

INVESTIGATION “EGALIM”

COMITÉ D’INVESTISSEMENT DU 29/10/2020

 Comment beta.gouv.fr peut accompagner les acteurs de la restauration collective dans des pratiques plus durables

CONTEXTE ET OBJECTIF



Comité d'investissement du 29/10/2020 pour le lancement d'une Startup d'État autour de la loi EGAlim

Problèmes à investiguer :

- Difficultés des acteurs de la restauration collectives (restaurants collectifs, élus locaux...) dans la mise en œuvre des dispositions de la loi Egalim ?
- Besoin d'information des citoyens sur ces dispositions et leur mise en œuvre.

Objectif du comité : valider le **lancement d'une Startup d'État** pour accompagner les acteurs de la restauration collective dans la mise en œuvre de la loi EGAlim, suivre la mise en œuvre de cette dernière et informer les convives sur la qualité et la durabilité de leur alimentation

ORDRE DU JOUR



Comité d'investissement du 29/10/2020 pour le lancement d'une Startup d'État autour de la loi EGAlim

1. Rappels sur beta.gouv.fr et les principes de l'investigation
2. Ce que nous avons appris pendant l'investigation
3. Proposition de solution en version bêta : ma-cantine.beta.gouv.fr
4. Une ambition à long-terme : ma-cantine.gouv.fr
5. Décision sur le lancement de la Startup d'État



COMMENT NOUS AVONS TRAVAILLÉ



Rappels sur beta.gouv.fr et les principes de l'investigation

COMPRENDRE BETA.GOUV.FR



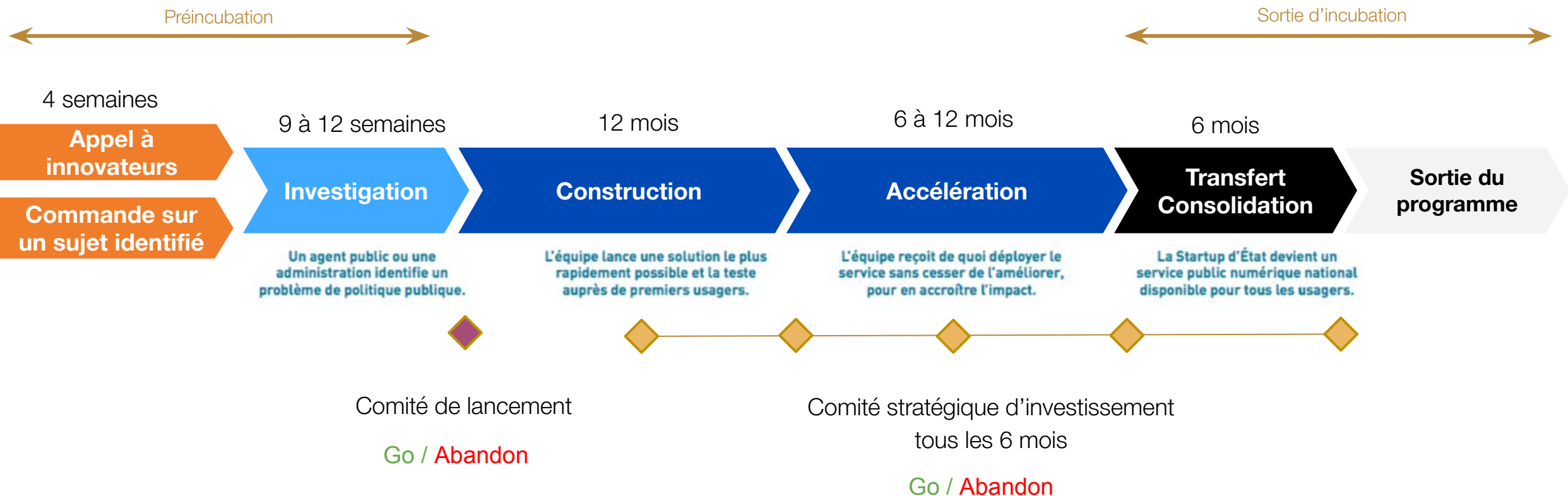
beta.gouv.fr aide les administrations publiques à construire des services numériques utiles, simples, faciles à utiliser et **qui répondent vraiment aux besoins des gens**. Pour cela, nous avons diffusons une approche différente de la conception de service numérique, surnommée “**approche Startup d’État**”.

Nos parti-pris :

- les **besoins des utilisateurs** avant ceux des administrations
- de l’**amélioration continue** plutôt que de la conformité à un plan
- des **équipes autonomes et responsables**

LE PROGRAMME BETA.GOUV.FR

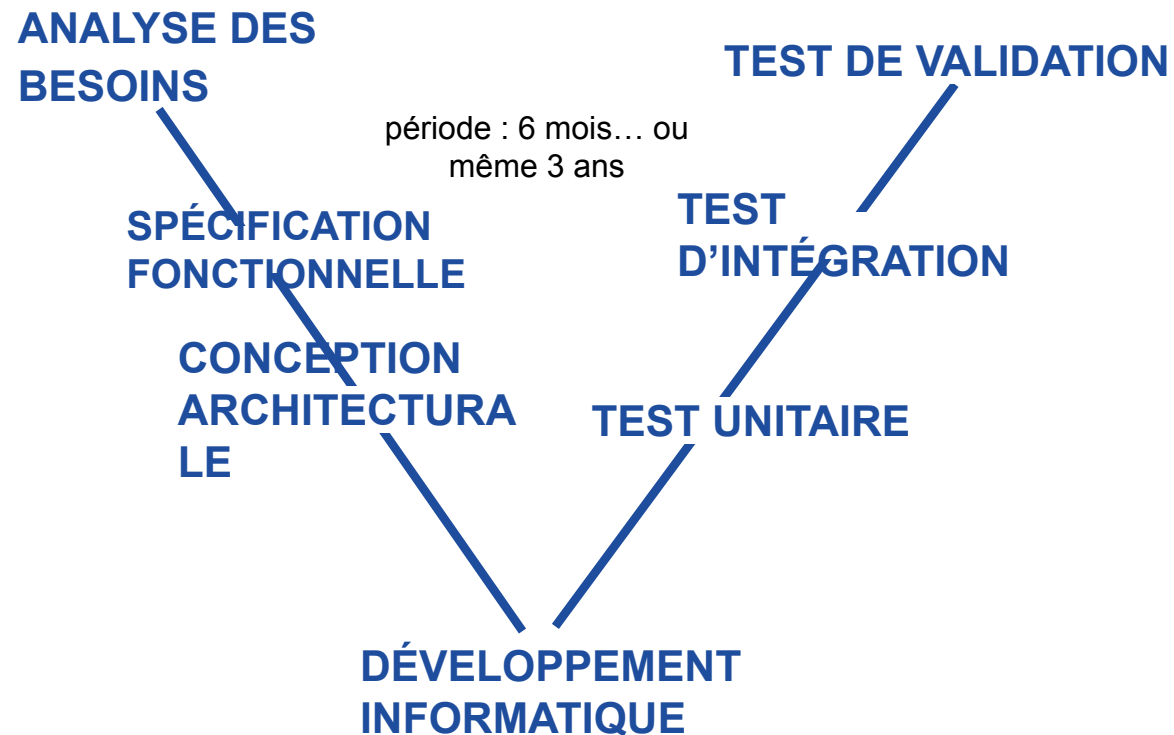
🚀 4 phases pour concevoir des services publics numériques



