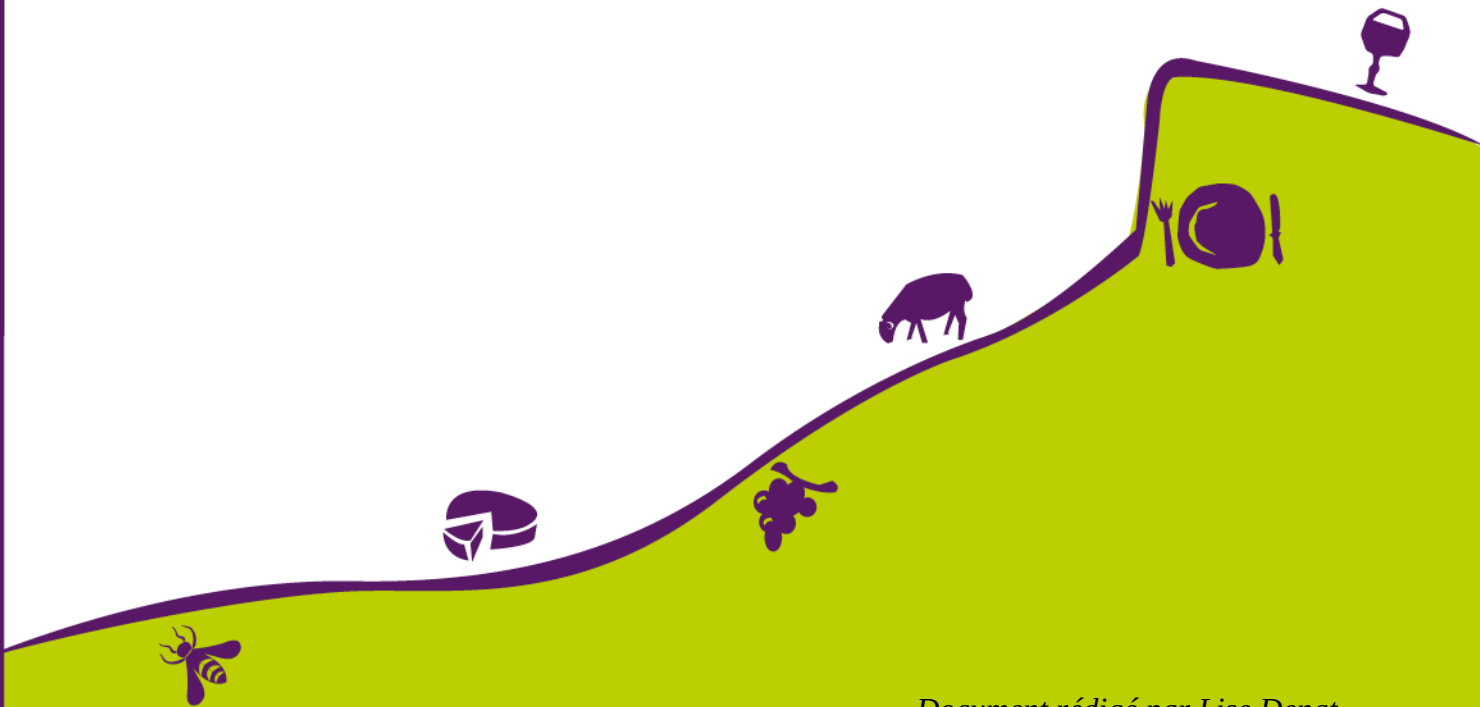




Bilan de l'enquête à destination des parents d'élèves pour le projet de cantine de St Pierre d'Entremont



*Document rédigé par Lise Denat
Chargée de mission agriculture de proximité et pastoralisme au PNR Chartreuse
26 Janvier 2017*

1. Contexte du projet :

Depuis 2012, le PNR de Chartreuse dans le cadre de sa mission de valorisation des produits et d'appui à l'agriculture de proximité a mené une première phase de travail sur l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux. Un état des lieux a été réalisé sur le territoire *Cœur de Chartreuse* et *Avant Pays Savoyard* pour connaître les différents modes de gestion et fonctionnement interne des cantines, évaluer les motivations des gestionnaires et cuisiniers et enfin, connaître l'intérêt et la capacité des producteurs fermiers de Chartreuse à fournir les restaurants scolaires du territoire. Une rencontre entre les différents acteurs de la restauration collective et les producteurs a été organisée par la suite.

