

The page features three blue 3D circles of varying sizes. The largest circle is at the bottom right, the medium one is at the top right, and the smallest one is in the middle right. Thin blue lines extend from the top left towards the circles, and another line extends from the top right towards the largest circle.

Résultats du sondage sur des menus sans viande à l'ETML

Activité réalisée dans le cadre du projet
eCO2Profil.

Ce sondage a été créé par des élèves de 1ère
année en informatique, de l'année 2019-2020.
Leur but est de diminuer l'empreinte carbone de
leur classe et de l'institution. L'objectif du
sondage est d'évaluer les habitudes alimentaires
des usagers du restaurant de l'ETML et de mesurer
les intérêts pour une alimentation moins carnée.

Pierre Aubert
02/03/2021

Contexte

En février 2020, une classe de première année informaticien.ne a participé au projet eCO2Profil.

eCO2profil permet de réaliser aisément les bilans de gaz à effet de serre des écoles tout en éduquant et en sensibilisant les élèves à la protection du climat.

Après avoir reçu les informations sur le fonctionnement et les problématiques du climat, les élèves sont plongés au cœur de la démarche et sont amenés à calculer leur propre empreinte carbone, celle de leur classe et celle de leur école. Sur la base de leurs propres résultats, les élèves réalisent ensemble un projet ciblé de protection du climat.

La classe Cin/Min a relevé que l'impact majoritaire de leur empreinte (39%) résidait dans les repas de midi, à hauteur de 6,9 tonnes d'équivalent CO₂ / an, ce qui représente une moyenne par élève de 460 kg.

Les élèves ont proposé un projet concret dans le but de diminuer cette empreinte, s'inscrivant clairement dans un objectif de durabilité. Le projet consiste à proposer au restaurant de modifier l'offre actuelle et d'intégrer des menus sans viande, comme alternative régulière, afin de diminuer drastiquement d'une part l'empreinte de la classe, mais également l'empreinte globale de l'ETML.

Le projet prévoit plusieurs mesures et ce sondage en est un des éléments.

Sondage

L'objectif du sondage est d'évaluer les habitudes alimentaires des usagers du restaurant de l'ETML et de mesurer les intérêts pour une alimentation moins carnée. Dans certains cas, il a été intéressant de séparer les avis des élèves et des adultes fréquentant ou non le restaurant de l'ETML. Il s'agit ainsi d'affiner l'analyse des résultats.

Le confinement de mars-juin 2020 a retardé un peu l'avancée du projet.

Le sondage a été soumis à tous.les élèves, tous.les.les collaborateur.rices et enseignant.e.s (nommés adultes pour la suite du texte) de l'ETML entre le 2.2.21 et le 10.2.21.

Sur les environ 970 personnes touchées par le sondage, 286 ont répondu, soit une participation proche de 30%.

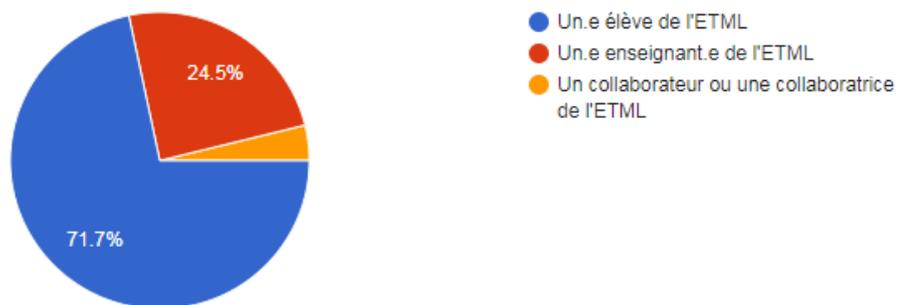
Réponses aux questions du sondage

Répartition par type de participant.e.s. (286 réponses)

205 élèves, 70 enseignant.e.s et 11 collaboratrices.eurs ont répondu au sondage.

