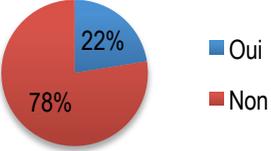
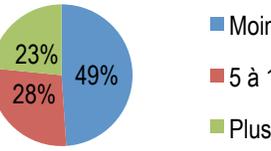


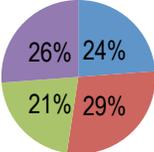
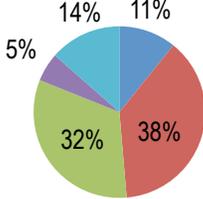
## Résultats du sondage sur l'appréciation de l'alimentation au Camp de l'AMSF 2016

Au 12 février 2017, 49 personnes avaient répondu au sondage pour un taux de réponse de 45 %, ce qui est excellent. Les réponses sont donc représentatives de l'appréciation des participants au Camp.

### Profil des répondants

<p>Près du quart (22%) en étaient à leur premier camp.</p>	 <p>■ Oui ■ Non</p>
<p>La majorité (49%) a participé à moins de 5 camps. Près du quart (23%) a participé à plus de 10 camps.</p>	 <p>■ Moins de 5 ■ 5 à 10 ■ Plus de 10</p>

### Différence dans l'alimentation

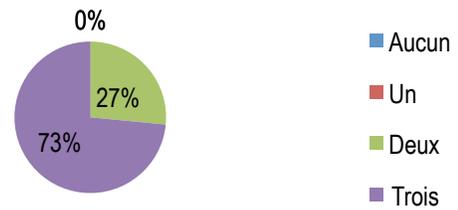
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les opinions sont très partagées quant à une différence dans l'alimentation en 2016.</li> <li>Environ la moitié (53%) a observé une différence importante ou moyenne, tandis que l'autre moitié (47%) n'en a observé aucune ou une légère.</li> </ul>	 <p>■ Importante ■ Moyenne ■ Légère ■ Aucune</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les principales différences observées concernent une variété meilleure et une qualité inférieure.</li> <li>Il faut toutefois remarquer que ces différences sont rapportées par environ le tiers des répondants (38% et 32%, respectivement).</li> </ul>	 <p>■ Qualité meilleure ■ Variété meilleure ■ Qualité inférieure ■ Variété inférieure ■ Autre</p>

### Commentaires

- Huit personnes ont formulé des commentaires.
- Plusieurs commentaires étaient positifs : service rapide et courtois (=2), une personne a aimé ce qu'elle a mangé au camp 2016; pour une autre, le sans gluten accessible et plus de fruits; une a quand même bien mangé malgré une intolérance au lactose.
- Les commentaires négatifs concernaient : la température des mets qui étaient froids (=2), le souper du samedi qui n'était pas spécial (=2), les plats végétariens qui devraient être toujours disponibles (=1).

