

Enquête auprès des usagers de la restauration collective de l'Observatoire de Paris personnels de l'IAP

Chers collègues,

Par ce document, nous souhaitons à la fois rappeler ou porter à votre connaissance un très bref résumé de certains enjeux environnementaux liés à l'alimentation, et sonder vos desiderata en matière de restauration collective. Les questions se rapportent à des conditions normales, hors crise sanitaire.

Cette enquête s'adresse uniquement aux personnels de l'IAP parce que ceux de l'Observatoire (sites de Paris et Meudon) ont été consultés indépendamment l'an dernier, en faisant appel aux services d'un cabinet de conseil.

Nous ne recourons pas à un formulaire en ligne à cause du manque de souplesse de ce genre d'outil. Vous remarquerez aussi que nous avons soigneusement évité les questions et choix de réponses menant à des résultats difficilement interprétables ou traduisibles en mesures concrètes. Vous ne trouverez donc dans cette enquête ni échelles de satisfaction de 0 à N, ni réponses du type "plutôt oui" - "plutôt non", ni questions sur votre philosophie de la vie.

Vos réponses sont à déposer soit dans la boîte mail soit dans la case courrier des représentantes des usagers, qui vous garantissent une stricte confidentialité. Les résultats seront agrégés et anonymisés avant de vous être restitués et présentés au comité de gestion. Nous restons aussi à votre disposition pour de plus amples et plus informels échanges.

Salomé Cheval : cheval@iap.fr
Hélène Roussel : roussel@iap.fr

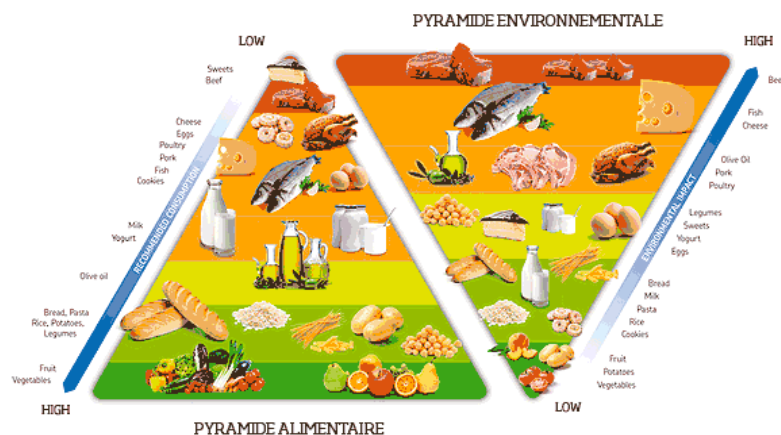
Date butoir : Merci de rendre vos réponses le plus tôt possible, d'ici **le 18 février au plus tard**.

Sommaire

- I - Régimes alimentaires
- II - Saisonnalité des fruits et légumes
- III - Origine géographique des aliments
- IV - Modes de production
- V - Qualité et variété des repas
- VI - Réduction des emballages
- VII - Réduction et recyclage des restes alimentaires
- VIII - Services et financement

I - Régimes alimentaires :

La double pyramide alimentaire et environnementale schématise le lien entre la qualité nutritionnelle et les effets sur la santé des principales catégories d'aliments d'une part, et leur empreinte environnementale de l'autre. La majorité des aliments d'origine animale (viande, charcuterie, produits laitiers, poisson, fruits de mer) et les aliments transformés (farines et sucres raffinés) sont à consommer avec modération pour réduire les risques cardiovasculaires et le risque de développer quantité de maladies chroniques, mais aussi pour limiter la consommation d'énergie, les rejets de gaz à effet de serre, et la perte de biodiversité. Par ailleurs, un régime alimentaire spécifique peut être dicté par des troubles de santé ou des choix éthiques et culturels.



Comment définissez-vous votre régime alimentaire pour les repas de mi-journée ?

- | | | | | | |
|----------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------|--------------------------|
| omnivore | <input type="checkbox"/> | végétarien | <input type="checkbox"/> | végétalien | <input type="checkbox"/> |
| sans sel | <input type="checkbox"/> | sans sucre | <input type="checkbox"/> | sans gluten | <input type="checkbox"/> |
| autre | <input type="checkbox"/> | (à préciser ci-dessous) | | | |

Pour le plat principal, indiquez à quelle fréquence vous souhaitez disposer de :

	tous les jours	2-3 fois / semaine	1 fois / semaine	jamais
légumineuses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
riz ou autres céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autres féculents	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
légumes frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
viande rouge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
viande blanche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
œufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poisson ou fruits de mer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

N.B. L'association riz - légumineuses fournit un apport protéique complet.

