

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation réalise une étude sur la mise en œuvre des mesures de l'article 24 de la loi EGalim* par les acteurs de la restauration collective en France métropolitaine.

Elle porte sur l'application et l'appréciation par les opérateurs des objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité et, pour les restaurants scolaires uniquement, de la mise en œuvre d'au moins un menu végétarien par semaine.

L'un des principaux objectifs de l'enquête est d'obtenir des données chiffrées sur les achats de denrées alimentaires. Il serait alors nécessaire d'avoir un répondant à même de remplir ces données ou alors de solliciter une personne ayant des informations sur des données chiffrées de ce type d'achat lors du remplissage du questionnaire

Le questionnaire en ligne ci-après s'inscrit dans le cadre de cette étude.

NB : ce questionnaire s'adresse à l'ensemble des interlocuteurs intervenant dans la gestion d'un service de restauration collective public ou privé, et/ou participant à l'achat de denrées alimentaires ou de prestations alimentaires.

Vous pourrez :

- *faire une pause (en fermant le questionnaire) et continuer à le remplir plus tard.*
- *imprimer une copie de vos réponses après avoir enregistré le questionnaire via l'option d'impression de votre navigateur internet. **Une fois le questionnaire enregistré, vous ne pourrez plus modifier vos réponses.***

Vos réponses sont extrêmement précieuses : nous vous remercions d'avance pour le temps que vous y consacrerez et, le cas échéant, de bien vouloir transmettre le lien du questionnaire aux interlocuteurs concernés au sein de votre organisation.

Date limite des réponses : 05 février 2021

Ce questionnaire est anonyme et dure en moyenne une vingtaine de minutes.

*Les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé et anonymisé, par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et son AMO SPQR-Cantineo. Les destinataires des données sont le Ministère de l'Agriculture et l'Alimentation et son AMO. Conformément à la loi « informatique et libertés », vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant : **frank.bikun@spqr-conseil.***

Vous pourrez également contacter cette même adresse mail en cas de difficultés à remplir le questionnaire.

**LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018*



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Vous concernant

Travaillez-vous au sein ...

- d'une Société de Restauration Collective (SRC)
 d'une administration publique/d'une collectivité
 d'une structure privée (associative ou établissement) gestionnaire d'un service public



A quel(s) secteur(s) le service de restauration de votre établissement est-il rattaché ?
(plusieurs réponses possibles)

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE- école maternelle, élémentaire ou primaire publique | <input type="checkbox"/> Université / CROUS-CNOUS | <input type="checkbox"/> CRECHE publique | <input type="checkbox"/> Autre administration publique d'État |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - collège public | <input type="checkbox"/> SANTE - privé | <input type="checkbox"/> PERISCOLAIRE | <input type="checkbox"/> Autre administration publique territoriale |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - lycée public | <input type="checkbox"/> SANTE - public | <input type="checkbox"/> EXTRASCOLAIRE | <input type="checkbox"/> Autre |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - école maternelle, élémentaire ou primaire privée | <input type="checkbox"/> SOCIAL OU MEDICO-SOCIAL privé | <input type="checkbox"/> CCAS (Centre communal d'action sociale) dans le cadre de services de portage de repas à domicile | |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - collège privé | <input type="checkbox"/> SOCIAL OU MEDICO-SOCIAL public | <input type="checkbox"/> PENITENTIAIRE | |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - lycée privé | <input type="checkbox"/> CRECHE privée (crèche privée) | <input type="checkbox"/> ARMEES (casernes, forts, régiments) | |

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Lieux de production de repas

Pouvez-vous préciser le numéro de département de l'(des) établissement(s) du(des) secteur (s) coché(s) à la question précédente ? *(si plusieurs établissements, renseignez par établissement)*



Pouvez-vous préciser la commune de l'(des) établissement(s) du(des) secteur(s) coché(s) à la question précédente ? *(si plusieurs établissements, renseignez par établissement)*



Pouvez-vous renseigner le numéro SIRET de l'(des) établissement(s) du(des) secteur(s) coché(s) précédemment ?

