

**Enquête régionale sur la qualité et l'origine de l'approvisionnement  
de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine**

La loi dite « EGalim » du 30 octobre 2018 a introduit [cinq mesures phares en restauration collective](#). L'enquête en ligne, prévue du **7 septembre jusqu'au 6 novembre 2020**, a pour ambition d'obtenir, dès l'année 2020, un état des lieux régional sur l'avancée de ces mesures dans tous les secteurs de la restauration collective, Enseignement (primaire, secondaire, universitaire) / Santé (hôpital, clinique) / Médico-social / Loisirs sociaux (crèches, centres de loisirs et aérés) / Travail et d'identifier des pistes d'amélioration.

**Cette enquête s'adresse aux établissements de type « cuisines sur place » ou « cuisines centrales »** (agrées ou dérogrataires). Les cuisines satellites, rattachées aux cuisines centrales ne sont pas concernées par cette enquête.

**Attention :** L'enquête en ligne ne permet pas d'enregistrer vos réponses pendant votre saisie. Afin de mieux préparer vos réponses et de gagner du temps, vous trouverez ci-dessous la trame du questionnaire vous permettant d'y répondre en 20 minutes maximum.

L'astérisque apposé en fin de phrase\*, indique que qu'une réponse à la question est obligatoire pour valider le passage à l'étape suivante et finaliser votre participation à l'enquête.

**Informations sur la structure répondant à l'enquête :**

Nom et prénom du répondant\* :

Fonction :

Téléphone\* :

Adresse mail\* :

Nom de la structure\* :

Adresse :

Code postal :      Ville\* :

Catégorie d'établissement\* :

Enseignement (primaire, secondaire, supérieur) / Santé (hôpital, clinique) / Médico-social / Loisirs sociaux (crèches, centres de loisirs et aérés) / Travail-Entreprise / Autre : précisez (pour reclasser par nos soins si besoin)

Adresse :

Type de cuisine\* :     sur place     centrale

Type de gestion\* :     directe     concédée

Dans le cas d'une gestion concédée, cette dernière concerne t-elle\* :

le service entier

seulement la fabrication de repas

Période de la concession : du *date* au *date*

Nom de la société concessionnaire\* :

Indiquer le nombre total de repas servis en 2019 (y compris petits déjeuners) : .....

Indiquer le nombre de jours de fonctionnement du service en 2019 : ...../ 365

**Enquête régionale sur la qualité et l'origine de l'approvisionnement  
de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine**

**Informations sur l'approvisionnement pour l'année 2019**

Quel est le montant total des achats alimentaires en € hors taxe en 2019 ? \*.....€HT

**1-Part des produits bio dans les achats alimentaires**

**1.1-**Avez-vous proposé des produits sous label « agriculture biologique » bruts ou transformés dans votre offre alimentaire en 2019\* ?  oui  non

Si oui, **1.2-**Quelle est la part des achats en valeur de produits sous label « agriculture biologique », bruts ou transformés, sur la valeur totale de vos achats pour l'année 2019 ?\*.....€HT

Si oui, **1.3-**Quelle est la part des achats, en valeur, de produits sous label « agriculture biologique », bruts ou transformés, issus de la région Nouvelle-Aquitaine pour l'année 2019 ?\*.....€HT

**2-Part des autres produits sous signe de qualité dans les achats alimentaires**

**2.1-**Avez-vous proposé des produits, bénéficiant des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes, bruts ou transformés, listés ci-dessous en 2019 ?\*

- Label rouge  oui  non
- Mention "produit fermier" "produit de la ferme" ou "produit à la ferme"  oui  non
- AOC, AOP  oui  non
- IGP  oui  non
- Ecolabel Pêche durable  oui  non
- STG (spécialité traditionnelle garantie)  oui  non
- HVE (haute valeur environnementale)  oui  non
- Produits issus des régions ultrapériphériques  oui  non

**2.2-**Quelle est la part des achats en valeur de ces produits sur la valeur totale de vos achats pour l'année 2019 ?\*

**3-Part des produits « régionaux » dans les achats alimentaires**

**3.1-**Avez-vous proposé des produits, bruts ou transformés, de la région Nouvelle-Aquitaine dans votre offre alimentaire en 2019 ?\*

Si oui, **3.2-**Quelle est la part des achats, en valeur, des produits de la région Nouvelle-Aquitaine, bruts ou transformés, sur la valeur totale de vos achats pour l'année 2019 ? \*

**Enquête régionale sur la qualité et l'origine de l'approvisionnement  
de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine**

*Pour aller plus loin, si vous disposez d'informations plus précises sur la répartition, en valeur (en €), par familles de produits, merci de répondre à la question 1, sinon rendez-vous directement à la question 2.*

**1-Répartition des achats par familles de produits**

1-Indiquer quelle est la répartition, en pourcentage, par grandes familles alimentaires, de vos achats en valeur en 2019.

