



PROGRAMME - LA RESTAURATION COLLECTIVE DES HÔPITAUX

Réalisés par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et l'équipe de Défis & Controverses

PREMIÈRE PARTIE - PRÉSENTATION DU SECTEUR ET DU CONTEXTE

Introduction des Défis de ma cantine - Bruno Ferreira, Directeur général de l'alimentation

Offrir une restauration durable, de qualité et accessible à tous est une attente forte des concitoyens et une priorité d'action du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. La restauration collective est un service essentiel à la vie en collectivité, qui nous concerne tous. Dans ce sens, la plateforme « ma cantine » est un outil numérique construit en collaboration avec la Direction Interministérielle au Numérique qui permet d'aborder l'ensemble des mesures de la loi EGAlim et de bénéficier d'outils de pilotage pour atteindre les objectifs collectivement fixés.

Présentation du secteur - François Mauvais, président de Cantines Responsables

Entre le secteur public, le secteur privé non lucratif et le secteur privé lucratif, on approche les 3 000 établissements en France avec environ 440 millions de repas « patients » à l'hôpital et une estimation de 350 millions de repas « personnel » par an. Ces établissements se caractérisent par une très grande hétérogénéité des situations technico-administratives de la restauration. C'est de très loin le secteur dans lequel la restauration collective est la plus compliquée.

Introduction en vidéo à l'utilisation de la plateforme « ma cantine » - Jennifer Stephan, en charge de « ma cantine »

« ma cantine » est la plateforme nationale de référence vers une transition alimentaire de la restauration collective. Elle présente les objectifs et détails des mesures des lois EGAlim et Climat & Résilience. Elle informe et outille les gestionnaires de restaurants collectifs pour les aider à se positionner.

Les possibilités de « ma cantine » sont les suivantes :

- L'autodiagnostic, pour renseigner ses données sur les achats/approvisionnements, les démarches mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire...
- La télédéclaration pour remonter ses données à l'administration
- Le réseau public « Nos cantines » pour jouer le jeu de la transparence et partager ses données avec les élus, les convives, les autres gestionnaires...
- Prendre contact avec les autres restaurants et gestionnaires pour demander des conseils, poser des questions...
- Le blog avec des témoignages, des outils, des aides pratiques
- Un outil tableur d'aide pour le calcul des achats, un générateur d'affiches à exposer sur site pour toujours plus de transparence
- Une documentation avec des guides plus complets

Présentation de « ma cantine » - Pauline Eyherabide, en charge de « ma cantine »

Quels sont les outils à destination des hôpitaux ? Qui peut s'inscrire sur la plateforme ? Pourquoi s'inscrire dès maintenant ? Quelles données déclarer ?

DEUXIÈME PARTIE - TÉMOIGNAGES

Cette partie met en exergue les expériences d'acteurs du secteur qui viennent enrichir la pratique de chacun.

Démarche « Le Repas à l'hôpital »

Frédéric Descrozaille - Député et initiateur de la démarche Repas à l'hôpital

L'esprit de la loi EGAlim, c'est de monter en gamme et d'accompagner la transition écologique. Mais une fois que la loi est sortie, il faut l'appliquer et aider à l'appliquer bien, et c'est là le projet de la démarche Repas à l'hôpital. L'hypothèse de la démarche : en réduisant le gaspillage alimentaire, on peut faire des économies réinvesties dans le renouvellement de l'offre alimentaire, ce qui a pu être expérimenté méthodologiquement dans trois établissements hospitaliers. L'objectif était de faire du repas une partie intégrante de l'offre de soins. Les résultats ont été très concluants : jusqu'à 30 % de gaspillage alimentaire en moins et une grande satisfaction du personnel investi dans la démarche.

Raphaël Ruano - DGOS, responsable du Programme national d'achats hospitaliers

Pourquoi le repas à l'hôpital est un sujet important pour la DGOS ? Présentation de l'expérimentation, menée en 2020 et 2021 dans 3 hôpitaux pilotes.

Cette démarche avait pour objectifs principaux de :

- contribuer à réduire la dénutrition des personnes âgées ;
- réduire les déchets alimentaires ;
- améliorer le taux de satisfaction des patients (sur les plans gustatif et services) ;
- augmenter le taux de recours à des produits de qualité ;
- modifier les processus de restaurations dans des conditions de neutralité budgétaire.

Didier Girard - Ingénieur en restauration hospitalière, Chargé de mission RAH

Une introduction sur les expérimentations (3 lieux, 8 thèmes). Présentation de la conduite du projet nécessaire pour démarrer l'expérimentation... vers un essaimage demain ?

Isabelle Lagoutte - Ingénieur de restauration à l'Hôpital de Paray-le-Monial

Paray-le-Monial a été un des 3 établissements à participer à l'expérimentation «Repas à l'hôpital» : une expérience très motivante pour les équipes, voire touchante auprès des patients et de leur famille.

Nutrition / EGAlim

Isabelle Parmentier - Diététicienne au CHRU de Lille, représentante de l'AFDN & SFEIM

Diététicienne et nutritionniste, elle aborde la loi EGAlim avec une approche nutritionniste et présente les outils et fiches pratiques publiées pour repenser l'alimentation thérapeutique.

Mission régionale ARS-PACA

Christophe Mari - Chargé de mission EGAlim Restauration des Hôpitaux en PACA (ARS)

Lors du CRALIM de novembre 2021 et suite à un constat «confondant» de la qualité alimentaire dans les établissements médico-sociaux en région, du non-engagement des objectifs de la loi EGAlim, le préfet interpelle l'ARS. Après un appel à candidature, Christophe Mari est alors désigné comme référent pour une mission régionale comportant la mise en place d'un groupe de travail, d'une feuille de route, d'objectifs à atteindre de façon échelonnée. Restitution en fin d'année 2023 au Cralim.

Pour des achats performants

Julien Fabbro - Ingénieur de restauration au CHRU de Nancy

Le CHRU met en place une politique régionale des achats frais, augmente ainsi la qualité alimentaire et développe son expertise auprès d'autres établissements régionaux.

Depuis 2014 est mis en place un acheteur restauration qui est spécialisé sur la partie alimentaire et intervient maintenant sur l'ensemble des segments. On développe des stratégies locales d'approvisionnement pour pouvoir développer ces produits tout en étant sécurisés au niveau de leur approvisionnement.

Laurence Perrin - Référente nutrition à l'ARS Île-de-France

La volonté politique et territoriale est très importante pour nous mettre en ordre de marche. Avant la crise, nous avons lancé une mission inter-service sur l'alimentation dans le cadre du CRALIM. Cela avait permis de nous rapprocher entre institutions pour travailler ensemble. Nous sommes partis sur un projet d'approche systémique de la nutrition (éducation nutritionnelle à l'alimentation durable et au goût) sur les territoires.

D'autres expérimentations ont été lancées, comme l'adaptation du nutriscore en restauration collective. Il faudrait avoir à présent une approche plus globale et motiver "les clans".

Cécile Apollis - Chef de projet à l'ANFH

Une intervention pour présenter les ressources proposées par l'ANFH, l'OPCA de la Fonction publique hospitalière. Parmi les prestations proposées, il y a un certain nombre de choses relatives à l'alimentation, des journées de sensibilisation et de formation prises en charge par l'ANFH, mais également des accompagnements à la mise en œuvre de politiques de réduction du gaspillage alimentaire. Pour adhérer au projet, il suffit de remplir une lettre d'engagement et on est ensuite mis en lien avec les prestataires adéquats.