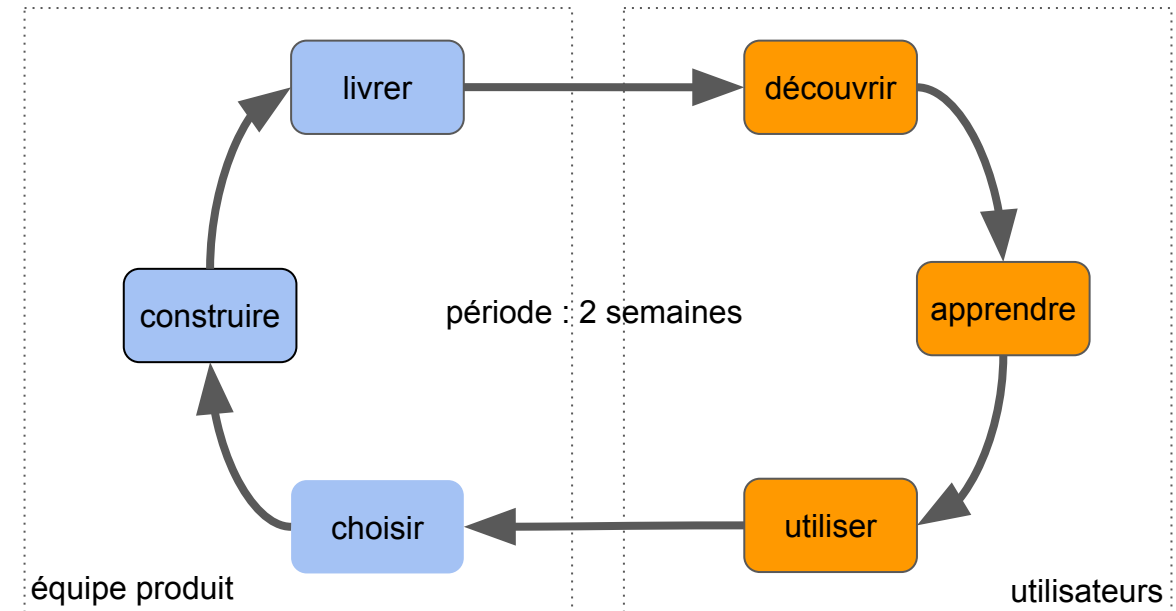
NOTRE METHODE DE DEVELOPPEMENT

 L'approche traditionnelle vs l'amélioration continue

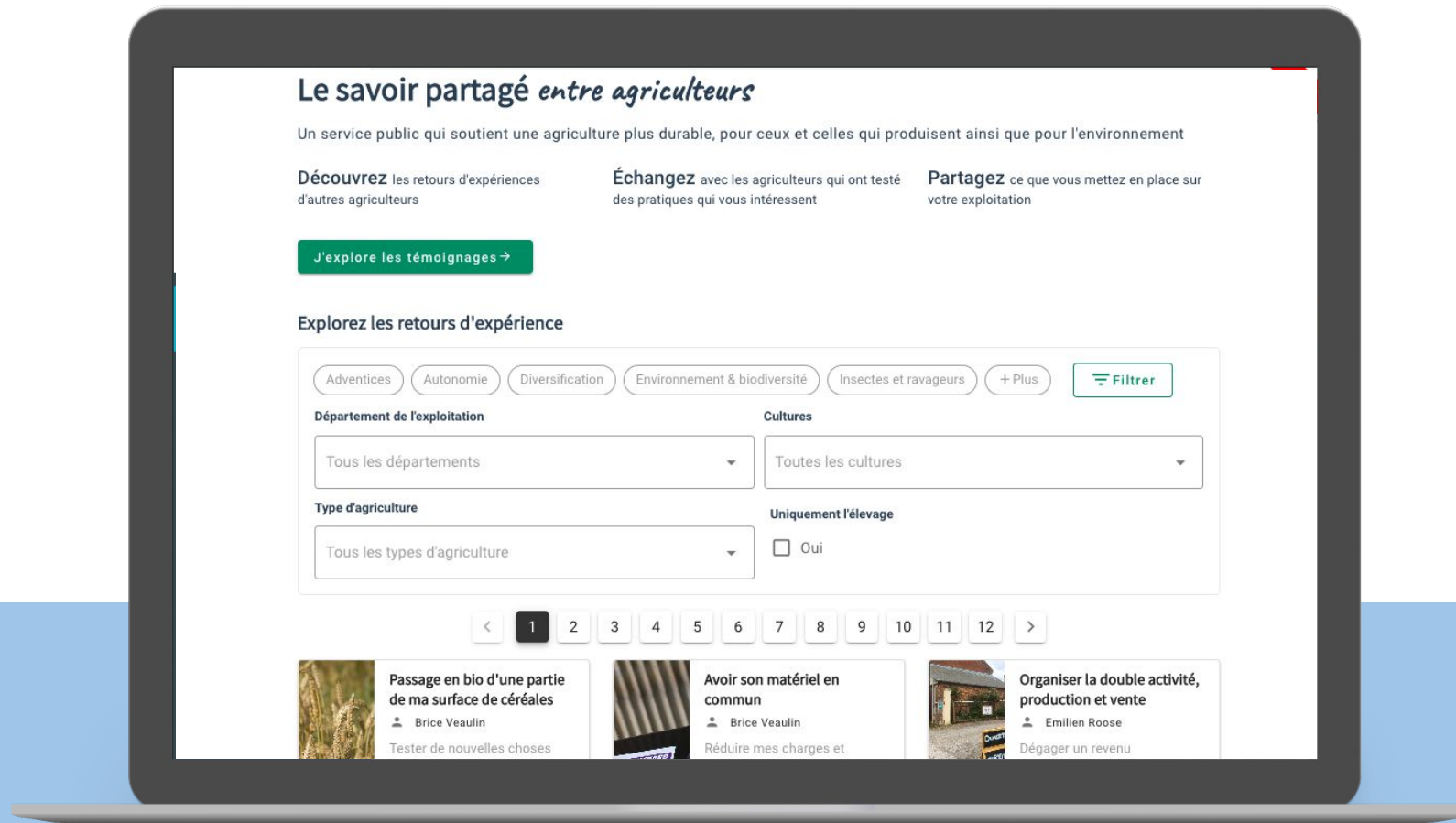
L'approche traditionnelle
"Le cycle en V"



