

Enquête régionale

- Verbatim sous-partie Alimentation -



Table des matières

Avant de commencer	4
Consigne 1	4
Consigne 2	4
Consigne 3	4
Consigne 4	4
Consigne 5	4
Consigne 6	5
1 ^{ère} partie	6
Réduire les émissions de GES dues à l’Alimentation.....	7
CONNAISSANCES sur les émissions de GES liées à l’alimentation :	7
40. D’après vous, quelle est la part de l’alimentation dans les émissions de GES du secteur de la santé ?.....	7
41. D’après vous, un repas avec du bœuf représente autant d’émissions de GES que :	7
42. D’après vous, le gaspillage alimentaire annuel pour un EHPAD de 30 résidents représente en moyenne :	7
ACTIONS MISES EN PLACES par la structure pour réduire les émissions de GES liées à l’alimentation :	8
43. Au sein de votre structure, comment sont produits les repas ?	8
44. Quel est le nombre annuel de repas servis aux usagers (patients/résidents et accompagnants) et personnels de votre structure (petit-déjeuner, déjeuner et diner) ?	8
45. Quel est le nombre annuel de collations servies au sein votre structure ?.....	8
46. Au sein de votre structure, quel est le montant annuel (en k€) total des dépenses liées à l’alimentation (consommables uniquement : achat des aliments, achat des repas, collations, etc.).....	8
47. Par catégorie d’aliments, indiquer la quantité annuelle (en kg) achetée par votre structure ?	9
48. Votre structure a-t-elle déjà mesuré les émissions de GES liées à l’alimentation ?.....	9
49. Quelle(s) action(s) votre structure a-t-elle mise(s) en place pour réduire le gaspillage alimentaire ? Indiquez l’état de réalisation pour chaque type d’action(s) :.....	10
50. Quelle(s) action(s) votre structure a-t-elle mise(s) en place pour proposer une restauration durable ? Indiquez l’état de réalisation pour chaque type d’action(s) :	11
51. Quel(s) frein(s) interne(s) et externe(s) identifiez-vous pour réduire les émissions de GES liées à l’alimentation ?	12
52. Quel(s) levier(s) interne(s) et externe(s) identifiez-vous pour réduire les émissions de GES liées à l’alimentation ?	13
53. Pour chacun des outils suivants, quel est le niveau de pratique au sein de votre structure ? :	14



54. Quelles sont les **attentes** de votre structure pour réduire les **émissions de GES** liées à **l'alimentation** ? 15

COLLABORATION avec les acteurs territoriaux du secteur « Alimentation » : 16

55. Veuillez évaluer la **fréquence de collaboration** que votre structure entretient avec les acteurs suivants au sujet des **émissions de GES** liées à **l'alimentation** : 16

56. Avez-vous connaissance du **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** de la commune où se trouve votre structure ? 17

57. Avez-vous **mutualisé** avec d'autres structure des ressources autour de l'alimentation (cuisines collectives, espace de restauration, groupement d'achats alimentaires, etc.) ? 17

Avant de commencer

Quelques consignes de remplissage

Consigne 1

Il est attendu **une réponse à l'enquête par structure** : c'est-à-dire un remplissage du questionnaire complet jusqu'à l'enregistrement final de la dernière page (page intitulée "Remerciements").

Si vous êtes une structure **multisites**, une réponse par entité juridique est acceptée sous réserve de prendre en compte l'ensemble des sites portés juridiquement. Nous vous demandons de porter une attention particulière à ce que les **données chiffrées** saisies soient **cohérentes** entre les différents sites (ex : même unité de mesure).

Consigne 2

Pour limiter le risque d'erreurs de saisie, il est fortement conseillé que le remplissage du questionnaire soit assuré par un professionnel ayant une **vision globale et transversale des actions d'atténuation et d'adaptation** au changement climatique menées par la structure : personnel de direction ; personne ou instance en charge du développement durable au sein de la structure ; personne en charge de la qualité et gestion des risques

A noter : il est également possible que des professionnels différents remplissent le questionnaire de manière indépendante à l'aide de la clé de modification (générée en page 3) -> chaque professionnel remplit la partie du questionnaire qui aborde la thématique qui le concerne (ex : le personnel de restauration remplit la partie "Réduire les émissions de GES dues à l'Alimentation").