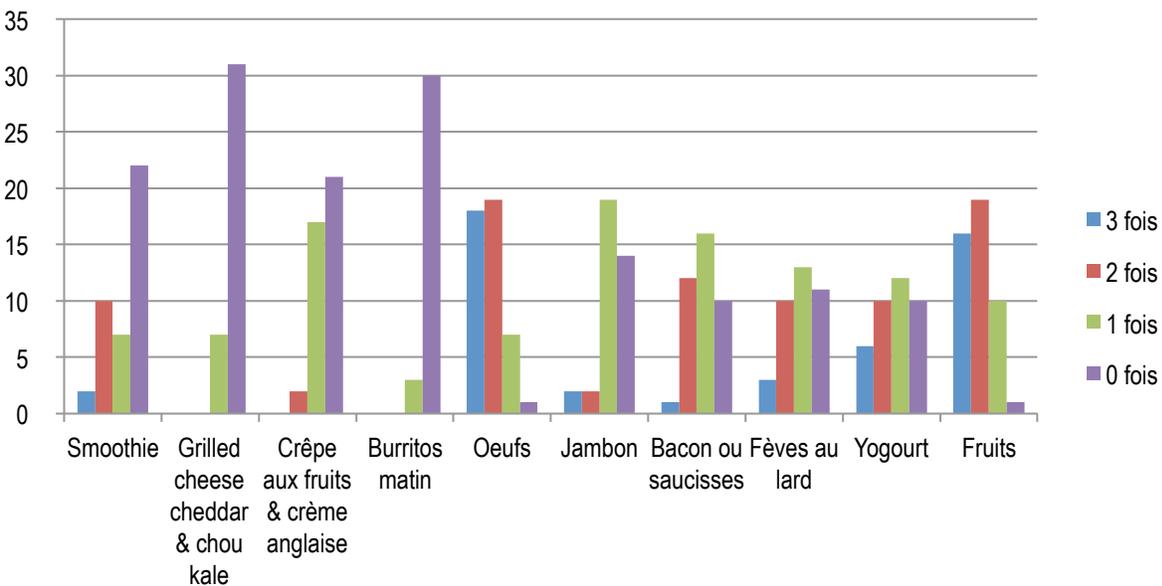
## Au déjeuner

- On peut déduire que tous les participants déjeunent à la cafétéria (n= 36 + 13 = 49).
- Près des trois-quarts (73%) ont pris trois déjeuners. Il semble donc qu'ils sont à la Forêt durant les trois jours du Camp.



Voir le graphique ci-dessous.

- Les œufs et les fruits sont les plus populaires (seulement une personne n'en a pas pris); respectivement, 37 (82% des répondants à la question) et 35 personnes (76%) en ont pris 2 ou 3 fois.
- Le bacon ou les saucisses étaient au menu deux fois; 28 personnes (72%) en ont pris 1 ou 2 fois.
- Le jambon n'était au menu qu'une fois; il a été pris par 23 personnes (62%).
- Le yogourt et les fèves au lard sont moins populaires; respectivement, 16 (42%) et 13 (35%) personnes en ont pris 2 ou 3 fois.
- Parmi les nouveaux mets, la crêpe aux fruits a eu plus de succès que le grilled cheese ou le burrito; 19 personnes (48%) l'ont prise comparé à 7 (18%) et 3 (9%), respectivement.
- Douze (12) personnes (29%) ont pris un smoothie 2 ou 3 fois

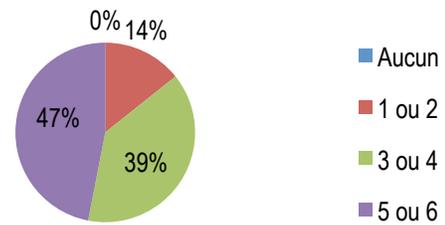


### Commentaires

- Positifs : bar à fruits et yogourt (=2); satiété (=2), mets végétariens excellents (=1).
- Négatifs : gruuu (=2), mets froids (=2), choix de céréales (=1), qualité du café (=1), manque de pain de blé entier (=1), manque de pamplemousse (=1), manque de choix végétariens (=1)

