



Cantines scolaires : enquête auprès des élèves

03/12/09

La CLCV publie une enquête menée avec le soutien de la Direction Générale de l'Alimentation. 1400 élèves et de 255 parents ont été interrogés afin de cerner leurs avis et leurs attentes. La qualité gustative, le bruit dans le restaurant scolaire et le temps consacré aux repas sont quelques uns des principaux aspects à améliorer.

Pourquoi cette enquête ?

Depuis quelques années, la restauration scolaire est clairement affichée comme une priorité des politiques publiques de l'alimentation. Ainsi, en 2001 dans le cadre du premier Programme national nutrition santé, la circulaire dite « de l'écolier » a été revue afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas. En 2009, le Plan pour une alimentation sûre, diversifiée et durable mis en place par le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche prévoit une sensibilisation des élus locaux et l'adoption d'une réglementation sur la composition nutritionnelle des menus.

Mais il est évident que l'amélioration de la restauration scolaire ne peut être abordée sous le seul angle de la nutrition. Il serait en effet inutile d'améliorer les caractéristiques nutritionnelles de plats qui seraient au final peu appréciés ou pire, non consommés.

C'est notamment pour recueillir l'avis des jeunes sur la qualité gustative des repas en restauration scolaire. Plus largement, ce qui fait la qualité d'un repas, c'est aussi un cadre, un lieu, la convivialité et le temps dont on dispose pour manger, aspects qui ont également fait l'objet d'une investigation auprès des élèves.

Notre méthode

L'enquête s'est déroulée entre janvier et mars 2009 sur la base de deux questionnaires : l'un plus court destiné aux élèves du primaire, le second plus détaillé à l'attention des collégiens et lycéens. 1400 élèves ont été interrogés dans 44 établissements répartis de la manière suivante :

	Nb d'élèves	Nb d'établissements
Primaire	606	17
Collège	444	15
Lycée	351	12
	1401	44

L'âge moyen des élèves interrogés est de 9 ans pour le primaire et de 14 ans pour le secondaire.

Pour chaque établissement, les enquêteurs ont recueilli les informations sur le fonctionnement du restaurant scolaire (gestion déléguée ou non, prix du repas, fréquentation, etc...)

Enfin, 255 parents ont été sondés via internet par l'institut MV2/SSI sur leur perception du rapport « qualité/prix » des repas à la cantine.

Les principaux résultats

– La cantine n'est pas un choix mais une solution par défaut

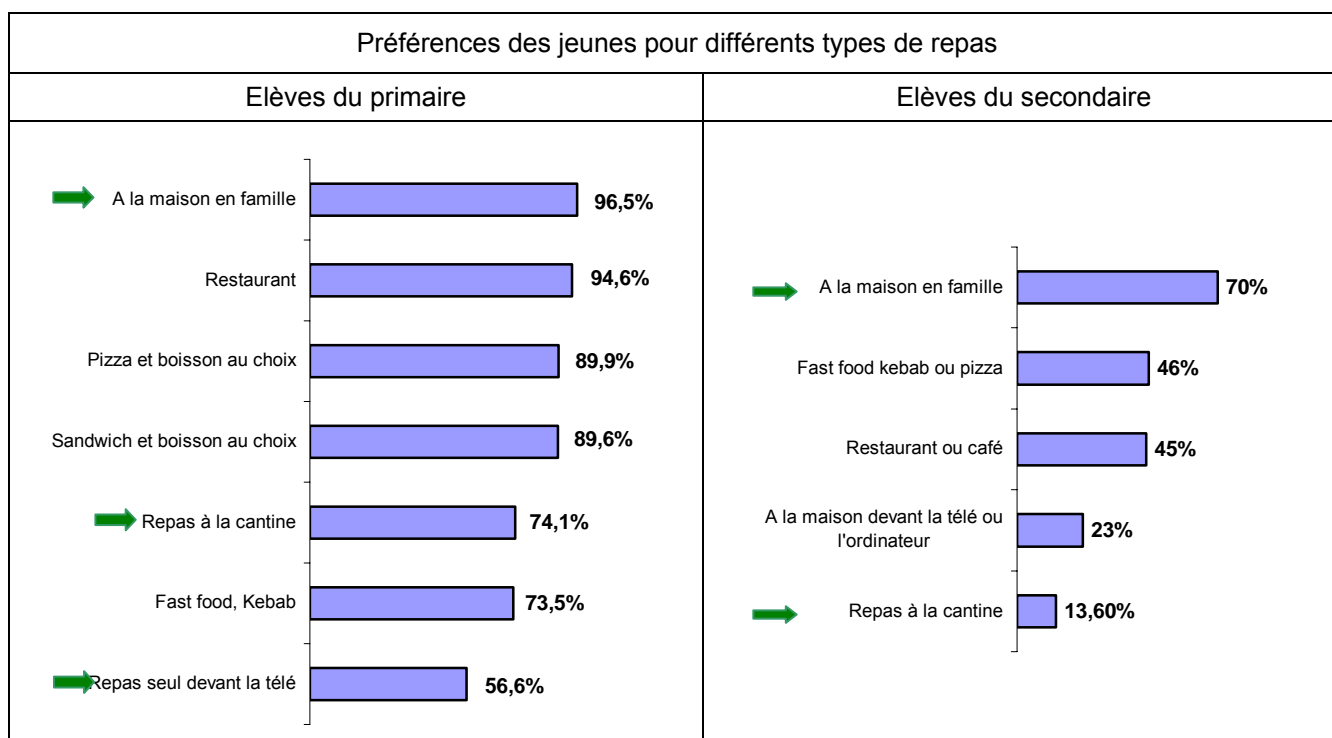
C'est avant tout parce qu'ils n'ont pas le choix (pour 67.2 % d'entre eux) que les élèves du secondaire vont à la cantine. Toutefois, les collégiens et lycéens reconnaissent à la cantine un côté pratique (91.1 %) et convivial (75.7%).

