



AGORES / AFDN

ENQUÊTE SUR LES PLATS A BASE DE PROTEINES VEGETALES RESULTATS ET ANALYSE DES DONNEES 2018-2019

141 Réponses / 473490 repas - jour
77 cuisines centrales / 36 cuisines sur site
28 cuisines office
114 Scolaire élémentaire
30 Scolaire secondaire / 23 EHPAD
48 petite enfance / 41 portages
81 centres de loisirs



QUESTION 1 :

Proposez-vous des menus intégrant des plats à base de protéines végétales ?

OUI		NON		PAS ENCORE		VIDE		TOTAL
96	68,09%	19	13,48%	26	18,44%	0	0,00%	141

Vous avez répondu "Non" à la première question. Pouvez-vous nous dire si vous avez des réticences à l'égard des plats à base de protéines végétales ?

15/19 n'ont aucunes réticences

4/19 ont répondu oui dont 1 par choix des élus et 1 par rapport au soja.

Vous avez répondu "Pas encore" à la première question. Pouvez-vous nous dire pourquoi vous souhaitez intégrer dans les prochaines grilles de menus, des plats à base de protéines végétales ?

Plus de la moitié de par la loi EGALIM ensuite, décision politique, diversité alimentaire, prise en compte de la santé, alternative à la viande, répondre à la demande des convives et des parents et une réponse "on aura pas le choix !!!"

QUESTION 2 :

A quelle fréquence proposez-vous ce type de plat ?

	JOUR		SEMAINE		QUINZAINE		MOIS		TRIMESTRE		AN		TOTAL(des oui)	
menu à choix unique	3	4,29%	14	20,00%	21	30,00%	20	28,57%	9	12,86%	3	4,29%	70	72,92%
CUISINE CENTRALE	3	100,00%	11	78,57%	19	90,48%	12	60,00%	9	100,00%	2	66,67%	56	
CUISINE SUR SITE			3	21,43%	1	4,76%	8	40,00%			1	33,33%	13	
CUISINE OFFICE					1	4,76%							1	
menu à choix multiple et/ou dirigé	3	11,54%	8	30,77%	3	11,54%	5	19,23%	4	15,38%	3	11,54%	26	27,08%
CUISINE CENTRALE	2	66,67%	6	75,00%	3	100,00%	2	40,00%	1	25,00%	1	33,33%	15	
CUISINE SUR SITE			2	25,00%			3	60,00%	1	25,00%	2	66,67%	8	
CUISINE OFFICE	1	33,33%							2	50,00%			3	

QUESTION 3 :

Lorsque vous proposez ce type de plat, est-il en alternative avec un plat à base de protéines animales ?

OUI		PAS TOUJOURS		NON		TOTAL
30	31,25%	14	14,58%	52	54,17%	96

QUESTION 4 :

Qui a été à l'initiative de l'introduction de plats à base de protéines végétales ?

ELUS	FAMILLE	RESPONSABLE	CHEF CUISINE	Dietéticien	les élèves	EGALIM	GEMRCN	société de restauration	TOTAL
49	2	22	12	6	1	2	1	1	96
51,04%	2,08%	22,92%	12,50%	6,25%	1,04%	2,08%	1,04%	1,04%	

QUESTION 5 :

Depuis combien de temps proposez-vous ce type de plat ?

	Moins d'un an		Plus d'un an		Moins de 3 mois		Pas de réponse	
<i>menu à choix unique</i>	14	23,96%	36	60,42%	10	14,58%	0	0,00%
<i>menu à choix multiple et/ou dirigé</i>	9		22		4		0	

QUESTION 6 :

Quels sont les plats que vous avez déjà proposés ?

(plusieurs réponses possibles d'où une différence entre le nombre de site et le nombre de type de plats servis)

Plats complets "maison" composés de céréales et légumes secs	Plats complets "maison" composés de céréales ou tubercules associés à du fromage	Plats IAA type nuggets, croquettes, steak à base de soja	Plats IAA type nuggets, croquettes, steak à base de céréales et/ou légumineuses	Autres : parmentier de légumes, ravioli de légumes, tarte aux légumes avec fromage et sans œufs, flan de légumes maison
77 80,21%	44 45,83%	45 46,88%	57 59,38%	8 8,33%

QUESTION 7 :

Quelles ont été les principales raisons à l'introduction de ce type de plats ?