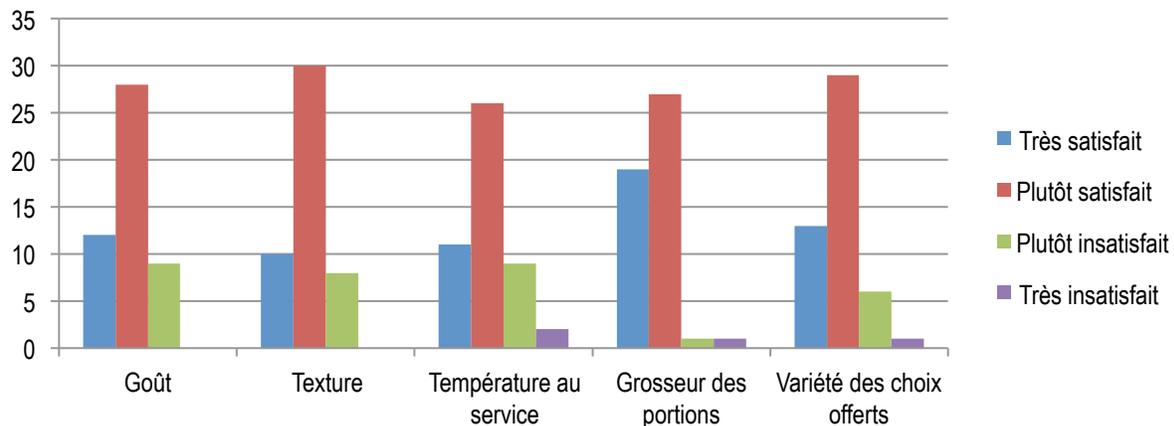
## Dîner et souper

- Près de la moitié (47%) se sont prévalu de 5-6 dîners et soupers (donc, durant trois jours) de la cafétéria (comparativement à 73% qui ont pris trois déjeuners). Probablement que certains n'ont pas pris le dernier dîner.
- Plus du tiers (39%) en ont pris trois ou quatre.
- Quelques-uns (14%) n'en ont pris qu'un ou deux.



Voir graphique ci-dessous.

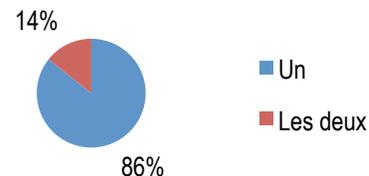
- La satisfaction (= très et plutôt satisfait) est assez élevée face à la grosseur des portions (96%), la variété des choix offerts (86%), la texture (83%) et le goût (82%) des mets.
- Elle est un peu moins élevée face à la température de service (77%).
- Les très insatisfaits sont peu nombreux.



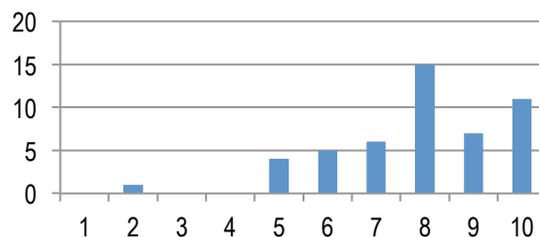
### Commentaires

- Une chance qu'il y avait un petit bar à salades.
- Toujours offrir une option sans viande rouge.
- Quelques repas pas assez chauds, mais OK la majorité du temps.

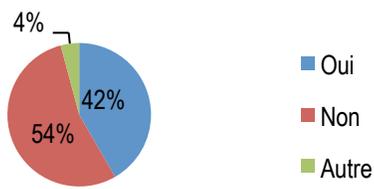
La grande majorité (86%) ne prennent qu'un des deux choix offerts, comme il est recommandé.



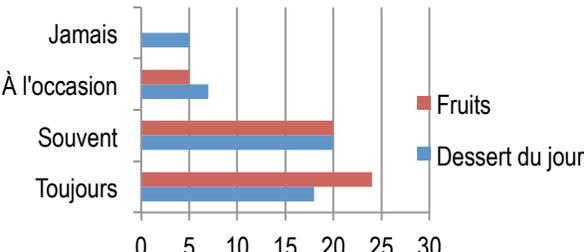
La digestion après le dîner est assez facile dans l'ensemble; 33 participants (67%) l'ont située aux niveaux huit à dix. Une attention particulière est apportée à la teneur en gras des menus du midi, puisque ce sont les gras qui sont les plus longs à digérer. Il faut se rappeler, toutefois, que les tolérances digestives individuelles sont très variables.



