

RÉSULTATS DU TEST MENUS À 4 COMPOSANTES

Restaurant scolaire de l'école Henri Dunant
Test comparatif du 22 janvier au 2 février 2018



LA MÉTHODE

- ▶ Une semaine à 5 composantes du 22 au 26 janvier 2018 (soit 1044 repas)
- ▶ Une semaine à 4 composantes du 29 janvier au 2 février 2018 (soit 1088 repas)
- ▶ Chaque jour, une pesée par composante et par service (CP/CE1/CE2 et CM1/CM2)
- ▶ Chaque jour une enquête de satisfaction auprès des élèves de CM1 et CM2, soit 806 résultats
- ▶ Pour les pesées, une analyse brute et une analyse « hors données atypiques »

LES DONNÉES CLÉS

Avec les données brutes de pesée :

- ▶ Des enfants qui mangent moins en quantité en 4 composantes (246 g en moyenne contre 326 g en 5 composantes) ...
- ▶ ... Mais un sentiment de satiété équivalent en fin de repas (91 % des enfants déclarent avoir assez mangé en 4 composantes pour 85 % en 5 composantes)
- ▶ Un impact limité sur le gaspillage alimentaire (134 g jetés par enfant pour 136 g en 5 composantes)
- ▶ Des niveaux de consommation parfois beaucoup trop faibles (ex : 7 % de consommation de l'entrée le 25/01, 2 % le 2/02, 9 % de consommation du plat le 1/02, 9 % de la garniture le 30/01)

LES DONNÉES CLÉS

Avec les données corrigées de pesée (exclusion des données extrêmes pour l'ensemble menus, et du pain afin de limiter l'impact « attractivité du menu ») :

- ▶ Des enfants qui mangent toujours moins en quantité en 4 composantes (217 g en moyenne contre 301 g en 5 composantes), pour un sentiment de satiété équivalent
- ▶ Un impact très important sur le gaspillage : 53 g jetés en moyenne par repas 4 composantes contre 92 g en 5 composantes (soit un enjeu de 18 tonnes de déchets par an)
- ▶ Des tendances de consommation par composante équivalentes en menus à 4 et 5 composantes, avec des entrées et des garnitures faiblement consommées

TENDANCES DE CONSOMMATION PAR COMPOSANTES

	Semaine du 22 au 26 janvier 2018 : 5 COMPOSANTES						Semaine du 29 janvier au 2 février 2018 : 4 COMPOSANTES					
	Entrées	Plat	Garniture	Laitage	Dessert	Total	Entrées	Plat	Garniture	Laitage	Dessert	Total
% de consommation réel	61%	90%	63%	87%	94%	77%	55%	90%	63%	93%	92%	80%

LES DONNÉES CLÉS

En 5 composantes :

- ▶ 14 % des enfants consomment l'intégralité de leur repas
- ▶ 85 % des enfants déclarent avoir assez mangé
- ▶ Parmi ceux qui n'ont pas assez mangé, 17 % des enfants l'imputent au manque de quantité
- ▶ 47 % des enfants terminent leur entrée
- ▶ 75 % des enfants terminent la composante protidique
- ▶ 35 % des enfants terminent leur garniture
- ▶ 76 % des enfants terminent leur laitage
- ▶ 89 % terminent leur dessert

LES DONNÉES CLÉS

En 4 composantes :

- ▶ Une part similaire d'enfants qui terminent tout leur repas (15 % vs 14 %)
- ▶ Un sentiment de satiété équivalent (91 % vs 85 %)
- ▶ Une tendance de consommation des entrées comparable (44 % vs 47 %)
- ▶ Une tendance de consommation de la composante protidique comparable (70 % vs 65 %)
- ▶ Une tendance de consommation de la garniture plus favorable (47% vs 35 %)
- ▶ Une tendance de consommation du laitage comparable (80 % vs 76 %)
- ▶ Une tendance de consommation du dessert plus faible (75 % vs 89 %)

EN SYNTHÈSE

- ▶ Moins de quantité consommée en 4 composantes qu'en 5 composantes mais un sentiment de satiété équivalent
- ▶ Un possible impact positif considérable sur l'environnement à condition que la variation de la consommation en fonction de l'attractivité du menu soit nettement plus faible (Cf. analyse brute vs analyse corrigée)
- ▶ Un enjeu particulier sur l'attractivité des entrées et des garnitures qui demeurent les composantes les plus faiblement consommées