



# Guide d'entretien

- Alimentation -

Secteur agricole

Etudiant en [Master 2 de Santé Publique Environnementale au sein de l'École des Hautes Etudes en Santé Publique \(EHESP\)](#), je réalise cette dernière année d'étude en alternance au sein de la [Mission d'Appui à la Performance des Etablissements de Santé \(MAPES\)](#) où j'accompagne les structures sanitaires et médico-sociales de la région Pays de la Loire sur les enjeux de transformation écologique.

Dans le cadre de mes études et de mon alternance, je cherche à répondre au questionnaire suivant :

*« Dans quelle mesure les structures sanitaires et médico-sociales peuvent atténuer les impacts environnementaux et sanitaires de leurs activités tout en contribuant à la résilience du territoire ? Pistes et leviers sur le bâtiment, l'alimentation, les médicaments et les dispositifs médicaux en région Pays de la Loire. »*

A travers ce questionnaire - qui correspond également à la question de recherche de mon mémoire dirigé par Madame Laurie MARRAULD - je cherche à proposer un **cadre d'analyse** des actions d'atténuation et d'adaptation au regard de critères environnementaux (émissions de gaz à effet de serre, pollution des milieux naturels) et sanitaires (impacts directs sur la santé humaine) et ce, sur les 4 domaines d'activités étudiés (bâtiment, alimentation, médicaments et dispositifs médicaux).

Afin de répondre à cette question, divers outils méthodologiques sont mobilisés :

1. **Revue la littérature** régionale (Pays de la Loire), nationale (France) et internationale pour faire l'état des lieux des connaissances scientifiques sur ces enjeux
2. **Une enquête régionale** auprès des 1600 structures sanitaires et médico-sociales afin de réaliser le 1<sup>er</sup> état des lieux des actions d'atténuation et d'adaptation face au changement climatique
3. Des **entretiens semi-directifs** avec des experts (chercheurs, institutionnels, etc.) et professionnels de terrain afin d'approfondir certains enjeux, freins, leviers et/ou investiguer des actions déjà menées (retours d'expériences)

Ce présent guide d'entretien sert de support à la méthodologie d'entretiens semi-directifs.



## Présentation :

- **Pouvez-vous vous présenter ?**
- **Pouvez-vous présenter la structure pour laquelle vous travaillez ainsi que vos fonctions en son sein ?**

## Questions introductives :

- **Pour votre structure, quels sont les enjeux agricoles actuels et futurs sur votre territoire ou en région Pays de la Loire ?**
- **Quelles répercussions ces enjeux peuvent-ils avoir sur notre alimentation et notamment la restauration collective ?**

## Structurer une offre alimentaire locale et de qualité :

- **Réalisez-vous des actions pour structurer une offre alimentaire locale et de qualité ? Si oui, pouvez-vous les expliciter ?**
- **Êtes/Avez-vous été impliqué dans l'élaboration de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ? Si oui, quel est votre retour d'expérience à ce sujet ?**

## Approvisionner les restaurations collectives des établissements de santé :

- **Avez-vous déjà travaillé avec des restaurations collectives d'établissements de santé ?**
  - Si oui :
    - De quel(s) secteur(s) ?
    - Dans quel cadre et pour quel contenu ?
  - Si non, pourquoi ?
- **Observez-vous de plus en plus d'intérêt des établissements de santé de se tourner vers des approvisionnements locaux et de qualité ?**
  - A l'inverse : est-ce que le secteur agricole se tourne de plus en plus vers le secteur de la santé ?
- **D'après votre expérience, quelles sont les particularités/spécificités des restaurations collectives du secteur de la santé par rapport aux autres restaurations collectives (écoles par ex) ?**
  - Est-ce que ces spécificités représentent pour vous des freins ou des leviers ?
  - Quelles pourraient être les solutions à mettre en place pour y remédier ?



