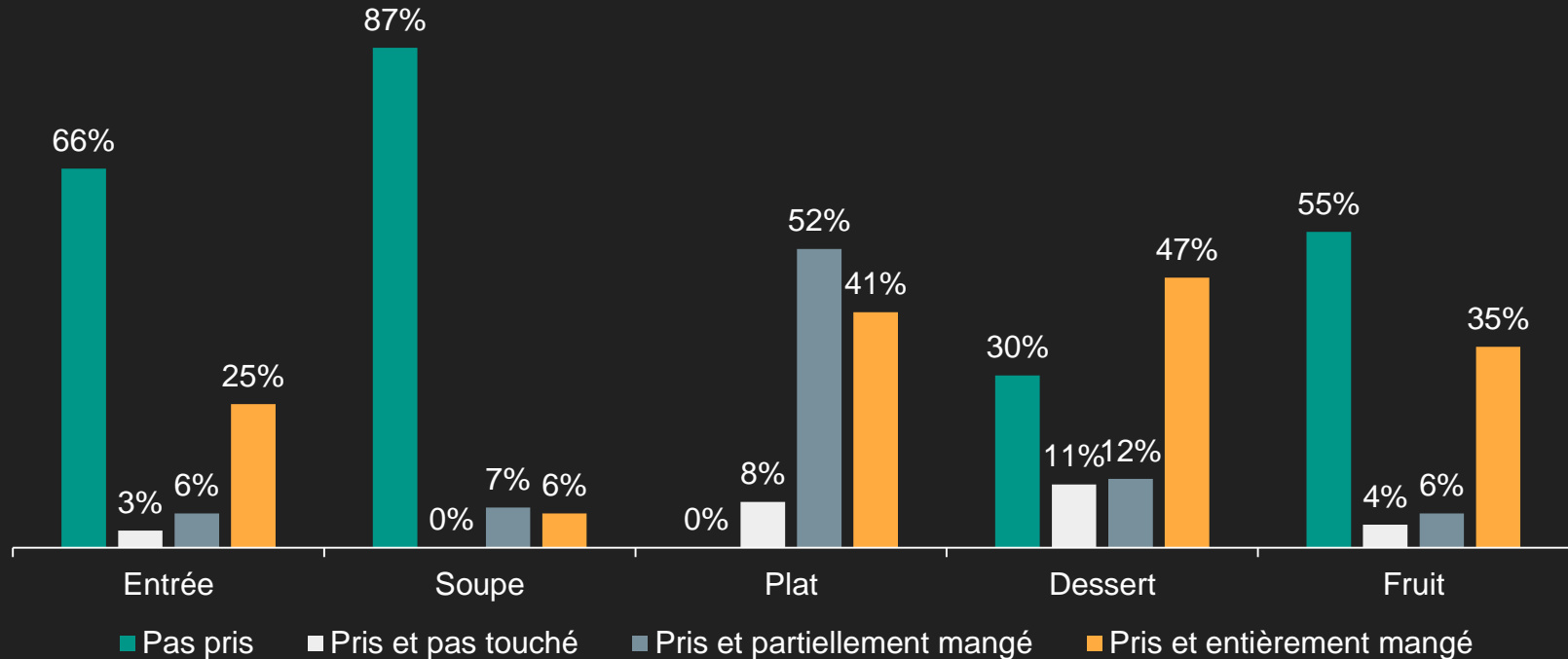


■ Prix trop élevé  
■ Manque de temps  
■ Pas adapté au goût personnel

# I. Statistiques (2/5)

## FOCUS : ÉLÈVES MANGEANT À LA CANTINE

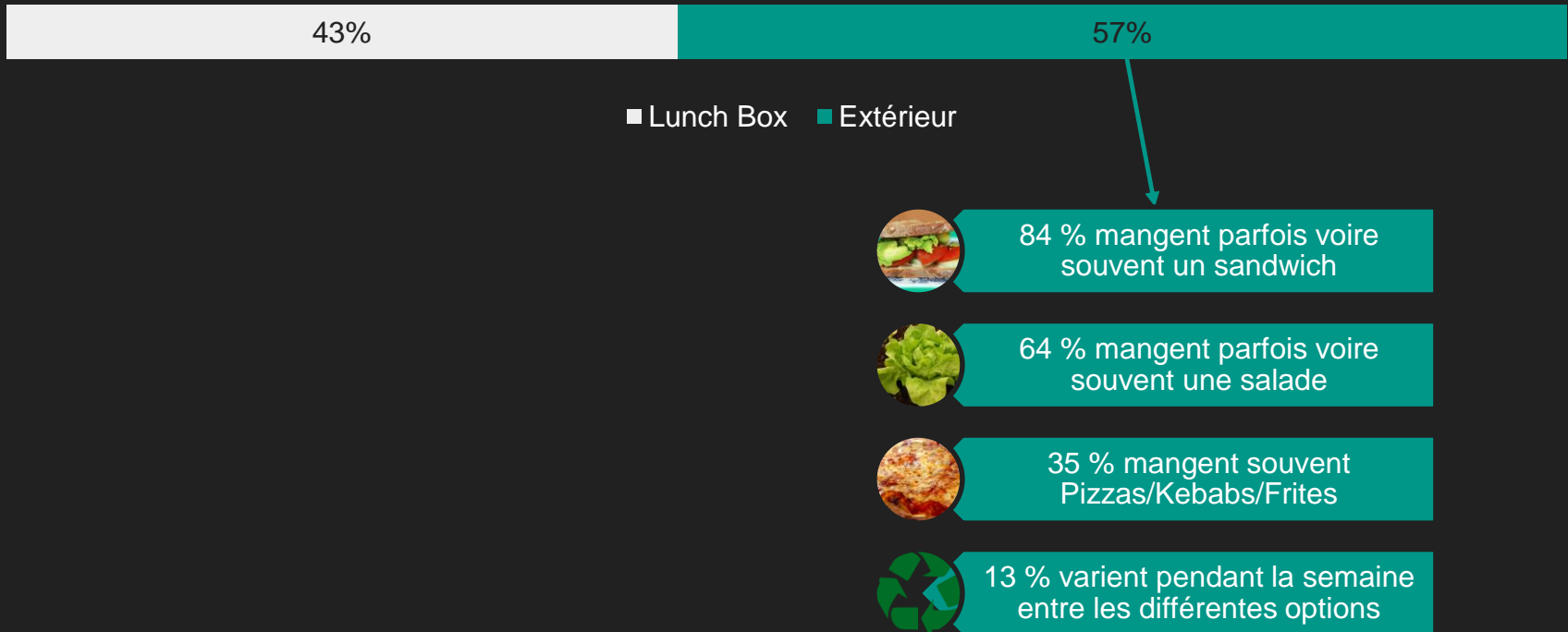
Analyse des restes sur les plateaux repas à la cantine



# I. Statistiques (3/5)

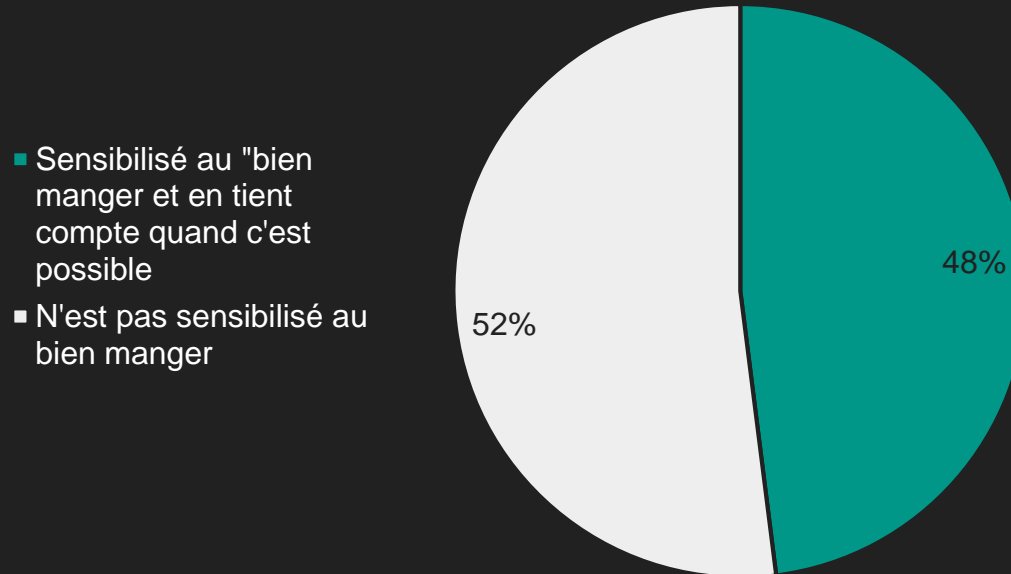
## FOCUS : ÉLÈVES MANGEANT EN DEHORS DE LA CANTINE

Type de repas ingéré quand l'élève ne mange pas à la cantine



# I. Statistiques (4/5)

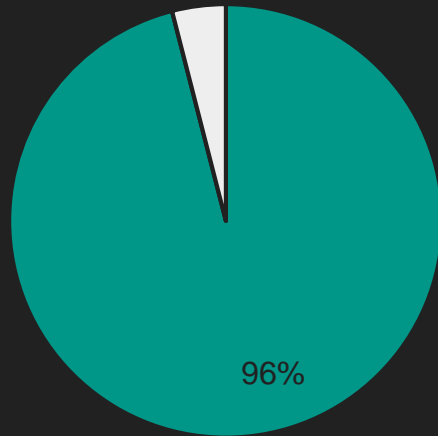
## Sensibilisation au "Bien-manger" des élèves



# I. Statistiques (5/5)

## FIABILITÉ DES DONNÉES

Un questionnaire  
représentatif ?



