

Enquête auprès des usagers  
de la restauration collective de l'Observatoire de Paris  
personnels de l'IAP  
- Restitution - mai 2022 -

Chers collègues,

Merci d'avoir répondu à cette enquête, menée indépendamment du gestionnaire et du prestataire. Nous avons recueilli 43 réponses, pour un nombre de rationnaires (fluctuant au cours de l'année et d'une année sur l'autre) qui était de 116 au moment de l'élection des représentants des usagers au comité de gestion de la cantine, fin 2021.

Vous trouverez les résultats chiffrés à la suite de chaque question, et à la fin de ce document nos observations concernant les points à améliorer en priorité.

Les réponses reflètent la conscience qu'ont les usagers du poids de l'alimentation dans les questions écologiques. La majorité semblent prêts à modifier leur consommation à la cantine pour alléger leur empreinte environnementale. Ainsi, très peu souhaitent de la viande rouge tous les jours, et l'élevage industriel est un sujet de préoccupation. Un accord se dessine pour privilégier la saisonnalité, le local, le cuisiné sur place, les légumes et fruits frais, et l'offre quotidienne de plat végétarien est très appréciée.

La demande de choix et de variété dans les plats, entrées, desserts, laitages, revient régulièrement. Les plats végétariens sont jugés satisfaisants. Certains souhaitent maîtriser la composition des entrées et des assiettes froides, ainsi que l'assaisonnement, et disposer d'épices et d'herbes aromatiques.

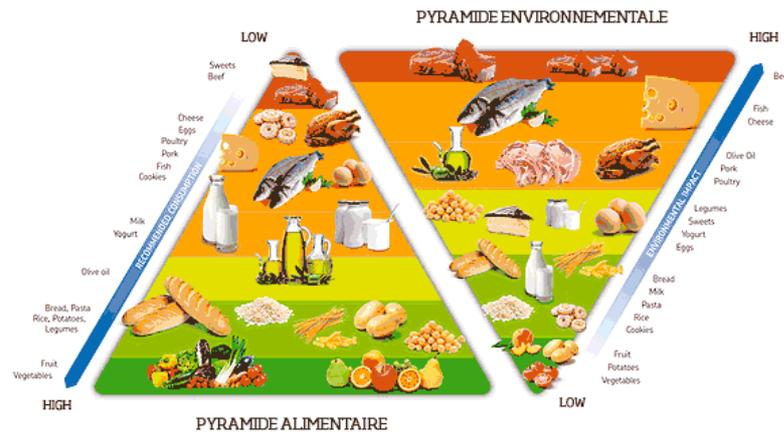
Beaucoup d'usagers demandent plus de transparence, notamment : l'affichage des menus à l'avance, avec la liste des allergènes par plat et non par service, et l'indication de la provenance et du mode de production des aliments. Les tables en extérieur sont plébiscitées.

## **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
- IX - Points à améliorer en priorité

## 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	31 (72%)
végétarien	11 (26%)
sans gluten	3 (7%)
végétalien	1+
sans oeufs	1
sans lactose	1
sans lait de vache	1

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

	tous les jours	2-3 fois / semaine	1 fois / semaine	jamais
légumineuses	21	17	3	0
riz ou autres céréales	14	22	5	0
autres féculents	11	25	4	0
légumes frais	35	6	0	0
viande rouge	2	3	24	10
viande blanche	2	14	17	7
œufs	3	15	17	4
poisson ou fruits de mer	2	16	17	6

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

## 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 : 39 (91%) non : 3 (7%)

Voici un **exemple de calendrier des fruits et légumes de saison**, téléchargeable [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 : 41 (95%)**

**non : 2 (5%)**

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

**oui : 40 (93%)**

**non : 2 (5%)**

Que souhaitez-vous pour les produits exotiques (ananas, mangue, banane, patate douce, etc) ?

**en manger régulièrement : 2 (5%)**

**les limiter : 37 (86%)**

**les exclure : 5 (12%)**

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

**oui : 32 (74%)**

**non : 7 (16%)**

N.B. Certains pensent qu'une information sommaire serait suffisante.



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 : 39 (91%)      non : 0      le réduire à 20-30 % ou 50% : 2 (5%)

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

oui : 35 (81%)      non : 3 (7%)      le réduire à 20-30 % : 2 (5%)

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

oui : 41 (95%)      non : 0

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

oui : 21 (49%)      non : 11 (26%)      oui, pour moins de 50% : 1

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 : 38 (88%)      non : 1      seulement pour 50 % : 2 (5%)

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

oui : 30 (70%)      non : 11 (26%)

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

oui : 24 (56%)      non : 12 (28%)

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

oui : 29 (67%)      non : 7 (16%)

N.B. Certains pensent qu'une information sommaire serait suffisante, et qu'une information détaillée est impossible.