### Aider à réduire le gaspillage alimentaire :

- **Est-ce que vous aidez/accompagnez les restaurations collectives des établissements à réduire leur gaspillage alimentaire ? Si oui, pouvez-vous expliquer vos actions ?**
- **Sur le terrain, quels sont les principaux freins que vous rencontrez ?**

### Ouverture :

- **D'après vous, comment un établissement de santé peut contribuer à la résilience alimentaire sur son territoire ?**
- **Avez-vous des éléments à ajouter en plus de ce que nous avons abordés ? Avez-vous des ressources à me transmettre/conseiller pour alimenter mes recherches ?**



# Guide d'entretien

## - Alimentation -

Collectivités

Etudiant en [Master 2 de Santé Publique Environnementale au sein de l'Ecole des Hautes Etudes en Santé Publique \(EHESP\)](#), je réalise cette dernière année d'étude en alternance au sein de la [Mission d'Appui à la Performance des Etablissements de Santé \(MAPES\)](#) où j'accompagne les structures sanitaires et médico-sociales de la région Pays de la Loire sur les enjeux de transformation écologique.

Dans le cadre de mes études et de mon alternance, je cherche à répondre au questionnaire suivant :

*« Dans quelle mesure les structures sanitaires et médico-sociales peuvent atténuer les impacts environnementaux et sanitaires de leurs activités tout en contribuant à la résilience du territoire ? Pistes et leviers sur le bâtiment, l'alimentation, les médicaments et les dispositifs médicaux en région Pays de la Loire. »*

A travers ce questionnaire - qui correspond également à la question de recherche de mon mémoire dirigé par Madame Laurie MARRAULD - je cherche à proposer un **cadre d'analyse** des actions d'atténuation et d'adaptation au regard de critères environnementaux (émissions de gaz à effet de serre, pollution des milieux naturels) et sanitaires (impacts directs sur la santé humaine) et ce, sur les 4 domaines d'activités étudiés (bâtiment, alimentation, médicaments et dispositifs médicaux).

Afin de répondre à cette question, divers outils méthodologiques sont mobilisés :

1. **Revue la littérature** régionale (Pays de la Loire), nationale (France) et internationale pour faire l'état des lieux des connaissances scientifiques sur ces enjeux
2. **Une enquête régionale** auprès des 1600 structures sanitaires et médico-sociales afin de réaliser le 1<sup>er</sup> état des lieux des actions d'atténuation et d'adaptation face au changement climatique
3. Des **entretiens semi-directifs** avec des experts (chercheurs, institutionnels, etc.) et professionnels de terrain afin d'approfondir certains enjeux, freins, leviers et/ou investiguer des actions déjà menées (retours d'expériences)

Ce présent guide d'entretien sert de support à la méthodologie d'entretiens semi-directifs.



## Présentation :

- **Pouvez-vous vous présenter ?**
- **Pouvez-vous présenter la structure pour laquelle vous travaillez ainsi que vos fonctions en son sein ?**

## Questions introductives :

- **Pouvez-vous me dire quels sont les enjeux de l'alimentation sur votre territoire ou en région Pays de la Loire ?**
- **Quelles répercussions peuvent-ils avoir sur la restauration collective ?**

## Structurer une offre alimentaire locale et de qualité :

- **Est-ce que votre collectivité travaille sur la structuration de l'offre alimentaire locale et de qualité sur son territoire ? Si oui, quelles sont les actions que vous menez ?**
- **Avez-vous élaboré un Projet Alimentaire Territorial (PAT) sur votre territoire ?**
  - Si oui :
    - Quelle a été la méthodologie d'élaboration ?
    - Quelle est la gouvernance sur le temps long ?
    - Est-ce que des établissements de santé ont été impliqués dans l'élaboration ou la gouvernance ? Des organismes d'achats mutualisés (ex : GHT) ?
    - D'après vous, en quoi votre PAT peut permettre de répondre à cet enjeu de structuration de l'offre et diagnostic territorial ?
    - Est-ce que les PAT viennent s'inscrire en lien avec les autres plans locaux notamment avec les Contrats Locaux de Santé (CLS) ? Quels lien(s)/coordination entre ces deux politiques publiques ? Est-ce l'opportunité d'aller vers une approche intégrée santé-alimentation dans la politique publique locale (en miroir à la SNANC) ?
  - Si non, pour quelles raisons ?