Consigne 3

Au vu de la diversité des domaines abordés dans cette enquête (médicaments, dispositifs médicaux, alimentation, bâtiment et énergies et adaptation aux risques environnementaux) et quel que soit le profil du répondant, il est **indispensable de se coordonner en amont avec les professionnels concernés au sein de votre structure** : représentant de CME, personnel de pharmacie, du service restauration, du service achats et du service immobilier/patrimoine.

Il s'agit donc de **préparer le remplissage du questionnaire** en vous appuyant sur le **document de synthèse de l'enquête** disponible en format PDF sur le [site internet de la MAPES](#). Les questions étant toutes **numérotées**, cela facilite la coordination avec les professionnels concernés en interne et permet de préparer la saisie des réponses.

Consigne 4

Pour faciliter le remplissage de cette enquête, **la réponse aux questions est toujours facultative**, à l'exception de la saisie de **l'identité** de la **structure** et du **répondant**.

Consigne 5

Si parmi les questions et réponses formulées, certaines vous ont posé des difficultés de compréhension, vous pourrez le spécifier dans l'espace d'expression libre prévu à chaque fin de sous-partie.

Consigne 6

Si, toutefois, la moindre problématique est rencontrée lors du remplissage de l'enquête, n'hésitez pas nous contacter directement :

- Par mail : edd@mapes-pdl.fr
- Par téléphone : 02 53 52 65 23

1^{ère} partie

Enjeu d'atténuation : réduire les émissions de gaz à effet de serre dues aux activités de votre structure :

Définitions :

D'après l'ADEME, les **gaz à effet de serre (GES)** sont « *des composants gazeux qui absorbent le rayonnement infrarouge émis par la surface terrestre et contribuant à l'effet de serre* ». On parlera ici uniquement des GES dits « anthropiques » (= émis par l'espèce humaine) qui sont le dioxyde de carbone (CO₂), le méthane (CH₄), le protoxyde d'azote (N₂O) et les gaz fluorés (CFC, HCFC, PFC, HFC, SF₆, NF₃).

Dans cette enquête, nous considérerons les GES émis par les produits utilisés, à chaque étape de leur vie (de leur fabrication à leur utilisation et leur élimination/valorisation), uniquement dans les **domaines d'activités suivants :**

- **Médicaments et dispositifs médicaux**
- **Bâtiments et énergies**
- **Alimentation**

Dans cette première partie, nous parlerons des actions de **décarbonation** mises en place par votre structure, soit les actions visant à la « *baisse des émissions de GES* » (ADEME).

Chacun des 3 domaines précités fera l'objet d'une sous-partie dédiée.

Réduire les émissions de GES dues à l'Alimentation

Définition :

Dans cette partie, nous parlerons de **restauration durable** en lien avec la notion d'**alimentation durable** définie comme « l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire » (ADEME, 2019). Cela représente donc à la fois les actions de conformité aux objectifs de la loi EGALim (obligation légale) et/ou d'autres actions complémentaires mises en place par votre structure.

Sont compris dans le domaine d'activités « **Alimentation** » tous les repas servis aux usagers (patients/résidents et accompagnants) et professionnels de la structure : petit-déjeuner, déjeuner, collation et dîner.

Pour plus d'informations sur la Loi Egalim, se rendre sur le site du [Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire](#).

RAPPEL : Pour remplir cette partie, des compétences sont requises dans le domaine de **l'alimentation et la restauration**.

CONNAISSANCES sur les émissions de GES liées à l'alimentation :

40. D'après vous, quelle est la part de l'alimentation dans les émissions de GES du secteur de la santé ?

(Une seule réponse possible)

- 2% 11% 25% Ne sais pas

41. D'après vous, un repas avec du bœuf représente autant d'émissions de GES que :

(Plusieurs réponses possibles)

- 3076 km en TGV 33 km en voiture 14 repas végétariens Ne sais pas

42. D'après vous, le gaspillage alimentaire annuel pour un EHPAD de 30 résidents représente en moyenne :

(Plusieurs réponses possibles)

- 1,2 tonnes/an 3,2 tonnes/an 13 000 repas 19 000 €/an Ne sais pas

ACTIONS MISES EN PLACES par la structure pour réduire les émissions de GES liées à l'alimentation :

43. Au sein de votre structure, comment sont produits les repas ?

(Une seule réponse possible)

	100% sous-traitance	Sous-traitance partielle	100% interne
Petit-déjeuner			
Déjeuner			
Diner			

44. Quel est le nombre annuel de repas servis aux usagers (patients/résidents et accompagnants) et personnels de votre structure (petit-déjeuner, déjeuner et diner) ?

