

Annecey, le 27 mars 2023

Enquête Alimentation

Chiffres clés

- 4 cuisines centrales
- 180 agents
- 10 500 repas par jour
- 1,9 millions de repas distribués chaque année
- 12 millions d'euros en 2022
- 17 producteurs et fournisseurs en circuit court (pour les fruits et légumes, la viande, les produits laitiers et les fromages...)
- 2022 : année d'obtention du label Ecocert
- 14,65 € : coût total d'un repas scolaire.
4,18 € en moyenne, payés par les parents, le reste pris en charge par la Ville.

Carton plein pour la restauration municipale !

Samedi dernier étaient présentés aux habitants les résultats de l'enquête sur la restauration municipale menée auprès d'environ 10 500 usagers à l'automne 2022, dans le cadre de l'évaluation des politiques publiques de la Ville d'Annecy. Les trois publics auditionnés, parents d'enfants en crèche, à l'école et seniors, pleinement conscients du lien entre alimentation et santé, sont satisfaits de la politique alimentaire et saluent les produits frais, locaux, biologiques et faits maison plébiscités par la Ville d'Annecy.

« Les résultats de cette enquête le prouvent : l'évolution de nos choix alimentaires reflète une prise de conscience environnementale, autant qu'une attention portée à notre santé et notre bien-être. Les épisodes de sécheresse répétés et l'inflation que nous subissons nous incitent aussi à adapter sans cesse notre service et à renouveler nos pratiques, pour maintenir sa qualité. Les agents municipaux de la Restauration municipale s'engagent tous les jours, consciencieusement et avec passion, dans ce sens et je les remercie chaleureusement de leur implication. »

François Astorg, maire d'Annecy

Des usagers satisfaits* de la restauration municipale et de ses cuisines !

- ✚ Une grande majorité se déclare « *plutôt satisfait* » et « *très satisfait* » de la Restauration municipale : 92% en crèche, 78% à l'école et 92% des seniors
- ✚ 88% des enfants aiment déjeuner à la cantine
- ✚ « *C'est une très bonne chose* » pour 75% à l'école et 66% des seniors que la Ville dispose de ses propres cuisines. C'est également un gage de qualité et de fraîcheur pour les parents d'élèves et un gage de qualité et de prix raisonnables pour les seniors

La Restauration municipale de la Ville d'Annecy en bref :

- ✚ **Quatre cuisines centrales municipales** situées à Annecy, Cran-Gevrier, Pringy et Seynod, cette dernière étant depuis 2022 en cours de spécialisation dans les repas à destination des EHPAD uniquement, afin de différencier les menus et de les adapter au mieux à ce public ;
- ✚ **10 000 repas par jour, dont 60% sont destinés aux enfants** (crèches, scolaires, accueils de loisirs) et **40% aux publics seniors** (dans les cinq restaurants seniors, résidences EHPAD, portage à domicile géré par le CIAS du Grand Annecy) ;
- ✚ **Une cuisine maison et de saison** avec le plus de produits frais, bios, et locaux possibles, conformément aux objectifs fixés par la loi Egalim ;
- ✚ **Un travail sur les recettes** sur des aspects à la fois qualitatifs et nutritionnels pour permettre aux enfants de bien grandir et aux seniors de bien vieillir ;
- ✚ **Une lutte active contre le gaspillage alimentaire**, avec envoi des restes alimentaires des cuisines centrales en méthanisation (dégradation des déchets sans oxygène pour obtenir du gaz) et collecte des déchets organiques dans les restaurants scolaires, qui sont pesés tout au long de l'année afin d'en maîtriser la quantité.
- ✚ **Des menus végétariens** deux fois par semaine et **une alternative sans viande** tous les jours, pour suivre les évolutions alimentaires de la société et limiter l'impact carbone ;
- ✚ **Des activités pédagogiques** tout au long de l'année pour mettre en avant les producteurs locaux.

Pourquoi évaluer la politique publique alimentation ?

La politique alimentaire de la Ville a été conçue pour répondre aux enjeux environnementaux et climatiques. L'évaluation est l'occasion de savoir si cette démarche est connue et bien perçue. Avec plus de 10 000 repas servis par jour, la restauration municipale est le service le plus utilisé par les Annéciens, les plus jeunes comme les plus âgés. La Ville a ainsi missionné l'institut CSA pour mener une enquête afin de mesurer la satisfaction des usagers des restaurants scolaires, seniors, des crèches et des accueils de loisirs.

« Si la qualité apparaît comme une préoccupation majeure, les Annéciens portent également leur intérêt sur la gestion et la production en elles-mêmes. Produits bios, de provenance locale, lutte contre le gâchis, réduction des déchets... autant de sujets relevés par cette enquête qui nous permettront de co-construire une politique alimentaire raisonnée et répondant aux besoins nutritionnels comme aux enjeux climatiques actuels ».

Chloé Rivière, maire-adjointe en charge de la nature en ville, de la politique alimentaire et de l'agriculture urbaine et Fabienne Grébert, conseillère déléguée à l'évaluation des politiques publiques et politiques tarifaires

Et le bio dans tout ça ?

La part du bio dans les repas est assez méconnue des répondants (moins des deux tiers sur les trois publics).

Pour rappel, en 2022, la part du bio dans les repas était de :

- 70% dans les crèches
- 18% dans les écoles et pour les seniors

La différence s'explique par les contraintes plus fortes sur la politique alimentaire dans la petite enfance, mais la Ville poursuit ses efforts pour la part de bio dans les écoles et pour les seniors, pour atteindre 50% d'ici la fin du mandat.

L'enquête : et après ?

Avec un taux de participation de 16%, 415 personnes interrogées en face à face et deux sessions de présentation de résultats aux personnels des écoles, des centres de loisirs, des restaurants seniors et de la restauration municipale, cette enquête nous permet de prioriser nos pistes d'action pour la suite :

- ✚ Un travail en cours sur la tarification
- ✚ Une information plus importante auprès des usagers et des personnels sur l'équilibre nutritionnel
- ✚ Des actions ponctuelles à mener sur la diversification alimentaire et la saisonnalité des produits.