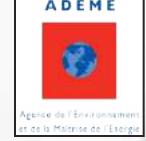




## Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD 7 établissements partagent leur expérience



**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

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



## 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



« 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

ÉTABLISSEMENT  
ÉQUIPE PROJET  
FONCTION RESTAURATION  
1. Fonctionnement général  
2. Moyens humains  
3. Locaux et matériel  
4. Coûts  
5. Achats  
6. Pratiques en cuisine  
7. Actions menées, projets  
8. Démarche d'accompagnement  
9. Travail en réseau  
ESTIMATEUR DU TEMPS  
LISTE DES DOCUMENTS



2

3

4

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

Identité de la restauration

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

Autogestion – Achat conoisé  
Production sur place – liaison chaude –  
cuisson chauffant – chariot froid bain marin  
Repas :  
Résidents  
- 92 petits déjeuners 7/7 jours par semaine  
- 97 déjeuners et dîners 7/7 jours par  
semaine  
- goûters = hydratation  
Famille :  
- de 6 à 32 repas/mois en 2017  
Repas :  
- 3 déjeuners 7/7 jours par semaine  
- 2 dîners 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 xxxxx  
Sur la commune : Ecole

Partenariats: Agence Régionale de Santé, ISAE Nutrition, Caisse Régionale d'Assurance Maladie, Caisse Nationale d'Assurance Maladie, Financiers: Crédit Agricole, Crédit Mutuel, Banque Populaire, Sarthe Développement Durable

### 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.

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

| Engager une démarche de la lutte contre le gaspillage alimentaire |                    |                    |                  |                   |                    | Module 3<br>Fiche action n° |
|---|--------------------|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|-----------------------------|
| Classification de l'action :                                      |                    |                    |                  |                   |                    |                             |
| Enjeux  | Environnement      | Economie           | Initial          | Santé             | Territoire         |                             |
| Dominants   | ✓<br>Trame éthique | ✓<br>Appropriement | ✓<br>Préparation | ✓<br>Distribution | ✓<br>Communication |                             |
|   | ✓<br>Vaste champ   | ✓<br>Technique     | ✓<br>Pratique    | ✓<br>Gestion      | ✓<br>Partage       |                             |

**Contexte :**

Le diagnostic de la fonction restauration réalisé en juillet/juillet 2010 a permis du constat des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les sept EPAD. Les résultats présentés ci-dessous sont en cellule de référencement, vacances, temps à la ferme, repas, culture, niveau de maturité, adaptation des compétences...). Pour certains d'entre eux, seuls établissements qui avaient pris l'affection du relais et d'analyse globale du gaspillage alimentaire.

L'analyse globale du gaspillage alimentaire, réalisée par ECOPIERME en avril 2010, a fait ressortir par exemple un déjeuner et dinde pour les sept territoires une moyenne par établissement de 92 kilos de denrées alimentaires consommés sur 7 jours de perte. L'équivalent de 153 repas, soit 20 % des repas servis et 155 grammes de gaspillage alimentaire/personne/repas. Ils proviennent à 59 % des restes de plat de service et à 11 % des restes assiettes. Sur l'Anjou, cela représente environ 57 et 15 846 € en moyenne par établissement.

Ces chiffres encourageants, ont mis en lumière la vigilance des professionnels et les actions déjà menées permettant aux sept EPAD 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 5 étapes suivantes dans les 7 EPAD :

| ÉTAPE                               | DESCRIPTIF   | RESSOURCES/OUTILS |
|-------------------------------------|--|-------------------|
| 1- Constituer un groupe de travail  | <br>La lutte contre le gaspillage alimentaire, et l'épuisement alimentaire étant liées, le deuxième concert de mobilisation a été donné au théâtre. Ainsi, pour faire évoluer la situation, il a été nécessaire d'impliquer les acteurs concernés (équipe de cuisine, personnel de service, agents d'entretien, etc.) et de leur donner un rôle à jouer dans la démarche. C'est ainsi que le groupe de travail a été créé.<br>Son rôle : coordonner la démarche (définir le cadre et la méthode de la campagne de lutte du gaspillage, informer, sensibiliser, recueillir, communiquer, élaborer un plan d'actions, évaluer, etc.). Il a également été nommé "groupe de travail contre le gaspillage".<br>En fonction de l'organisation de l'établissement, ce groupe de travail sera identique à l'équipe projet "alimentation et approvisionnement local" ou spécifique "groupe de travail en charge". |                   |
| 2- Nommer un référent et son binôme | <br>Pour la mise en œuvre du programme de lutte contre le gaspillage alimentaire, le groupe de travail nomme un référent et son binôme pour l'ensemble de l'opération.<br>Son rôle : <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Organiser la réunion avec ses pairs,</li> <li>➢ Recueillir les informations et accompagner chaque fois que nécessaire,</li> <li>➢ Organiser les données,</li> </ul> Les personnes concernées par la démarche s'adressent au référent ou à son binôme pour toutes questions. Le référent doit être volontaire et motivé.  |                   |

