

Observatoire national de la restauration collective bio et durable

Résultats de l'enquête annuelle

NOVEMBRE 2019



Sommaire

1. Contexte et objectifs

2. Méthodologie

3. Description de l'échantillon

TYPE DE GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION

MODE DE PRODUCTION ET DE LIAISON

TAILLE DES COLLECTIVITÉS

TYPE DE CONVIVES

PART DE BIO

4. Les politiques publiques de restauration collective bio et durable

ORIGINE DE LA DÉMARCHE DE QUALITÉ

DE LA CANTINE À LA TRANSITION ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

5. Produits bio, locaux et durables dans les cantines engagées dans la transition alimentaire

PRODUITS BIO ET COÛT DES DENRÉES

LES PRODUITS PRIVILÉGIÉS EN BIO

LE BIO LOCAL : QUELS OUTILS D'APPROVISIONNEMENT ?

LES PRODUITS SOUS SIGNES DE QUALITÉ ET MENTIONS D'ORIGINE

6. Les leviers d'une alimentation bio et durable en restauration collective

LES LEVIERS DE MAITRISE DES COÛTS

FOCUS SUR LES MENUS VÉGÉTARIENS

FOCUS SUR LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

LES CHANGEMENTS DE PRATIQUE EN CUISINE : FORMATION, RECRUTEMENT...

7. La problématique du plastique en restauration collective bio et durable

1. Contexte et objectifs

En France, la restauration collective représente un service public important sur les territoires et, surtout, une compétence appartenant à plusieurs échelons territoriaux, de la commune jusqu'à l'Etat. Depuis toujours, certains territoires ont investi les cuisines de la restauration collective pour nourrir mieux, avec des produits de qualité, sains et frais, pour relocaliser l'agriculture, pour répondre aux attentes des habitants, et pour favoriser des modes de production respectueux de l'environnement.

Mais approvisionner les cantines en produits bio, locaux, frais et de saison nécessite une compréhension fine du fonctionnement de la restauration collective et des systèmes alimentaires. Quels sont les leviers pour maîtriser le budget consacré aux denrées ? Quelle gouvernance instaurer pour créer une dynamique autour de l'alimentation ? Quelles politiques locales mettre en oeuvre dans ma collectivité pour agir sur la restauration ? Comment s'approvisionner localement en bio ? En collectant les données et les initiatives du plus grand nombre de collectivités engagées pour une alimentation de qualité, **l'Observatoire a pour objectif d'apporter des réponses concrètes et de créer des références sur la transition alimentaire en restauration collective.** Ces références serviront de repères aux élus, aux services et aux acteurs du territoire pour guider leurs politiques alimentaires.

Depuis le 30 octobre 2018, la Loi Egalim donne des objectifs à atteindre et oblige les structures à évaluer leur niveau d'avancement dans l'introduction de produits bio, de qualité et durables. L'enquête nationale de l'Observatoire, qui a lieu tous les ans, favorise ainsi la remontée d'informations et participe à la sensibilisation des collectivités.

La restauration collective en chiffres c'est :

- **3 milliards** de repas par an et près de **74 000** établissements
- **60%** en gestion directe et **40%** en gestion concédée
- **20 milliards** d'euros de chiffre d'affaires*1
- **3%** des achats alimentaires en Bio (estimation 2017)*2
- Une obligation d'atteindre **50%** de produits durables dont **20%** de produits bio ou en conversion d'ici **2022**

*1 Etude Xerfi « La restauration collective », Novembre 2016.

*2 Evaluation du marché alimentaire bio en 2017. Juin 2018. Agence BIO/AND international.

2. Méthodologie

Les réponses au questionnaire ont été collectées d'avril à septembre via une enquête en ligne sur le site observatoire-restauration-biodurable.fr. Il faut 30 minutes à une heure environ pour renseigner l'ensemble des questions avec, bien sûr, la possibilité répondre en plusieurs fois.

Ainsi, 163 collectivités ont renseigné le questionnaire en ligne. Cela représente 4 700 cantines et 565 400 convives. Cependant, les réponses de 20 collectivités dont dépendent 700 cantines et 277 000 convives n'ont pas été prises compte pour l'analyse car elles ne mentionnent ni la part des achats en bio, en local et en produits durables, ni le montant consacré aux denrées.

Sur les **indicateurs** témoins de la part de **produits bio (en valeur d'achat)**, et du **coût des denrées** par repas, l'organisme certificateur Ecocert « En Cuisine » fournit à l'Observatoire les données de 171 collectivités et établissements.

Au total, l'échantillon est donc composé de 280 collectivités dont dépendent 4000 cantines et 590 000 convives.

NB : les données ont été relevées entre septembre 2018 et juillet 2019 (année scolaire). Elles sont pondérées par le nombre de convives afin d'obtenir des résultats les plus justes possibles.

En dehors de ces deux indicateurs, les résultats présentés portent donc uniquement sur les collectivités ayant répondu au questionnaire en ligne.

Pour consulter le questionnaire, retrouvez-le en page d'accueil du site de l'Observatoire.

Les personnes qui ont répondu à l'enquête sont en majorité des chargé.e.s de mission / responsables ou directeurs/trices de service de la collectivité en charge de la démarche. Mais des élu.e.s, chefs de cuisine et gestionnaires ont également participé.

ENQUÊTE 2019 **Collectivités participantes**

Observatoire de la restauration collective bio et durable

73 communes et 3 interco
49 établissements
1 Parc Naturel Régional
13 départements
3 régions

