



AURI — Restauration collective

Faire du self un espace de santé, sans perdre le plaisir de manger

Bilan d'observation du 09 au 29 juin 2026

Contexte de l'observation

09-29 juin 2026

LA STRUCTURE

AURI — Restaurant interministériel
Paris 7e · 35 salariés
Association Loi 1901

LA POPULATION

1 200 couverts / jour

Agents fonction publique · profils variés
Temps contraint de pause déjeuner



LA MISSION

Intervention en Santé Publique

Analyser, diagnostiquer, proposer des actions nutrition en accord avec les directives règlementaires (FR, EU, Monde)



	Dimension	Éléments de contexte <i>Ces cadres sont des contraintes ET des références légitimantes pour les actions</i>
P	Politique	<ul style="list-style-type: none"> PNNS 5 : La restauration collective est un levier de santé publique
E	Économique	<ul style="list-style-type: none"> Subvention employeur public → fréquentation régulière Loi EGAlim et Climat Résilience → Appro 50 % produits durables / qualité dont 20% issus de l'AB
S	Social	<ul style="list-style-type: none"> Déjeuner = moment de pause sociale → poids des normes de groupe Dilemme entre attachement aux repas traditionnels vs montée du flexitarisme et de la sensibilité environnementale
T	Technologique	<ul style="list-style-type: none"> Outils de traçabilité disponibles (Qualité, Hygiène, Gaspillage)
E	Environnemental	<ul style="list-style-type: none"> Loi EGAlim et Climat Résilience → Réduction du gaspillage alimentaire et augmentation de l'offre végétale (réduction empreinte carbone)
L	Légal	<ul style="list-style-type: none"> Loi EGAlim et Climat Résilience Règlement INCO → Affichage allergènes Respect GEM-RCN PNNS 5

Données observées du 09 au 29 juin 2026

Une collecte en trois temps :

1

Observation terrain

- Etude du plan alimentaire selon référentiel GEM-RCN (Variété, Fréquence)
- Organisation du self (Aspect spatial)
- Composition des plateaux au moment des passage en caisses (Photos)
- Etude du gaspillage (Logiciel Klikeo)

2

Analyse des ventes

Données issues des tickets de caisses :

- Entrées
- Plats principaux
- Fromages
- Yahourts/Compotes
- Pâtisseries
- Fruits
- Boisson

3

Questionnaires

Côté Usagers :

- 17 questions fermées
- Via QR code (Eval-and-go)

Côté Cuisine :

- Questions sur la perception de l'offre, les axes d'amélioration et leurs envies

Rappel GEM-RCN* (Fréquences 2026)

Les objectifs nutritionnels généraux :

- ➔ Augmenter la consommation de fruits et légumes et de féculents et notamment les produits crus pour leurs apports en vitamines
- ➔ Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- ➔ Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- ➔ Augmenter les apports en fer
- ➔ Augmenter les apports calciques



FREQUENCE DE CONTRÔLE

Chaque composante d'un menu est concernée par plusieurs critères (cf. cases blanches). Les fréquences observées sont à reporter dans les cases blanches et à comparer aux fréquences recommandées.

Période du au (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits						10/20 mini
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2						4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie						4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf, contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf						- Enfants scolarisés et adolescents : 3/20 maxi - Adultes : 4/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes						10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales						10 sur 20
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion (4)						8/20 mini
Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion (4)						4/20 mini
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion						6/20 mini
Desserts contenant plus de 15 % de lipides						3/20 maxi
Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides						4/20 maxi
Desserts de fruits crus 100 % fruit cru, sans sucre ajouté (5)						8/20 mini

*GEM-RCN : GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION

Rappel GEM-RCN* (Grammages 2026)

Famille	Aliment	Quantité (g)
Pain	Pain	50
Entrées	Crudités de légumes	80-100
	Crudités de fruits	150-200
	Salade composée à base de crudités	80-100
	Potages (ml)	250
	Cuidités	80-100
	Salade composée à base de féculents	100-150
	Entrée protidique (œuf, jambon, maquereau...)	50
	Entrée pâtissière (crêpes, pizza, tarte...)	80-100
Plat	Viande / Poisson	100-120
	Œufs (unité)	2-3
	Plat composé — hachis, lasagne... (poids portion)	250-300
	Préparation pâtissière — tarte, pizza... (poids portion)	200
Accompagnements	Légumes cuits	150
	Féculents cuits	200-250
Produits Laitiers	Fromage	40
	Yaourt et Fromage blanc	100-125
Desserts	Dessert lacté	125
	Fruit cru ou cuit	100-150
	Pâtisseries	60-80

Analyse croisée des données recueillies du 09 au 29 juin 2026

Source : PNNS 5 / ANSES · données de vente AURI 2025-2026 · observation terrain · *YTD = Jan-Mai 25 vs 26