L'amélioration continue
"Cycle de développement itératif" ou "mode agile"



DES EXEMPLES



Peps

OFB - INRAE - DGAL - CGDD

DES EXEMPLES



Cartobio

Agence Bio - INAO - DGPE

DES EXEMPLES



Application Agribalyse
ADEME / ecolab.ademe.fr

LES PRINCIPES DE LA PHASE D'INVESTIGATION

 9 semaines pour déterminer s'il est nécessaire de lancer un service public numérique



Les objectifs :

(re)partir du problème rencontré par les utilisateurs (et non d'une solution pressentie) à travers une écoute attentive

s'assurer de construire un service numérique qui soit vraiment utile

minimiser grandement le risque d'investir dans un produit qui ne répond pas aux vrais besoins des utilisateurs.trices

L'EQUIPE EN CHARGE DE L'INVESTIGATION EGALIM



Jennifer Stéphan

Entrepreneuse publique à beta.gouv.fr

Développeuse

jennifer.stephan@beta.gouv.fr

15 jours d'intervention



Valérie Merle

Intrapreneuse DGAL

Référente Nationale Restauration

Collective Ouest / Egalim

valerie.merle@agriculture.gouv.fr

Mobilisée 20 jours



Ishan Bhojwani

Co-animateur de beta.gouv.fr

Référent à la DINUM

ishan@beta.gouv.fr

5 jours d'intervention



CE QUE NOUS AVONS APPRIS



Synthèse des enseignements de l'investigation

LES PRINCIPAUX PROBLÈMES

 Identification des difficultés dans la mise en oeuvre d'EGAlim

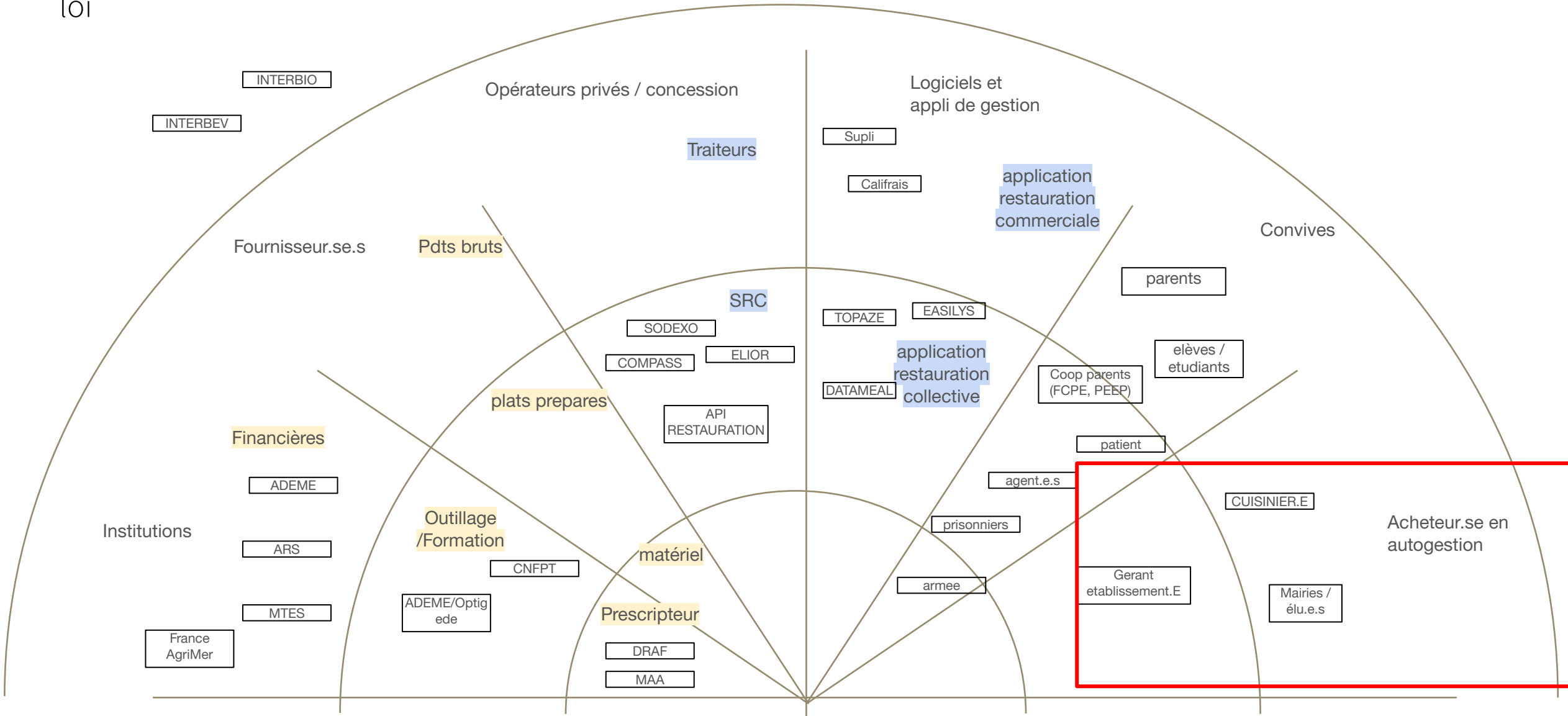


- Une **loi complexe à appréhender** par les différents acteurs (quelles obligations pour quand, confusion avec le local, les labels etc)
- **Absence de règles de calcul claires, manque d'outils** pour le calcul des approvisionnements ou pour la remontée de données
- **Déficit de formation** sur le terrain
- **Dispersion des ressources** disponibles
- **Manque de lignes directrices** sur la mise à disposition des informations aux convives

UN ÉCOSYSTÈME COMPLEXE



Nécessité d'un ciblage de l'utilisateur.e qui rencontre le plus de problèmes dans la mise en œuvre de la loi



PROPOSITION DE PREMIER PÉRIMÈTRE D'EXPÉRIMENTATION

🍴 Les cantines scolaires en autogestion

Pourquoi cette cible ?

- le secteur “scolaire” est celui qui a le plus de mesures EGAlim à respecter
- les gros établissements de RC sont mieux outillés (en ETP, informatique, traçabilité de la facturation) et connaissent mieux la loi contrairement aux cantines en autogestion
- les acteurs en autogestion (60% des établissements) disposent directement des éléments de facturation nécessaires aux calculs des taux Egalim

Mesures	Échéances	SECTEURS CONCERNÉS					
		Personnes morales responsables publiques et privées			Tout autre personne morale responsable publique	Autres personnes morales responsables privées	
		Restauration scolaire (de la maternelle au lycée)	Établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, pouponnières, haltes-garderies, aînés et jardins d'enfants)	Restauration universitaire	Tout autre administration ou établissement public (restaurants d'administration, médico-social public, armée, pénitentiaire, EPA,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (sanité, social, médico-social et pénitentiaire)	Autres établissements privés non mentionnés au L. 230-5 du CRPM (restaurants d'entreprise privée,...)
