



Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD 7 établissements partagent leur expérience



**Des produits sarthois
dans les cuisines des EHPAD**
7 établissements partagent leur expérience



François BOUSSARD

**Vice-président du
Conseil départemental
de la Sarthe et
agriculteur.**

Introduction en vidéo

Via le projet « Du local dans les restaurants des Ehpad », la collectivité accompagne les EHPAD notamment dans la prise en charge de résidents de plus en plus dépendants, qui ont tendance à perdre l'appétit. L'objectif de notre démarche est, entre autres, de cuisiner plus de produits locaux et de qualité pour favoriser le plaisir de manger.

« Cette initiative en faveur des circuits alimentaires de proximité prolonge l'action menée dans les collèges avec des résultats extrêmement positifs puisque la part de l'alimentation locale y approche aujourd'hui les 60%. Il s'agit aussi d'impulser une richesse économique locale, en soutenant une économie non délocalisable, en offrant de l'activité et des perspectives aux acteurs du monde agricole et du monde économique local. »

**Des produits sarthois
dans les cuisines des EHPAD**
7 établissements partagent leur expérience

Un recueil d'expérience et des outils

Catherine ALIX
Chargée de mission approvisionnement
local et développement durable

Le recueil d'expérience

Au travers de ce recueil, des cuisiniers, diététiciennes, personnels soignants et dirigeants d'Ehpad pilotes partagent leurs réussites mais aussi les difficultés rencontrées dans leur démarche. En parcourant une série de thématiques :

Comment nouer une relation durable avec un agriculteur local ?

Acheter local quand on a l'habitude de travailler avec une centrale d'achat.

Réduire le gaspillage alimentaire sans nuire à la nutrition.

Les astuces pour fédérer les équipes autour du fait maison.

Les recettes pour maîtriser son budget.

L'avis des résidents : quid des réactions au sein des Ehpad ? Etc.



La Boîtes à outils

En attendant des logiciels de la fonction restauration intégrant les nouvelles dispositions de la loi EGAlim, le Département met à disposition des outils simples pour accompagner ou inspirer par la transmission d'une méthode, de piste d'actions et d'outils accessibles. Chaque établissement pouvant ainsi y puiser des éléments afin de concevoir et adapter son projet au vue de ses spécificités.

◆ UNE BOÎTE À OUTILS POUR SE LANCER

Réussir le pari de l'alimentation locale et de qualité ne s'improvise pas. Par où commencer ? Où trouver les producteurs ? Beaucoup de questions se posent...

Pour vous accompagner ou vous inspirer, des outils simples sont mis à votre disposition ci-dessous :

+ [Diagnostic de la fonction restauration](#)

+ [Engager la lutte contre le gaspillage en 8 étapes](#)

+ [Gisement des produits locaux pour la restauration collective](#)

+ [Relevé des achats alimentaires](#)

+ [Communiquer pour valoriser la démarche](#)

Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD

7 établissements partagent leur expérience

Boîtes à outils

Le diagnostic

Un questionnaire pour réaliser le diagnostic de la fonction restauration.

Le diagnostic d'un des 7 Ehpads ayant participé au projet mené avec le Département. À titre d'exemple.



Direction des Territoires, de l'Agriculture
Et du Développement Durable (DTADD)

DÉMARCHE
« Du local dans les restaurants des EHPAD, des démarches
pilotes pour les territoires »

Diagnostic de la fonction restauration

Le diagnostic de la fonction restauration n'a pas été réalisé dans une approche de contrôle, mais dans l'objectif de définir, avec les EHPAD de l'expérimentation, les actions pertinentes et réalisables pouvant être mises en œuvre dans leur établissement à court, moyen ou long terme.
Il a été la base de réflexion pour définir collectivement, avec les sept EHPAD participants, les actions à retenir dans la démarche d'accompagnement pour développer l'approvisionnement en produits alimentaires locaux.