Secondaire ¹	
« Vous allez à la cantine parce que... » (plusieurs réponses possibles)	% de sondés d'accord et tout à fait d'accord
Vous n'avez pas d'autre choix	67.2 %
Vos parents vous l'imposent	21.4 %
Vous aimez manger à la cantine	19.2 %
Autres	10.2 %

Lorsqu'ils ne déjeunent pas à la cantine, les collégiens et les lycéens mangent chez eux en famille (36.1 %) ou optent pour un repas type « fast-food, kebab ou pizza » (24.6 %).

Interrogés sur leurs préférences pour différents types de repas, les sondés privilégient nettement le repas pris à la maison en famille, et ce quelque soit leur âge. Ce résultat vient contredire l'idée selon laquelle le snacking et le grignotage auraient relégué le repas au rang de pratique démodé et archaïque. Pour les collégiens et les lycéens, le repas « fast-food, kebab ou pizza » arrive en seconde position tandis que le déjeuner à la cantine paraît très dévalorisé.

Le repas pris seul devant la télé ou l'ordinateur est loin de recueillir les préférences de jeunes qui semblent attachés à la dimension conviviale du repas.

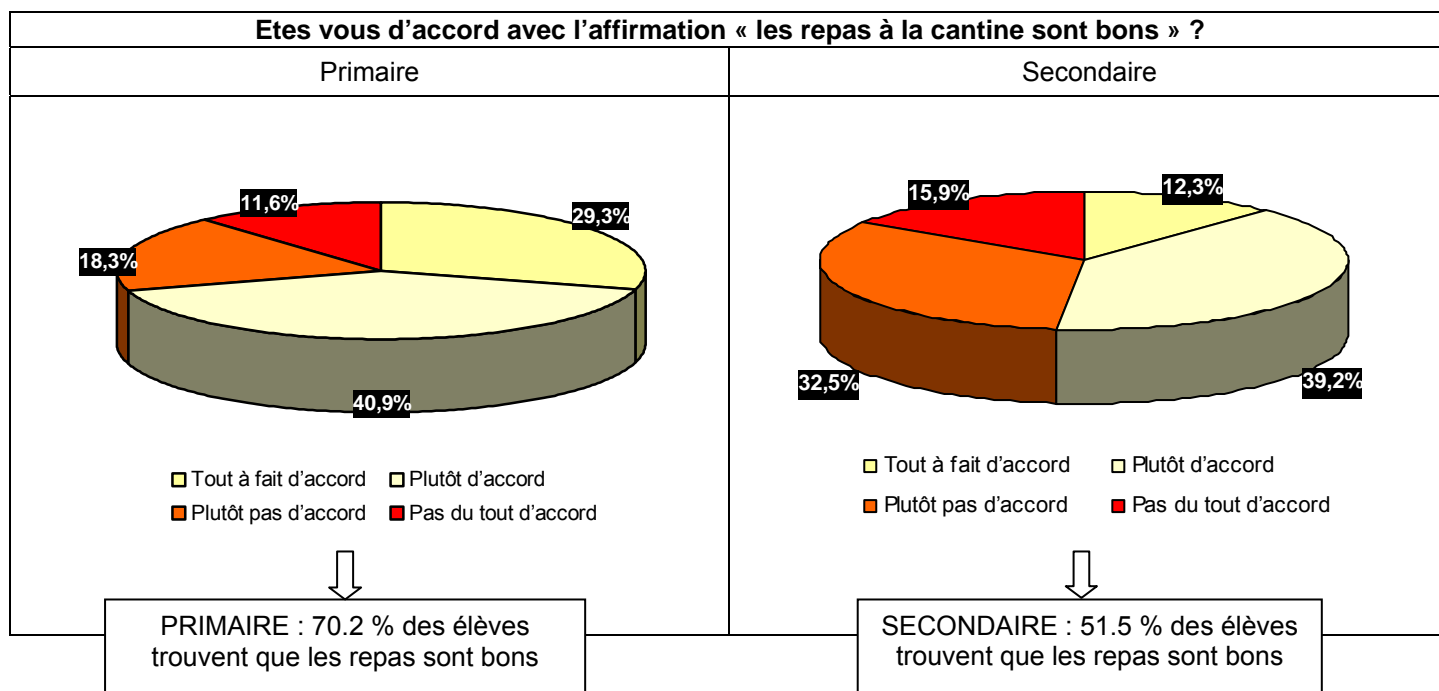


¹ Les élèves du primaire n'ont pas été interrogés sur cet aspect du fait de leur jeune âge.