En nombre de repas servis (petit-déjeuner, déjeuner et diner)

Exclusion des repas vendus à l'extérieur

45. Quel est le nombre annuel de collations servies au sein votre structure ?

En nombre de collations servies

46. Au sein de votre structure, quel est le montant annuel (en k€) total des dépenses liées à l'alimentation (consommables uniquement : achat des aliments, achat des repas, collations, etc.)

En k€

Consommables uniquement.

47. Par catégorie d'aliments, indiquer la quantité annuelle (en kg) achetée par votre structure ?

En kg

Fruits et légumes (en kg)
Viandes rouges (en kg)
Viandes blanches (en kg)
Œufs/poissons (en kg)
Matières grasses (ex : beurre, huile, etc) (en kg)
Sucre et produits sucrés (en kg)
Lait et produits laitiers (ex : yaourt, fromage, etc) (en kg)
Céréales et féculents (ex : riz, blé, lentilles) (en kg)
Pain (en kg)
Boissons (hors eau courante) (en kg)

- Si autre(s) catégorie(s) d'aliment(s), préciser la catégorie et la quantité annuelle achetée (en kg) :

En kg

.....
.....
.....

48. Votre structure a-t-elle déjà mesuré les émissions de GES liées à l'alimentation ?

(Une seule réponse possible)

Oui

Non

Ne sais pas

- Si oui, dans quel cadre ?

.....
.....
.....
.....

- Si oui, quelle est la **quantité annuelle (en kg CO₂eq)** des émissions de GES liées à l'alimentation ?

En kg CO₂eq (kg équivalent CO₂)

.....

49. Quelle(s) action(s) votre structure a-t-elle mise(s) en place pour réduire le **gaspillage alimentaire ?**

Indiquez l'état de réalisation pour chaque type d'action(s) :

(Une seule réponse possible)

	Évaluée	Réalisée	En cours de réalisation	En phase de discussion	Non concerné	Ne sais pas
Réaliser un autodiagnostic du gaspillage alimentaire (ex : pesée des déchets alimentaires pour identifier les principaux postes de gaspillage)						
Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (obligation imposée par la Loi Egalim depuis le 21 octobre 2019)						
Animer un groupe de réflexion sur les enjeux du gaspillage alimentaire						
Action(s) sur l'achat et les conditions de livraison (ex : précisions des produits attendus dans un cahier des charges)						
Action(s) sur la réception et le stockage des produits (ex : stockage à températures adéquates et respect des dates limites de consommation)						
Action(s) sur la préparation, la cuisson et l'assemblage (ex : valoriser au maximum les produits)						
Action(s) sur le service (ex : indiquer le grammage des portions)						
Action(s) sur la consommation des usagers (ex : adaptation des portions à la demande des usagers)						
Action(s) de conventionnement de don avec des associations d'aide alimentaire (obligation imposée par la Loi Egalim depuis le 21 octobre 2019)						
Expérimentation du recours à une solution de réservation de repas (rendu possible par la Loi Egalim)						
Action(s) sur le tri et la valorisation des déchets (ex : composte)						
Autre(s)						

- Si autre(s), préciser et décrire succinctement la ou les action(s) :

.....

.....

.....

- Si vous souhaitez expliciter dans le détail une action mise en place par votre structure, remplissez le cadre suivant (possibilité d'insérer un lien) :

.....

.....

.....

.....

.....

50. Quelle(s) action(s) votre structure a-t-elle mise(s) en place pour proposer une **restauration durable ? Indiquez l'état de réalisation pour chaque type d'action(s) :**

(Une seule réponse possible)