Au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques	1 ^{er} janvier 2022						
Information obligatoire des convives une fois par an	1 ^{er} janvier 2020						
Expérimentation de l'affichage de la nature des produits	Du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		
Information nutritionnelle	30 octobre 2018						
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	Du 1 ^{er} novembre 2019 au 1 ^{er} novembre 2021						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 ^{er} janvier 2025 (1 ^{er} janvier 2028 si < 2 000 habitants)						
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020						
Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables	1 ^{er} janvier 2020						
Proposition de convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020	Si > 5 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour

NOTRE UTILISATRICE-TYPE : Catherine, cheffe de cuisine scolaire

🍴 A la fois cheffe de cuisine, magasinnière et binomée par la gestionnaire du collège



Catherine, cheffe de cuisine d'un collège de 600 élèves

Planification et élaboration des menus

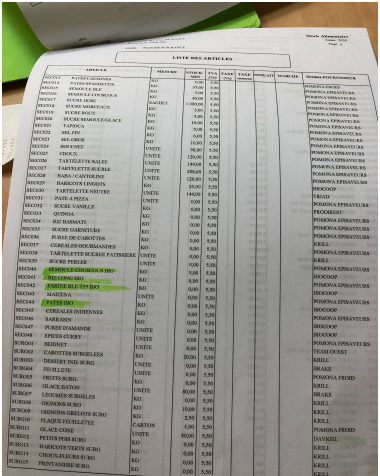
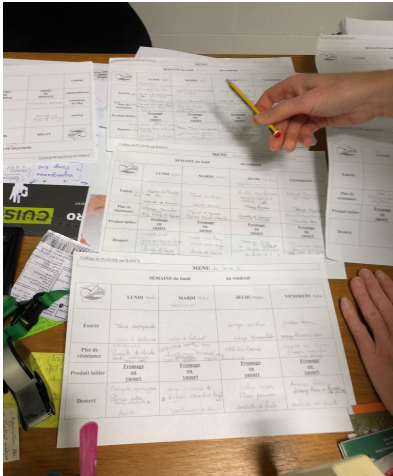
Achats/appro

Suivi et reporting

Préparation

Gestion des déchets

Service/consommation



LES PROBLÈMES QUE RENCONTRENT NOTRE CIBLE

 Analyse de certains des besoins



Catherine, cheffe de cuisine
d'un collège de 600 élèves

Je ne comprends pas la loi
EGAlim et **mes obligations**

Je ne m'y retrouve pas parmi la
masse de ressources
disponibles

J'ai du mal à rédiger mes
cahiers des charges
correctement

Je ne sais pas comment **calculer**
ni faire **remonter mes données**

Je sais pas comment suivre l'
évolution de l'impact
environnemental de mes
menus

Je n'ai **pas assez de fonds** pour
investir dans du matériel
nécessaire à ma transition

Je ne sais pas comment
informer mes convives de
manière simple et
compréhensible

Ma commune souhaite
privilégier le local, je ne **trouve**
pas de fournisseur bio adapté
près de ma cantine

Ma commune souhaite
privilégier le **local**, je ne sais pas
comment **concilier avec**
EGAlim

Je ne sais pas comment m'y
prendre pour **réduire le**
gaspillage

Je ne trouve pas d'**association à**
qui faire don de mes restes
alimentaires

BESOINS DES AUTRES BÉNÉFICIAIRES



Les cantines scolaires en autogestion



En tant que parents d'élève/citoyen, je veux :

- connaître et comprendre ce que mange mon enfant
- pouvoir intervenir et aider la cantine de mon enfant à aller vers une alimentation plus saine
- avoir une visibilité du changement opéré dans la transition vers une alimentation saine et durable à la cantine de mon enfant



En tant qu'agent de la DGAL, je veux :

- avoir un état des lieux et suivre l'avancée de la loi EGAlim
- pouvoir fournir de l'aide à la mise en place (ressources, financements, benchmark outils privés...)