## *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 Ehpad pilotes lors d'une formation avec la société Eqosphere.

| Catégorie               | Actions   | Temps dédié   | Outils de travail  | Equipe concernée en interne   | Échéance professionnelle  | Niveau de priorisation de l'action | Impact sur le gaspillage |
|-------------------------|---|---|--|---|---|------------------------------------|--------------------------|
| Organisation interne    | Action 1 : Recréer un utilitaire sans gaspiller et créer une équipe pour des membres de chaque service (équipe cuisine, équipe magasin, équipe de service, équipe logistique, direction)  | Période hebdomadaire de 8 minutes (semaine ou téléphonique)   | Document Excel de suivi des actions menées à mettre en place   | Département :<br>Autres : équipe projet sans-gaspiller                                    | À faire   | Niveau 1                           |                          |
| Organisation interne    | Action 1 : Définir les critères de jugement des conserves à l'apport de chaque fournisseur (10 gâteaux, 1 kg de légumes, etc.)<br>Définir également le nombre de marchés de pairs   | Temps journalier pour chaque fournisseur  | Tableau à double entrée avec les noms des fournisseurs et la taille de portefeuille d'affaires                       | Département :<br>Autres : équipe cuisine, équipe logistique, direction                    | À faire   | Niveau 1                           |                          |
| Organisation interne    | Action 1 : Mettre en place un tableau de suivi quotidien d'un outil simple pour mesurer régulièrement les retours d'amélioration à la fin du service.   | Tableau journalier à incorporer dans les fiches de poste  | Template de questionnaire du gaspillage alimentaire à remplir par personne   | Département :<br>Autres : équipe de service, équipe projet sans-gaspiller                 | À faire   | Niveau 1                           |                          |
| Organisation interne    | Action 1 : Définir un tableau de suivi entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les renseignements positifs et négatifs (par exemple, le renouvellement est approché, mais aucun retour ne l'est, quelqu'un donne des idées, etc.)<br>→ À faire avec l'action 2 | Tableau journalier à incorporer dans les fiches de poste  | Tableau de suivi entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine utilisant les méthodes issues dans le module 3     | Département :<br>Autres : équipe cuisine, équipe de service, direction                    | À faire   | Niveau 1                           |                          |
| Organisation interne    | Action 1 : Mettre en place une plateforme de transmission de communication entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour le renouvellement du menu hebdomadaire (par exemple, une date limite de transmission de l'information)   | Période hebdomadaire  | Prise des réunions zoom :<br>- Établir l'outil<br>- Fixer la date limite<br>- Présenter et utiliser le nouveau outil | Prise technique de la première réunion de communication entre les deux équipes            | Département :<br>Autres : équipe de service, équipe de cuisine et direction | À faire                            | Niveau 2                 |
| Organisation interne    | Action 1 : Mettre en place des réunions hebdomadaires entre l'équipe responsable au niveau de la responsabilité amont et l'équipe de service.   | Période hebdomadaire de 8 minutes (semaine ou téléphonique)   | Document de suivi des réunions à établir en réunion  | Département :<br>Autres : équipe cuisine, équipe logistique, équipe de service, direction | À faire   | Niveau 2                           |                          |
| Organisation interne    | Action 1 : Définir un questionnaire de satisfaction spécifique à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement et distribuer aux résidents en 1 à 2 fois par an.  | Temps de réflexion et questionnaire de satisfaction :<br>Temps d'analyse des résultats : 1 à 2 mois | Questionnaire de satisfaction  | Département :<br>Autres : équipe de service, équipe logistique, direction                 | À faire   | Niveau 2                           |                          |
| Investissement matériel | Action 1 : Investir dans une caisse enregistreuse à la taille des portefeuilles commerciales.<br>Autres et tous : Utiliser une balance de poche → À faire en lien avec l'action 2 : utilisation des portefeuilles   | À faire une fois  | Tableau à double entrée avec les noms des étudiants et la taille de portefeuille d'affaires                          | Département :<br>Autres : équipe de service, équipe de cuisine, direction                 | À faire   | Niveau 1                           |                          |
| Investissement matériel | Action 1 : Géolocaliser un équipement pour la mesure de cuisson à basse température   | À réaliser une fois   | Tableau pour l'implémentation matérielle et continue   | Département :<br>Autres : direction et équipe de cuisine                                  | À faire   | Niveau 1                           |                          |

## Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD

**7 établissements partagent leur expérience**

**Boîtes à outils**

| Mode de production        | Somme des achats | Part somme des achats |
|---------------------------|------------------|-----------------------|
| 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%                 |
| Conventionnel             | 1 164,07         | 49,98%                |
| Conventionnel             | 1 164,07         | 49,98%                |
| En attente EGALIM (Pêche) | 210,12           | 9,02%                 |
| En attente EGALIM (Pêche) | 210,12           | 9,02%                 |
| Total général             | 2 328,96         | 100,00%               |

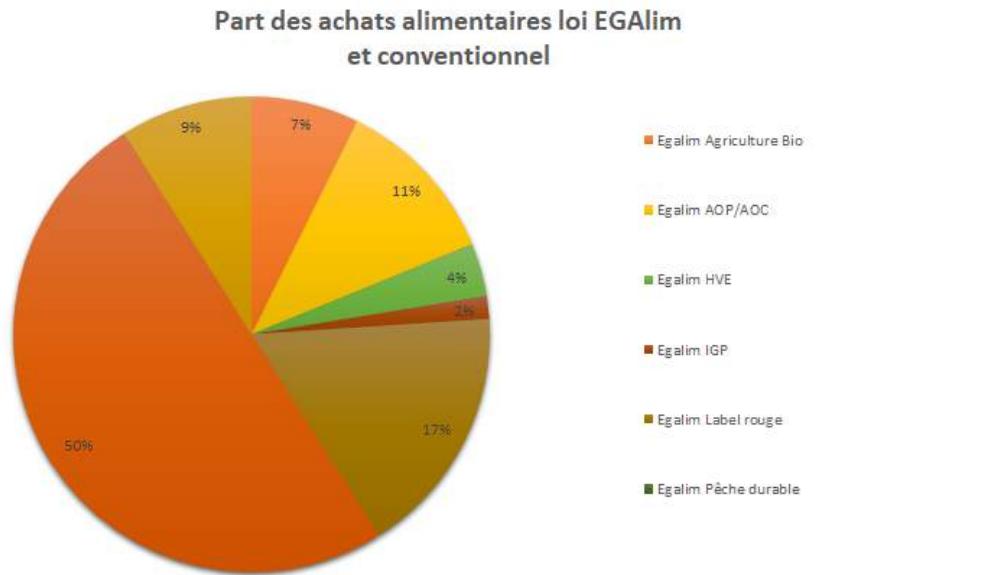
### Relevé des achats alimentaires

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 une 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.