	Évaluée	Réalisée	En cours de réalisation	En phase de discussion	Non concerné	Ne sais pas
Proposer 50% de produits de qualité et durables (objectif fixé par la Loi Egalim, à compter du 1 ^{er} janvier 2022. Ex : label bio, appellation d'origine, label rouge, etc.)						
Proposer au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique (objectif fixé par la Loi Egalim, à compter du 1 ^{er} janvier 2022)						
Pour les restaurants collectifs gérés par l'Etat : Proposer 100% de viandes et poissons de qualité et durables (objectif fixé par la Loi Climat et Résilience, à compter du 1 ^{er} janvier 2024)						
Pour tous les restaurants collectifs : Proposer au moins 60% de viandes et poissons de qualité et durables (objectif fixé par la Loi Climat et Résilience, à compter du 1 ^{er} janvier 2024)						
Intégrer des critères environnementaux et/ou sanitaires dans les commandes et achats d'aliments (ex : en se basant sur des labels tels que l'éco-score, le Nutri-score, la classification NOVA ou SIGA)						
Proposer des produits de proximité						
Proposer des produits de saison						
Diversifier les sources de protéines						
Sensibiliser/former le personnel de restauration sur des techniques de cuisines responsables (ex : cuisson basse température)						
Former/informer les usagers (ex : sur le gaspillage alimentaire)						
Afficher l'empreinte environnementale des repas (ex : éco-score de l'ADEME)						
Afficher les informations nutritionnelles des repas (ex : Nutri-score)						
Calculer les émissions de GES de la restauration (ex : bilan de GES d'un repas type)						
Supprimer les ustensiles en plastique à usage unique (ex : gobelets, couverts jetables) (obligation imposée par la Loi Egalim depuis le 1 ^{er} janvier 2021)						
Supprimer les contenants alimentaires en plastique (obligation imposée par la Loi Egalim à partir du 1 ^{er} janvier 2025 dans les établissements médicaux accueillant des femmes enceintes et enfants de moins de 6 ans)						
Animer un groupe de réflexion sur ces enjeux						

Autre(s)

- Si autre(s), préciser et décrire succinctement la ou les action(s) :

.....

- Si vous souhaitez expliciter dans le détail une action mise en place par votre structure, remplissez le cadre suivant (possibilité d'insérer un lien) :

.....

51. Quel(s) frein(s) interne(s) et externe(s) identifiez-vous pour réduire les émissions de GES liées à l'alimentation ?

(Une seule réponse possible)

Exemple : J'identifie la qualité et sécurité alimentaire comme étant un "choisir le niveau de frein" pour réduire les émissions de GES dues à l'alimentation.

	Frein très fort	Frein fort	Frein faible	Frein très faible	Non identifié comme frein
Qualité et sécurité alimentaire					
Normes d'hygiène					
Recommandations nutritionnelles					
Manque de ressources financières					
Manque de compétences internes					
Multiplication des acteurs					
Offre du marché insuffisante (producteurs, fournisseurs, etc)					
Dépendance aux stratégies d'achats mutualisés (ex : GHT)					
Manque de données pour aider à la décision					
Difficultés logistiques (stockage, approvisionnement, distribution, etc.)					
Résistance au changement (pratiques professionnelles, habitudes, etc.)					
Manque de temps					
Réglementation					
Autre(s)					

- Si autre(s), préciser et qualifier le(s) frein(s) :

.....

52. Quel(s) levier(s) interne(s) et externe(s) identifiez-vous pour réduire les émissions de GES liées à l'alimentation ?

(Une seule réponse possible)

Exemple : J'identifie l'implication des usagers comme étant un "choisir le niveau de levier" pour réduire les émissions de GES dues à l'alimentation.

	Levier très fort	Levier fort	Levier faible	Levier très faible	Non identifié comme un levier
Implication des usagers					
Implication du personnel					
Volonté stratégique portée par la direction					
Mobilisation de partenariat(s) territorial(aux)					
Identification d'initiative(s) inspirante(s)					
Accompagnement par une expertise externe					
Incitation(s) financière(s) (ex : financement intégrant des critères environnementaux, etc.)					
Ressources à disposition (documentaires, outils méthodologiques, données)					
Réglementation					
Autre(s)					

- Si autre(s), préciser et qualifier le(s) levier(s) :

.....

.....

.....

.....

.....