Famille 1

GARANTIR UN SYSTÈME PERMETTANT UNE ALIMENTATION SAINES, DURABLE, MOINS ANIMALE ET PLUS VÉGÉTALE, RESPECTUEUSE DE LA PRODUCTION ET DU CLIMAT, PEU ÉMETTRICE DE GAZ À EFFET DE SERRE ET ACCESSIBLE À TOUS, NOTAMMENT EN RENDANT EFFICIENTE LA LOI EGALIM

Extrait de la Convention Citoyenne pour le Climat

LES SOLUTIONS EXISTANTES

⚙️ Pléthores d'outils et ressources avec des positionnements divers et non ciblé EGAlim





MA-CANTINE.BETA.GOUV.FR



A quoi pourrait ressembler la 1re version à tester en conditions réelles dans les 6 prochains mois pour répondre aux besoins identifiés ?

PREMIÈRE VERSION DU SERVICE

 Un auto-diagnostic pour les cantines scolaires en autogestion... avant d’aller plus loin !

IRRITANTS	HYPOTHÈSE DE SOLUTION
<p>comprendre la loi EGAlim et mes obligations</p> <p>avoir de l’aide pour atteindre les objectifs</p> <p>avoir accès à l’ensemble de la documentation et des guides facilement, les formations appropriées</p> <p>Aller plus loin?</p>	<p>AUTO-DIAGNOSTIC / CALCULATRICE “MA CANTINE EST-ELLE EGAlim COMPATIBLE ?”</p> <p>=</p> <p>TABLEAU DE BORD</p> <p>+</p> <p>BOUQUET DE RESSOURCES</p> <p>+</p> <p>Eléments officiels de compréhension de la loi</p>
<p>avoir un état des lieux du respect de la loi EGAlim</p> <p>connaître et comprendre ce que mange mon enfant</p>	<p>REMONTÉE DES DONNÉES PUBLIÉES PAR L’AUTO-DIAGNOSTIC</p>

NOTRE HYPOTHÈSE DE SOLUTION : **auto-diagnostic/calculatrice**

macantine.gouv.fr Statistiques de ma cantine

Ma cantine est-elle EGAlim compatible ?

Auto-diagnostiquer vos achats, approvisionnements, mesures pour la réduction du gaspillage alimentaire, du plastique...

Auto-évaluer mon restaurant

Ma Cantine est-elle EGAlim compatible ?

100% produits locaux

100% produits bio

100% produits locaux

100% produits locaux

30 / 35

8 kg

Travaux de performance énergétique

Votre tableau de bord mijoté en 5 min

CALENDRIER DE LA PHASE DE CONSTRUCTION

 6 mois pour construire une première version de l'outil, le tester et évaluer sa pertinence

Comité du 29
octobre 2020

Comité
avril/mai 2021

Signature de
la convention

Construction de la 1re
version et des 1res
briques

Test de la 1re version

Evaluation de l'impact

Poursuite ?

Moyens

Recrutement d'une
équipe :
développement,
design, produit, etc.

Recherche de
premiers
bêta-testeurs

Mise en service du
produit auprès des
utilisateurs

Recueil des retours
utilisateurs

Améliorations suite
aux retours
utilisateurs

Nb de cantines
embarquées

Taux d'alimentation
durable dans les
cantines
accompagnées

Satisfaction
utilisateurs /
convives

INDICATEURS D'IMPACT A SUIVRE

 Les objectifs à suivre dans 6 mois pour savoir si nos hypothèses sont validées

Objectifs

Aider les cantines à
comprendre et mettre
en oeuvre EGAlim

Permettre la remontée
des données au niveau
national

Présenter de premières
données à de premiers
parents d'élèves

Indicateurs

de cantines scolaires
autogérées utilisatrices de
l'autodiagnostic

de cantines scolaires
utilisatrices et ayant mis
en oeuvre des mesures
grâce à la plateforme

Satisfaction des cantines
utilisatrices

de cantine ayant
remonté des données
complètes sur leur
situation

de cantines déclarant
son incapacité à remonter
des données

Satisfaction du groupe de
parents d'élèves
bêta-testeurs

INDICATEURS D'IMPACT A SUIVRE

 Les objectifs à suivre dans 6 mois pour savoir si nos hypothèses sont validées

Objectifs	Accroître le nb d'hébergements dans le dpt/pays DINAN	Optimiser l'accompagnement des femmes victimes de violences	Fluidifier le processus demande hebergement/hebergement effectif
Indicateurs	nb de logements en + versus année n-1	délai entre la demande et hébergement effectif	nb de personnes accompagnées
	nb total de logements disponibles et spécifiques hébergement d'urgence	Satisfaction des hébergées	Satisfaction des personnes accompagnées
	ration nb de demandes d'hebergement urgence / hebergement effectif		



UNE PROPOSITION DE VISION A LONG-TERME : MA-CANTINE.GOUV.FR

 La plateforme d'accompagnement et de suivi des objectifs Egalim, en toute transparence avec les convives