Famille Aliments	Recommandation	Données observées	Écart PNNS
Fruits et légumes	≥ 5 portions/jour	Légumes : Non isolé dans les données Diversité légumes notée 3,5/5 Tx de captation Entrées > 70% Tx de prise de Fruits : 35 %	Légumes : angle mort du diagnostic Crudités consommées en debut de repas Fruits sous-consommés
Féculents et céréales	À chaque repas Privilégier les céréales complètes	Propositions variées dans l'offre (Riz, blé,...) Non isolé dans les données Verbatims : portions aléatoires Très peu de proposition en version complète Idem pas de pain complet	Offre bien proposée à chaque repas Présence excessive des féculents raffinés → Reprise des essais sur les céréales complètes
Viandes, poissons, œufs	Poisson ≥ 2x/sem Viande rouge ≤ 500g/sem Charcuterie < 150g/sem	Tx de prise Poisson : +3% YTD* Tx de prise plat du jour (Viande) : 40% Tx de prise Grill : -27% (fermé le vendredi)	Viande structurellement dominante = habitude alimentaire Variété de l'offre du jour Viande et Poisson
Légumineuses et protéines végétales	≥ 2x/sem Objectif EGAlim	Tx de prise du plat végétarien : -14 % YTD* Plat végétarien noté 3,8/5	Fort et en aggravation Moins d'1/5 convives choisit le plat VG
Produits laitiers	2x/jour	Tx de captation Yahourts/Compotes : 30 % Fromage : 10 % Produits laitiers noté 4,1/5	Offre bien utilisée et appréciée Attention choix convives portés sur Yahourts Aromatisés plutôt que Nature
Matières grasses	Favoriser insaturés Limiter saturés/trans	Cuisine : Colza, Tournesol Assaisonnements notés 3,7/5 Demande réduction sel	Non quantifiable Angle mort du diagnostic → Reprise des essais sur les huiles végétales → Sauce : aromatique vs MG
Produits sucrés et boissons	Limiter sucres ajoutés Eau = boisson illimitée	Tx de captation Pâtisseries : 55 % Tx de prise Pâtisseries : 67% Tx de prise de Sodas : 71 % mais tx de captation à 7%	Famille la plus éloignée des recommandations Déterminant environnemental fort Fruits < Pâtisseries chaque mois Eau à volonté

Le regard des usagers (Retour questionnaires usagers)

1

Datas :

205 retours réceptionnés

Population Adulte bien portante

54% Homme - 43% Femme - 3% Ne se prononce pas

86% déjeunent entre 3 et 5 fois / semaine

70% prennent entre 30min et 1h pour déjeuner

2

Avis :

- Les usagers sont globalement satisfait de venir déjeuner chez AURI et 8 personne sur 10 recommanderait AURI autour de lui
- Ils sont guidés par **l'Envie**, le **Plaisir** et le **Goût**, la **Découverte dans le choix de leurs plats**
- Ils portent une attention particulière à **la diversité de l'offre (Légumes/Féculents/Fruits)**
- Ils attendent davantage de **transparence** et de **communication** sur **l'origine et les engagements du restaurant**
- Ils pourraient être intéressés par des **ateliers** autour de la nutrition comme : **Manger équilibré et varié, Alimentation et énergie au travail, Ecouter sa faim et comprendre la sensation de satiété**

Le regard des usagers (Retour questionnaires usagers)

3

Les points spécifiques à améliorer verbalisés par les usagers

Adaptation météo / canicule : Signal saisonnier fort

Demandes de plats froids en période de chaleur, climatisation insuffisante dans la salle.

Bar à salades / crudités : Les convives réclament le bar à crudités d'avant 2020 supprimé post-COVID.

Plat végétarien

Les convives ne retrouvent pas le plat équilibré attendu à travers le plat végétarien ni via ses composants ni la quantité et notent une récurrence de certains plats comme le curry de légumes.

Plat Poisson

Jugement mitigé sur la qualité du poisson en terme de cuisson, présence d'arrêtes et conscience écologique (Thon, Saumon – surpêche).

Variabilité des portions

Les convives ressentent des inégalités de service selon le cuisinier (Quantité de féculents ou de légumes)

Pénurie après 13h

Les convives arrivant après 13h notent une diminution du choix dans les vitrines et constatent une baisse de la qualité des nouveaux produits servis.

Affichage et transparence

Les convives souhaiteraient des affichages plus précis sur les calories, les origines, les labels, les épices utilisés dans les plats...et plus de fiabilités dans les menus affichés sur le site

Photos de plateaux prises entre le 09 et le 29 juin 2026

Malgré les connaissances des usagers pour déjeuner équilibré, le passage à la pratique n'est pas toujours au rendez-vous ...





AURI vous donne rendez-vous en Septembre
pour découvrir des ateliers dédiés
à l'alimentation et la santé.

Bon été à tous !