

Le service de restauration collective dans les établissements pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) constitue un défi de taille, avec des impératifs de plaisir et de santé et un cadre budgétaire contraint.

De surcroît, la loi EGALIM (2018), complétée par la loi Climat et Résilience (2021), apporte de nouvelles exigences en matière de qualité, de durabilité et de gestion du gaspillage alimentaire.

Rappelons ici ces nouvelles exigences et les dispositions de ces lois :

- ✓ Mise en œuvre de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de produits biologiques
- ✓ Information des usagers sur les produits durables et de qualité par affichage permanent et campagne annuelle
- ✓ Suppression de l'utilisation d'ustensiles en plastique à usage unique pour la table
- ✓ Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic
- ✓ Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines (quand plus de 200 repas/j sont servis)

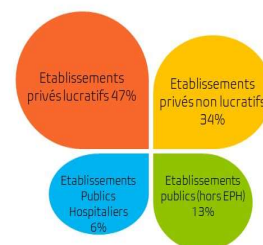
Dans ce contexte, un observatoire a été initié en Île-de-France pour évaluer le degré de mise en œuvre des dispositions et identifier les défis à relever. Afin d'accompagner les EHPAD, il sera complété par une boîte à outils valorisant les Bonnes Pratiques.

L'observatoire est composé d'un panorama des EHPAD franciliens, d'une analyse de l'organisation de leur restauration et de l'état des lieux de la mise en œuvre de la loi EGALIM dans les établissements. Il a été réalisé par traitement des données disponibles, entretiens auprès de responsables de la restauration de groupes et d'établissements, de prestataires et d'organisations professionnelles. Pour quantifier la mise en œuvre de la loi EGALIM, une enquête a été réalisée auprès des groupes et établissements de la région. Les données ainsi recueillies concernent 25% des établissements.

Panorama des EHPAD d'Île-de-France
(données au 30 juin 2023)

- 706 établissements
- 63 400 places
- 50 millions de repas
- 90 places par établissement en moyenne
- Près d'1 établissement sur 2 dans le secteur privé lucratif, soit 2 fois plus que sur l'ensemble du territoire français
- Une faible proportion d'établissements publics (19% en Île-de-France contre 44% en France)
- Un secteur concentré où 30 structures gèrent 70% des places

Ventilation des établissements franciliens par statut



➤ Source : données FINESS - juillet 2023 - traitement Cantines Responsables

1. La restauration dans les EHPAD d'Île-de-France

Organisation de la restauration

La production des repas se fait principalement sur place dans 92% des sites. Seulement 8% des EHPAD sont approvisionnés par des cuisines centrales. Ces établissements sont quasi-exclusivement des établissements publics. Ainsi, parmi les établissements publics, 17% des établissements non hospitaliers et 78% des Etablissements Publics Hospitaliers sont approvisionnés par des cuisines centrales.

Mode de production des repas selon le statut des établissements



Mode de gestion par statut



La gestion de la production sur place varie, avec 60% des cuisines gérées en propres et 40% déléguées à des prestataires. Cette différence de gestion est souvent liée au statut de l'établissement, les structures privées privilégiant la gestion en propre, tandis que les privés non lucratifs délèguent le plus souvent leur restauration à des sociétés de restauration collective.

Défis logistiques et approvisionnements

La logistique est d'une importance capitale dans les approvisionnements. Les fournisseurs doivent en effet pouvoir livrer chaque établissement en un minimum de livraisons par semaine. Cette contrainte limite la faisabilité et la viabilité de la livraison en direct par les producteurs et fabricants. Les grossistes, en revanche, ont la capacité d'assurer ces livraisons en groupant les marchandises. L'étude a permis de constater que 85 à 90 % des denrées alimentaires sont livrées aux EHPAD franciliens par des grossistes. La fourniture directe par les producteurs et transformateurs locaux ou nationaux est ainsi limitée à 10 à 15%.

Référencement des fournisseurs et des produits

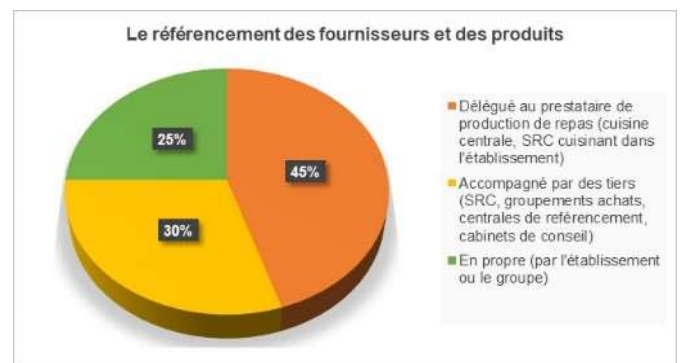
Il a été observé que le référencement des fournisseurs et produits était en grande partie délégué ou assisté par des prestataires.