Le diagnostic s'est déroulé en trois phases :



Phase 1 : QUESTIONNAIRE SUR LA FONCTION RESTAURATION

SOMMAIRE

- ETABLISSEMENT
EQUIPE PROJET
- FONCTION RESTAURATION
- 1- Fonctionnement général
 - 2- Moyens humains
 - 3- Lieux et matériel
 - 4- Coûts
 - 5- Achats
 - 6- Pratiques en cuisine
 - 7- Actions menées, projets
 - 8- Démarche d'accompagnement
 - 9- Travail en réseau
- ESTIMATIF DU TEMPS
LISTE DES DOCUMENTS



Démarche départementale
"ALIMENTATION ET PRODUITS LOCAUX
DANS LES EHPAD"
Etape 3 : Diagnostic de la fonction restauration

EHPAD XXXXXXXXXXXXXXXX
Etablissement : Public autonome
Capacité d'accueil : 97 (dont 5 hébergement alternatif)

Equipe projet

Directrice Adjointe :
Responsable restauration
Diététicienne :
Cadre de Santé :
Elu :

Identité de la restauration

Autogestion - Achat onéreé
Production sur place - liaison chaude -
chariot chauffant - chariot froid bain marie
Repas :
Résidents
- 92 petits déjeuners 7/7 jours par semaine
- 97 déjeuners et diners 7/7 jours par semaine
- goûters = hydratation
Familie :
- de 6 à 32 repas/ mois en 2017
Restaurant personnel
- 3 déjeuners 7/7 jours par semaine
- 2 diners 7/7 jours par semaine
Mode de service résident :
- plats collectifs en salle 100%
Budget alimentation/ an : 144 588 €



Autres restaurations collectives à proximité

Gestion autres établissements : EHPAD xxxxxx
Sur la commune : Ecole



Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD

7 établissements partagent leur expérience

Module 3
Fiche action n°

Engager une démarche de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Classification de l'action :

Enjeux	Environnement	Economie	Social	Santé	Territoires
Démarches	Transversalité	Apprentissage	Préparation	Outils/Innov.	Communication

Contexte :

Le diagnostic de la fonction restauration réalisé en juillet/juillet 2012 a permis de constater des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les sept EHPAD (ex. pain dur en chapelure ou pudding, soupes en cellule de retraitement, recette de soupe à base de fèves de rade, cuisson lentue de nuit, adaptation des quantités...). Pour autant cinq sur sept établissements n'avaient pas effectué de relevé, ni d'analyse globale du gaspillage alimentaire.

L'analyse globale du gaspillage alimentaire, réalisée par EQUOSPHERE en avril 2015, a fait ressortir par exemple au déjeuner et dîner pour les sept centres une moyenne par établissement de 22 kilos de déchets alimentaires gaspillés sur 7 jours de poste. L'équivalent de 161 repas, soit 20 % des repas servis et 115 grammes de gaspillage alimentaire/personne/repas. Il provient à 56 % des restes de plats de service et 44 % des restes assésés. Sur l'année, cela représente environ 57 et 15 644 € une moyenne par établissement.

Ces chiffres encourageants, ont mis en lumière la vigilance des professionnels et les actions déjà menées permettent aux sept EHPAD de se situer en dessous de la moyenne nationale de 155 grammes de gaspillage alimentaire/personne/repas.

Déroulement de l'action :

Le département a mis en œuvre, accompagné et/ou coordonné les 8 étapes suivantes dans les 7 EHPAD :

ETAPE	DESCRIPTE	RESSOURCES/OUTILS
1. Constituer un groupe de travail	La lutte contre le gaspillage alimentaire et l'équilibre alimentaire étant liés, la démarche consistait de mener ces deux actions dans un établissement. Ainsi, pour sa réussite et sa pérennité, il est essentiel d'impliquer les acteurs concernés (équipe de cuisine, personnel de service, agents, diététicien, animateur...). Séances : concevoir la démarche (définir la carte et la mission de la campagne de relevé du gaspillage, informer, partager, mesurer, communiquer) ; élaborer un plan d'actions, programmer la mise en œuvre, lancer la campagne et collecter à l'aide de la Direction. Et fonction de l'organisation de l'établissement, se constituer un groupe de travail (équipe cuisine, l'administration et approvisionnement local) ou spécifique "groupe de travail anti-gasp".	
2. Fixer un référent et son rôle	Pour la réussite de la campagne de relevé du gaspillage alimentaire, le groupe de travail nomme un référent et son rôle pour l'ensemble de l'établissement. Ses rôles : <ul style="list-style-type: none"> Organiser la semaine de postes, Assurer la bonne exécution et accompagner chaque fait qui a nécessité, Encadrer les données. Les personnes concernées par la démarche s'adressent au référent ou à son adjoint pour toutes questions. Le référent peut être volontaire et salarié.	