Depuis environ deux ans, un projet a émergé sur le territoire. Les élus de Saint Pierre d'Entremont ont fait remonter leur questionnement sur la faisabilité de la mise en place d'une cuisine autogérée pour l'école élémentaire de la commune. En effet, lors de la construction de la nouvelle école, une cuisine équipée a été construite avec en toile de fond cette idée de passage de cuisine à gestion concédée à une cuisine en gestion directe.

2. Descriptif du projet

Systeme actuel :

Le groupe scolaire compte 80 enfants dont 60 enfants prennent des repas chaque jour à la cantine. Actuellement, la cantine de Saint Pierre d'Entremont est approvisionnée en liaison froide par un prestataire extérieur: Trait'Alpes basé à Saint Martin le Vinoux (38).

Projet :

Le projet consiste à passer en gestion directe avec l'embauche d'un cuisinier pour travailler dans les locaux déjà existants ou bien en faisant appel à une structure locale comme l'ESAT du Habert qui pourrait également travailler dans les locaux de l'école. Le deuxième volet du projet à mener en parallèle est l'approvisionnement de la cantine en produits agricoles locaux.

Aujourd'hui, une première étude de faisabilité a été menée avec l'appui de l'association "Un plus Bio" afin de donner aux élus quelques premiers éléments chiffrés sur le projet. Un autre élément est en cours de réflexion : la mutualisation de cette cuisine avec les communes voisines afin de davantage rentabiliser le projet et de diminuer les risques financiers.

En parallèle de ce travail, les élus de St Pierre d'Entremont (Isère et Savoie) ont souhaité réaliser un questionnaire auprès des parents d'élèves pour connaître leur intérêt pour un tel projet.

3. Objectifs du projet

Les objectifs de ce projet sont multiples :

- Maîtriser la composition des menus et l'origine des produits
- Améliorer la qualité des repas fournis aux enfants
- Ré-apprendre le "bien manger" aux enfants (apprentissage du goût, ...)
- Créer des emplois
- Soutenir l'économie agricole locale

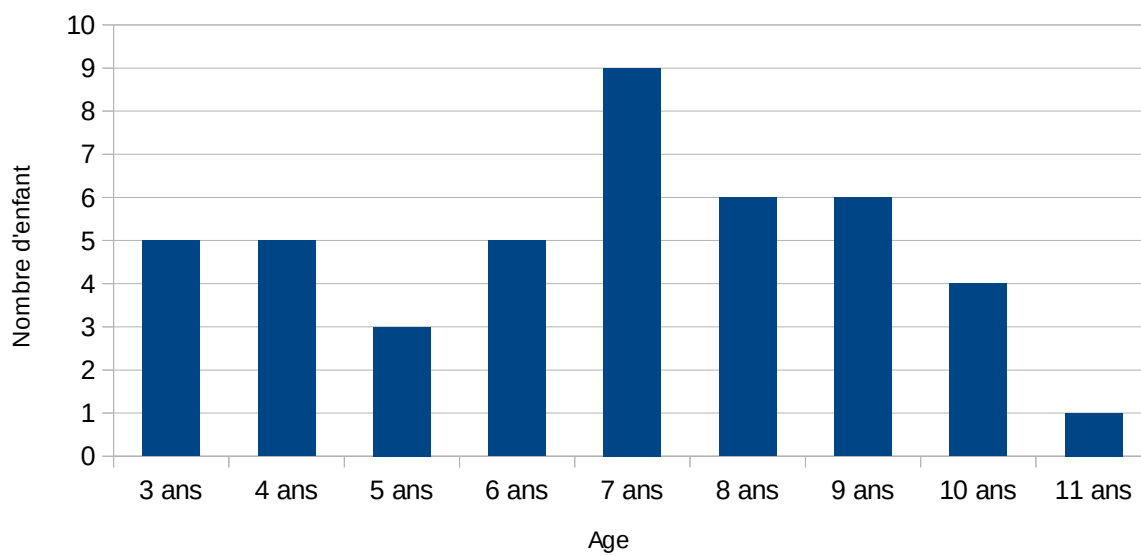
4. Résultat de l'enquête auprès des parents