## Accompagner les établissements de santé à la transition alimentaire :

- **Est-ce que votre collectivité travaille directement ou indirectement avec des établissements de santé concernant la restauration collective ?**
  - Si oui :
    - De quel(s) secteur(s) ?
    - Dans quel cadre et pour quel contenu ?
  - Si non, pourquoi ?



- **Quel est (pourrait être) le rôle de votre collectivité dans l'accompagnement à la transition alimentaire des restaurations collectives des établissements de santé ?**
- **Travaillez-vous avec les établissements de santé sur la composition des repas et notamment sur la diversification des sources de protéines / réduction de la consommation de viande ?**
- **D'après votre expérience, quelles sont les particularités/spécificités des restaurations collectives du secteur de la santé par rapport aux autres restaurations collectives (écoles par ex) ?**
  - Est-ce que ces spécificités représentent pour vous des freins ou des leviers ?
  - Quelles pourraient être les solutions à mettre en place pour y remédier ?

#### Aider à réduire le gaspillage alimentaire :

- **Est-ce que vous aidez/accompagnez les restaurations collectives des établissements à réduire leur gaspillage alimentaire ? Si oui, pouvez-vous expliquer vos actions ?**
- **Quels sont les principaux freins rencontrés sur place ?**

#### Ouverture :

- **D'après vous, est-ce possible de réduire de l'empreinte environnementale de l'alimentation en restauration collective tout en respectant les recommandations nutritionnelles ?**
  - Si oui, comment ?
  - Certaines actions qui cherchent à réduire l'empreinte environnementale peuvent-elles être dangereuses pour la santé ?
  - Quels sont les co-bénéfices nutritionnels et environnementaux existants ?
  - Est-ce que l'argument nutritionnel prévaut sur celui environnemental ? Est-ce que ça peut être un argument supplémentaire encore plus puissant ?
- **D'après vous, comment un établissement de santé peut contribuer à la résilience alimentaire sur son territoire ?**
- **Avez-vous des éléments à ajouter en plus de ce que nous avons abordés ? Avez-vous des ressources à me transmettre/conseiller pour alimenter mes recherches ?**



# Guide d'entretien

- Alimentation -

ESSMS

Etudiant en [Master 2 de Santé Publique Environnementale au sein de l'École des Hautes Etudes en Santé Publique \(EHESP\)](#), je réalise cette dernière année d'étude en alternance au sein de la [Mission d'Appui à la Performance des Etablissements de Santé \(MAPES\)](#) où j'accompagne les structures sanitaires et médico-sociales de la région Pays de la Loire sur les enjeux de transformation écologique.

Dans le cadre de mes études et de mon alternance, je cherche à répondre au questionnaire suivant :

*« Dans quelle mesure les structures sanitaires et médico-sociales peuvent atténuer les impacts environnementaux et sanitaires de leurs activités tout en contribuant à la résilience du territoire ? Pistes et leviers sur le bâtiment, l'alimentation, les médicaments et les dispositifs médicaux en région Pays de la Loire. »*

A travers ce questionnaire - qui correspond également à la question de recherche de mon mémoire dirigé par Madame Laurie MARRAULD - je cherche à proposer un **cadre d'analyse** des actions d'atténuation et d'adaptation au regard de critères environnementaux (émissions de gaz à effet de serre, pollution des milieux naturels) et sanitaires (impacts directs sur la santé humaine) et ce, sur les 4 domaines d'activités étudiés (bâtiment, alimentation, médicaments et dispositifs médicaux).

Afin de répondre à cette question, divers outils méthodologiques sont mobilisés :

1. **Revue la littérature** régionale (Pays de la Loire), nationale (France) et internationale pour faire l'état des lieux des connaissances scientifiques sur ces enjeux
2. **Une enquête régionale** auprès des 1600 structures sanitaires et médico-sociales afin de réaliser le 1<sup>er</sup> état des lieux des actions d'atténuation et d'adaptation face au changement climatique
3. Des **entretiens semi-directifs** avec des experts (chercheurs, institutionnels, etc.) et professionnels de terrain afin d'approfondir certains enjeux, freins, leviers et/ou investiguer des actions déjà menées (retours d'expériences)

Ce présent guide d'entretien sert de support à la méthodologie d'entretiens semi-directifs.