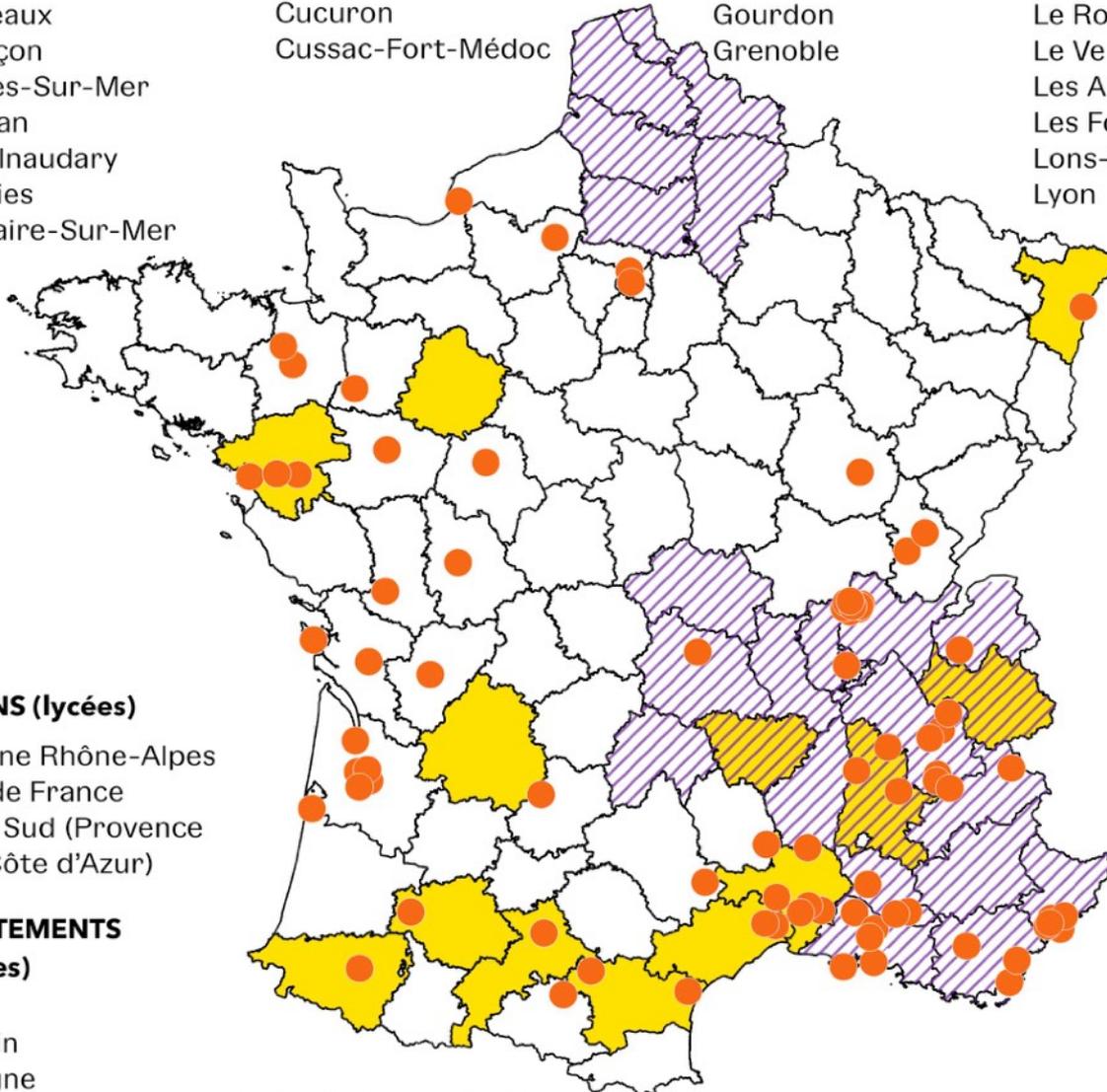
COMMUNES & AGGLO

Angers
 Annecy
 Antibes Juan-Les-Pins
 Arles
 Barjac
 Bègles
 Biot
 Bordeaux
 Briançon
 Cagnes-Sur-Mer
 Canéjan
 Castelnaudary
 Castries
 Cavalaire-Sur-Mer

Châtel-en-Trièves
 Communauté de
 Communes de La Veyre
 Correns
 Cossé-Le-Vivien
 Couëron
 Coutach-Quissac
 Cucuron
 Cussac-Fort-Médoc

Die
 Dijon
 Dolus d'Oléron
 Epinay-Sur-Seine
 Fléac
 Gaillard
 Gonfreville l'Orcher
 Gourdon
 Grenoble

La Couronne
 La Teste de Buch
 Langlade
 Langouët
 Lauris
 Le Dévoluy
 Le Haillan
 Le Rouret
 Le Versoud
 Les Andelys
 Les Fondettes
 Lons-Le-Saunier
 Lyon



REGIONS (lycées)

Auvergne Rhône-Alpes
 Hauts de France
 Région Sud (Provence
 Alpes Côte d'Azur)

DEPARTEMENTS (collèges)

Aude
 Bas Rhin
 Dordogne
 Drôme
 Gard
 Gers
 Haute-Garonne
 Haute-Loire
 Hérault
 Loire-Atlantique
 Pyrénées-Atlantique
 Sarthe
 Savoie

 PNR Caps et Marais
 d'Opale

COMMUNES & AGGLO

Manduel
 Martigues
 Millau
 Miramas
 Monein
 Mouans-Sartoux
 Nantes
 Narbonne
 Nîmes
 Niort
 Nogaro

Pamiers
 Paris
 Pernes-Les-Fontaines
 Poitiers
 Poligny
 Prades-le-Lez
 Rennes
 Riom
 Saint-Côme-de-Maruejols
 Saint-Just-de-Claix
 Saint-Michel Chef Chef

Saint-Pierre-
 d'Entremont-Savoie
 Saint-Rémy-de-Provence
 Saint-Vincent-de-Mercuze
 Sainte-Maxime
 Saintes (Communauté
 d'Agglomération)
 Salon-de-Provence
 Strasbourg
 Toulouse
 Valbonne
 Valence Agglomération

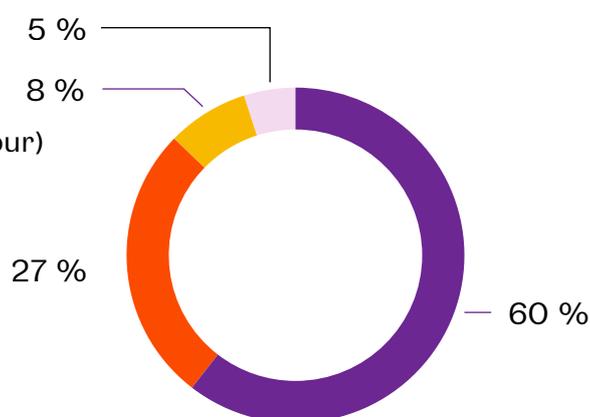
3. Description de l'échantillon

En résumé :

- 75% de l'échantillon sont des cantines du primaire (maternelle et élémentaire).
- 86% fonctionnent en régie
- 66% fonctionnent avec une cuisine centrale qui livre les repas, dans 82% des cas en liaison froide.
- 69% de l'échantillon a dépassé les 20% de bio en valeur d'achat.

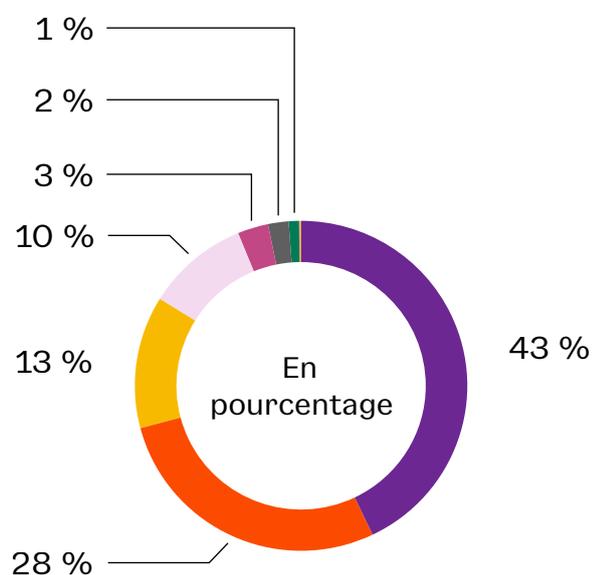
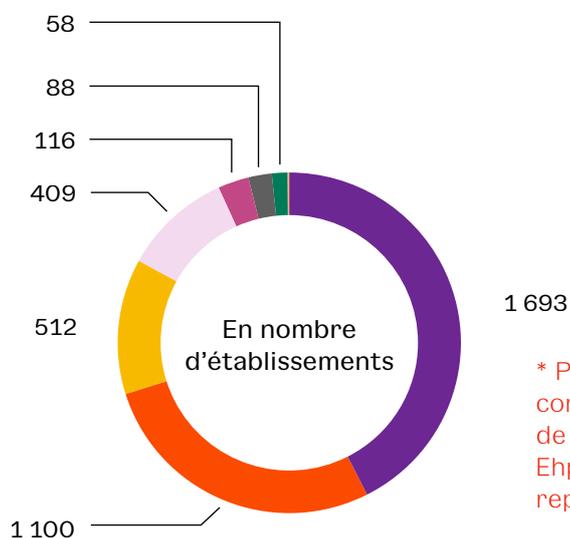
NOMBRE DE REPAS SERVIS DANS LES COLLECTIVITÉS

- Petites communes (moins de 500 repas/jour)
- Petites villes et villes moyennes (de 500 à 3000 repas/jour)
- Grandes villes (de 3000 à 10 000 repas/jour)
- Très grandes collectivités (plus de 10 000 repas/jour)



TYPE DE STRUCTURES

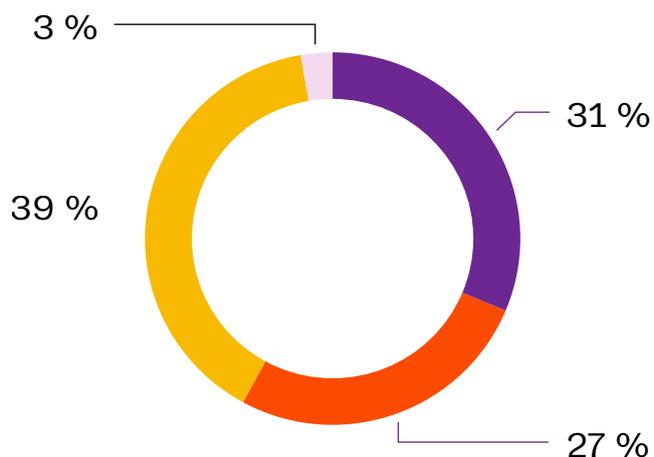
- Cuisines centrales*
- Écoles
- Crèches
- Collèges
- EHPAD
- Administrations
- Lycées
- Hopitaux
- Centres d'accueil



* Pour une grande partie des cuisines centrales communales, nous n'avons pas le détail du nombre de sites de restauration par type (crèches, écoles, Ehpap, etc.) mais nous savons que le scolaire représente une très grande majorité.