– **Dans le secondaire, la cantine n'a pas la cote**

Alors que 62.5% des élèves du primaire considèrent que la cantine est un endroit agréable, seuls 34.4 % des collégiens et lycéens sont de cet avis. **L'appréciation globale portée sur la qualité gustative des repas suit une tendance comparable : 70 % des élèves du primaire considèrent que les repas à la cantine sont bons mais ils ne sont que 52 % dans ce cas au niveau du secondaire.**

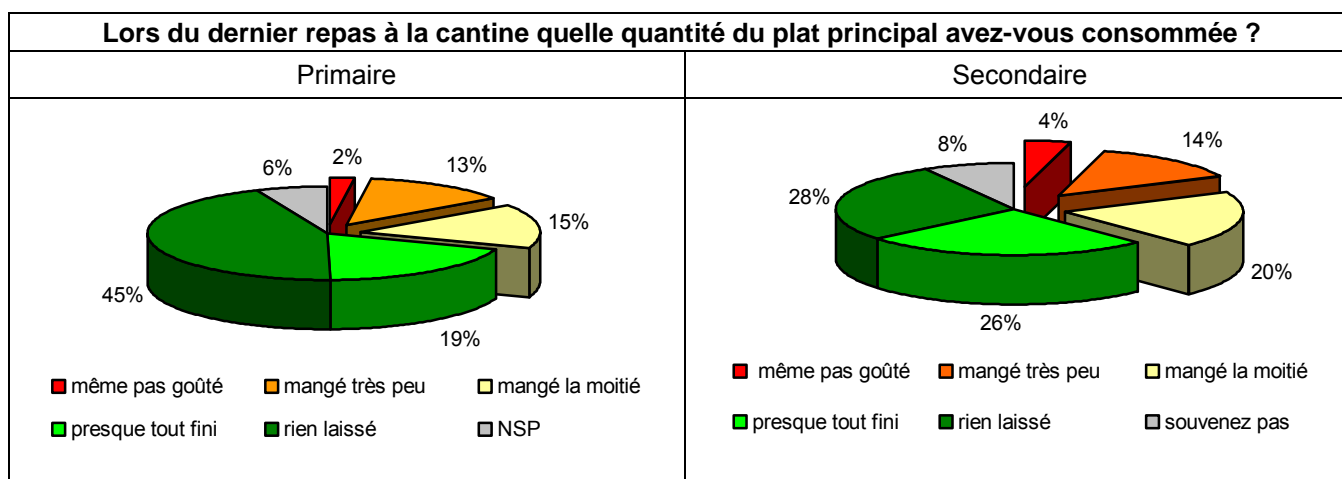
Le fait que seule une courte majorité de collégiens et lycéens apprécient les repas met en lumière les efforts que doivent mener les professionnels sur la qualité.



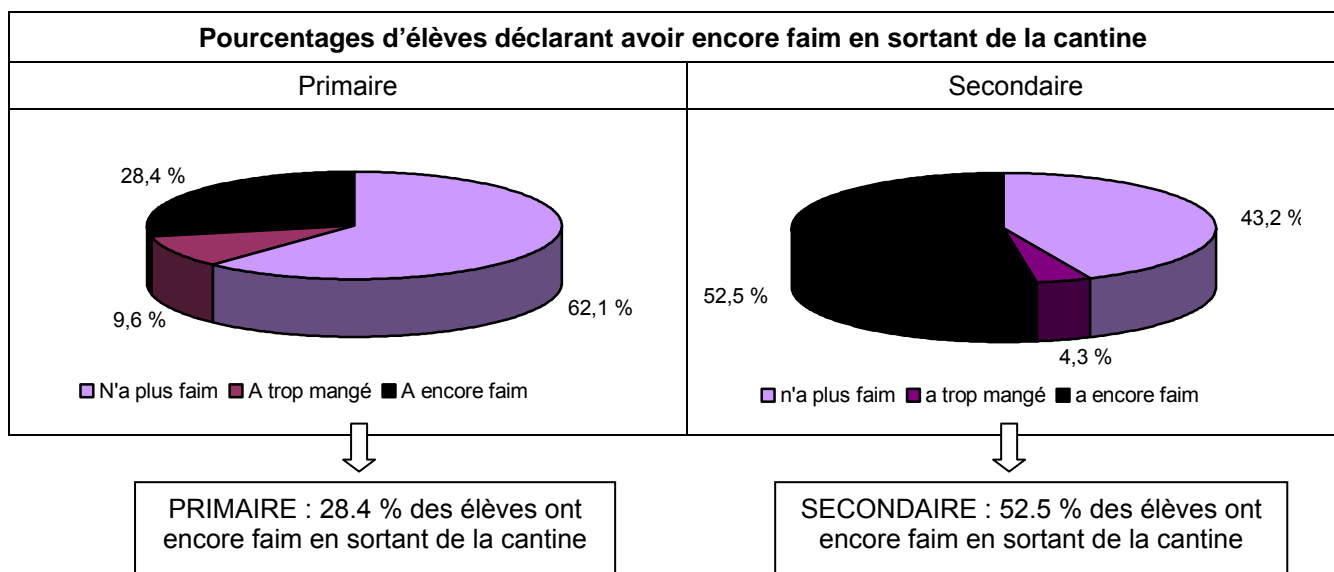
Notre enquête montre que les repas préparés sur place sont mieux perçus sur le plan gustatif que les repas livrés depuis des cuisines centrales. Au niveau du primaire, les restaurants en gestion déléguée recueillent des avis moins favorables que ceux en gestion directe.