(réponse facultative et si plusieurs établissements, renseignez par établissement)





Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne

Lieux de service de repas

Pouvez-vous préciser le numéro de département de l'(des) établissement(s) du(des) secteur

i **(s) coché(s) à la question précédente ?** *(si plusieurs établissements, renseignez par établissement)*

Pouvez-vous préciser la commune de l'(des) établissement(s) du(des) secteur(s) coché(s) à

i **la question précédente ?** *(si plusieurs établissements, renseignez par établissement)*

Pouvez-vous renseigner le numéro SIRET de l'(des) établissement(s) du(des) secteur(s)

i **coché(s) précédemment ?**
(réponse facultative et si plusieurs établissements, renseignez par établissement)



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Quel poste/fonction occupez-vous ? *(plusieurs réponses possibles)*

- Direction (service central) Responsable des achats Responsable qualité / nutrition Autre
- Responsable /Direction de site (restaurant-cuisine centrale) Chef de cuisine - Responsable de production Contrôleur de gestion/ finances

Si 'Autre' précisez :

Depuis combien de temps occupez-vous ce poste/fonction ?

- Moins d'un an Entre 1 et 5 ans Entre 5 et 10 ans Plus de 10 ans

Votre poste implique-t-il une participation directe ou indirecte à l'achat de denrées ou de prestations alimentaires ?

- Oui Non

Nous vous remercions de bien vouloir solliciter l'aide de l'interlocuteur de votre organisation qui participe directement ou indirectement à l'achat de denrées/prestations alimentaires. En effet :

- Vous pouvez continuer à le remplir en sollicitant l'aide de cet interlocuteur décrit • ci-dessus sur des questions de montants d'achats à venir pour lesquelles vous • n'avez pas d'informations.*
- vous pouvez également lui envoyer le lien URL que vous avez ouvert après avoir • quitté le questionnaire (attention lors du transfert du lien, le questionnaire sera • réinitialisé et vous perdrez les réponses déjà faites).*



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Comment est géré votre service de restauration ?

- En gestion propre (régie)
- En gestion externalisée (délégation, prestation de service)
- Les deux



Comment sont produits vos repas ? *(plusieurs réponses possibles)*

- Vous produisez dans une cuisine sur site
- Vous produisez dans une cuisine centrale qui dessert également d'autres établissements
- Votre établissement reçoit des repas d'une autre cuisine qui vous appartient
- Autre

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Quel(s) est(sont) le(s) secteur(s) de(s) établissement(s) que vous desservez ? (plusieurs réponses possibles)

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE- école maternelle, élémentaire ou primaire publique | <input type="checkbox"/> Université / CROUS-CNOUS | <input type="checkbox"/> CRECHE publique | <input type="checkbox"/> Autre administration publique d'État |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - collège public | <input type="checkbox"/> SANTE - privé | <input type="checkbox"/> PERISCOLAIRE | <input type="checkbox"/> Autre administration publique territoriale |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - lycée public | <input type="checkbox"/> SANTE - public | <input type="checkbox"/> EXTRASCOLAIRE | <input type="checkbox"/> Autre |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - école maternelle, élémentaire ou primaire privée | <input type="checkbox"/> SOCIAL OU MEDICO-SOCIAL privé | <input type="checkbox"/> CCAS (Centre communal d'action sociale) dans le cadre de services de portage de repas à domicile | |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - collège privé | <input type="checkbox"/> SOCIAL OU MEDICO SOCIAL public | <input type="checkbox"/> PENITENTIAIRE | |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - lycée privé | <input type="checkbox"/> CRECHE privée (crèche privée) | <input type="checkbox"/> ARMEES (casernes, forts, régiments) | |

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Vous externalisez

- La livraison de repas
- La livraison de repas et le service de ces repas
- La production de repas sur votre site (par du personnel mis à disposition de votre co-contractant)
- La production de repas sur votre site et le service de ces repas (par du personnel mis à disposition de votre co-contractant)
- Autre

Si 'Autre' précisez :



Quel est le nombre annuel de repas y compris collations et petits déjeuners produits par votre établissement ? *(si vous ne savez pas, mettez 0)*