Nombre de répondant : 34 sur 44 enfants

→ Enquête qui a eu lieu en décembre 2016

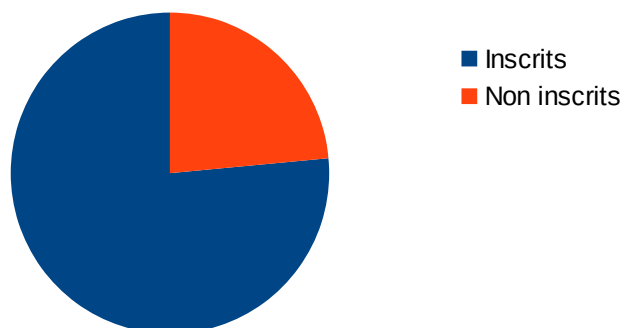
- **Profil des enfants dont les parents ont répondu à l'enquête**

Age des enfants dont les parents ont répondu au questionnaire



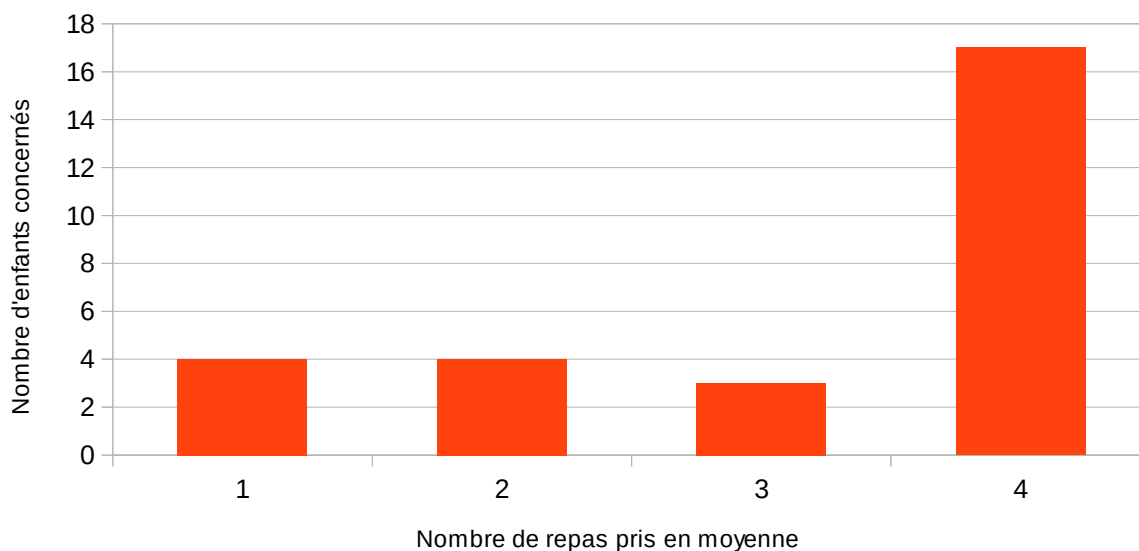
→ Les parents qui ont répondu au questionnaire ont des enfants d'un peu tous les âges entre 3 et 11ans.