exemples de légumineuses : haricots secs, fèves, lentilles, pois chiches, pois cassés, flageolets

exemples de fruits ou légumes féculents : châtaigne, pomme de terre, panais, petits pois, potimarron, courge butternut

Vous pouvez apporter d'autres précisions ou commentaires ici :

II - Saisonnalité des fruits et légumes frais :

La consommation de fruits et légumes frais en-dehors de leur saison de culture normale est délétère pour l'environnement. Lorsque la culture se fait dans des serres chauffées, non seulement la production est de moins bonne qualité nutritionnelle et gustative qu'en conditions naturelles, mais le chauffage induit une surconsommation d'énergie, à l'opposé de la sobriété énergétique nécessaire pour atteindre les objectifs actuels de limitation du réchauffement climatique. Le fait d'utiliser des sources d'énergies renouvelables plutôt que fossiles ne change pas fondamentalement la donne. Lorsque la culture se fait sous des climats plus cléments et que les produits sont importés par fret aérien ou maritime, celui-ci génère de fortes émissions de gaz à effet de serre. Par ailleurs, pour compenser les surcoûts induits par le chauffage ou le transport, les coûts salariaux sont bien souvent réduits, les conditions de travail des ouvriers agricoles et les normes sanitaires dégradées.

Etes-vous d'accord pour ne consommer les fruits et légumes frais pouvant être cultivés en France que pendant leur saison normale ? oui non

Voici un **exemple de calendrier des fruits et légumes de saison**, téléchargeable [ici](#).



Vous pouvez apporter d'autres précisions ou commentaires [ici](#) :

III - Origine géographique :

Ce point est lié au précédent, mais concerne également d'autres aliments que les fruits et légumes. On peut penser aux importations d'agneau depuis la Nouvelle-Zélande, rendues possibles uniquement par une non-prise en compte des coûts écologiques et sociaux dans le prix des denrées. Le fret aérien et maritime doit être évité autant que possible pour limiter les émissions de gaz à effet de serre. Le transport d'animaux vivants sur longues distances, par quelque moyen que ce soit, n'est pas acceptable pour peu que l'on se soucie de la condition animale.

Sans considérer les produits exotiques, êtes-vous d'accord pour limiter les importations à la zone européenne ? oui non

Toujours sans considérer les produits exotiques, êtes-vous d'accord pour donner systématiquement la préférence aux aliments originaires de France, si possible locaux ?
oui non

Que souhaitez-vous pour les produits exotiques (ananas, mangue, banane, patate douce, etc) ?
en manger régulièrement les limiter les exclure

Souhaitez-vous une information claire et détaillée sur la provenance des aliments ?
oui non

Vous pouvez apporter d'autres précisions ou commentaires ici :



La ruée vers l'avocat : +220% entre 2008 et 2018 en Europe (<https://www.qqf.fr>)

IV - Modes de production :

Les modes de production industriels, par opposition à l'agriculture raisonnée et aux modes artisanaux d'élevage et de pêche, posent de nombreux problèmes. L'élevage en batterie est responsable de maltraitements animaux graves, de pollutions à grande échelle, favorise les épizooties, abuse des antibiotiques, et importe massivement des aliments pour bétail eux-mêmes produits de manière industrielle, c'est à dire induisant une consommation d'énergie accrue et une mauvaise gestion des sols. Certaines techniques de pêche sont délétères pour les habitats marins et la santé des espèces : chalut pélagique et chalut de fond, drague, senne sur DCP (dispositif à concentration de poissons), senne danoise, sans parler de la pêche électrique enfin interdite dans les eaux européennes. La pisciculture partage certains des inconvénients de l'élevage intensif. L'agriculture intensive est fortement émettrice de gaz à effet de serre par son usage d'engrais et biocides chimiques, pour la plupart importés, de carburants, et d'engins agricoles surdimensionnés. Elle est en grande partie responsable de l'appauvrissement de la biodiversité, de l'érosion et de la stérilisation des sols, de la déforestation, et de l'effondrement des ressources en eau dans de nombreuses régions.

Par ailleurs, les plats industriels et les produits surgelés sont très coûteux en énergie. A cela il faut ajouter les conséquences des fuites de fluides frigorigènes dans le cas de la congélation, ceux-ci étant extrêmement émissifs, et les effets nocifs des produits transformés liés à l'utilisation d'additifs insuffisamment testés et à une moindre qualité des ingrédients, dont il est quasiment impossible de contrôler l'origine géographique.