*Exemple : Pour un établissement produisant à l'année 1000 repas pour le déjeuner et le dîner (le cas échéant), 500 collations l'après-midi et 500 petits déjeuners le matin, **le nombre annuel de repas y compris collations et petits déjeuners sera de 2 000***

Quel est le nombre annuel de repas y compris collations et petits déjeuners servis aux convives dans les établissements dont vous êtes responsables ? *(si vous ne savez pas, mettez 0)*



*Exemple : Pour un établissement servant à l'année 1000 repas pour le déjeuner et le dîner (le cas échéant), 500 collations l'après-midi et 500 petits déjeuners le matin, **le nombre annuel de repas y compris collations et petits déjeuners sera de 2 000***



Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne



Production de repas y compris collations et petits déjeuners

Quel est le nombre annuel de **repas produits** par votre cuisine ? *(si vous ne savez pas, ne répondez pas)*

Quel est le nombre annuel de **collations produites** par votre cuisine ? *(si vous ne savez pas, ne répondez pas)*

Quel est le nombre annuel de **petits déjeuners produits** par votre cuisine ? *(si vous ne savez pas, ne répondez pas)*



Service de repas y compris collations et petits déjeuners

Quel est le nombre annuel de **repas servis** par votre cuisine ? *(si vous ne savez pas, ne répondez pas)*

Quel est le nombre annuel de **collations servies** par votre cuisine ? *(si vous ne savez pas, ne répondez pas)*

Quel est le nombre annuel de **petits déjeuners servis** par votre cuisine ? *(si vous ne savez pas, ne répondez pas)*



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Où sont produits les repas ?

- Dans une cuisine centrale vous appartenant
 Dans une cuisine centrale mis à disposition par vos clients
 Les deux
 Autre

Si 'Autre' précisez :



Quels sont vos clients ? *(plusieurs réponses possibles)*

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE- école maternelle, élémentaire ou primaire publique | <input type="checkbox"/> Université / CROUS-CNOUS | <input type="checkbox"/> CRECHE publique | <input type="checkbox"/> Autre administration publique d'État |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - collège public | <input type="checkbox"/> SANTE - privé | <input type="checkbox"/> PERISCOLAIRE | <input type="checkbox"/> Autre administration publique territoriale |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - lycée public | <input type="checkbox"/> SANTE - public | <input type="checkbox"/> EXTRASCOLAIRE | <input type="checkbox"/> Autre |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - école maternelle, élémentaire ou primaire privée | <input type="checkbox"/> SOCIAL OU MEDICO-SOCIAL privé | <input type="checkbox"/> CCAS (Centre communal d'action sociale) dans le cadre de services de portage de repas à domicile | |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - collège privé | <input type="checkbox"/> SOCIAL OU MEDICO SOCIAL public | <input type="checkbox"/> PENITENTIAIRE | |
| <input type="checkbox"/> SCOLAIRE - lycée privé | <input type="checkbox"/> CRECHE privée (crèche privée) | <input type="checkbox"/> ARMEES (casernes, forts, régiments) | |

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Pouvez-vous préciser la commune où est située la cuisine ?



Pouvez-vous préciser le numéro SIRET de la cuisine ? *(réponse facultative)*



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Quel est le nombre annuel de repas y compris collations et petits déjeuners produits par votre cuisine ? (si vous ne savez pas, mettez 0)

Exemple : Pour une cuisine produisant à l'année 1000 repas pour le déjeuner et le dîner (le cas échéant), 500 collations l'après-midi et 500 petits déjeuners le matin, **le nombre annuel de repas y compris collations et petits déjeuners sera de 2 000**



Quel est le nombre annuel de repas produits par votre cuisine ? (si vous ne savez pas, ne répondez pas)



Quel est le nombre annuel de collations produites par votre cuisine ? (si vous ne savez pas, ne répondez pas et si vous ne les fournissez pas, mettez 0)



Quel est le nombre annuel de petits déjeuners produits par votre cuisine ? (si vous ne savez pas, ne répondez pas et si vous ne les fournissez pas, mettez 0)



Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne

EGalim: les taux de produits durables et de qualité

Les 4 prochaines questions visent à évaluer votre niveau de connaissance des obligations fixées par la loi EGalim (Loi n° 2018-938) qui a été adoptée par le parlement le 2 octobre 2018 et promulguée le 1er novembre 2018.



