



Baromètre de santé structurel de la restauration collective en France

— Vague 6

Mai 2022

A close-up photograph of a hand pointing at a document. The document contains various charts and graphs, including a line graph and a bar chart. The lighting is warm and focused on the hand and the document.

1

CONTEXTE, OBJECTIFS ET METHODOLOGIE

Méthodologie

Un baromètre annuel comme outil de tendances et d'évolutions sur l'état de santé de la restauration collective

Mode d'enquête

Enquête téléphonique – questionnaire directif composé de 50 questions.

Plusieurs vagues d'enquête

Vague 3 -> Avant Covid Mars 2019

Vague 5 = Baromètre conjoncturel -> Novembre 2021

Vague 4 -> Octobre 2020 (retardée cause Covid)

Vague 6 = Baromètre structurel -> Mars 2022

Désorganisation de plusieurs secteurs, résultats difficilement comparables

Cible

L'enquête s'adresse à la restauration collective, hors Entreprises.

Les répondants sont les responsables du restaurant (chef, chef gérant, gérant).

Seuls les responsables impliqués dans le processus d'achat sont interrogés.

Echantillon : Au total 306 interviews ont été réalisées

(env. 20% de récurrence : structures interrogées en vague précédente)



104 santé



101 social



101 scolaire

Picto utilisés dans le document :

Base totale

Parc constant

Note introductive

L'analyse sur parc constant a pour but de mieux comprendre la réorganisation de la préparation et des services de repas en collectivité, et de calculer une évolution plus « réelle » des volumes de repas.

67 établissements ont été interviewés à la fois en vague 4 et en vague 6, correspondant à un peu plus de 20% de l'échantillon global de la vague 6.



13 santé



31 social



23 scolaire

2

DESCRIPTION DES SEGMENTS

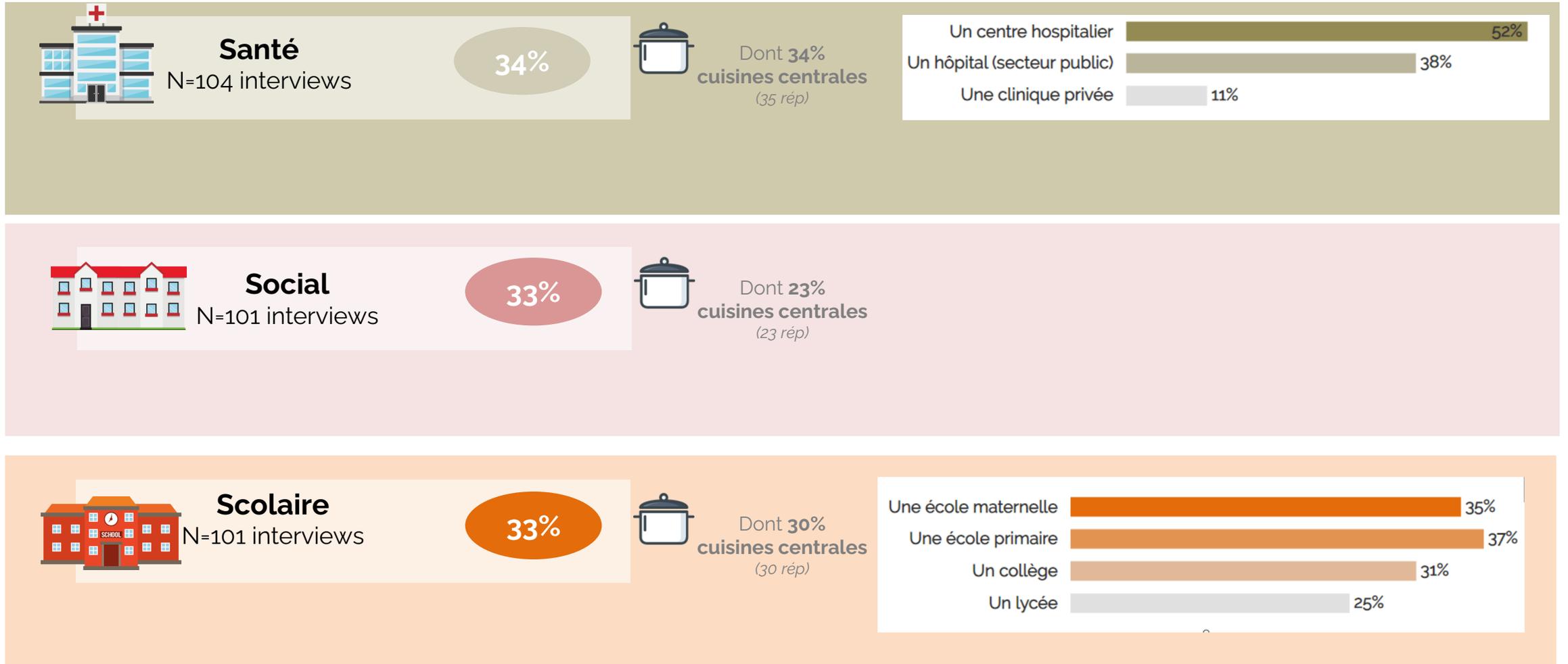


Composition de l'échantillon

Base totale

Quel est votre secteur d'activité principal ?

306 répondants



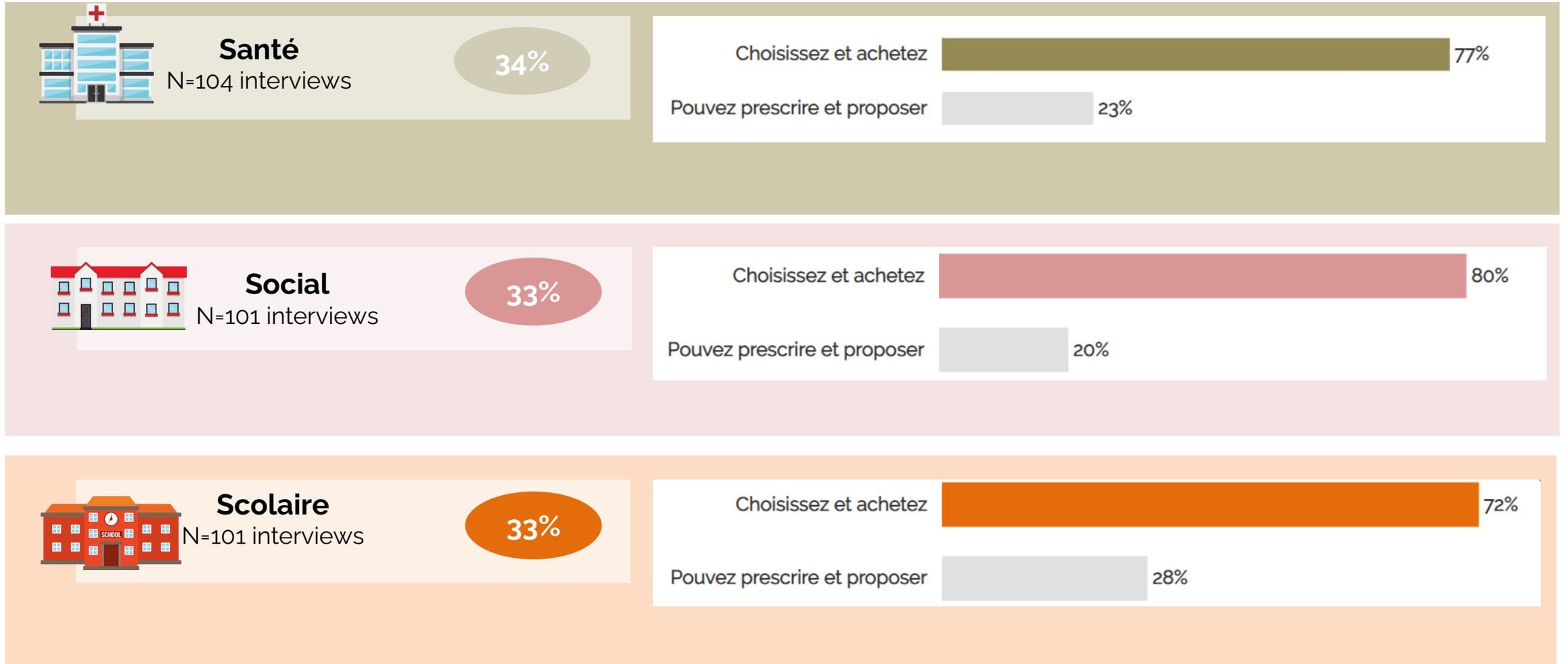
Ces données étaient définies par des quotas.

Niveau d'implication dans le processus d'achat

Base totale

Quel est votre niveau d'implication dans le processus d'achat, vous...

306 répondants



Ces données étaient définies par des quotas.



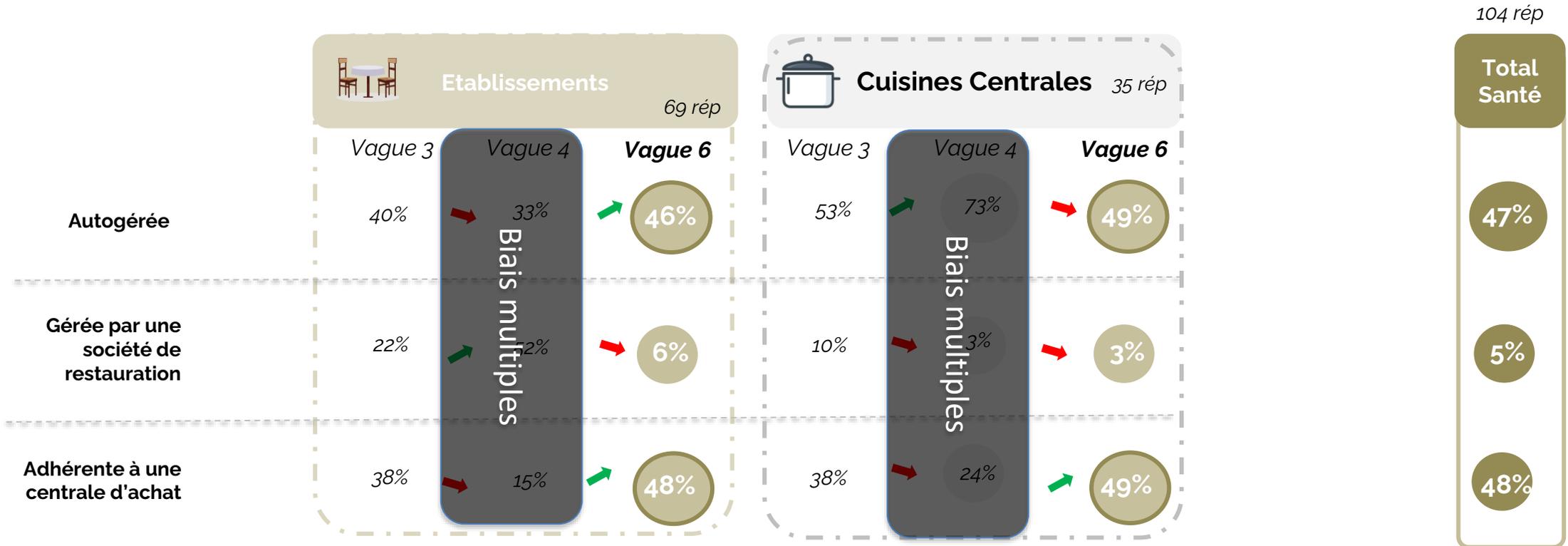
Détails sur le
secteur de la santé



Type d'organisation

Base totale

Votre restauration est...

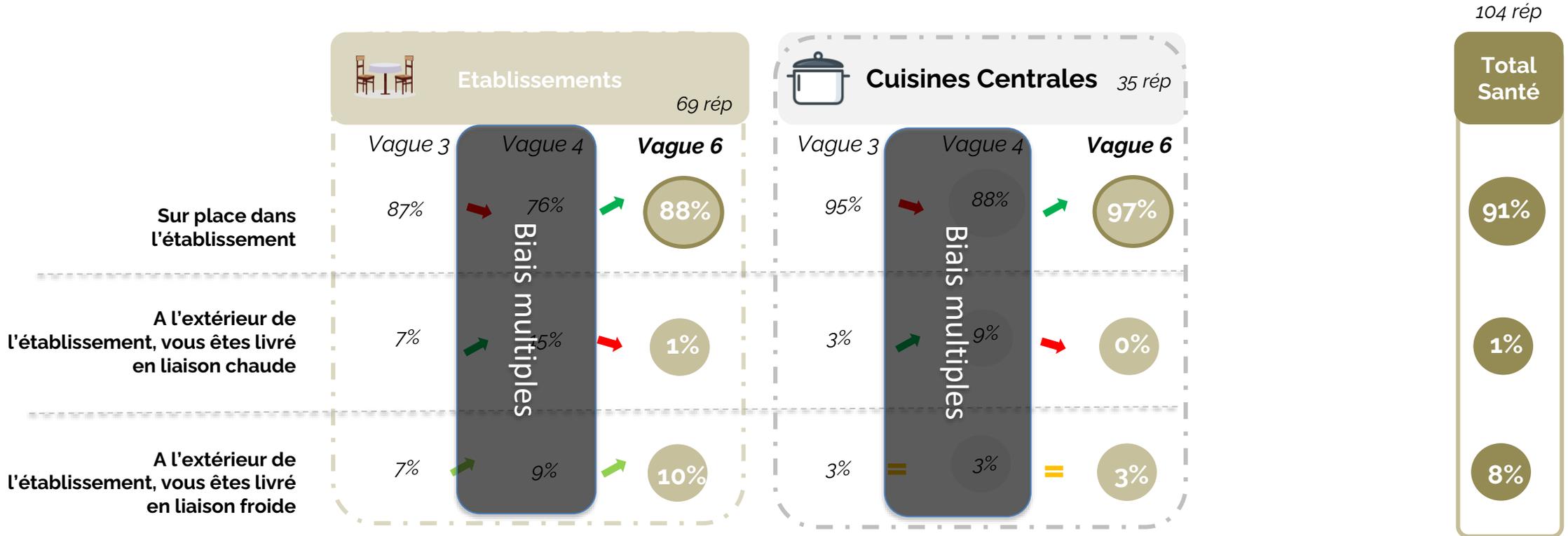


Les structures de santé interrogées adhérentes à une centrale d'achat sont plus nombreuses dans l'échantillon en 2022 que durant les deux vagues précédentes. La proportion atteint ainsi près de la moitié de l'échantillon. Dans le même temps, la proportion d'établissements qui préparent eux-mêmes leurs repas est plus grande, alors que celle des structures gérées par une SDR diminue fortement, ce qui traduit un retour de la préparation des repas sur site.

Préparation des repas



La préparation des repas se fait...



La grande majorité des établissements intervenant dans le secteur de la santé préparent leurs repas sur place. Le fonctionnement en cuisine satellite, dont le nombre d'établissements concerné avait progressé en 2020 dans le contexte de crise sanitaire du Covid, est résorbée en 2022. La proportion d'établissements fonctionnant en liaison chaude est en net recul, pour ne concerner en 2022 qu'une très faible part d'établissements et de cuisines centrales.

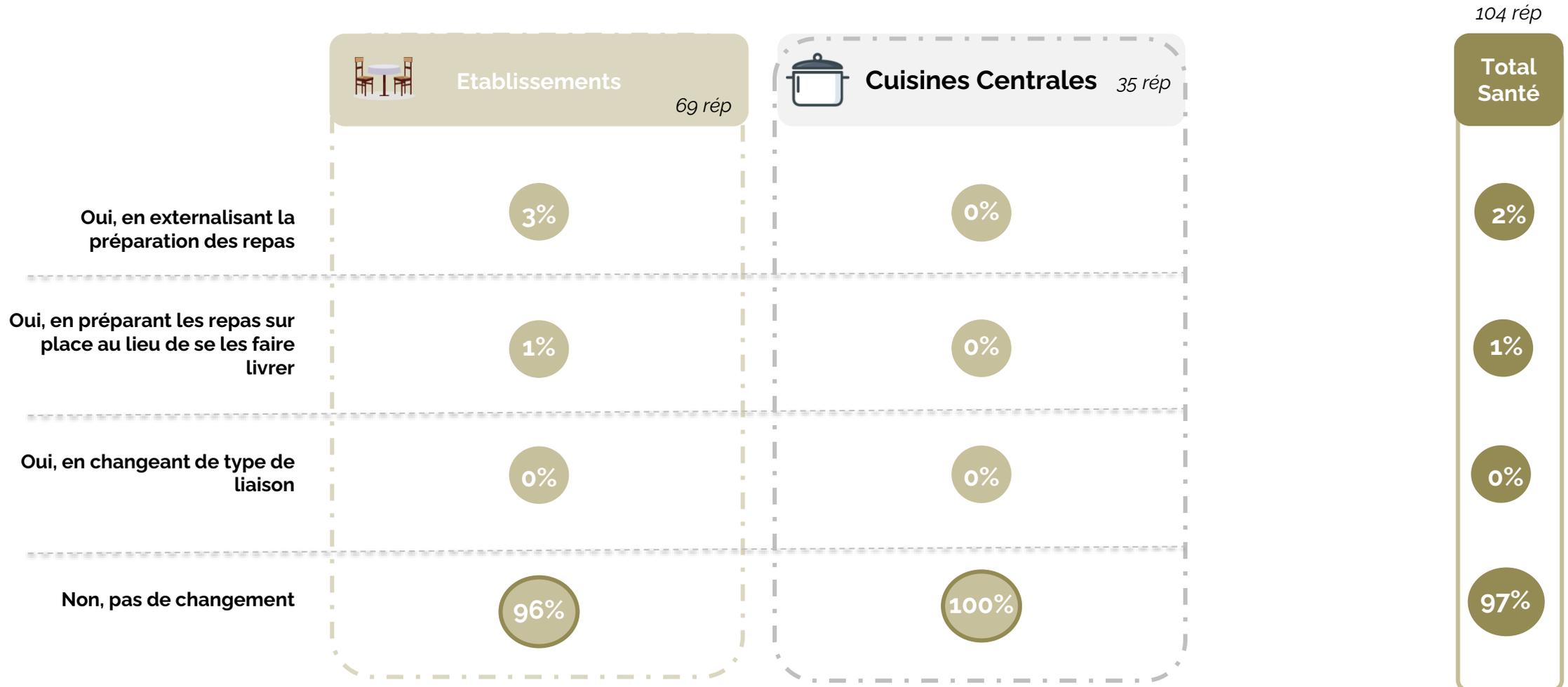


Santé

Evolution dans la préparation des repas

Base totale

Avez-vous, au cours des 12 derniers mois, changé le mode de préparation des repas ?



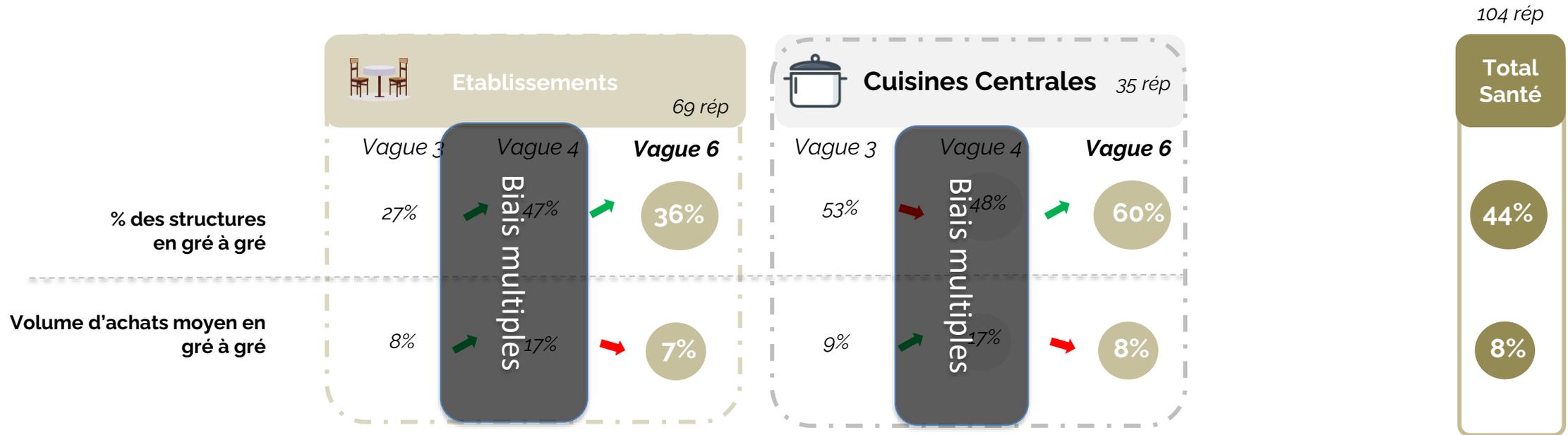


Santé

Marché public : achat en gré à gré

Base totale

Si vous avez la possibilité d'acheter en gré à gré (ou « hors marché »), quel % d'achats réalisez-vous ?



Le poids des établissements de santé qui réalisent une partie de leurs achats en gré à gré diminue par rapport à 2020 (vague 4) mais reste supérieur à son niveau de 2019 (vague 3).

En cuisines centrales, le poids des structures en marché public est également plus élevé qu'en 2019, et l'est aussi par rapport à 2020. Pour ces 2 profils, le volume d'achats en gré à gré pour les établissements concernés retrouve son niveau de 2019 (vague 3), s'approchant des 10%.



