

EXPERIMENTATION : écrit n°2 sur l'action 2008/2009 (2^e année de l'expérimentation)

Titre de l'action : E3D (établissement en démarche de développement durable)

Académie de Nancy-Metz

Lycée régional d'enseignement général et technologique Arthur Varoquaux rue Jean Moulin 54510 Tomblaine

Bilan de la démarche E3D pour l'année scolaire 2008 – 2009

Vers un restaurant scolaire durable ?

Pierre-Jean THOMAS

INTRODUCTION

Objectifs de départ :

- * Profiter de deux événements exceptionnels à l'échelle d'un lycée :
 - la construction d'une nouvelle cantine.
 - un audit DD (développement durable) organisé par la région Lorraine.
- * Tester la pédagogie par investigation (sur le modèle de ce qui se fait en sciences).
- * Développer l'esprit d'initiative.
- * Développer l'esprit critique.
- * Ouvrir les élèves sur le monde extérieur en partant de leur lieu de vie.

A la suite d'une réunion du comité de pilotage de l'audit, contact avait été pris avec un collègue récemment arrivé en BTS ESF (économie sociale et familiale) : son projet d'inviter un conférencier sur les AMAP (Association pour le Maintien d'une Activité Paysanne) se concrétisait : c'était pour moi l'occasion de réorienter le projet ECJS/ DD (Éducation civique, juridique et sociale / Développement Durable) :

- exploiter le thème de l'alimentation et de la cantine.
- prolonger les thèmes de l'agriculture et de l'alimentation qui seraient vus en cours de géo d'ici là.
- étudier des formes alternatives de consommation et...
- ...les liens avec le bio.

Le projet en quelques mots :

La cantine : un endroit où se joue un moment particulier et clé de la journée : alimentation, santé, bien-être.

La cantine : un lieu d'interaction entre consommateurs et producteurs.

La cantine : un bâtiment public face au défi du développement durable.

La cantine : un sujet sur lequel s'investir en tant qu'acteur mais aussi citoyen.

Forme du compte rendu :

Séance après séance avec, à chaque fois que cela était pertinent, les objectifs généraux, le déroulement de la séance et le bilan.

Séance n° 1 : Introduction aux notions d'ECJS et de Développement Durable

Une heure par demi-classe

Objectifs d'apprentissage	
Savoirs	Savoir faire
<p>>>> comprendre la signification de « ECJS » et le sens de cette pratique</p> <p>>>> la notion de « citoyen » : notion de droits et de devoirs</p> <p>>>> comment le citoyen peut-il intervenir dans la vie de la cité ?</p> <ul style="list-style-type: none"> * voter * se faire élire * participer à une association, syndicat, parti politique * s'exprimer (presse, manifestation) * pour cela, nécessité de se tenir informer pour comprendre les enjeux, pour prendre position, pour faire des choix en connaissance de cause. <p>* La notion de « Développement durable »</p>	<ul style="list-style-type: none"> * se servir de ce que l'on a déjà appris au collège en éducation civique. * par analogie, identifier comment l'apprenti-citoyen peut intervenir dans la vie du lycée. * réutiliser la notion de développement d'après le chapitre de géo intitulé « Plus de 6 milliards d'hommes sur la Terre » dans lequel on traite des inégalités dans le monde. * utiliser son manuel de géo pour comprendre la notion de DD d'après la partie introductive.

Bilan

Points positifs :

- Mise au point sur les « droits » au lycée, largement méconnus des élèves (représentation dans les différentes instances, droit d'expression ...).
- Mise au point sur la notion de « **durable** » : la plupart d'entre eux n'avaient qu'une vague idée en rapport avec l'environnement, l'écologie, la protection de la Terre mais ils étaient incapables d'expliquer la notion de « durable » autrement que par « ne pas polluer » ou « ne pas consommer tout le pétrole ».

Points négatifs :

- Pas de recherches sérieuses de la part des élèves.
- Pas de consultation du manuel aux pages introductives pourtant indiquées: nécessité d'un rappel à l'ordre et d'établir des motivations/ ECJS.

(note comptant dans la moyenne d'histoire géographie ; interrogation orale en début de séance sur ce que l'on déjà fait jusqu'à présent).

Séance n° 2 : le lycée, de l'E3D à l'audit

Une heure par demi-classe

Objectifs d'apprentissage	
Savoirs	Savoir faire
* Montrer aux élèves qu'ils arrivent dans un lycée où des actions de DD ont déjà été menées. * Cerner un peu mieux les notions et concepts que l'on va utiliser toute l'année : DD, Agenda 21, E3D... * les interactions alimentation / lycée.	* Passer d'une notion globale de DD à sa pratique dans le cadre du lycée * Prendre connaissance avec la logique de l'audit.

Déroulement de la séance

On passe à l'échelle locale : consultation du site de l'Agenda 21 scolaire du Lycée Arthur Varoquaux :

Consignes pour les élèves :

Répondre aux questions suivantes :

Après avoir repéré la rubrique « projet pédagogique » du site, définissez les notions suivantes :

Q1 : « développement durable ». Quels sont les 3 piliers du DD (cf. schéma du site),

Q2 : « Agenda 21 » (origine, signification) et « Agenda 21 scolaire »,

Q3 : « E3D »,

Q4 : Rechercher les 5 finalités de l'Agenda 21 scolaire dans le cadre de la « Stratégie nationale de développement durable »,

Q5 : Rechercher 3 actions effectuées au lycée les années précédentes.

Les élèves listent les interactions : lycée et alimentation :

- Les aliments à la cantine.
- Les produits des distributeurs : café, potages, chocolat, thé etc.
- En TP de SVT, les « cœurs de dindes » pendant les manipulations ???
- Les goûters des internes.

Présentation de la démarche d'audit du lycée, des thèmes abordés par les différentes fiches de l'audit puis de la fiche n° 9 : alimentation (non remplie) :

(voir Annexe 1)

Consignes élèves :

Après avoir lu l'introduction de la fiche 9 :

- repérer les différents enjeux du DD en rapport avec « alimentation ».
- relier les différents enjeux du DD avec les titres des paragraphes de la fiche audit.
- Elaboration d'un organigramme sur les liens entre la cantine et le DD : quels sont les interactions entre le fonctionnement d'une cantine scolaire et les notions de DD ?

Bilan

Points négatifs :

- Difficulté avec le vocabulaire spécifique.
- Difficulté à comprendre la logique de fonctionnement de l'audit.

La séance 3 est repoussée à la fin de l'hiver en raison de la faillite de la société qui était chargée de l'audit : l'incertitude sur la suite de l'audit durant l'année 2008-2009 nous oblige à changer de cap tout en restant sur le thème de départ :

>>> un autre rapport producteur/ consommateurs : les AMAP.

>>> « auditer » la cantine en réalisant un sondage auprès des usagers : l'idée apparaissait dans la fiche de l'audit et les élèves s'étaient étonnés de n'avoir jamais été consultés durant leur parcours au collège.

Séance n° 3 : conférence sur les AMAP par un membre du « Crapaud sonneur ¹ »

AMAP : association pour le maintien d'une agriculture paysanne

Les deux classes de secondes associées à une classe de BTS (économie sociale et familiale) 2 heures

Objectifs d'apprentissage		
Savoirs	Savoir faire	Savoir être
* comprendre les caractéristiques des AMAP. * leurs objectifs * leur fonctionnement * leur origine * leurs limites	* expérimenter la prise de notes en temps réel. * poser des questions à un intervenant extérieur.	* écouter-respecter un conférencier, c'est à dire une personne extérieure.

Objectifs donnés aux élèves de seconde avant la conférence

En sachant que vous avez déjà eu un cours sur « Nourrir les hommes » en géographie :

- comprendre les idées essentielles d'une conférence portant sur un thème touchant à l'agriculture et reprenant plusieurs notions-clés vues en classe.
- les idées essentielles feront l'objet de questions durant le Devoir Surveillé portant sur le chapitre de géographie.
- DONC : nécessité de prendre des notes et ...
- ...de relire et clarifier ses notes dans les jours suivants.