Pour les groupes et les établissements déléguant la production des repas à une cuisine centrale ou à une société de restauration cuisinant sur place, représentant 45% des EHPAD franciliens, le référencement des fournisseurs et des produits fait partie intégrante de la prestation. Les critères de choix et donc les exigences au regard de la loi EGALIM sont précisés dans le cahier des charges de délégation.

Parmi les groupes et établissements gérant en propre leur cuisine, plus de la moitié, correspondant à 30% des EHPAD, se font accompagner par des tiers, sociétés de restauration, groupements d'achats, centrales de référencement, cabinets de conseil et assistance à maîtrise d'ouvrage, pour organiser leur restauration. Les services proposés sont variés : référencement des fournisseurs et produits, élaboration des menus, mise à disposition d'un outil de suivi des approvisionnements, conseils diététiques... Le pilotage des objectifs EGALIM est alors géré avec le prestataire de façon plus ou moins collaborative selon de degré d'accompagnement.

Les autres groupes et établissements, pour 25% des EHPAD, gèrent en propre les référencements de leurs fournisseurs et produits et pilotent en direct l'atteinte des objectifs EGALIM qu'ils se fixent.

D'importantes réflexions stratégiques ont été formulées par les gestionnaires accompagnés dans l'organisation de leur restauration sur l'opportunité de ré-internaliser les référencements pour les gérer en direct.



Suivi des approvisionnements et élaboration des menus

Pour suivre les approvisionnements et les taux de produits durables et de qualité mis en œuvre, 90% des établissements ont des outils informatiques, fournis pour la plupart par leurs prestataires et fournisseurs.

Les menus sont élaborés en lien étroit avec les prestataires de restauration ou d'achats et en règle générale ajustés aux spécificités des établissements. Ils sont ainsi soumis à l'avis des résidents dans des « commissions menus ». Seul 1 établissement sur 10 suit strictement les recommandations du GEM-RCN pour l'élaboration des menus.

Coût alimentaire journalier

Le coût alimentaire journalier moyen par résident (coûts des denrées alimentaires pour les petit déjeuner + déjeuner + collation + dîner+ boissons comprises, hors compléments alimentaires et hors main d'œuvre) a été estimé entre 5,5 et 6,5 € HT avec une variabilité importante entre les établissements.

Adaptation aux besoins nutritionnels

La restauration est adaptée aux besoins nutritionnels particuliers des personnes âgées.

Ainsi, pour lutter contre la dénutrition, 91% des établissements ont un objectif d'apport de protéines/jour/personne. 88% des établissements fabriquent sur place la majorité de leurs plats enrichis. Des compléments nutritionnels oraux sont distribués au besoin (29% des résidents en moyenne). Néanmoins, les établissements constatent qu'ils ne sont que moyennement consommés.

De même, en fonction des pathologies, les établissements servent des plats texturés aux résidents qui en ont besoin (30% en moyenne). Près de 40% des établissements fabriquent eux-mêmes l'ensemble de ces plats texturés. Les autres s'approvisionnent majoritairement de plats déjà préparés.

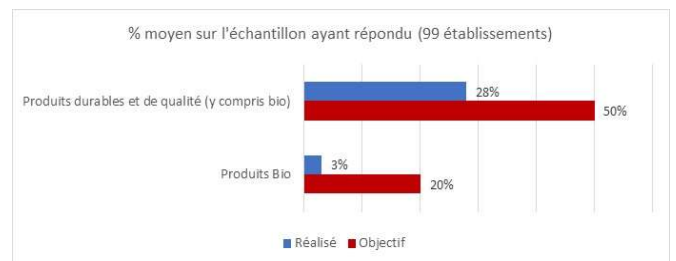
2. Mise en œuvre de la loi EGALIM dans les EHPAD d'Île-de-France

Connaissance des dispositions

L'enquête révèle une connaissance relativement bonne des dispositions de la loi EGALIM, avec une autoévaluation moyenne de 7,5/10. Malgré cela, leur mise en œuvre est jugée moyenne avec une autoévaluation de 5,5/10. Cependant, les établissements non affiliés à des groupes structurés semblent moins familiers avec ces mesures, avec une autoévaluation moyenne de connaissance de 5,2/10 et une autoévaluation de mise en œuvre de 4,6/10.