Boîtes à outils

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Une méthode en 8 étapes pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Elle renvoie, entre autres, vers l'outil de relevé du gaspillage de l'Ademe.

Plan d'actions (33 pistes d'actions, équipe concernée, temps dédié, indicateurs/résultats, suivi....), créé par les Ehpads pilotes lors d'une formation avec la société Eqosphere.

A	B	C	D	E	F	G	H
Catégorie	Actions	Temps dédié	Outils de travail	Equipe concernée en interne	Echéance prévisionnelle	Niveau de priorisation de l'action	Impact sur le gaspillage
Organisation interne	Action 1 : Nommer un référent anti-gasp et attribuer une équipe avec des membres de chaque service (équipe cuisine, équipe nettoyage, agents de service hospitalier, diététicien, animateur, directeur)	Plusieurs hebdomadaires de 15 minutes (renseignement)	Document 1 : liste de suivi des actions anti-gasp (un par établissement)	Directeur, Adm., équipe service anti-gasp		Niveau 1	++
Organisation interne	Action 2 : Définir les tables de poste (de conversion à l'aide de chaque service) : 10 portions, 10 portions, 10 portions, 10 portions (100g équivant le nombre de portions de pain)	Temps dédié pour chaque cycle de menu	Tableau à double entrée avec les noms des déchets et la table de portion (table)	Directeur, Adm., équipe cuisine, équipe nettoyage, diététicien/animateur		Niveau 1	++
Organisation interne	Action 3 : Définir les zones et les personnes responsables de la collecte des déchets pour mesurer réellement les restes d'aliments à la fin du service	Tâche journalière à incorporer dans les fiches de poste	Tableau de quantification du gaspillage alimentaire à remplir par semaine	Directeur, Adm., équipe de service, équipe projet anti-gasp		Niveau 1	++
Organisation interne	Action 4 : Définir les tables de poste entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les informations (cuisine et nettoyage) par exemple. Le responsable est informé, cela évite les pertes de produits (sauf si il n'y a pas de déchets, qualité nutritionnelle, etc.)	Tâche journalière à incorporer dans les fiches de poste	Tableau à double entrée avec les noms des déchets et la table de portion (table)	Directeur, Adm., équipe cuisine, équipe de service, diététicien/animateur		Niveau 1	++
Organisation interne	Action 5 : Définir les zones et les personnes responsables de la collecte des déchets pour mesurer réellement les restes d'aliments à la fin du service	Plusieurs hebdomadaires de 15 minutes (renseignement)	Tableau à double entrée avec les noms des déchets et la table de portion (table)	Directeur, Adm., équipe de service, équipe de cuisine et de nettoyage		Niveau 2	++
Organisation interne	Action 6 : Définir les zones et les personnes responsables de la collecte des déchets pour mesurer réellement les restes d'aliments à la fin du service	Plusieurs hebdomadaires de 15 minutes (renseignement)	Tableau à double entrée avec les noms des déchets et la table de portion (table)	Directeur, Adm., équipe cuisine, animateur/animateur, équipe de service, diététicien/animateur		Niveau 2	++
Organisation interne	Action 7 : Définir les zones et les personnes responsables de la collecte des déchets pour mesurer réellement les restes d'aliments à la fin du service	Temps de réduction du fonctionnement de l'équipement de la salle à manger à distribuer aux résidents en 1 à 2 fois par an	Questionnaire de satisfaction	Directeur, Adm., équipe de service, équipe nettoyage, animateur/animateur		Niveau 3	++
Méthodes innovantes	Action 8 : Définir les zones et les personnes responsables de la collecte des déchets pour mesurer réellement les restes d'aliments à la fin du service	A réaliser une fois	Tableau à double entrée avec les noms des déchets et la table de portion (table)	Directeur, Adm., équipe de service, équipe de cuisine, équipe de nettoyage		Niveau 1	++
Méthodes innovantes	Action 9 : Définir les zones et les personnes responsables de la collecte des déchets pour mesurer réellement les restes d'aliments à la fin du service	A réaliser une fois	Tableau à double entrée avec les noms des déchets et la table de portion (table)	Directeur, Adm., équipe de service, équipe de cuisine		Niveau 1	++

