

Questionnaire de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable

Enquête 2019

Temps moyen estimé : 20 minutes

I. Description de votre service de restauration collective

1. Nom de la collectivité/structure :

2. Adresse :

- Nom de la voie :
- Code postal :
- Commune :

3. Personne référente :

- Nom et prénom :
- Fonction :
- Email :
- Téléphone(s) :

4. Public(s) concerné(s) par la mission de restauration collective :

Crèche(s)

Ecole(s) maternelle(s)

Ecole(s) élémentaire(s)

Collège(s)

Lycée(s)

Restaurant(s) administratif(s)

Maison(s) de retraite / EHPAD

Foyer(s) de personnes âgées

CCAS

ESAT

Centre(s) hospitalier(s)

Centre(s) de loisirs

Centre(s) de vacances

Autre(s)

5. Veuillez indiquer le nombre d'établissement et de repas concernés.

Crèches :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

Ecoles maternelles :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

Ecoles élémentaires :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

Collèges :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

Lycées :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

Restaurants administratifs :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

Maisons de retraite / EHPAD :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

Foyers de personnes âgées :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

CCAS :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

ESAT :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

Centres hospitaliers :

Nombre d'établissement :

Nombre de repas quotidien :

Centres de loisirs :

Nombre d'établissement :
Nombre de repas quotidien :

Centres de vacances :

Nombre d'établissement :
Nombre de repas quotidien :

Autres (merci de préciser) :

Nombre d'établissement :
Nombre de repas quotidien :

6. Mode de gestion de la restauration collective :

Gestion directe :

- Le service est géré par :

L'établissement

La collectivité locale

Une structure administrative distincte (syndicat mixte...)

→ Quelle est la principale raison de ce dernier choix ?

Gestion déléguée :

- A qui la restauration collective est-elle déléguée ?

Une société de restauration

Une association

Une autre collectivité

Gestion mixte :

- Quelle partie de votre service est déléguée ?

L'approvisionnement

La transformation

La livraison

- A qui ce service est-il délégué ?

Une société de restauration

Une association

Une autre collectivité

7. Mode de production des repas :

Cuisine sur place

Cuisine centrale :

- Nombre de satellites :

- Mode de liaison :

Froide

Chaude

Les deux

8. Dans le cadre de votre démarche d'approvisionnement, le « local » c'est :

Le département

Le département et les départements limitrophes

- La région
- Autre, merci de préciser :

9. Est-ce que vos produits bio sont en priorité locaux ?

- OUI
- NON

10. Des formations sur la thématique de l'alimentation ont-elles été suivies par agents/élus/personnel de votre structure ?

- OUI
- NON

- Si oui, sur quel(s) sujet(s) plus précisément ?

11. Dans le cadre de votre démarche d'amélioration de la qualité de la restauration collective, avez-vous conduit des changements dans la gestion du personnel ?

- OUI
- NON

- Si oui, veuillez préciser quel(s) type(s) de changement (recrutement, modification du temps de travail, réorganisation des postes...).

12. Avez-vous déjà organisé des temps d'échange et de sensibilisation auprès des convives et/ou d'autres publics autour de l'alimentation ?

- OUI
- NON

- Si oui, pouvez-vous nous citer un/des exemple(s) ?

13. Dans votre structure, existe-t-il un débat autour du choix des menus ?

- OUI
- NON

- Si oui, quelle forme prend-t-il ?

14. Vous arrive-t-il de travailler avec d'autres services/personnes au sein de votre structure sur la restauration collective ?

- OUI
- NON

- Pouvez-vous nous donner un/des exemple(s) ?

15. Avez-vous déjà communiqué auprès du grand public ?

- OUI
- NON

- Si oui, pouvez-vous nous citer un exemple :

II. Description de votre politique alimentaire

16. Au départ, quelles ont été les sources d'inspiration de votre politique de restauration collective ?

- Élus
- Membres de la société civile (familles, particuliers ou associations)
- Initiatives menées dans d'autres collectivités :

Veillez préciser :

- Lois ou programmes nationaux :

Veillez préciser :

- Lois Grenelle
- Le Programme National pour l'Alimentation
- La loi Egalim du 30 octobre 2018
- Autre(s), merci de préciser :

- Autre(s) :

Veillez préciser :

