

Questionnaire destiné aux consommateurs

Introduction

La présente enquête fait partie intégrante du projet de recherche «Standards de qualité pour une restauration collective promouvant la santé». Elle s'adresse aux personnes

- qui, dans le cadre de leur activité professionnelle, se restaurent ou ont la possibilité de se restaurer dans un restaurant du personnel ou d'entreprise interne.
- qui, dans le cadre de leur formation, se restaurent ou ont la possibilité de se restaurer dans un service de restauration attaché au centre de formation fréquenté (crèche, école, école d'enseignement supérieur, etc.).
- qui se restaurent dans un hôpital, une clinique, un établissement médico-social ou une autre institution en raison d'un séjour de courte ou de longue durée.
- qui n'ont pas à leur disposition un service de restauration collective propre, mais qui fréquentent et qui se restaurent régulièrement dans un tel établissement (personne externe, visiteur).

Les proches de ces personnes, comme par exemple les parents d'élèves ou les proches de résidents de home, peuvent participer à cette enquête à leur place.

Lors du remplissage du questionnaire, nous vous prions de décrire aussi précisément que possible la situation actuelle du service de restauration collective en question, c'est-à-dire la situation au sein de l'entreprise dans laquelle vous travaillez, de l'école ou de l'école d'enseignement supérieur que vous fréquentez, de l'hôpital dans lequel vous séjournez, du home dans lequel vous résidez, etc. Il s'agit avant tout de caractériser la structure, l'offre alimentaire et les aspects de promotion de la santé.

Instructions pour remplir le questionnaire

- Veuillez cocher la réponse donnée qui convient ou inscrire la réponse correspondante. La possibilité de cocher plusieurs réponses sera précisée dans l'énoncé.
- En vue de l'analyse du questionnaire, il est important de répondre à toutes les questions. Si une question peut être passée, il vous le sera indiqué à chaque fois.
- L'utilisation du genre masculin dans l'intégralité du questionnaire ne vise qu'à alléger la lecture. Le genre masculin sous-entend donc à la fois les hommes et les femmes.
- Dans ce questionnaire les termes «entreprise» et «institution» (dans le sens d'école ou de home) sont synonymes. Ils désignent l'entreprise mère du service de restauration collective.
- Il vous est en tout temps possible d'interrompre le remplissage du questionnaire en ligne et de le terminer ultérieurement. Pour ce faire, vous aurez besoin de votre nom d'utilisateur et du mot de passe qui vous aura été transmis.

Veillez compléter ce questionnaire au cours des deux prochaines semaines. Un rappel vous priant de le finir vous sera envoyé par courrier électronique.

Nous vous remercions d'avance pour vos données transmises ainsi que votre soutien au projet de recherche.

L'analyse de l'enquête s'effectue de manière strictement anonyme. L'ensemble des données transmises est traité en toute confidentialité. La protection des données est garantie.

Pour tout renseignement ou complément d'information, n'hésitez pas à vous adresser à nous au moyen du formulaire de contact de notre plateforme Internet www.goodpractice-restaurationcollective.ch. Nous vous répondrons aussi rapidement que possible.

Les premières questions

Pour évaluer les données récoltées dans le cadre de ce questionnaire selon les sous-groupes et pourvoir les comparer avec d'autres données, nous vous prions de fournir les indications suivantes vous concernant (concernant le proche pour lequel vous avez complété ce questionnaire).

Année de naissance : _____

Sexe : masculin féminin

Quel est le **niveau de formation le plus élevé** que vous (ou votre proche) ayez **obtenu** ?

- Ecole obligatoire
- Gymnase, collège, lycée (degré secondaire II)
- Ecole de culture générale
- Apprentissage professionnel, école professionnelle (certificat fédéral de capacité, attestation fédérale)
- Maturité professionnelle
- Formation professionnelle supérieure (brevet fédéral, diplôme fédéral ou maîtrise)
- Ecole supérieure (diplôme ES)
- Haute école spécialisée (diplôme HES), Haute école pédagogique
- Haute école universitaire

- Autres : _____
- Je ne sais pas

Êtes-vous (votre proche est-il) **fumeur, ancien fumeur ou non fumeur**?