## Binettes de qualité nutritionnelle

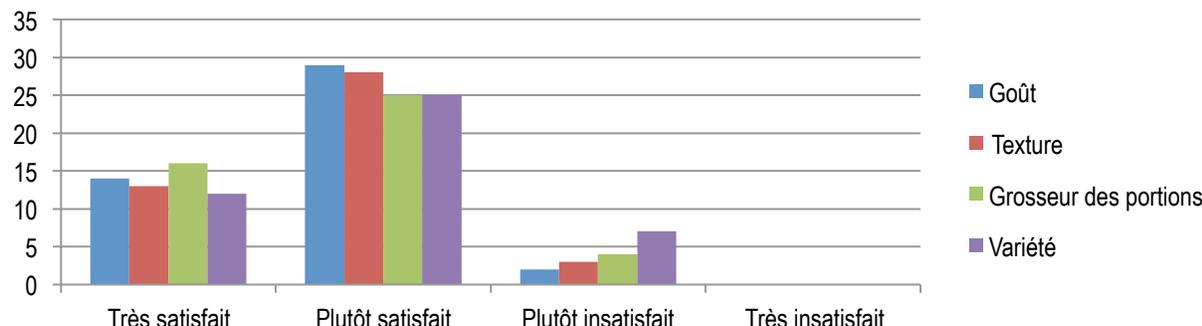
<p>Le portrait peut poser un dilemme à l'AMSF.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plus de la moitié (54%) ne sont pas influencés par les binettes nutritionnelles dans leurs choix de mets.</li> <li>▪ Par contre, une certaine proportion (42%) le sont.</li> </ul>	 <p>4% 42% 54%</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oui</li> <li>■ Non</li> <li>■ Autre</li> </ul>
--	--

## Desserts

<p>Les fruits et le dessert du jour sont populaires; 44 (90%) et 37 (76%), respectivement, en prennent toujours ou souvent.</p>	 <p>Jamais À l'occasion Souvent Toujours</p> <p>0 5 10 15 20 25 30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fruits</li> <li>■ Dessert du jour</li> </ul>
---	--

Voir graphique ci-dessous.