¹ <http://amap.crapaud-sonneur.org/>

- poser des questions pendant la conférence sur les points obscurs ou pour obtenir des précisions.
- chercher à comprendre les arguments : sont-ils fondés ou liés au parti pris de l'intervenant qui défend les AMAP ? >>> démarche critique.

Objectif ajouté quelques minutes avant le début de la conférence : puisqu'il y a plusieurs absents dans chacune des classes de seconde, j'évaluerai votre capacité à expliquer et à faire comprendre les caractéristiques principales des AMAP à vos camarades absents.

Points positifs

- les élèves sont restés attentifs une heure / 2 : cela était dû à la qualité de l'intervenant et notamment au choix des exemples très concrets.
- l'ancrage dans le réel des notions vues en cours et la réactivation de ces notions.
- Se rendre compte des évolutions sur un temps long : comment quelque chose d'utopique et d'ultra-minoritaire prend finalement de l'ampleur à mesure que la société s'intéresse aux questions environnementales.
- Les questions des élèves à la fin de la conférence ont obtenu des réponses ; exemples :

* Une AMAP pourrait-elle fournir une cantine scolaire ?

Réponse : difficile à envisager pour des problèmes de volume.

* Est-ce que ça baisse réellement le nombre de kilomètres alimentaires sachant qu'il faut faire le reste des courses ailleurs ?

Réponse : Les objectifs d'une AMAP ne sont pas de régler tous les problèmes de DD mais d'y contribuer et de faire évoluer les mentalités : celui qui participe à une AMAP est quelqu'un de sensibilisé donc il fait attention au reste de lui même.

* Certains adhérents ont-ils arrêté ?

Réponse : NON absence de turn-over alors que le nombre de candidats à l'adhésion augmente.

Etc.

Séance n° 3 bis : Débriefing de la conférence puis débat

Une heure en classe entière

Savoirs	Savoir faire
* les mêmes qu'à la séance 3	* expliquer un phénomène clairement en s'assurant que l'auditeur a compris.

Evaluation de la prise de note des élèves et de la compréhension de la part des présents au moyen des absents.

Déroulement de la séance :

Interrogation de plusieurs élèves à l'oral qui doivent expliquer et faire comprendre aux absents :

1. signification des lettres AMAP
2. quel est le but d'une AMAP ?
3. quelle est son activité ?
4. depuis quand ?
5. Où ?
6. Comment ?
7. Le système connaît-il des limites ?

La validation se fait point par point selon la compréhension de ceux qui n'ont pas assisté à la conférence.

A la fin de l'exercice, une question reste incomprise par les absents à la conférence : pourquoi le mot « maintien » dans AMAP? Les présents ne parviennent pas à expliquer d'où une mise au point de la part l'enseignant.

Débat sur les articulations entre l'AMAP / action citoyenne et / DD :

* implication du « citoyen-consomm'acteur » à différents degrés :

- se renseigner sur la composition des produits que je consomme et sur les conditions de production : présence de pesticides et autres produits chimiques ; conditions de travail (et de vie des travailleurs immigrés) dans les serres d'Andalousie.
- Les liens implicites créés par l'acte d'achat entre le consommateur et le producteur : acheter, est-ce cautionner tout ce qui rentre dans la production alors qu'il est presque impossible de se renseigner sur tout avant d'acheter.

>>> Avoir conscience que les activités humaines les plus banales ont un impact sur l'environnement : les élèves en ont plus conscience quand il s'agit de la pollution d'une voiture, ou de jeter des papiers par terre, un peu moins quand il s'agit d'acheter du thon rouge menacé d'extinction, des cerises du Chili en hiver, quasiment pas quand il s'agit d'acheter des tomates « artificielles » des Pays Bas ou des oranges d'Andalousie.

- la question du choix alimentaire devient un « choix de société ».
- les intérêts de la contractualisation avec le producteur contre la précarité.

Séances n° 4 à 8 : Faire un sondage sur la cantine

Deux heures sur 4 demi-classes

L'objectif était double :

- * évaluer les principaux points noirs à ne pas reproduire dans la nouvelle cantine.
- * interpeler l'architecte lors de sa visite pour présenter sa démarche DD.

Objectifs d'apprentissage		
Savoirs	Savoir faire	Savoir être
* les étapes de l'élaboration d'un sondage, de la conception à la publication des résultats.	* formuler les questions d'un sondage en évitant les pièges.	* se mettre au service du groupe et de l'objectif commun.

Déroulement de la séance

Pour élaborer le sondage, chacun des quatre groupes s'organise pour pouvoir passer le témoin au groupe suivant qui prend connaissance de l'état d'avancement et poursuit le travail : choix d'un secrétaire à l'écriture facile à déchiffrer ou pour ceux qui avaient le temps, document tapé sous Word et mis sur la clé USB de l'enseignant qui sert de lien entre les groupes.

>>> 4 séances ont été nécessaires pour finaliser le sondage puis le faire remplir.

Par tâtonnement : un premier élève formule une question et les autres donnent leur avis ; points positifs et/ou points négatifs ; le but est d'imaginer ce qu'une question peut induire comme réponse pour :

- parvenir à coller au sujet ciblé.
- Pour éviter les problèmes de dépouillement.

Le choix est fait de privilégier deux pistes :

- les deux premières questions viseront le niveau de satisfaction des usagers.
- Les deux suivantes cerneront les « points noirs » à corriger dans le fonctionnement de la nouvelle cantine.

Les sondages ont été distribués à une dizaine d'enseignants bienveillants qui l'ont fait remplir en quelques minutes, en début d'heure, par leurs élèves.

Bilan : voir le sondage annexe 2

L'élaboration a été très lente sachant que les élèves ne se sont jamais posés ces questions : si tous savent ce qu'est un sondage, aucun ne s'est déjà, trouvé en situation d'en élaborer un. Cela nécessite donc d'être patient et de ne pas céder à la tentation d'accélérer les choses en formulant soi-même les questions ; ou alors en proposant des questions volontairement « excessives » pour qu'ils comprennent mieux les écueils à éviter.

Séance n° 9 : dépouillement du sondage

Deux demi-classe : une heure

Objectifs d'apprentissage		
Savoirs	Savoir faire	Savoir être
	* s'organiser en groupe en s'attribuant des tâches précises. * être très efficace en un temps très limité.	* se mettre au service du groupe.

Déroulement de la séance

L'impératif horaire est très délicat : tout doit être prêt pour le lendemain !!!

>>> Organisation pratique de la séance :

- partage de la demi-classe en quatre : chaque groupe dépouille un niveau : seconde, première, terminale, BTS.
- question après question, chaque élève annonce ses résultats à haute voix et un élève fort en calcul mental, les additionne à haute voix avec vérification d'autres élèves et de l'enseignant : gain de temps et double vérification.
- Les élèves résolvent d'eux-mêmes les problèmes pratiques posés par le dépouillement : exemple du problème de la validation de certaines réponses (comme pour une élection).

Dès qu'il y avait ambiguïté, le « bulletin » était refusé (*d'autant plus qu' on avait suffisamment de sondés par rapport aux besoins*) : exemple de quelques réponses « BOF » à la Q1 qui demandait soit OUI soit NON, de réponses multiples à la Q3, ou de plus de 5 réponses à la Q4.

Autre problème : l'interprétation des réponses à la question 3 qui était ouverte (cf. **annexe 2**) : certaines réponses étant proches, est-ce que l'on crée une catégorie pour chaque mot différent ? Ou fait-on des regroupements et dans ce cas comment valide-t-on ? On décide que chaque élève crée une catégorie par mot et qu'au final, on délibérera en commun : exemple avec le mot « nourriture » très général, imprécis par rapport à « équilibre », « qualité », « quantité » : décision est prise de le mettre à part et de regrouper éventuellement plusieurs réponses au moment de l'analyse du sondage.