## V - Qualité et variété des repas :

Souhaitez-vous pouvoir composer vous-mêmes des salades ?

oui : 26 (60%)      non : 12 (28%)

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

oui : 27 (63%)      non : 9 (21%)

Souhaitez-vous disposer de soupes ou potages en hiver ?

oui : 28 (65%)      non : 10 (23%)

## 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 : 36 (84%)      non : 6 (14%)

N.B. Certains sont très en faveur du vrac, mais pas forcément d'accord pour bannir les portions individuelles. D'autres évoquent des problèmes d'hygiène observés dans d'autres cantines.

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

oui : 29 (67%)      non : 8 (19%)

N.B. Nuance soulignée : bannir le plastique mais pas le verre ou l'aluminium.

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 : 40 (93%)      non : 1



## 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 : 12 (28%) non : 23 (53%)

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 : 40 (93%) non : 2 (5%)

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

oui : 15 (35%) non : 22 (51%)

N.B. La mise en œuvre demanderait beaucoup de souplesse.

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 : 32 (74%) non : 3 (7%)

## VIII - Services et financement :

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

oui : 24 (56%) non : 13 (30%)

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

oui : 20 non : 20 (47%)

N.B. Nécessaire pour les personnes souffrant d'une allergie alimentaire.

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

oui : 26 (60%) non : 13 (30%)

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 : 7 (16%) non : 3 (7%) non concerné(e) : 29

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

oui : 27 (63%) non : 11 (26%)

N.B. Oui notamment à cause du sous-dimensionnement de la cantine ; en amenant son propre contenant.

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 : 32 (74%) non : 6 (14%)

N.B. La hausse importante du coût des aliments a été répercutée récemment sur les tarifs. La grille tarifaire a également été rendue plus progressive (en fonction du salaire fixe) qu'auparavant. Ceci a été décidé avant que cette enquête ne soit close. Nous avons conscience de problèmes non résolus (voir la partie IX).

## **IX - Points à améliorer en priorité :**

Nous souhaitons rencontrer les représentants du nouveau prestataire, Convivio, dès que possible, et à cette occasion leur transmettre les résultats de cette enquête. Nous évoquerons en priorité les points suivants. Le traitement des autres questions soulevées demandera plus de temps.

1) On nous a signalé que Convivio facture les accompagnements végétaux (de viande ou de poisson) au prix d'un plat complet (plat avec viande, plat avec poisson, ou plat végétarien complet), alors que le précédent n'appliquait ce tarif que pour l'ensemble accompagnement végétal + périphérique, un périphérique désignant une entrée, un laitage, ou un dessert. C'est une surfacturation, qui ne se justifie pas vu la récente augmentation des tarifs.

2) Il y a encore trop d'emballages en plastique. Les plats à emporter ne devraient plus être préemballés ; d'autre part les usagers diminueraient la charge de travail du personnel de la cantine en amenant leurs propres contenants lavables et en se servant eux-mêmes.

3) Les condiments sous sachets individuels augmentent les déchets et favorisent gaspillage et surconsommation. Ils devraient tous être proposés dans des contenants de taille normale, si possible en verre ou autres matériaux recyclables.

4) Le tri des déchets et la gestion des restes alimentaires pourraient être améliorés. Nous n'avons jusqu'à présent pas eu connaissance d'un plan détaillé du prestataire à ce sujet.

5) Il serait éminemment utile d'afficher les menus sur une page web, avec une liste des allergènes pour chaque plat ou périphérique séparément, pour les personnes souffrant d'allergies ou ayant des restrictions alimentaires. Une liste d'allergène globale et fixe, comme ce qui est proposé actuellement, ne présente aucune utilité.

Une meilleure information sur la composition des soupes et des plats a aussi été demandée (signaler les ingrédients principaux mais aussi la présence d'ail, oignon et câpres, de fromage, de farine, etc).

6) Il semble y avoir très peu de fruits sans pesticides, ou alors l'affichage n'est pas correct. Nous souhaitons obtenir une information sur le mode de production des fruits et légumes, et nous assurer du respect de la loi Egalim 2 (« loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous »).

7) Depuis le début du nouveau marché jusqu'au mois de mars, les plats principaux suscitaient des éloges. Cependant, au bout de cette période de transition, la qualité s'est sensiblement dégradée, avec des légumes moins variés et moins savoureux, et un recours assez fréquent aux "wraps", steaks de soja et autres produits transformés industriels. Nous aimerions comprendre pourquoi.