Part des enfants inscrits et non inscrits à la cantine
dont les parents ont répondu au questionnaire



→ Quelques parents ont répondu au questionnaire mais n'ont pas leur enfant à la cantine : 24 %
→ **La majorité des parents** ayant répondu au questionnaire **mettent leur enfant à la cantine scolaire**

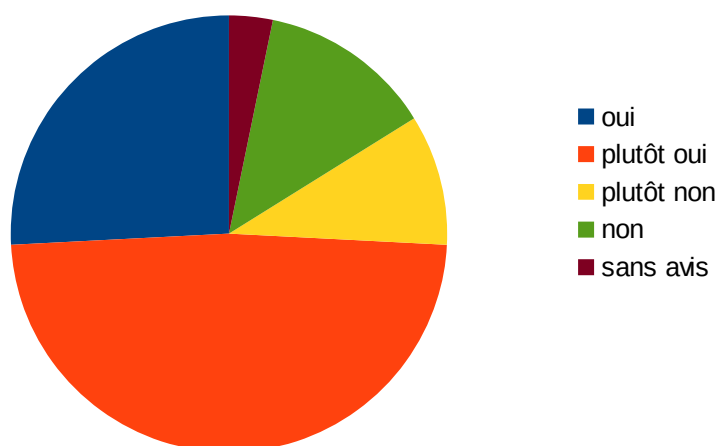
Fréquence des repas à la cantine



→ La moitié des enfants dont les parents ont répondu à l'enquête (17/34) **prennent le maximum de repas à la cantine** c'est à dire 4 repas/semaine.

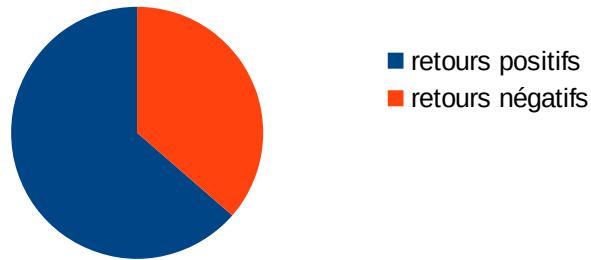
- **Analyse de la satisfaction des enfants et des parents vis à vis du système actuel de restauration scolaire**

L'offre de restauration vous convient-elle ?



→ Pour 26 % des parents, l'offre de restauration actuelle convient. Pour 48 % des parents, elle est plutôt convenable. Pour 10 % plutôt non et pour 13 % elle ne convient pas.

Retours des enfants concernant la cantine



→ **Plus de la moitié** des parents ont des **retours** de la part de leurs enfants concernant la cantine. **La majorité des enfants font des retours positifs.** Et **32 %** font des **retours négatifs.**

- **Analyse de l'intérêt des parents pour le projet de cantine en gestion directe et en approvisionnement en produits locaux**

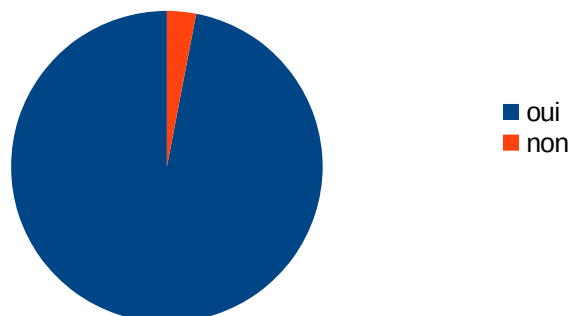
Pour les parents ayant répondu, le plus important dans la restauration scolaire c'est :

- 1. Produits frais**
- 2. Équilibre des menus**
- 3. Produits locaux et repas confectionnés sur place**
4. Produits de saison
5. Diversité des menus
7. Prix
8. Produits Bio
9. Réduction du gaspillage et des déchets