Bilan

- * ambiance très détendue malgré le rythme très soutenu faute de temps, sans doute parce que les élèves ont conscience qu'on « tire tous dans le même sens » (contrairement au reste de l'année ?).
- * élèves pour la plupart très impliqués par l'enjeu.
- * élèves surpris de pouvoir peser sur l'interprétation des résultats.

Séance n° 10 : Analyse des résultats globaux et élaboration des questions destinées à l'architecte

Deux demi-classes sur une heure

Savoirs	Savoir faire
* les méthodes de calcul de pourcentages vues en mathématiques.	* évaluer l'ensemble des tâches et les répartir par groupes. * calculer des pourcentages et les vérifier à plusieurs. * analyser des données chiffrées avec pertinence. * simplifier des données chiffrées sans travestir la réalité. * présenter rapidement les conditions de réalisation du sondage et ses résultats globaux. * Formuler quelques questions claires.

Déroulement de la séance

Les élèves font les totaux pour les résultats globaux (tous niveaux confondus) puis calculent les pourcentages.

Outre le niveau global de satisfaction (Question 1), on se concentre sur les problèmes les plus décriés : le sondage fait apparaître deux préoccupations majeures :

1. L'attente .
2. « ce qu'il y a dans l'assiette », ce que l'on mange : le reste des réponses (variété, nourriture, équilibre, qualité) pouvant être regroupées.

Dans la perspective des questions à l'architecte, l'analyse se concentre sur les aspects sur lesquels le travail de l'architecte a une incidence (bruit, décoration, place, accès handicapés) (*les aspects touchant au contenu de l'assiette sont donc mis de côté, voir séances 12 à 14*).

Bilan

Beaucoup ont eu des difficultés à tirer quelque chose des chiffres : certains ne voyaient rien à relever.

Extrême lenteur :

- pour l'analyse des chiffres.
- pour la formulation de l'analyse.
- et pour la rédaction des questions destinées à l'architecte.

Cela aurait pu être plus rapide si j'avais davantage formulé moi-même mais cela aurait eu beaucoup moins d'intérêt pour les élèves.

Séance n° 11 : Interpellation de l'architecte venu présenter aux élèves la nouvelle cantine et ses liens avec le DD

Une des deux classes de seconde : deux heures

Objectifs d'apprentissage		
Savoirs	Savoir faire	Savoir être
* les rôles des différents intervenants dans la construction d'un bâtiment public. * les contraintes multiples pour un architecte qui conçoit une cantine scolaire. * comprendre comment la thématique du DD est prise en compte et mise en pratique à l'échelle de la nouvelle cantine.	* s'inclure dans une démarche lancée (<i>la construction de la nouvelle cantine</i>) et qui les concerne au premier chef puisque beaucoup parmi eux vont y manger pendant encore au moins deux ans. *écouter un intervenant en faisant preuve d'esprit critique (<i>ses arguments sont-ils convaincants ?</i>). * poser des questions à un intervenant extérieur.	* écouter et respecter un interlocuteur.

Débriefing très rapide :

Points négatifs

- quelques déceptions pour la réponse à la question sur « l'attente » : mises à part les 4 lignes de self au lieu de 2, l'architecte a « botté » en touche en affirmant que l'attente dépendra surtout de l'organisation des 3 établissements entre eux, et au sein de chaque établissement, de l'étalement des plages horaires.
- quelques élèves à garder sous pression quand la sonnerie retentit et que l'intervenant continue ses explications...

Séances n° 12, 13 et 14 Mai 2009 : Analyse des résultats dans le détail et rédaction du compte rendu

Savoirs	Savoir faire
* les méthodes de calcul de pourcentages vues en mathématiques.	* évaluer l'ensemble des tâches et les répartir par groupes. * calculer des pourcentages et les vérifier à plusieurs. * analyser des données chiffrées avec pertinence. * simplifier des données chiffrées sans travestir la réalité. * rédiger le compte rendu de l'analyse des résultats du sondage.

Déroulement de la séance

Nécessité pour les élèves de se remettre en tête pour quelles raisons on le rédige.

Pas simplement pour nous mais pour informer les sondés, les lycéens en général, toute la communauté scolaire.

Analyse d'un sondage tiré du journal « le Monde » pour repérer les différentes informations à rappeler en introduction :

- les conditions du sondage : nombre de sondés, date, échantillon représentatif ? Rappel des questions avant chaque résultat chiffré.
- nécessité de rappeler l'ampleur de la consultation (1/3) et le respect de la proportion de chaque niveau / total.

Question 1 : voir annexe 2

Les élèves se lancent dans l'analyse du résultat à la question 1 sans même réfléchir à ce que l'on attendait, à quoi elle était censée servir.

>>> réflexion sur quel était le but de cette question ; deux mois après avoir effectué le sondage, les élèves ne se souviennent plus ce qui nous avait incité à choisir cette question et à la mettre en premier dans le sondage.

Pour cela, **je leur fais comparer tout de suite avec la question 2** : ils se souviennent maintenant que la Q1 et 2 vont de pair et que la Q1 est plus précise que la Q2.

Réponse d'élève: « y'a une majorité de NON » :

- **oubli des objectifs de départ** : l'analyse est à destination de personnes qui n'ont pas travaillé sur le sondage et à qui on doit faire comprendre par écrit.
- **retour sur les consignes vues en Histoire Géographie sur l'analyse de document** : Analyser c'est décomposer pour saisir le sens : l'analyse doit donc :
 - dégager les idées essentielles, ce qu'il faut retenir,
 - de façon précise (utilisation de chiffres etc.),

- et nuancée (ordre de grandeur, utilisation de mots marquant les nuances : presque, la quasi totalité de...).

Donc le terme de « majorité » est très imprécis : décalage entre la réponse (pour moi) assez évidente (presque les $\frac{3}{4}$) et les difficultés pour beaucoup d'élèves de simplifier des chiffres : pour certains, il ne va pas de soi que « 73% » peut être simplifié par $\frac{3}{4}$.

Comment passer de « y'a une majorité de NON » à une phrase correcte et précise qui reprend l'idée contenue dans la question 1 du sondage et le résultat.

>>> Environ les trois quarts des usagers de la cantine ne sont pas satisfaits.

L'analyse différenciée par niveau ne leur vient pas à l'esprit directement sachant que les niveaux (seconde, 1^{ère}, terminale et BTS) avaient été distingués pour respecter la proportion d'usagers :

- guidés, quelques uns notent le chiffre de 91% de NON pour les élèves de BTS, soit presque 20 points de plus que pour les autres niveaux :
- **les élèves proposent alors 2 interprétations :**
 - les élèves de BTS en sont à leur 4^{ème} ou 5^{ème} année à la cantine d'où la lassitude.
 - Le moins grand nombre d'élèves sondés : le chiffre est-il aussi représentatif sur 37 sondés que sur presque 100 personnes ?

>>> Plus le nombre de sondés est petit, plus il y a d'imprécisions.

Question 2 : Analyse des résultats selon trois catégories dont les élèves déterminent les seuils :

- 59% des sondés mettent une note « moyenne » (entre 4 et 6) : ce chiffre monte à 84% si on élargit les notes entre 3 et 7 ce qui à l'inverse signifie très peu de notes très bonnes ou très mauvaises.
- Très peu de très bonnes notes, supérieures à 7/10 : 12% seulement de très satisfaits.

Les élèves n'ont pas l'idée de comparer les réponses à des questions proches : pour eux, les résultats des différentes questions sont indépendants les uns des autres.

