

Observatoire national de la restauration collective bio et durable

- LE QUESTIONNAIRE -

Préambule :

Voici le questionnaire de l'Observatoire sur les démarches des collectivités et des établissements en faveur d'une restauration collective bio, locale et de qualité.

En renseignant le questionnaire, vous contribuez à :

- un état des lieux de la restauration collective sur votre territoire
- la diffusion des pratiques et des initiatives au niveau national.



Cet Observatoire est porté par l'association Un Plus Bio en partenariat avec Ecocert, Agores et le Centre d'Étude Lascaux sur les Transitions. Une campagne de diffusion du questionnaire est organisée chaque année pour collecter de nouvelles démarches de collectivités engagées dans des politiques alimentaires, et mettre à jour les informations des participants.

Pour participer à l'enquête, rendez-vous sur le site internet dédié :

www.observatoire-restauration-biodurable.fr

Une fois sur le site :

1. Cliquez sur « créer un compte »
2. Renseignez vos coordonnées
3. Vous recevrez instantanément un lien de connexion par mail.

Si vous rencontrez des difficultés à vous connecter, n'hésitez pas à contacter Un Plus Bio par mail ou par téléphone :

Inès Revuelta
Association Un Plus Bio
i.revuelta@unplusbio.org
09 82 58 26 41

Si vous n'avez pas la possibilité de répondre au questionnaire sur le site internet, vous pouvez aussi :

- Renseigner vos réponses directement sur ce document
- Le renvoyer à l'animatrice de l'Observatoire à l'adresse : i.revuelta@unplusbio.org

I. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE SERVICE DE RESTAURATION

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 :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Crèche(s) | <input type="checkbox"/> Foyer(s) de personnes âgées |
| <input type="checkbox"/> Ecole(s) maternelle(s) | <input type="checkbox"/> CCAS |
| <input type="checkbox"/> Ecole(s) élémentaire(s) | <input type="checkbox"/> ESAT |
| <input type="checkbox"/> Collège(s) | <input type="checkbox"/> Centre(s) hospitalier(s) |
| <input type="checkbox"/> Lycée(s) | <input type="checkbox"/> Centre(s) de loisirs |
| <input type="checkbox"/> Restaurant(s) administratif(s) | <input type="checkbox"/> Centre(s) de vacances |
| <input type="checkbox"/> Maison(s) de retraite / EHPAD | <input type="checkbox"/> 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

Cette partie du questionnaire peut paraître plus difficile à compléter pour un agent du service restauration car il interroge la gouvernance et le lien avec les politiques publiques du territoire. **Si vous le pouvez, n'hésitez pas à associer l'él.u.e référent.e sur les questions alimentaires pour y répondre.**

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

17. Depuis combien de temps cette politique de restauration collective est-elle en place ? Merci d'indiquer, si possible, l'année du lancement de la démarche.

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 cocher les politiques publiques concernées ET de préciser la/les actions (exemples : classe découverte sur le thème de l'alimentation, réserve foncière pour favoriser l'installation agricole, organisation d'un évènement autour de la transition écologique...) :

Politique environnementale

Action/programme mené :

Politique de développement durable

Action/programme mené :

Politique de gestion des déchets

Action/programme mené :

Politique foncière

Action/programme mené :

Politique agricole

Action/programme mené :

Politique éducative

Action/programme mené :

Politique de santé

Action/programme mené :

Politique sociale

Action/programme mené :

Politique de développement économique

Action/programme mené :

Politique culturelle

Action/programme mené :

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 EN RESTAURATION COLLECTIVE

Si vous n'avez pas toutes les données requises, vous pouvez commencer à remplir le questionnaire et prendre contact avec les personnes nécessaires pour compléter vos réponses. Souvent, différents regards sont nécessaires pour établir un état des lieux un peu global permettant de révéler les points de vigilance et les opportunités dans le paysage alimentaire du territoire.

NIVEAU DE PRODUITS BIO, LOCAUX ET DE QUALITÉ

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 (HT) pour l'année 2021 (en €) :

→ Si vous avez le détail du coût matière première d'un repas par type d'établissements, merci de l'indiquer ici.

Vous êtes libres de fournir également d'autres précisions concernant ce coût.

- Crèches :
- Ecoles maternelles :
- Ecoles élémentaires :
- Collèges :
- Lycées :
- Restaurants administratifs :
- Maisons de retraite / EHPAD :
- Foyers de personnes âgées :
- CCAS :
- Centres hospitaliers :
- Autre(s) :

23. Quel est le pourcentage* de **produits bio** (ou en conversion) en restauration collective en 2021 (en valeur d'achat) ?

