



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES
ET DU DÉVELOPPEMENT
INTERNATIONAL

Enquête auprès des agents sur la restauration collective

Ifop pour le Ministère des Affaires étrangères et
du Développement international



FD/TS N° 113263

Contacts Ifop :

Frédéric DABI / Thomas SIMON

Département Opinion et Stratégies d'Entreprise

TEL : 01 45 84 14 44

pre.nom@ifop.com

AOUT 2015

Projet de questionnaire

CIBLE : Agents et prestataires de service du MAEDI

MODE D'INTERROGATION : Questionnaire auto-administré en ligne

La Délégation pour la politique sociale souhaite interroger les agents sur les aspects qualitatifs de la restauration collective afin d'ajuster au mieux l'offre en place sur les différents sites du MAEDI.

En ce qui concerne la restauration parisienne, l'actuel marché se terminera le 31 décembre 2016. La DPS souhaite donc recueillir les avis et les attentes des agents concernant leurs modes de restauration dans la perspective du prochain marché. Ces éléments permettront par ailleurs de nourrir la réflexion sur la réhabilitation du restaurant administratif du Quai d'Orsay, décidée lors du comité de pilotage du 6 octobre dernier.

Les agents nantais sont également invités à répondre à ce questionnaire pour donner leur avis sur leur restaurant administratif et communiquer leurs attentes en matière de restauration collective.

Nous vous remercions par avance de l'attention que vous apporterez à ce questionnaire. Votre contribution est primordiale pour permettre au MAEDI de définir la restauration collective de demain, au plus proche de vos besoins. Ce questionnaire est anonyme.

Renseignements signalétiques

Statut

RS1. Au sein du Ministère des Affaires étrangères et du Développement international, êtes-vous... ?

- Agent de catégorie A
- Agent de catégorie B
- Agent de catégorie C
- Prestataire de service
- Agent de recrutement local

Age

RS2. Quelle est votre année de naissance ?

- / _____ /

Sexe

RS3. Etes-vous un homme, une femme ?

Site d'affectation**RS4. Quel est votre site d'affectation actuel ?**

- Quai d'Orsay
- Convention
- La Courneuve
- Invalides
- Chatillon
- Nantes
- Un site situé à l'étranger
- Autre

Questionnaire

Partie 1 : Les habitudes en matière de restauration et la perception de l'offre actuelle
Nous allons tout d'abord parler de vos habitudes en termes de restauration sur votre lieu de travail.

Les modes de restauration utilisés [1 unité question]**Q1. Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous les mode(s) de restauration suivants ?**

Tous les jours ou presque / 1 à 3 fois par semaine / 1 à 3 fois par mois / Moins souvent / Jamais

- Votre restaurant administratif, situé sur votre lieu de travail ou à proximité
- Le snacking, sandwichs ou salades vendus à la cafeteria de votre lieu de travail
- Les distributeurs mis à votre disposition sur votre lieu de travail
- Les boulangeries ou commerces du quartier
- Les restaurants de quartier
- Vous apportez votre repas, confectionné par vous-même
- Aucun (vous ne déjeunez pas ou vous rentrez chez vous pour déjeuner)

L'importance de différents éléments en ce qui concerne un restaurant administratif [1 unité question]**Q2. Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ?**

Très important / Plutôt important / Plutôt pas important / Pas du tout important

- La localisation, la facilité d'accès

- L'aménagement et le confort du lieu (espace, mobilier, luminosité...)
- La propreté du lieu
- La qualité des plats proposés
- Le prix des repas
- La variété des plats proposés le même jour
- Le renouvellement des plats proposés au fil du temps
- L'amplitude horaire d'ouverture du restaurant
- Le contact avec le personnel du restaurant

La satisfaction détaillée vis-à-vis du restaurant situé sur son lieu de travail [4 unités question]

Q3. Pour chacun des restaurants listés, et pour chacun des éléments suivants, êtes-vous satisfait ou pas satisfait du restaurant situé sur votre lieu de travail ?