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Quelle est la part minimale des produits durables et de qualité imposée dans les repas selon l'objectif fixé par la loi EGAlim ? *(si vous ne savez pas, mettez 0)*

%

Quelle est la part minimale des produits issus de l'agriculture biologique (y compris en conversion) dans les repas imposée par la loi EGAlim ? *(si vous ne savez pas, mettez 0)*

%

Comment le calcul de ces taux doit-il être effectué ?

- Sur les quantités annuelles (volumétrie d'achat : poids ou nombre d'unités)
- Sur le nombre de composantes par repas servi
- Sur la valeur annuelle en € HT
- Je ne sais pas
- Autre

Si 'Autre' précisez :

A partir de quelle date les objectifs d'atteinte de ces taux devront être atteints ? *(Réponse JJ/MM/AAAA, si vous ne savez pas mettez la date du 01/01/2021)*





**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Quels sont les produits entrant dans l'objectif de taux de produits durables et de qualité fixé par la loi EGAlim ?

| | Vrai | Faux | Je ne sais pas |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Label rouge | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Appellation d'origine (AOC/AOP) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 1 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Les produits issus de l'agriculture biologique | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Produits « en conversion vers l'agriculture biologique » | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Indication géographique (IGP) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Mention « montagne » | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Mention « produit pays » | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Spécialité traditionnelle garantie (STG) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Produits de saison | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (niveau 3 de la certification environnementale) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la | | | |



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Les questions sur le niveau de compréhension et de connaissance des obligations fixées par la loi EGalim sont maintenant terminées.

Passons maintenant à votre situation actuelle



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Connaissez-vous le taux actuel de produits durables et de qualité demandé dans le cadre de vos contrats d'externalisation ?

Oui

Non



Quel est ce taux ?

%



Comment ce taux est-il calculé ?

Sur les quantités

annuelles
(volumétrie
d'achat : poids ou
nombre d'unités)

Sur le nombre de
composantes par
repas servi

Sur la valeur
annuelle en € HT

Taux nul

Autre

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Connaissez-vous le taux actuel de produits issus de l'agriculture biologique demandé dans le cadre de vos contrats d'externalisation ?

Oui

Non



Quel est ce taux ?

%



Comment ce taux est-il calculé ?

Sur les quantités

annuelles

(volumétrie
d'achat : poids ou
nombre d'unités)

Sur le nombre de
composantes par
repas servi

Sur la valeur
annuelle en € HT

Taux nul

Autre

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Connaissez-vous le montant annuel total des achats de denrées alimentaires entrant dans la composition des repas servis / élaborés par votre (vos) établissement(s) ?

Oui

Non

Vous pouvez solliciter l'aide de l'interlocuteur de votre organisation qui connaît le montant annuel total des achats de denrées alimentaires des repas servis/élaborés par votre (vos) établissement(s). En effet :

- Vous pouvez continuer à le remplir en sollicitant l'aide de cet interlocuteur décrit ci-dessus sur des questions suivantes de montants d'achats pour lesquelles vous n'avez pas d'informations.*
- Vous pouvez également lui envoyer le lien URL que vous avez ouvert après avoir quitté le questionnaire (attention lors du transfert du lien, le questionnaire sera réinitialisé et vous perdrez les réponses déjà faites).*



Participez-vous au suivi de l'exécution budgétaire au sein de votre établissement ?

Oui

Non

Quel est le montant (en € HT) du poste d'achat de denrées alimentaires de votre établissement en 2019 ?

€ HT



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Quel est le montant (en € HT) du poste d'achat de denrées alimentaires de votre établissement en 2018 ?

€ HT



Quel est le montant (en € HT) du total des achats de denrées alimentaires issus de l'agriculture biologique en 2019 ?

€ HT



Quel est le montant (en € HT) du total des achats de denrées alimentaires issus de l'agriculture biologique en 2018 ?