– **Plus d'un élève du secondaire sur deux déclare avoir encore faim en sortant de la cantine**

Interrogés sur les quantités consommées lors de leur dernier repas pris à la cantine, 30 % des élèves du primaire et 38 % dans le secondaire déclarent avoir mangé la moitié ou moins de la moitié du plat principal qui leur était proposé.



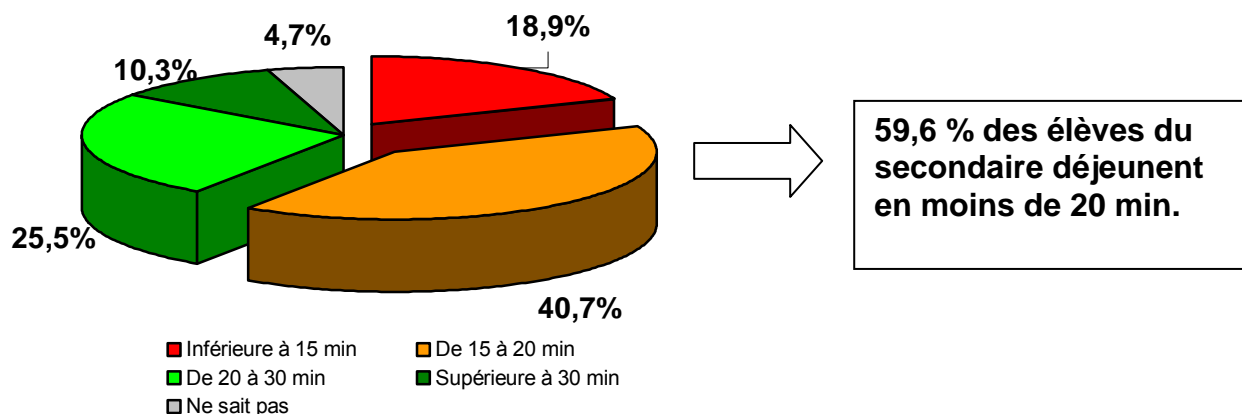
Dans le secondaire, plus d'un convive sur deux (52.5 %) déclare avoir encore faim en sortant du restaurant scolaire. Au niveau du primaire, ce pourcentage est de 28.4 %.



Lorsque les convives apprécient la qualité des repas et qu'ils les trouvent suffisamment variés, ils sont généralement mieux rassasiés au sortir de la cantine.

— Des repas trop vite expédiés

Dans le secondaire, une nette majorité d'élèves disent déjeuner en moins de vingt minutes, durée minimale généralement recommandée pour un repas.



Notre enquête indique également que 20 % des collégiens et lycéens passeraient plus de temps dans les files d'attente qu'à table.

— L'importance du cadre et de l'accueil

Les avis exprimés sur la qualité du repas sont liés à la perception plus globale du restaurant scolaire.

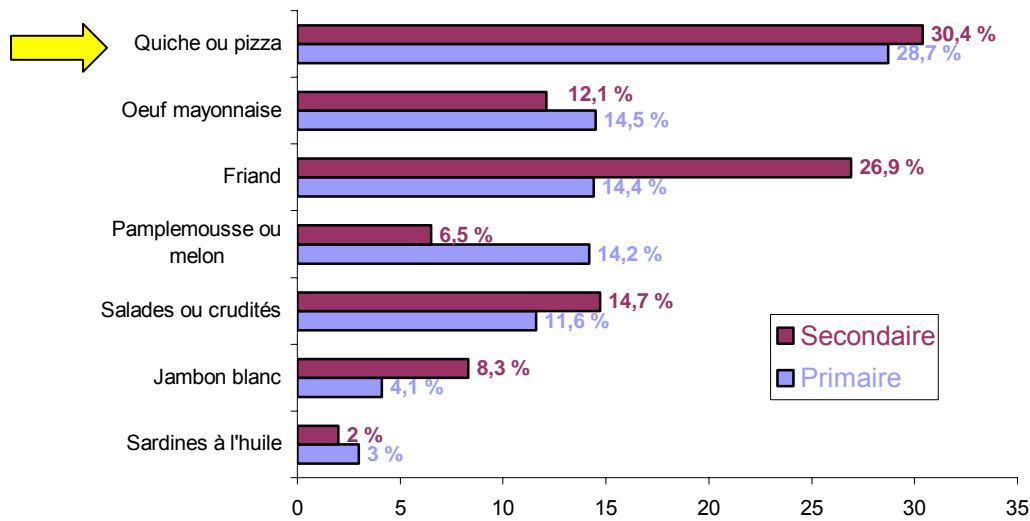
Ainsi, les sondés qui considèrent que les plats principaux sont bons ont généralement un avis favorable sur le cadre du restaurant scolaire et sur sa propreté.

Ces résultats invitent à envisager la qualité comme un tout : améliorer le contenu des assiettes si le cadre du restaurant demeure peu accueillant risque de ne modifier qu'à la marge la perception des convives.