MA-CANTINE.GOUV.FR

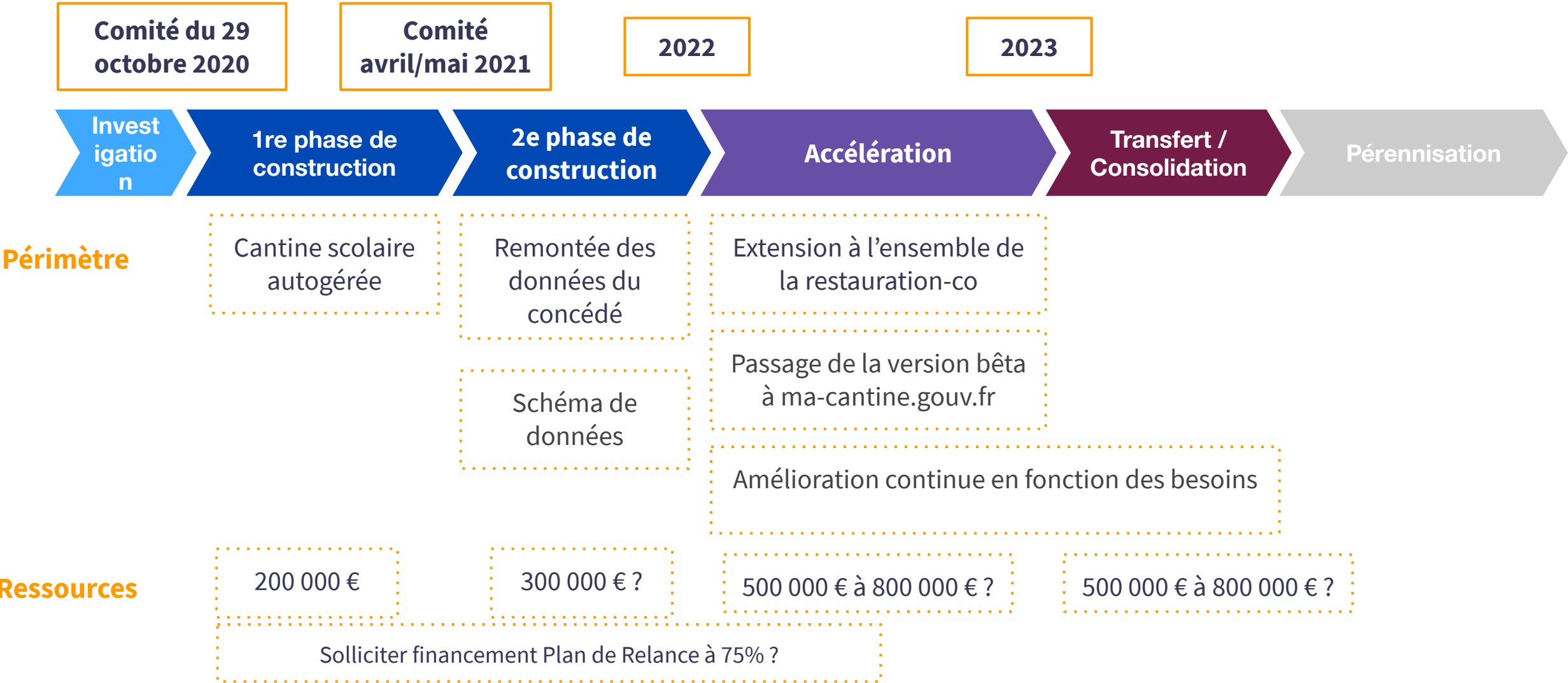
 Vision à long terme : de la version bêta à la plateforme gouvernementale de référence pour la resto-co

Accélérer la transition alimentaire de qualité, saine et durable dans nos écoles, administrations, entreprises et hôpitaux

- Un **observatoire** permettant le suivi après après année des indicateurs de qualité et de durabilité de l'alimentation servie aux convives dans la restauration collective
- Un lieu unique pour s'informer sur la loi, se documenter et monter en compétences
- Un point d'entrée pour les **citoyens** qui souhaitent connaître la constitution de leur assiette en produits de qualité et durables et **faire pression** le cas échéant
- Une plateforme pour permettre aux **restaurants** de valoriser leurs actions, de **se comparer** aux autres restaurants collectifs et de **répondre à la double obligation réglementaire d'affichage des seuils en produits de qualité et durable**, d'une part, et de déclaration pour assurer le suivi statistique de la loi, d'autre part.

ET APRÈS LES 6 PREMIERS MOIS ?

🚀 Faire grandir le service progressivement en cas d'utilité avérée. Projection provisoire





ALORS, ON Y VA ?



Echanges sur l'opportunité de lancer la Startup d'Etat

DÉCISION SOUMISE AU COMITÉ

👉 2 scénarios pour la suite

Lancement de la Startup d'État	Arrêt du partenariat avec beta.gouv.fr
<ul style="list-style-type: none">• Signature d'une convention de délégation de gestion avec la DGAL, financement de 200 000 € pour les 6 premiers mois• Lancement d'un partenariat fondé sur la confiance et la collaboration avec la DINUM (pas de relation commanditaire-prestataire), avec une démarche de transformation numérique et culturelle des pratiques du ministère de l'agriculture• Mobilisation de Valérie à 60% au moins sur le sujet (rédaction d'une lettre de mission)• Comité dans 6 mois pour confirmer que la direction prise est la bonne, ajuster, ou arrêter les travaux	<ul style="list-style-type: none">• beta.gouv.fr fournit les documents suivants : grille d'éligibilité, dossier de restitution avec l'ensemble des travaux effectués, etc.• L'équipe beta.gouv.fr est mobilisable ½ journée pour réfléchir avec la DGAL à des alternatives



ANNEXES

TRAVAIL RÉALISÉ PENDANT L'INVESTIGATION

- Étude documentaire** : Xerfi, documents Unplusbio, Optigede, etc
- **Étude des solutions numériques** existantes en matière d'approvisionnement dans la restauration collective : 8 outils, dont Easylis, Presto, Topaze, Foodmeup, maïa.bio, supli, traqfood, koust, EMAapp
- **Entretiens avec des experts et acteurs du secteur** : Collectif Pieds dans le Plat, Eco2 Initiatives, Interbio, ADEME, Un plus bio
- **Entretiens utilisateurs** (élus, établissements de restauration collective, etc) : mairie de Reventin-Vaugris (Isère), mairie de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes), cantine scolaire de Plouer-sur-Rance (Côtes d'Armor), RIA du 20 avenue de Ségur (Paris), Sodexo (direction des achats), groupements d'achat (ACENA), Conseil régional de Bretagne, ESAT Magellan
- **Maquette et début de test de la solution** envisagée pour la phase de construction (expérimentation)