€ HT



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Quel est en 2019 le montant annuel des achats (en € HT) pour ces catégories de produits ? *(réponse obligatoire minimum à un item)*

Si vous ne connaissez pas le montant, cochez ci-dessous:

Je ne sais pas

| | | | |
|--|----------------------|------|-----------------------|
| Label rouge | <input type="text"/> | € HT | <input type="radio"/> |
| D'appellation d'origine (AOC/AOP/IGP/STG) | <input type="text"/> | € HT | <input type="radio"/> |
| Issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) | <input type="text"/> | € HT | <input type="radio"/> |
| Issu d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 | <input type="text"/> | € HT | <input type="radio"/> |
| Ecolabel Pêche durable | <input type="text"/> | € HT | <input type="radio"/> |
| Fermiers | <input type="text"/> | € HT | <input type="radio"/> |
| Logo RUP | <input type="text"/> | € HT | <input type="radio"/> |
| Autres produits durables ou considérés comme équivalents | <input type="text"/> | € HT | <input type="radio"/> |



Pour quelles raisons ne connaissez-vous pas ces montants de produits ?

Je n'ai pas accès à cette information

Cette info n'existe pas

Autre

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



D'où proviennent les chiffres que vous avez inscrit aux questions précédentes ? *(plusieurs réponses possibles)*

- Votre logiciel de comptabilité/ de suivi d'achats
- De factures
- D'outils de suivi que vous avez vous-même développés
- D'un ERP (Progiciel de gestion intégrée)
- Vous connaissez ces montants sans en avoir de trace documentaire
- Autre

Si 'Autre' précisez :

Avant la parution de la loi EGalim (en 2018 par exemple), quelle était la part de produits d'origine biologique au sein des repas produits/servis par votre service ?

- Inférieure à 20%
- Supérieure à 20%
- Je ne sais pas



Comment ce pourcentage était-il calculé ?

- Sur les quantités annuelles (volumétrie d'achat : poids ou nombre d'unités)
- Sur le nombre de composantes par repas servi
- Sur la valeur annuelle en € HT
- Je ne sais pas
- Autre

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Avant la parution de la loi EGalim, quelle était la part de produits durables et de qualité (autre que les produits biologiques) au sein des repas produits/servis par votre service ?

- Inférieure à 50% Supérieure à 50% Je ne sais pas

***i* Comment ce pourcentage était-il calculé ?**

- Sur les quantités annuelles (volumétrie d'achat : poids ou nombre d'unités) Sur le nombre de composantes par repas servi
- Sur la valeur annuelle en € HT
- Je ne sais pas
- Autre

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Quelles sont les difficultés pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim ? (plusieurs réponses possibles à hiérarchiser. La difficulté qui vous semble la plus importante sera classée "1" et ainsi de suite)

La disponibilité des denrées alimentaires SIQO issues de l'agriculture biologique

La disponibilité des autres denrées alimentaires SIQO (AGP, IGP, Label Rouge, etc.)

Le surcoût généré par l'achat de denrées alimentaires SIQO issues de l'agriculture biologique

Le surcoût généré par l'achat d'autres denrées alimentaires SIQO (AGP, IGP, Label Rouge, etc.)

Le matériel à disposition (pour la transformation des repas végétariens dans les restaurants scolaires)

Les moyens humains mis à disposition en cuisine

La qualification / la formation des personnels de cuisine

Les engagements pluriannuels (contrats déjà en cours)

La logistique

L'offre des grossistes

Cela va à l'encontre de ma stratégie / politique d'achat de produits locaux

Autre



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Avez-vous mis en place des stratégies particulières dans votre structure pour répondre aux objectifs fixés par EGalim ?

- Oui
- Non mais c'est en cours
- Pas du tout



Lesquelles ?



Les stratégies pour atteindre les objectifs EGalim sont-elles évoquées lors des réunions organisées au sein de votre établissement ?

- Systématiquement
- De temps en temps
- Pas du tout



Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne

Vos pratiques d'achat

Comment votre établissement achète-t-il les denrées alimentaires brutes ? (plusieurs réponses possibles)

Appels d'offres (marchés publics)

Appels d'offres (marchés privés)

Appels d'offres via un groupement de commande

Marchés de gré à gré

Centrale d'achat publique

Centrale d'achat privée

Plateformes

Autre

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Avez-vous une politique d'approvisionnement en produits « locaux » ?