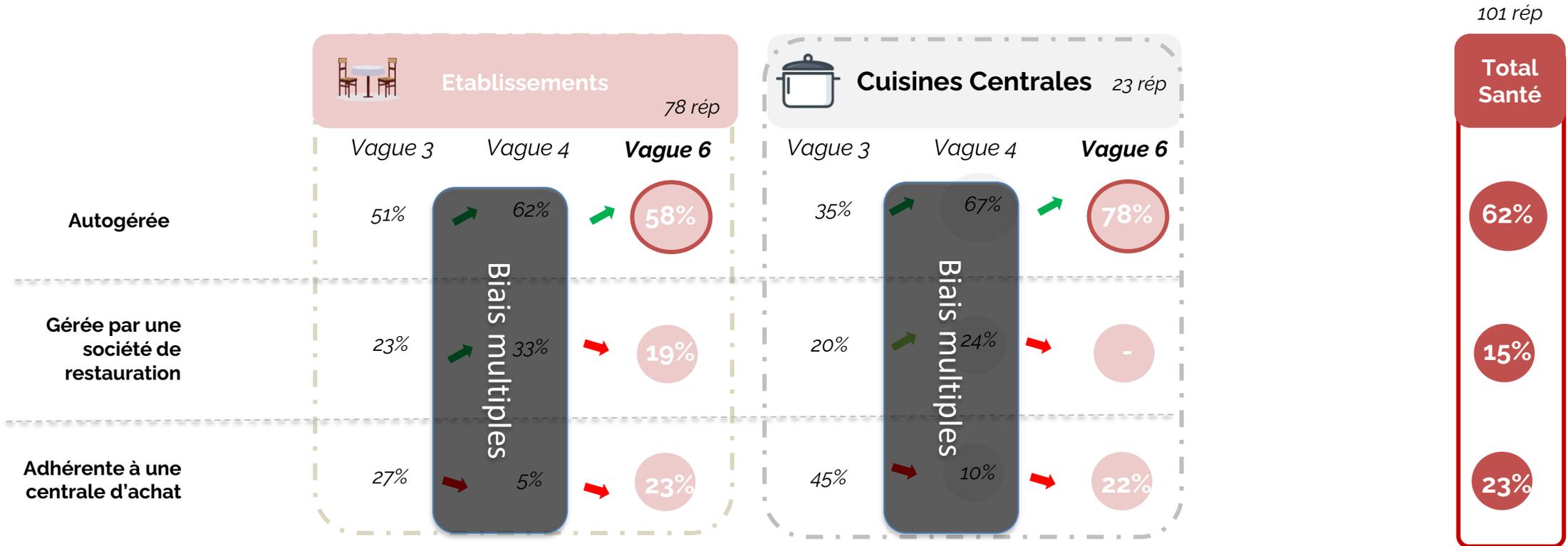
Détails sur le
secteur social



Type d'organisation

Base totale

Votre restauration est...

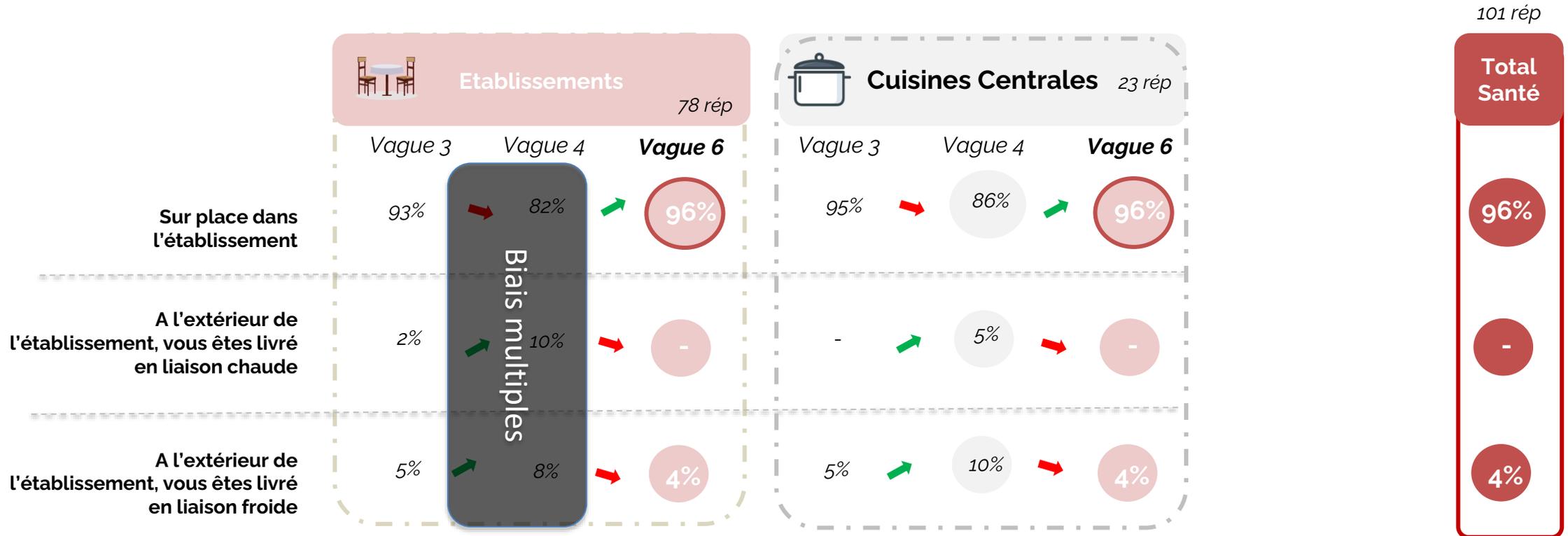


Les établissements évoluant sur segment Social tendent à retrouver une structure similaire à celle de la vague 3 (2019).
 Le mode autogéré domine, et de manière encore plus forte sur la filière des cuisines centrales.
 La gestion par SDR est en net recul sur les 2 typologies de restauration, alors que l'adhésion à une centrale d'achat se développe davantage, tout en restant à un niveau inférieur à celui de 2019 (vague 3).



Préparation des repas

La préparation des repas se fait...



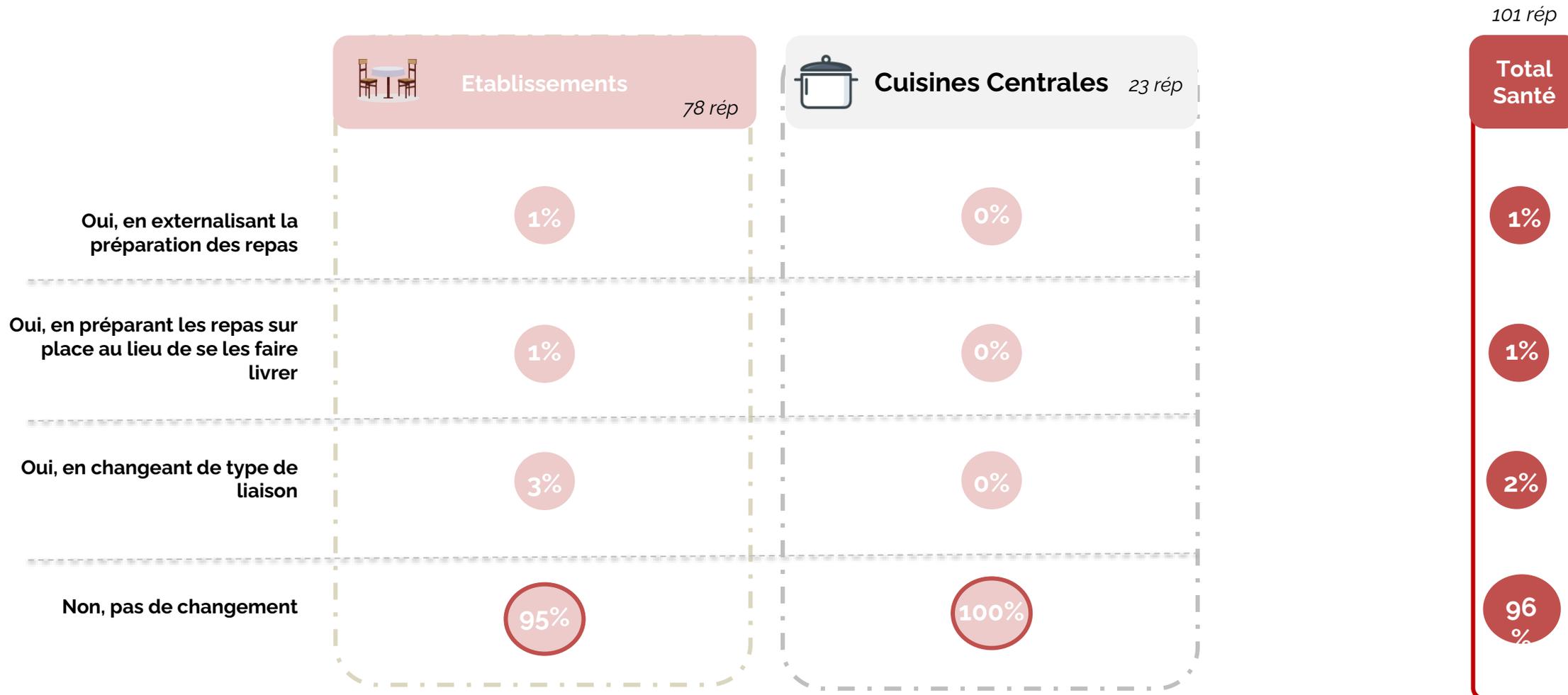
Dans le secteur social, la part de structures préparant leurs repas sur place domine largement, atteignant 96% pour les établissements et pour les cuisines centrales.
 La liaison chaude et la liaison froide qui avaient été favorisées dans le contexte de la crise sanitaire s'amenuise et ne concernent qu'un faible nombre de structures en 2022.



Evolution dans la préparation des repas

Base totale

Avez-vous, au cours des 12 derniers mois, changé le mode de préparation des repas ?

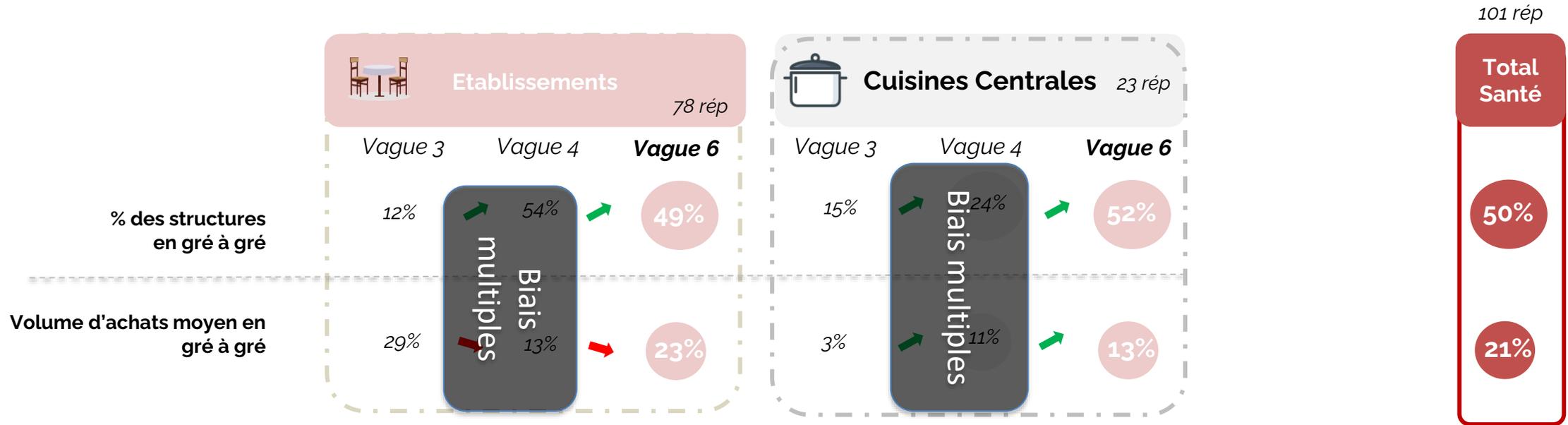




Marché public : achat en gré à gré

Base totale

Si vous avez la possibilité d'acheter en gré à gré (ou « hors marché »), quel % d'achats réalisez-vous ?



Le poids des établissements du secteur social qui réalisent une partie de leurs achats en gré à gré diminue par rapport à 2020 (vague 4) mais reste nettement supérieur à son niveau de 2019 (vague 3).

En cuisines centrales, le poids des structures en marché public poursuit sa progression initiée en vague 4, confirmant le retour du mode centralisé de préparation des repas.

Pour les structures concernées, environ 20% de leurs achats sont réalisés en gré à gré.

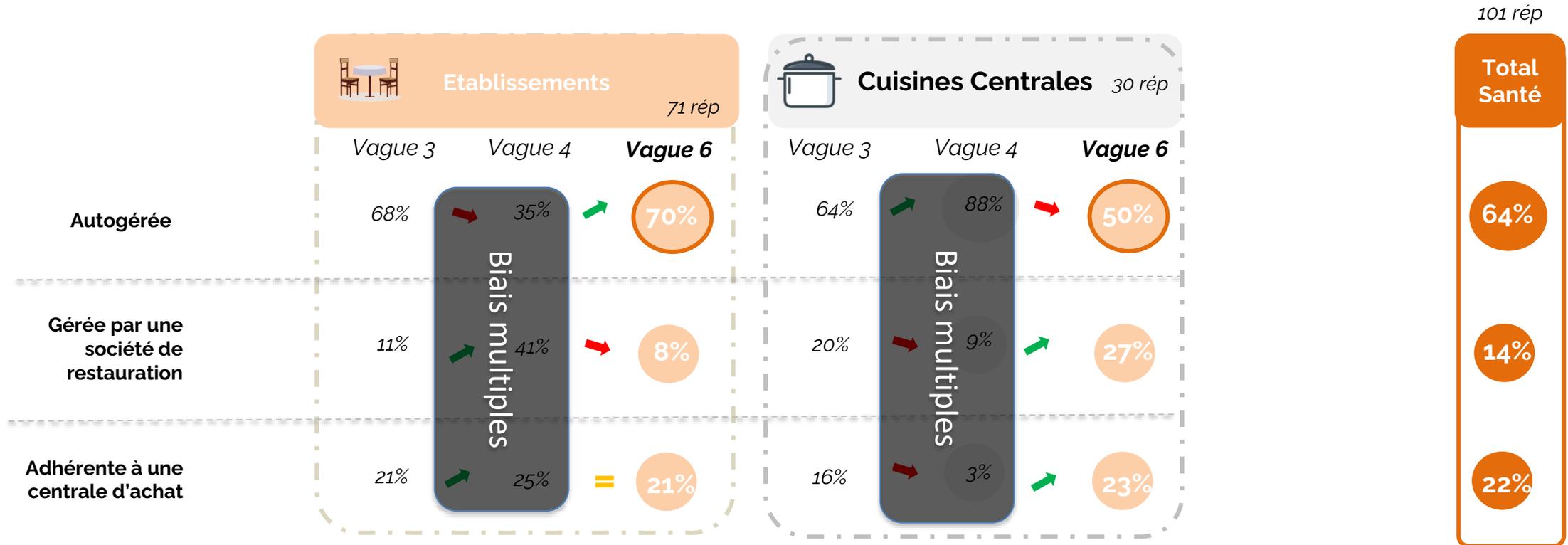


Détails sur le
secteur scolaire



Type d'organisation

Votre restauration est...

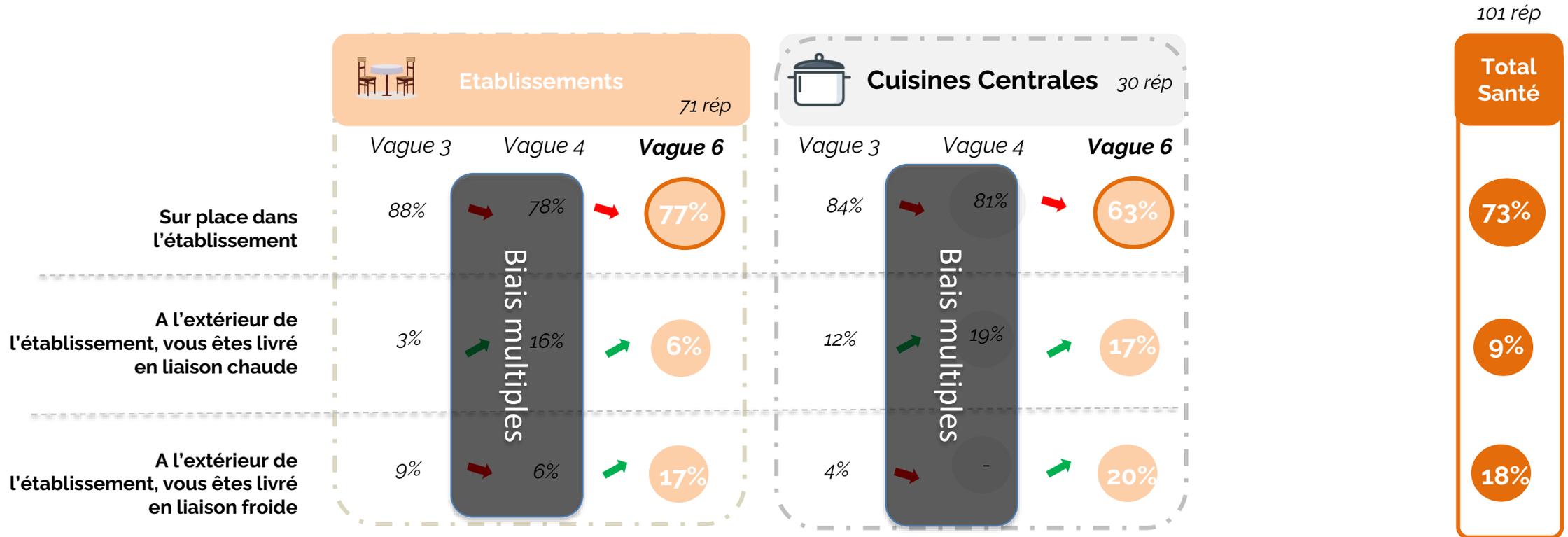


Les structures intervenant sur le secteur scolaire tendent à retrouver une organisation similaire à celle de la vague 3 (2019). Le mode autogéré redevient largement majoritaire parmi les établissements du secteur scolaire. Pour les cuisines centrales, bien que le mode autogéré concerne la moitié des structures interrogés, leur proportion est en recul, laissant plus de place aux établissements fonctionnant en gestion par une SDR ou adhérant à une centrale d'achat. Ces deux types d'organisation en cuisine centrale évoluant principalement sur le secteur scolaire, atteignent un niveau plus élevé qu'en vagues 3 et 4.



Préparation des repas

La préparation des repas se fait...



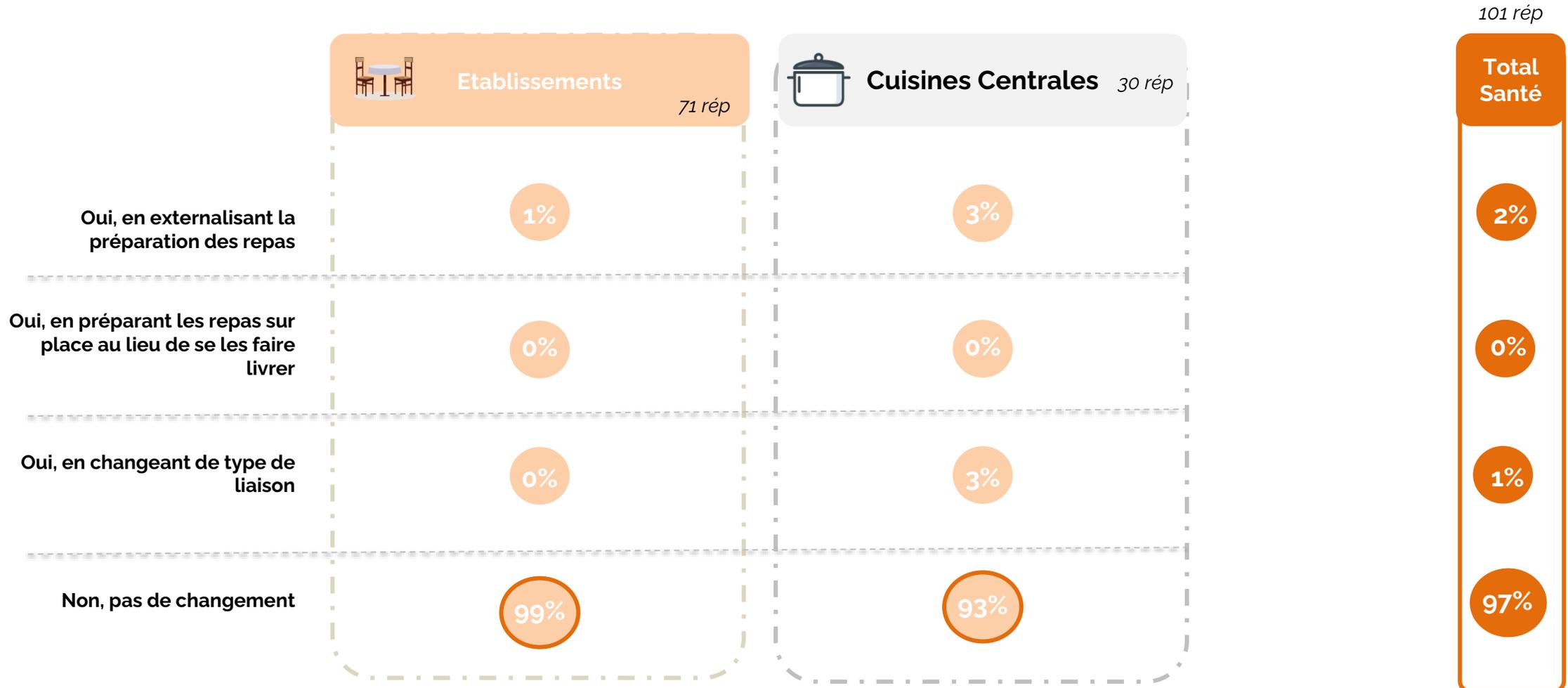
Dans le secteur scolaire, bien que la majorité de structurent préparent leurs repas sur place, le taux d'établissements externalisant la préparation de leurs repas en liaison froide progresse assez fortement. La proportion de structures qui optent pour une livraison des repas en liaison chaude est en recul par rapport à la vague 4 (2020), mais reste plus importante que durant la vague 3 (2019).