(plusieurs réponses possibles d'où une différence entre le nombre de site et le nombre des principales raisons)

Pour varier	decouvrir ce type de plat	santé publique	différentes communautés	demandes végétariens	prévision loi EGALIM	baissier les coûts	autre
26	54	47	26	23	26	7	5
27,08%	56,25%	48,96%	27,08%	23,96%	27,08%	7,29%	5,21%

QUESTION 8 :

Entendez-vous des critiques sur les plats de protéines végétales que vous proposez ?

non	oui
56	40
58,33%	41,67%

QUESTION 9 :

Si oui, pouvez-vous préciser d'où viennent ces critiques ?

(plusieurs réponses possibles d'où une différence entre le nombre de réponses positives et le nombre d'où viennent les critiques)

convives	agents cuisine	agents service	familles	animateurs	enseignants	vide
26	10	15	19	13	2	1
65,00%	25,00%	37,50%	47,50%	32,50%	5,00%	2,50%

QUESTION 10 :

Si oui, pouvez-vous préciser quelles sont les principales critiques ?

(plusieurs réponses possibles d'où une différence entre le nombre de oui et le nombre total de critiques)

le goût	la texture	la digestibilité	habitudes alimentaires	absence de viande	autre
19	15	0	32	32	3
<i>47,50%</i>	<i>37,50%</i>	<i>0,00%</i>	<i>80,00%</i>	<i>80,00%</i>	<i>7,50%</i>

QUESTION 11 :

Avez vous observé que les enfants mangent plutôt ces plats à base de protéines ?

(que ceux à base de viande, poisson et œufs)

Mieux		pareil		moins bien		pas de réponse	
7	7,29%	58	60,42%	29	30,21%	2	2,08%

QUESTION 12 :

Avez-vous eu des difficultés à la mise en place de ces plats à base de Protéines végétales?

non

oui

58

38

60,42%

39,58%

Si oui, pouvez-vous préciser lesquelles ?

Manque connaissance produit	Manque connaissance cuisine	Manque équipements adaptés	Manque d'information valeur nutritionnelle	manque de support de communication	manque d'adhésion de équipes	Autre : difficulté d'appro sur certains produits, double commande et validation des menus plus complexe, pas toujours adaptés à la LF, produits pas adapté aux enfants, manque de formation sur la nutrition
20	30	6	10	11	10	4
52,63%	78,95%	15,79%	26,32%	28,95%	26,32%	26,32%

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Cuisine des Saveurs Z.A. du Pré-Poitiers 58000 Nevers



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

QUESTION 13 :

Les politiques publiques pourraient statuer sur une fréquence de service de ce type de plats en fixant un mini, un maxi ou un seuil fixe pour 20 repas (actuellement ces plats entrent dans la catégorie des plats avec moins de 70% de protéines animales et sont donc limités à 3 sur 20 repas consécutifs). Cela vous semble-t-il pertinent ?

OUI		NON		Case vide	
94	66,67%	47	33,33%	2	1,42%

QUESTIONS 14 & 15 :

Si oui, quelle serait la fréquence minimale raisonnable sur chaque cycle de 20 menus successifs?

1 fois		4 fois		8 fois		pas de mini		Case vide	
50	53,19%	34	36,17%	1	1,06%	8	8,51%	1	1,06%

Si oui, quelle serait la fréquence maximale raisonnable sur chaque cycle de 20 menus successifs?

3 fois		4 fois		8 fois		pas de maxi		Case vide	
23	24,47%	32	34,04%	16	17,02%	21	22,34%	2	2,13%

QUESTION 16 :

Si non, pouvez-vous développer en quelques mots?

expérimenter 1/semaine comme le prévoit EGALIM avant de légiférer - Trop de recommandations/directives - devrait être choisi par le convive et non imposé - 3/20 est déjà très satisfaisant - pourquoi légiférer alors qu'il est possible de mettre ce type de plat dans la case ni limité ni encouragé - risque de confondre santé publique et religion - risque de voir arriver sur le marché des produits finis pauvres en valeurs nutritionnelles - pas convaincu par la démarche - il faut créer une ligne spécifique pour le plat végétarien et différent des plats <70% grammage recommandé - aucun intérêt

MERCI DE VOTRE
ATTENTION