



PAYS DE LA
HAUTE
GIRONDE



ENQUETE A DESTINATION DES
COLLECTIVITES PUBLIQUES
— RESTAURATION COLLECTIVE —



Assortiment de légumes. Source : Site de la Commission Européenne



ENQUETE A DESTINATION
DES COLLECTIVITES PUBLIQUES
– RESTAURATION COLLECTIVE –



Trame du questionnaire :

- Identification des acteurs en charges de la restauration collective
- Les services de restauration collective

A - Fonctionnement de la cuisine et prix des repas

B - Approvisionnement

C- Intérêts pour des produits frais d'un approvisionnement local

D - Produits frais les plus utilisés

Pour toute question relative au questionnaire :



Pays de la Haute Gironde

Maison des Services au Publics - 32 rue des Maçons – BP 134

33391 Blaye Cedex

Tel : 05.57.42.68.90

Fax : 05.57.42.68.91

Contact : Virginie Robin – agenda21@pays-hautegironde.fr

Questionnaire restauration collective - Collectivités Pays de la Haute Gironde

Nom de la collectivité	
Personne qui remplit le questionnaire	
Coordonnées (tel ou mail)	

Identification des acteurs en charge de la restauration collective

Qui est responsable de l'organisation de la restauration collective ?

Elu(e) délégué(e) à la vie scolaire / délégué(e) à l'action sociale

Le(la) responsable technique du restaurant collectif

	Nom et Prénom		Coordonnées (téléphone et mail)

Les services de restauration collective

Structures	Mode de gestion (régie directe, association ou délégation)	Contact de la structure (nom et prénom du responsable, coordonnées)	Nombre de couverts par jour	Nombre de couverts par an
Crèches				
Ecoles maternelles :				
Ecoles primaires :				
Portage de repas à domicile				
Etablissements pour personnes âgées (RPA, EHPAD...)				
Centres de loisirs				
Autres (ESAT, IME, centres de formations...)				

A- Fonctionnement de la cuisine et prix des repas

Comment sont élaborés les menus ?

Par la commission des menus (<i>précisez le nombre par an :</i>)	Cocher
Par un(e) diététicien(ne)	<input type="checkbox"/>
Par le(la) responsable du restaurant	<input type="checkbox"/>
Par la société prestataire	<input type="checkbox"/>

Comment est organisée la fabrication des repas ?

Cuisine centrale avec liaison froide et livraison aux satellites avec remise en température	Cocher
Cuisine centrale avec liaison chaude	<input type="checkbox"/>
Préparation sur place par un(e) cuisinier(e)	<input type="checkbox"/>

Appel à un prestataire extérieur :	
Pour l'approvisionnement et la préparation des repas	<input type="checkbox"/>
Uniquement pour l'approvisionnement	<input type="checkbox"/>

Présence d'une légumerie ? (local dédié à l'épluchage et à la préparation des fruits et légumes frais)

Oui Non

Le personnel de cuisine

Quel est le nombre de personnes travaillant en cuisine ?

Le prix des repas

Quel est le prix de repas payé ?	€
Quel est le coût matière d'un repas ?	€
Quel est le budget annuel des achats alimentaires du restaurant collectif ?	€

B- Approvisionnement

Faites-vous partie d'un groupement d'achat ?

Oui Non

Si oui, lequel ?

Avez-vous un système d'approvisionnement local ?

Oui Non

Si OUI précisez :

	Cocher (X)	Préciser (nom de l'entreprise)	Fréquence d'approvisionnement (X)	Montant annuel des dépenses (facultatif)
Magasin de proximité			quotidien	€
			hebdomadaire	
			ponctuel	
Artisan local			quotidien	€
			hebdomadaire	
			ponctuel	
Producteur local			quotidien	€
			hebdomadaire	
			ponctuel	
Grossiste local			quotidien	€
			hebdomadaire	
			ponctuel	

Pour les légumes comment vous approvisionnez-vous ?

	Cocher (X)	% d'utilisation
Légumes surgelés		
Légumes appertisés (conserves)		
Légumes prêts à cuire (4 ^{ème} et 5 ^{ème} gamme)		
Légumes frais		

Comment est organisée la livraison des produits ?

L'équipe du restaurant va chercher les produits
 Les produits sont livrés

En termes d'approvisionnement, votre organisation vous convient-elle ?

Oui

Non

Si non pourquoi ?

C- Intérêt pour des produits frais issus d'un approvisionnement local

Seriez-vous intéressé pour un approvisionnement bio et/ou local en produit frais ?

Oui

Non

Si non pourquoi ?

Si Oui pour quels types de produits ?

Légumes	<input type="checkbox"/>
Fruits	<input type="checkbox"/>
Produits Laitiers	<input type="checkbox"/>
Viandes	<input type="checkbox"/>
Pain	<input type="checkbox"/>

Autres (veuillez préciser)

Quels sont les freins au recours à un approvisionnement en produits locaux ?

D- Les produits frais les plus utilisés

Quels sont les 4 ou 5 produits frais que vous utilisez le plus ?

Produits	Quantité en kg par an mois semaine (rayer les mentions inutiles)	Fournisseurs identifiés	Saison	commentaires

Quelles sont les personnes à inviter à la restitution de cette enquête ?

(Élu(e) s, chargé(e) s de missions, personnes qualifiées...)

Nom, Prénom	Fonction	Téléphone	Adresse	mail

Commentaires et remarques :

Merci d'avoir consacré votre attention à ce questionnaire

Questionnaire à retourner au plus tard le 22 décembre 2012, soit :

* **PAR COURRIER** Pays de la Haute Gironde – Maison des Services au Public –

32, rue des Maçons – BP 134 – 33391 BLAYE Cedex

* **PAR FAX** 05 57 42 58 91

* **PAR MAIL** agenda21@pays-hautegirond.fr