## Présentation :

- **Pouvez-vous vous présenter ?**
  - Parcours professionnel, études et différentes fonctions exercées
- **Pouvez-vous présenter la structure pour laquelle vous travaillez ainsi que vos fonctions en son sein ?**

## Questions introductives :

- **Pouvez-vous m'expliquer comment fonctionne la restauration collective au sein de votre structure svp ?**
- **Pour vous, quels sont les enjeux de la restauration collective de votre structure ?**
- **Êtes-vous sensible aux conséquences de l'alimentation sur l'environnement et la santé ?**
- **Au sein de votre restauration collective, comment essayez-vous de prendre en compte ces enjeux ?**

## Amont : achats et conditions de livraisons :

- **Avez-vous mis en place une politique d'achats responsables sur les produits alimentaires ?**
- **Quelle est votre perception des objectifs achats fixés par la Loi Egalim (50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique ; proposer entre 60% et 100% de viandes et poissons de qualité durables) ?**
- **Qu'est-ce qui pourrait vous inciter à acheter des produits de qualité (bio et autres labels) et locaux ?**
- **Avez-vous souhaité/pensé à produire vos propres denrées alimentaires ?**





### Sur place : stockage, préparation et menus :

- **Au sein de votre restauration collective, quelles sont les actions prioritaires que vous avez mises en place pour atténuer l’empreinte environnementale ? En termes de contenu des menus, conditions de stockage, techniques de préparation ...**
- **Quels sont les principaux freins lors de la mise en place de ces actions ?**

### Lutte contre le gaspillage alimentaire :

- **Connaissez-vous la quantité d’aliments gaspillés au sein de votre structure ?**
- **Quelles sont les actions prioritaires que vous avez mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire ?**
- **Quels sont les principaux freins rencontrés sur place ?**

### Ouverture :

- **Comment travaillez-vous avec les autres acteurs de votre territoire sur le sujet de l’alimentation ?**
- **Pensez-vous qu’il soit possible de réduire de l’empreinte environnementale de l’alimentation en restauration collective tout en respectant les recommandations nutritionnelles ?**
- **En quoi les crises environnementales (changement climatique, dépassement des limites planétaires, etc.) que nous traversons nous demandent-elles de concevoir notre système de santé autrement/différemment ?**
- **Avez-vous des éléments à ajouter en plus de ce que nous avons abordés ? Avez-vous des ressources à me transmettre/conseiller pour alimenter mes recherches ?**



# Guide d'entretien

- Alimentation -

Institutionnel

Etudiant en [Master 2 de Santé Publique Environnementale au sein de l'École des Hautes Etudes en Santé Publique \(EHESP\)](#), je réalise cette dernière année d'étude en alternance au sein de la [Mission d'Appui à la Performance des Etablissements de Santé \(MAPES\)](#) où j'accompagne les structures sanitaires et médico-sociales de la région Pays de la Loire sur les enjeux de transformation écologique.

Dans le cadre de mes études et de mon alternance, je cherche à répondre au questionnaire suivant :

*« Dans quelle mesure les structures sanitaires et médico-sociales peuvent atténuer les impacts environnementaux et sanitaires de leurs activités tout en contribuant à la résilience du territoire ? Pistes et leviers sur le bâtiment, l'alimentation, les médicaments et les dispositifs médicaux en région Pays de la Loire. »*

A travers ce questionnaire - qui correspond également à la question de recherche de mon mémoire dirigé par Madame Laurie MARRAULD - je cherche à proposer un **cadre d'analyse** des actions d'atténuation et d'adaptation au regard de critères environnementaux (émissions de gaz à effet de serre, pollution des milieux naturels) et sanitaires (impacts directs sur la santé humaine) et ce, sur les 4 domaines d'activités étudiés (bâtiment, alimentation, médicaments et dispositifs médicaux).