Evolution dans la préparation des repas

Base totale

Avez-vous, au cours des 12 derniers mois, changé le mode de préparation des repas ?

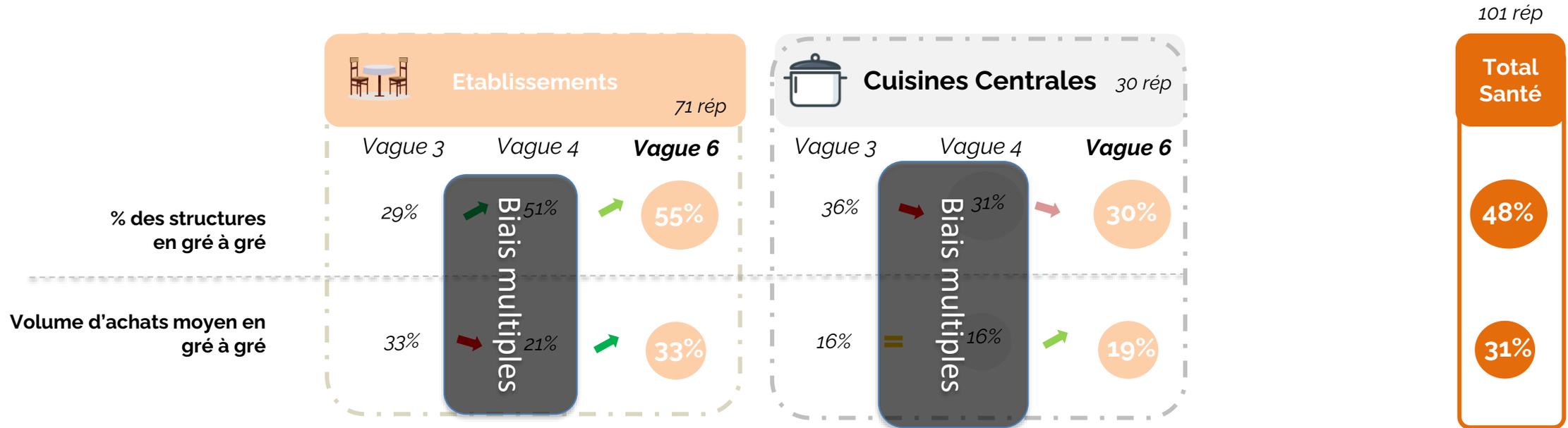




Marché public : achat en gré à gré

Base totale

Si vous avez la possibilité d'acheter en gré à gré (ou « hors marché »), quel % d'achats réalisez-vous ?



Le poids des établissements du secteur scolaire qui réalisent une partie de leurs achats en gré à gré évolue peu entre la vague 4 et la vague 6. Les résultats affichent une tendance à la hausse pour les établissements, et une tendance à une légère baisse pour les cuisines centrales. Dans les 2 cas, la part des marchandises achetées de gré à gré progresse.

3

RESULTATS DETAILLES



#1 Données
parc constant



67 établissements interviewés en vague 4 et vague 6

Un changement de situation des établissements interrogés plus marqué dans le secteur social : des établissements qui sont plus nombreux à fonctionner en tant que cuisine centrale, avec d'autres services ou bâtiments comme satellites.



Santé

N=13 interviews

19%

Du sous-échantillon « parc constant » (comptabilisant en tout 67 interviews, tous secteurs confondus)

13%

De récurrence sur l'ensemble des interview menées en vague 6 sur le segment « Santé »



5 établissements



8 cuisines centrales

	Vague 4	Vague 6
Etablissements	9	8 -
Cuisines centrales	4	5 +
Total	13	13 =



Social

N=31 interviews

46%

Du sous-échantillon « parc constant » (comptabilisant en tout 67 interviews, tous secteurs confondus)

31%

De récurrence sur l'ensemble des interview menées en vague 6 sur le segment « Social »



20 établissements



11 cuisines centrales

	Vague 4	Vague 6
Etablissements	22	20
Cuisines centrales	7	11 +
Total	29	31 +



Scolaire

N=23 interviews

34%

Du sous-échantillon « parc constant » (comptabilisant en tout 67 interviews, tous secteurs confondus)

23%

De récurrence sur l'ensemble des interview menées en vague 6 sur le segment « Scolaire »



18 établissements



5 cuisines centrales

	Vague 4	Vague 6
Etablissements	19	18
Cuisines centrales	6	5
Total	25	23 -

Gestion de la restauration

Moins de concédés sur notre parc constant



Santé
N=13 interviews



5 établissements

	Vague 4		Vague 6
Autogéré	22%	→	20%
Géré par une SRC	67%	→	60%
Adhésion centrale	11%	→	20%



8 cuisines centrales

	Vague 4		Vague 6
Autogéré	25%	→	13%
Géré par une SRC	-	→	88%
Adhésion centrale	75%	→	0%



Social
N=31 interviews



20 établissements

	Vague 4		Vague 6
Autogéré	55%	→	60%
Géré par une SRC	41%	→	10%
Adhésion centrale	5%	→	30%



11 cuisines centrales

	Vague 4		Vague 6
Autogéré	57%	→	73%
Géré par une SRC	29%	→	0%
Adhésion centrale	14%	→	27%



Scolaire
N=23 interviews



18 établissements

	Vague 4		Vague 6
Autogéré	26%	→	67%
Géré par une SRC	42%	→	0%
Adhésion centrale	32%	→	33%



5 cuisines centrales

	Vague 4		Vague 6
Autogéré	67%	→	60%
Géré par une SRC	17%	→	20%
Adhésion centrale	17%	→	20%

Préparation des repas

Moins de liaison chaude

Parc constant



Santé
N=13 interviews

5 établissements

	Vague 4		Vague 6
Sur place	67%	➔	100%
Liaison chaude	33%	➔	-
Liaison froide	-		-



8 cuisines centrales

	Vague 4		Vague 6
Sur place	100%	=	100%
Liaison chaude	-		-
Liaison froide	-		-



Social
N=31 interviews

20 établissements

	Vague 4		Vague 6
Sur place	77%	➔	95%
Liaison chaude	14%	➔	-
Liaison froide	9%	➔	5%



11 cuisines centrales

	Vague 4		Vague 6
Sur place	86%	➔	100%
Liaison chaude	-		-
Liaison froide	14%	➔	-



Scolaire
N=23 interviews

18 établissements

	Vague 4		Vague 6
Sur place	63%	➔	89%
Liaison chaude	26%	➔	-
Liaison froide	11%	=	11%



5 cuisines centrales

	Vague 4		Vague 6
Sur place	100%	➔	60%
Liaison chaude	-		-
Liaison froide	-	➔	40%

Marché public

Parc constant

Baisse du gré à gré en santé et hausse en scolaire



Santé
N=13 interviews



5 établissements

	Vague 4		Vague 6
Gré à gré	56%	→	40%
Volume moyen	12%	→	6%



8 cuisines centrales

	Vague 4		Vague 6
Gré à gré	50%	→	38%
Volume moyen	23%	→	12%



Social
N=31 interviews



20 établissements

	Vague 4		Vague 6
Gré à gré	45%	=	45%
Volume moyen	13%	→	31%



11 cuisines centrales

	Vague 4		Vague 6
Gré à gré	43%	→	36%
Volume moyen	12%	→	39%



Scolaire
N=23 interviews



18 établissements

	Vague 4		Vague 6
Gré à gré	47%	→	61%
Volume moyen	24%	→	34%



5 cuisines centrales

	Vague 4		Vague 6
Gré à gré	33%	→	40%
Volume moyen	5%	→	34%



#2 Repas et volumes



Santé

Services de restauration

L'activité a repris sur tous les segments

Base totale

Etablissements

Taux de proposition

1% des répondants ne proposent aucun service en dehors des repas de midi.

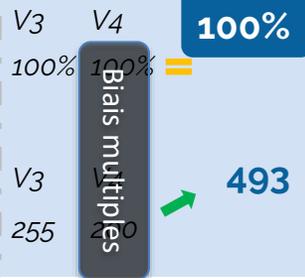
Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

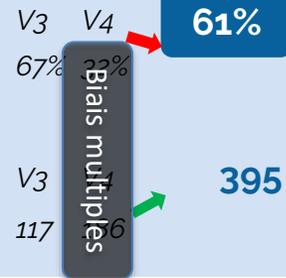
Petit déjeuner



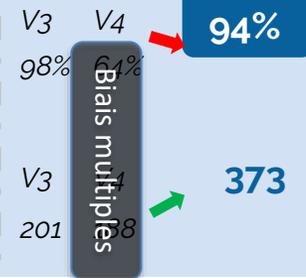
Déjeuner



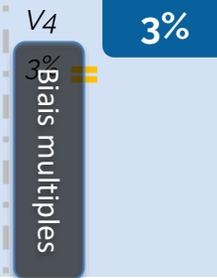
Goûter



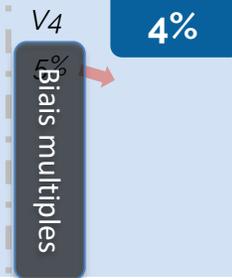
Dîner



À emporter



Portage domicile



Cuisines Centrales

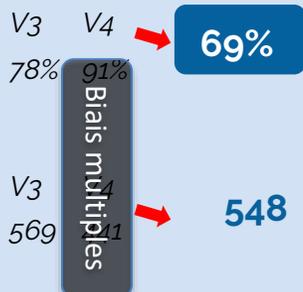
Taux de proposition

9% des répondants ne proposent aucun service en dehors des repas de midi.

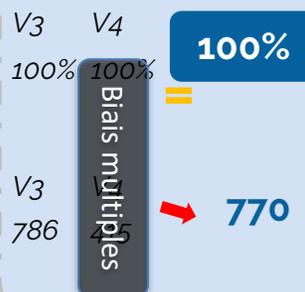
Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

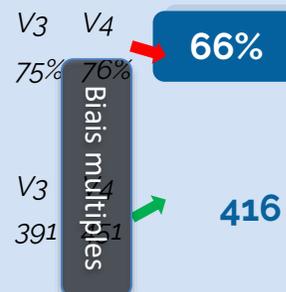
Petit déjeuner



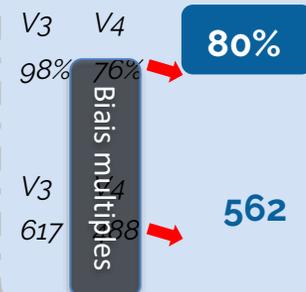
Déjeuner



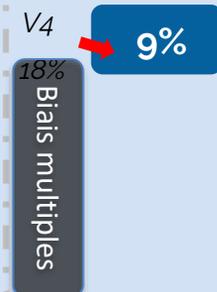
Goûter



Dîner



À emporter



Portage domicile





Evolution du nombre de repas

Base totale

Depuis l'année dernière à la même période, le nombre de petits déjeuners / déjeuners... que vous servez...

		Etablissements 69 rép		Cuisines Centrales 35 rép	
Petits déjeuners		↗ 4%	Soit une évolution de -0.8%	↗ 4%	Soit une évolution de +3.3%
		= 86%		= 79%	
		↘ 10%		↘ 17%	
Déjeuners		↗ 7%	Soit une évolution de -0.6%	↗ 9%	Soit une évolution de -3.1%
		= 81%		= 63%	
		↘ 12%		↘ 29%	
Goûters		↗ 5%	Soit une évolution de -0.25%	↗ 0%	Soit une évolution de -1.7%
		= 86%		= 87%	
		↘ 10%		↘ 13%	
Dîners		↗ 5%	Soit une évolution de -0.5%	↗ 7%	Soit une évolution de -0.7%
		= 86%		= 21%	
		↘ 9%		↘ 21%	

4% ne savent pas



Social

Services de restauration

Base totale



Etablissements

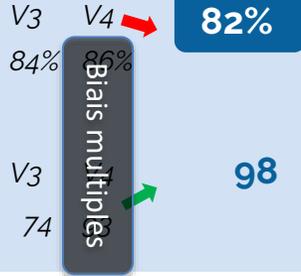
Taux de proposition

1% des répondants ne proposent aucun service en dehors des repas de midi.

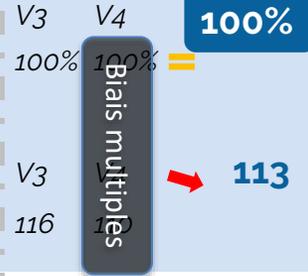
Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

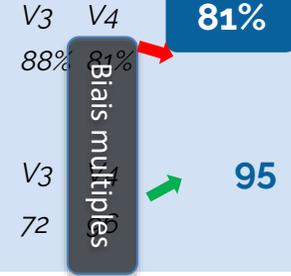
Petit déjeuner



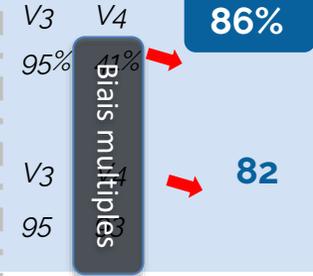
Déjeuner



Goûter



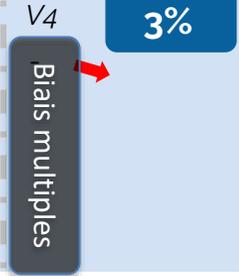
Dîner



À emporter



Portage domicile



Cuisines Centrales

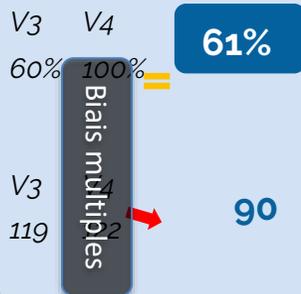
Taux de proposition

9% des répondants ne proposent aucun service en dehors des repas de midi.

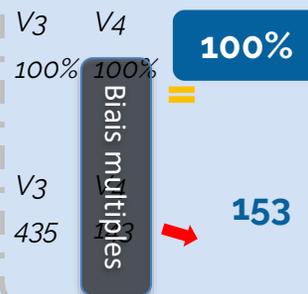
Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

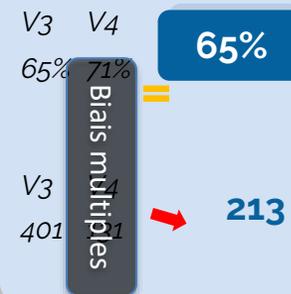
Petit déjeuner



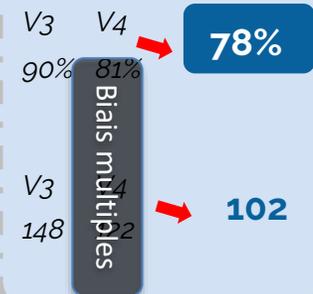
Déjeuner



Goûter



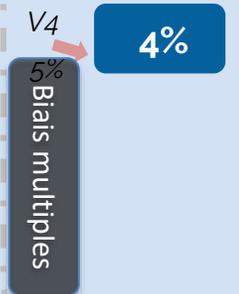
Dîner



À emporter



Portage domicile



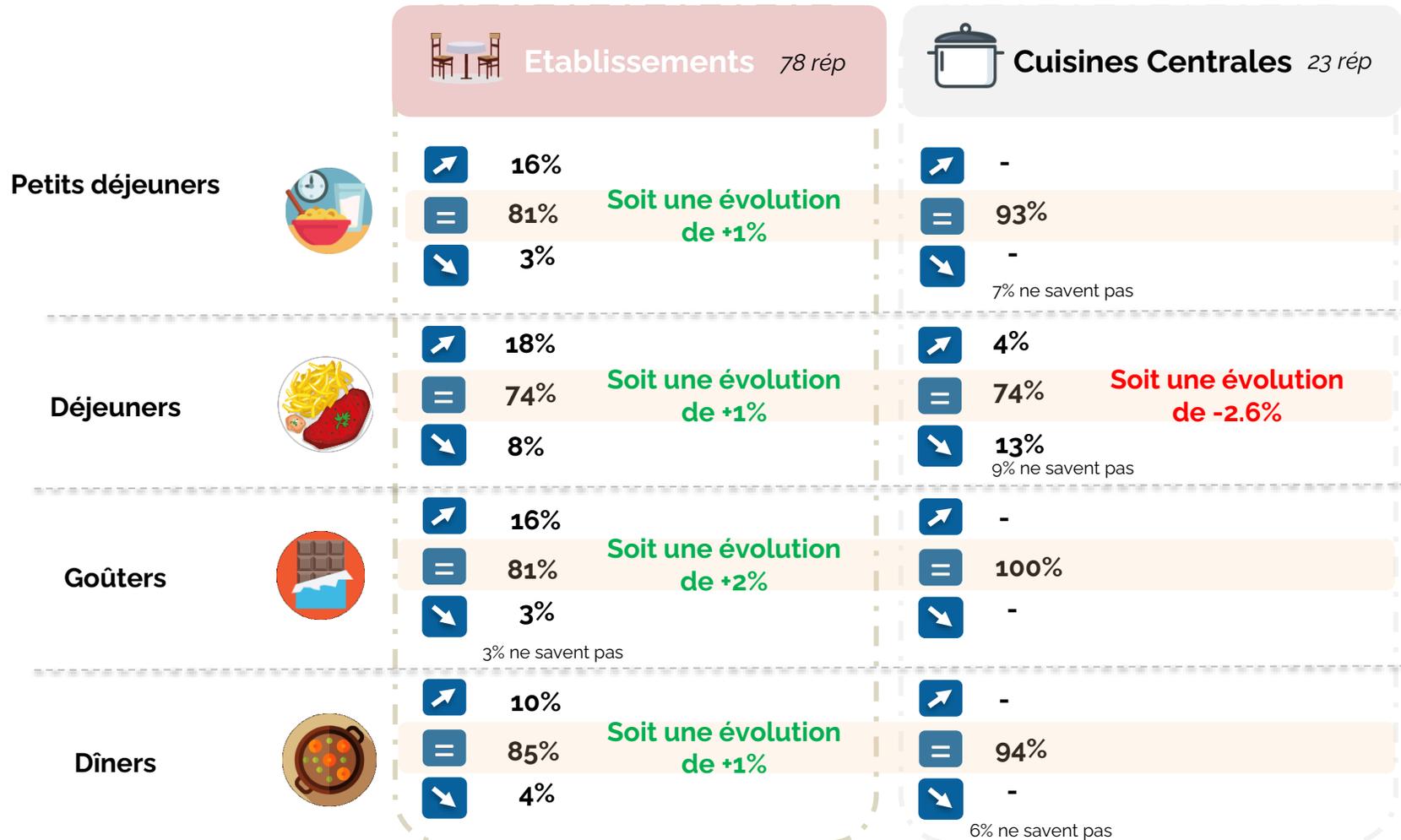


Social

Evolution du nombre de repas

Base totale

Depuis l'année dernière à la même période, le nombre de petits déjeuners / déjeuners... que vous servez...





Scolaire



Etablissements

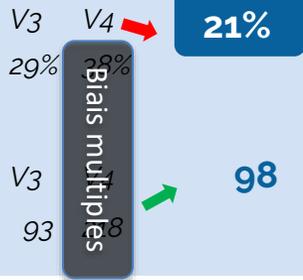
Taux de proposition

1% des répondants ne proposent aucun service en dehors des repas de midi.

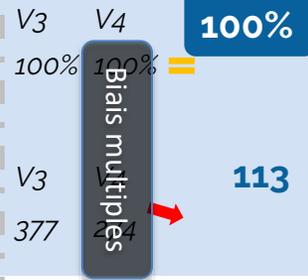
Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

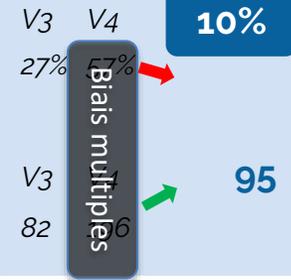
Petit déjeuner



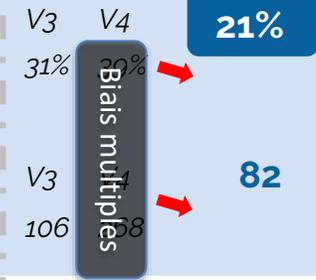
Déjeuner



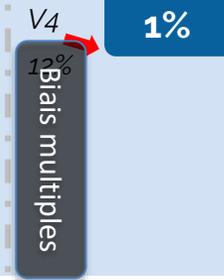
Goûter



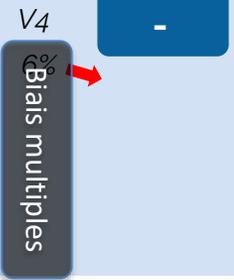
Dîner



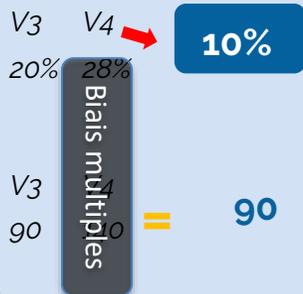
À emporter



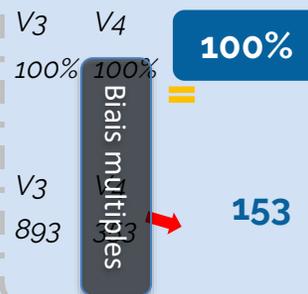
Portage domicile



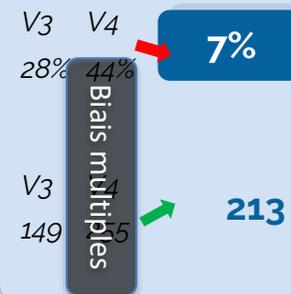
Petit déjeuner



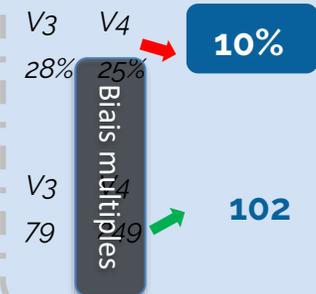
Déjeuner



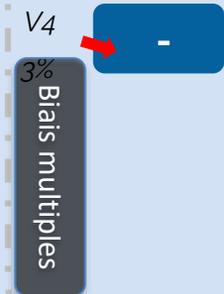
Goûter



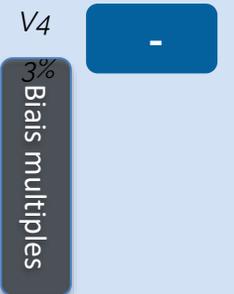
Dîner



À emporter



Portage domicile



Base totale

N.B. : D'après nos analyses, la restauration du midi sur le segment scolaire subit potentiellement une baisse mais pas aussi forte que celle obtenue dans l'enquête.