>>> Comparaison entre les résultats des Q1 et 2 :

* Pour ceux qui ont voté NON à la Q1, quelle note ont-ils mis à la Q2 ?

Pour chaque étape suivante du raisonnement, les élèves ont besoin d'être guidé :

Sur les 73%, 29% ont mis une note très mauvaise, inférieure ou égale à 3 ; donc la majorité de ceux qui ont voté NON à la Q1 ont finalement mis une note qui n'est pas complètement mauvaise, une note supérieure ou égale à 4 ; ou peut même supposer qu'ils ne sont pas allés au delà de 5.

* **Les élèves doivent faire le même raisonnement** en cherchant quelle note ont mis ceux qui avaient voté OUI à la Q1 : on constate que si on ajoute aux 12% de notes > 7 les 15% de 6 on retombe sur les 27 % de OUI.

>>> Parmi les gens qui se disent satisfaits de la cantine très peu sont très satisfaits ; inversement, parmi ceux qui se disent insatisfaits la plupart ont mis une note médiocre et peu une note très mauvaise. Ce qui relativise les résultats de la Q1.

Les élèves observe à nouveau s'il y a une différence significative par niveaux :

>>> le % de notes inférieures ou égales à 3 est croissant selon les niveaux : de 20% en seconde jusqu'à 32% en terminale et 37% en BTS.

Question 3

La Q3 a posé certains problèmes d'analyse des réponses ; **sachant que la formulation était libre, les élèves ont du interpréter certaines réponses :**

Ex : « nourriture » : 10% des réponses : sans qu'on puisse savoir ce qui était réellement signifié : variété, quantité, qualité, équilibre ???

Comparaison entre les résultats à la Question 3 et à la Question 4 :

La Question 3 obligeait à choisir (instinctivement) le problème majeur et la Q4 permettait au sondé d'insister sur plusieurs problèmes (5 au maximum) qui lui étaient proposés sans les hiérarchiser :

Certains points noirs évoqués à la Q3 sont subdivisés à la question 4 : « l'attente » et « les conditions d'attente ».

L'« attente » obtient 30% à la Q3 et un peu plus de 80% quand les sondés peuvent citer plusieurs points noirs à améliorer et nombreux sont ceux (50%) qui y ont associé le temps d'attente.

Idem pour la « variété » : 2^{ème} « principal problème » avec 18% des réponses, mais choisie par 60% des sondés parmi leurs cinq réponses.

Bilan

Difficultés pour la plupart à tirer quelque chose des chiffres surtout lorsqu'il fallait faire des comparaisons entre plusieurs colonnes. Beaucoup ne voyaient rien. Décalage avec ce dont je les croyais capables, aveuglé que j'étais par la nécessité d'avancer.

Extrême lenteur de l'analyse et de la mise par écrit : cela aurait pu être plus rapide si j'avais tout dit mais cela aurait eu beaucoup moins d'intérêt.

Ce sont tout de même les « meilleurs » élèves qui ont fait avancer l'activité d'où la nécessité d'intégrer les autres autrement.

Particularité : c'est la 2^{ème} fois cette année que je teste cette méthode :

dans un des groupes, il y a avait presque la moitié d'absents qui faisaient une sortie scolaire ; la séance suivante, les élèves qui avaient analysé les résultats ont du réexpliquer aux « absents » comment ils avaient fait et les analyses auxquelles ils étaient parvenus : ils ont

donc pu vérifier si leurs explications étaient compréhensibles par tout le monde ou s'il fallait reformuler certains passages.

Certains ont été incapables de réexpliquer aux autres :

- parce qu'ils ne se souvenaient plus de la démarche.
- d'autres faute de pouvoir lire leurs notes !!

Séances n° 15 et 16 : juin 2009

Recherche d'informations sur les cantines bio sur Internet

Deux séances d'une heure

Recherche de pistes pour l'année prochaine :

D'après les points noirs principaux qui sont ressortis du sondage, les élèves débattent pour choisir sur lequel il semble judicieux de travailler ?

Sachant que la question cruciale de l'attente et des conditions d'attente devrait être sensiblement améliorée dans le fonctionnement de la nouvelle cantine, on a évoqué la question de la qualité / variété : les élèves ont décidé après débat et échanges d'arguments de choisir le thème du « bio » qui avait déjà émergé plusieurs fois lors des séances précédentes et lors du travail sur les AMAP.

Au lieu de réfléchir dans le vide ou de se lancer à l'aveuglette dans un projet inconséquent, on valide l'idée de référencer ce qui a déjà été fait ailleurs en terme de cantine bio en listant les difficultés de réalisation, les réussites et les échecs.

Au préalable, l'enseignant a rapidement testé les résultats d'une recherche sur internet avec les mots clés « cantine bio » :

Savoirs	Savoir faire
* les expériences de mise en place des cantines bios (objectifs, étapes, difficultés, résultats, limites...).	* faire une recherche pertinente d'informations sur un thème à partir d'internet. * lister des arguments et contre-arguments en vue d'un débat sur le thème.

Consignes élèves :

- ne sélectionner que des informations comprises.
- être capable de transmettre aux autres l'information trouvée c'est à dire de la réexpliquer sans avoir à lire ses notes autrement que pour des infos précises : chiffres, dates etc.
- nécessité d'ancrer l'information dans un lieu et surtout dans le temps (en effet, une information sur une expérience d'une cantine bio il y a dix ans n'a pas forcément le même poids qu'une expérience plus récente)
- nécessité d'observer la source : aller au delà du nom du site ou de celui de l'association mais rechercher qui se cache derrière et son degré d'implication : un journaliste, un spécialiste en nutrition, une association de parents d'élèves etc.

Buts à atteindre :

- sélectionner 5 sites intéressants pour nous qui voulons mener une action sur le bio dans la nouvelle cantine.
- repérer les avantages et les inconvénients de ces différentes expériences.
- savoir argumenter : pourquoi ce site vous semble intéressant, dans un sens comme dans l'autre, concernant ce qu'il faut faire ou au contraire ce qu'il faut éviter.

Recherche sur les postes en salle informatique et recadrage par l'enseignant élève par élève.
Poursuite de l'activité durant la séance suivante.

Séance n° 13 : bilan des recherches, débat, pistes pour l'avenir

Objectifs d'apprentissage		
Savoirs	Savoir faire	Savoir être
* les mêmes qu'à la séance précédente.	* prendre la parole lors d'un débat. * évaluer des arguments. * proposer des contre-arguments.	* attendre son tour de parole. * respecter l'intervenant.

Ce débat venait donc en fin d'année après :

- *une sensibilisation au thème du DD*
- *à son application au niveau local*
- *et à un domaine en particulier : la nouvelle cantine*
- *la conférence sur les AMAP*
- *la réalisation d'un sondage*
- *et à son analyse*
- *les questions à l'architecte*
- *l'analyse exhaustive des résultats du sondage*
- *les recherches internet sur les cantines bio.*

Problèmes méthodologiques

Manque de vérification des sources : la plupart des élèves sont restés au niveau de l'intitulé du site sans déterminer avec précision la qualité des intervenants, ce qui a posé des problèmes de pertinence de certains chiffres utilisés. Exemple : un sondage affirmant que 78% des parents seraient favorables à des repas bio même avec un surcoût ; il s'est avéré que le sondage avait été commandé par une association de producteurs bio.

Résultats des informations trouvées par les élèves puis enrichies progressivement par les commentaires des autres élèves qui contredisent ou relativisent

>>> Le principal problème est le **surcoût** : + 30% / prix normal d'après plusieurs sites ;

- mais pour une qualité meilleure : donc c'est un coût « différent » pour un repas « différent ».
- les raisons du surcoût : les coûts de production plus élevés (*cela renvoie aux différents systèmes de production agricole vus en cours de géo*).
- on n'est pas obligé de passer à 100% bio d'un seul coup.
- possibilité d'intervenir sur quelques produits significatifs ou à certains moments de l'année.
- Les élèves font le calcul du surcoût pour un dessert (15% du prix du repas) en bio : + 5% du prix du repas c'est à dire environ vingt centimes d'euros par repas, ce qui ferait environ un surcoût total de 4 euros pour un mois comportant 20 repas.
- >>> pourrait-on compter sur des subventions, même symboliques ? Réflexion à différentes échelles : le lycée ? La commune ou le groupement de communes ? La région ?