Afin de répondre à cette question, divers outils méthodologiques sont mobilisés :

1. **Revue la littérature** régionale (Pays de la Loire), nationale (France) et internationale pour faire l'état des lieux des connaissances scientifiques sur ces enjeux
2. **Une enquête régionale** auprès des 1600 structures sanitaires et médico-sociales afin de réaliser le 1<sup>er</sup> état des lieux des actions d'atténuation et d'adaptation face au changement climatique
3. Des **entretiens semi-directifs** avec des experts (chercheurs, institutionnels, etc.) et professionnels de terrain afin d'approfondir certains enjeux, freins, leviers et/ou investiguer des actions déjà menées (retours d'expériences)

Ce présent guide d'entretien sert de support à la méthodologie d'entretiens semi-directifs.



## Présentation :

- **Pouvez-vous vous présenter ?**
- **Pouvez-vous présenter la structure pour laquelle vous travaillez ainsi que vos fonctions en son sein ?**

## Questions introductives :

- **D'après vous, quels sont les enjeux de la restauration collective durable en établissement de santé ? Propres à la région Pays de la Loire ?**
- **D'après vous, où se situent les principales pistes pour réduire l'empreinte environnementale de l'alimentation en restauration collective ?**

## Amont : achats et conditions de livraisons :

- **Dans votre travail, est-ce que vous incitez les établissements de santé à avoir une politique d'achats de produits alimentaires plus responsable ? Si oui, comment ?**
- **D'après votre expérience, les objectifs achats fixés par la Loi Egalim (50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique ; proposer entre 60% et 100% de viandes et poissons de qualité durables) sont-ils suffisants pour réduire l'empreinte environnementale de l'alimentation en restauration collective ? Faut-il aller plus loin ? Ou sont-ils trop contraignants ?**
- **Dans votre travail, est-ce que vous incitez les établissements de santé à s'approvisionner en circuit court (local, de proximité) ? Si oui, comment ?**
- **D'après vous, en quoi les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) peuvent répondre à ces enjeux de favoriser des approvisionnements locaux et de qualité ?**

## Sur place : stockage, préparation et menus :

- **En vous basant sur votre expérience, quelles sont les actions prioritaires qu'un établissement de santé doit réaliser sur place pour réduire l'empreinte environnementale de sa restauration collective ?**
- **Quels sont ou peuvent être les principaux freins rencontrés sur place ?**



### Lutte contre le gaspillage alimentaire :

- **D'après vous, quelles sont les actions prioritaires qu'un établissement de santé doit mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?**
- **Quels sont ou peuvent être les principaux freins rencontrés sur place ?**

### Ouverture :

- **Plus globalement, pensez-vous possible de réduire de l'empreinte environnementale de l'alimentation en restauration collective tout en respectant les recommandations nutritionnelles ? Si oui, de quelle(s) manière(s) ?**
- **De quelle manière les établissements de santé peuvent évaluer l'empreinte environnementale (émissions GES et pollution des milieux naturels) de leur restauration collective ?**
- **D'après vous, comment un établissement de santé peut contribuer à la résilience alimentaire de son territoire ?**
- **En quoi les crises environnementales (changement climatique, dépassement des limites planétaires, etc.) auxquelles nous sommes confrontés nous demandent-elles de concevoir le système de santé autrement/différemment ?**
- **Avez-vous des éléments à ajouter en plus de ce que nous avons abordés ? Avez-vous des ressources à me transmettre/conseiller pour alimenter mes recherches ?**



# Guide d'entretien

- Alimentation -

ESSMS – Nutritionniste

Etudiant en [Master 2 de Santé Publique Environnementale au sein de l'École des Hautes Etudes en Santé Publique \(EHESP\)](#), je réalise cette dernière année d'étude en alternance au sein de la [Mission d'Appui à la Performance des Etablissements de Santé \(MAPES\)](#) où j'accompagne les structures sanitaires et médico-sociales de la région Pays de la Loire sur les enjeux de transformation écologique.

