

Séance n° 4	Activité 1 Dépouillement de l'enquête à la cantine
------------------------	---

Objectif général :

Se questionner sur les causes du gaspillage alimentaire au restaurant scolaire.

Objectifs opérationnels :

- Dépouiller les réponses aux enquêtes menées au restaurant scolaire.
- Faire une analyse des résultats.
- Réfléchir aux idées d'actions concrètes pour réduire le gaspillage au restaurant scolaire.

Durée : 1h30

Lieu : en classe

Matériel : Enquêtes complétées, Fiches « Résultats Enquête Élèves »

Déroulement : Le questionnaire d'enquête a été découpé en 7 parties qui correspondent donc aux 7 fiches contenues dans le document Fiches Résultats_Enquête_Élèves.

1- La classe peut être divisée en 7 groupes.

2- Un voire deux questionnaires sont distribués à chaque élève.

3- Les 7 pages du document « Résultats Enquête Élèves » sont distribués, une page à chaque équipe. Chaque équipe sera ainsi responsable du dépouillement d'une des parties du questionnaire. Ces 7 pages correspondent aux 7 parties du questionnaire élève :

- La salle est ...
- Avant le service
- Au moment du service
- Pendant le repas
- Les aliments servis
- Les aliments servis (suite)
- Après le repas

4- L'animateur va lire au fur et à mesure les différentes parties du questionnaire. Il vérifie à chaque fois qui sont les enfants responsables de cette partie pour la prise de note des résultats du dépouillement. Il lit une par une les réponses à chaque question.



BRESSE du JURA

« ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTAURANT SCOLAIRE »

- 5- Pour chaque réponse, tous les enfants regardent sur leur(s) questionnaire(s) et lève la main lorsque la réponse est cochée. Ils lèvent les deux mains si leurs deux questionnaires ont la même réponse cochée.
- 6- L'animateur compte le nombre de mains levées et l'équipe référente de la page concernée note le nombre total à côté de la réponse dans la partie « 1- Résultats du dépouillement ».
- 7- Une fois toutes les parties du questionnaire traitées, chaque équipe va finir de compléter sa fiche sur « 2- Analyse » et « 3- Pistes d'amélioration ».
- 8- Les équipes restituent les résultats de leur analyse et proposent si nécessaire des pistes d'amélioration. En effet, si le smiley « Bien » est entouré suite au constat que tout va bien sur ce plan à la cantine, alors il ne sera pas utile de proposer des pistes d'amélioration.

Il est recommandé de passer également du temps pour analyser les réponses au questionnaire utilisé avec les animateurs et le personnel de service et aussi de rappeler les chiffres de la pesée réalisée en parallèle.



Syndicat
Mixte de la
Restauration
Collective
Lédonienne