Autres thèmes abordés

>>> Comment assurer les consommateurs et les parents qu'il y a bien un gain en qualité à plusieurs niveaux ?

- nécessité d'informations à diffuser aux usagers et aux parents.
- communiquer sur le label AB et sur le cahier des charges.

>>> Existence de normes à respecter : 15% de produits bio avant 2010 et 20% d'ici à 2012.

>>> Certains élèves évoquent le volume insuffisant de la production bio en France :

- la démarche de passage au bio n'a de sens que si les produits sont locaux.
- C'est davantage une question de kms alimentaires que de production nationale : il est peut être plus cohérent d'acheter des produits bio allemands que d'en faire venir du Languedoc.
- Le principe de solidarité avec les producteurs « locaux » est-il à envisager à l'échelle locale, régionale, nationale ou européenne ?

Le débat final a posé plus de questions qu'il n'a donné de véritables réponses.

J'ai laissé ce débat se poursuivre même s'il a bifurqué sur des thèmes annexes car c'était la conclusion de l'année, et les élèves étaient très impliqués ; par leur implication et leur enthousiasme, ils en ont fait un des moments les plus marquants de l'année :

>>> la question du commerce équitable est-elle en contradiction avec « consommer bio » et « consommer local » ?

- est-il souhaitable de se passer des produits tropicaux et de se recentrer sur les productions locales ?
- cela semble difficile pour certains produits, notamment ceux du petit déjeuner : café, thé, cacao, etc.
- est-ce seulement souhaitable si cela implique une baisse de revenu pour les pays tropicaux, dont certains sont en situation de mono-exportation ? (*solidarité à distance*)
- problème du seuil : l'orange d'Andalousie, du Maroc est-elle un produit exotique donc coûteux en terme de km alimentaires? Où placer la limite ?
- nos grands-parents n'avaient pas accès à ces produits : est-ce que leur régime alimentaire moins varié avait des conséquences sur leur santé ?
- existe-t-il un seuil de variété des aliments en dessous duquel il ne faut pas descendre ?
- existence d'un seuil psychologique : le risque de lassitude ; le fait de ne plus manger de bananes ou d'oranges en hiver obligerait à manger davantage de fruits de saison (pommes) ou de fruits en conserve (contradiction avec la moindre présence des femmes au foyer et la diminution des pratiques des conserves).
- est-on capable de renoncer à certaines habitudes alimentaires (notamment la diversité) au nom du respect de certains principes de DD ?
- confrontation entre le plaisir individuel et l'intérêt général d'une part et le long terme d'autre part.

Liste des pistes à explorer pour les années à venir :

- mettre en place des files d'attente matérialisées pour éviter cohue et bousculades.
- faire une étude des étiquettes des produits consommés à la cantine pour estimer les kilomètres alimentaires

- travailler sur les régimes alimentaires et la santé en lien avec les infirmières et le BTS ESF.
- rechercher des producteurs bio et/ ou locaux capables de soutenir les volumes demandés par la cantine sur quelques produits exemplaires : exemples de fruits locaux comme les pommes.
- mettre en place des repas bios en commençant doucement : une fois par/an ou par trimestre.
- communiquer auprès des élèves : pourquoi pas dans la nouvelle cantine notamment durant l'attente.
- communiquer auprès des parents pour expliquer l'intérêt du bio et faire accepter l'éventuel surcoût.
- rechercher des partenaires susceptibles de financer une partie du surcoût.
- évaluer s'il serait pertinent d'arrêter la consommation de produits exotiques pour réduire la pollution due aux transports ou s'il faut convertir ces produits en commerce équitable.
- parvenir à une consommation plus locale, plus bio, plus équitable, plus saisonnière.
- centrer le projet de l'année suivante sur le « consommer responsable ».

Bilan de l'expérimentation

Points positifs

- * La diversité des points abordés concernant le développement durable.
- * La plupart des élèves ont clairement apprécié d'avoir réfléchi et appris sur ces différents thèmes d'autant plus qu'ils étaient ancrés dans une situation concrète qui les touchait de près.
- * J'ai pu constater un vrai sens critique qui s'est affiné au fur et à mesure des séquences.
- * Certains élèves se sont sentis avoir un poids, être responsables d'une action déterminée, si ce n'est déterminante à ce jour ; les élèves se perçoivent comme acteurs de la démarche en cours, capables d'orienter l'action et pas seulement de la subir.
- * La plupart des élèves se sont impliqués à un moment ou un autre : ainsi, parmi ceux qui avaient eu du mal à s'investir dans certaines tâches, certains se sont révélés très pertinents lors du débat final.
- * Beaucoup d'élèves auraient préféré avoir des résultats concrets dès cette année : ce travail aura été l'occasion pour eux de constater que, de la prise de conscience à l'action puis aux résultats, le temps peut être fort long.

Points négatifs

- * Certains élèves ont regretté un certain éparpillement (*que d'autres ont perçu comme une diversité des thèmes abordés*).
- * Le sondage ayant été chronophage, j'ai alors privilégié l'histoire-géographie craignant un retard dans ma progression ; ensuite, trop de temps s'est écoulé entre la réalisation du sondage (fin de l'hiver) et l'analyse plus détaillée des résultats (en mai).
- * Du coup, la mise sur « Place du lycée » (l'espace numérique de travail) de l'analyse du sondage n'a pas pu être faite à temps pour avoir un retour auprès des sondés et du reste de la communauté scolaire.
- * La tentation, toujours présente pour le professeur, de guider quand même les élèves vers l'idée qu'il avait au départ :
 - * risque de démarche artificielle,
 - * et de « démocratie participative » biaisée.

Améliorations à apporter

Du point de vue de l'organisation :

- * Nécessité d'organiser des séances d'ECJS avec souplesse : une séance de deux heures par mois ou une séance d'une heure tous les quinze jours semblent peu convenir à ce type de démarche : pour la réalisation du sondage, le timing était très serré et l'administration m'a permis de convertir mes heures d'histoire-géographie en heures d'ECJS : ainsi on a pu disposer d'une semaine consacrée exclusivement à l'ECJS.
- * Prévenir tous les membres de la communauté scolaire concernés par le thème du projet afin de ménager les susceptibilités (ceci est particulièrement vrai sur un sujet aussi sensible que le sondage sur la cantine que certains voyaient d'un mauvais œil sans même savoir en quoi il consistait).
- * Communiquer davantage :
 - affichage sur panneaux au CDI (ou ailleurs) concernant les AMAP.
 - intervenir pendant le forum durant la semaine du DD.
 - utiliser davantage l'espace numérique de travail : « Place du lycée ».
- * Nécessité « d'intéresser la partie » par rapport aux comportements « j'menfoutistes » de certains élèves en ECJS (voir ci-dessous).

Du point de vue de la pédagogie :

* Réserver quelques minutes à la fin de chaque séance pour en faire le bilan: l'élève est alors chargé de rédiger en quelques phrases ce qu'il a retenu :

- comme connaissances.
- comme méthodes.

Cela permet :

- de garder les élèves sous pression en ramassant en fin d'heure ou en imposant de revoir ces notes pour la séance suivante, parfois éloignée dans le temps.
- à l'élève de faire le point sur sa compréhension et son implication.

* Utiliser « l'explication aux absents » comme outil pédagogique (*quelle que soit la matière*): par exemple en module, d'un groupe à un autre, ou avec un ou plusieurs élèves qui sortent de la salle.