RESSOURCES ALLOUÉES PAR LA DINUM

- Intervention d'un agent DINUM (10%)
- Mobilisation d'une coach au profil d'entrepreneuse du numérique - 15 jours : environ 7000 €

VALEUR AJOUTEE DE MA-CANTINE.GOUV.FR

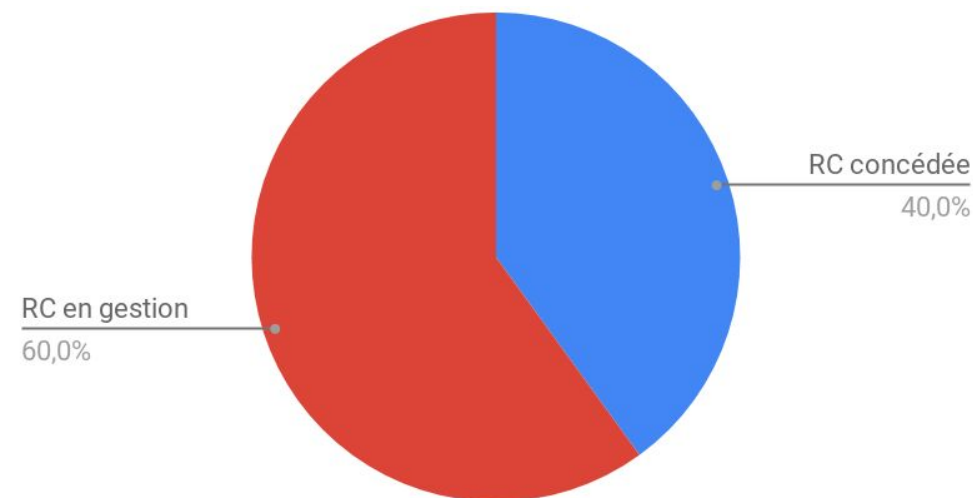
- Tableau de bord de la loi Egalim (remontée des données notamment à des fins statistiques) constituant un outil de pilotage de la politique publique à plus long terme (observatoire de l'alimentation durable 2.0)
- Schéma de données de référence "tamponné" par le ministère de l'agriculture avec le soutien de la DINUM
- Répond à un besoin des utilisateurs/gestionnaires (définir un cadre commun) et à une demande sociétale : un outil attendu des utilisateurs (des convives à vérifier)
- Outil facile d'accès, interactif, évolutif et valorisant pour inciter à participer (une première brique expérimentée sur un champ restreint permettant une adaptation fine des propositions d'accompagnement par des tests utilisateurs et qui inclut une extension possible aux autres secteurs)
- Des bêta-testeurs prêts à démarrer (issus des entretiens, des réseaux)
- Réel service vs simple outil de reporting
- Possibilité d'expérimenter une régulation par la multitude (pression des convives) plutôt que dispositif de contrôle-sanction

POINTS D'ATTENTION LORS DE LA PHASE DE CONSTRUCTION

- Les données d'achats sont déclaratives il faut s'assurer d'obtenir réellement ce que l'on veut (guide de déclaration), de faire connaître l'outil largement (plan de communication?) et d'en faire un affichage concerté.
- Absence de contraintes réglementaires fortes pour le moment (pas d'arrêté, pas de contrôles, pas de sanction), ces informations ne sont pas forcément disponibles et/ou transférables en l'état.
- S'assurer d'une bonne coordination du projet avec les nombreux acteurs travaillant sur ce sujet :
 - mettre à contribution le GT suivi du CNRC pour construire le volet "télédéclaration"
 - mettre en place une réunion avec les principales SRC pour commencer à travailler le volet "gestion concédée" après premiers résultats de l'étude T0