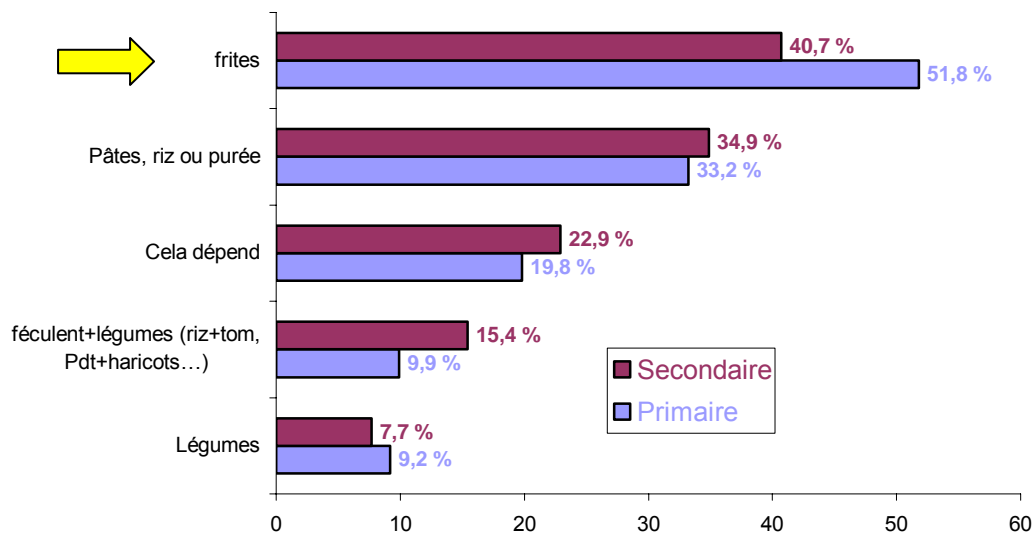
– Le menu préféré : quiche ou pizza, frites et pâtisserie

En primaire, comme dans le secondaire, les élèves lorsqu'ils ont le choix se tournent vers des menus peu équilibrés et des aliments dont la consommation devrait rester modérée.

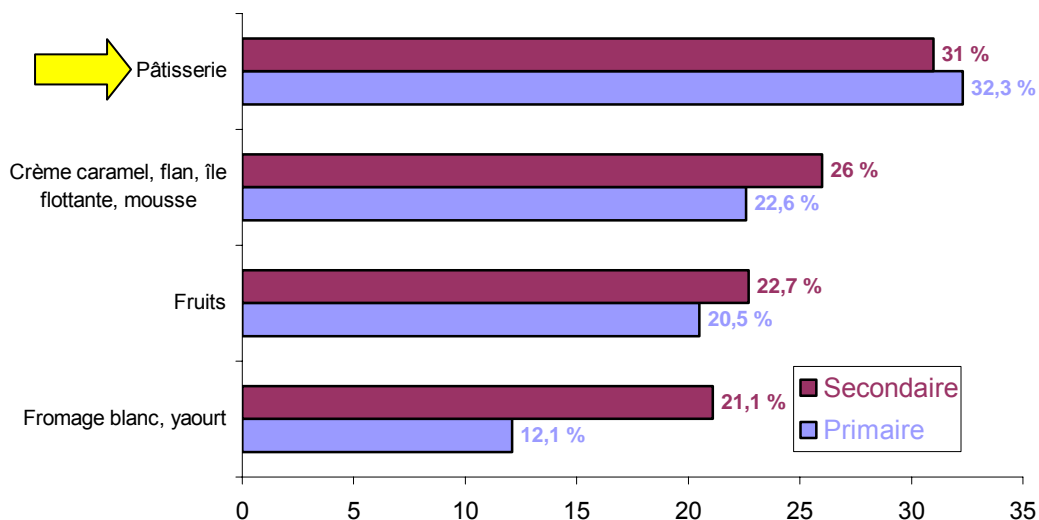
Préférences pour l'entrée



Préférences pour l'accompagnement du plat



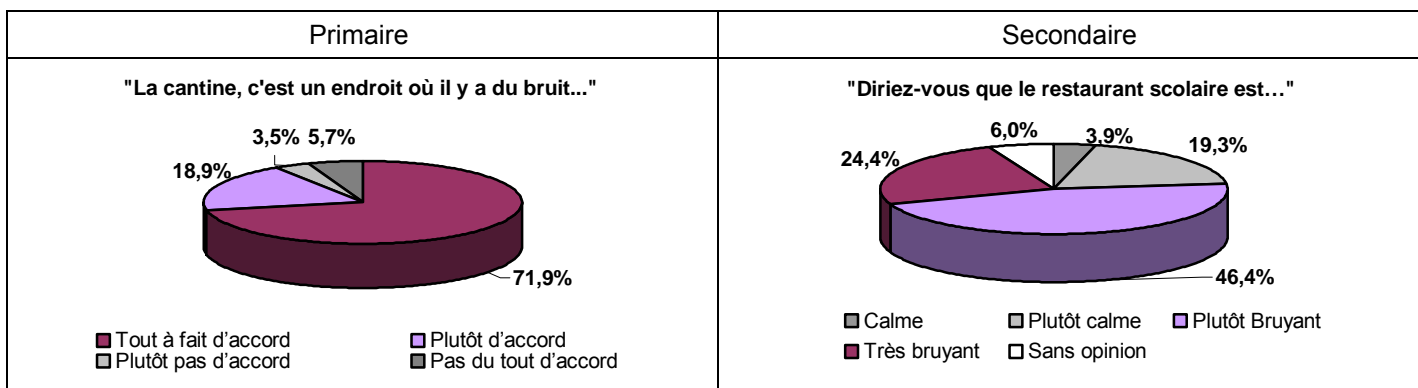
Préférences pour le dessert



Les légumes en accompagnement du plat principal sont très mal classés, en revanche les fruits en dessert semblent un peu plus appréciés, tant par les élèves du primaire que du secondaire.

