

Questionnaire Repas Durable

Nombre d'enquêtés	179
-------------------	-----

Question 2 - Fréquence des repas au self			
Tous les jours	2 X par semaine	- de 2 X par semaine	occasionnellement
152	16	5	6

Question 3 - Repas particulier ?		
Non	Oui	Raisons du Oui
131	21	Meilleur goût et qualité (pdt et fromage)
	12	Repas très bon (meilleur)
	11	Affiches dans la salle très bien
	4	Salade bio
	2	Uniquement des crudités en entrée, uniquement des flans en dessert
	2	Mieux présenté
	2	Beaucoup de légumes
	2	Repas moins bon
	3	<i>Sans avis</i>
		Fromage non emballé
		Légumes et fruits de saison

Question 4 - Définition du Développement Durable	
Idée	Nb d'occurrences
Génération présentes répondent à leurs besoins en pensant aux générations futures	34
Protéger la planète/nature/environnement	27
Economies (énergie, eau,...) et moins de gaspillage	11
Consommer des produits locaux et/ou de saison	6
Récupération / recyclage	6
Protéger producteurs locaux et leurs produits	6
Ecologie qui dure dans le temps	5
Polluer moins / Réduire pesticides	5
Energies renouvelables	4
Moins d'intermédiaires et plus d'argent pour le producteur	2
Repas durable	3
L'avenir	2
Réduire les déchets	2
Minimiser les transports des aliments et des personnes	2
Répartir les richesses dans le monde	
Sans emballage	
Produire et consommer plus proprement	

Question 5 - Sensible aux idées du Développement Durable			
Non	Plutôt non	Plutôt oui	Oui
10	17	90	38

Question 6 - Repas durable	
Idée	Nbre d'occurrences
Produits de saison	128
Produits locaux	103
N'est pas plus coûteux	59
Repas qui dure	15
Peu de déchets d'emballages	129
Peu de gaspillages	100

Question 7 - Plus cher qu'un repas classique ?			
Oui	Pourquoi Oui	Non	Pourquoi non
13	<i>Sans raison</i>		66 <i>Sans raison</i>
10	produits biologiques plus chers		17 même repas que d'habitude
6	prix matières premières de qualité		14 produits locaux (pas de transport)
4	Acheter des produits "durables, c'est + cher		11 produits de saison
5	produits frais et de saison		9 moins d'emballages
5	produits locaux		1 meilleur donc moins de gaspillage
5	demande plus de travail de préparation/rangement		1 plats fabriqués différemment
1	pruneaux ne sont pas de saison		1 différent au niveau des entrées
1	+ de salade		1 les PdT c'est pas cher
			1 ça s'équilibre économie/dépenses
			1 produits bruts moins chers que transformés

Question 8 - Re conduite de cette opération ?				
Non	1 X par an	1 X par mois	1 X par semaine	Le + possible
18	14	61	23	52

Question 9 : Améliorations	
Donner des explications sur le repas et sur le thème	11
Informé sur les fruits et légumes de saison	5
Pas d'ananas, de légumes et fruits étrangers ou hors saison	7
Rendre le repas plus particulier dans sa composition	7
Expliquer les raisons du repas durable	
Sensibiliser davantage au gaspillage	
Dans un lycée où on apprend ce qu'est le DD, il faudrait privilégier ces produits	
Mettre produits bio, du commerce équitable	
Yaourts et beurre durables	
Pas de pommes de terre	
Un stylo biodégradable en cadeau	
Prévoir plus d'activités	
C'est très bien ainsi	8
Plus de choix en plat de résistance (plus de légumes variés)	11
Changer/Améliorer les entrées	7
Charcuterie en entrée	7
Produits avec un meilleur/plus de goût	2
Plus de fruits différents	3
Plus de viande	2
Plus à manger	2
Plus de desserts	
Plus de produits naturels et moins de surgelés	
Améliorer la présentation des plats	2