- Fumeur
- Ancien fumeur (ayant fumé par le passé)
- Non fumeur (n'ayant jamais fumé)
- Aucune réponse

Dans quel **canton suisse** se situe le service de restauration collective dans lequel vous vous restaurez (se restaure votre proche) régulièrement?

- | | | |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Argovie | <input type="checkbox"/> Grisons | <input type="checkbox"/> Saint-Gall |
| <input type="checkbox"/> Appenzell Rhodes-Extérieures | <input type="checkbox"/> Jura | <input type="checkbox"/> Tessin |
| <input type="checkbox"/> Appenzell Rhodes-Intérieures | <input type="checkbox"/> Lucerne | <input type="checkbox"/> Thurgovie |
| <input type="checkbox"/> Bâle-Campagne | <input type="checkbox"/> Neuchâtel | <input type="checkbox"/> Uri |
| <input type="checkbox"/> Bâle-Ville | <input type="checkbox"/> Nidwald | <input type="checkbox"/> Vaud |
| <input type="checkbox"/> Berne | <input type="checkbox"/> Obwald | <input type="checkbox"/> Valais |
| <input type="checkbox"/> Fribourg | <input type="checkbox"/> Schaffhouse | <input type="checkbox"/> Zoug |
| <input type="checkbox"/> Genève | <input type="checkbox"/> Schwyz | <input type="checkbox"/> Zurich |
| <input type="checkbox"/> Glaris | <input type="checkbox"/> Soleure | |

Données d'entreprise

Cette partie du questionnaire vise à recenser les données relatives au service de restauration collective et à l'entreprise mère.

1 Complétez-vous le questionnaire **en votre nom ou au nom d'un de vos proches**?

- En mon nom
- Au nom de mon fils ou de ma fille
- Au nom de ma mère ou de mon père
- Au nom de mon frère ou de ma sœur
- Au nom d'une autre personne: _____

2 Parmi les aspects mentionnés ci-dessous, lesquels vous paraissent importants **pour un service de restauration collective**?

Veuillez indiquer **les trois aspects les plus importants** (trois réponses au maximum).

- Une offre alimentaire variée
- Un bon rapport qualité-prix
- La mise à disposition d'informations sur l'alimentation et la santé
- Une ambiance détendue
- Un aménagement des espaces attrayant
- Une conception graphique attrayante des plans de menus et autre matériel d'information
- La communication avec les collaborateurs du service de restauration collective
- Une alimentation saine et équilibrée
- L'utilisation de denrées alimentaires régionales
- L'utilisation de denrées alimentaires biologiques
- Une restauration rapide sans perte de temps

- Autres: _____

3 Dans quelle **catégorie d'entreprise** classez-vous le service de restauration collective dans lequel vous vous restaurez ou dans lequel vous avez la possibilité de vous restaurer? (Plusieurs réponses possibles).

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Entreprise de production et entreprise industrielle | <input type="checkbox"/> Ecole maternelle, enfantine |
| <input type="checkbox"/> Entreprise artisanale et entreprise de prestations de service | <input type="checkbox"/> Ecole primaire |
| <input type="checkbox"/> Administration, services | <input type="checkbox"/> Ecole secondaire |
| <input type="checkbox"/> Armée | <input type="checkbox"/> Gymnase, collège, lycée ou école de culture générale (degré secondaire II) |
| <input type="checkbox"/> Eglise ou cloître | <input type="checkbox"/> Ecole professionnelle |
| <input type="checkbox"/> Hôpital, clinique | <input type="checkbox"/> Ecole supérieure, haute école spécialisée ou université |
| <input type="checkbox"/> Centre de rééducation | <input type="checkbox"/> Ecole de recrue |
| <input type="checkbox"/> Maison de retraite | <input type="checkbox"/> Internat |
| <input type="checkbox"/> Etablissement médico-social | <input type="checkbox"/> Foyer pour enfants ou jeunes |
| <input type="checkbox"/> Etablissement pénitentiaire | |
| <input type="checkbox"/> Crèche, garderie | <input type="checkbox"/> Autres: _____ |

4 Quelle est votre **relation** (la relation de votre proche) **par rapport à cette entreprise**?

- Collaborateur
- Patient
- Résident
- Apprenti, étudiant
- Visiteur ou personne externe à l'entreprise, cela signifie que je me restaure (mon proche se restaure) uniquement dans cette entreprise
- Autres: _____

5a **A quelle fréquence** mangez-vous (votre proche mange-t-il) en moyenne dans un service de restauration collective?