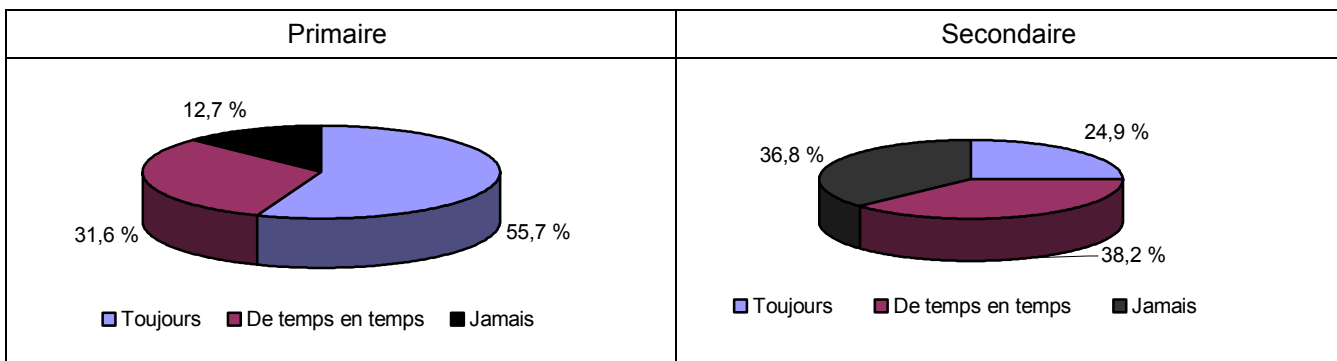
— Le problème du bruit

Le restaurant scolaire est manifestement un lieu bruyant : 90 % des élèves du primaire considèrent qu'il y a du bruit à la cantine et plus de 70 % des élèves du second degré sont du même avis.



— Seulement ¼ des collégiens et lycéens se lavent les mains avant de manger

On constate que le lavage des mains avant le déjeuner est nettement plus fréquent en primaire que dans le secondaire où un quart seulement des élèves se lavent les mains systématiquement avant de manger.



Dans le secondaire, parmi les élèves qui ne se lavent pas les mains, 39.2% invoquent l'absence de sanitaires à proximité du restaurant scolaire, 29.6 % disent que ce n'est pas dans leurs habitudes et 31.2 % invoquent d'autres raisons.

– Les améliorations attendues par les élèves du secondaire

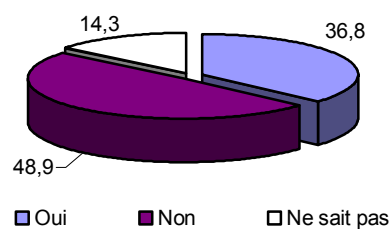
Diverses propositions d'amélioration ont été testées auprès des élèves du secondaire (les élèves du primaire n'ont pas été consultés sur cet aspect afin de ne pas surcharger le questionnaire).

Les principales demandes d'amélioration concernent la variété, la qualité de la nourriture et l'espace disponible dans le restaurant. Seuls 7.3% des sondés considèrent qu'aucune amélioration n'est nécessaire.

Secondaire	
« <u>Quelles sont selon vous les principales améliorations à apporter au restaurant scolaire (plusieurs réponses possibles) ?</u> »	
Un choix de plats plus large	44.2 %
La qualité de la nourriture	42.6 %
Une plus grande variété dans les menus	40.8 %
Plus d'espace	40.6 %
Réduire le bruit	29.1 %
La propreté	21.2 %
L'accueil par le personnel	12.8 %
Aucune, car la cantine vous convient telle qu'elle est	7.3 %
Plus de lumière	6.3 %
Autre, préciser :	4.9 %

Un peu plus d'un tiers seulement des sondés sont actuellement consultés par l'administration de leur établissement sur les améliorations à apporter au restaurant scolaire.

"Votre établissement demande-t-il l'avis des élèves sur la cantine et les améliorations à apporter ?"



Parmi les élèves qui ne sont pas consultés actuellement, une très large majorité (83,7 %) considèrent que cela serait utile.

– Le prix des repas

Comment le repas à la cantine est-il facturé aux familles ?

Dans les écoles primaires, le tarif est fixé par la commune alors que pour les collèges et lycées ce sont les conseils départementaux et régionaux qui le déterminent. **La restauration scolaire est un service public et le prix du repas facturé aux familles peut être adapté en fonction de leur revenu afin de permettre l'accès du plus grand nombre à la cantine.** Un certain nombre de communes ont d'ailleurs opté pour la gratuité.