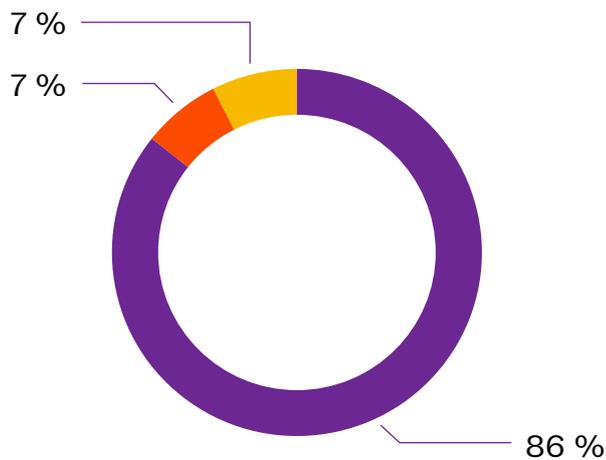
RÉPARTITION DES CANTINES SELON LA PART DE BIO

- Moins de 20% de bio
- De 20% à 30% de bio
- De 30% à 50% de bio
- Plus de 50% de bio



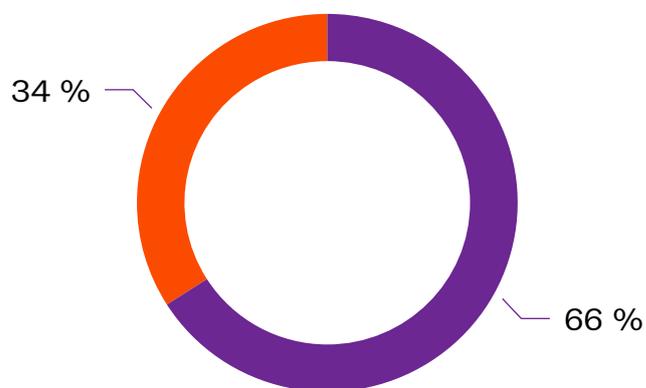
TYPE DE GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION

- Gestion directe
- Gestion concédée
- Gestion mixte



MODE DE PRODUCTION

- Cuisine centrale
- Cuisine sur place



MODE DE LIAISON

- Liaison froide
- Liaison chaude
- Les deux

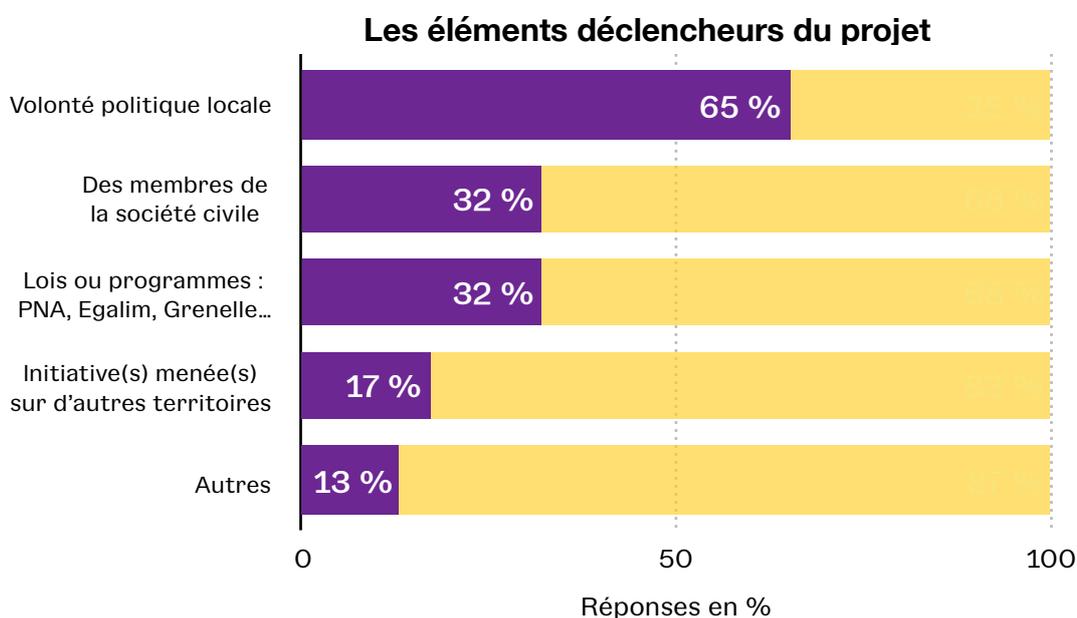


4. Les politiques publiques de restauration collective bio et durable

L'enquête de l'Observatoire questionne les collectivités sur les liens qu'elles font entre leur démarche de qualité en restauration collective et les politiques publiques du territoire. En effet, l'étude du programme de recherche Lascaux sur les transitions observait différentes portes d'entrées sur la politique de restauration bio et durable : la santé, le foncier, l'attractivité, ou encore la protection des ressources naturelles. Elle faisait ainsi le constat d'une synergie entre démarche de progrès dans les cantines et transition alimentaire des territoires. C'est principalement ce que l'Observatoire cherche à qualifier afin d'apporter des références sur les moyens et les modes de gouvernance qui favorisent la réussite d'un projet.

L'ORIGINE DE LA DÉMARCHE

- Une démarche majoritairement **impulsée par les élus** : dans 65 % des cas, la volonté politique locale est citée parmi les éléments déclencheurs du projet.
- 46% des collectivités engagées ont débuté leur démarche il y a dix ans ou plus.
- Trois périodes phares apparaissent dans l'émergence de projets autour de la restauration collective : 2008/2009 et 2012 (Grenelle de l'environnement) et 2016 (amendement proposé - loi Egalité et Citoyenneté - visant les 20% de bio en restauration collective).