TENDANCES DU SECTEUR

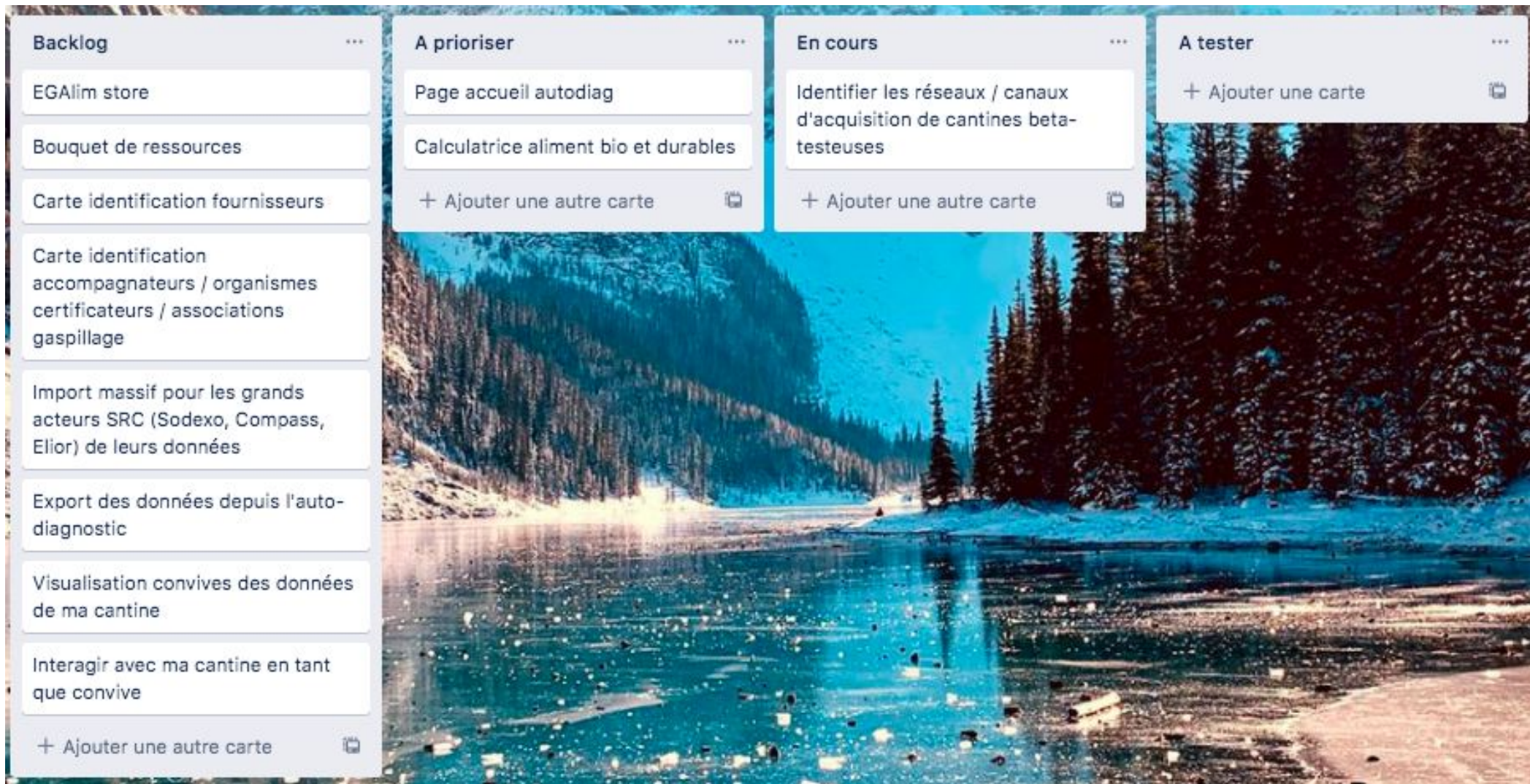
- La valeur des approvisionnements des opérateurs s'alourdit en raison du surcoût des denrées de qualité (+18% pour le bio), utilisées par les acteurs dans leur cadre de plus en plus premium et d'évolution réglementaires comme la loi Egalim. Taux de marge du secteur environ 60% du CA.
- Inaugurations récentes de Dupont Restauration Bailleul (59) et API Restauration Autechaux (25).
- La loi Egalim accentue l'avantage comparatif (ancrage local et prestations premium) des challengers et des SRC de petite taille en imposant notamment 50% des produits durables et de qualité d'ici 2022. Le chemin à parcourir à ce niveau diffère d'ailleurs fortement selon les segments du secteur. En effet, selon l'Agence bio :
 - *86% des cantines scolaires proposent des aliments bio*
 - *58% pour les restaurants d'entreprises*
 - *38% pour les hôpitaux et maisons de retraite*
- La loi instaure en outre un impératif de structuration à petite échelle des approvisionnements largement défavorables aux majors, basé sur la centralisation et massification des achats.
- Elior expérimente actuellement l'affichage du Nutri-Score (indicateur de valeur nutritionnelle) de tous ses plats.
- Sodexo s'est allié à Deliveroo en janvier 2020.



- Taux de concession dans la restauration collective :
 - 41% sur la RC totale
 - 78% en RIE
 - 15% dans les Min Armées, crèches, parc attraction
 - 32% dans le médico social, secteur très prometteur en termes d'externalisation
 - 41% dans l'enseignement

CONSTRUCTION PAR BRIQUES SUCCESSIVES

🚀 Définir les fonctionnalités prioritaires pour produire une première version du produit numérique sur un périmètre réduit



ÉBAUCHE MAQUETTE AUTO-DIAGNOSTIC

macantine.gouv.fr

Statistiques de ma cantine

Ma cantine est-elle EGAlim compatible ?

Auto-diagnostiquer vos achats, approvisionnements,
mesures pour la réduction du gaspillage alimentaire, du
plastique,...


Auto-évaluer mon
restaurant



ÉBAUCHE MAQUETTE AUTO-DIAGNOSTIC

macantine.gouv.fr

Evaluer mon restaurant sur ...

 **Au moins 50% de produits de qualité et durables dont 20% de bio**


En savoir plus

 **Information des usagers et convives**

En savoir plus

 **Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires**

En savoir plus

 **Diversification des sources de protéines et menus végétariens**

En savoir plus

 **Substitution des plastiques**

En savoir plus


 **Restauration scolaire**

L'ensemble des mesures de la loi EGalim s'appliquent. Vous pouvez choisir de compléter les mesures une par une, ou de commencer depuis le début. Les informations se sauvegardent automatiquement.

COMMENCER

ÉBAUCHE MAQUETTE AUTO-DIAGNOSTIC

macantine.gouv.fr

 **Au moins 50% de produits de qualité et durables dont 20% de bio**

 échéance: 2023



Trouver des fournisseurs durables près de mon restaurant

En manque d'idées pour la rédaction de votre cahier des charges ?

Accéder à la carte

Dans les 50% entrent les produits suivants (avec les logos) :

- Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20 % minimum) ou en conversion





Retour

DIAGNOSTIC

ÉBAUCHE MAQUETTE AUTO-DIAGNOSTIC

macantine.gouv.fr

[Retour](#)

	Aliments	Bio	AOP/AOC/IGP/STG	Label Rouge	HVE	Pêche durable	Local hors Egalim
 Viande fraîche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Légumes frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Fruits frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Epicerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

 **Produits durables**

0%
durables

dont **0**%
bio



ÉBAUCHE MAQUETTE AUTO-DIAGNOSTIC

macantine.gouv.fr

Rechercher par mot-clés

Toutes les ressources



Exemples de clauses et cahiers des charges

En manque d'idées pour la rédaction de votre cahier des charges ?
Lorem ipsum blahief eguhij fjhjeo2k feg.

Accéder à des
docs-types

[Retour](#)

ÉBAUCHE MAQUETTE AUTO-DIAGNOSTIC

macantine.gouv.fr

**Ma cantine est-elle
EGAlim compatible ?**

🔍 Nouvelle-Aquitaine, collège Simone de Beauvoir