Taux de produits durables et de qualité

Les exigences EGALIM sont loin d'être atteintes avec un taux de **3% de produits bio** pour un objectif à 20% et un taux de **28% de produits durables et de qualité** pour un objectif de 50%. Une clarification sur les critères d'éligibilité à la loi EGALIM semble nécessaire pour éviter toute interprétation inappropriée.



Volonté d'amélioration :

Plus de 95% des établissements déclarent être engagés dans une démarche de progrès ou en projet de l'être, et 55% indiquent avoir continué à progresser malgré la conjoncture économique inflationniste.

Principaux freins :

Dans un contexte économique tendu, l'impact financier de l'augmentation des produits de qualité et durables sur le coût alimentaire journalier, soulevé par 94% des répondants, est le **premier frein** à la mise en œuvre de cette disposition EGALIM. A cela s'ajoutent des difficultés d'approvisionnement (identification des fournisseurs, produits adaptés...) ainsi que le manque de temps et de compétences adaptées.

Bonnes pratiques et initiatives :

Pour progresser, les établissements engagent diverses actions et de nombreuses **bonnes pratiques** ont été identifiées :

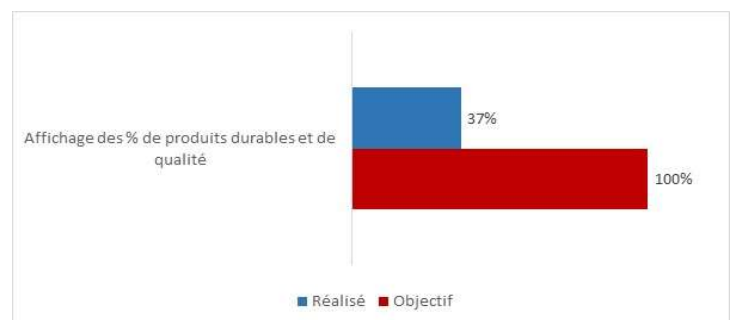
- engagement pluridisciplinaire dans une démarche de progrès portée par la direction,
- recherche de fournisseurs et produits alternatifs, ré-internalisation des achats,
- adaptation des menus pour intégrer les produits durables et de qualité ciblés,
- végétalisation des assiettes et réduction du gaspillage comme leviers financiers,
- communication et formation pour clarifier et valoriser la démarche

Une volonté forte de développer les produits locaux a également été exprimée. Avec une définition des produits locaux propre à chacun (centrée sur 200km), le taux de produits locaux a été évalué à 11%. Malgré cet intérêt pour les produits locaux, seuls 10% des répondants se déclarent impliqués dans des Projets Alimentaires Territoriaux.

Information par affichage sur les % de produits durables et de qualité

Bien que 94% des établissements fournissent une information sur les produits durables et de qualité, seuls **37% les affichent**.

Les principaux obstacles à cette communication résident dans le manque de temps et de formation du personnel.

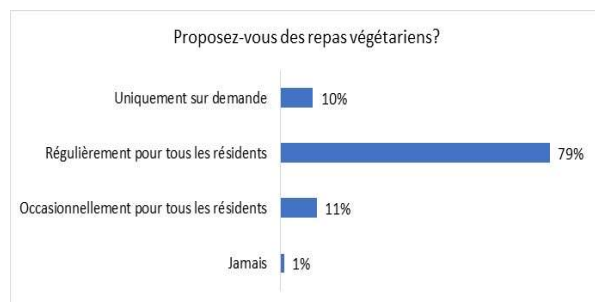


Diversification des protéines

80% des établissements déclarent être engagés dans un plan de diversification des protéines et 8 établissements sur 10 proposent régulièrement des repas végétariens à tous les résidents.

Les freins soulevés sont principalement d'ordre psychologique et gustatif, mais les équipes s'efforcent de trouver des solutions.

Elles mènent tant que possible des actions d'éducation et de communication et élaborent des recettes et de menus adaptés et appréciés du public. Certains établissements, pour pallier les réticences vis-à-vis des plats végétariens, servent des plats sans mettre en avant leur qualité végétarienne.