Dans le cadre de mes études et de mon alternance, je cherche à répondre au questionnaire suivant :

*« Dans quelle mesure les structures sanitaires et médico-sociales peuvent atténuer les impacts environnementaux et sanitaires de leurs activités tout en contribuant à la résilience du territoire ? Pistes et leviers sur le bâtiment, l'alimentation, les médicaments et les dispositifs médicaux en région Pays de la Loire. »*

A travers ce questionnaire - qui correspond également à la question de recherche de mon mémoire dirigé par Madame Laurie MARRAULD - je cherche à proposer un **cadre d'analyse** des actions d'atténuation et d'adaptation au regard de critères environnementaux (émissions de gaz à effet de serre, pollution des milieux naturels) et sanitaires (impacts directs sur la santé humaine) et ce, sur les 4 domaines d'activités étudiés (bâtiment, alimentation, médicaments et dispositifs médicaux).

Afin de répondre à cette question, divers outils méthodologiques sont mobilisés :

1. **Revue la littérature** régionale (Pays de la Loire), nationale (France) et internationale pour faire l'état des lieux des connaissances scientifiques sur ces enjeux
2. **Une enquête régionale** auprès des 1600 structures sanitaires et médico-sociales afin de réaliser le 1<sup>er</sup> état des lieux des actions d'atténuation et d'adaptation face au changement climatique
3. Des **entretiens semi-directifs** avec des experts (chercheurs, institutionnels, etc.) et professionnels de terrain afin d'approfondir certains enjeux, freins, leviers et/ou investiguer des actions déjà menées (retours d'expériences)

Ce présent guide d'entretien sert de support à la méthodologie d'entretiens semi-directifs.



## Présentation :

- **Pouvez-vous vous présenter ?**
- **Pouvez-vous présenter la structure pour laquelle vous travaillez ainsi que vos fonctions en son sein ?**

## Questions introductives :

- **Pouvez-vous m'expliquer comment fonctionne la restauration collective au sein de votre structure svp ?**
- **Pour vous, quelles sont les enjeux de la restauration collective de votre structure ?**
- **Êtes-vous sensible aux conséquences de l'alimentation sur l'environnement ?**
- **Au sein de votre restauration collective, comment essayez-vous de prendre en compte ces enjeux environnementaux ?**

## Amont : achats et conditions de livraisons :

- **Au sein de votre structure, est-ce que vous achetez en fonction des besoins nutritionnels ou, à l'inverse, les besoins nutritionnels sont complétés avec les produits alimentaires achetés ?**
- **Avez-vous un (ou plusieurs) rôle(s) à jouer dans la politique d'achats alimentaires de votre structure ? Si oui, le(s)quel(s) ?**
- **Du point de vue nutritionnel, avez-vous identifié des freins dans la politique d'achats de votre structure ? Des leviers ?**
- **D'après vous, les objectifs achats fixés par la Loi Egalim (50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique ; proposer entre 60% et 100% de viandes et poissons de qualité durables) présentent-ils également des avantages du point de vue nutritionnel ?**



### Sur place : stockage, préparation et menus :

- **Au sein de votre structure, comment collaborez-vous avec les professionnels gravitant autour de l'alimentation (personnel de restauration, services achats, logistique, équipes soignantes, etc.) ?**
- **Dans votre structure, comment conciliez-vous réduction de l'empreinte environnementale de l'alimentation et respect des besoins nutritionnels ?**
- **Est-ce que vous communiquez sur la qualité nutritionnelle et environnementale des aliments servis dans votre structure ? Si oui, pour quelle(s) raison(s) ?**

### Lutte contre le gaspillage alimentaire :

- **Dans votre structure, adoptez-vous des actions de « *mieux manger pour moins gâcher* » afin de lutter contre le gaspillage alimentaire ?**

### Ouverture :

- **Est-ce que vous voyez les objectifs de réduction de l'empreinte environnementale de l'alimentation comme une opportunité d'améliorer les pratiques alimentaires des usagers de votre structure ? Ou, au contraire, voyez-vous ça comme une menace pour les besoins nutritionnels ?**
- **En quoi les crises environnementales (changement climatique, dépassement des limites planétaires, etc.) auxquelles nous sommes confrontés nous demandent-elles de concevoir le système de santé autrement/différemment ?**
- **Avez-vous des éléments à ajouter en plus de ce que nous avons abordés ? Avez-vous des ressources à me transmettre/conseiller pour alimenter mes recherches ?**