

Analyse questionnaire alimentation collective

La commission restauration du **CE d'Airbus Operations SAS** améliore régulièrement l'offre alimentaire dans les 9 selfs toulousains sous sa responsabilité (stand grillade, plancha, assiettes complètes, épices, wok...).

Parmi les récentes nouveautés, et en plus du **menu végétarien** quotidien, un **menu Eco-Responsable** est proposé mensuellement dans chaque restaurant. Cette offre se base sur des **produits locaux** ou issus de **l'agriculture biologique**.

L'association Iode (hébergée et soutenue par le LAC) souhaite accompagner cette initiative qui prend en compte autant les aspects gustatifs qu'environnementaux et sociaux. Afin de vérifier l'intérêt des salariés et prendre en compte leur avis et attentes sur ces offres alternatives, Iode a proposé courant Septembre 2010 un **questionnaire** en partenariat avec la commission restauration du CE.

Avec 420 réponses, c'est un succès !

Et une mine d'enseignement dont nous publions ici notre analyse des réponses que vous pouvez-retrouver sur notre site www.iode-du-lac.org

Dans les aspects moins visibles des actions du CE dans le domaine de la restauration collective, notons aussi les efforts pour réduire l'utilisation des produits d'entretiens agressifs et aussi pour revaloriser les métiers de cuisine avec plus de préparation. Et réjouissons-nous de leur recherche de filières locales !

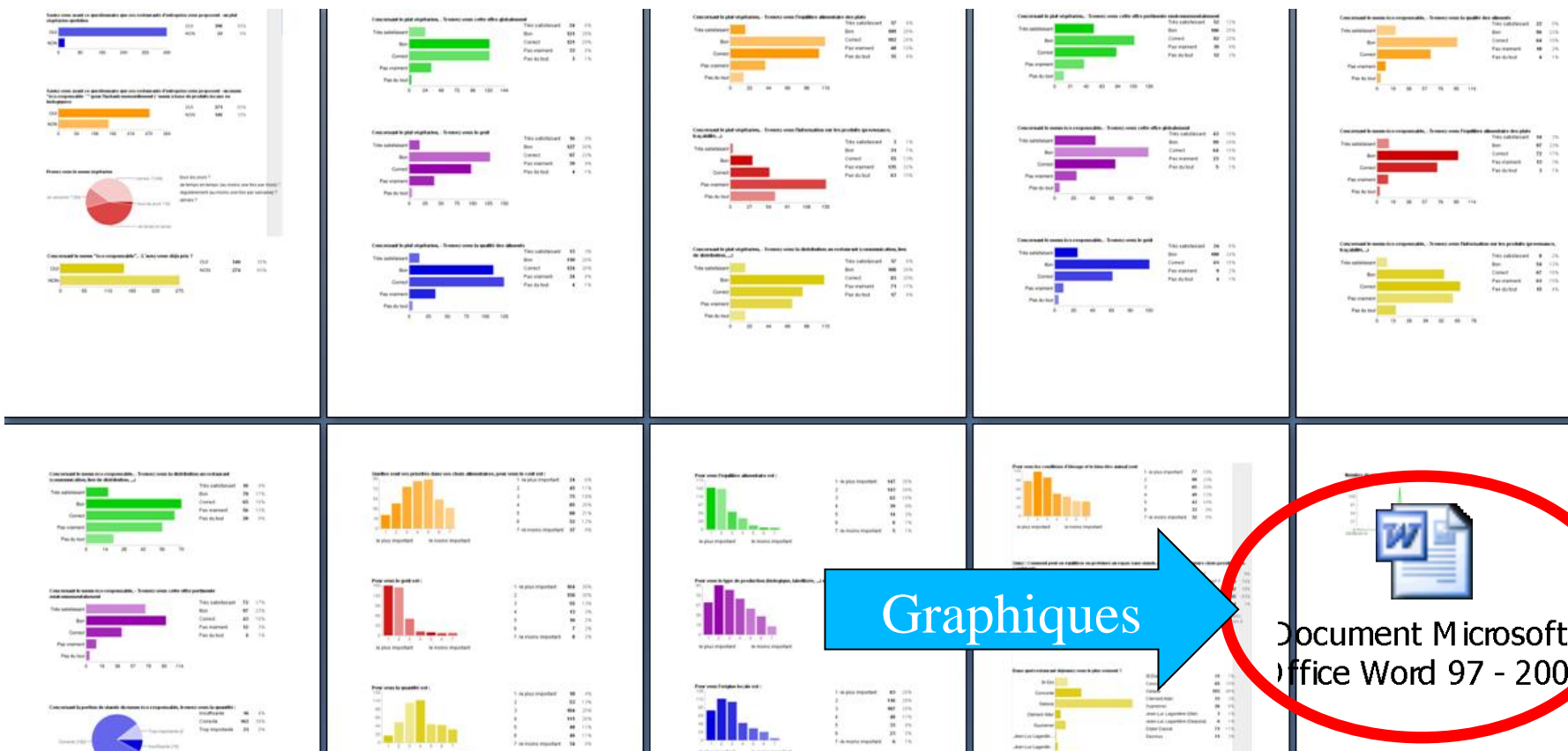
Rappel des questions :