- 5 à 7 fois par semaine (veuillez passer à la question 6)
- 3 à 4 fois par semaine (veuillez passer à la question 6)
- 1 à 2 fois par semaine
- 2 à 3 fois par mois
- 1 à 2 fois par mois
- < 1 fois par mois
- Jamais

5b **Si vous avez répondu 2 fois par semaine ou moins**, pourquoi n'avez-vous (votre proche n'a-t-il) pas plus souvent recours au service de restauration collective? (Plusieurs réponses possibles).

- Seulement présent à temps partiel
- Recours à une autre offre alimentaire à proximité immédiate
- Emploi de la pause à d'autres fins
- L'offre alimentaire ne répond pas aux attentes
- Le rapport qualité-prix n'est pas bon
- Les temps d'attente sont trop longs
- Alimentation à domicile
- Les repas sont préparés à domicile et emportés
- La pause de midi est trop courte
- Les horaires d'ouverture et/ou de restauration sont peu attrayants
- L'ambiance qui règne au sein du service de restauration collective ne permet pas de se détendre
- Le personnel est peu aimable
- Autres: _____

6 Quels **repas** consommez-vous (votre proche consomme-t-il) généralement en service de restauration collective? (Plusieurs réponses possibles).

- Petit-déjeuner
- Repas de midi
- Repas du soir
- Repas de nuit
- Collation
- Aucun

7a Lesquels des **établissements et des possibilités de restauration** mentionnés ci-dessous se trouvent à votre disposition (à la disposition de votre proche)? (Plusieurs réponses possibles).

- Restaurant d'entreprise, cantine, restaurant universitaire, salle à manger, repas parascolaires
- Service en chambre (hôpital, établissement médico-social, etc.)
- Cafétéria avec une offre de restauration chaude
- Cafétéria avec une offre de restauration froide
- Distributeur automatique proposant une offre de restauration chaude
- Distributeur automatique proposant une offre de restauration froide
- Possibilité de cuisiner soi-même (four à micro-ondes, cuisinière, etc.)
- Kiosque, commerce de détail

Autres: _____

7b Les **horaires d'ouverture, les horaires de service et les possibilités d'accès** correspondent-ils à vos besoins (les besoins de votre proche)?

- Oui (veuillez passer à la question 8)
- Non

7c **Si non**, pourquoi? _____

8 Existe-t-il **d'autres offres alimentaires** à proximité immédiate du service de restauration collective (5-10 minutes à pied)?

- Oui
- Non

9 Le service de restauration collective a-t-il obtenu un ou plusieurs des **labels de qualité ou logos** figurant ci-dessous? (Plusieurs réponses possibles).

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Label Fourchette verte | <input type="checkbox"/> Certifié selon ISO 22000 |
| <input type="checkbox"/> Label „Goût Mieux“ | <input type="checkbox"/> Certifié selon EFQM |
| <input type="checkbox"/> Logo Bio Suisse | <input type="checkbox"/> Certifié selon SanaCert |
| <input type="checkbox"/> Label de qualité Max Havelaar | |
| <input type="checkbox"/> Licence Demeter | <input type="checkbox"/> Autres: _____ |
| <input type="checkbox"/> Logo de la Société allemande de nutrition (DGE) | <input type="checkbox"/> Non |
| <input type="checkbox"/> Certifié selon ISO 9001 | <input type="checkbox"/> Je ne sais pas |

Offre alimentaire

Cette partie du questionnaire vise à recenser les données relatives à l'offre alimentaire et ses caractéristiques.