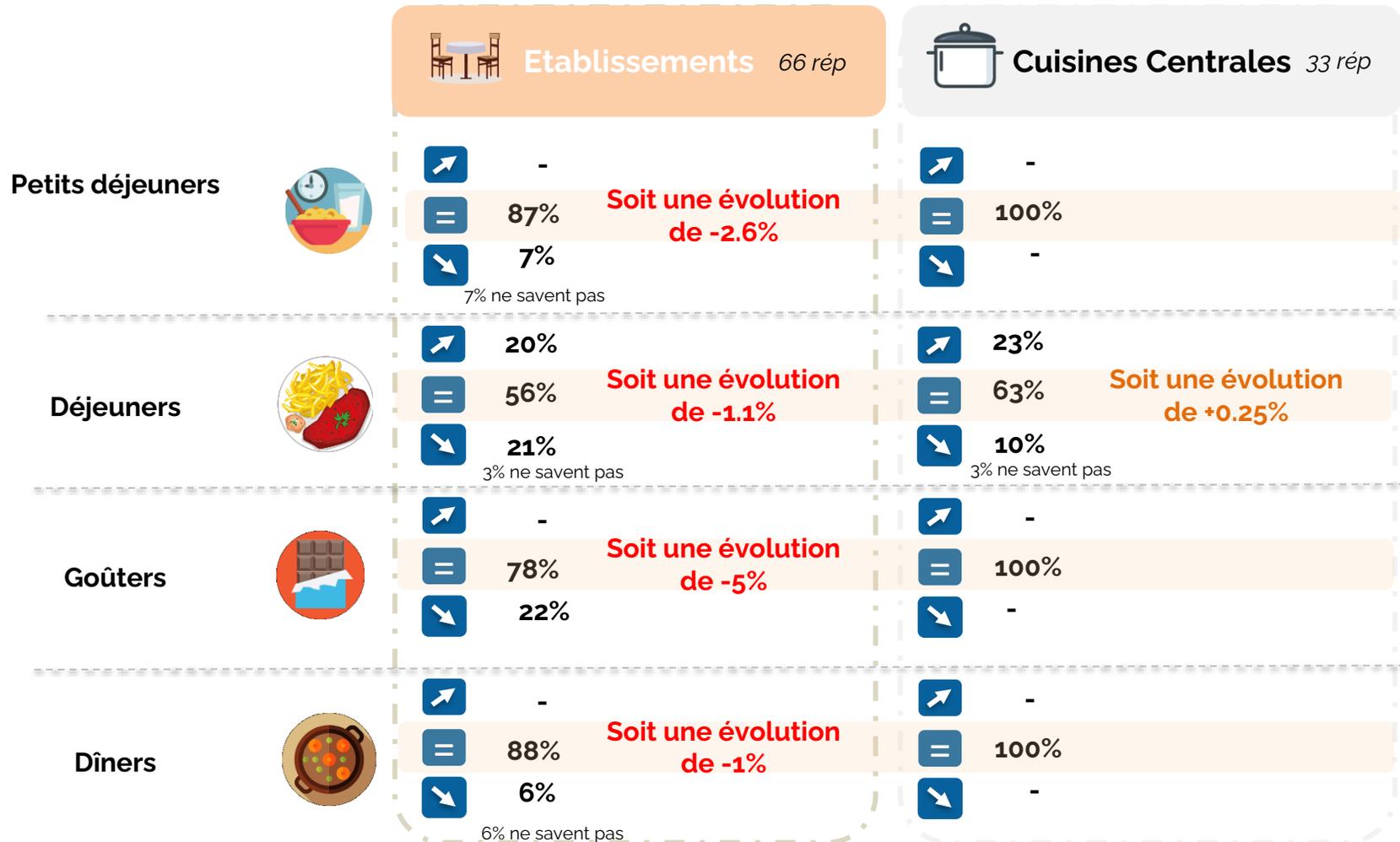


Scolaire

Evolution du nombre de repas

Base totale

Depuis l'année dernière à la même période, le nombre de petits déjeuners / déjeuners... que vous servez...



#3 Budgets et dépenses

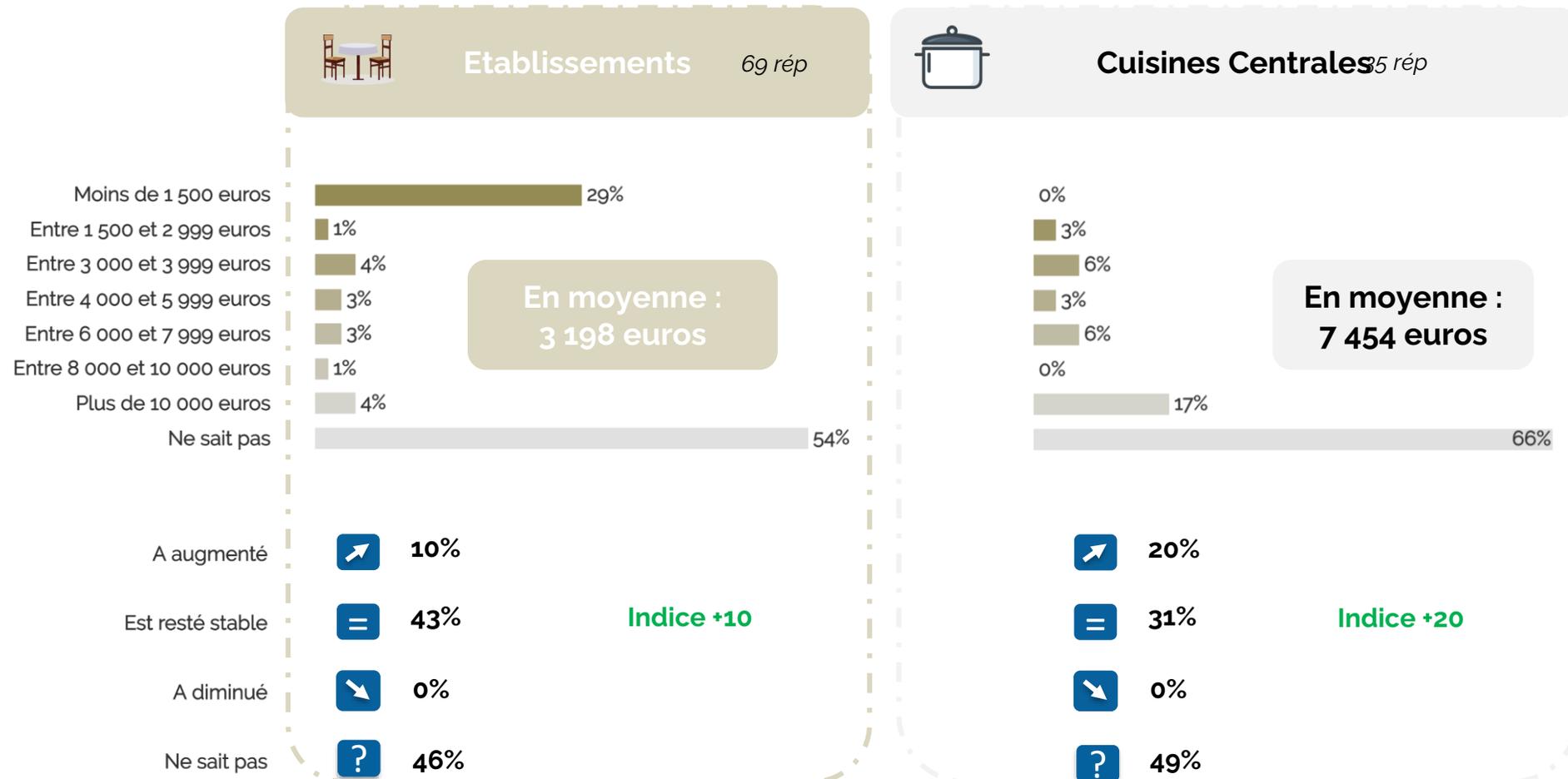


Santé

Montant des dépenses en produits d'hygiène en restauration en restauration

Base totale

A combien évaluez-vous vos dépenses en produits d'hygiène en restauration, quel est votre budget moyen annuel ? Depuis l'année dernière, votre budget moyen de dépenses en produits d'hygiène en restauration...



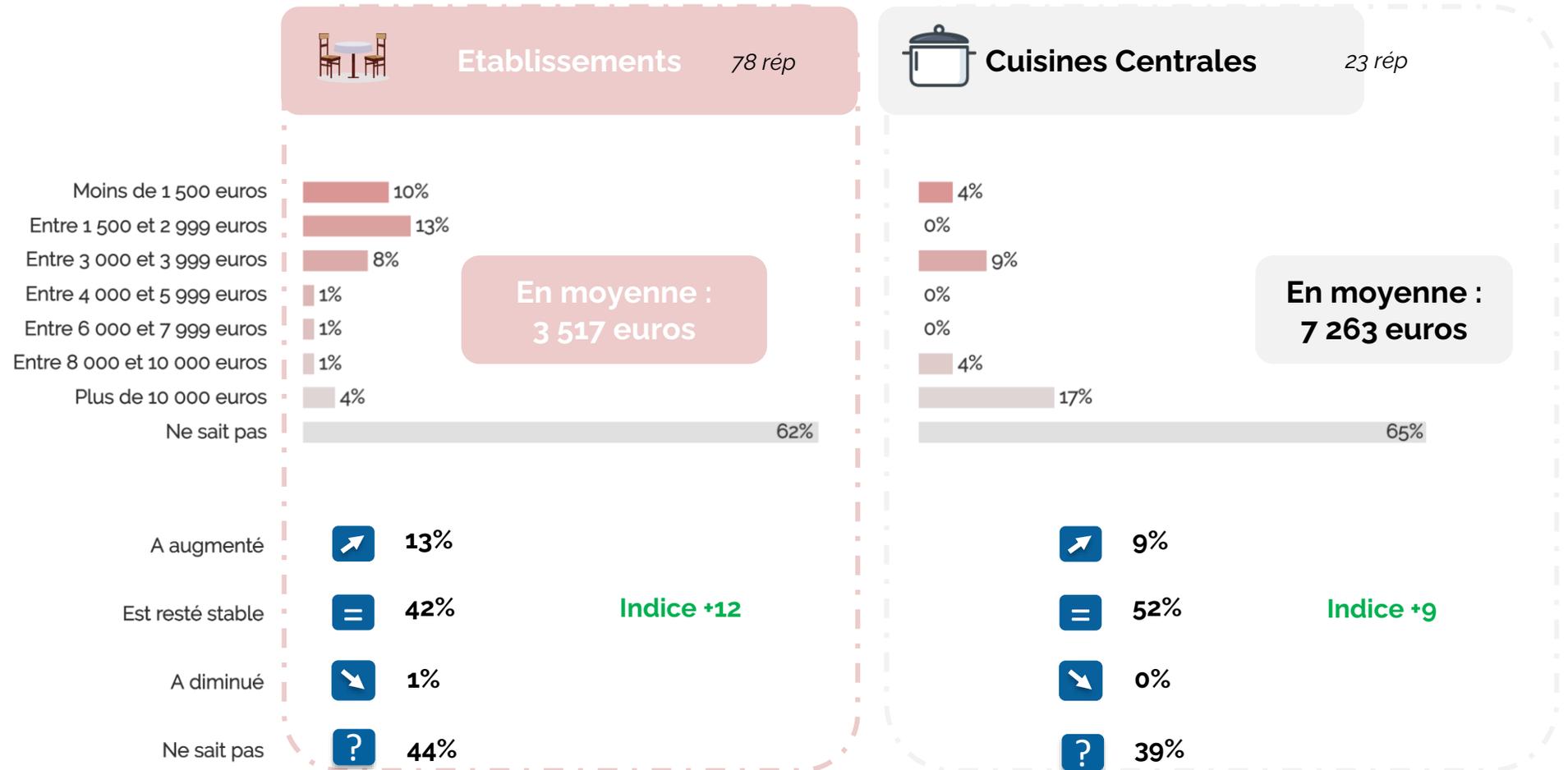


Social

Montant des dépenses en produits d'hygiène en restauration en restauration

Base totale

A combien évaluez-vous vos dépenses en produits d'hygiène en restauration, quel est votre budget moyen annuel ?
Depuis l'année dernière, votre budget moyen de dépenses en produits d'hygiène en restauration...

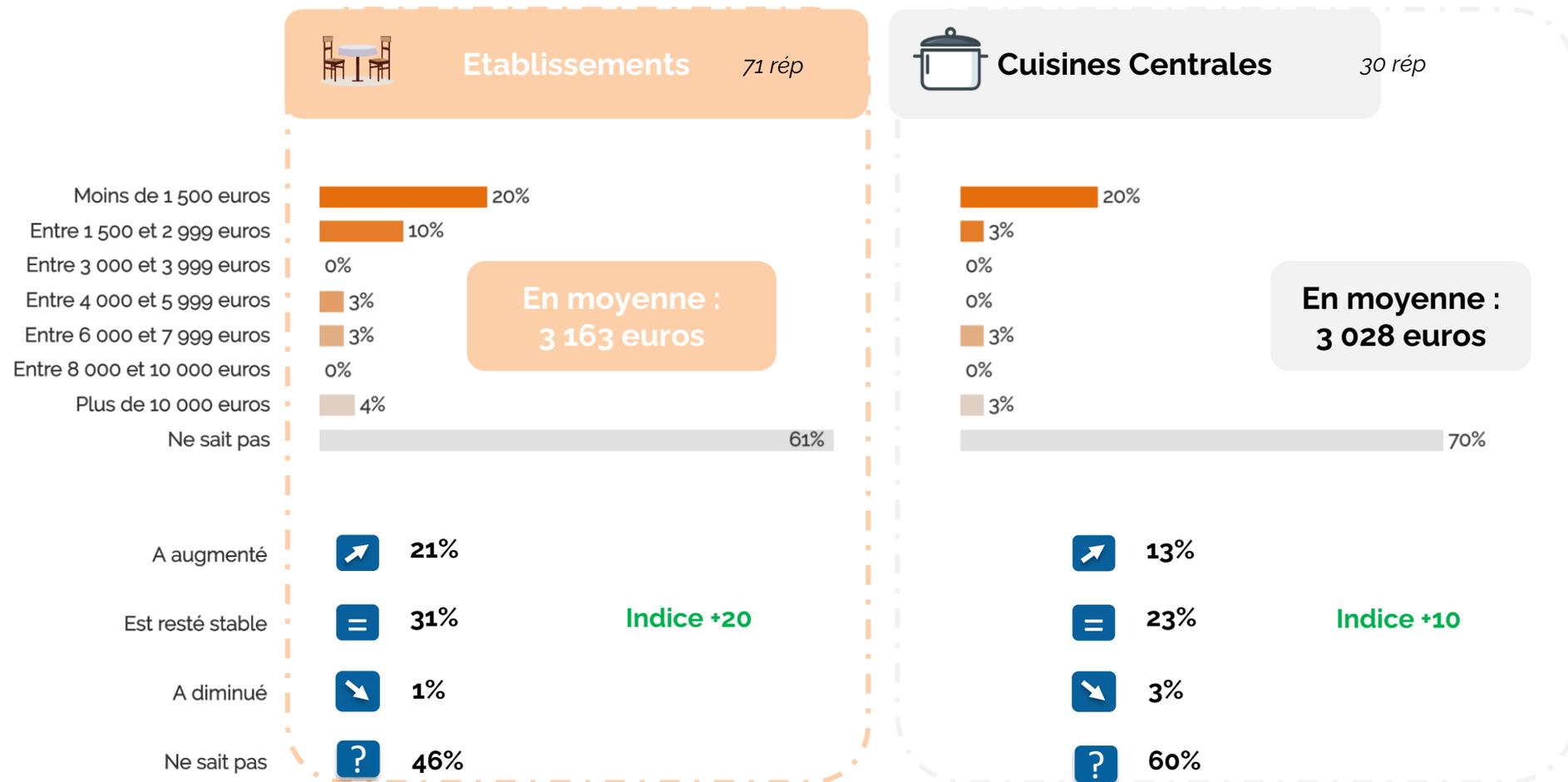




Montant des dépenses en produits d'hygiène en restauration en restauration

Base totale

A combien évaluez-vous vos dépenses en produits d'hygiène en restauration, quel est votre budget moyen annuel ?
Depuis l'année dernière, votre budget moyen de dépenses en produits d'hygiène en restauration...





Santé

Coût matière repas

Base totale

Les professionnels fournissent un coût matière repas...

- ✓ Soit qui inclue les boissons
- ✓ Soit qui exclue les boissons

- De fait, les moyennes sont calculées sur des échantillons distincts, qui ne reposent pas sur des profils d'établissements strictement similaires
- La principale information à prendre en compte est le coût total.



Répondants établissements



Budget avec boissons



Budget sans boissons

Vous ne savez pas

TOTAL

V3

Ne sait pas

Vs l'année dernière

Petit déjeuner



0.94€

9 répondants

0.91€

10 répondants

0.75€



0.93€

19 répondants

13
répondants



21%



54%



4%



21%

Déjeuner



2.73€

8 répondants

2.37€

24 répondants

2.08€



2.46€

32 répondants

16
répondants



29%



54%



3%



13%

Goûter



0.67€

5 répondants

0.45€

11 répondants

0.56€



0.52€

16 répondants

12
répondants



16%



60%



2%



21%

Diner



2.47€

6 répondants

2.49€

21 répondants

1.90€



2.49€

27 répondants

17
répondants



27%



54%



5%



14%

Certains professionnels ont répondu un coût matière repas total journée :

Budget Moyen Global par jour

6.09€

8 répondants

4.90€

34 répondants

5.41€

4 répondants

5.15€

46 répondants



11%



72%



11%



6%



Social

Coût matière repas

Base totale

Les professionnels fournissent un coût matière repas...

- ✓ Soit qui inclue les boissons
- ✓ Soit qui exclue les boissons

- De fait, les moyennes sont calculées sur des échantillons distincts, qui ne reposent pas sur des profils d'établissements strictement similaires
- La principale information à prendre en compte est le coût total.



Répondants établissements

		 Budget avec boissons	 Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL		Vs l'année dernière			
					V3	Ne sait pas				
Petit déjeuner 	0.87€ 8 répondants	1.00€ 3 répondants	2.00€ 1 répondant	0.78€ 	0.99€ 12 répondants	17 répondants				
							7%	59%	0%	34%
Déjeuner 	2.03€ 9 répondants	2.86€ 11 répondants	2.00€ 1 répondant	2.22€ 	2.46€ 21 répondants	17 répondants				
							20%	59%	2%	20%
Goûter 	0.62€ 6 répondants	0.81€ 5 répondants	2.00€ 1 répondant	0.44€ 	0.82€ 12 répondants	16 répondants				
							11%	57%	0%	32%
Dîner 	2.50€ 6 répondants	2.42€ 8 répondants		1.72€ 	2.45€ 14 répondants	16 répondants				
							14%	47%	0%	39%
Budget Moyen Global par jour	5.15€ 35 répondants	4.98€ 14 répondants	2.68€ 2 répondants		5.10€ 51 répondants					
							22%	75%	3%	0%

Certains professionnels ont répondu un coût matière repas total journée :



Scolaire

Coût matière repas

Base totale

Les professionnels fournissent un coût matière repas...

- ✓ Soit qui inclue les boissons
- ✓ Soit qui exclue les boissons

- De fait, les moyennes sont calculées sur des échantillons distincts, qui ne reposent pas sur des profils d'établissements strictement similaires
- La principale information à prendre en compte est le coût total.



Répondants établissements

	Budget avec boissons	Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL		Vs l'année dernière			
				V3	Ne sait pas				
Petit déjeuner	1.07€ 3 répondants	1.20€ 3 répondants		0.94€ → 1.13€ 6 répondants	-	↗	=	↘	?
Déjeuner	1.95€ 13 répondants	2.29€ 31 répondants		1.86€ → 2.19€ 44 répondants	10 répondants	↗	=	↘	?
Goûter	0.20€ 1 répondant	0.66€ 3 répondants		0.39€ → 0.55€ 4 répondants	1 répondant	↗	=	↘	?
Dîner	1.93€ 3 répondants	1.86€ 3 répondants		1.74€ → 1.89€ 6 répondants	1 répondant	↗	=	↘	?
Budget Moyen Global par jour	5.23€ 2 répondants	2.66€ 21 répondants	4.89€ 1 répondants	2.97€ 24 répondants		↗	=	↘	?