Mode de production	Somme des achats	Part somme des achats
<input checked="" type="checkbox"/> Egalim	954,76	41,00%
Agriculture Bio	170,33	7,31%
AOP/AOC	268,22	11,52%
HVE	83,52	3,59%
IGP	36,00	1,55%
Label rouge	396,69	17,03%
Pêche durable		0,00%
Produits Fermiers		0,00%
STG		0,00%
RUP		0,00%
<input checked="" type="checkbox"/> Conventionnel	1 164,07	49,98%
Conventionnel	1 164,07	49,98%
<input checked="" type="checkbox"/> En attente EGAlim (Pêche)	210,12	9,02%
En attente EGAlim (Pêche)	210,12	9,02%
Total général	2 328,96	100,00%

Relevé des achats alimentaires

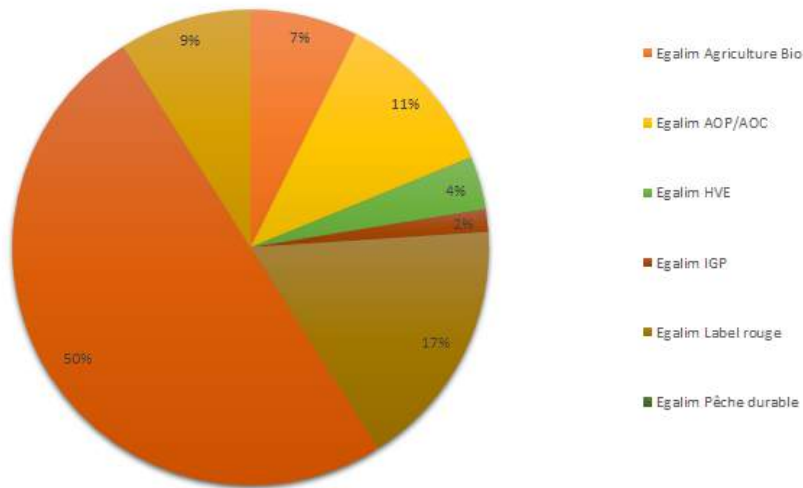
Composé d'un fichier pour effectuer le relevé des achats alimentaires, il sert à l'enregistrement des données à réception des marchandises, notamment dans le cadre de l'application de la Loi EGAlim.

Il permet d'avoir un vue d'ensemble des achats alimentaires; à partir d'indicateur de les analyser pour agir et de les valoriser dans la communication interne ou externe.

Ex. : mise en évidence des produits sur lesquels agir en fonction de l'offre du territoire; premier niveau d'allotissement, ou encore retombée économique sur le territoire.

Un tutoriel en vidéo explique son mode d'emploi.