En 2006, un décret est venu abroger les dispositions antérieures qui encadraient les augmentations de tarifs au niveau national. **Cependant, la liberté des prix en restauration scolaire n'est pas totale puisque les prix ne peuvent excéder le montant des charges supportées pour la fourniture des repas.**

Il faut savoir que le coût facturé aux familles ne représente qu'une partie du coût total du repas, le reste étant pris en charge par les collectivités. Il est difficile de connaître la répartition de ces coûts compte tenu de la diversité des politiques menées par les collectivités locales et de l'absence de centralisation des données.

Le prix moyen du repas dans le secondaire est de 24 % supérieur au prix du repas dans le primaire.

	Prix moyen	Prix min.	Prix max. ² .
Primaire	2.7 €	2 €	4.9 €
Secondaire	3.3 €	2.3 €	5.1 €

Les prix sont moins élevés dans les établissements appartenant à des zones d'éducation prioritaire (ZEP) :

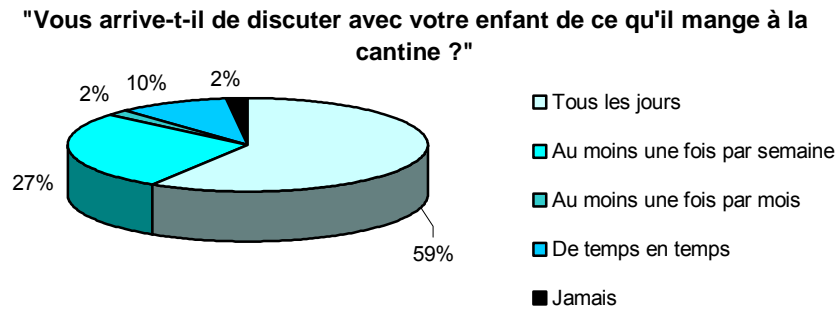
	Prix moyen « ZEP »	Prix moyen « Hors ZEP »
Primaire	2.3 €	2.8 €
Secondaire	3.00 €	3.4 €

² Le prix moyen des repas est nettement plus élevé dans les établissements privés (primaire : 4.9 € pour le privé contre 2.57 € dans le public ; secondaire : 4.64 € pour le privé contre 2.96 € dans le public) ce qui explique l'ampleur des écarts observés.

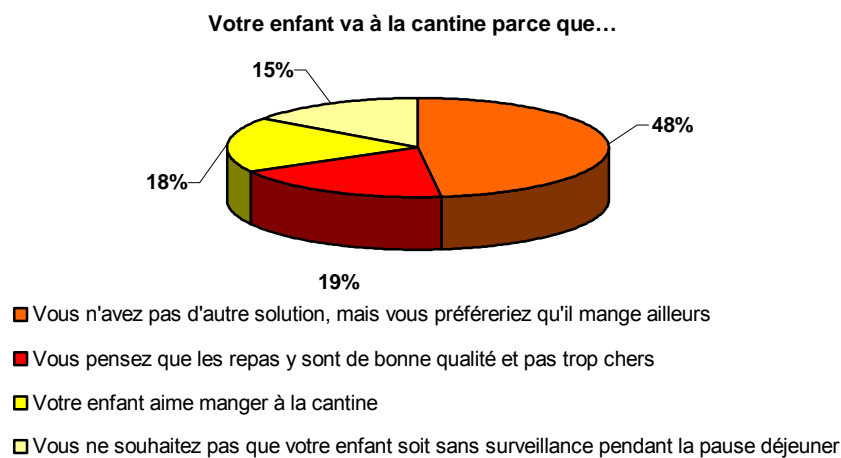
– L'avis des parents (sondage MV2/SSI)

Le 3 avril 2009, 255 parents d'enfants entre 7 et 17 ans fréquentant un restaurant scolaire ont été interrogés par l'institut de sondage MV2/SSI.

86 % des parents interrogés affirment discuter au moins une fois par semaine de ce que leurs enfants mangent au restaurant scolaire et 59 % le feraient tous les jours.

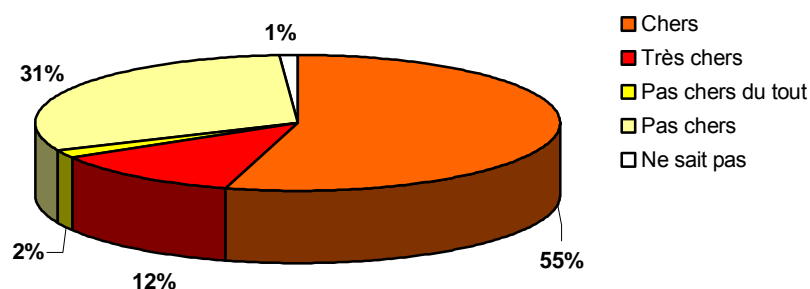


Pour près d'un parent sur deux, l'inscription au restaurant scolaire est avant tout une solution par défaut, en l'absence d'alternative. Sur ce point, ils rejoignent l'avis majoritaire exprimé par les élèves du secondaire (cf P2). Un peu moins d'un parent sur cinq (19%) justifie l'inscription à la cantine par le bon rapport qualité/prix qu'elle offrirait.



Plus des trois-quarts des parents considèrent que les repas à la cantine sont chers, voire très chers.