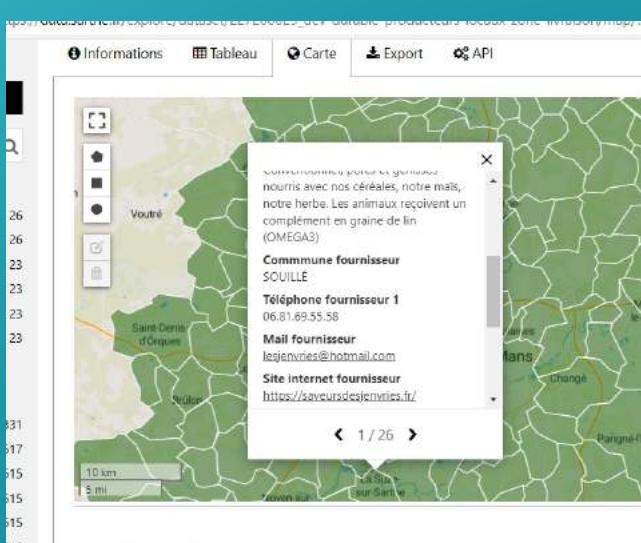
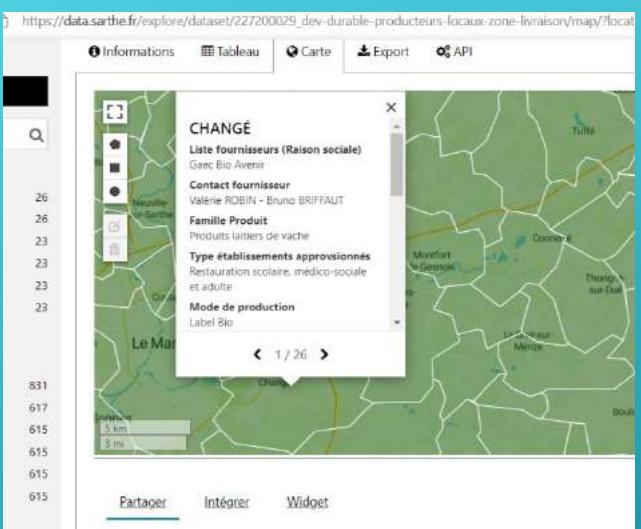
**Des produits sarthois  
dans les cuisines des EHPAD**  
**7 établissements partagent leur expérience**

**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.

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



## 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

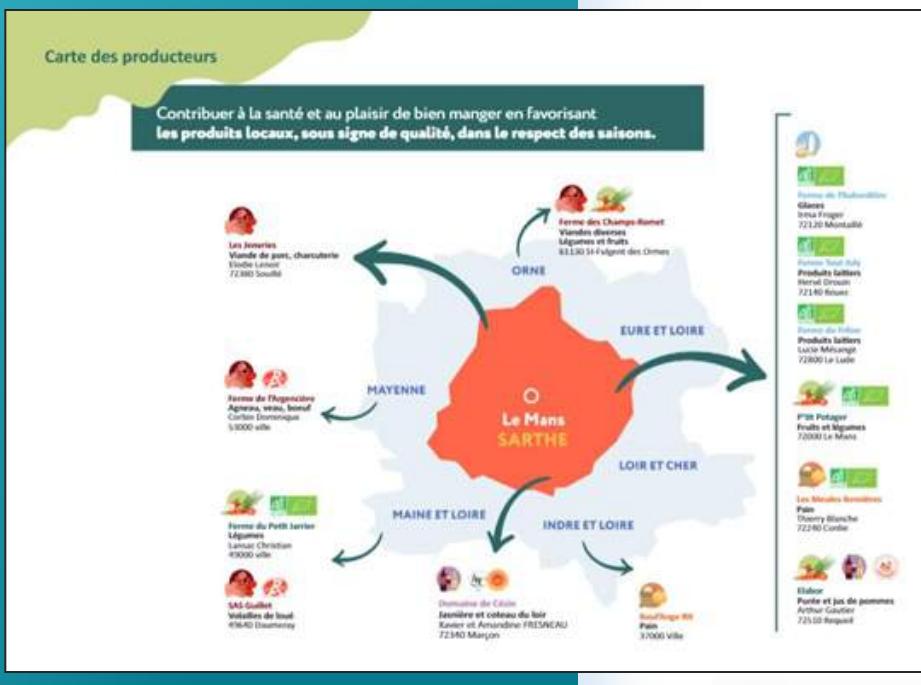
Un nouvel Appel à Manifestation d'Intérêt devrait être lancé prochainement.



## **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.

## Résidents

Plaisir de manger  
Économie Locale  
Emploi  
Respect du budget  
  
Gaspillage alimentaire  
Empreinte carbone  
Gestion des déchets  
Économie d'énergie  
Valoriser les métiers  
Fédérer  
Perspectives

Santé  
Dénutrition

Bien-être  
Susciter l'appétit  
Equilibre alimentaire  
Texture  
Sensoriel  
Donner du sens  
Intergénérationnel  
Projet  
Actions  
Transmettre  
Communication

Attachment territorial

Goût  
Qualité  
Fait maison

Produits locaux  
Lien Social  
Dynamique de territoire  
Saisonnalité  
Patrimoine agricole