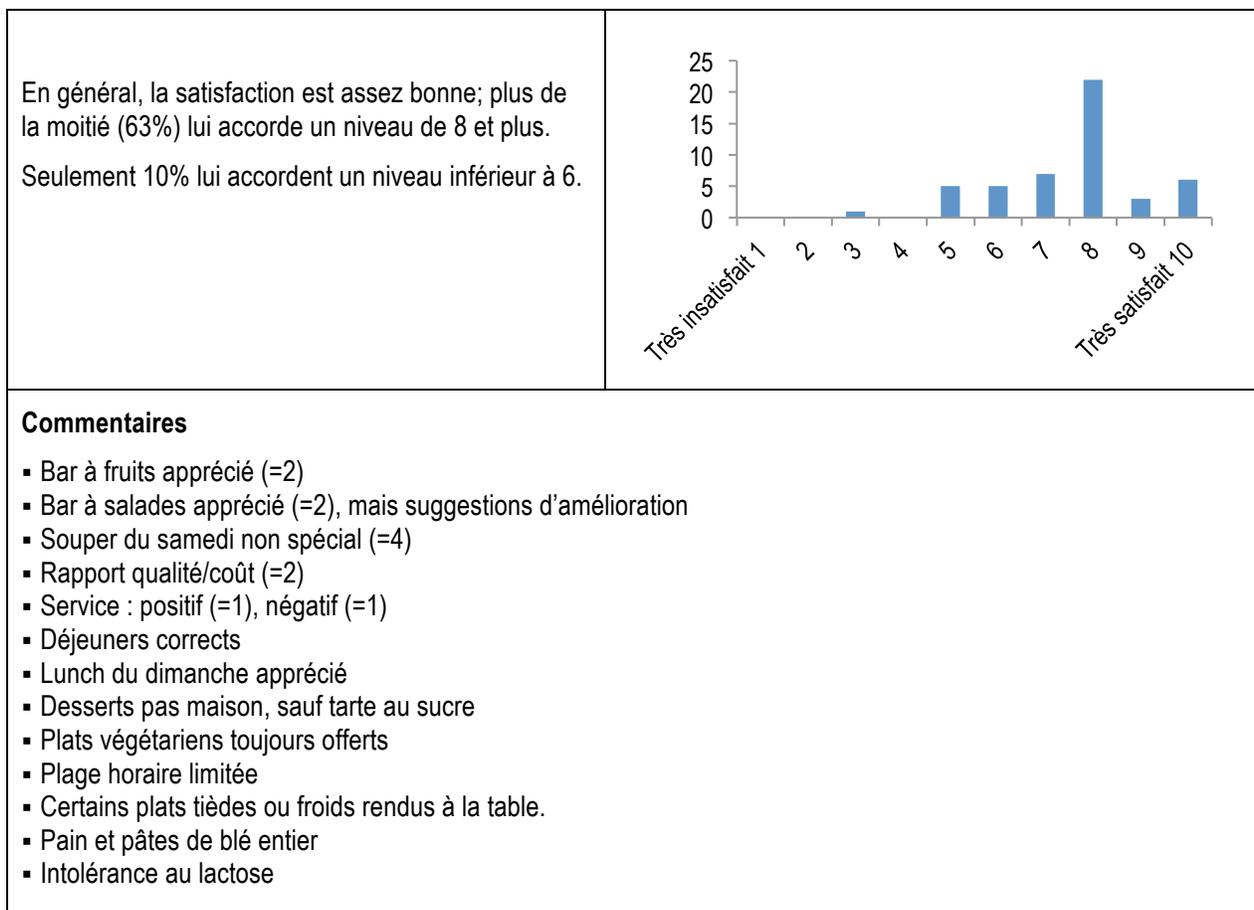
- La satisfaction (= très et plutôt satisfait) est assez élevée face au goût (96%), à la texture (93%), à la grosseur des portions (91%) et la variété des choix offerts (84%).
- Personne n'est très insatisfait.

 <p>35 30 25 20 15 10 5 0</p> <p>Très satisfait Plutôt satisfait Plutôt insatisfait Très insatisfait</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Goût</li> <li>■ Texture</li> <li>■ Grosseur des portions</li> <li>■ Variété</li> </ul>
--

### Commentaires

- Trop sucrés (=3)
- Ne mange pas de dessert (=2)
- Intolérance au lactose (=1)

## Satisfaction globale



## Remarques

Tous les commentaires ont été notés et seront pris en compte, dans la mesure du possible, lors de la prochaine élaboration de menus.

Il faut toutefois se rappeler qu'après l'élaboration du menu, la qualité des mets dépend de plusieurs facteurs : les fournisseurs des denrées, la main-d'œuvre, l'équipement, le temps d'attente en table chaude/réchaud ou à la table, ...

Dans un service alimentaire de type cafétéria, il est très difficile, voire impossible, de satisfaire les besoins particuliers individuels. Les achats se font en grandes quantités à distance auprès de fournisseurs spécialisés; la Forêt étant éloignée, les livraisons sont moins fréquentes et coûtent plus cher; les recettes sont standardisées; les mets sont produits en grandes quantités; les pertes doivent être minimisées; etc. On ne peut comparer avec la cuisine chez soi ou dans un restaurant. En ce qui concerne les allergies ou intolérances, la première responsabilité des établissements de restauration est d'informer les personnes sur la composition des aliments qu'ils offrent; ces renseignements doivent être disponibles en tout temps au consommateur. <sup>1</sup>

On ne peut s'attendre qu'une cafétéria puisse satisfaire 100 % des clients, tout le temps.

Merci encore de votre collaboration.

<sup>1</sup>

(<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/allergiesalimentaires/Pages/prevention.aspx>, dernière mise à jour le 16-04-2014)