- **26 questions fermées** sur les thèmes :
 - Connaissance des offres alternatives
 - Satisfaction menu végétarien
 - Satisfaction menu éco-citoyen
 - Priorités dans les choix alimentaires

- **3 questions ouvertes** :

- Sur le menu végétarien
- Sur le menu éco-responsable
- Sur l'appréciation ou remarques globale

- **1 quizz** et le self fréquenté





Résultats et analyse des questions fermées :

- | | |
|---------------------|---|
| Information | Végétarien bien connu
Eco-responsable beaucoup moins (très peu pris vu visibilité et régularité) |
| Végétarien | Globalement satisfaisant
Equilibre alimentaire et, surtout, information (provenance, traçabilité, visibilité) à améliorer
Pertinent d'un point de vue environnemental (cf TB) |
| Eco-respons. | Globalement satisfaisant > unanimité sur le goût et la qualité !
> bonne perception de l'équilibre alimentaire
Information (provenance, traçabilité, visibilité) à améliorer
Très pertinent d'un point de vue environnemental (cf TB)
Quantité de viande correcte |
| Priorités | Pas le coût ni la quantité mais l'équilibre alimentaire (cf stats !!) et le goût...
Type de production et origine locale privilégiée ainsi que les conditions d'élevage |

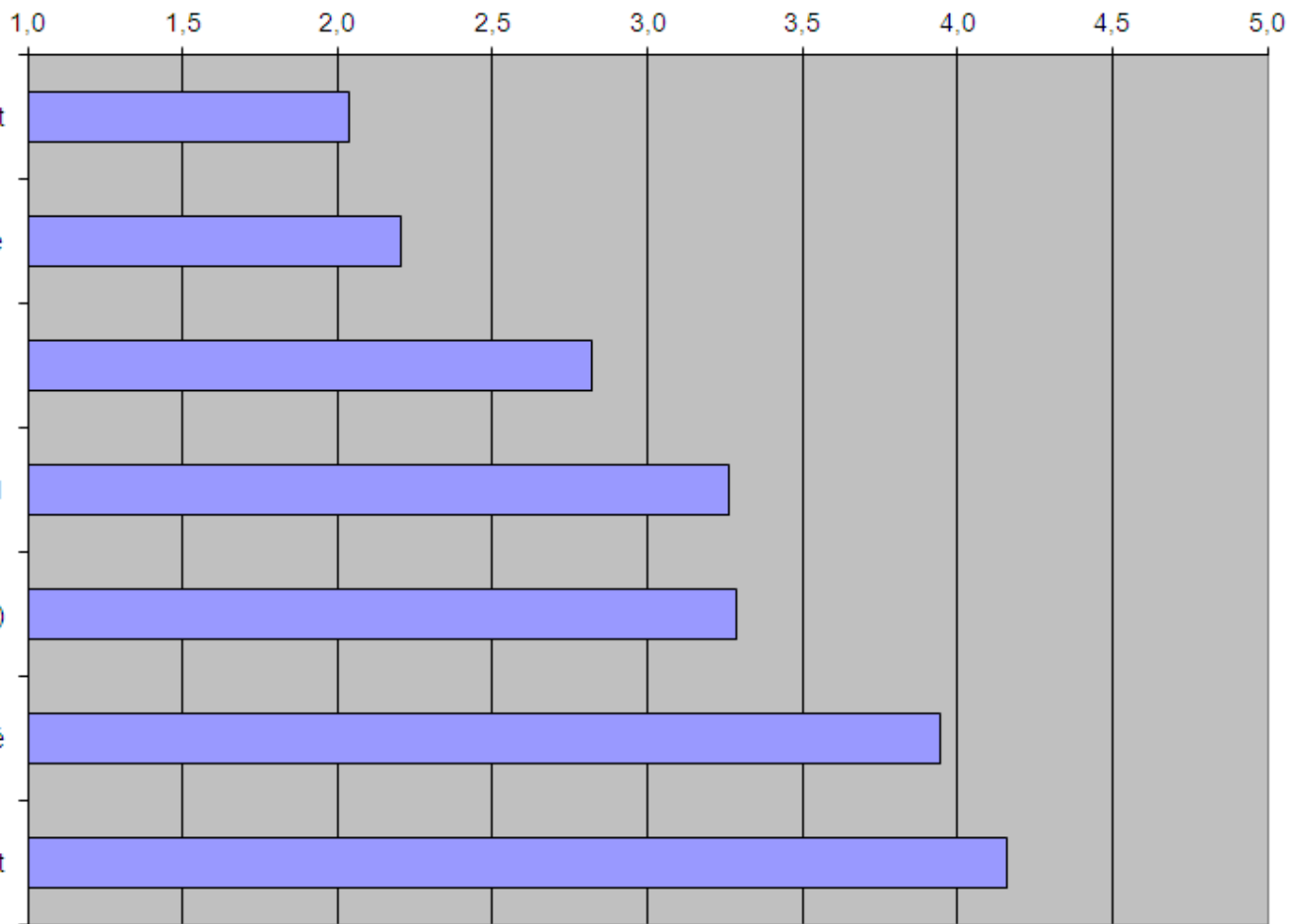
Remarques :

- *bonne connaissance des répondants sur l'équilibre protéiné*
- *public répondant majoritairement technicien et cadre*



Priorités

En premier !



En dernier!



Recherche d'un autre profil de menu	168	57%
Volonté de manger moins de viande	44	
Curiosité, pour essayer, original	31	
Par défaut car autres offres pas bien	29	
Bon pour la santé, diététique, qualité	23	
Moindre impact environnemental	16	
Je suis végétarien	10	
C'est plus léger	8	
C'est plus équilibré	7	
Autres bons retours	34	12%
Appétissant, aspect attrayant	19	
par envie	10	
Wock végétarien (très bien)	2	
Couscous végétarien (bien)	2	
Prix peu cher	1	
A améliorer	93	32%
Goût pas très bon, pas attrayant,	25	
Ce n'est pas équilibré	17	
Trop de fromage, trop gras, trop de gratins	13	
Pas très attrayant	12	
Pas/peu de renouvellement	12	
Pas assez copieux	9	
Pas très bon	5	
Autres remarques intéressantes		
"Je ne suis pas végétarien mais souhaite manger moins de viande"		
Proposer une pizza végétarienne		
Ne pas mettre de viande ni poisson dans les plats du salade bar		
Plus de plat végétarien après 13h à D. Daurat...		

