



PROGRAMME – LA RESTAURATION COLLECTIVE DES EHPAD

Réalisés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
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 l'Alimentation. 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

Un secteur aux situations technico-administratives très hétérogènes (établissements, statuts des gestionnaires, organisations).

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 »

« ma cantine », c'est à la fois :

- des outils, des ressources
- des dispositifs pour la co-construction, l'échange et la communication
- un outil de pilotage de politique publique

DEUXIÈME PARTIE – TÉMOIGNAGES

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

Mélanie Leblay - Responsable RSE à la FNAQPA

Présentation des principaux résultats de la démarche Maison gourmande et responsable.

Objectifs de la démarche :

● lutter contre le gaspillage alimentaire : 500 EHPADs ont été sélectionnés en 2019, 462 ont participé. Au sein de la démarche, le gaspillage alimentaire estimé sur la base des pesées était en moyenne de 137 g/personne/repas en 2019, et de 122 g/personne/repas en 2021. Soit une économie moyenne de 4 500 € / établissement.

● réduire la dénutrition

● améliorer la satisfaction des résidents

Ce projet avait également pour objectif de créer une boîte à outil gratuite et de proposer un accompagnement. On peut retrouver cette boîte à outils sur le site. Il est également possible de télécharger depuis cette boîte à outils l'outil de suivi des achats de « ma cantine ».

Sophie Gallou - Directrice de la restauration au sein de l'association Les Genêts d'Or et administratrice Agores

Les Genêts d'Or est une association privée à but non lucratif qui accompagne 2000 personnes sur le Finistère. Agores est une association de la restauration collective territoriale et médico-sociale : l'association a ouvert ses statuts au médico-social en 2019 pour des raisons d'inclusion et parce qu'on a tous droit à une restauration de qualité.

Les Genêts d'Or : 3 EHPAD, soit 450 repas/jour et 4 cuisines en gestion directe qui servent des repas pour des personnes en situation de handicap.

Signes de qualité : 0 % en 2020, 26 % en juillet 2021 et 30 % en décembre 2021, dont 20 % de bio. Leur démarche a été progressive car ils ont voulu privilégier le local. Ils ont également travaillé sur la saisonnalité et sur l'impact coût avec le fait maison, les menus végétariens, en réduisant les portions tout en suivant les recommandations du GMERCN.

Communication : on communique très peu, on fait des belles choses mais on ne les met pas en avant et c'est important. L'outil « ma cantine » permet donc de tracer et de suivre ce qu'on fait mais aussi de communiquer !

Département de la Sarthe

François Boussard - Président de la commission Développement des territoires, Agriculture, Développement durable et Transition énergétique

Pour évoquer l'expérimentation menée sur le territoire, notamment au niveau des approvisionnements locaux.

Catherine Alix - Chargée de mission approvisionnement local et développement durable

En 2017, le département a lancé un appel à manifestation d'intérêt auprès des EHPAD sarthois pour développer les approvisionnements locaux et de qualité. Pendant trois ans, ils ont accompagné 7 EHPAD pilotes et volontaires.

L'objectif était d'évaluer et expérimenter les conditions de réussite de cette démarche, mais aussi d'identifier les difficultés rencontrées pour améliorer et mettre à disposition l'expérimentation et sa boîte à outils (un guide, des fiches techniques, des outils de communication) auprès des autres établissements du territoire.

Didier Girard - Ingénieur restauration, consultant

Le b.a.-ba pour booster l'appro local : une méthode en 10 étapes. Réaliser un diagnostic, former un groupe de travail pluridisciplinaire, établir un plan d'actions... Il faut que chaque établissement ait une méthode de travail pour revoir ses approvisionnements.

Elisabeth Guillot - Directrice de l'EHPAD La Chanterie à Coulans-sur-Gée

Contexte : Depuis longtemps très sensible aux questions de production agricole, qualité alimentaire, environnement, emploi rural, produits locaux. Bien avant EGALIM, l'EHPAD avait engagé une démarche pour améliorer la qualité alimentaire.

Souhaitant réduire le gaspillage alimentaire, l'EHPAD avait travaillé avec un chargé de mission du département, puis s'est inscrit au projet d'alimentation de proximité du département, ce qui leur a permis de mieux appréhender la loi EGALIM.

Benoît Legeay - Responsable de la restauration de La Chanterie

Après une expérience chez Korian et sa centrale d'achat, arriver ici change ma vision de la gestion de la cuisine. Loi EGALIM : 28 % des objectifs surtout produits laitiers (AOP & bio) et fruits & légumes (HVE & bio). Cette loi, c'est très bien pour la restauration mais certains fournisseurs ne proposent pas de produits en lien avec la loi. On est face à des ruptures de produits. Avec l'actualité (grippe aviaire, Ukraine...), je crains nécessaire de trouver d'autres solutions pour respecter les budgets.

Le département : grâce au projet « Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD » nous disposons maintenant d'un guide et d'outils pour développer les achats locaux et de saison. Nous en sommes ainsi à 75 % de produits locaux et bio pour les fruits et légumes.

Yves Claisse - Président du Directoire d'Adef Résidences

Adef Résidences est une association à but non-lucratif, un réseau national composé de 39 EHPAD, 15 structures handicap et 2 établissements sanitaires soucieux des questions alimentaires et engagé avec des démarches particulières dont la création d'un opérateur spécifique pour la restauration.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une de nos priorités depuis de nombreuses années : pour un budget annuel de 9 Md'€ de denrées alimentaires, nous en gâchons 3 M... Actuellement, nous développons notre vigilance sur le gaspillage avec entre autres des chariots connectés et un suivi numérique de la consommation des résidents.

La conjoncture nous oblige à faire passer au second plan le développement des produits bio, ainsi que certains produits issus des circuits courts. Notre priorité, c'est toujours le plaisir de manger. Nous travaillons actuellement à repenser le lieu de restauration.

Floriane Lenoir - Directrice générale déléguée à l'alimentation du Groupe SOS

Le Groupe SOS est le premier acteur de l'économie sociale et solidaire en Europe, avec 600 établissements. 4 secteurs sanitaires et médico-social : le secteur jeunesse qui souhaite « donner les mêmes chances à chaque enfant », le secteur Solidarités qui a pour credo « une société pour tou-te-s, une place pour chacun-e », le secteur Santé qui a pour ambition de garantir l'« accès à des soins de qualité pour tou-te-s » ou encore le secteur Seniors qui se donne pour mission de « relever le défi du grand âge ». Pour arriver au Plan Horizon 2025 : une démarche de développement durable et des achats structurés et engagés.

Le secteur EHPAD rassemble 1000 établissements, avec des formations à destination de tous les chefs du secteur, au niveau national.

Promotion, animation, valorisation du secteur avec le programme Silver Fourchette. Un « bon en avant » est prévu en avril 2022.

Carole Villemonteix - Directrice du CERENUT

Le Linut est récemment devenu le Cerenut, conséquence de l'extension de la région, soit un passage de 3 départements (Limousin) à 12 départements (Nouvelle Aquitaine). Cette association, créée en 2004, a pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle dans les établissements médico-sociaux, handicap et Ehpad (2600 établissements dans la région). Ils travaillent en lien avec l'ARS.

Leur premier objectif est de lutter contre la dénutrition, en utilisant en priorité les enrichissements « maison » (compléments = c'est une facilité et c'est coûteux pour la société). Autre base, ils s'appuient sur le GEMRCN considéré comme « nécessaire » et les fiches techniques « indispensables ».