Oui

Non

A quoi correspond la notion de « local » ?

- Denrées produites dans votre département Denrées produites dans votre région administrative Rayon kilométrique Autre

Si 'Autre' précisez :

Quel est ce rayon kilométrique ?

 Km

0 300



Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne

EGALIM: les menus végétariens

(cette partie du questionnaire ne concerne que le secteur scolaire)

Un **menu végétarien** est un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives végétales aux protéines classiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...).

i Proposez-vous des menus végétariens aux convives ?

Oui

Non

i Pour quelles raisons ? (plusieurs réponses possibles)

Je ne m'estime pas concerné

Pas de demande des usagers

Surcoût lié à la nature des denrées

Surcoût lié aux process de fabrication

Manque de formation des cuisiniers

Autre

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Le jour où est servi un menu végétarien, il s'agit d'un...

menu végétarien en alternative à d'autres menus non-végétariens

choix entre plusieurs menus végétariens uniquement

menu végétarien unique



A quelle fréquence ? *(mettre "0" si moins d'une fois par semaine)*

fois par semaine



A quelle fréquence tous les 20 repas successifs

fois tous les 20 repas successifs



Depuis quand ? *(réponse Mois/année)*





**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



A quelle fréquence sont servies les catégories de plats végétariens suivants (/20 repas successifs) ?

Plats ou préparations à base d'œufs (omelette, œuf dur, clafoutis ou tortillas, etc.)

fois tous les 20 repas successifs

Plats ou préparations à base de fromage (pané fromager, tartiflette sans lardons...)

fois tous les 20 repas successifs

Plats à base de céréales, légumineuses (hors soja) et légumes (dahl de lentilles corail, chili végétarien...)

fois tous les 20 repas successifs

Galettes/boulettes/nuggets végétariens prêt à l'emploi à base de soja

fois tous les 20 repas successifs

Galettes/boulettes/nuggets végétariens prêt à l'emploi hors soja

fois tous les 20 repas successifs

Galettes/boulettes/nuggets végétariens fait maison à base de soja

fois tous les 20 repas successifs

Galettes/boulettes/nuggets végétariens fait maison hors soja

fois tous les 20 repas successifs



Faites-vous / avez-vous déjà fait des enquêtes de satisfaction sur les menus végétariens auprès des convives ?

Oui

Non



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**

Les avis...



Retours
très
négatifs

Retours
négatifs

Retours
mitigés

Retours
positifs

Retours
très positifs

Quel est le retour global concernant la mise en place des menus végétariens ?



Quels sont les 3 principaux motifs évoqués concernant ce mécontentement ? *(Le premier motif sera classé en "1" et ainsi de suite)*

Goût / Texture

Méconnaissance / crainte (nouveauité)

Quantité / grammage

Adéquation à un régime alimentaire (choix personnel, religion...)

Variété des recettes

Autre

Opposition dogmatique

Si 'Autre' précisez :



De qui proviennent les critiques négatives ? *(plusieurs réponses possibles)*

Convives

Personnel (administratif, de surveillance, de ménage, de cuisine ...)

Enseignants

Membres du conseil d'administration de l'établissement

Parents

animateurs

Personnel de direction

Autre

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Quels sont les 3 principaux points de satisfaction évoqués ? *(Le premier motif sera classé en "1" et ainsi de suite)*

Goût / Texture

Méconnaissance / crainte (nouveau)

Quantité / grammage

Adéquation à un régime alimentaire (choix personnel, religion...)

Variété des recettes

Autre

Opposition dogmatique

Si 'Autre' précisez :



De qui proviennent les retours positifs ? *(plusieurs réponses possibles)*

Convives

Enseignants

Parents

Personnel de direction

Personnel (administratif, de surveillance, de ménage, de cuisine ...)

Membres du conseil d'administration de l'établissement

Animateurs

Autre

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Quel le nombre moyen d'élèves chaque semaine à la cantine (fréquentation moyenne) ?

