

Questionnaire élève

Introduction

Chaque jour le collège prépare 650 repas, en respectant les règles de nutrition. En 2019-2020, le collège a engagé une démarche visant à actualiser le projet d'établissement. Dans ce contexte une réflexion autour de la restauration collective est engagée.

Il est ainsi envisagé d'interroger les éco-délégués afin de réfléchir sur ce qui pourrait améliorer le fonctionnement de la restauration scolaire en terme de développement durable.

Questionnaire :

1 – Quelle appréciation portes-tu sur les repas au collège ? Tu notes de 1 à 10 (1 pas bon et 8 excellent) :

Qualité des repas : 7 /

Quantité des repas : pas de possibilité de pondérer en fonction des goûts

Variété des repas : 8

Horaires des repas : le dernier service

Temps de restauration : si activité un peu court

2 – est ce que tu prends connaissance du menu avant d'entrer au self

Oui

3 – est-ce que tu penses manger équilibré

oui

Qu'est ce que manger équilibré

manger un peu de tout

4 – est-ce que tu termines ton plateau à chaque repas ?

j'essaie

Sinon

Pour quelle raison tu jettes?

Trop de nourriture,

j'aime pas, X

autre

Qu'est-ce que tu jettes souvent ?

Entrée

dessert

plat chaud, X
accompagnement, X
pain, jamais
autre

5 - Si tu avais la possibilité de constituer ton plateau, tu choisirais plus ou moins :

d'entrée,

de plat chaud,

de dessert , plus

6 - as tu des craintes en arrivant au self :

il n'y a plus le dessert attendu

il n'y a plus de place à côté des copains

je n'aurai pas le temps de manger, oui si activité

autres

7 - est-ce que tu perçois les quantités qui sont jetées chaque jour

78 kg,

8 - est-ce qu'il y a des choses qui te choquent ou t'agacent au sein de la restauration collective ? Comportements et attitudes des élèves, modes de consommation...

Pain, pris et pas consommé → Pouvoir revenir

J'ai très faim je vais prendre plein de choses

9 - En qualité d'éco-délégué, quelle action autour de la restauration souhaites-tu engager ?

Le compost

10 - Si tu avais une baguette magique pour réduire le gaspillage alimentaire, tu ferais quoi ?

Ensorcelé les élèves pour ne prendre que la quantité dont ils ont besoin

Frustration de pas pouvoir revenir en reprendre ...