17. Depuis combien de temps cette politique de restauration collective est-elle en place ?

18. Sur le terrain, quel(s) acteur(s) clef(s) relai(en)t cette politique ?

- Gestionnaire
- Cuisinier(s)
- Élu(s)
- Personnel(s)
- Service restauration de la collectivité
- Autre(s), merci de préciser :
- Aucun

19. Votre politique de restauration collective s'articule-t-elle avec d'autres politiques publiques locales ?

- OUI
- NON

- Si oui, merci de préciser avec le(s)quelle(s) :
 - Politique environnementale
 - Politique de développement durable
 - Politique de gestion des déchets
 - Politique foncière

- Politique agricole
- Politique éducative
- Politique de santé
- Politique sociale
- Politique de développement économique
- Politique culturelle

- Merci d'indiquer les actions/programmes que vous menez dans cette ou ces politique(s) :

20. Votre collectivité est-elle engagée dans un Projet Alimentaire Territorial (PAT) ?

- OUI
- NON
- Je ne sais pas

- Si oui, pouvez-vous préciser de quel PAT s'agit-il ?

21. Avez-vous mis en place des actions en faveur de la protection du foncier agricole ?

- OUI
- NON
- Je ne sais pas

- Si oui, quel(s) type(s) d'action ont été mis en place ?

- Création d'une régie agricole
- Réserve foncière agricole
- Protection des zones agricoles dans les documents d'urbanisme (exemple : Zone Agricole Protégée)
- Autre(s), merci de préciser :

III. Description des pratiques et actions mises en place

22. Connaissez-vous le coût matière première par repas ?

**Correspond au montant global dédié aux denrées alimentaires, rapporté sur 1 repas (ou sur une journée pour certaines structures comme les établissements médicaux).*

- OUI
- NON

- Si oui, veuillez saisir votre coût matière première par repas sur la période 2018-2019 (en €) :

- Si vous avez plusieurs types d'établissements dans votre collectivité et que vous connaissez le coût matière première d'un repas pour chacun, merci de le préciser (facultatif) :

-
-
-
-

23. Quel est le pourcentage de bio introduit en valeur d'achat sur la période 2018-2019 ?

24. Quel est le pourcentage de local dans le bio en valeur d'achat sur la période 2017-2018 ? * Pour assurer la cohérence des données, sont considérés « locaux » les produits issus de « la région d'implantation du site (anciennes régions administratives) et les départements limitrophes (excepté pour l'IDF où se sont les régions limitrophes) ».

25. Quel est le pourcentage de local dans la totalité des achats sur la période 2018-2019 ?

26. Combien de composantes bio* mensuelles servez-vous ?

27. Proposez-vous des menus à...

- 4 composantes
- 5 composantes
- Les deux (alternance)
- Je ne sais pas

* Les composantes d'un menu sont : l'entrée, la composante protidique, la garniture, le fromage/laitage et le dessert. Pour être "bio", au moins 50% des aliments de la composante doivent l'être.

28. Quels types de produits servez-vous en bio ?

Pain :

Si tout le pain n'est pas en bio, vous pouvez indiquer le pourcentage :

Produits d'épicerie :

Lesquels ?

Fruits :

Lesquels ?

Légumes :

Au quotidien, servez-vous le plus fréquemment, en bio, des légumes frais ou surgelés ?

Attribuez une note à chacun, de 0 à 2, sachant que 0 correspond à ce que vous ne servez pas et 2 à ce que vous servez le plus souvent :

Frais :

Surgelés :

Viandes

Au quotidien, quelle(s) viande(s) servez-vous le plus fréquemment, en bio ?

Attribuez une note à chacune, de 0 à 4, sachant que 0 correspond à ce que vous ne servez pas et 4 à ce que vous servez le plus souvent :

- Bœuf :
- Veau :
- Volaille :
- Porc :
- Agneau :

Poisson :

Au quotidien, servez-vous le plus fréquemment, en bio, du poisson frais ou surgelé ? Attribuez une note à chacun, de 0 à 2, sachant que 0 correspond à ce que vous ne servez pas et 2 à ce que vous servez le plus souvent :

- Frais :
- Surgelés :

Produits laitiers

Lesquels ?

Huiles végétales

Lesquelles ?

