

Analyse des réponses textuelles pour la délégation Occitanie

Contexte institutionnel : voir <https://www.calameo.com/read/003319384876429569cf5>

- 733 agents : 434 chercheurs et 299 IT
- 22 structures de recherche
- 1 UMI, 3 UMS, 3 UA
- La délégation régionale Occitanie (429)
- 4 sites : Toulouse (84), Sète (53), Bordeaux (3), Perpignan (3)

Consultation sur la restauration :

Descriptif des répondant.e.s

- 178 personnes ont répondu à la consultation soit près de 25 % des agents de la délégation Occitanie
- 77 % de titulaire ; 33 % de CDD ou précaires
- 65 % d'IT ; 35 % de chercheur.e.s (sur la base des répondants – stagiaires, certains CDD et post-doctorants non pris en compte)
- 80% sont à Montpellier
- 82 % en centre IRD ; 18 % hébergé.e.s
- 9 % sans subvention ni chèques déjeuner ; 60 % TR ; 11 % subvention ; 5 % NSP (1 CR, 3 DR, 2T, 1 stagiaire, 1 titulaire corps non précisé)
- 24% ont accès à une restauration collective (soit seulement 38 personnes) ; 6% NSP
- 85 % des répondant.e.s souhaitent bénéficier de TR en télétravail ; 10 % sont sans avis
- En présentiel : 77 % préfèrent les TR ; 19 % la restauration collective ; 4 % indifférent ; 1 seule personne ne veut aucun des deux

Analyse réponses textuelles n=60

Personnel sur site de Montpellier disposant d'un système de restauration sur place

Les plus : Relativement satisfait de la restauration collective mais des évolutions sont attendues.

Situation pendant la crise sanitaire : La restauration a fermé pendant la période de confinement puis ouverte de juin à septembre puis à nouveau fermée à compter d'octobre. Des plateaux repas à réchauffer à compter de décembre 2020 jusque maintenant.

La majeure partie des remarques concernent la qualité et la perte de temps

Les moins :

- Mettre plus de diversité dans les repas (7):
 - Avec plus de légumes frais bio (7) de saison (8) avec des circuits courts et non des produits transformés pour le plat principal et favorisant les produits de l'aquaculture bio et locale. Jouer sur les quantités pour réduire le gaspillage (1).
- Menus pour végétariens (3) avec au moins un jour sans poisson ni viande.

Pour quatre personnes la qualité des repas est inégale est a baissé depuis 2019 et se serait accentuée depuis le 1^{er} confinement (3) avec des repas trop gras/sucré/salé, pas assez équilibrés.

- Temps d'attente trop long (6).
- Aménager un espace plus grand à l'extérieur toute l'année, manque de places libres (3) et prévoir des travaux d'insonorisation pour éviter que ce soit trop bruyant.

Repas en panier mis en place depuis décembre 2019

Cette possibilité offerte à la cantine du centre IRD de Montpellier a soulevé des remarques en terme de qualité et d'impact environnemental : Améliorer la qualité et proposer des salades à emporter (2), en plus des sandwiches et la quantité (1) ; trop d'emballage et de déchets plastiques (2) et manque de flexibilité pour la commande à prévoir la veille sans aucune solution si on oublie de commander.

Doctorants :

La situation est des doctorants boursiers du Sud est relevée pour lequel les démarches sont compliquées et ne facilitent pas l'accès à la restauration collective.

Personnel hébergé en Occitanie

1. Sans ticket restaurant

La plupart déjeune sur leur lieu de travail, car soit pas d'accès aux autres cantines (Université, CNRS...) ou trop éloigné pour éviter de perdre du temps en trajet, pour plus de flexibilité, ne pas prendre sa voiture, ne pas faire la queue actuellement avec la crise sanitaire, éviter les contacts. Durant la crise sanitaire, certaines cantines sont fermées.

Pour toutes ces raisons, les agents hébergés par d'autres tutelles et n'étant pas dans le centre IRD, les tickets restaurant est la proposition la plus appréciée.

2. Personnel hébergé ayant droit aux tickets restaurant

Pour un des sites bénéficiant des tickets restaurant, le personnel demande à continuer à en bénéficier pendant la période de crise sanitaire (confinement, reconfinement , ...).

Propositions

De nombreuses propositions sont faites pour faire évoluer la restauration collective du centre de Montpellier :

De manière générale, il est demandé une nourriture avec une meilleur qualité des produits et plus soucieuse de l'environnement, plus de produits bio, locaux, des « vrais » repas végétariens, une démarches éco-responsables. Une restauration en accord avec l'éthique scientifique de l'institut « science de la durabilité »

Le point noir de la cantine est le temps d'attente à la restauration collective de Montpellier.

- Faire participer les usagers élargir les personnes impliquées lors de l'établissement du cahier des charges et de son renouvellement
- Sondage des agents concernés sur les différents cahiers des charges avec implication de nutritionnistes pour une évaluation
- Combinaison des deux offres (cantine et ticket restaurant) comme au Cirad
- Mutualisation avec l'ensemble des restaurations collectives d'Agropolis
- Diminuer l'attente en instaurant deux queues
- Améliorer l'espace extérieur permettrait de pallier au manque de place à l'intérieur
- Avec l'augmentation du travail et pas unique ment pendant la crise sanitaire, la fréquentation de la restauration collective diminue, les tickets restaurants sont une excellente alternative