



DES MENUS PLUS DURABLES ET LOCAUX EN EHPAD

Comment progresser étape par étape

Les Ehpads sont des établissements qui ont des contraintes particulières en matière de restauration.

Les profils alimentaires des résidents sont extrêmement variés en raison de l'âge et de la santé des résidents. Les régimes et besoins nutritionnels particuliers, les handicaps possibles, les habitudes alimentaires ancrées sont autant de facteurs à intégrer dans la proposition de l'offre de restauration.

De plus, la prise en charge des repas est quotidienne (7/7 jours) et sur la journée complète (du petit déjeuner au dîner).

A ces spécificités s'ajoute la problématique de prix, exacerbée par l'inflation.

Pour la restauration collective, atteindre les objectifs réglementaires (lois Egalim - climat et résilience) oblige souvent à modifier ses pratiques en matière d'achats, de composition et de production des repas et d'organisation du travail.

C'est dans ce contexte que le Département de Loire-Atlantique et les Chambres d'agriculture, de métiers et de l'artisanat des Pays de la Loire ont accompagné sept ehpad dans leur volonté de progresser vers une restauration plus durable dans un souci d'optimisation des dépenses.

Pour atteindre les objectifs de la loi il n'y a pas un modèle unique.
A chacun de bâtir son plan d'action en fonction de ses moyens et de sa situation de départ.
Le succès réside dans la méthode adoptée.

LES POINTS CLES DU SUCCES

UN ENGAGEMENT QUI DOIT ETRE PARTAGE



Un.e gestionnaire, un.e chef.fe de cuisine..., ne peut pas s'engager seul.e dans une démarche de progrès. Les objectifs à atteindre doivent être expliqués, compris et partagés.

- Engager les équipes dans l'une ou l'autre (voire toutes) les étapes du projet est un gage de succès.
- Communiquer sur l'avancée du projet en est une autre.

LE DIAGNOSTIC : savoir d'où l'on part et sur quoi progresser



Etape de démarrage indispensable, elle oblige à se pencher sur le fonctionnement de la fonction restauration et à identifier sa situation par rapport aux exigences réglementaires. Les éléments une fois posés, il est plus facile d'évaluer le chemin à parcourir et de se fixer des priorités.

Le diagnostic donne les bases de la réflexion qui aboutira à l'établissement d'un plan d'actions d'autant plus réalisable que les moyens disponibles auront bien été identifiés.

EN SAVOIR + Outil d'analyse à disposition sur le site du Réseau MANGER LOCAL

LA POLITIQUE D'ACHAT : la loi et plus encore en intégrant du local

Tout est fonction de la situation de l'établissement par rapport aux objectifs fixés par la loi. Il est important de bien connaître la réglementation qui a pour objectif de faire de la restauration un levier vers une alimentation durable et de qualité.

EN SAVOIR + les exigences réglementaires (Egalim, Climat et résilience) sur la page dédiée du site Réseau MANGER LOCAL 44

C'est l'occasion de redécouvrir et de valoriser les entreprises locales. Notre territoire est riche, de productions (laits, viandes, œufs, légumes, fruits, céréales, sel, vins, poissons et crustacés...) et de savoir-faire de transformation (artisans et industrie agroalimentaire). Des outils facilitent l'accès aux produits locaux (cartographie des fournisseurs, plateformes de commande en ligne dédiées au local, groupements de commandes...). Le Réseau MANGER LOCAL tient à jour deux cartographies recensant les producteurs et artisans de Loire-Atlantique (+300 fournisseurs) et des Pays de la Loire. *EN SAVOIR + avec les cartographies tenues à jour sur le site du Réseau MANGER LOCAL 44*

Les marchés publics permettent de s'approvisionner auprès de fournisseurs locaux en gré à gré pour des montants inférieurs à 40 000 €. Par ailleurs, une bonne rédaction des cahiers des charges des appels d'offres facilite les réponses des fournisseurs locaux.

EN SAVOIR + avec la ressource en ligne sur le site du Réseau MANGER LOCAL 44

Economies et optimisation des dépenses : s'engager dans une démarche de progrès et d'innovation

La lutte contre le gaspillage est une obligation. La réduction des volumes jetés augmente le budget disponible pour l'achat de produits locaux et de qualité.

EN SAVOIR + avec la présentation dédiée aux ehpad sur le site du Réseau MANGER LOCAL 44

D'autres actions permettent de réaliser des économies :

- varier les sources de protéines indispensables pour des convives seniors
- travailler ses modes de préparation, notamment en adoptant la cuisson basse température qui permet de conserver les qualités d'un produit et de consommer moins d'énergie

EN SAVOIR + sur les besoins nutritionnels des seniors et la cuisson basse température des viandes sur le site du Réseau MANGER LOCAL 44

Tous les documents cités plus haut (et d'autres ressources sur le sujet de la restauration en ehpad) se trouvent sur le site du Réseau MANGER LOCAL 44, rubrique Collectivités et restaurants collectifs.

<https://www.reseaumangerlocal44.com/>