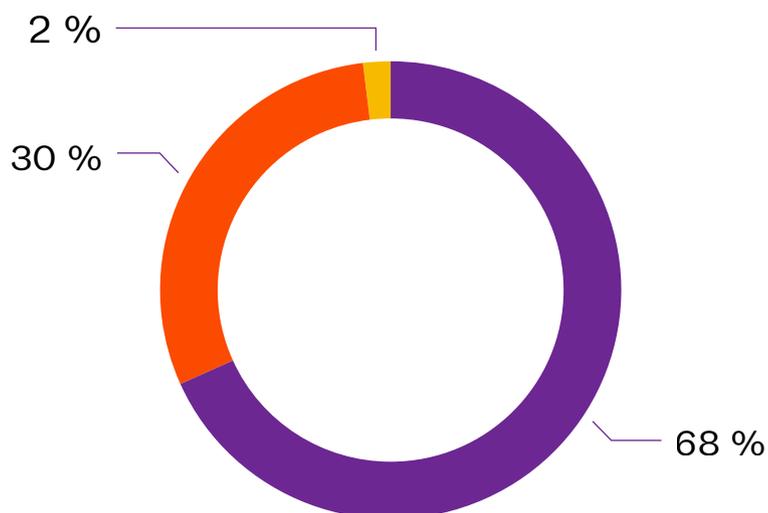


DE LA CANTINE BIO À LA TRANSITION ALIMENTAIRE

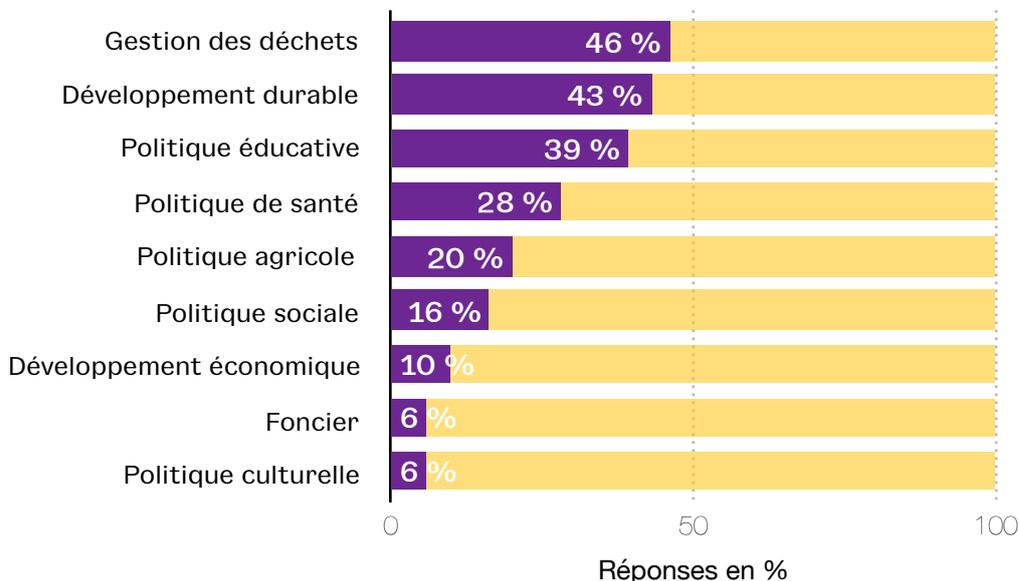
- 68% des collectivités déclarent avoir une démarche transversale et articuler leur démarche en restauration collective avec les politiques de santé, agricoles, foncières, économiques, environnementales, éducatives ou sociales.
- 28% intègrent leur démarche dans une politique agricole et alimentaire de territoire favorisant le développement de l'agriculture bio
- 7% des collectivités sont engagées dans un Projet Alimentaire Territorial reconnu par le Ministère de l'Agriculture, mais il existe de nombreux projets alimentaires non reconnus (ex : les Projets Alimentaire Durables).
- 8% réservent des terres agricoles en vue d'approvisionner la restauration collective.

La démarche de qualité en restauration s'articule-t-elle avec d'autres politiques publiques locales ?

- Oui
- Non
- Ne sait pas

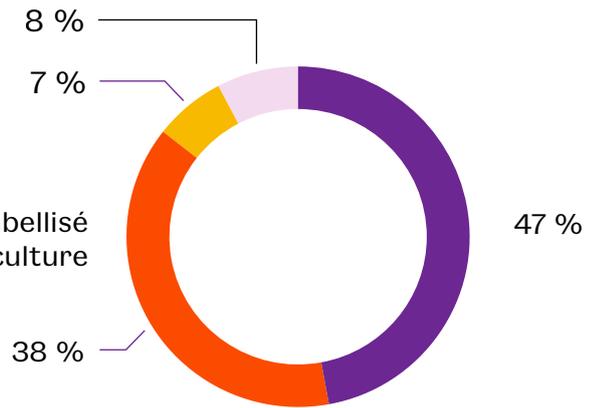


Quelles sont ces politiques publiques locales ?



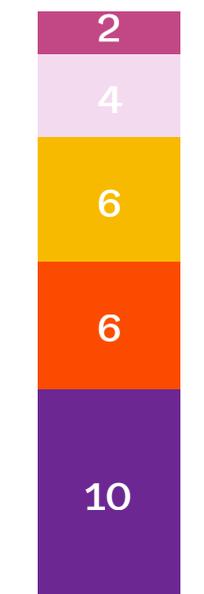
Les collectivités qui travaillent à une restauration bio et locale portent-elles, ou font-elles partie, d'un Projet Alimentaire Territorial ?

- Pas de projet alimentaire territorial
- Collectivités avec un projet alimentaire territorial non labellisé
- Collectivités avec PAT labellisé par le Ministère de l'Agriculture
- Ne sait pas



Globalement, on constate que peu de collectivités enquêtées (essentiellement des communes rappelons-le) agissent sur le développement agricole et la protection du foncier en vue d'approvisionner leurs cantines. Quelles sont donc les actions mises en place sur certains territoires ?

- Mise en place d'une régie agricole
- Investissement dans des outils logistique (plateforme/coopérative...) & de transformation
- Aides à l'installation et à la conversion des producteurs et transformateurs
- Acquisition de foncier agricole
- Soutien à la structuration des filières locales (allotissement, accompagnement, partenariats...)



Nombre de réponses

5. Produits bio et durables dans les cantines engagées dans la transition alimentaire

Mode de calcul du pourcentage de produits bio

L'enquête de l'Observatoire a également permis de montrer qu'un flou persiste sur le mode de calcul du pourcentage de bio. Certaines collectivités font un ratio à partir du nombre de composantes bio sur le nombre de composantes globales, à la semaine ou au mois. Avec l'arrivée de la Loi Egalim, ce pourcentage devra obligatoirement être calculé en valeur d'achat.

Le coût denrées par repas, seul indicateur ?

Le coût des denrées par repas a été privilégié par rapport à d'autres indicateurs financiers (exemples : coût global du repas, prix du repas) car ces derniers ne sont pas calculés de la même manière dans toutes les collectivités et ne peuvent donc pas être comparés. Cependant, il serait intéressant de connaître les coûts d'investissement, de fonctionnement et de salaires, puisque le coût denrées ne représente qu'environ 25% du coût du repas* en restauration scolaire.

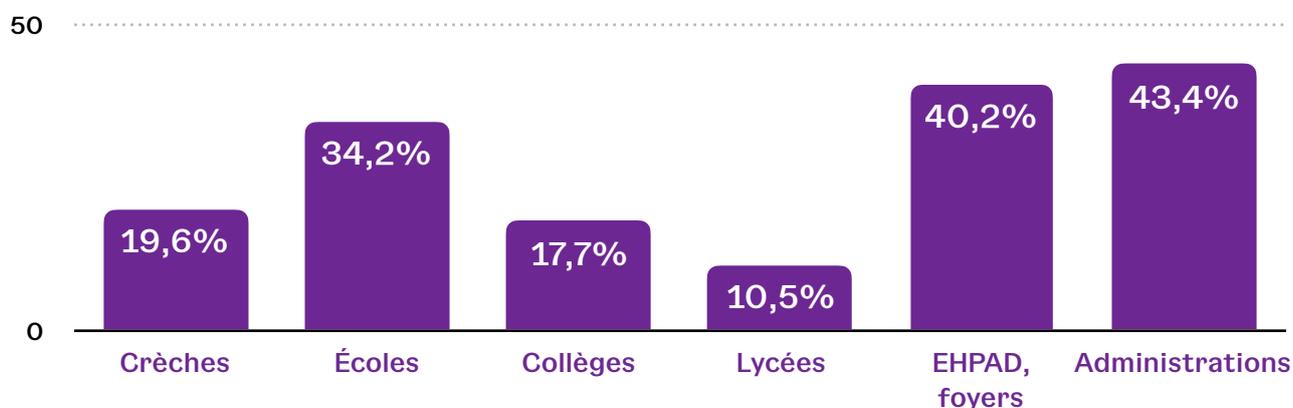
Le local, des divergences de perception

La majorité des collectivités qui ont participé à l'enquête considèrent un produit comme local si celui-ci provient du département ou des départements limitrophes. Pour les autres, c'est le département, la région ou un rayon de 150km autour de la cantine. Par contre, l'enquête a permis de relever des confusions entre un aliment « produit » localement et un aliment « vendu/transformé » localement. Malgré les biais qui existent dans les chiffres fournis par les collectivités, ils permettent d'appréhender des tendances et sont à mettre en parallèle avec les circuits d'approvisionnement.