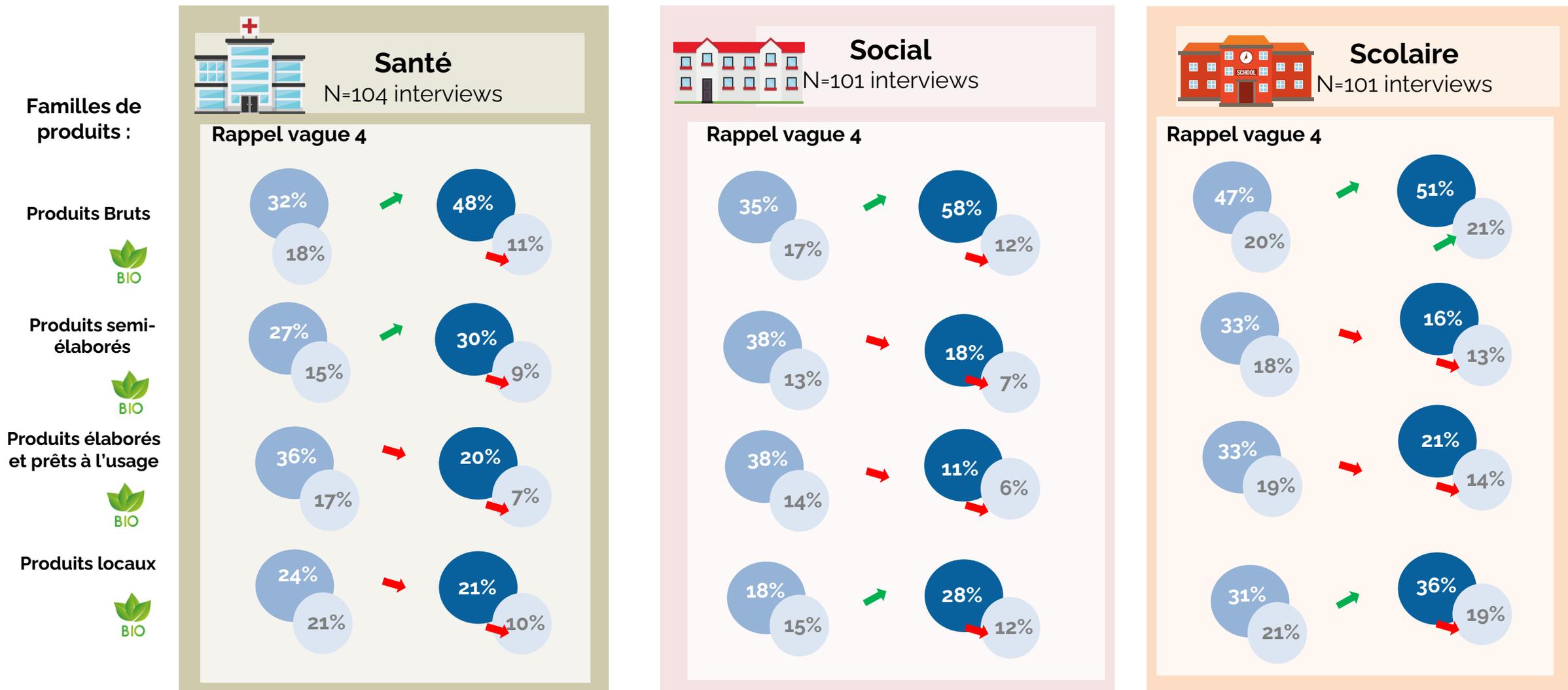
Certains professionnels ont répondu un coût matière repas total journée :



#4 Familles de produits utilisés

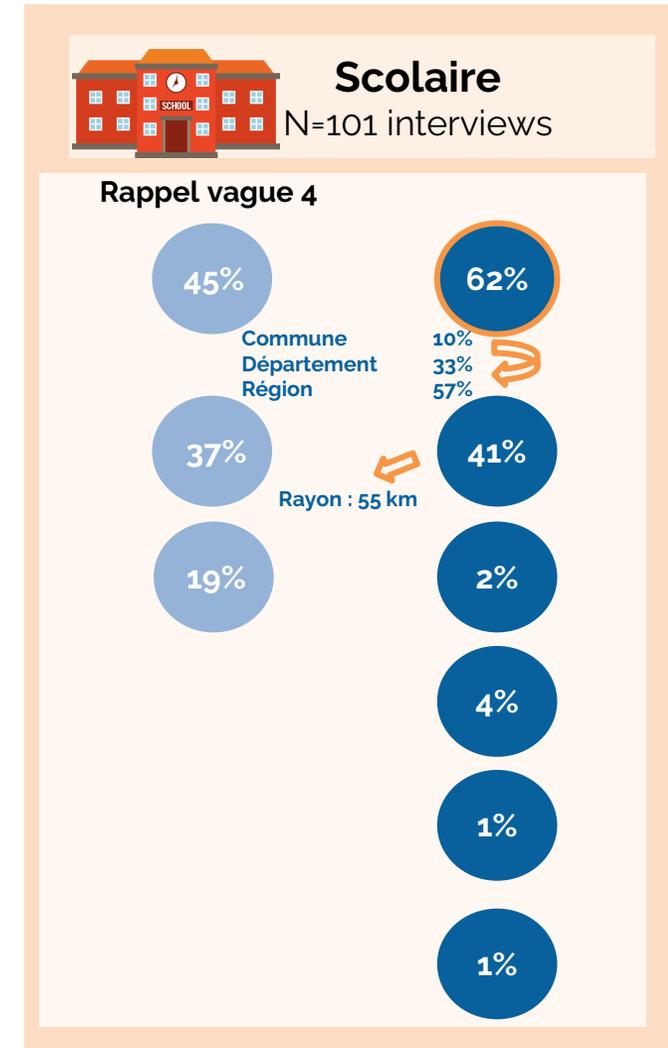
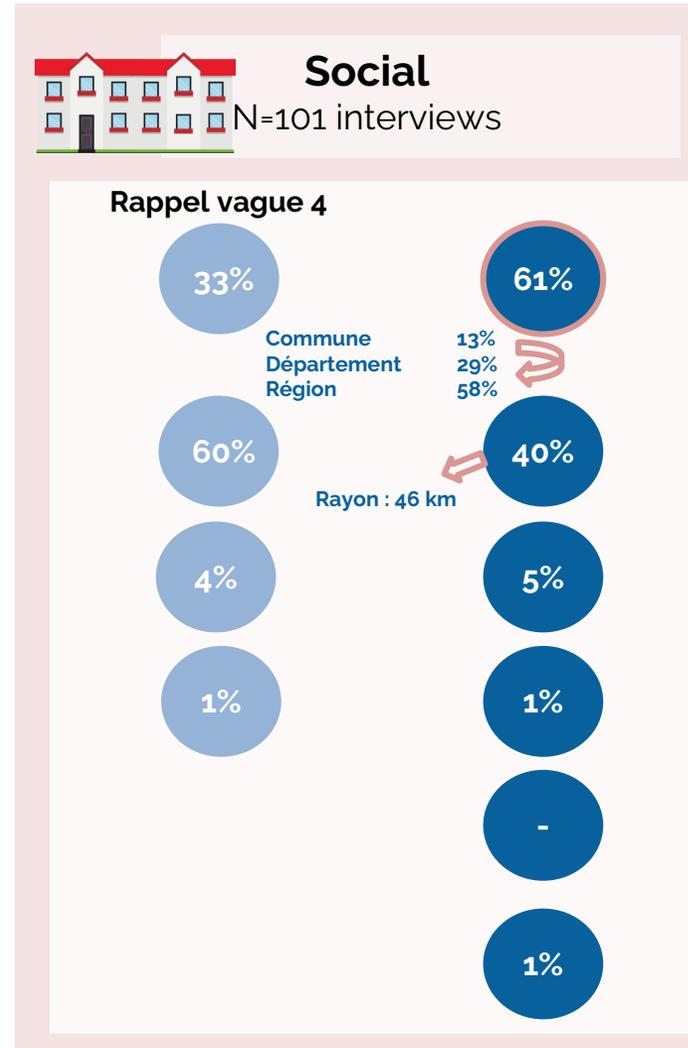
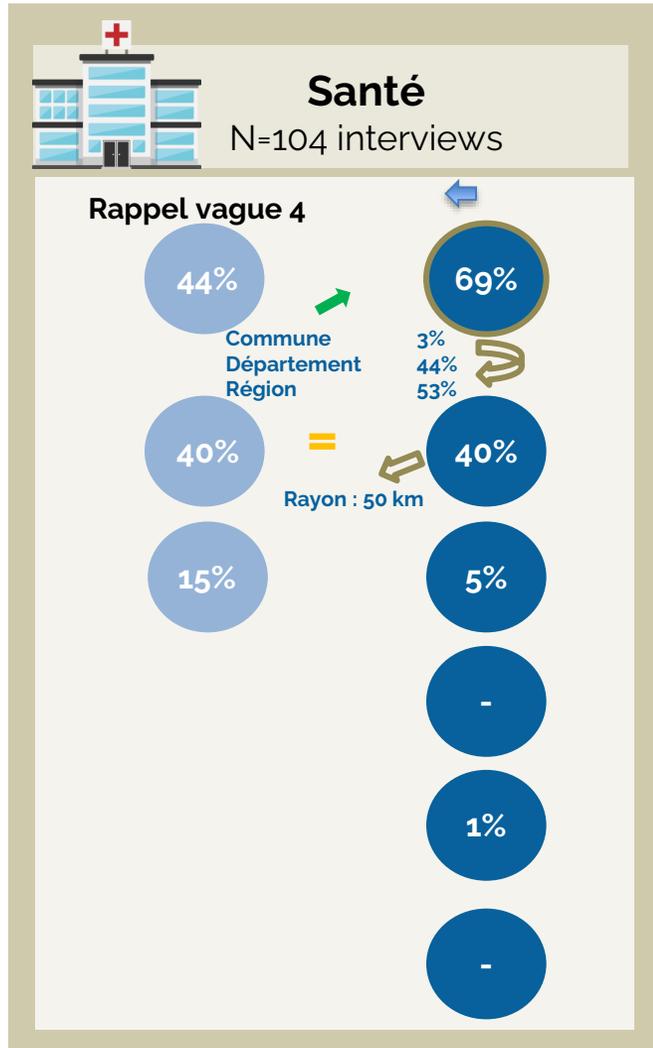
Famille de produits utilisées

Je vais vous citer différentes familles de produits : pour chacune, pouvez-vous me dire le % de dépenses qu'elles représentent dans vos achats alimentaires, ainsi que la part du Bio (quelle est la part du Bio parmi ces produits ?)...



Définition de « Produits locaux »

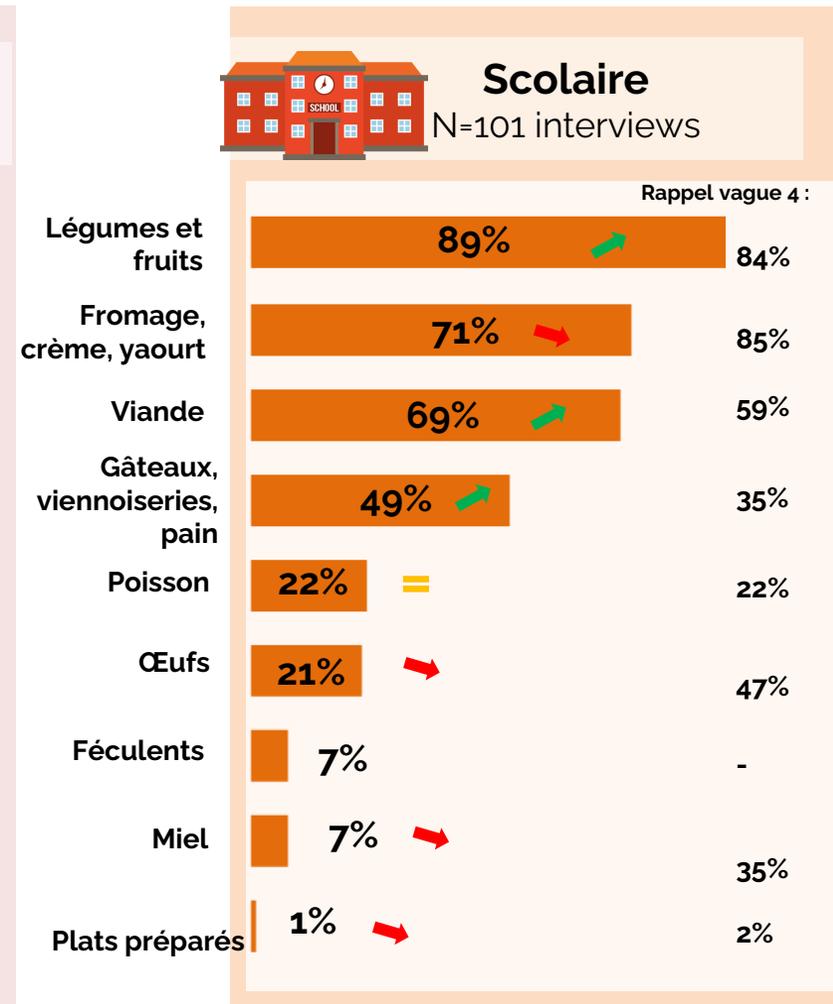
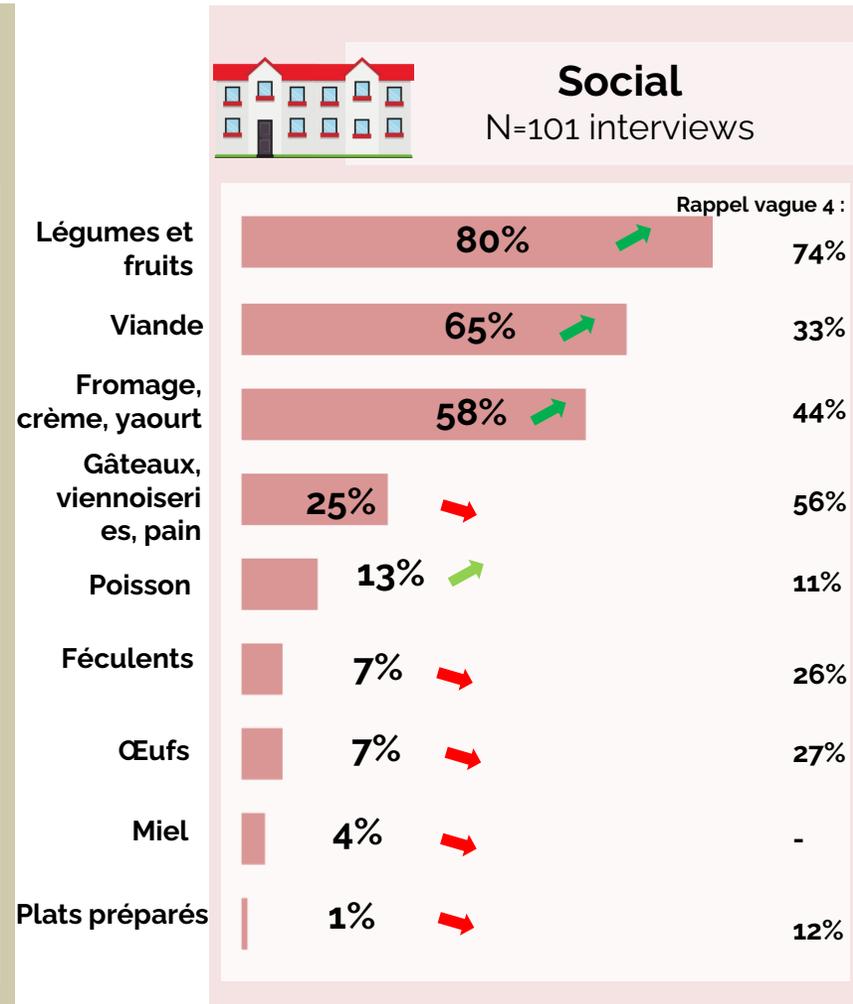
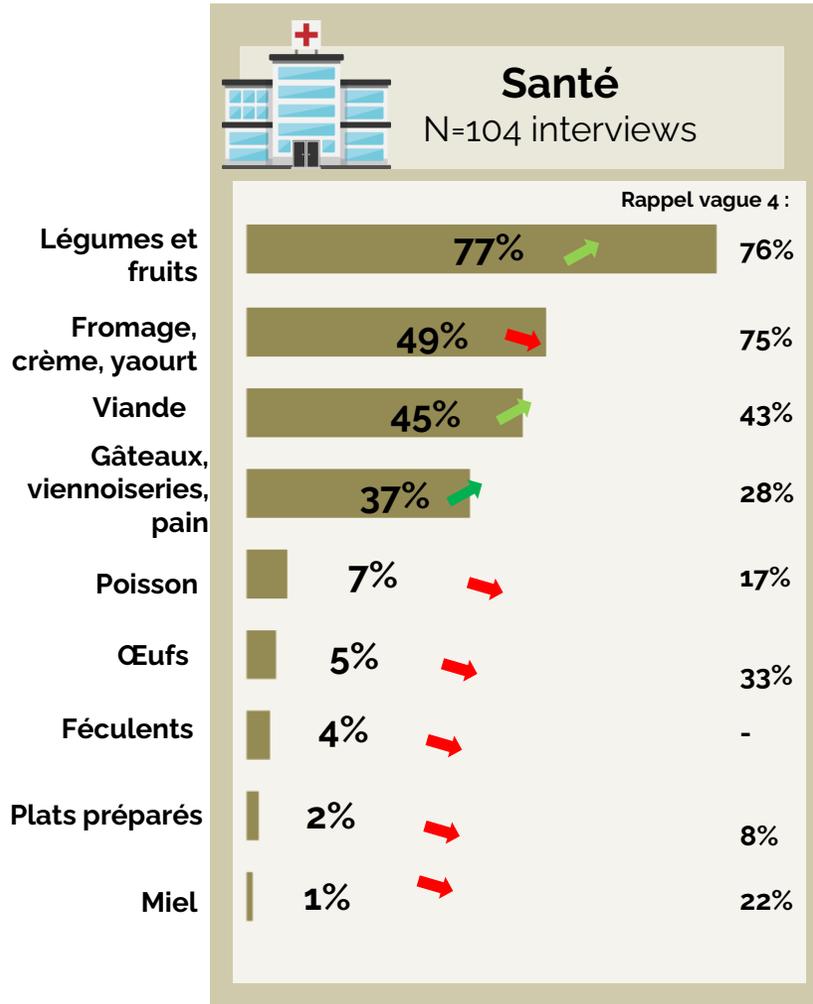
Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?



Types de « Produits locaux » utilisés

Base totale

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?





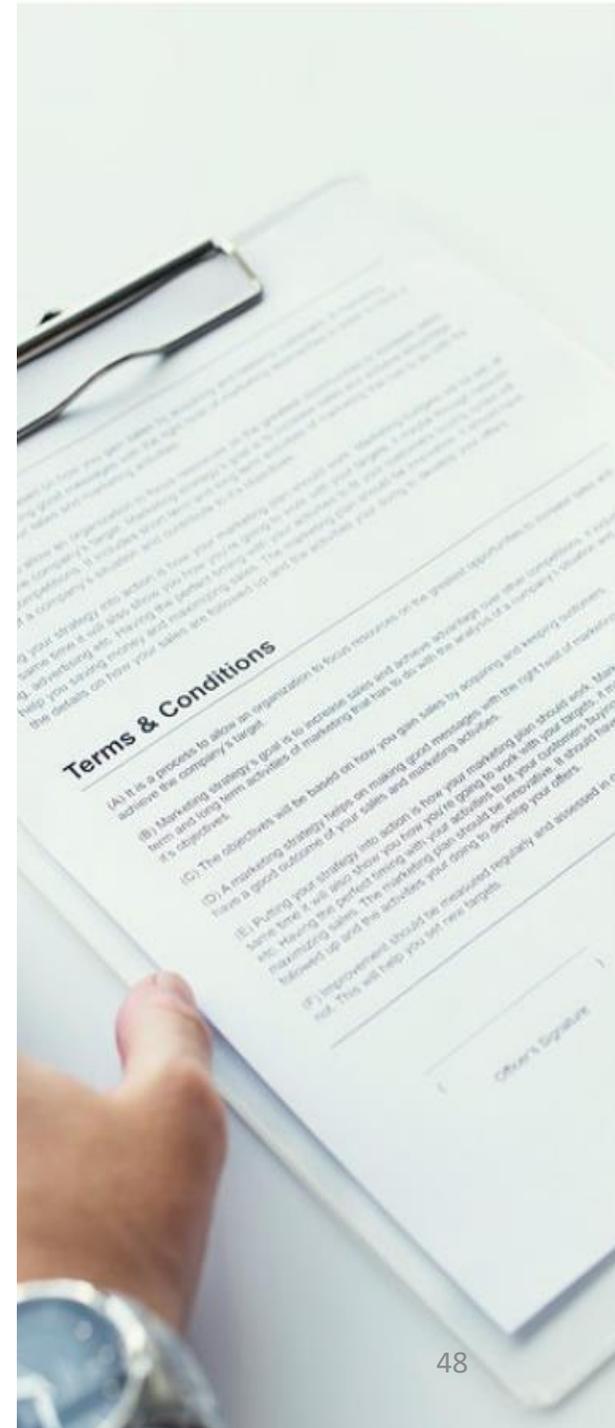
#5 Loi EGALIM –
Encadrement des
approvisionnements
alimentaires

Rappel du cadre de la loi EGALIM

Avec la loi dite EGALIM, de nouvelles règles obligatoires encadrent les achats alimentaires au plus tard à partir de janvier 2022 :

- **Dédier au moins 20% de votre budget** HT à l'achat de produits BIO;
- **Dédier au moins 50% de votre budget** HT à l'achat de produits BIO ou de produits sous signes d'identification de la qualité ou de l'origine (« SIQO » : Label Rouge – AOP/AOC – IGP – Ecolabel pêche durable – label outre-mer – produits issus d'exploitation agricole certifiées environnementales, etc.).