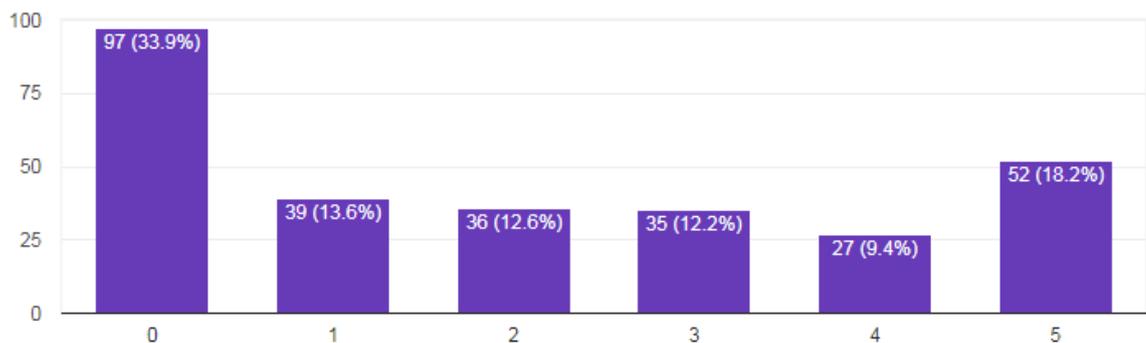
Qui êtes-vous ?

286 responses



A quelle fréquence mangez-vous au restaurant de l'ETML par semaine ? (286 réponses)

- 97 personnes ne mangent jamais au restaurant.
- 52 personnes mangent 5 x par semaine.
- 137 personnes mangent entre 1 et 4 x par semaine.



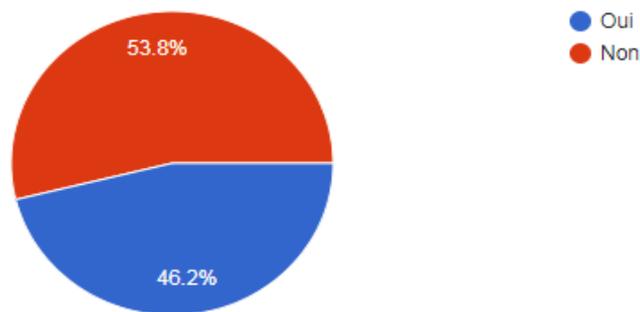
Êtes-vous intéressés par des menus sans viande au restaurant de l'ETML ? (286 réponses)

132 personnes ayant répondu au sondage se disent intéressées par des menus sans viande, alors que 154 ne le sont pas.

En affinant les chiffres, on a :

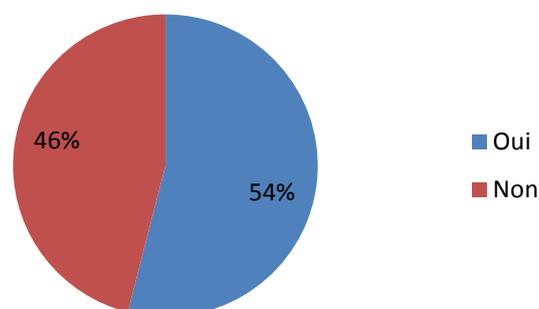
- 70 élèves sont intéressés, dont 22 qui ne mangent jamais au restaurant.
- 135 élèves ne le sont pas, dont 65 qui ne mangent jamais au restaurant.
- 62 adultes sont intéressés, dont 8 qui ne mangent jamais au restaurant.
- 19 ne le sont pas, dont 2 qui ne mangent jamais au restaurant.

Le premier graphique exprime la répartition des intérêts concernant **toutes les personnes sondées**, y compris celles qui **ne mangent jamais** au restaurant.



Le deuxième graphique exprime la répartition des intérêts **seulement** pour les personnes qui **mangent** au restaurant.

Dans ce cas, on remarque que **54% des personnes qui mangent au restaurant** se disent intéressées par des menus sans viande.