* DRAAF Occitanie, Plaquette « Restauration collective »

PRODUITS BIO ET COÛT DES DENRÉES

Pourcentage moyen de produits bio en valeur d'achat selon le type de convives :



Coût des denrées moyen par repas selon le type de convives :



Constats :

1) Des collectivités engagées dans la démarche, bien au-delà des objectifs Egalim

69 % ont dépassé les objectifs de la Loi Egalim et 31 % sont en-dessous des 20%
NB : la part de bio dans les cantines de l'observatoire s'étend de 1,3% à 100%.

2) Une légère augmentation du coût denrées au-delà des 30% de bio

- À 25% de bio en moyenne, les cantines ont un coût denrées moyen de 1,87 €
- À 40% de bio en moyenne, le coût denrées est de 2,02€ en moyenne

Ce phénomène se confirme quand on observe les cantines enquêtées par l'Observatoire depuis 2017 : en passant de 21% de bio à 38%, le coût denrées moyen a augmenté de 12 centimes.

3) Une augmentation du coût relative aux type de convives et aux quantités servies

Le coût denrées par repas varie de 1,70 € dans les crèches à 2,71 € en restauration administrative.

4) Le coût moyen des denrées des cantines proposant des produits bios pas plus élevé que la moyenne nationale

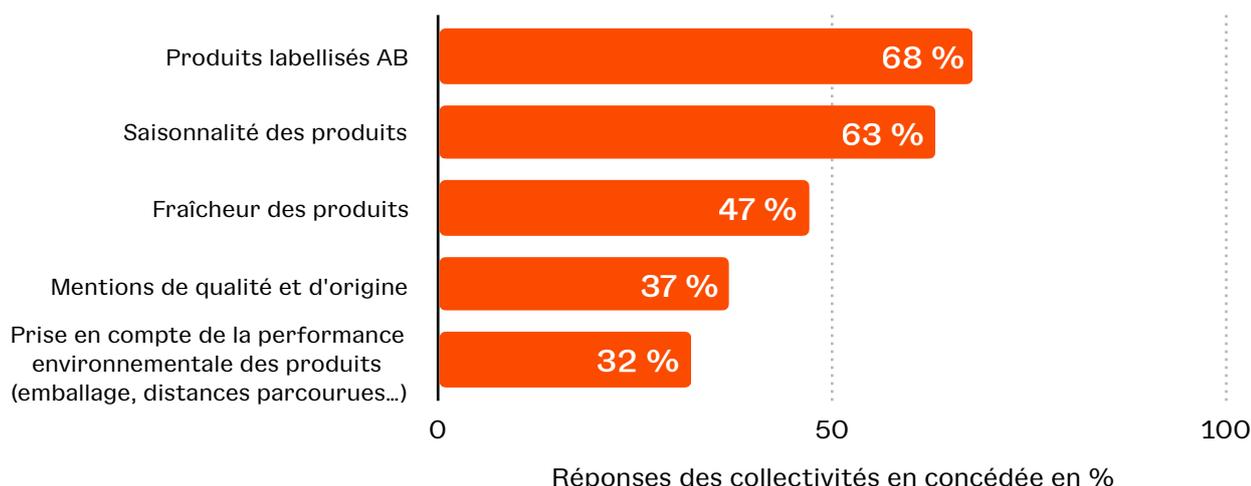
Dans les écoles primaires, le coût matière est d'1,88€ par repas pour 34% de bio, un coût qui se situe dans la moyenne estimée par le réseau Agores pour le scolaire (entre 1,50 € et 2 €).

5) Un faible taux de réponses des collectivités en gestion concédée

En dehors des 19 collectivités en gestion concédée auditées par Ecocert qui sont en capacité de fournir ces données, 57 % des collectivités en concédée n'ont pas donné le coût denrées.

Critères les plus fréquemment utilisés dans les cahiers des charges des collectivités en gestion concédée :

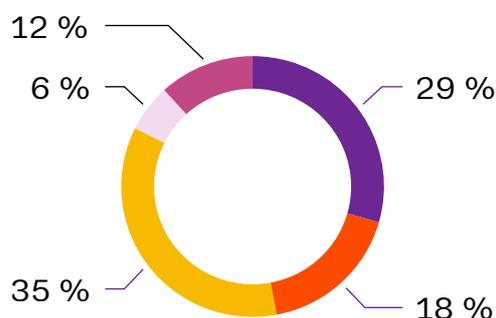
En gestion concédée, c'est le cahier des charges qui définit la qualité du service de restauration en définissant plus ou moins précisément les exigences de la collectivité sur la composition des menus, la qualité des produits ou l'origine des approvisionnements.



Moyens de suivi et de contrôle de la qualité des repas en gestion concédée :

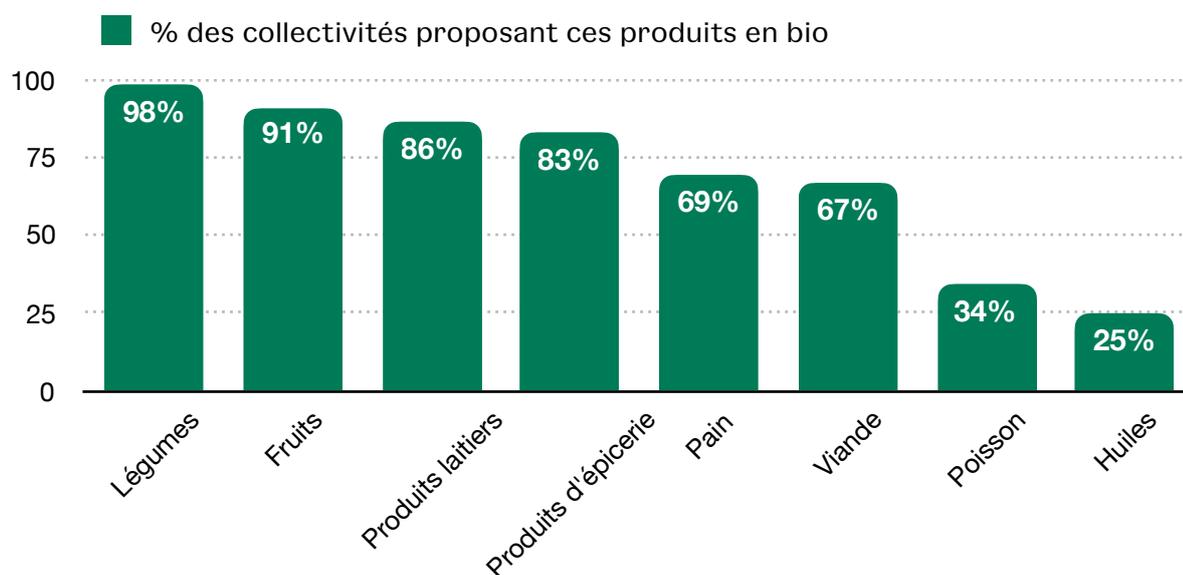
Pour suivre la qualité du service de restauration et le respect du cahier des charges, les collectivités peuvent mettre en oeuvre des moyens et outils de contrôle. En concédé, 18% des cantines sont contrôlées par Ecocert et 29% sont contrôlées par le service restauration de la collectivité.