Souhaitez-vous arrêter l'approvisionnement en viande auprès d'élevages en batterie ?

oui non seulement le réduire à X % (à préciser plus bas)

Souhaitez-vous arrêter l'approvisionnement en œufs produits en batterie ?

oui non seulement le réduire à X % (à préciser plus bas)

Souhaitez-vous favoriser les techniques de pêche artisanales et non destructrices ?

oui non

Souhaitez-vous manger poissons et fruits de mer provenant d'élevages piscicoles ?

oui non

Etes-vous d'accord pour privilégier les fruits et légumes produits en agriculture raisonnée ou biologique, respectant un cahier des charges strict en matière de limitation des produits chimiques, et de gestion à long terme des ressources en eau et des sols ?

oui non seulement pour X % (à préciser plus bas)

Etes-vous d'accord pour ne pas manger de produits transformés tels pizzas, desserts et sauces industriels ?

oui non

Etes-vous d'accord pour limiter au maximum le recours aux produits surgelés ?

oui non

Souhaitez-vous une information claire et détaillée sur le mode de production des aliments ?

oui non

Vous pouvez apporter d'autres précisions ou commentaires ici :

V - Qualité et variété des repas :

Quel choix souhaitez-vous avoir pour les plats végétariens (réponse libre) ?

Quel choix souhaitez-vous avoir pour les entrées (réponse libre) ?

Quel choix souhaitez-vous avoir pour les laitages (réponse libre) ?

Quel choix souhaitez-vous avoir pour les desserts (réponse libre) ?

Souhaitez-vous pouvoir composer vous-mêmes des salades ?

oui non

Souhaitez-vous pouvoir composer vous-mêmes des assiettes froides en été ?

oui non

Souhaitez-vous disposer de soupes ou potages en hiver ? oui non

Avez-vous des suggestions sur le mode de cuisine : utilisation des matières grasses, des plantes condimentaires (ail, oignon, échalote, oseille, câpres), des herbes aromatiques, des épices... (réponse libre) ?

Vous pouvez apporter d'autres précisions ou commentaires ici :

VI - Réduction des emballages :

La croissance sans frein des emballages non recyclables (ou non recyclés) est l'un des problèmes majeurs de nos sociétés industrielles. L'usage immodéré des matières plastiques que nous constatons tous les jours est le résultat d'une volonté politique de continuer à développer cette filière, sans prendre en compte ses conséquences désastreuses. Un réel changement ne pourra advenir que par la volonté des consommateurs.

Etes-vous d'accord pour privilégier le vrac et bannir les portions individuelles sous emballage (par exemple les plaquettes de beurre et les pots individuels de yaourt, fromage blanc, compote, etc) ? oui non

Etes-vous d'accord pour que les boissons en canettes ou bouteilles ne soient plus proposées par la restauration collective ? oui non

Etes-vous d'accord pour bannir les couverts et films en plastique (abondamment utilisés par le précédent prestataire), ainsi que les gobelets et spatules à usage unique ?
 oui non

VII - Réduction et recyclage des restes alimentaires

Etes-vous favorable à la facturation au volume des différents plats en libre-service, pour décourager la surconsommation ? oui non

Seriez-vous d'accord pour que les restes non réutilisables d'un jour à l'autre soient donnés en fin de service, pourvu que les bénéficiaires apportent leur propre contenant ?
 oui non

Etes-vous favorable à un système d'inscription au moins une semaine avant, pour que les approvisionnements soient calculés au plus juste ? oui non

Etes-vous favorables à l'installation de bacs de compostage dans les jardins à proximité de la cantine, qui seraient à la disposition de tous les personnels contre signature d'une charte de bon fonctionnement ? oui non

Avez-vous d'autres suggestions pour limiter le gaspillage ?



VIII - Services et financement :

Pensez-vous que les plats chauds sont maintenus à une température suffisante ?

oui non

Souhaitez-vous pouvoir consulter les menus à l'avance ? oui non

Souhaitez-vous des informations claires et accessibles sur les ingrédients, et spécialement sur la présence d'allergènes ? oui non

Si vous suivez un régime alimentaire spécial, souhaitez-vous pouvoir amener votre propre repas à la cantine et ne payer qu'un forfait pour l'usage de la salle et des couverts ?

oui non non concerné(e)

Souhaitez-vous que le service des repas à emporter soit pérennisé au-delà de la pandémie ?

oui non

Certains des choix évoqués ci-dessus sont coûteux, soit qu'ils demandent plus de main d'œuvre, soit qu'ils impliquent des approvisionnements de meilleure qualité et donc plus chers. Dans l'éventualité d'une hausse globale des tarifs, êtes-vous d'accord pour ne la répercuter que sur les deux ou trois catégories les plus aisées, et au prorata des tarifs actuels ?

oui non

Avez-vous d'autres suggestions ?