Autre(s), merci de préciser :

29. Combien de composantes bio et locales mensuelles servez-vous ?

30. Quels types de produits servez-vous en bio et local ?

Pain :

Si tout le pain n'est pas en bio, vous pouvez indiquer le pourcentage :

Produits d'épicerie :

Lesquels ?

Fruits :

Lesquels ?

Légumes :

Lesquels ?

Viandes :

Lesquelles ?

Poisson :

Lesquels ?

Produits laitiers :

Lesquels ?

Huiles végétales :

Lesquelles ?

Autre(s), merci de préciser :

31. Quel(s) signe(s) de qualité et d'origine, autres que les produits labellisés Agriculture Biologique, utilisez-vous ?

AOP – AOC (Appellations d'Origine)

IGP (Indication Géographique Protégée)

STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)

Label Rouge

Produits de montagne

Produits fermiers

Produits issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Autres, veuillez préciser (notamment un label ou une marque propre à votre territoire) :

Aucun

32. Quel est le pourcentage de ces produits de qualité dans vos menus, en valeur d'achat, sur la période 2018-2019 ?

33. Quel(s) outil(s) utilisez-vous pour calculer vos chiffres ?

- Une comptabilité analytique (tableur)
- Un logiciel :
 - Veuillez préciser le nom du logiciel :
- Autre(s), merci de préciser :
- Aucun

34. Quelle(s) mention(s) valorisante(s) utilisez-vous pour attester de votre démarche ?

- Un label :
 - Le(s)quel(s) :
 - En Cuisine (Ecocert)
 - Mon Restau Responsable
 - Territoire Bio Engagé (régional)
 - Autre(s), veuillez préciser :
- Une charte et/ou une convention :
 - Laquelle ?
 - Charte Qualité Agores
 - Autre, veuillez préciser :
- Aucune

35. Dans vos choix d'approvisionnement, est-ce que d'autres aspects qualitatifs sont pris en compte, tels que :

- La quantité et la qualité d'emballage des produits
- La gestion des déchets par le fournisseur
- Les distances parcourues tout au long du cycle de vie du produit
- Le nombre d'intermédiaire
- Autre(s), merci de préciser :

36. Pour favoriser un approvisionnement de proximité, quel(s) outil(s) avez-vous mis en place / contribué à mettre en place ?

- Légumerie
 - Est-elle ?
 - Interne à la structure
 - Externe
 - Est-elle gérée par :
 - Une association
 - Une entreprise
 - Une autre collectivité
 - Quel en est le principal financeur ?
- Plateforme collective d'approvisionnement
 - Est-elle gérée par :
 - Une association

- Un groupement de producteurs
- Une autre collectivité
- La collectivité
- Quel en est le principal financeur ?

Groupement d'achats

Abattoir fixe :
→ Quel en est le principal financeur ?

Abattoir mobile :
→ Quel en est le principal financeur ?

Autres outils :
→ Veuillez préciser :

37. Avez-vous mutualisé des outils avec d'autres collectivités / structures ?

OUI

NON

→ Si oui, lesquels ?

- Légumerie
- Plateforme collective d'approvisionnement
- Abattoir fixe
- Abattoir mobile
- Autre(s), merci de préciser :

38. Avez-vous le projet de mettre en place d'autres outils ?

OUI

NON

→ Merci de préciser le(s)quel(s) :

39. Dans cette démarche d'approvisionnement de proximité et de qualité, rencontrez-vous des difficultés et de quelle(s) nature(s) ?

Économiques

Techniques

→ Veuillez préciser :

- Méconnaissance ou manque d'offre en produits locaux/bio
- Manque de structuration des producteurs
- Sous-équipement
- Contraintes logistiques
- Sous-effectif du personnel de cuisine
- Manque de formation du personnel de cuisine
- Autre(s), merci de préciser :

Réglementaires

40. L'introduction de la qualité alimentaire a-t-elle généré un surcoût ?

- Oui, ce surcoût a été accepté par la collectivité
- Oui, car des actions ont été mises en place pour l'équilibrer
- Non, aucun surcoût généré

41. Avez-vous travaillé sur les protéines végétales ?

- OUI
- NON

- Si oui, quels sont les aliments que vous privilégiez ?
- Et quelle est votre « recette fétiche » ?