Résultats des questions ouvertes :

1 > Le menu végétarien

Notre analyse :

Forte attente d'offres alternatives proposant moins de viande et privilégiant la qualité nutritionnelle

Volonté de prendre en compte des critères environnementaux

Besoin d'améliorer et diversifier l'offre



A améliorer	179	58%
Com/affichage / pas vu, à mettre en valeur	96	31%
Pas assez souvent	30	
Prix élevé	30	
Trop de viande	12	
Com sur l'offre entrée/plat/dessert	11	
Eco-responsable	93	30%
Conviction, qualité, bio, santé	60	20%
Local, produits régionaux, peu de transports	25	
Offre alternative, découverte	8	
Satisfait	34	11%
Goût très bien	24	
Copieux	10	
Autres remarques intéressantes		
"Si je l'avais vu, je l'aurai pris"		
On peut ne prendre que l'entrée ? ou le plat ?		

Résultats des questions ouvertes :

2 > Le menu éco-responsable

Notre analyse :

Problème de communication (visibilité, publicité, possibilité de ne prendre qu'un plat...) et demande d'une plus grande régularité

Prix élevé mais satisfaction sur le goût et surtout sur la notion d'éco-responsable et locale

Remarque : s'il y a un peu moins de viande, on peut avoir une offre moins chère et plus éco-responsable.



1 A améliorer		100	92%
Trop gras, trop de sauce, trop de fromage		32	29%
Proposer + souvent le menu éco-responsable/bio		28	26%
Qualité des fruits		15	14%
Traçabilité (viande, poisson, œufs...), pas d'OGM		12	
Communication		10	
Prix éco-responsable		9	
Equilibre (protéines) des plats végétariens		9	
Rajout de pain bio (et spéciaux) + vin bio		7	
Méthode de cuisson (légumes bouillis), goût		6	
Variétés des entrées		4	
2 Bons retours		9	8%
Bravo pour le questionnaire, à encourager		20	
Bonne qualité des offres et services		9	
Autres remarques intéressantes			
> Wok / plancha très bien			
Proposer des menus éco-responsable et assiettes végétariens ?!			
Légumes cuits en bar à légumes			
Afficher les associations possibles pour faire un menu végétarien équilibré			
Du riz en libre service systématiquement pour éviter le gluten			
Pouvez-vous offrir en entrées aussi des graines et oléagineux			
Proposer des laitages au brebis ou chèvre et diminuer la vache			

Résultats des questions ouvertes :

3 > Au global

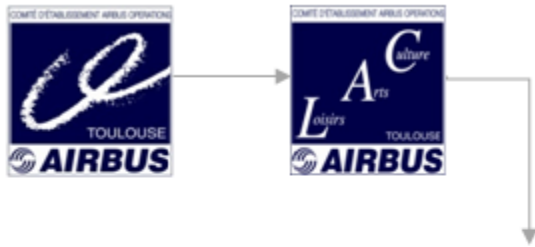
Notre analyse :

Améliorer la qualité de l'offre nutritionnelle et nutritive (graisses, équilibre protéiné...) dont celle des fruits (mûrs et de saison)

Démarche générale à encourager :

- régularité
- information (apports énergétiques, traçabilité)
- développement du bio (pain, vin...)

IODE, une association du LAC...



IODE [Bureau : M. Messerli / L. Kempf / E. Peyrucain / O. Jonas]



Alimentation

O. Jonas

Transports

B. Lamberet
M.P. Cassagne

**Batiment
Energie**

E. Peyrucain

AMAP
K. Barut-
Suignard
J. Heniqui

Jardins

NN

Comm.

G. Banville
R. André

Mode de fonctionnement :

- Association participative, ouverte et à l'écoute de tous... cf esprit fondateur "IODE"
- Déjeuner hebdomadaire du CA et réunions régulières / groupe
- Communication via mails lists
- Liens syndicaux comme relais potentiels sur nos événements

Dans chaque groupe, les sujets sont variés et au plus proches de ce qu'attendent les salariés...

L'investissement personnel des membres est très diverse, fonction de leur motivation et disponibilité, il n'y a pas d'obligation à y travailler toutes les semaines... **Rejoignez-nous !**

Contact : www.iode-du-lac.org ou via le bureau ou un animateur de groupe.