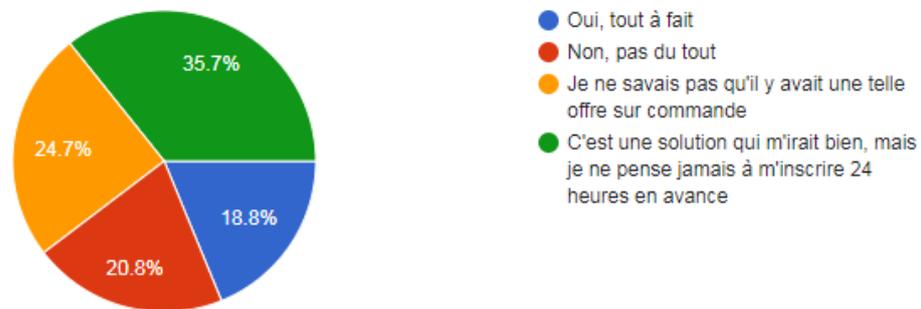


Etes-vous satisfait.e.s de la solution actuelle qui permet de commander un menu végétarien 24 heures à l'avance ? (154 réponses)

32 personnes disent ne pas être satisfaites par ce système et 38 ignoraient que c'était possible.

29 personnes sont tout à fait satisfaites et 55 trouvent que c'est une solution qui leur irait bien, mais qu'elles ne pensent pas à s'inscrire en avance.

A noter que ces résultats ont été relevés juste avant que le COFOP offre une application d'inscription en ligne, solution émanant de discussions entre les élèves du projet eCO2Profil et les responsables du restaurant.

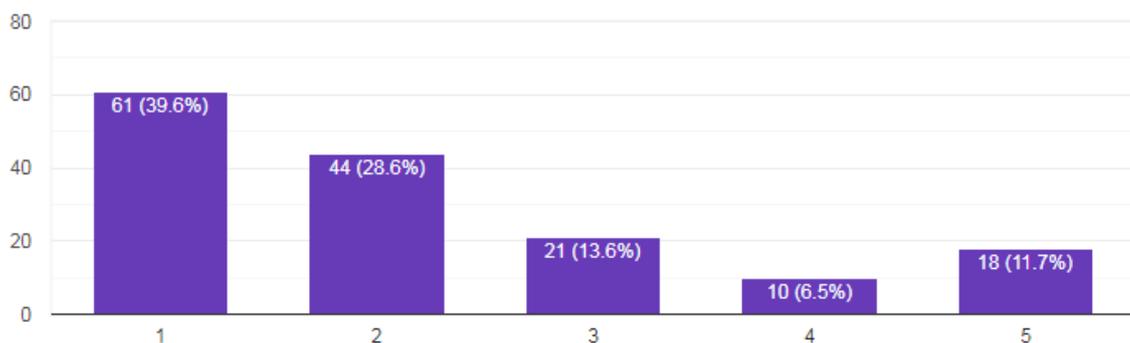


Une remarque apparue dans les commentaires propose de renverser la logique, soit de passer commande en avance pour les plats avec viande.

D'autres proposent de pouvoir s'inscrire le jour même, car c'est contraignant de devoir le faire le jour précédent et certains ne savent pas si ils mangeront au restaurant le lendemain.

Certains relèvent que ce n'est pas pratique de devoir commander à la caisse. Cet inconvénient devrait être éliminé avec l'application web pour réserver son menu (apparue après le sondage).

Combien de fois par semaine prendriez-vous un plat sans viande ? (154 réponses)



Près de 40 % des personnes qui **sont intéressées** par des repas sans viande, prendraient au moins un plat sans viande par semaine et un peu moins de 12% en prendraient 5 x par semaine.

- Les 18 personnes qui prendraient un repas 5x par semaine sont répartis en 9 élèves et 9 adultes.
- Les 61 personnes qui prendraient un repas 1x par semaine sont répartis en 35 élèves et 26 adultes.
- Les 44 personnes qui prendraient un repas 2x par semaine sont répartis en 22 élèves et 22 adultes.

A noter que le sondage ne propose pas 0 repas sans viande, car les personnes ayant répondu qu'elles n'étaient pas intéressées par des menus sans viande n'avaient pas accès à cette question.