Elle encadre également l'utilisation des contenants alimentaires en plastique à compter de janvier 2025.



Obligations sur les achats alimentaires

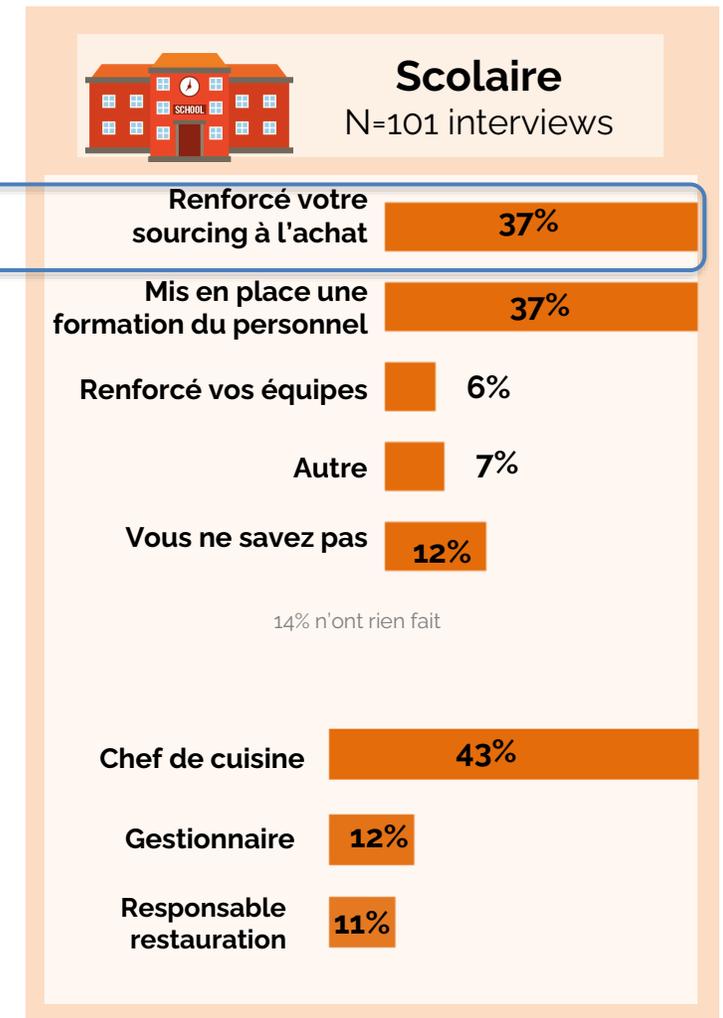
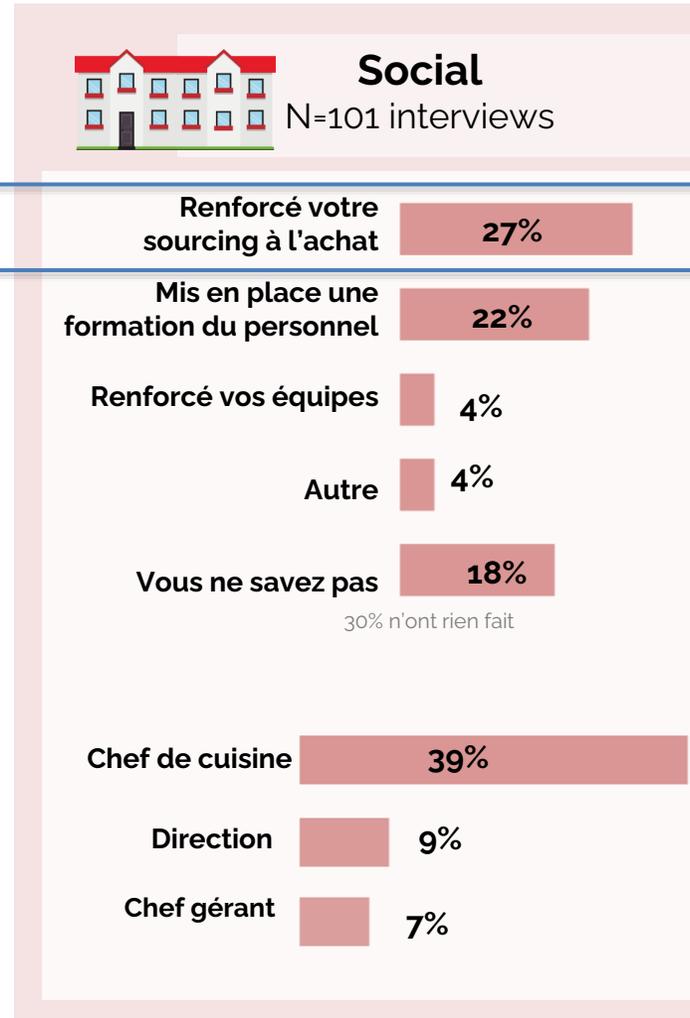
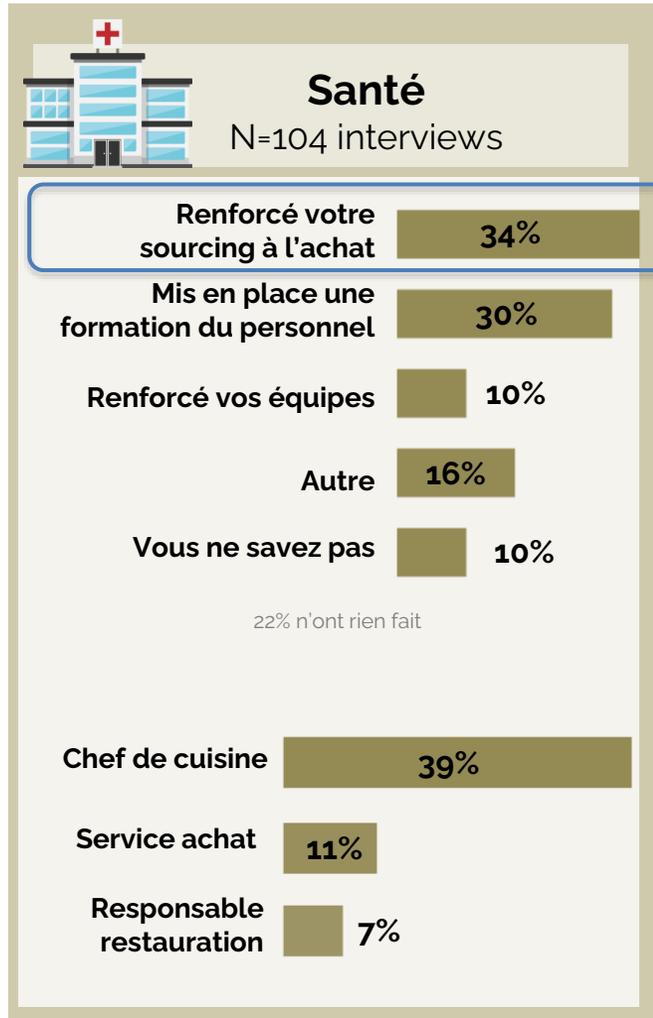
Base totale

Pour appliquer cette loi avez-vous...?

Dans votre organisation, qui fait les calculs pour vérifier l'atteinte des seuils de la loi ?

Eléments mis en place pour appliquer la loi

Personne en charge de vérifier l'atteinte des seuils (Top 3)



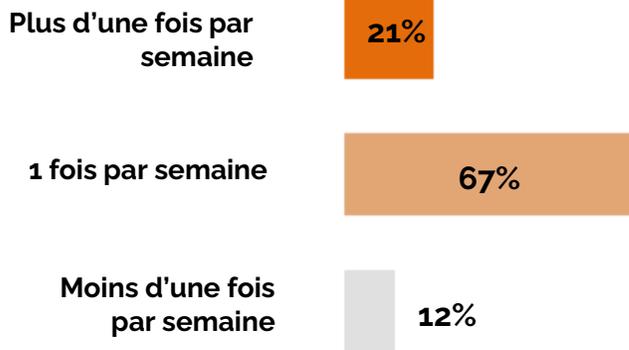


Scolaire
(101 rép.)

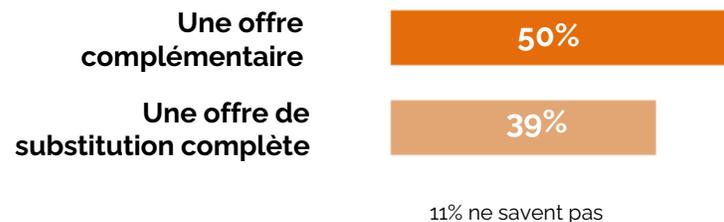
Impacts de la mise en place d'1 menu végétarien par semaine

**Vous proposez un menu végétarien...Cela a impliqué...
Cela a-t-il impliqué un surcoût de vos achats ?
Quels types de produits végétariens utilisez-vous ?**

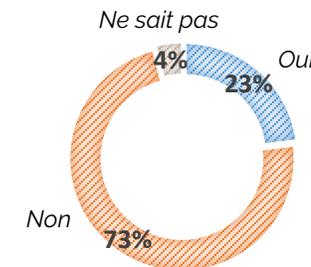
Fréquence de proposition du menu végétarien



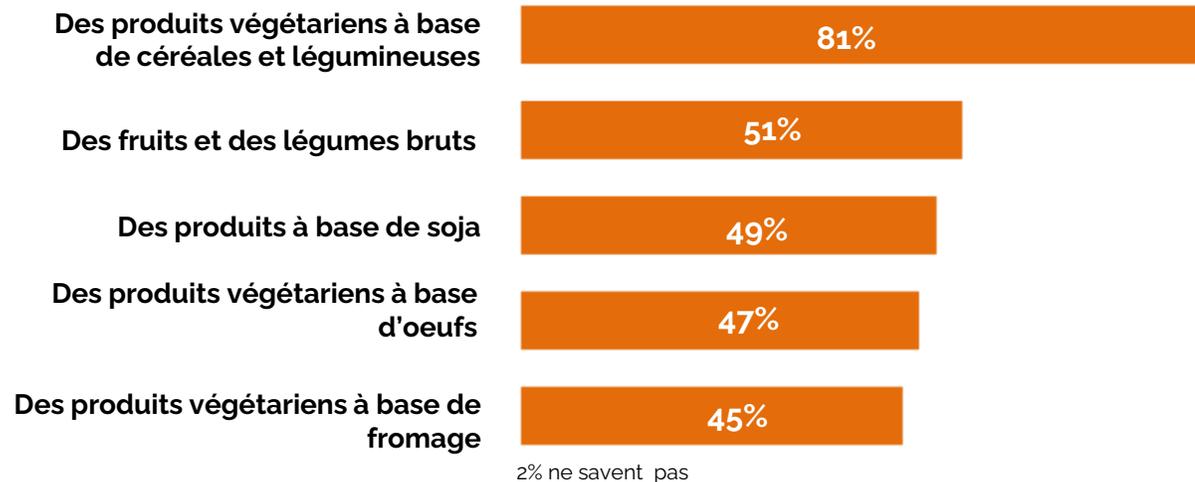
Cela a impliqué...



Surcoût sur les achats



Les produits végétariens utilisés





Scolaire
(101 rép.)

Impacts de la mise en place d'1 menu végétarien par semaine

Base totale

**Vous proposez un menu végétarien...Cela a impliqué...
Cela a-t-il impliqué un surcoût de vos achats ?
Quels types de produits végétariens utilisez-vous ?**

Fréquence de proposition du menu végétarien

	Une école maternelle	Une école primaire	Un collège	Un lycée	Total
Plus d'une fois par semaine	9%	16%	29%	32%	21%
Une fois par semaine	89%	78%	52%	52%	67%
Moins d'une fois par semaine	3%	5%	19%	16%	12%
Total	35	37	31	25	101

➔ Cela a impliqué...

	Une école maternelle	Une école primaire	Un collège	Un lycée	Total
Une offre complémentaire	31%	32%	68%	64%	50%
Une offre de substitution complète	60%	51%	23%	24%	39%
Vous ne savez pas / Refuse de répondre	9%	16%	10%	12%	11%
Total	35	37	31	25	101

➔ Surcoût sur les achats

	Une école maternelle	Une école primaire	Un collège	Un lycée	Total
Oui	6%	8%	39%	36%	23%
Non	91%	86%	58%	64%	73%
Vous ne savez pas / Refuse de répondre	3%	5%	3%	0%	4%
Total	35	37	31	25	101



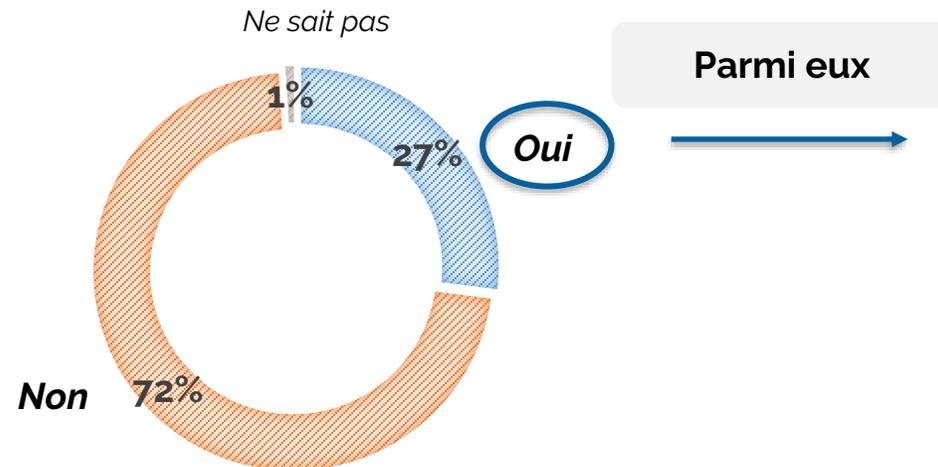
Scolaire
(101 rép.)

Difficultés rencontrées par la mise en application du menu végétarien

Base totale

Rencontrez-vous des difficultés dans la mise en place du menu végétarien ?
(Si « oui ») Lesquelles ?

Rencontrez-vous des
difficultés ?



Les types de difficultés rencontrées :

- 63% Il y a plus de retours (plats ou menus non consommés)
- 44% Les convives se plaignent
- 22% Il y a moins de couverts servis (ou de convives) le jour du menu végétarien
- 7% Trouver des idées de recettes
- 4% Atteindre l'équilibre alimentaires
- 4% Trouver des produits adaptés dans l'offre des fournisseurs



Scolaire
(101 rép.)

Difficultés rencontrées par la mise en application du menu végétarien

Base totale

Rencontrez-vous des difficultés dans la mise en place du menu végétarien ?
(Si « oui ») Lesquelles ?

Rencontrez-vous des
difficultés ?

Parmi eux

Les types de difficultés rencontrées :

	Une école maternelle	Une école primaire	Un collège	Un lycée	Total
Oui	17%	24%	39%	24%	27%
Non	83%	73%	61%	76%	72%
NSP-RR	0%	3%	0%	0%	1%
Total	35	37	31	25	101

	Une école maternelle	Une école primaire	Un collège	Un lycée	Total
Il y a plus de retours (plats ou menus non consommés)	100%	89%	50%	33%	63%
Les convives se plaignent	17%	11%	75%	50%	44%
Il y a moins de couverts servis (ou de convives) le jour du menu végétarien	17%	11%	42%	17%	22%
Trouver des idées de recettes	0%	11%	8%	0%	7%
Atteindre l'équilibre alimentaire	17%	22%	8%	0%	7%
Trouver des produits adaptés dans l'offre des fournisseurs	0%	11%	0%	0%	4%
Total	6 *	9 *	12 *	6 *	27

* Attention, effectifs faibles



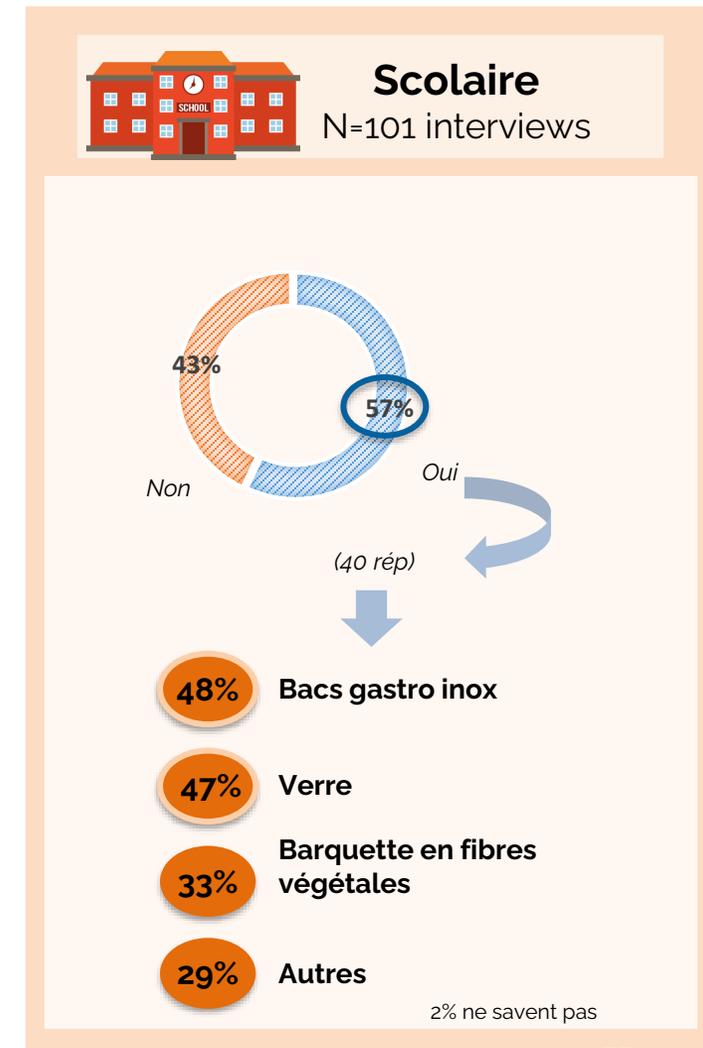
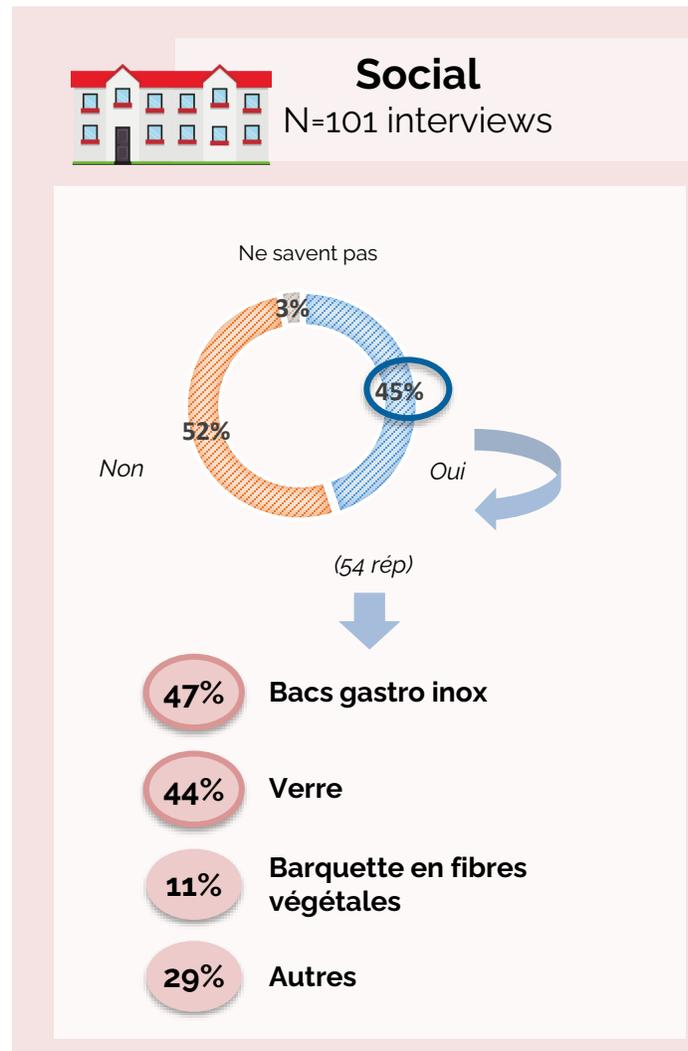
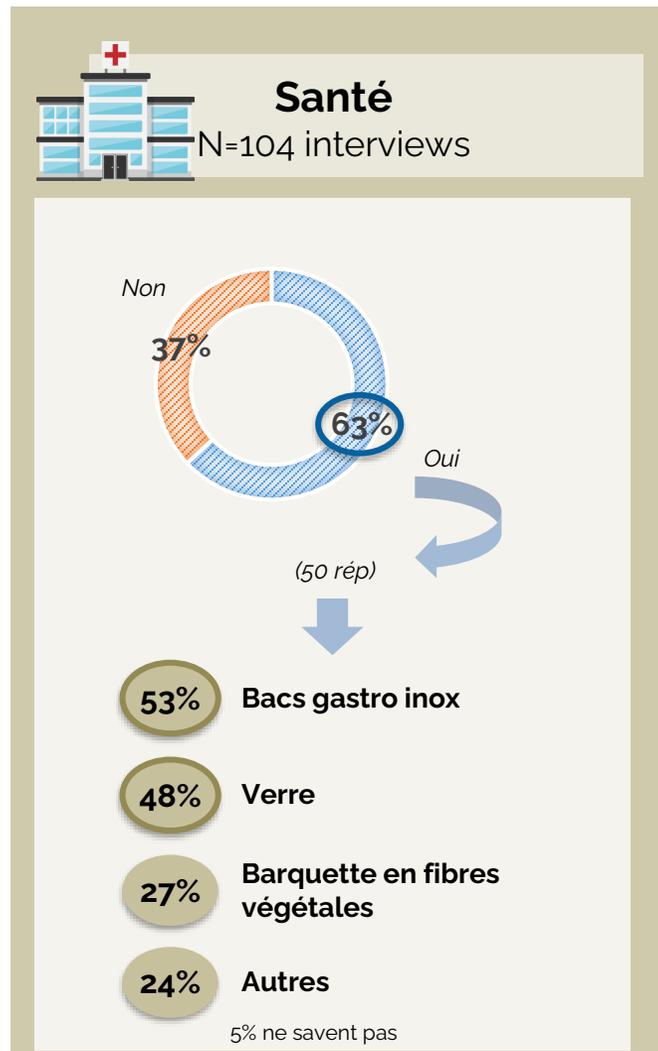
#6 Loi EGALIM –
Encadrement de
l'utilisation des
contenants alimentaires
en plastique

Solutions alternative aux contenants plastique

Disposez-vous ou envisagez-vous une solution de substitution aux contenants alimentaires en plastique ?
Si oui, de quel matériau de substitution disposez-vous actuellement ou envisagez-vous d'utiliser à l'avenir ?