- Contrôle sur site
- Audits du label Ecocert - En Cuisine
- Sans réponse
- Vérification des menus en commission
- Pas de contrôle



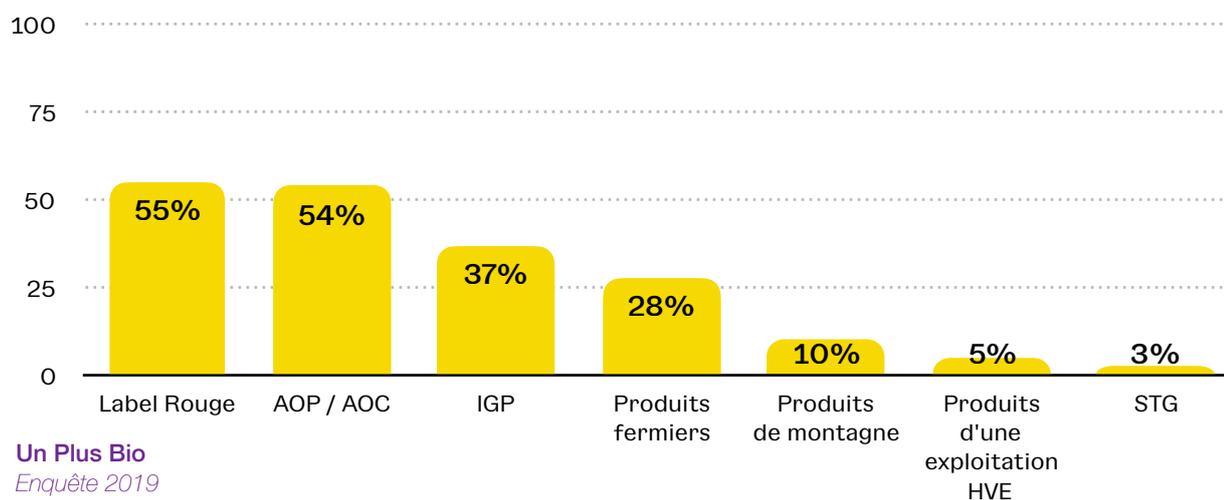
LES PRODUITS PRIVILÉGIÉS EN BIO

- Pour les cantines à moins de 20% de bio, les premiers produits introduits sont les légumes et les produits laitiers. 46% d'entre elles ont déjà introduit au moins une fois de la viande bio contre 75% au-dessus de 30% de bio.
- Attention, les viandes sont rarement toutes et tout le temps en bio dans les menus : c'est principalement le **boeuf et la volaille** qu'on trouve de manière plus régulière.
- En bio, 47% des collectivités proposent le plus fréquemment des **légumes frais** contre 16% qui proposent plus fréquemment des légumes surgelés.



LES PRODUITS SOUS SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE (SIQO)

- Seulement 10% des collectivités enquêtées ne proposent pas de produits sous signes de qualité et mentions d'origine.
- En moyenne, les produits sous SIQO représentent 13% des achats alimentaires.
- Le graphique ci-dessous représente la part de collectivités ayant déjà introduit les produits SIQO suivants :



LES PRODUITS BIOS LOCAUX

Les collectivités qui proposent du bio à la cantine privilégient l'approvisionnement local :

50%

C'est la part moyenne de produits
LOCAUX dans les achats BIO
au sein des collectivités engagées dans
une politique alimentaire de qualité

Plus les cantines introduisent du bio, plus elles privilégient l'origine locale des produits.

En dessous des 20% de produits bio, en moyenne à 41% des produits bios sont locaux. Au-delà des 50% de bio, c'est en moyenne 56% des produits bios qui sont d'origine locale.

Cette valorisation des produits bios locaux s'observe aussi dans les modes d'approvisionnement des collectivités enquêtées qui utilisent de plus en plus les plateformes de producteurs, les groupements d'achat ou encore le gré à gré.

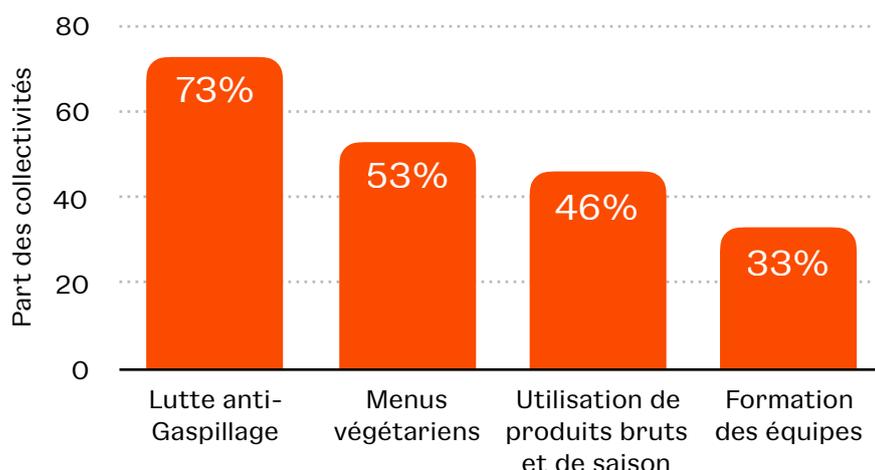
Aujourd'hui, ces outils se multiplient et notamment **les plateformes de producteurs** présentes sur de plus en plus de territoires. 30% des collectivités interrogées s'y approvisionnent en partie voire en totalité. Parmi elles, deux types ont été identifiés :

- Les plateformes logistiques qui regroupent une offre départementale ou régionale et vont jusqu'à la livraison des produits (ex : Manger Bio Isère) :
- Les plateformes numériques qui s'occupent de la mise en relation producteurs/collectivités (ex : Agrilocal). Sur 10 départements, 4 utilisent cette plateforme.

6. Les leviers d'une alimentation bio et durable en restauration collective

LA MAITRISE DU COÛT DES DENRÉES

- **Les quatre premiers leviers** de maîtrise des coûts se confirment encore en 2019 : la lutte contre le gaspillage, les menus végétariens, l'utilisation de produits bruts/de saison et la formation.
- Dans les autres leviers cités par les collectivités, on trouve également : un meilleur équipement des cuisines et l'évolution des modes d'approvisionnement pour privilégier le local (groupement des achats, plateformes).



FOCUS SUR LES MENUS VÉGÉTARIENS

La grande majorité des cantines engagées pour plus de qualité ont déjà mis en place les objectifs d'Egalim :

- 77% des cantines enquêtées proposent déjà au moins un menu végétarien par semaine

Les cantines avec des menus végétariens ont tendance à se tourner vers de la viande bio, un signe positif pour les filières d'élevage :

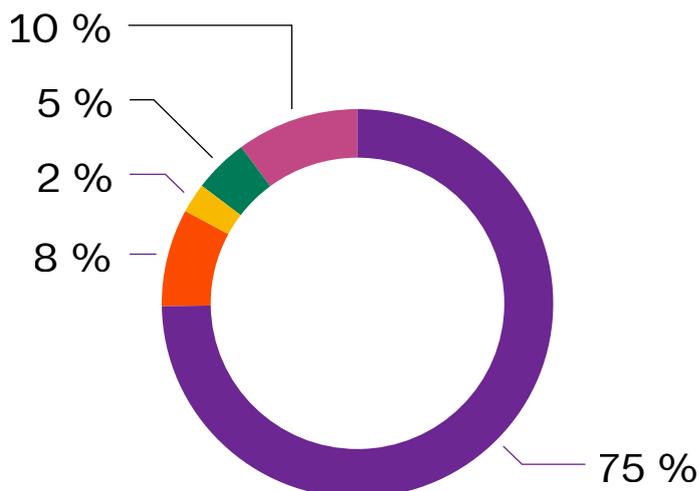
- 50% des cantines avec des menus végétariens ont au moins une des viandes (souvent boeuf ou volaille) systématiquement en bio contre 14% dans les cantines sans menu végétarien.

Des plats végétariens qui fonctionnent peut-être mieux quand ils sont cuisinés ?

- Les recettes préférées des cantines sont les lasagnes de légumes et le chili sin carne. Les boulettes et galettes végétales viennent en dernière position.

À quelle fréquence sont servis les menus végétariens dans les cantines de l'Observatoire ?