10 Lesquelles des denrées alimentaires citées ci-dessous sont **quotidiennement mises à disposition** par le service de restauration collective? (Plusieurs réponses possibles).

- Fruits frais
 - Légumes crus (p. ex. les salades de crudités)
 - Pain complet
 - Fruits oléagineux et graines
 - Produits laitiers partiellement écrémés
 - Eau potable ou eau minérale gratuite
 - Aucune des denrées alimentaires mentionnées
 - Je ne sais pas
-

11 Lesquels des aspects suivants vous considérez lors de la **sélection et de la consommation des aliments et repas**.

Veuillez indiquer **les trois aspects les plus importants** (trois réponses au maximum).

- Composition variée
 - Teneur en calories (kcal)
 - Teneur en nutriments
 - Préparation des mets frais directement sur place
 - Température au moment de la consommation
 - Variété des couleurs et présentation des plats
 - Diversité des goûts
 - Prise en compte de mes préférences
 - Prise en compte de mes besoins, p.ex. d'ordre culturel, religieux ou de santé
 - Utilisation de denrées alimentaires saisonnières
 - Utilisation de denrées alimentaires produites localement
 - Utilisation de produits biologiques
 - Utilisation de produits Fairtrade (issus du commerce équitable)
 - Le prix de vente

 - Autres : _____
-

12a Le service de restauration collective propose-t-il un **menu du jour ou un plat du jour**?

- Oui
- Non (veuillez passer à la question 13)
- Je ne sais pas (veuillez passer à la question 13)

12b **Si oui**, remémorez-vous les quatre dernières semaines. De quels composants étaient généralement constitués les menus du jour? (Plusieurs réponses possibles).

- Composants protéinés tels que viande, poisson, oeufs, fromage, tofu, quorn, etc.
- composants glucidiques tels que pâtes, riz, pommes de terre, légumineuses, pain, etc.
- Légumes ou salade
- Fruits
- Soupe
- Dessert ou douceur
- Je ne sais pas

12c **Si oui**, combien **coûte** le menu du jour?

Si le prix du menu du jour a toujours le même prix, veuillez indiquer deux fois le même montant.

à partir de CHF

jusqu'à CHF

- Gratuit
- Je ne sais pas

13a Vous est-il possible de composer **vos repas vous-même** à partir de différents composants?

- Oui
- En partie
- Non (veuillez passer à la question 14)
- Je ne sais pas (veuillez passer à la question 14)

13b **Si cela vous est possible ou en partie possible**, quels sont les composants proposés pour les repas? (Plusieurs réponses possibles).

- Composants protéinés tels que viande, poisson, oeufs, fromage, tofu, quorn, etc.
- Composants glucidiques tels que pâtes, riz, pommes de terre, légumineuses, pain, etc.
- Légumes ou salade
- Fruits
- Soupe
- Dessert ou douceur

- Autres: _____
- Je ne sais pas

13c **Si cela vous est possible ou en partie possible**, comment sont **facturés** les **repas** composés par vous mêmes? (Plusieurs réponses possibles).

- En fonction du poids
- Forfait par unité, par ex. par assiette ou par bol
- Forfait par composant tel que viande, accompagnement ou légumes
- Autre: _____
- Je ne sais pas

14a Les **offres alimentaires** suivantes sont-elles proposées par le service de restauration collective?

	Toujours	Sur commande	Jamais	Je ne sais pas
Spécialité du jour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menu de la semaine ou promotion de la semaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menu végétarien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menu pauvre en calories	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Régimes diététiques sur indication médicale tels que régime pour diabétiques, régime sans gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autres:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Si aucune des offres alimentaires mentionnées n'est proposée ou si vous ne savez pas répondre à la question, veuillez poursuivre à la question 15.

14b **Lorsque les offres alimentaires mentionnées à la question 14a sont proposées**, quelles sont les possibilités d'influencer la composition des menus? (Plusieurs réponses possibles).