* Systématiser les démarches où un groupe poursuit le travail déjà effectué par un autre groupe (au sein d'une classe ou même d'une classe à l'autre) : cela crée une solidarité de fait qui, même si elle est difficile à installer, s'avère toujours féconde.

* Laisser impérativement de la place au débat, les élèves étant particulièrement demandeurs et impliqués une fois que leurs connaissances sur le sujet se sont étoffées.

Postface

Après vérification de certains sites référencés par les élèves lors des dernières séances, celui du conseil général de l'Isère² s'est avéré remarquable : il reprend de manière plus organisée ce que les élèves ont trouvé par eux-mêmes ; j'ai d'abord pensé qu'il était dommage de ne pas s'être servi tout de suite de ce site. Après coup, je préfère l'avoir découvert tardivement et avoir laissé les élèves construire leur réflexion petit à petit au lieu de se contenter d'un simple copié-collé d'après un site, si bon soit-il.

² [http:// www.cg38.fr/](http://www.cg38.fr/) (consulter le programme « manger bio et autrement à la cantine »)

Annexe 1 : la fiche alimentation de l'audit

La version présentée ici comporte en bleu les renseignements portés par le lycée ; les élèves n'y avaient donc pas accès lors de la séance n°2.

• FICHE 9. RESTAURATION - ALIMENTATION

E541

Dernier enregistrement le : 20/11/2008

Nom du lycée : Lycée Varoquaux

Fiche coordonnée par :	Mr THOMAS Pierre-Jean	Autres rédacteurs :	Mme HUMBERT- M. LABOUDIGUE	...
Fonction :	Enseignant Hist- Géo	Fonction :	Sasu -Chef de cuisine	...

1. II. APPROCHES THEMATIQUES DE L'ETAT DES LIEUX

1. 2.9 Restauration - Alimentation

Introduction

Ce thème apparaît très fédérateur, susceptible de croiser les différents aspects du développement durable.

L'alimentation est d'abord centrale pour la santé :

Enjeux du développement durable liés à ce thème

Santé, accès à une alimentation saine / Déplacements / Production de gaz à effet de serre / Choix d'une agriculture respectueuse de l'environnement : milieux naturels, ressources en eaux, sols / Réduction des déchets à la source / Emplois / Solidarité internationale.

Constats

1. 2.9.1 Les conditions de la restauration

L'équipe de cuisine travaille-t-elle dans de bonnes conditions (équipement, organisation des circulations, contraintes particulières...) ?

Non, construction d'une nouvelle restauration en 2008-2009

La confection des repas, l'organisation des services sont-ils satisfaisants ?

Oui

2. 2.9.2 Approvisionnement actuel

Le lycée fait-il partie d'un groupement d'achat pour l'alimentation ?

Oui

Parmi les fournisseurs, certains ont-ils des normes de qualité, des critères environnementaux (labels divers, certifiés ISO 14 001) ?

Oui

Quelle est la gamme d'approvisionnement actuelle (part du frais / conserves / surgelés / épicerie sèche...) ? D'où proviennent ces aliments ? Quel transport ont-ils généré ?

Gamme d'approvisionnement	Part en %	Variation récente : + ou -	Provenance	Transport généré : mode de transport / kms générés	Remarques
Produits frais	40				
Conserves	15				
Surgelés	35				
Epicerie sèche	10				
Autres : A remplir par le lycée...					
Total des réponses	100 %	100 %			

Les aliments sont-ils systématiquement de saison ?

Pour le frais : oui

Pour les surgelés : non

Y a-t-il une réflexion dans l'établissement sur l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique ?

Oui mais prix trop élevés au vu des tarifs de demi-pension. Les quantités demandées par le lycée sont supérieures à la capacité de production des fournisseurs.

3. 2.9.3 Alimentation et santé

Y a-t-il possibilité de menus adaptés à certains régimes alimentaires particuliers (diabétique, végétariens, ...) ?

Oui mais l'élève doit choisir lui-même ce qui lui convient et donc être formé...

Comment sont répercutées les préconisations du PNNS ?

A remplir par le lycée...

L'obésité est-elle une préoccupation pour les responsables?

Y a-t-il des campagnes de prévention, de sensibilisation sur l'obésité, sur le PNNS ?

A remplir par le lycée...

Y a-t-il une réflexion, des actions, pour amener les jeunes à manger des légumes (pommes de terre hors frites, légumes verts, secs...) ? Décrivez, résultats.

Il y a toujours le choix à chaque repas entre un légume vert et un féculent tous les midis.

4. 2.9.4 La restauration, lieu de production de déchets spécifiques

Les déchets produits par ce service (nature, quantités : volume ou poids) sont-ils connus (pesées des retours plateaux, emballages...) ?

Nature des déchets générés par la restauration	Année	Quantités (volume ou poids)	Destination	Remarques
A remplir par le lycée...	A remplir par le lycée...			
Huiles de cuisine				
Déchets alimentaires				
Emballages				
pain	2006 -2007-2008	?	Association caritative : reconditionnement en farine	

Comment sont gérés ces déchets ? (cf. Fiche n° 3 - § 2.3 Déchets)

Mise à disposition de sacs et retrait par l'association « pain contre la faim »

5. 2.9.5 Dimension solidaire de l'alimentation

Fait-on parfois appel à des produits du commerce équitable ?

Non

Y a-t-il des repas solidaires, des repas d'autres cultures organisés dans l'année ? Les élèves sont-ils impliqués dans l'organisation ?

Non

Existe-t-il des tarifs différents en fonction des ressources des familles ?
Bourses ou fonds social des cantines venant en déduction du forfait demi-pension.

6. 2.9.6 Qui donne son avis, qui décide ?

Les usagers sont-ils parfois consultés sur leur satisfaction ?

Oui

Y a-t-il une commission Restauration ? Quel est son fonctionnement, qui y participe ?

Oui une fois par trimestre avec la participation d'élèves, d'enseignants et le service intendance, parents d'élève

Actions, initiatives, projets en cours

Y a-t-il déjà eu des actions, des initiatives dans l'établissement : information, sensibilisation, actions concernant ou menées par les élèves ?

Projets pour cette année dans plusieurs sections autour du thème des AMAP ; en seconde [*en éducation civique juridique et sociale ECJS*], en BTS et au « club scientifique » ; autre projet en seconde, toujours en ECJS sur les thèmes des « kilomètres alimentaires et du commerce équitable.

Y a-t-il des liens entre ce thème et certains aspects des référentiels pédagogiques ?

Nombreux liens à partir du programme de géographie de seconde (un chapitre consacré à l'agriculture et l'alimentation dans le monde) ; sans doute en SVT sur plusieurs niveaux et en BTS « économie sociale et familiale ».

Points forts	
2. Le point de vue du lycée	3. Nouvelle cantine qui va sortir de terre, donc occasion de repartir sur des bases plus « durables ». 4. Des personnels motivés pour faire bouger les choses. 5. L'audit a impulsé davantage de concertation entre les différents acteurs (personnels travaillant en cuisine, enseignants, administration).
Le point de vue du bureau d'études	Partie renseignée par DSA à partir de l'audit et des fiches remplies...
Points faibles	
3. Le point de vue du lycée	7. Pas vraiment d'actions d'envergure menées jusqu'ici.
Le point de vue du bureau d'études	Partie renseignée par DSA à partir de l'audit et des fiches remplies...

La rédaction et synthèse finale de ce tableau sera assurée par DSA, après le comité de pilotage de validation (en fin de phase 1), et renvoyée au lycée pour vérification finale.

Annexe 2 : le sondage

Ce sondage a pour but de faire le bilan de la cantine actuelle pour réfléchir aux améliorations à apporter au fonctionnement de la cantine future.