53. Pour chacun des outils suivants, quel est le niveau de pratique au sein de votre structure ? :

(Une seule réponse possible)

	J'y ai recours régulièrement	J'y ai recours ponctuellement	Je connais l'existence mais n'y recours pas	Je ne connais pas	Non concerné
Réseau « Mon Restau Responsable » (Resto'Co et Fondation pour la nature et l'Homme)					
Outil de simulation « Manger durablement » (CH de Niort)					
Calculateur de GES « Cool Food Pro » (European Regional Development Fund)					
Plateforme « Agrilocal » (Association Agrilocal)					
« Ma cantine » (Gouvernement)					
Guide « Vers une alimentation plus durable en restauration collective » (ADEME)					
Guide « Panier anti-gaspi en restauration collective » (ADEME)					
« Mes Fruits et Légumes de saison » (ADEME)					
« Que faire de mes déchets » (ADEME)					
« Agribalyse » (ADEME)					
« Impacts CO2 » (ADEME)					
Outils proposés par la SRAE Nutrition des Pays de la Loire					
Pour les EHPAD : boîte à outils « Maison Gourmande responsable » (FNAQPA)					
Autre(s) outil(s) utilisé(s)					

- Si autre(s) outil(s), préciser et décrire succinctement la déclinaison opérationnelle de l'outil(s):

.....

.....

.....

- Décrire succinctement la déclinaison opérationnelle de cet outil dans votre structure :

.....

.....

.....

.....

.....

54. Quelles sont les attentes de votre structure pour réduire les émissions de GES liées à l'alimentation ?

(Plusieurs réponses possibles)

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bénéficiaire d'une sensibilisation sur ces enjeux | <input type="checkbox"/> Disposer de ressources sur ces enjeux (veille juridique, plaquettes d'information, etc.) | <input type="checkbox"/> Bénéficiaire d'un accompagnement opérationnel (formation, méthodologie, etc.) |
| <input type="checkbox"/> Bénéficiaire d'espace d'échanges entre acteurs de la restauration durable | <input type="checkbox"/> Bénéficiaire d'un accompagnement financier | <input type="checkbox"/> Ne sais pas |
| <input type="checkbox"/> Autre(s) | | |

- Si autre(s), préciser :

.....
.....
.....

COLLABORATION avec les acteurs territoriaux du secteur « Alimentation » :

55. Veuillez évaluer la **fréquence de collaboration** que votre structure entretient avec les acteurs suivants au sujet des **émissions de GES liées à l'alimentation** :

(Une seule réponse possible)

	Toujours	Souvent	Rarement	Jamais	Ne connais pas l'acteur	Non concerné
Collectivités locales (communes, EPCI)						
Maraichers/Éleveurs locaux						
Producteurs locaux (autres que maraichage et élevage)						
Conseil départemental						
Réseau Manger Local de votre département						
Groupement des agriculteurs biologiques (Gabbanjou, gab72, gab44, gab85, civambio53)						
ACEP49						
Centres permanents d'initiatives pour l'environnement (CPIE) des Pays de la Loire (Mayenne Bas-Maine, Vallée de la Sarthe et du Loir, Loire Anjou, Loire Océane, Pays de Nantes, Logne et Grand-Lieu, Sèvre et Bocage)						
SRAE Nutrition						
Conseil Régional des Pays de la Loire						
Agence Régionale de Santé Pays de la Loire						
Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Pays de la Loire (DRAAF)						
Chambres d'agriculture des Pays de la Loire (incluant les chambres départementales)						
Association Du Pain sur la Planche						
Association Agrilocal						
Conseil National pour la Résilience Alimentaire						
Mouvement des cuisines nourricières						
Autre(s)						

- Si autre(s), préciser l'acteur(s) et décrire succinctement la collaboration :

.....

.....

.....

- Décrire succinctement la collaboration la plus aboutie :

.....

.....

.....

.....

.....

56. Avez-vous connaissance du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la commune où se trouve votre structure ?

(Une seule réponse possible)

Oui Non Ne sais pas

- Si oui, avez-vous contribué à son élaboration ou participé à des réunions de concertation ?

(Une seule réponse possible)

Oui
 Non
 Ne sais pas

57. Avez-vous mutualisé avec d'autres structure des ressources autour de l'alimentation (cuisines collectives, espace de restauration, groupement d'achats alimentaires, etc.) ?

(Une seule réponse possible)

Oui Non Ne sais pas

- Si oui, décrire succinctement la mutualisation la plus aboutie :

.....
.....
.....
.....
.....

Fin de la sous-partie « Réduire les émissions de GES dues à l'alimentation »

Avez-vous un commentaire ou des remarques à faire sur cette sous-partie « *Alimentation* » ?

.....
.....
.....

Fin de la 1^{ère} partie « Enjeu d'atténuation »

Avez-vous un commentaire ou des remarques à faire sur la 1^{ère} partie : « *Enjeu d'atténuation : réduire les émissions de gaz à effet de serre dues aux activités de votre structure* » ?

.....
.....
.....