élèves

La mise en place des menus végétariens a eu une incidence sur la fréquentation moyenne constatée...

À la hausse

À la baisse

Sans effet

Je ne sais pas



Combien d'élèves en plus s'inscrivent le jour du menu végétarien ?

A la hausse, nombre d'élèves supplémentaires inscrits le jour du menu végétarien

élèves



Combien d'élèves en moins s'inscrivent le jour du menu végétarien ?

A la baisse, nombre d'élèves en moins inscrits le jour du menu végétarien

élèves

En cas de choix multiples lors du service du menu végétarien, quelle est la part de plats végétariens servis par rapport aux plats non-végétariens ?

% de plats végétariens



0

100



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



Le(les) Cuisinier(s) de votre établissement ont-ils suivi une formation à la cuisine de repas végétariens ?

- Non, ils n'en ont pas exprimé le besoin
- Non, cela n'a pas été possible (moyens financiers, temps)
- Oui, la formation a permis une adaptation facilitée
- Oui mais la formation n'a pas été utile
- Je ne sais pas / non concerné



Selon-vous, la mise en place des menus végétariens a-t-il eu une incidence sur le gaspillage alimentaire ?

- À la hausse
- À la baisse
- Sans effet
- Je ne sais pas



Quel est le résultat du diagnostic obligatoire de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Quantité moyenne de denrées consommables pesée dans les restes des assiettes (si disponible)

grammes/semaine

Quantité de denrées consommables pesée dans les restes assiettes le jour du menu végétarien (si disponible)

grammes/semaine

Quantité de denrées consommables pesée dans les restes assiettes les jours de menus non-végétariens (si disponible)

grammes/semaine



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



La mise en place des menus végétariens a eu une incidence sur le coût total des repas...

- À la hausse À la baisse Sans effet Je ne sais pas



Pour quel montant ?

À la hausse, coût moyen supplémentaire par repas

€ HT



Pour quel montant ?

À la baisse, coût moyen en moins par repas

€ HT



La mise en place des menus végétariens a eu une incidence sur le coût facturé aux familles...

- À la hausse À la baisse Sans effet Je ne sais pas



Pour quel montant ?

À la hausse, coût moyen supplémentaire par repas

€ HT



Pour quel montant ?

À la baisse, coût moyen en moins par repas

€ HT



Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne

EGalim: l'information aux usagers

Les usagers sont-ils informés de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas ?

Oui

Non



Depuis quand ? (réponse MM/AAAA)



Pour quelles raisons ? (Plusieurs réponses possibles)

- Aucun contact avec les usagers (bénéficiaires des repas produits) Informations manquantes Autre
- Manque de temps Sans intérêt

Si 'Autre' précisez :



**Cette question conditionnée par la(les) réponse(s) précédente(s).
Vous êtes susceptibles de ne pas avoir à y répondre lors du remplissage du questionnaire en ligne**



A quelle fréquence ?

- Une fois par an Mensuellement De manière hebdomadaire



Par quel (s) moyen(s) (plusieurs réponses possibles) ?

- Site internet Envois papier Réunions d'information
 Application mobile / tablette Affichage physique sur site Autre

Si 'Autre' précisez :



Au quotidien, vous communiquez auprès de vos usagers sur (plusieurs réponses possibles) :

- La composition du menu La saisonnalité La part de produits de qualité et durables entrant dans l'objectif EGalim Le mode de transformation
- Les informations nutritionnelles La présence d'allergènes Le fournisseur du produit Autre
- La mention "fait maison" Les labels qualité des produits Le lieu de production

Si 'Autre' précisez :



Cette question conditionnée par la
Vous êtes susceptibles de ne pas a

 **MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



sage du questionnaire en ligne

Vous pouvez maintenant enregistrer le questionnaire rempli en cliquant sur le bouton "Enregistrer" ci-dessous afin de valider les réponses que vous avez apportées.

Attention, vous ne pourrez plus revenir sur vos réponses après avoir enregistré le questionnaire.

Par ailleurs, vous pourrez avoir des informations complémentaires sur la loi EGalim en vous rendant sur le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Le lien vers le site :

<https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

← Précédent

✓ Enregistrer