Très satisfait / Plutôt satisfait / Plutôt pas satisfait / Pas du tout satisfait / Ne fréquente pas ce restaurant

Restaurant de Convention

- Votre appréciation générale
- La localisation, la facilité d'accès
- L'aménagement et le confort du lieu (espace, mobilier, luminosité...)
- La propreté du lieu
- La qualité des plats proposés
- Le prix des repas
- La variété des plats proposés le même jour
- Le renouvellement des plats proposés au fil du temps
- L'amplitude horaire d'ouverture du restaurant
- Le contact avec le personnel du restaurant

Restaurant du Quai d'Orsay

- Votre appréciation générale
- La localisation, la facilité d'accès
- L'aménagement et le confort du lieu (espace, mobilier, luminosité...)
- La propreté du lieu
- La qualité des plats proposés
- Le prix des repas
- La variété des plats proposés le même jour
- Le renouvellement des plats proposés au fil du temps
- L'amplitude horaire d'ouverture du restaurant
- Le contact avec le personnel du restaurant

Restaurant de la Courneuve

- Votre appréciation générale
- La localisation, la facilité d'accès

- L'aménagement et le confort du lieu (espace, mobilier, luminosité...)
- La propreté du lieu
- La qualité des plats proposés
- Le prix des repas
- La variété des plats proposés le même jour
- Le renouvellement des plats proposés au fil du temps
- L'amplitude horaire d'ouverture du restaurant
- Le contact avec le personnel du restaurant

Restaurant nantais

- Votre appréciation générale
- La localisation, la facilité d'accès
- L'aménagement et le confort du lieu (espace, mobilier, luminosité...)
- La propreté du lieu
- La qualité des plats proposés
- Le prix des repas
- La variété des plats proposés le même jour
- Le renouvellement des plats proposés au fil du temps
- L'amplitude horaire d'ouverture du restaurant
- Le contact avec le personnel du restaurant

La satisfaction par rapport à la politique tarifaire

Q4. En pensant à votre niveau de revenus, le prix forfaitaire de votre repas vous semble-il ... ?

Beaucoup trop élevé/Un peu trop élevé/Adapté/Un peu trop bas/Beaucoup trop bas

L'importance de différents éléments en ce qui concerne une cafétéria

Q5. Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne une cafétéria ?

Très important / Plutôt important / Plutôt pas important / Pas du tout important

- L'aménagement et le confort du lieu (espace, mobilier, luminosité...)
- L'amplitude horaire d'ouverture de la cafétéria
- La qualité des plats et produits proposés
- La variété de l'offre (chaud, froid, sandwiches, salades, viennoiseries, boissons...)
- Le renouvellement de l'offre au fil du temps (offre saisonnière...)
- Le prix
- Le contact avec le personnel de la cafétéria

Q6 : Avez-vous des remarques complémentaires concernant votre satisfaction quant à la restauration collective actuelle ?

Question ouverte, réponses spontanées

Partie 2 : Vos attentes vis-à-vis de la restauration collective sur votre lieu de travail

Nous allons maintenant aborder vos attentes en termes de restauration sur votre lieu de travail.

Le type de tarification privilégié [1 unité question]

Q7. Quel type de tarification préféreriez-vous pour la restauration sur votre lieu de travail ?

Une seule réponse possible

- Une tarification au forfait repas (formule entrée, plat dessert dont le prix est déterminé selon la catégorie indiciaire comme c'est le cas aujourd'hui)
- Une tarification à la carte (selon le plat et les périphériques choisis)

Restaurant administratif : les attentes en ce qui concerne la prestation [6 unités question]

Q8. Seriez-vous favorable à une réduction du choix des plats et produits disponibles chaque jour en échange d'une qualité accrue dans la préparation et les produits proposés ?

- Tout à fait favorable
- Plutôt favorable
- Plutôt pas favorable
- Pas du tout favorable

Q9. Jugez-vous qu'un meilleur respect de la saisonnalité des fruits et légumes proposés au cours de l'année est :

Très important / Plutôt important / Plutôt pas important / Pas du tout important

Q10. Jugez-vous qu'un menu quotidien composé uniquement de produits issus de l'agriculture biologique est :

Très important / Plutôt important / Plutôt pas important / Pas du tout important

Q11. Jugez-vous qu'un plat végétarien proposé chaque jour est :

Très important / Plutôt important / Plutôt pas important / Pas du tout important

Q12. Seriez-vous prêt à payer un surcoût pour ce type de menu (bio) dans le cadre d'une facturation à la carte par exemple ? Oui/non

Q13. Quelle serait pour vous la restauration idéale sur votre lieu de travail ? Que souhaiteriez-vous voir mis en place ?

Question ouverte, réponses spontanées