Solution de substitution aux contenants plastique

(Si oui)
Matériau de substitution



Légende : ■ Oui ■ Non ■ Ne sait pas



#7 Contenants alimentaires

Réemploi de contenants alimentaires

Seriez-vous favorable à des solutions de réemploi sur certains contenants alimentaires ou produits d'hygiène ?
(ex : seau de crème pouvant être rempli à nouveau, ou bac de glace ou contenant pour dilution de produit d'hygiène, etc)





#8 Traitement
des déchets



Santé

(104 rép)

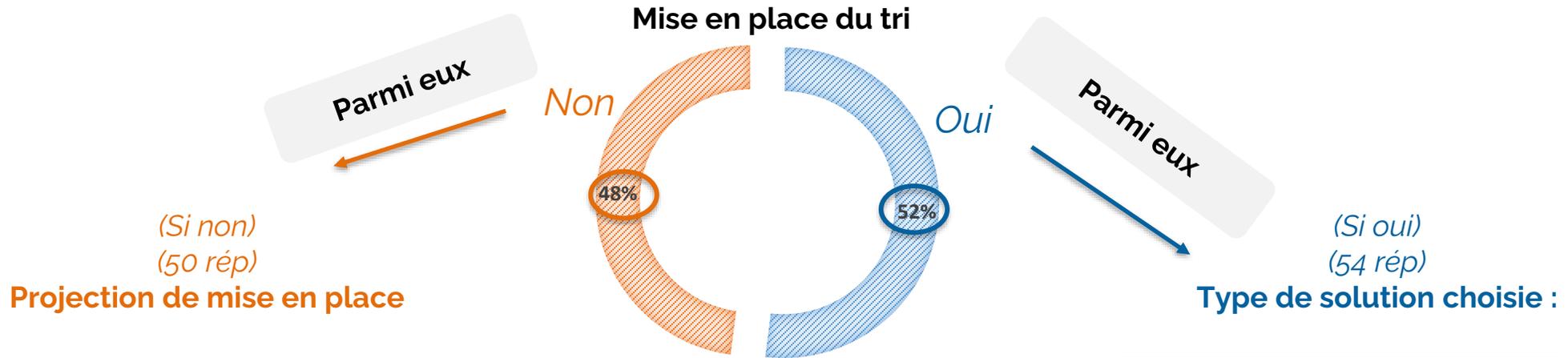
Mise en place du tri sélectif pour bio déchets

Base totale

Avez-vous mis en place un tri sélectif pour les bio déchets ?

Si non, quand envisagez-vous de le faire ?

Si oui, quel type de solution avez-vous choisi ?



Cette année

18%

L'année prochaine

44%

Ne savent pas

38%

Compostage sur site

33%

Pas de prétraitement : bio seaux et collecte en poubelle par un prestataire

20%

Prétraitement dans un broyeur-pulpeur avec collecte de la pulpe par un prestataire

2%

Prétraitement dans un sécheur avec collecte de la poudre par un prestataire

2%

Prétraitement dans un sécheur avec compostage sur site

4%

Autre prétraitement avec collecte par un prestataire

54%

Autre

9%

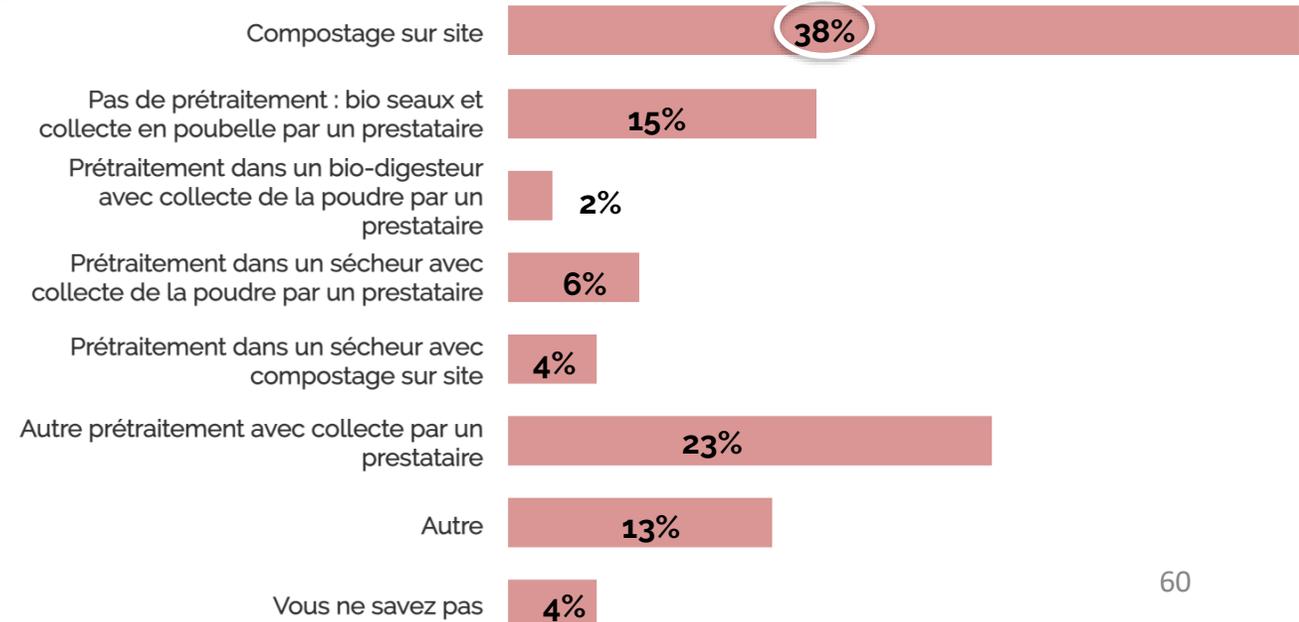
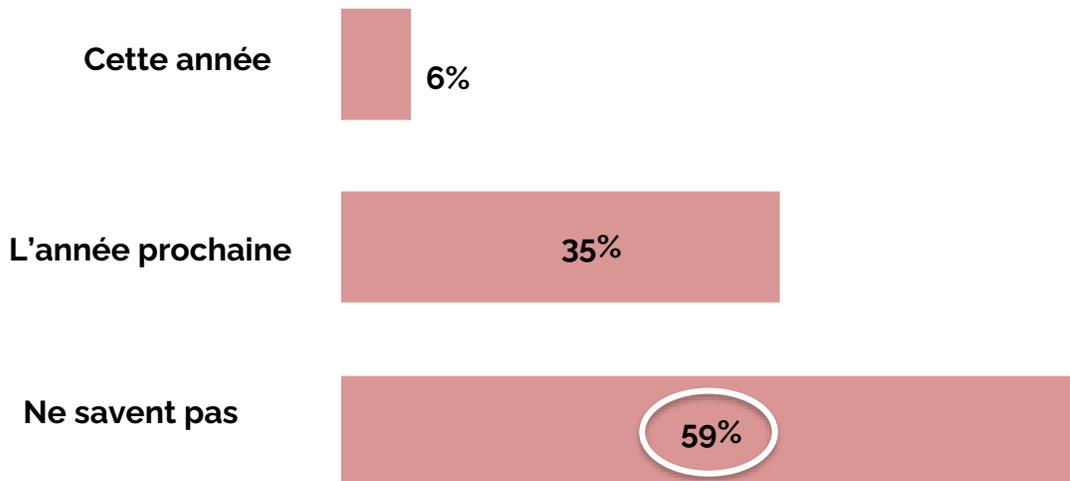
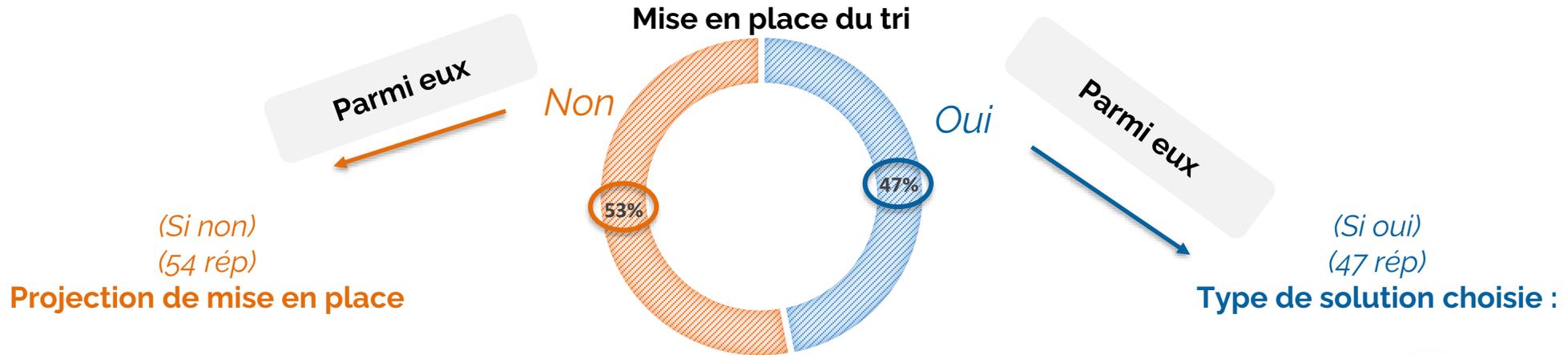


Social
(101 rép)

Base totale

Mise en place du tri sélectif pour bio déchets

Avez-vous mis en place un tri sélectif pour les bio déchets ?
Si non, quand envisagez-vous de le faire ?
Si oui, quel type de solution avez-vous choisi ?





Scolaire

(101 rép)

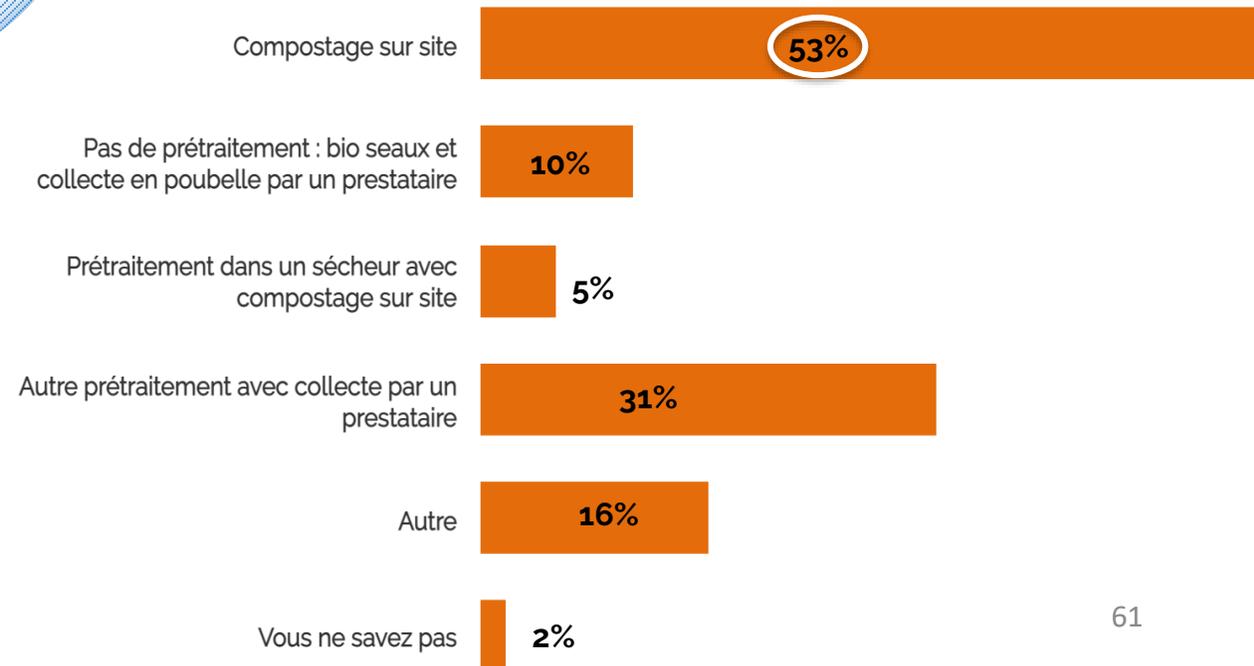
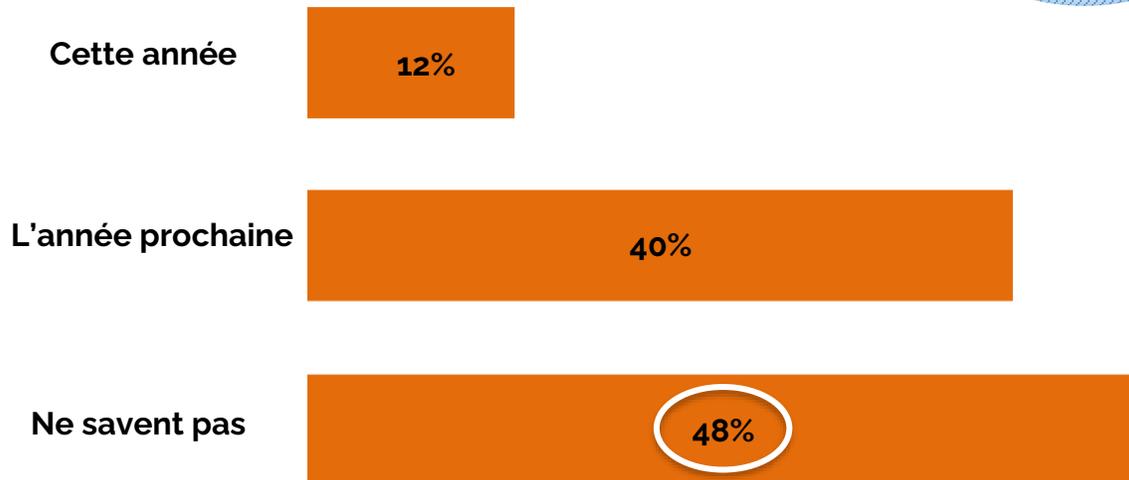
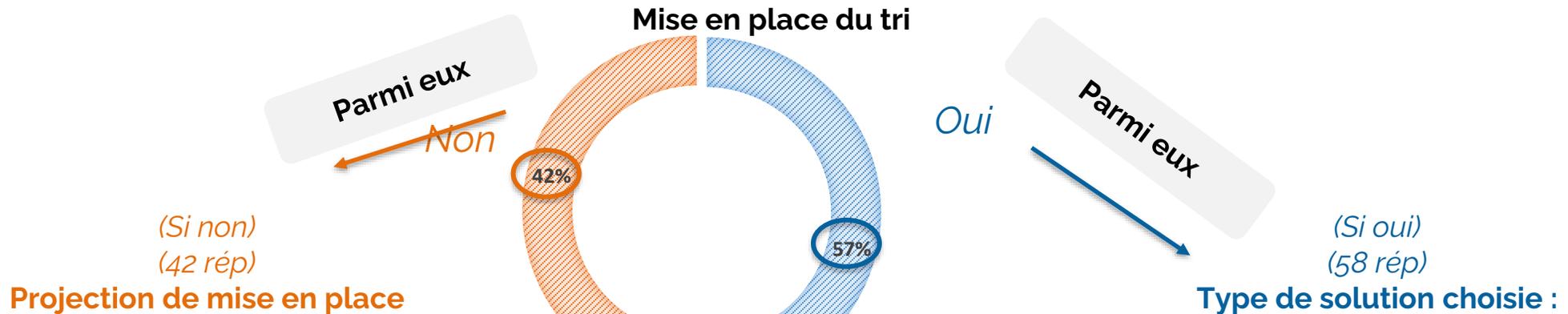
Mise en place du tri sélectif pour bio déchets

Base totale

Avez-vous mis en place un tri sélectif pour les bio déchets ?

Si non, quand envisagez-vous de le faire ?

Si oui, quel type de solution avez-vous choisi ?



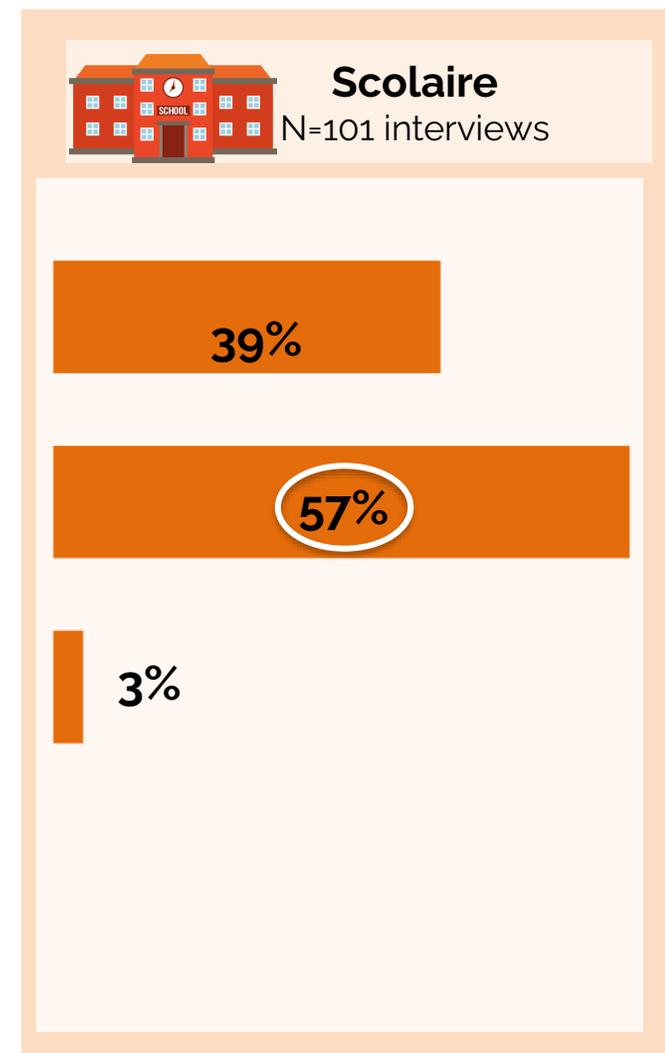
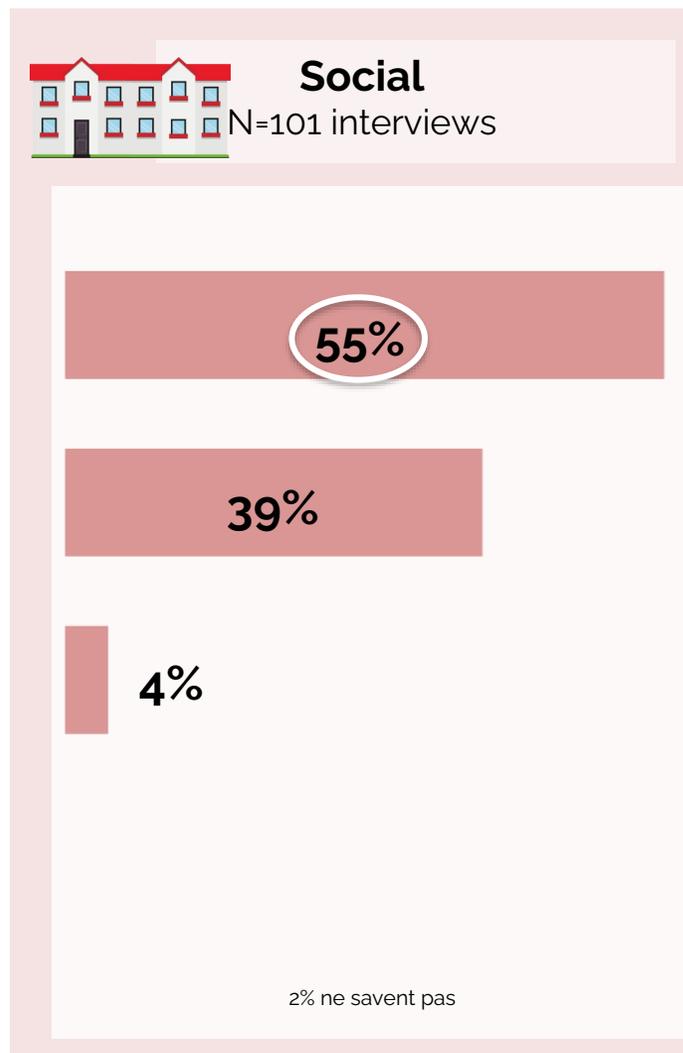
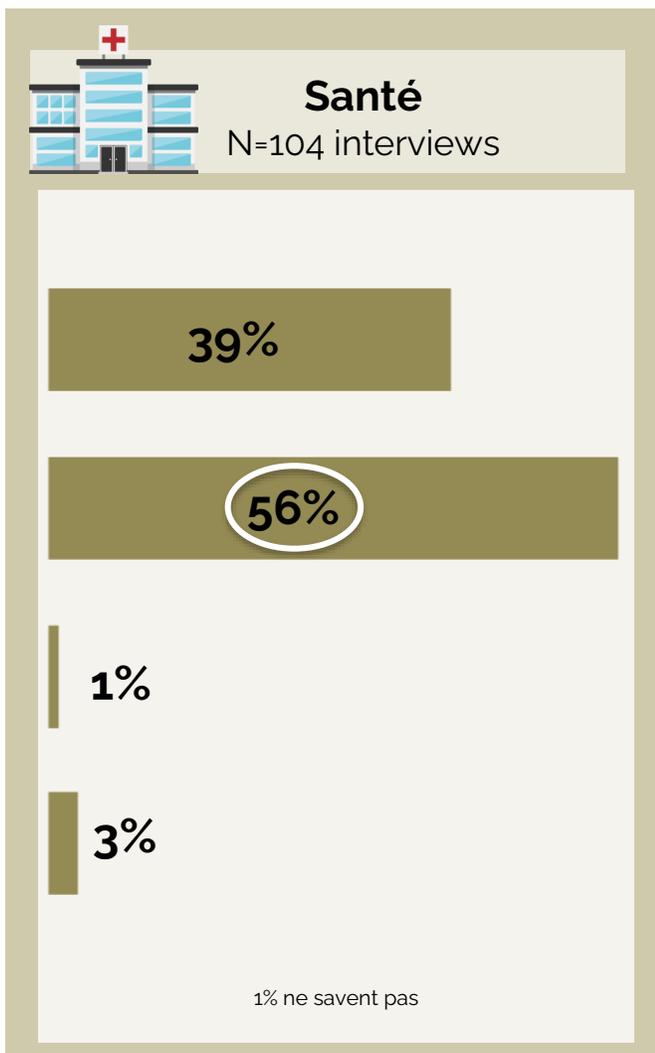


#9 Sécurité
sanitaire

Perception de la sécurité sanitaire

Base totale

Dans votre activité professionnelle, au quotidien, comment percevez-vous la question de la sécurité sanitaire, diriez-vous que c'est un thème...