*Ce pourcentage doit être calculé par rapport à la valeur d'achat et non au volume ou au nombre de composantes.

24. Quel est le pourcentage de **produits locaux** (en valeur d'achat) en 2021 ?

25. Quel est le **pourcentage de local dans les produits bio** (en valeur d'achat) en 2021 ?

26. Proposez-vous des menus à...

- 4 composantes*
 5 composantes

- Les deux
 Je ne sais pas

*Les composantes d'un menu sont : l'entrée, la composante protidique, la garniture, le fromage/laitage et le dessert.

27. Combien de composantes bio mensuelles servez-vous ?

Pour être considérée comme une composante bio, le label « En Cuisine » demande à ce qu'au moins 50% du volume d'achat de cette composante soit bio.

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 ?

Poisson :
Lesquels ?

Fruits :
Lesquels ?

Produits laitiers :
Lesquels ?

Légumes :
Lesquels ?

Huiles végétales :
Lesquelles ?

Viandes :
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** (ex : 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) pour l'année 2021 ?

ÉVALUATION ET SUIVI DES APPROVISIONNEMENTS

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**

ACTIONS SUR L'APPROVISIONNEMENT ET LES OUTILS DE TRANSFORMATION

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) :

LEVIERS ET FREINS POUR INTRODUIRE DE LA QUALITÉ

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

Économiques

Réglementaires

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 :

40. L'introduction de la qualité alimentaire dans votre service de restauration collective a-t-elle généré un surcoût ?

Oui, ce surcoût a été accepté par la collectivité

Non, aucun surcoût généré

Non, car des actions ont été mises en place pour l'équilibrer

→ Si vous avez coché « Non », veuillez préciser les actions mises en œuvre :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Mise en place de menus végétariens
- Utilisation de produits bruts
- Utilisation de produits de saison
- Formation des équipes
- Meilleur équipement de la cuisine
- Approvisionnement en produits locaux
- Groupement des achats avec d'autres structures
- Approvisionnement via une plateforme
- Autres (veuillez préciser) :

RÉÉQUILIBRE DES PROTÉINES

41. Avez-vous travaillé sur les protéines végétales ?

- OUI
- NON

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

- OUI
- NON

→ Si oui, à quelle fréquence ?

- Quotidiens
- Hebdomadaires
- Irréguliers
- Autre fréquence, merci de préciser :

→ Quels sont les aliments que vous privilégiez ?

→ Quelle est votre « recette fétiche » ?

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.

TRAVAIL SUR LES MARCHÉS PUBLICS

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

OUI

→ Si oui, combien de lots avez-vous défini ?

→ 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. Si oui, avez-vous travaillé vos marchés pour favoriser l'introduction de produits de locaux ?

OUI

→ Sur quoi avez-vous travaillé précisément ?

Augmentation du nombre de lots

Création de critères (merci de préciser) :

Autres (merci de préciser) :

NON

STRUCTURATION DES FILIÈRES

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
 Autres, merci de préciser :

EN GESTION CONCÉDÉE UNIQUEMENT

49. *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
 Mon prestataire est labellisé En Cuisine (Ecocert)
 Pas de contrôle
 Autre(s), veuillez préciser :

Fréquence du contrôle sur site :

- Quotidienne
 Hebdomadaire
 Irrégulière
 Autre fréquence, merci de préciser :

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

51. Votre politique de restauration collective inclut-elle une/des action(s) en faveur de la réduction du gaspillage et de la valorisation des déchets, 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 :

SORTIE DU PLASTIQUE

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**

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.

Une enquête réalisée par l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, porté par le réseau national Un Plus Bio.



Contacts :

Association Un Plus Bio
68 Bis Avenue Jean Jaurès
30 900 Nîmes
i.revuelta@unplusbio.org
09 82 58 26 41

Partenaires :



- LE LABEL ECOCERT « EN CUISINE »
- LE RÉSEAU AGORES
- LE CENTRE D'ÉTUDE LASCAUX SUR LES TRANSITIONS
- LE RÉSEAU MANGER BIO
- L'INRAE (UMR SAD-APT)
- LE RÉSEAU TERRITOIRES DE COMMERCE ÉQUITABLE

Soutiens financiers :

- LE PROGRAMME NATIONAL DE L'ALIMENTATION :
 - MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
 - MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ
 - ADEME
- LE MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE
- L'AGENCE NATIONALE DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES
- LA FONDATION CARASSO