NB : la somme des % doit être égale à 100.

Viandes hors charcuterie	... %
Charcuterie	... %
Produits de la mer issus de l'élevage et de l'aquaculture	... %
Autres produits de la mer	... %
Agrumes et fruits exotiques	... %
Autres fruits et légumes frais ou transformés (4ème gamme)	... %
BOF (beurre, œuf, fromages et autres produits laitiers)	... %
Pain	... %
Épicerie	... %
Autres	... %

**2-Information des usagers**

2.1-Informez-vous une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, les usagers de vos restaurants, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis ?

oui       non

2.2-Veuillez détailler votre réponse : .....

**3-Produits régionaux**

Difficulté d'approvisionnement :  Aucune

*Plusieurs choix possibles*

3.1-en produits conventionnels ?

3.2-en produits bio ?

3.3-en produits sous autres signes de qualité ?

**Enquête régionale sur la qualité et l'origine de l'approvisionnement  
de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine**

**Sur les autres volets de la loi Egalim**

**1-Les menus végétariens**

**1.1** Avez-vous mis en place des menus végétariens\* ?

oui  non

*\*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 (oeufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les oeufs et/ou les produits laitiers.*

Si oui, **1.2** A quelle fréquence ?\*

- au moins deux fois par semaine  
 une fois par semaine  
 une fois par mois

Si oui, **1.3** Est ce un menu unique ou une alternative à d'autres menus ?\*

un menu végétarien unique  un menu végétarien en alternative à d'autres menus proposés en même temps

**2-Le gaspillage alimentaire**

**2.1** Avez-vous réalisé un diagnostic préalable à la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ?\*

oui  non

Si oui, **2.1.2** Indiquez l'année:\* ....

**2.2** Avez-vous initié des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire ?\*

oui  non

Si oui, **2.2.2** Indiquez l'année:\* ....

Si oui, **2.2.3** plus précisément, quelles actions ? \*(plusieurs choix possibles)

- Pré-inscription des convives obligatoire  
 Sensibilisation par affichage  
 Sensibilisation par un autre média  
 Formation / information du personnel de restauration  
 Réorganisation de la distribution (salade-bar, place du pain en self, etc.)  
 Choix des portions  
 Pesées régulières des quantités gaspillées et communication des résultats  
 Réutilisation des restes de préparation / surplus  
 Don alimentaire à des associations d'aide alimentaire  
 Autres

**Enquête régionale sur la qualité et l'origine de l'approvisionnement  
de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine**

**3-Le don alimentaire**

3.1-Pratiquez-vous le don alimentaire ?\*  oui  non

Si oui, 3.2-Le faites-vous au travers d'une convention ? \*  oui  non

Si oui, 3.3-Indiquez le nom de la / ou des association(s) impliquée(s) par la convention : \*....

**4-Le plastique**

4.1 Avez-vous mis en place des mesures sur l'interdiction du plastique dans votre service de restauration ?\*  
(plusieurs choix possibles)

- Non, aucune interdiction pour le moment
- Interdiction des bouteilles d'eau plate
- Interdiction des ustensiles à usage unique en matière plastique
- Recherche ou mise en place de solution(s) alternative(s) pour l'utilisation de contenant de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique

**L'enquête est terminée, vous pouvez nous laisser vos commentaires libres ci-dessous.**

Commentaires libres :.....

*Il faut ensuite passer à la page d'aperçu de vos réponses. N'oubliez pas de les enregistrer en cliquant sur "Valider mes réponses" à la fin de l'aperçu.*

*Nous vous remercions du temps que vous avez consacré à cette enquête.*

*Si vous rencontrez des difficultés ou si vous avez des interrogations, vous pouvez nous les adresser à l'adresse ci-dessous :*

***appro.restauco.draaf-nouvelle-aquitaine@agriculture.gouv.fr***