Les élèves de 508 et 511 vous remercient de votre collaboration.

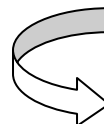
Elève de : seconde 1^{ère} terminale de BTS

Enseignant Administration surveillant

1. Etes-vous satisfait de la cantine ? OUI NON

2. Indiquez sur une échelle de 0 à 10 votre degré de satisfaction concernant la cantine :

3. quel est selon vous le principal défaut de la cantine actuelle que vous ne voudriez pas voir reproduit dans la cantine future ? **une seule réponse possible :**



(La question 4 se trouvait au verso pour éviter d'influencer le sondé pour la réponse à la question 3. et pour économiser le papier)

4. Selon vous, quels sont les aspects qui doivent être améliorés pour que le repas soit un moment « réellement agréable » ? Cochez **au maximum 5 réponses** dans la liste ci-dessous :

Avant le repas :

- * le temps d'attente
- * les conditions d'attente
- * l'accès aux handicapés

Le repas :

- * la qualité des repas :
- * la quantité dans l'assiette :
- * la variété au fil des semaines :

Pendant le repas :

- * le bruit
- * la décoration
- * l'hygiène
- * l'éclairage
- * la place à table

Après le repas :

- * le retour des plateaux
- * la gestion des déchets

Annexe 3 : les résultats du sondage

En bleu et en italique apparaissent les pourcentages calculés par les élèves

	seconde		première		terminale		BTS		TOTAL	
OUI	24	<i>27%</i>	31	<i>31%</i>	28	<i>29%</i>	3	<i>9%</i>	86	<i>27%</i>
NON	65	<i>73%</i>	69	<i>69%</i>	67	<i>71%</i>	34	<i>91%</i>	235	<i>73%</i>
TOTAL	89	<i>100%</i>	100	<i>100%</i>	95	<i>100%</i>	37	<i>100%</i>	321	<i>100%</i>
0	0		2		1		2		5	<i>1.5%</i>
1	3		3		4		1		11	<i>3.5%</i>
2	2		12		10		4		28	<i>8.7%</i>
3	12		14		15		7		48	<i>15%</i>
4	21		20		19		14		74	<i>23.3%</i>
5	25		21		14		5		65	<i>20.3%</i>
6	15		17		15		3		49	<i>15.3%</i>
7	7		8		15		1		31	<i>10%</i>
8	2		0		2		0		4	<i>1%</i>
9	0		2		0		0		2	<i>0.5%</i>
10	0		1		1		0		2	<i>0.5%</i>
Total réponses	87		100		95		37		319	<i>100%</i>
Attente	55	<i>63%</i>	20	<i>21%</i>	19	<i>20%</i>	7	<i>20</i>	101	31%
Variété	7	<i>8%</i>	22	<i>23%</i>	19	<i>20%</i>	10	<i>29</i>	58	18%
Nourriture	0		13	<i>13%</i>	17	<i>18%</i>	1	<i>3</i>	31	10%
Equilibre	0		2	<i>2%</i>	10	<i>10%</i>	7	<i>20</i>	19	6%
qualité	8	<i>9%</i>	16	<i>17%</i>	13	<i>13%</i>	3	<i>9</i>	40	12.5%
Manque place	13	<i>15%</i>	6	<i>6%</i>	2				21	6.5%
Quantité	2		1		1		1		5	1.5%
Personnel souriant	0		3		2				5	1.5%
Choix en fin de chaîne			4		1				5	1.5%
Autres	2		9		8		6		25	8%
Total Q3	87		96		92		34		309	100%

	seconde		première		terminale		BTS		Total	
Attente	81	91%	81	81%	73	76%	29	78%	264	82%
Condition d'attente	38	42%	53	53%	43	45%	26	70%	160	50%
Accès handicapés	6	7%	12	12%	15	16%	3	9%	36	11%
Bruit	18	20	35	35%	23	24%	13	35%	89	27%
Décoration	43	48%	23	23%	29	30%	9	24%	104	32%
Hygiène	21	25%	31	31%	34	35%	6	18%	92	29%
Eclairage	9	11%	4	4%	4	4%	0	0%	17	17%
Place à table	43	48	27	27	24	25%	8	23%	102	31%
Qualité repas	59	66	67	67%	69	70%	33	89%	228	71%
Quantité repas	28	31	45	45%	32	33%	9	24%	114	35%
Variété/semaines	43	48	58	58%	62	63%	29	78%	192	60%
Retour plateaux	17	20	20	20%	9	9%	4	12%	50	16%
Gestion déchets	6	7	10	10%	10	10%	1	3%	27	8
Nb total de sondés	89		100		95		37		321	

Annexe 4 : Analyse des résultats du sondage

Voici l'analyse du sondage d'après le travail des élèves mis en forme par Mr Thomas

Conditions de réalisation du sondage :

En prévision de la visite de l'architecte de la nouvelle cantine au Lycée Varoquaux le 27 mars 2009, les élèves de seconde 8 et 11 ont construit un sondage en ECJS (*éducation civique juridique et sociale*) : le but était de faire le bilan de la cantine actuelle afin de réfléchir aux améliorations à apporter au fonctionnement de la cantine future.

Pour que le sondage soit significatif, nous avons pris deux précautions :

- toucher un nombre d'utilisateurs important : un usager sur trois.
- sélectionner un échantillon proportionnel d'utilisateurs de la cantine : on s'est basé sur les chiffres de la fréquentation de la cantine en 2008 c'est à dire 966 demi-pensionnaires élèves ; à partir du nombre d'utilisateurs par différents niveaux (seconde, 1^{ère}, terminale et BTS) nous avons calculé les pourcentages (27% en seconde, 32% en 1^{ère}, 29% en Terminale et 12% en BTS) et obtenu le nombre de sondés à interroger dans chaque niveau.

Le choix des questions s'est fait en débattant entre nous en classe et avec les conseils de notre professeur, Mr Thomas PJ.

Les deux premières questions concernaient le degré de satisfaction globale et les deux suivantes se concentraient sur les points noirs à améliorer.

Le sondage a été effectué en février 2009.

Les tableaux ci-dessous vous présentent les résultats avec en italique les pourcentages que nous avons calculés :

En bleu et en italique apparaissent les pourcentages calculés par les élèves

	seconde		première		terminale		BTS		TOTAL	
OUI	24	<i>27%</i>	31	<i>31%</i>	28	<i>29%</i>	3	<i>9%</i>	86	<i>27%</i>
NON	65	<i>73%</i>	69	<i>69%</i>	67	<i>71%</i>	34	<i>81%</i>	235	<i>73%</i>
TOTAL	89	<i>100%</i>	100	<i>100%</i>	95	<i>100%</i>	37	<i>100%</i>	321	<i>100%</i>
0	0		2		1		2		5	<i>1.5%</i>
1	3		3		4		1		11	<i>3.5%</i>
2	2		12		10		4		28	<i>8.7%</i>
3	12		14		15		7		48	<i>15%</i>
4	21		20		19		14		74	<i>23.3%</i>
5	25		21		14		5		65	<i>20.3%</i>
6	15		17		15		3		49	<i>15.3%</i>
7	7		8		15		1		31	<i>10%</i>
8	2		0		2		0		4	<i>1%</i>
9	0		2		0		0		2	<i>0.5%</i>
10	0		1		1		0		2	<i>0.5%</i>
Total réponses	87		100		95		37		319	<i>100%</i>