- Une fois par semaine
- Une à deux fois par mois
- Tous les jours
- Pas de menus végétariens
- Sans réponse

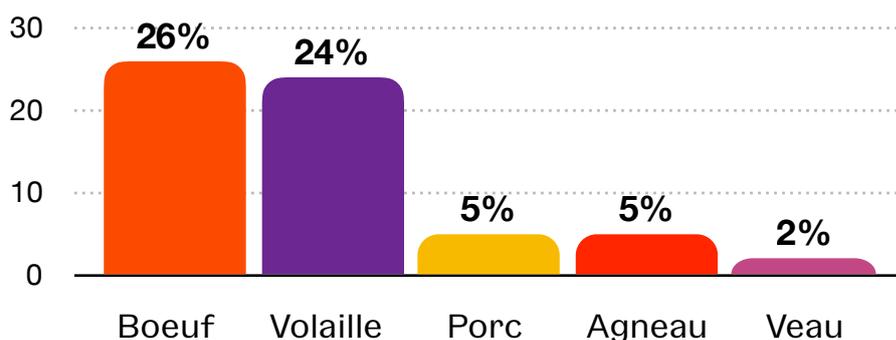


Les collectivités proposant des menus végétariens réguliers achètent-elles plus de viande en bio que les autres ?

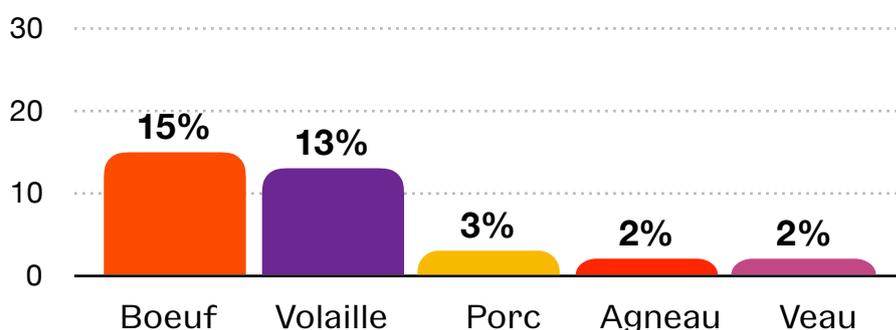
Réponses ci-contre selon le type de viande.

Pour les collectivités l'ayant précisé, on observe une part plus importante de collectivités qui s'approvisionnent systématiquement en boeuf et volaille bio dans les cantines où des menus végétariens sont proposés.

Collectivités proposant des menus végétariens réguliers



Collectivités sans menus végétariens (ou exceptionnellement)



FOCUS SUR LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

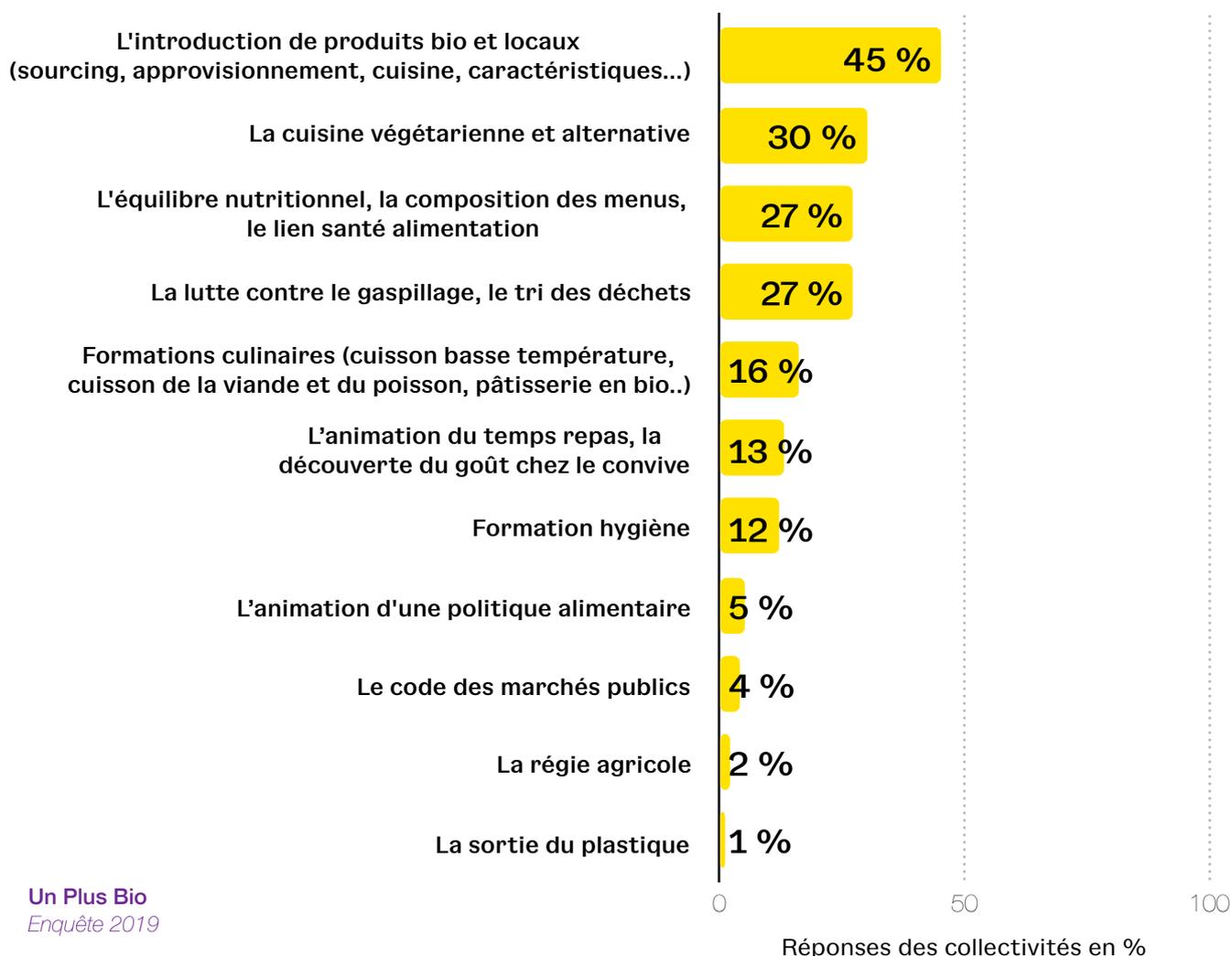
Les actions les plus courantes dans les collectivités pour lutter contre le gaspillage alimentaire sont :

- 1) La réduction du volume des portions
- 2) La pesée des déchets
- 3) La mise en place d'un composteur
- 4) L'aménagement d'un self pour certains produits
- 5) L'organisation de repas « zéro déchet » et autres animations
- 6) La mise en place d'un poulailler
- 7) Les dons
- 8) La formation du personnel.

NB : face à la mise en oeuvre de pesées des déchets de plus en plus fréquente, nous espérons pouvoir présenter des éléments chiffrés sur les résultats de la lutte contre le gaspillage et les économies réalisées par les collectivités dès 2020.