→ **Le prix n'est pas l'élément le plus important pour les parents ayant répondu au questionnaire.** Par contre ils accordent une **grande importance** à **l'utilisation de produits frais** dans la confection des repas, à **l'équilibre des menus**, à **l'utilisation de produits locaux** et à **la fabrication sur place des repas.**

Seriez vous intéressés par un nouveau projet de cantine scolaire :

repas fabriqués sur place à partir de produits locaux



→ **La quasi totalité des parents enquêtés sont intéressés par le nouveau projet de cantine.**

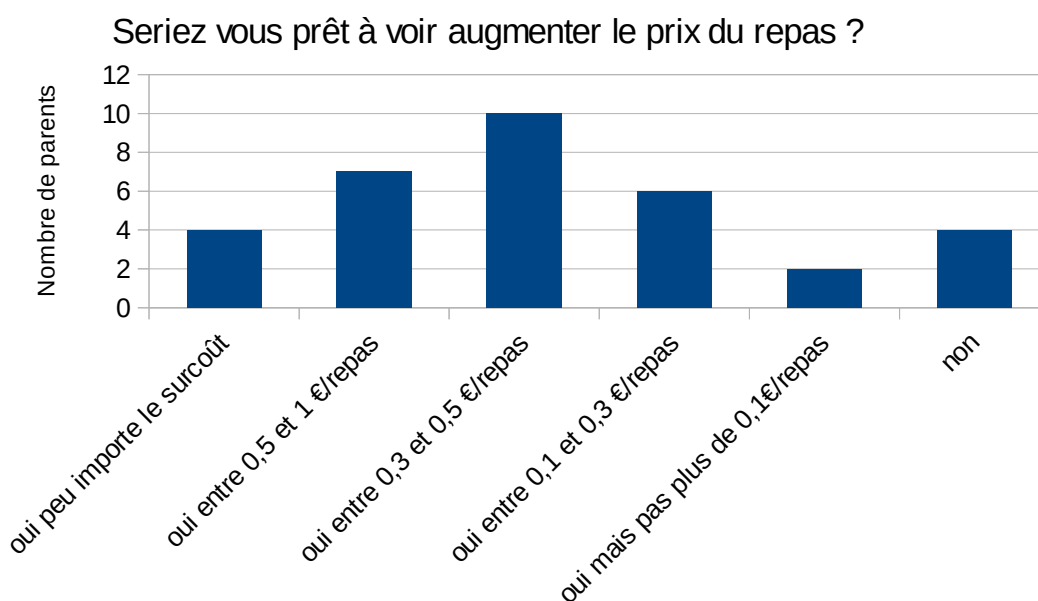
Quelques citations expliquant leur intérêt :

« C'est cohérent pour notre territoire en développement économique, c'est primordial pour la santé de nos enfants »

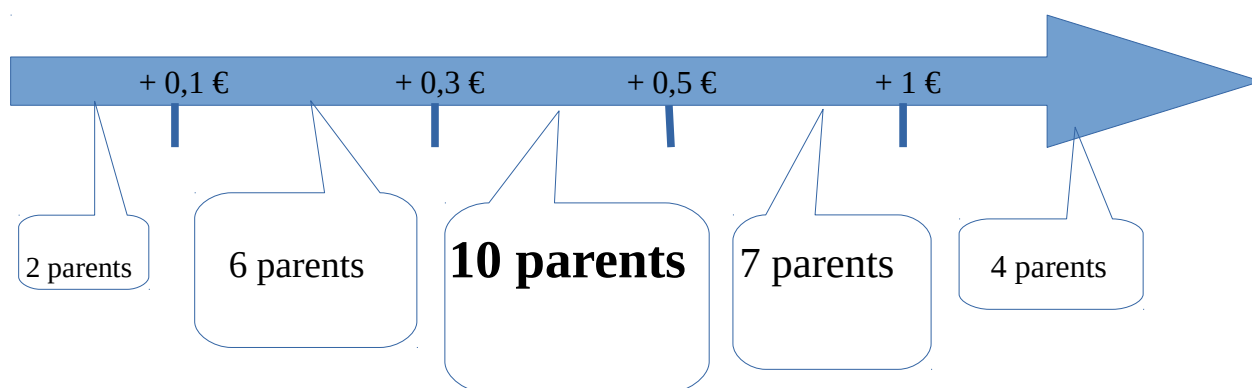
« C'est du développement local intelligent et je pense qu'il y a de la ressource en professionnels locaux. C'est cohérent par rapport au projet école propre et éducation au goût, du respect des valeurs »