■ A répondu ■ N'a pas répondu

Analyse des plateaux repas :

- Menée sur 5 jours
- sur un ensemble de 100 plateaux
- 4 élèves impliqués dans l'analyse
- Sur des horaires différents

## II. Paramètres (1/3)

### Sensibilisation et communication :

- ❑ Elèves se sentent peu sensibilisés
- ❑ 35 % s'alimentent régulièrement de manière non-équilibrée

Indice : 3/10, une sensibilisation semble nécessaire

### Connaissance et origine des produits (cantine):

- ❑ Produits locaux et produits industriels
- ❑ Aucun OGM
- ❑ La viande : un élevage bio respectueux des animaux et élevages industriels
- ❑ Produits de saison
- ❑ Produits semi-élaborés utilisés

Indice : 5/10, nous connaissons toutes les origines, mais beaucoup les ignorent. Peut-être serait-il nécessaire de les communiquer ?



## II. Paramètres (2/3)

### Elaboration des menus :

- ❑ L'école a aussi un mot à dire
- ❑ Un repas bio par semaine
- ❑ Des menus végétariens sont proposés

Indice : **7/10**, on peut encore améliorer certaines choses dans l'élaboration des menus

### Equilibre nutritionnel :

- ❑ Le choix des élèves est libre (entrée, plats et dessert), mais pas orienté vers un choix sain
- ❑ Les menus ne sont pas validés par des professionnels de la nutrition, on ignore donc s'ils sont équilibrés
- ❑ 1/3 des élèves mange souvent Pizzas/Kebabs/Frites

Indice : **3/10**, on ne connaît pas réellement l'équilibre des repas de la cantine. Et pour les 28% qui n'y mangent pas ?

## II. Paramètres (3/3)

### Déroulement des repas :

- Repas extrêmement bruyant
- Pris très rapidement

Indice : **0/10**, il y a réellement un besoin de progrès sur ce point. La prise d'un repas avec le temps nécessaire et dans le calme est primordiale !

### Gestion des déchets :

- Voir équipe déchets (générés par les restes à la cantine et les emballages de repas achetés à l'extérieur)
- 30 % commandés mais non consommés (Dussmann tient compte de ceci)
- Cochons

Indice : **4/10**, besoin de sensibilisation de la communauté scolaire contre le gaspillage alimentaire

# Pistes d'amélioration

# Pistes d'amélioration (1/3)

- Réaliser une **sensibilisation sur l'importance de l'équilibre alimentaire**
  - projet pédagogique mené par l'infirmière (niveaux de 5ème et 2nde)
    - but : sensibiliser la communauté aux conséquences de la malnutrition sur la santé
  - affichage dans couloirs, salles & escaliers menant à la cantine
  - proposer petites portions de soupes pour goûter

# Pistes d'amélioration (2/3)

- Améliorer **conditions & cadre de prise des repas**
  - insonorisation des salles de cantine
  - demander le calme dans la queue
  - repeindre les murs

# Pistes d'amélioration (3/3)

- Lutter contre le **gaspillage alimentaire**
  - Demander aux élèves d'adapter leurs portions à leur faim
    - sensibilisation (via affichage) [https://d2i94jcvhd3nst.cloudfront.net/wp-content/uploads/2018/10/TL481\\_LRQDO\\_PAYSBASQUE\\_cantine\\_181009\\_4642-950x633@2x.jpg](https://d2i94jcvhd3nst.cloudfront.net/wp-content/uploads/2018/10/TL481_LRQDO_PAYSBASQUE_cantine_181009_4642-950x633@2x.jpg)
  - Réduire le gaspillage des desserts/entrées/fruits
    - Possibilité de prendre un dessert plus tard, si l'on n'est pas sûr d'avoir assez faim
    - Possibilité de rendre nourriture intacte
  - Sensibilisation auprès des parents (diaporama avec statistiques, photos des plateaux à peine entamés...)

# Merci pour votre attention !

- Merci à Dussmann pour sa coopération (plus particulièrement à Alain, cuisinier au LJR)
- Merci aux éco-délégué(e)s et aux professeur(e)s principaux\*ales pour leur grande aide avec la distribution des questionnaires

- Iconographie : Slide 4 :

Von 4028mdk09 - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0,  
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15097551>

By Jennifer from Vancouver, Canada - Toasted tomato, avocado, cucumber & hummus sandwich, CC BY 2.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=35685665>

By Hungrydudes - <https://www.flickr.com/photos/twohungrydudes/4900072929/>, CC BY 2.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=45332697>

## Notre équipe :



L. Eldracher, E. Ruiz, A. Collin, M. Vermersch, A.-S. Hennebel, L. Broudic  
(absente sur la photo : H. Durand-Vollmer)

à prendre en compte en plus pour le diagnostic : <http://www.eco-ecole.org/infographie-miamm/>

<https://magazine.laruchequiditoui.fr/ustaritz-zero-gaspi-a-la-cantoche/>