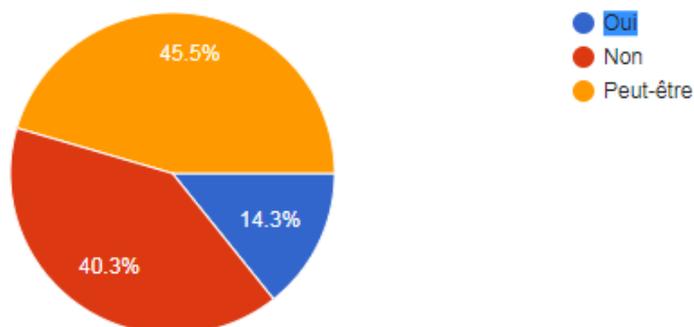
Pourquoi n'êtes-vous pas intéressés ? (81 réponses)

Sur les 154 personnes qui **ne sont pas** intéressées par les menus sans viande, les raisons invoquées sont :

- J'aime la viande (beaucoup de réponses)
- La viande est primordiale pour moi
- Je ne suis pas vegan, ni végétarien
- Je ne souhaite pas avoir de carences (plusieur fois)
- Le fait qu'on puisse manger un repas chaud favorise la consommation de viande
- Parce que chez moi je ne mange pas forcément de la viande
- Car la viande est un aliment important pour le développement du corps
- J'aime avoir le choix (viande-poisson-légume)
- Parce-que on est omnivore ce n'est pas forcément bien de manger que des végétaux
- Car, j'aime la viande et c'est un apport en protéine pour moi.
- Car je préfère manger de la viande qu'autre chose.
- Il y a déjà un menu pâtes
- Car je ne veux pas payer 11.- pour un plat composé de végétaux

Sur les 81 réponses, une dizaine spécifient ne pas manger au restaurant.

Mangeriez-vous des plats sans viande si ceux-là étaient mis en avant ? (154 réponses)



Sur les 154 personnes qui **ne sont pas** intéressées par les menus sans viande, 22 disent qu'elles mangeraient des plats sans viande si ils étaient mis en avant, 70 personnes répondent "peut-être" et 62 répondent non.

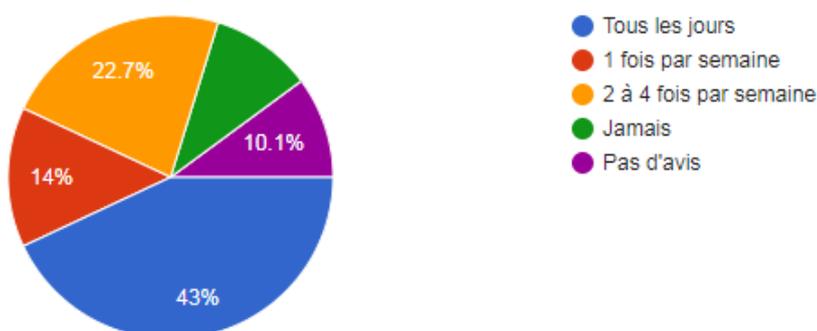
Les **élèves** qui ne sont **pas intéressés** par les menus sans viande répondent :

Non	56
Oui	17
Peut-être	62

Les **adultes** qui ne sont **pas intéressés** par les menus sans viande répondent :

Non	6
Oui	5
Peut-être	8

Que vous soyez attirés par les plats sans viande ou non, à votre avis, est-ce qu'un restaurant d'école devrait proposer au moins un menu sans viande ... (286 réponses)



123 personnes sur les 286 (43%) ayant répondu à cette question pensent qu'une offre **sans viande** à **chaque repas** devrait être proposée. 65

pensent que **2 à 4 fois la semaine** serait suffisant alors que 40 disent **qu'une fois la semaine** est correct. 29 suggèrent **aucun repas** sans viande.