- Possibilité d'échanger des composants
- Possibilité de compléter avec d'autres composants
- Aucune, il s'agit de menus complets composés de manière fixe
- Je ne sais pas

14c **Lorsque les offres alimentaires mentionnées à la question 14a sont proposées**, combien coûtent-elles? Si le prix des menus est toujours le même, veuillez indiquer à chaque fois le même montant.

	à partir de CHF	jusqu'à CHF	Gratuit	Je ne sais pas
Spécialité du jour			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menu de la semaine ou promotion de la semaine			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menu végétarien			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menu pauvre en calories			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Régimes diététiques sur indication médicale tels que régime pour diabétiques, régime sans gluten			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autres :			<input type="checkbox"/>	

15 **Les visiteurs/clients externes paient-ils** l'offre alimentaire au même prix ou à un prix plus élevé que les consommateurs internes?

- Au même prix
- A un prix plus élevé
- Il n'y a pas de personnes externes qui mangent
- Je ne sais pas

16 Que pensez-vous du **rapport qualité-prix** dans le service de restauration collective que vous fréquentez?

Très bon	Plutôt bon	Plutôt mauvais	Très mauvais
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

17a Seriez-vous (Votre proche serait-il) prêt à **payer un montant supérieur au prix actuel du menu** pour bénéficier d'un «menu du jour plus sain»?

- Oui
- Non (veuillez passer à la question 17c)

17b **Si oui**, quel **supplément** seriez-vous (votre proche serait-il) prêt à payer pour un «menu du jour plus sain»?

- ≤ 0.50 CHF
- 0.55 – 1.00 CHF
- 1.05 – 1.50 CHF
- 1.55 – 2.00 CHF
- 2.05 – 3.00 CHF
- ≥ 3.00 CHF

17c **Si non**, pourquoi? _____

18a Les **teneurs en énergie et en nutriments** de l'offre des repas sont-elles indiquées?

- Oui
- En partie
- Non (veuillez passer à la question 18c)
- Je ne sais pas (veuillez passer à la question 19)

18b **Si oui ou en partie**, parmi les indications suivantes concernant les teneurs en énergie et en nutriments, lesquelles sont-elles disponibles? (Plusieurs réponses possibles).

- Energie (calories)
- Graisses / lipides
- Protéines
- Hydrates de carbone / glucides
- Fibres alimentaires
- Sodium (sel de cuisine)

18c **Si non**, de quelles indications souhaiteriez-vous (votre proche souhaiterait-il) disposer? (Plusieurs réponses possibles).

- Energie (calories)
 - Graisses / lipides
 - Protéines
 - Hydrates de carbone / glucides
 - Fibres alimentaires
 - Sodium (sel de cuisine)

 - Autres : _____
 - Aucune
 - Je ne sais pas
-

19a Quelles sont les **données complémentaires** proposées au sujet de l'offre de repas?
(Plusieurs réponses possibles).

- Indication sur les menus pauvres en calories
- Indication sur les menus végétariens
- Indication sur l'utilisation de produits régionaux
- Indication sur l'utilisation de produits biologiques ou issus du commerce équitable (Fairtrade)
- Déclaration des additifs
- Déclaration des allergènes
- Provenance de la viande

- Autres: _____
- Aucune
- Je ne sais pas

19b De quelles **données** souhaiteriez-vous (votre proche souhaiterait-il) disposer **au sujet de l'offre de repas**?
(Plusieurs réponses possibles).

- Indication sur les menus pauvres en calories
- Indication sur les menus végétariens
- Indication sur l'utilisation de produits régionaux
- Indication sur l'utilisation de produits biologiques ou issus du commerce équitable (Fairtrade)
- Déclaration des additifs
- Déclaration des allergènes
- Provenance de la viande

- Autres : _____
- Aucune
- Je ne sais pas

20 Vous est-il possible d'influencer (votre proche peut-il influencer) la **taille des portions** au moment du service des repas? (Plusieurs réponses possibles).

- Il est possible de choisir parmi les **différentes tailles de portion** (p.ex. portion complète, demi-portion)
- La taille des portions peut être **définie personnellement** (p.ex. «Un peu plus de légumes s'il vous plaît!»)
- Non
- Je ne sais pas

Promotion de la santé

Cette partie du questionnaire vise à recenser les données relatives aux conditions-cadre et à la communication.