42. Avez-vous mis en place des menus végétariens ?

- OUI
- NON

- Si oui, à quelle fréquence ?
 - Quotidiens
 - Hebdomadaires
 - Irréguliers
 - Autre fréquence, merci de préciser :

43. Avez-vous mené des actions de sensibilisation ou d'information sur cette thématique ?

- OUI
- NON

- Si oui, pouvez-vous nous donner un/des exemples ?

44. Avez-vous mis en place d'autres actions sur cette thématique ?

- OUI
- NON

- Si oui, veuillez préciser lesquelles.

45. Êtes-vous concerné par la procédure des marchés publics ?

- OUI

- Si oui, combien de lots avez-vous définis ?
- Avez-vous des lots bio ?
 - Oui
 - Non
- Merci de préciser combien :

- NON

- Pour quelle raison ?
 - Gestion concédée
 - En dessous du seuil d'obligation de marchés publics
 - Autre(s)

46. Avez-vous travaillé vos marchés pour favoriser l'introduction de produits de proximité ?

- OUI
 NON

→ Si oui, qu'avez-vous travaillé dans vos marchés ?

- Augmentation du nombre de lots
 Création de critères, merci de préciser :
 Autre(s), merci de préciser :

47. Comment vous approvisionnez-vous ?

- En direct aux producteurs (gré à gré)
 Chez un grossiste
 Via une centrale d'achat
 Via une plateforme d'approvisionnement
 Via un ou plusieurs groupements d'achat
 Autre(s), merci de préciser :

48. Les fournisseurs locaux (producteurs, transformateurs, grossistes...) se sont-ils organisés pour répondre à vos marchés ?

- OUI
 NON

→ Sous quelle(s) forme(s) ?

- Création d'un groupement de producteurs
 Mise en place d'une plateforme logistique
 Équipement en outils de transformation
 Autre, merci de préciser :

49. Dans le cadre d'une **gestion concédée**, votre cahier des charges mentionne-t-il :

- Des produits bio
 Des produits de saison
 Des produits frais
 Des produits sous signes de qualité (AOC, IGP, Label Rouge, etc.)
 Des produits provenant d'exploitations sous Haute Valeur Environnementale
 Des produits prenant en compte la performance environnementale (circuits de proximité, gestion des déchets...)
 Aucun de ceux-là
 Autres (éventuellement), veuillez préciser :

50. Toujours en **gestion concédée**, comment contrôlez-vous le respect du cahier des charges ?

- Contrôles sur site
→ A quelle fréquence ?
 Quotidienne
 Hebdomadaire
 Irrégulière

- Autre fréquence, merci de préciser :
- Mon prestataire est labellisé En Cuisine (Ecocert)
- Pas de contrôle
- Autre(s), veuillez préciser :

51. Votre politique de restauration collective inclut-elle une/des action(s) en faveur de la réduction du gaspillage telle(s) que ?

- Réduction-adaptation du volume des portions
- Mise en place d'un self-service pour certains produits
- Pesée des déchets
- Organisation de repas zéro déchet
- Mise en place d'un composteur
- Poulailier
- Non, aucune action spécifique
- Autre(s), merci de préciser :

52. Utilisez-vous des contenants en plastique pour :

- Le stockage des denrées après déconditionnement
- La préparation des repas
- Le transport des repas
- La remise en température des repas
- Le service (vaisselle)
- Non, nous n'utilisons pas de contenants plastique

53. Avez-vous envisagé une/des alternative(s) ?

- OUI
 - La/lesquelle(s) ?
 - À quelle échéance ?
- NON

54. Vous êtes arrivés à la fin du questionnaire, un grand merci pour le temps accordé et pour votre participation ! N'hésitez pas à ajouter des informations complémentaires et/ou un commentaire personnel ci-dessous. Vous avez été nombreux l'année passée, à nous faire part du besoin de partager des outils entre collectivités. Ainsi, pour valoriser le travail accompli par vos services, nous vous proposons de mettre en ligne régulièrement, sur le site de l'Observatoire, un guide, un outil, un livre recette ou d'autres publications (lien possible vers votre site). Si cela vous intéresse, merci de l'indiquer ici (Oui / Non), nous nous chargerons de vous recontacter.



En partenariat avec :



Et le soutien de :