Lutte contre le gaspillage alimentaire

Des actions sont engagées tout particulièrement : une sensibilisation et la formation du personnel, un travail sur la durée du repas et une proposition de plats ou menus de substitution.

Toutefois ces actions, nécessitent une structuration plus poussée. Ainsi, bien que 90% des groupes incitent leurs établissements à la réalisation de diagnostics et à la formalisation de plans de réduction du gaspillage alimentaire, la mise en œuvre est loin d'être effective. **Seuls 45% des établissements déclarent avoir réalisé un diagnostic du gaspillage alimentaire et 26% avoir formalisé un plan de réduction.**



Le suivi sur le long terme semble également difficile. Pour exemple, 83% des établissements réalisent des pesées, indispensables au suivi du gaspillage alimentaire, mais à des fréquences faibles puisque plus de 60% des pesées sont réalisées de façon occasionnelle ou annuelle.

Principaux freins

Les ressources humaines représentent un défi majeur pour organiser une lutte efficace contre le gaspillage : manque de personnel, difficulté à mobiliser et motiver le personnel, turn-over....

Bonnes Pratiques et initiatives

Dans leur démarche d'amélioration, les établissements mettent en place des plans de progrès et des démarches structurées comme le programme Maison Gourmande et Responsable, ils animent des dynamiques pluridisciplinaires, sensibilisent et forment leurs équipes et s'attachent à donner du sens aux actions.

Une meilleure planification et des outils connectés (poubelles, chariots) viennent également en soutien de ces démarches.

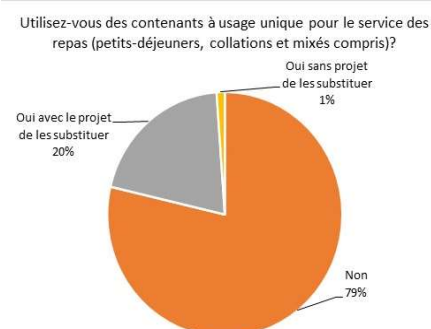
Enfin, les ajustements de menus (grammages, composantes, ajustement aux goûts, libre-service pour certaines composantes...) et la valorisation des restes concourent à limiter les déchets alimentaires.

Suppression des ustensiles plastiques à usage unique

Pour répondre à l'obligation de suppression des ustensiles plastiques à usage unique, les établissements ont modifié leurs pratiques et investit dans des contenants réutilisables pour le service.

Seuls 21% des établissements utilisent encore des contenants à usage unique pour le service des repas, mais 95% ont le projet de les substituer.

Les principaux défis résident dans la conduite du changement de pratiques, la recherche de contenants réutilisables adaptés et l'investissement nécessaire.



3. Conclusion

La mise en œuvre de la loi EGALIM dans les EHPAD franciliens est engagée à des degrés divers :

- La diversification des protéines et la suppression des ustensiles en plastiques sont en bonne voie
- La lutte contre le gaspillage alimentaire demande à être structurée et portée dans la durée
- Les objectifs de 50% de produits durables et de qualité sont encore loin d'être atteints

Pour progresser, il est essentiel que les gestionnaires d'établissements s'engagent pleinement et que les moyens humains et financiers adéquats soient alloués. Les approches structurées, basées sur des diagnostics et plans de progrès inscrits dans la durée sont à privilégier.

De plus, les initiatives collaboratives et le partage de bonnes pratiques sont essentielles pour faciliter cette transition dans le secteur de la restauration au sein des EHPAD, où les enjeux de santé et de budget sont significatifs.

Freins :

- **contextuels** : complexité de l'alimentation des personnes âgées dépendantes
- **structurels** : manque de moyens humains, arbitrages financiers
- **organisationnels** : complexité de la restauration et difficultés d'approvisionnements

Leviers :

- **L'engagement des gestionnaires** d'établissements pour porter et soutenir la progression
- **L'affectation des moyens** à minima (humains et financiers)
- **La structuration des approches (diagnostics, plans de progrès...)**
- **La création de dynamiques collectives** pour identifier, partager et faciliter la mise en place de bonnes pratiques. Ceci à tous les niveaux, dans les établissements, au sein des groupes mais également dans les organisations professionnelles.

Projet financé dans le cadre du

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023


PRÉFET
DE LA RÉGION
D'ÎLE-DE-FRANCE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Avec le soutien de