21a **De combien de temps** disposez-vous (votre proche dispose-t-il) officiellement pour **la pause de midi**?

- Moins de 30 minutes
- De 30 à 45 minutes
- De 46 à 60 minutes
- Plus d'une heure
- La durée de la pause de midi est libre
- Je ne sais pas

21b **Combien de temps passez-vous** (votre proche passe-t-il) en moyenne à chaque repas **dans le service de restauration collective**?

(respectivement de combien de temps avez-vous (votre proche a-t-il) pour manger, p.ex. lors du service au chevet dans la chambre d'hôpital, etc.)

- Moins de 15 minutes
 - De 15 à 30 minutes
 - De 31 à 45 minutes
 - De 46 à 60 minutes
 - Plus d'une heure
 - Je ne sais pas
-

22a **Quels sont les moyens existants** pour donner des **feed-back** au responsable du service de restauration collective ou de l'entreprise? (Plusieurs réponses possibles).

- Participation aux questionnaires réalisés par le service de restauration collective ou l'entreprise
- Feed-back écrit de sa propre initiative (p.ex. boîte aux lettres pour le recueil de feed-back, courriers électroniques)
- Feed-back oral de sa propre initiative
- Participation et intervention dans le comité consultatif de restauration ou de nutrition, p.ex. en ce qui concerne la conception de l'offre alimentaire et / ou d'activités de promotion de la santé
- Autres: _____
- Aucun (veuillez passer à la question 23)
- Je ne sais pas (veuillez passer à la question 23)

22b **Si la possibilité de donner un feed-back existe**, en avez-vous (votre proche en a-t-il) déjà fait une fois usage?

- Oui
- Non (veuillez passer à la question 23)

22c **Si oui**, avez-vous reçu (ou votre proche a-t'il reçu) un retour par rapport à votre (son) feed-back ?

- Oui
- Non

23 Par quels **moyens de communication** vous informe-t-on (informe-t-on votre proche) sur l'offre alimentaire quotidienne ou comment pouvez-vous (peut votre proche) vous (s') informer? (Plusieurs réponses possibles).

- Intranet, Internet
- Courrier électronique
- Tableau de menus, annonce, panneau d'affichage
- Présentation des plats prêts à servir
- Présentoirs de table
- Flyers

- Autres: _____
- Je ne sais pas

24 Évaluez les **locaux de restauration** du service de restauration collective que vous fréquentez (que votre proche fréquente) à l'aide des paramètres suivants:

	Très bien	Plutôt bien	Plutôt mauvais	Mauvais
Eclairage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Climatisation/température et aération	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Niveau sonore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Places disponibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Propreté	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ameublement, confort	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aménagement des couleurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ambiance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lieu/localisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

25a Des **actions de promotion de la santé** ont-elles été réalisées par le service de restauration collective au cours des 24 derniers mois?

- Oui
- Non (veuillez passer à la question 25d)
- Je ne sais pas (veuillez passer à la question 26)

25b **Si oui**, quelles **mesures de promotion de la santé** ont-elles été mises en pratique?
(Plusieurs réponses possibles).

- Préparation de repas pauvres en graisses
- Augmentation de la part de légumes dans le plat du jour
- Augmentation du choix de légumes
- Offre complémentaire de fruits frais
- Elargissement de l'offre de plats végétariens
- Adaptation du menu aux désirs des consommateurs
- Offre d'information au sujet d'une alimentation équilibrée
- Actions dans le domaine de la promotion de l'activité physique, comme p. ex. «Bike to work», «Bike to school», etc.
- Offres d'activités physiques ou sportives
- Création d'une salle de repos
- Réduction des prix des plats sains et équilibrés

- Autres: _____

25c **Si oui**, quels **moyens** ont-ils été mis en place **pour faire connaître** les mesures de promotion de la santé?
(Plusieurs réponses possibles).