« Pour que mon enfant puisse manger sainement »

« On sait ce qu'on a dans son assiette et j'espère une cuisine moins industrielle »

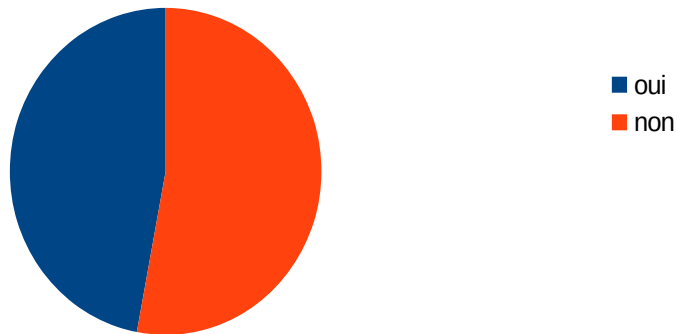


→ La majorité des parents sont prêts à voir augmenter le prix du repas pour atteindre les objectifs du nouveau projet.



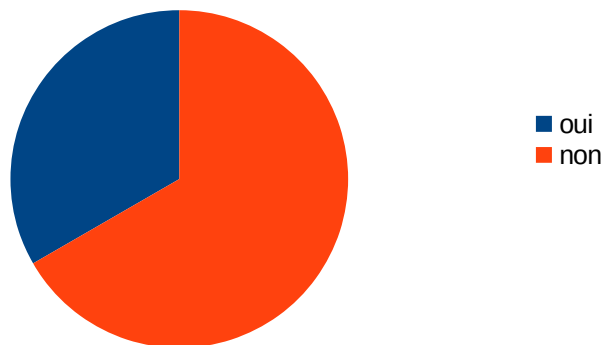
→ 10 parents sont prêts à voir augmenter le prix du repas entre 0,3 et 0,5 € pour un projet de cuisine autogérée en approvisionnement en produits bio et locaux. 6 parents entre +0,1 et 0,3 € /repas et 7 parents entre +0,5 et 1 € / repas.

Seriez vous favorable à l'instauration d'un prix du repas au quotient familial ?



→ **La majorité des parents n'est pas favorable** à la mise en place d'un prix du repas en fonction du quotient familial.

Seriez vous intéressé pour participer à l'élaboration de ce nouveau projet ?



→ **11 parents souhaiteraient être impliqués** dans ce projet d'évolution du système de restauration scolaire

5. Conclusion

La majorité des parents enquêtés **ne sont pas particulièrement déçus par l'offre de restauration** actuelle. **Par contre ils souhaitent pour la quasi totalité que ce projet de cantine en gestion directe et en approvisionnement local et bio voit le jour**, dans un souci de santé publique et de développement économique du territoire. Pour un tel projet, **la majorité des parents ayant répondu au questionnaire sont prêts à accepter une augmentation non négligeable du prix du repas** (entre 0,3€ et 0,5 €/repas pour 10 parents, entre 0,5€ et 1€ pour 7 parents).

Ce projet est donc **bien perçu par la majorité des parents enquêtés** qui sont prêts à en **assumer le surcoût éventuel** pour la majorité, et qui souhaiteraient être impliqués dans le projet pour un tiers d'entre eux.