Réponses des élèves:

1 fois par semaine	33
2 à 4 fois par semaine	43
Jamais	24
Pas d'avis	22
Tous les jours	83

Réponses des adultes :

1 fois par semaine	7
2 à 4 fois par semaine	22
Jamais	5
Pas d'avis	7
Tous les jours	40

Synthèse, tendance et conclusion

Le sondage met en avant le fait que 54 % des usagers du restaurant de l'ETML (personnes mangeant entre 1 et 5 fois) sont intéressés par des menus sans viande et que 43% des personnes sondées pensent qu'un restaurant d'institution devrait proposer tous les jours un menu végétarien.

Contrairement à une idée reçue, il n'y a pas que les adultes de l'école qui sont intéressés par des menus sans viande, mais une septantaine d'élève le sont également.

Un peu plus de la moitié des personnes qui ne sont pas intéressées par les menus sans viande seraient peut-être tentées d'essayer si ceux-ci étaient mis en avant.

En fonction des commentaires relevés sous la question : "Pourquoi n'êtes-vous pas intéressés", on constate que plusieurs personnes pensent que manger sans viande n'est pas bon pour la santé. Une information à ce sujet pourrait être organisée afin d'amener un éclairage objectif. A noter que cette remarque ne vient que des élèves.

La solution d'inscription par anticipation pour avoir un menu végétarien ne semble pas ou peu convenir aux $\frac{3}{4}$ des personnes sondées. A réévaluer après quelques temps de mise à disposition de l'inscription en ligne, et surtout lorsque cette dernière pourra se faire depuis l'extérieur de l'ETML.

Propositions des membres du projet initial (élève) au vu des résultats du sondage.

"D'après le résultat du sondage je pense qu'essayer de mettre 2 menus végétariens par semaine serait largement suffisant pour commencer."

"Je trouve aussi qu'il y avait un grand nombre de personnes qui n'étaient pas au courant de la possibilité de commander à l'avance un menu végétarien."

"La mise en place d'une inscription en ligne est une bonne idée."

Actions générées par les élèves ayant participé au projet eCO2Profil

- Développement d'une application internet permettant de commander plus facilement, le jour précédent, un repas végétarien.
- Proposition d'avoir 2 menus végétariens par semaine.
- Proposition de réaliser, au restaurant, une semaine à thème avec tous les jours des repas végétariens.
- Les résultats du sondage permettront peut-être une action pédagogique permettant de démontrer qu'une alimentation moins

carnée est meilleure pour la santé sans toutefois amener des carences.

Effets "collatéraux" positifs générés par le projet

Afin de pouvoir donner des chiffres utilisables au projet, l'ETML a dû faire son bilan carbone. Ceci a permis d'identifier des impacts et le GiDDE et la direction ont décidé de mettre en place des mesures afin de les diminuer (analyse sectorielle des quantités et nature des déchets industriels, consommation énergétique et mobilité).

Afin de récolter des valeurs correctes dans le but d'affiner année après année le bilan de l'ETML, il est prévu également d'améliorer les différentes mesures réalisées lors du bilan carbone.

Mars 2021
Pour le groupe de projet : P.Aubert

Quelques suggestions de menu sans viande émanant du questionnaire

- Ratatouille
- Fondue
- Hamburgers aux haricots rouges
- Falafels
- Pain pita garni féta, concombre tomates oignons rouges
- Gâteau brick épinard féta
- Moussaka sans viande
- Lasagnes aux asperges, parmesan, safran
- Risottos champignons, légumes
- Soja au Satay
- Curry de lentilles/patate douce/riz
- Lasagnes courge/épinard/ricotta
- Endives au fromage
- Salade d'endive avec noix et oeuf
- Pizza végétarienne
- Croûte aux champignons
- Croûte au fromage
- Rouleaux de printemps
- Tofu grillé
- Gnocchi au fromage
- Gratin de spätzli aux légumes
- Quiche aux haricots
- Curry de légumes
- Tarte au poireau
- Choux farcis et gratinés au four
- Vol-au-vent sauce champignons
- Omelette
- Proposition de menu authentiquement végétariens et non seulement "sans viande"