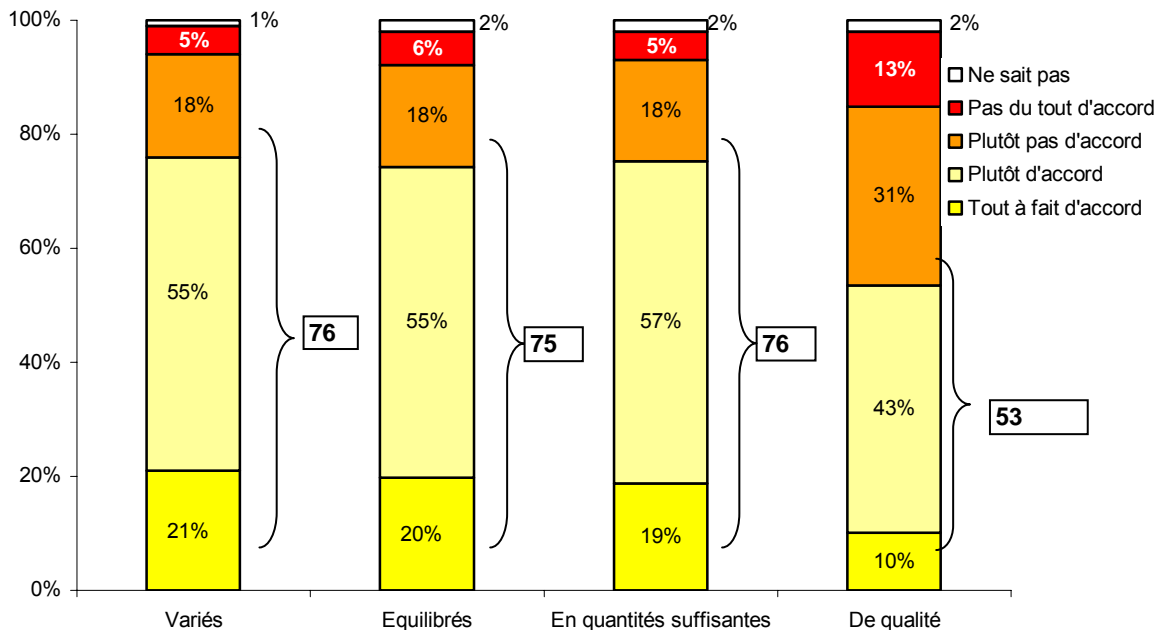
A propos des repas à la cantine, vous diriez qu'ils sont...



Les trois-quarts environ des parents ont des avis positifs sur la variété, l'équilibre nutritionnel des repas et sur les quantités servies.

En revanche, seule une courte majorité a une perception favorable de la qualité des repas. Ce résultat est d'ailleurs très comparable à celui obtenu auprès des élèves du secondaire (P 3).

"Concernant les repas de la cantine, diriez-vous que vous êtes d'accord avec les affirmations suivantes ?"



Nos propositions

Sur la base de ces résultats, la CLCV considère que d'importants efforts doivent être mis en œuvre pour améliorer la qualité de la restauration scolaire et la satisfaction des convives et de leurs parents.

- **Il paraît prioritaire d'encourager la diffusion et l'adoption de la norme « Service de la restauration scolaire ».** La question du bruit, qui semble être une problématique majeure, est notamment abordée dans cette norme malheureusement inconnue d'une très large majorité d'établissements.
- **La qualité gustative doit selon nous être traitée dans un cadre global.** En effet, les avis exprimés sur la qualité des repas sont liés à la variété de l'offre, à la perception globale du restaurant, à son caractère accueillant. Ainsi, il est probable que des efforts menés sur le seul contenu des assiettes, sans une amélioration de l'ensemble du cadre du repas, ne seraient pas vraiment perçus par les convives.
- **Une attention particulière devrait être portée aux repas livrés depuis des cuisines centrales, moins bien notés sur le plan gustatif que ceux préparés sur place.** Il nous paraît donc important de travailler sur ce point avec les professionnels concernés.
- **Afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des menus proposés, nous soutenons l'idée d'une réglementation définissant les fréquences et les quantités des différents aliments proposés³.**
- **Toutefois, cette évolution nécessaire ne résoudra pas à elle seule la question de l'équilibre nutritionnel des repas consommés.** En effet, notre étude montre que les convives se tournent préférentiellement vers les plats dont la consommation devrait rester modérée. De sorte que, là où les élèves ont le choix, il est peu probable que le fait de proposer plus souvent des légumes ou des fruits se traduisent par une consommation accrue de ces aliments.
- **En conséquence, nous recommandons de travailler sur deux axes complémentaires :**
 - d'une part, l'amélioration nutritionnelle des aliments privilégiés par les jeunes : il peut s'agir par exemple d'optimiser et/ou de réduire la teneur en matières grasses des frites, de proposer des pâtisseries moins sucrées ;
 - d'autre part, le développement de nouveaux produits, par exemple des tartes riches en légumes qui pourraient être une alternative à l'entrée « quiche, pizza » ou des préparations originales à base de fruits en dessert (compotes ou purées multi-fruits, smoothies, milk shakes). On contribuerait par la même occasion à élargir la variété des plats proposés ce qui répondrait à une attente fortement exprimée par les élèves du second degré.

³ Dès 2006, une étude menée par l'Afssa montrait que les recommandations sur la qualité nutritionnelle des menus proposés en restauration scolaire n'était que partiellement appliquées. Nous considérons donc que ces critères doivent passer du statut de simple recommandation à celui d'obligation réglementaire.