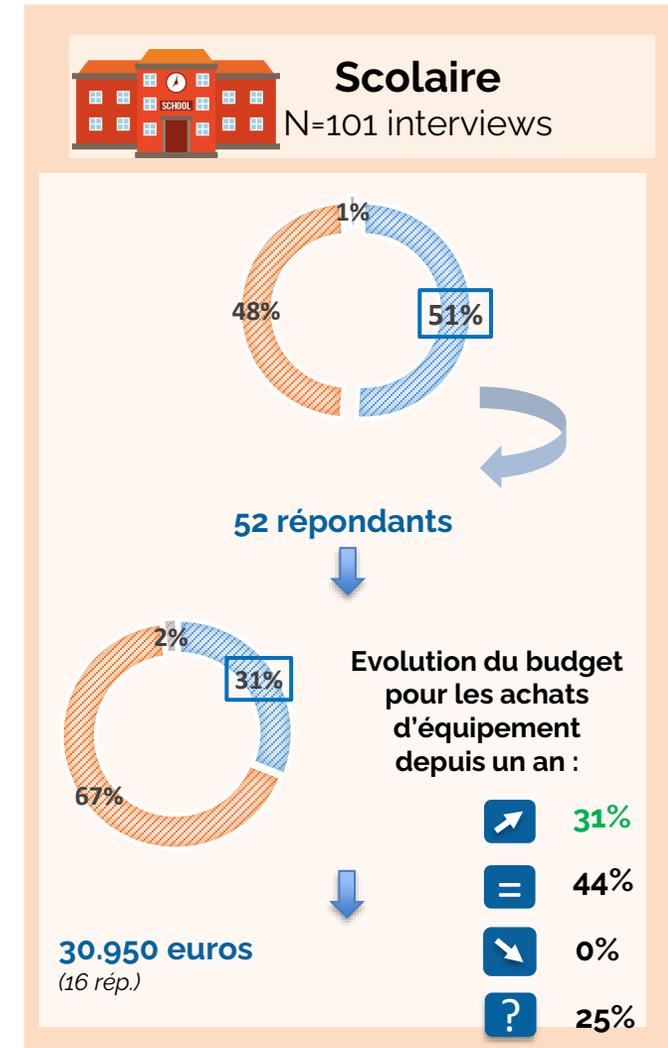
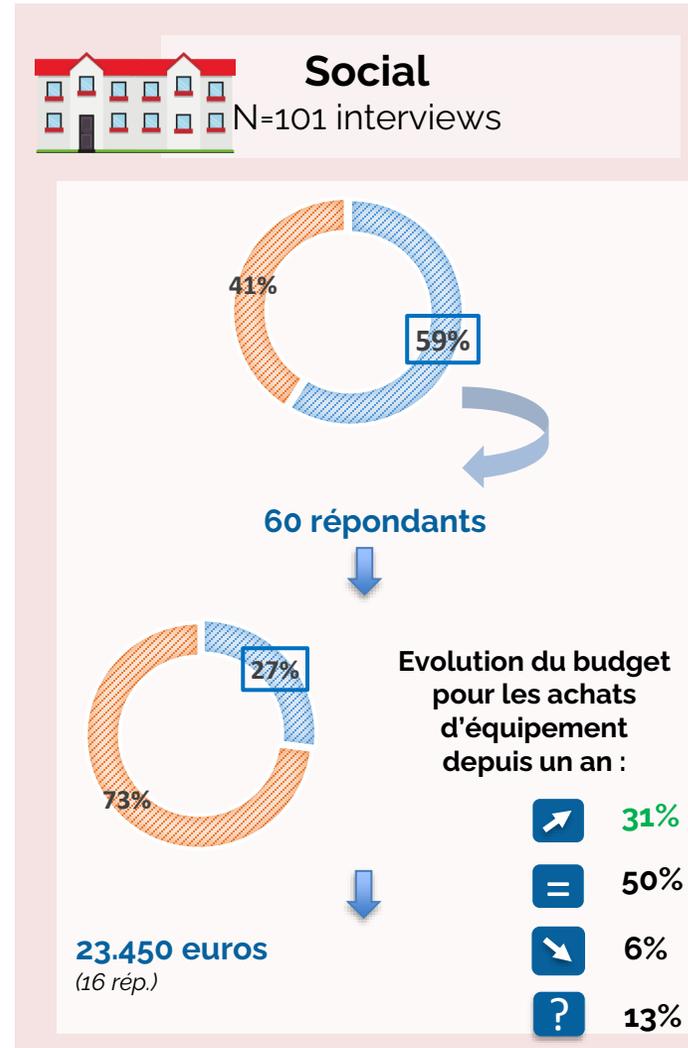
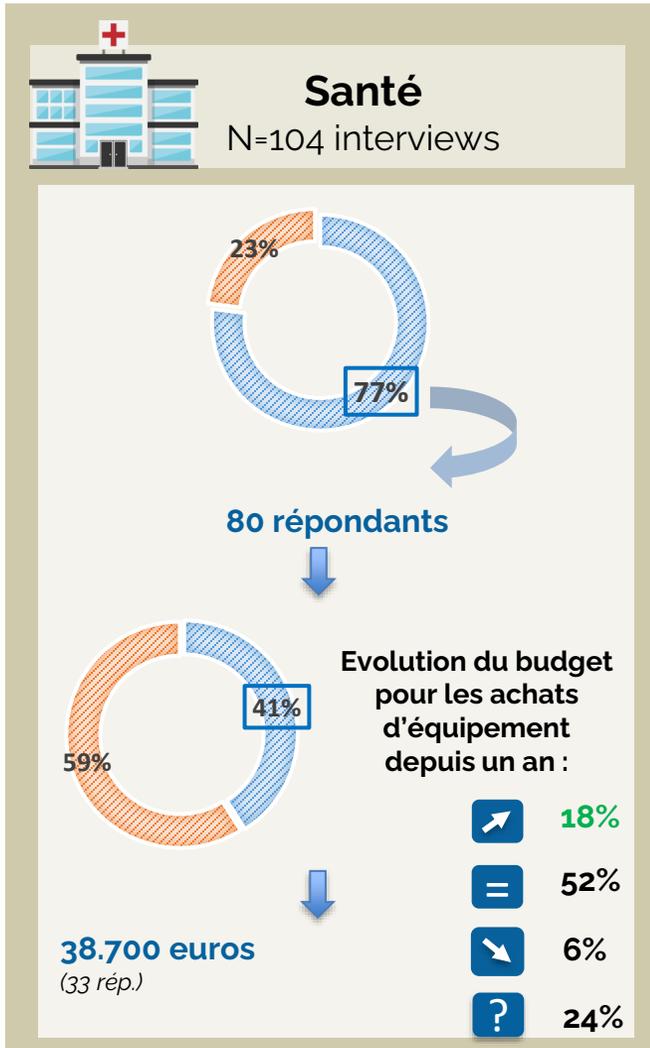




#10 Projet
d'équipement

Achat d'équipement

Êtes-vous impliqué personnellement dans le processus d'achat d'équipement (préparation-froid-cuisson-laverie) ?
 (Si oui) Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ? Votre budget pour les achats d'équipement, depuis un an...





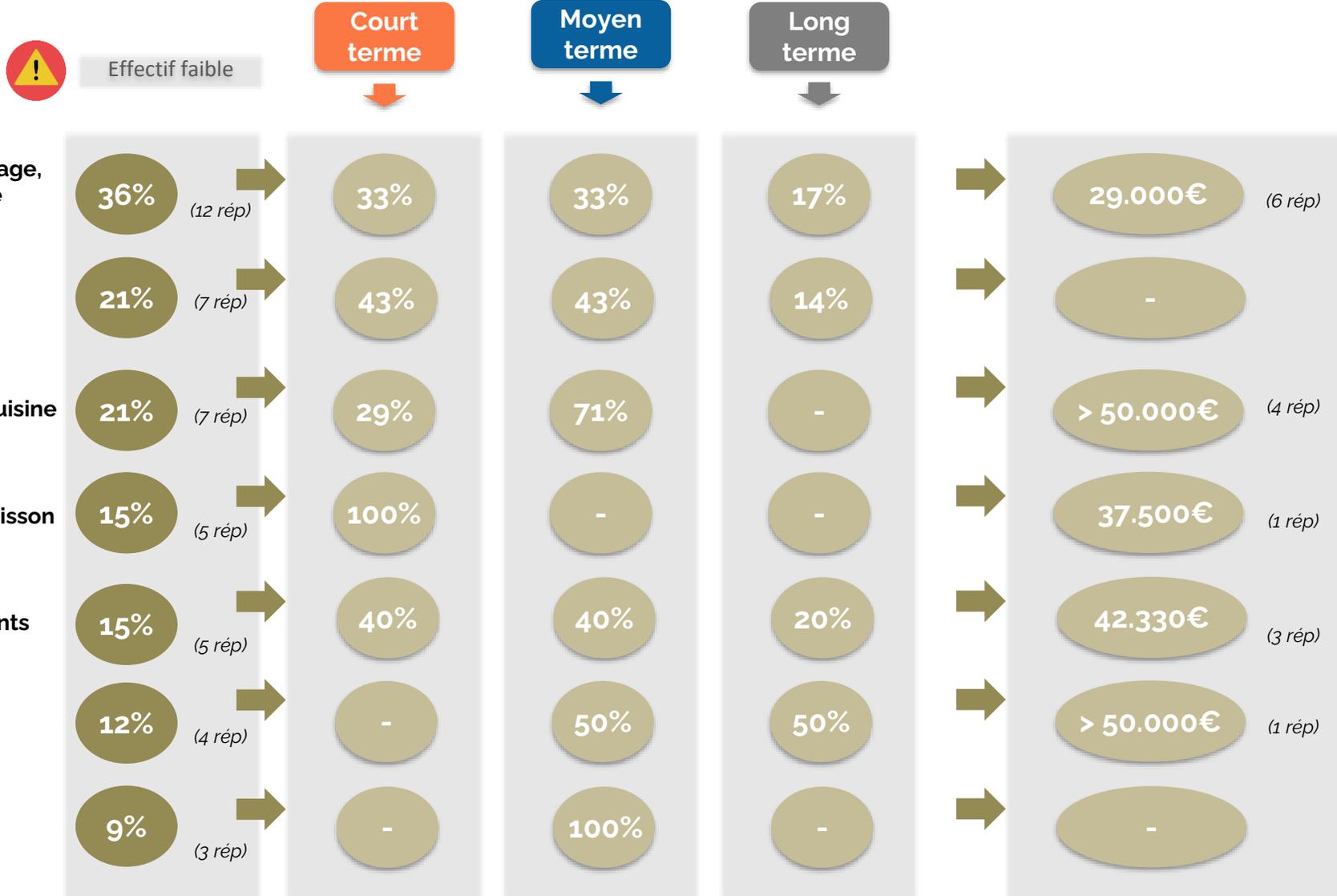
Santé

(33 rép ayant un projet)

Type de projet d'équipement

Base totale

Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?





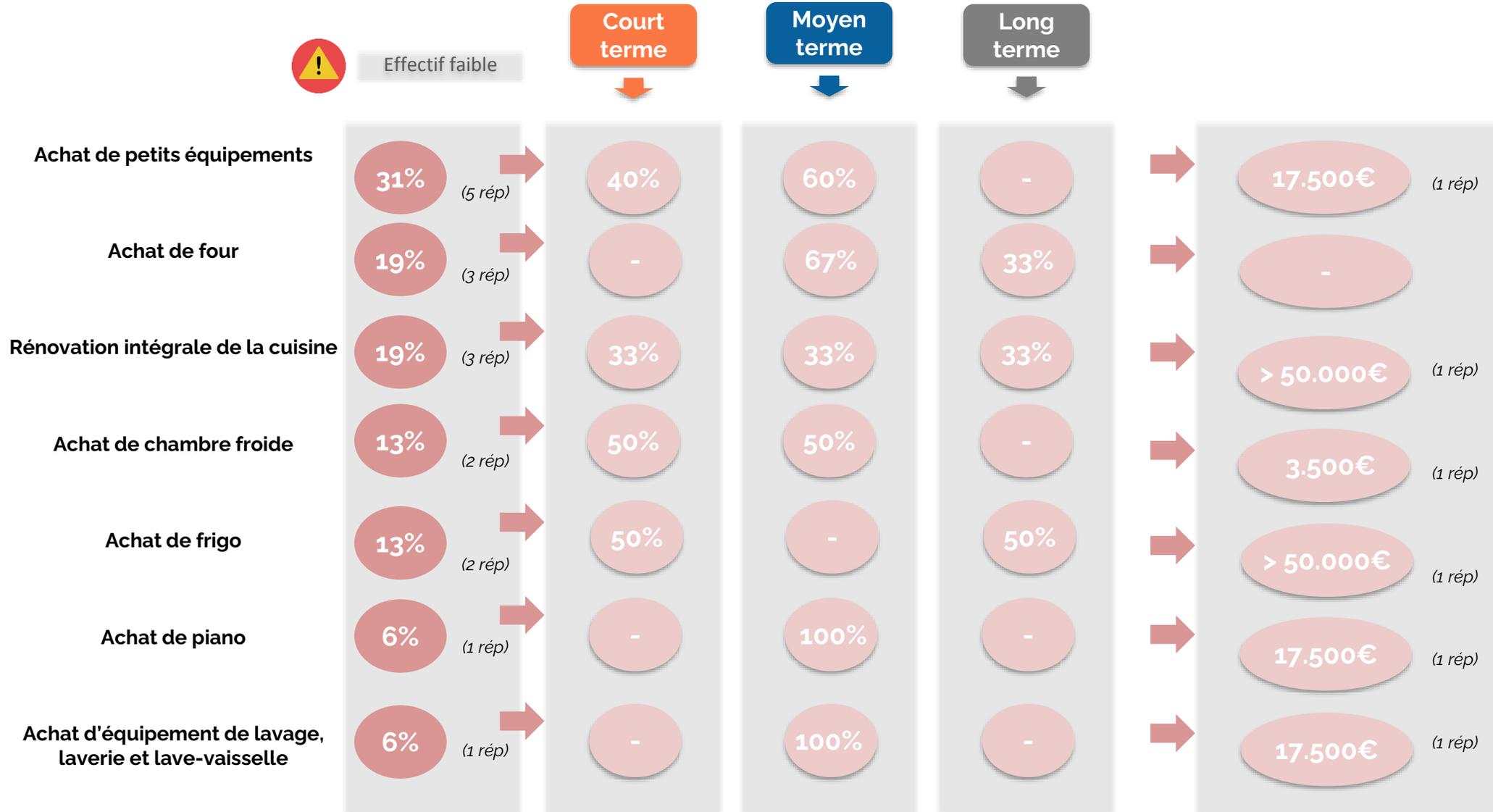
Social

(16 rép ayant un projet)

Type de projet d'équipement

Base totale

Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?





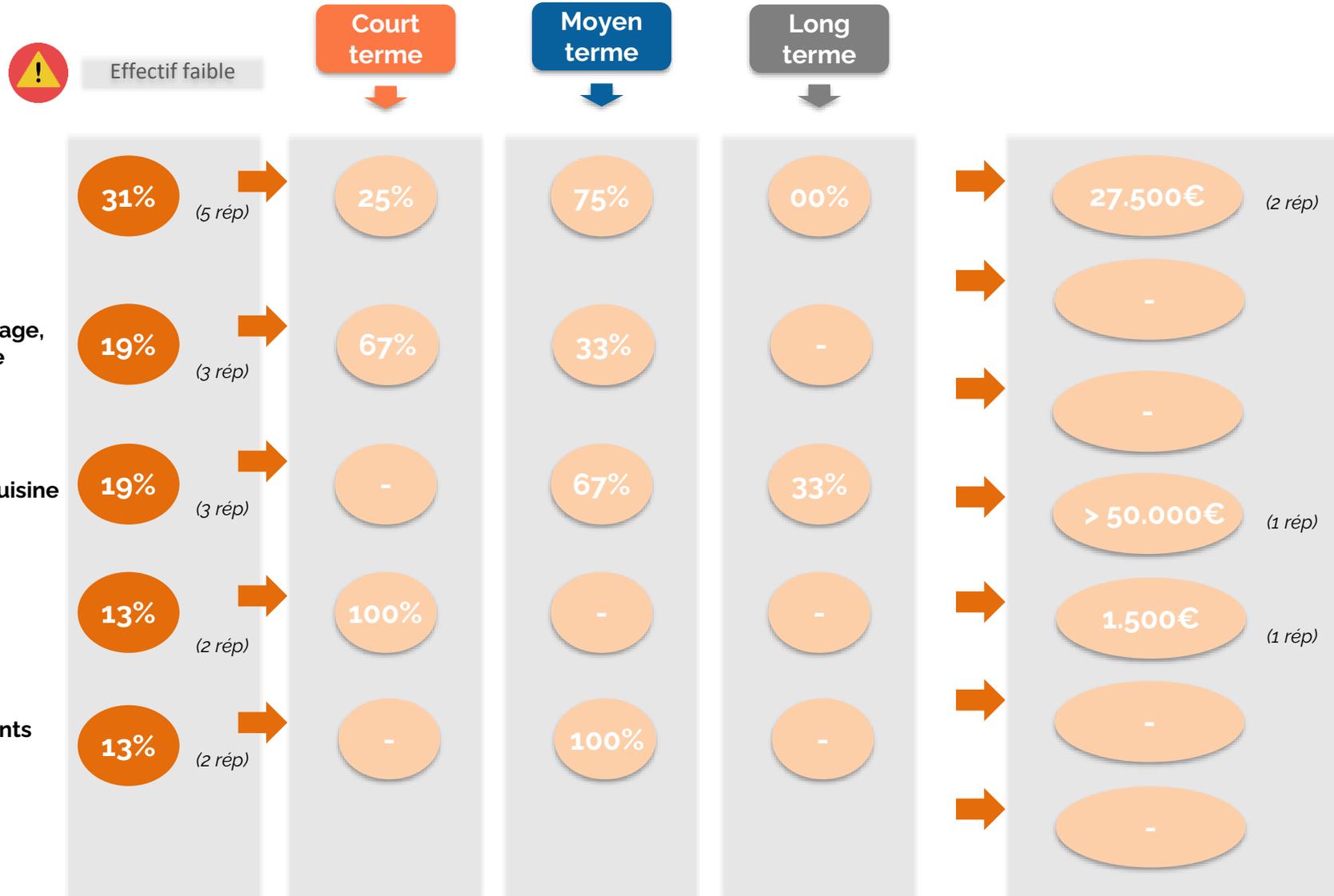
Scolaire

(16 rép ayant un projet)

Type de projet d'équipement

Base totale

Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?



Vos contacts

Nicolas Nouchi

Directeur général

+33(0)6.98.90.42.01

nnouchi@chd-expert.com

Thiébault Epp

Directeur des études

+33(0)4.26.72.90.33

tepp@chd-expert.com

Pauline GUILBON

Chef de projet

pguilbon@chd-expert.com

+33(0)4 26 72 90 05

www.chd-expert.fr

AMERICAS

CHD Expert

130 S. Jefferson Street

Suite 250

Chicago, IL 60661

1-888-CHD-0154

FRANCE

CHD Expert

92-98 Boulevard Victor Hugo

92110 Clichy

+33 1 73 73 42 00

EMEA

CHD Expert

41 Montefiore St

6520112 Tel-Aviv

972 54-332-9690