LES CHANGEMENTS DE PRATIQUE EN CUISINE : FORMATION, RECRUTEMENT ET INVESTISSEMENT

- **80%** des collectivités ont organisé des **formations** auprès du personnel de cuisine et /ou des techniciens. Voici les thématiques sur lesquelles les agents ont été formés :

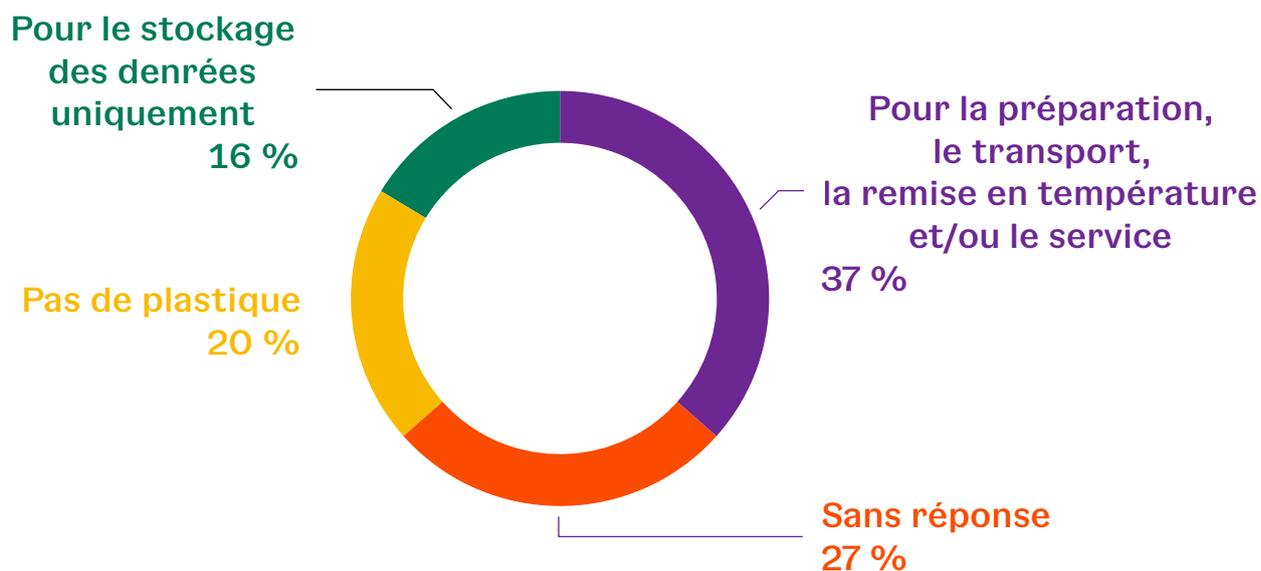


- **60%** des collectivités sont intervenues sur la **gestion des équipes** en recrutant une personne, en réorganisant les postes et le temps de travail. On observe ainsi que le temps de travail récupéré ou investi est généralement consacré à la préparation des repas, et parfois à l'animation en salle.
- Pour produire des repas de qualité, les collectivités privilégient les produits bruts aux produits préparés voire ultra-transformés. Les cuisines les moins équipées doivent donc mettre en place de nouveaux outils :
 - 1 sur 3 a aménagé une **légumerie** sur site
 - 6 % ont contribué à la revalorisation (ou à la construction) d'un abattoir local.

7. La problématique du plastique dans les collectivités engagées pour une restauration collective bio et durable

Alerté par la communauté scientifique et les citoyens, le gouvernement a annoncé la fin de l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique en restauration collective (scolaire, universitaire et petite enfance) d'ici 2025. Depuis plusieurs années, certaines collectivités ont déjà anticipé et amorcé une transition de leur service pour mettre fin au plastique. Mais selon le fonctionnement et l'échelle de production des cuisines, l'adaptation est plus ou moins évidente. Qu'en est-il des collectivités engagées dans une politique alimentaire qui vise une cuisine de qualité, saine et fraîche ?

L'UTILISATION DU PLASTIQUE DANS LA CHAÎNE DE PRODUCTION

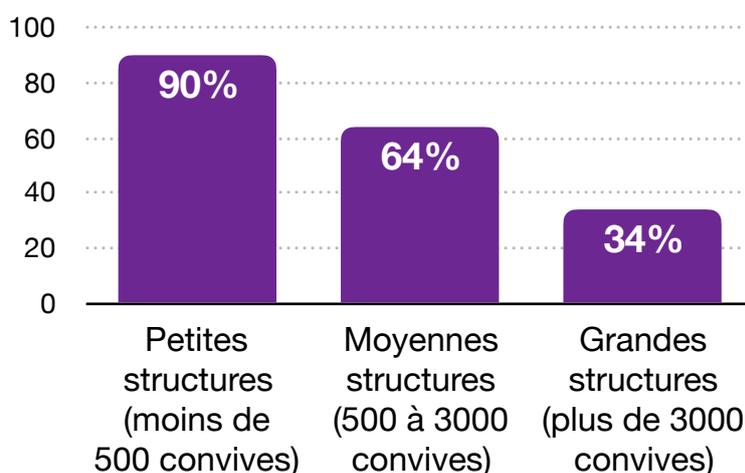


Dans l'échantillon des collectivités ayant répondu à l'enquête, 20% n'utilisent pas du tout de plastique et 16% uniquement pour le stockage des denrées (après déconditionnement), soit environ 1 tiers des cantines. **Un autre tiers utilise des contenants en plastique** pour une des étapes suivantes : préparation, transport, remise en température et/ou service. Le dernier tiers n'a pas répondu à cette question.

Mais parmi ces cantines qui utilisent des contenants en plastique (hors stockage des denrées), **70% ont déjà envisagé une alternative** dont la mise en oeuvre est annoncée fin 2019/début 2020 ou « d'ici 2025 » pour certaines.

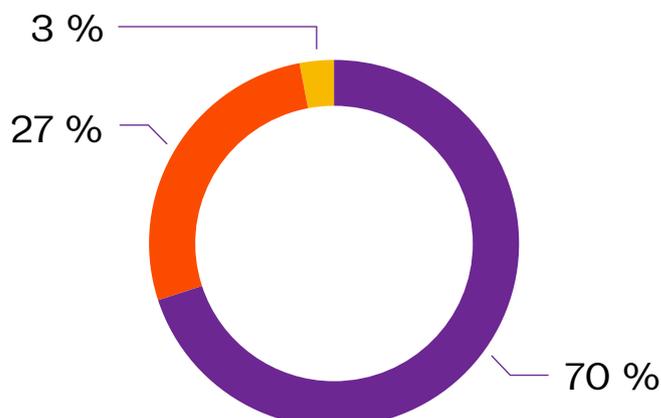
PART DES CANTINES QUI N'UTILISENT PAS DE PLASTIQUE POUR LA PRÉPARATION, LE TRANSPORT, LA RECHAUFFE OU LE SERVICE DES REPAS

selon la taille de la collectivité



DES ALTERNATIVES SONT-ELLE ENVISAGÉES ?

- OUI
- NON
- Ne sait pas



QUELLES SONT-ELLES ?

Barquettes de cellulose, barquettes en canne à sucre, les gastronomes en inox, la vaisselle en verre

UN OBSERVATOIRE AU SERVICE DES POLITIQUES ALIMENTAIRES :

L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable a été créé par Un Plus Bio, en partenariat avec Ecocert « En Cuisine » et le programme de recherche Lascaux sur les transitions. Le travail d'enquête et les outils de recueil des politiques publiques de restauration collective réalisés par Lascaux, (disponible sur le site de l'Observatoire) ont ainsi permis de créer un questionnaire complet qui balaye les principaux champs des politiques de restauration collective. Depuis 2018, d'autres partenaires apportent leur contribution pour faciliter la diffusion de l'enquête et du questionnaire comme le réseau AGORES et Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM).

L'observatoire est piloté par deux instances : le groupe de travail composé d'Un Plus Bio, Ecocert et un membre du Centre d'Étude Lascaux sur les Transitions (CELT) ainsi que le comité de partenaires qui réunit deux fois par an, les associations, réseaux, partenaires financiers et institutions volontaires pour échanger sur les résultats, l'évolution du questionnaire, le déploiement et les communications de l'observatoire.

COMMENT PARTICIPER ?

Il suffit de créer un compte sur la page d'accueil du site de l'observatoire.

Une fois votre inscription validée, accédez à votre espace personnel et cliquez sur « Participer à l'enquête ».

Quand vous commencez à remplir le questionnaire, vous pouvez vous arrêter à tout moment en cliquant sur « enregistrer » en bas de page. Pour reprendre, connectez-vous et retournez sur « Actualiser mon enquête ».

L'enquête peut prendre jusqu'à une heure selon l'état de vos connaissances sur la restauration et la politique alimentaire de votre structure, mais la contribution d'autres services de la structure permet généralement d'éclairer les parties du questionnaire qui posent problème.

CONTACTS :

Inès Revuelta, Animatrice de l'Observatoire - 09 82 58 26 41

Mail : observatoire@unplusbio.org

Site : www.observatoire-restauration-biodurable.fr