Attente	55	63%	20	21%	19	20%	7	20	101	31%
Variété	7	8%	22	23%	19	20%	10	29	58	18%
Nourriture	0		13	13%	17	18%	1	3	31	10%
Equilibre	0		2	2%	10	10%	7	20	19	6%
qualité	8	9%	16	17%	13	13%	3	9	40	12.5%
Manque place	13	15%	6	6%	2				21	6.5%
quantité	2		1		1		1		5	1.5%
Personnel souriant	0		3		2				5	1.5%
Choix en fin de chaîne			4		1				5	1.5%
Autres	2		9		8		6		25	8%
Total Q3	87		96		92		34		309	100%

	seconde		première		terminale		BTS		Total	
Attente	81	91%	81	81%	73	76%	29	78%	264	82%
Condition d'attente	38	42%	53	53%	43	45%	26	70%	160	50%
Accès handicapés	6	7%	12	12%	15	16%	3	9%	36	11%
Bruit	18	20	35	35%	23	24%	13	35%	89	27%
Décoration	43	48%	23	23%	29	30%	9	24%	104	32%
Hygiène	21	25%	31	31%	34	35%	6	18%	92	29%
Eclairage	9	11%	4	4%	4	4%	0	0%	17	17%
Place à table	43	48	27	27	24	25%	8	23%	102	31%
Qualité repas	59	66	67	67%	69	70%	33	89%	228	71%
Quantité repas	28	31	45	45%	32	33%	9	24%	114	35%
Variété/semaines	43	48	58	58%	62	63%	29	78%	192	60%
Retour plateaux	17	20	20	20%	9	9%	4	12%	50	16%
Gestion déchets	6	7	10	10%	10	10%	1	3%	27	8
Nb total de sondés	89		100		95		37		321	

Analyse des résultats :

La Q1 avait pour but de faire ressortir le niveau de satisfaction des usagers de la cantine actuelle : environ les 3 / 4 des élèves se disent « insatisfaits » ; pour les niveaux seconde, 1^{ère} et terminale, les chiffres sont légèrement inférieurs à la moyenne alors que pour les BTS, on monte à 92% de non satisfaits c'est à dire 20 points de plus que la moyenne. Mais le nombre de sondés en BTS étant trois fois moins élevé que pour les autres niveaux, ce résultat est moins précis et moins significatif.

Alors que la question 1 obligeait à une réponse tranchée (OUI/NON) la question 2 permettait aux sondés un plus grand choix de réponses possibles en mettant des notes de 0 à 10. Nous avons regroupé les notes en trois catégories :

Entre 0 et 3 = très insatisfaits

De 4 à 6 = note moyenne

Entre 7 et 10 = très satisfaits.

Un peu moins d'un tiers (29%) des sondés s'estiment très insatisfaits alors qu'ils étaient 73% à répondre NON à la Q1 : que sont devenus les 44% restants ? On peut supposer qu'ils ont été logiques et qu'ils n'ont pas mis une note positive (6 ou plus) : en effet, il faut remarquer qu'environ les 2/3 de ceux qui se disent non-satisfaits à la question 1, mettent une note proche de la moyenne (4 ou 5 /10) : donc les résultats à la question 2 atténuent fortement les résultats de la question 1 : **dire « que l'on n'est pas satisfait » ne signifie pas que tout va mal mais que l'on attend mieux.**

Inversement, parmi ceux qui se disaient satisfaits à la question 1, plus de la moitié ont mis la note de 6/10 qui reste une note peu élevée et ils ne sont que 12% à se dire très satisfaits (ce qui est faible) .

>>> Une autre manière d'analyser les chiffres serait d'insister sur le fait que presque les deux tiers des élèves sondés mettent une note proche de la moyenne (4, 5 ou 6).

Les questions 3 et 4 avaient pour objectif de faire apparaître les problèmes à régler en priorité : en demandant une seule réponse, la question 3 obligeait les sondés à se concentrer sur le principal problème qu'ils ne voulaient pas retrouver dans le fonctionnement de la nouvelle cantine ; la question 4 proposait de sélectionner dans une liste de 13 aspects ceux qu'il faudrait améliorer pour faire du repas un « moment réellement agréable » : ces 13 aspects avaient été classés en 4 catégories : « avant le repas », « pendant le repas », « le repas » lui-même et « après le repas ».

L'« attente » apparaît comme la question la plus sensible :

- c'est **le** principal problème pour un usager-élève sur trois (le 2^{ème} aspect le plus cité « la variété » obtient presque deux fois moins de voix !!).
- l'« attente » est **un des aspects** à améliorer en priorité pour plus de 80% des élèves sondés ; la moitié d'entre eux regrette les « conditions de l'attente » : on peut supposer qu'il s'agit là de la cohue, des bousculades dues à l'absence de files, de ceux qui trichent ainsi que du froid en hiver.

On peut remarquer que les plus sensibles à l'attente sont les élèves de seconde : environ 2/3 d'entre eux citent ce problème en premier alors qu'ils ne sont que 20% environ en 1^{ère}, terminale et BTS. On peut penser que les élèves de seconde ont moins l'habitude d'attendre que les élèves qui ont déjà passé une année dans l'établissement et peut être qu'ils supportent moins facilement le fait de repousser leur repas.

La sensibilité à la durée de l'attente diminue donc avec l'âge mais inversement les conditions d'attente sont moins bien ressenties en BTS qu'en seconde, ce que l'on retrouve pour la sensibilité au bruit.

En dehors de l'« attente », les deux réponses les plus citées sont :

« la variété » et la « qualité » (respectivement pour 18% et 12% des élèves sondés, c'est **le** problème majeur) ; 2/3 des sondés souhaiteraient que ces deux aspects soient améliorés (la variété à 60% et la qualité à 71%).

On peut remarquer que l'attente mise à part, les 4 aspects suivants les plus cités (variété, qualité, nourriture, équilibre) concernent tous « ce qu'il y a dans l'assiette » : cela concerne 46% des réponses à la question 3 et environ les deux tiers des sondés pour la question 4, bien avant la question de la quantité qui recueille moitié moins de voix.

Le souci de ce qu'il y a dans l'assiette est bien plus présent chez les élèves de 1^{ère}, terminale et BTS (entre 50 et 60% d'entre eux) que chez les élèves de seconde (20% seulement).

Conclusion :

Les deux principales préoccupations des usagers élèves de la cantine sont l'attente (durée et conditions d'attente) ainsi que « le contenu de l'assiette » essentiellement la variété et la qualité des repas.

A propos de l'attente, la nouvelle cantine, actuellement en construction, devrait résoudre une partie du problème puisque 4 lignes de self sont prévues au lieu de deux actuellement.

Pour les conditions d'attente, il serait peut être possible d'éviter cohue, bousculades et tricheries grâce à des files d'attente matérialisées (comme dans les musées).

A partir des résultats du sondage, il est bien difficile d'évaluer ce que les sondés mettent derrière le mot « qualité » : après en avoir débattu entre élèves, plusieurs aspects ont été évoqués sans que cela soit forcément l'avis général parmi tous les usagers : goût et texture de certains aliments notamment la viande, excès de sauce et de gras dans certains plats, fruits pas mûrs et à température très froide.

La question de la variété semble aux élèves plus simple à régler : même s'ils admettent que ce n'est pas forcément facile de varier les menus, même à la maison.

Après avoir débattu en classe, nous pensons que deux conceptions de la cantine s'opposent :

- la cantine est-elle un lieu où l'on vient s'alimenter pour recharger ses batteries, faire le plein d'énergie avant de repartir en classe ?
- ou est-elle un lieu où l'on vient prendre du plaisir en mangeant, un vrai « restaurant » mais en milieu scolaire ?

On retrouve ces deux visions des choses lorsqu'on évoque le prix : certains soutenant que l'on ne peut pas faire de miracle (gustatif) pour un tel prix et d'autres jugeant que pour un prix qui n'est pas « négligeable », on pourrait s'attendre à mieux en terme de goût ; d'autres ont répliqué qu'il fallait comparer cela sur une longue période : car on peut manger pour la même somme environ un sandwich mais il serait presque impossible de manger à l'extérieur de la cantine, tous les jours et de façon variée et équilibrée (entrée, plat et dessert) pour une telle somme.