- Intranet, Internet
- Affiches, panneau d'affichage
- Flyers ou brochures
- Présentoirs de table
- Séances d'information
- Accessoires en rapport avec le sujet (p.ex. T-shirts, foulards, tabliers) pour les collaborateurs
- Aménagement des locaux de restauration en rapport avec le sujet
- Conception du plan des menus en rapport avec le sujet

- Autres : _____
- Aucune
- Je ne sais pas

25d **Si non**, est-ce que vous (ou votre proche) souhaitez de telles activités ?

- Oui
- Non

26a Y a-t-il au sein de l'entreprise un **comité consultatif de restauration ou de nutrition** qui est responsable de l'offre alimentaire et/ou des activités de promotion de la santé dans le service de restauration collective?

- Oui
- Non (veuillez passer à la question 27)
- Je ne sais pas (veuillez passer à la question 27)

26b **Si oui**, qui est **représenté** dans le comité consultatif de restauration ou de nutrition?
(Plusieurs réponses possibles).

- Représentants de l'entreprise mère (direction)
- Gestion/management du service de restauration collective
- Collaborateurs du service de restauration collective
- Personnel qualifié en nutrition
- Consommateurs
- Proches des consommateurs

- Autres: _____
- Je ne sais pas

27 Parmi les **recommandations alimentaires** suivantes, lesquelles connaissez-vous (votre proche connaît-il)?
(Plusieurs réponses possibles).

- La pyramide alimentaire de la Société suisse de nutrition (SSN)
- Le disque de l'alimentation de la SSN adressé aux enfants
- La feuille d'information de la SSN intitulée «Pyramide alimentaire avec recommandations supplémentaires pour adultes d'un certain âge»
- Les recommandations pour une alimentation équilibrée de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP)
- «5 par jour» – la campagne nationale de promotion de la consommation des fruits et légumes

- Autres recommandations alimentaires. _____
- (Veuillez indiquer le titre et l'auteur / éditeur dans la mesure du possible)
- Je ne connais aucune recommandation alimentaire particulière

28a Pour terminer, nous vous prions de consulter les «**Standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé**» sur la plateforme Internet www.goodpractice-restaurationcollective.ch.

D'après vous, dans quelle mesure est-il important que le service de restauration collective que vous fréquentez (que votre proche fréquente) **mette en pratique ces standards de qualité suisses**?

Très important	Plutôt important	Peu important	Pas important du tout
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

28b Parmi les réponses ci-dessous, la(les)quelle(s) **approuvez-vous** (votre proche approuve-t-il)?
(Plusieurs réponses possibles).

- Le service de restauration collective met déjà en pratique ses propres standards de qualité.
- Pour les consommateurs, des explications quant à la signification des standards de qualité et leur mise en pratique sont nécessaires
- Je suis intéressé à participer activement à la mise en pratique de standards de qualité en restauration collective.
- Le sujet des «standards de qualité» n'est pas important à mes yeux.
- Le sujet de la «promotion de la santé» n'est pas important à mes yeux.

- Autres : _____

Nous vous remercions sincèrement
d'avoir pris le temps de compléter ce questionnaire.

Toutes les données recensées seront traitées de manière anonyme et dans la plus grande confidentialité.

Remarque

Pour être en mesure de caractériser la restauration collective suisse **sous différentes perspectives**, le présent projet et ses questionnaires spécifiques s'adressent aussi aux **prestataires finaux de restauration** (au service de restauration collective dans lequel vous vous restaurez), aux **producteurs** et aux **fournisseurs**. Nous vous prions d'attirer leur attention sur le projet et sur la possibilité de participer à l'enquête!

C'est avec plaisir que nous vous ferons parvenir des flyers et des fiches d'information pour les consommateurs. Il vous suffit de les commander au moyen du formulaire de contact mis à disposition sur notre plateforme Internet www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch. Merci beaucoup.

Contact

Haute école spécialisée bernoise
Section santé / Recherche
Good Practice – Restauration collective
Murtenstrasse 10
3008 Berne

E-mail: mail@gp-restocoll.ch

© Haute école spécialisée bernoise, Berne, mars 2011