Part des achats alimentaires loi EGAlim et conventionnel



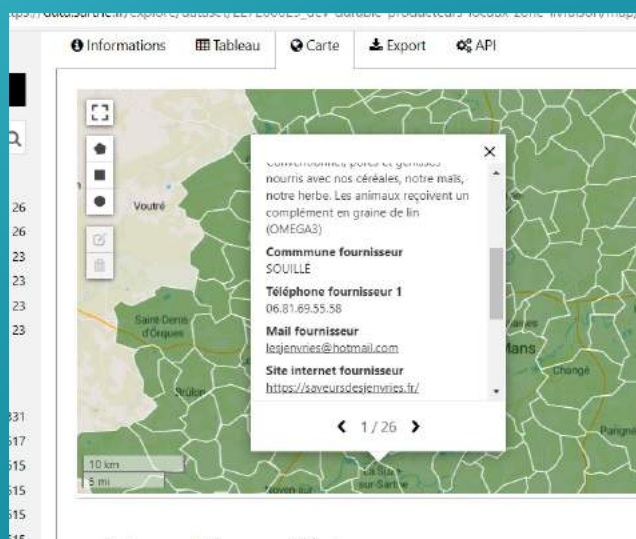
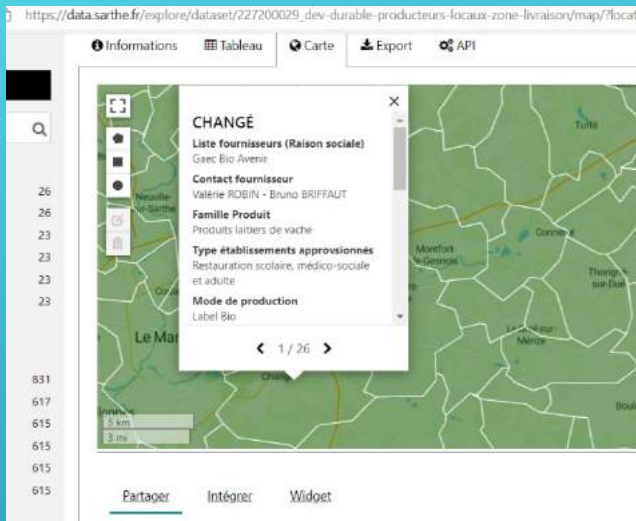
Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD 7 établissements partagent leur expérience

Boîtes à outils

Gisement des produits locaux pour la restauration collective

Carte référençant plus de 50 des producteurs et fournisseurs sarthois travaillant ou souhaitant travailler avec la restauration collective. Elle précise au passage leurs coordonnées, leurs spécialités (viande, légumes...), leur mode de production (conventionnel, label rouge, HVE...) ou encore leur zone de livraison.

**Producteurs locaux - Zone livraison —
Open Data Sarthe**



Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD 7 établissements partagent leur expérience



2.2- Boîtes à outils

Communiquer pour valoriser la démarche

Le kit communication aide à valoriser le savoir-faire des cuisiniers (le fait maison), ainsi que les efforts pour favoriser l'alimentation haut de gamme, durable et locale.

Il est composé :

Des menus à compléter : menu semaine/jour, menus selon les saisons, menus à thème.

D'une carte des producteurs, d'un zoom recette, etc. Avec la possibilité de personnaliser les documents avec des iconographies pour valoriser les achats sous signes de qualités, durables, locaux, fait maison, etc.

D'une méthodologie pour s'approprier l'outil.

Menu de la semaine hiver

Menu de la semaine été

Menu du jour fête

Menu du jour Noël

Menu du jour Pâques

Menu du jour 14 juillet



Diffusion

Le recueil et ses outils sont en libre accès sur le site du Département de la Sarthe : **[Boîte à outils des EHPAD | Sarthe](#)**

Il a été diffusé aux :

- EHPAD et établissements médico-sociaux sarthois
- Collèges publics sarthois
- Agriculteurs et fournisseurs du fichier "Gisement"
- Partenaires, financeurs, experts et prestataires de la démarche.

Lors de réunions de bassin collèges / EHPAD

Un nouvel Appel à Manifestation d'Intérêt devrait être lancé prochainement.



Le b.a.-ba pour booster l'appro'local La méthode en 10 étapes

Didier Girard
Ingénieur restauration hospitalière
Chargé de mission Restau'Co





Le b.a.-ba pour booster l'appro'local

La méthode en 10 étapes

1. Réaliser un diagnostic de la fonction restauration.
2. Former un groupe de travail pluridisciplinaire.
3. Établir un plan d'actions.
4. Se donner des objectifs et des moyens.
5. Évaluer les actions.
6. Connaître et quantifier ses besoins.
7. Effectuer un « sourcing ».
8. Tester les produits.
9. Mesurer la part de l'approvisionnement local et des produits sous signes de qualité.
10. Communiquer auprès des résidents, des familles et du personnel.

