

Mise en œuvre de la Loi EGALIM dans les EHPAD



Vademecum de Bonnes Pratiques

Octobre 2024

Projet lauréat du

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

avec le soutien de

SNRC Sysco[™]
Syndicat National de la Restauration Collective

Le service de restauration collective joue un rôle majeur dans les établissements pour personnes âgées dépendantes, avec des enjeux d'appétence et de santé, notamment sur la dénutrition, dans un cadre budgétaire contraint.

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.

Parce que le bien-manger a toute sa place au sein des établissements pour personnes âgées dépendantes, l'accompagnement de la transition alimentaire représente un enjeu majeur, à la croisée des impératifs de santé, de diversification des menus, de renforcement de la qualité des approvisionnements et de la diffusion des bonnes pratiques.

Dans ce contexte, la DRIAAF a soutenu, dans le cadre du Programme National de l'Alimentation en Île-de-France, le projet de l'association Cantines Responsables visant à faciliter la mise en œuvre de ces dispositions réglementaires dans les EHPAD.

Un **observatoire** a tout d'abord permis de dresser un état des lieux de l'application de la loi EGALIM dans les établissements de la région.

L'étape suivante a consisté à l'élaboration d'un **Vademecum de bonnes pratiques** à partir de celles observées dans plusieurs EHPAD de la région. Ce travail de Cantines Responsables doit permettre d'accompagner les établissements et leurs gestionnaires dans l'application des dispositions réglementaires, et faire en sorte que les progrès réalisés puissent bénéficier le plus rapidement possible à leurs patients.

Mylène TESTUT-NEVES

Directrice

Direction Régionale et Interdépartementale
de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
d'Île-de-France

Observatoire de la mise en œuvre de la loi EGALIM dans les EHPAD en Île-de-France

L'**Observatoire** (Cantines Responsables 2023) montre que la mise en œuvre de la loi EGALIM dans les EHPAD d'Île-de-France est engagée mais que certains objectifs sont encore loin d'être atteints et que les pratiques doivent être structurées et portées dans la durée.

Les **freins** observés sont multiples : complexité de l'alimentation et de l'organisation de la restauration des personnes âgées dépendants, manque de moyens humains, arbitrages financiers, faible pilotage et suivi, difficultés d'approvisionnement...

Pour contrer ces difficultés, l'étude a identifié plusieurs **leviers** :

- **engagement des gestionnaires** d'établissements pour porter et soutenir la progression
- **affectation de moyens** (humains et financiers)
- **structuration des approches** (diagnostics, plans de progrès...)
- **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.

[Accéder aux conclusions de l'observatoire](#)

Le Vademecum

L'objectif

- Accompagner les EHPAD dans la mise en œuvre des dispositions EGALIM, en mettant en valeur les **Bonnes Pratiques répertoriées** auprès des groupes, établissements et parties prenantes.

Les destinataires

- Directeurs d'établissements ou de groupes
- Responsables de la restauration
- Cuisiniers
- Diététicien(ne)s
- Chefs de projet mise en œuvre d'EGALIM

Le contenu

- Après un rappel du **contexte** et des ressources transversales, le Vademecum recense les « **recettes pour réussir** » la mise en œuvre d'EGALIM en EHPAD.
- Ces Bonnes Pratiques sont rassemblées en :
 - **méthode et clés de succès** pour le volet organisationnel
 - **leviers** sur lesquels les établissements peuvent agir.

La conception

- **Une approche par disposition EGALIM.**
- Des sections pouvant être **consultées indépendamment** les unes des autres.
- Pour chaque disposition EGALIM :
 - **Fiches de synthèse des bonnes pratiques**, incluant rappel législatif, enjeux, méthode et clés de succès, leviers d'actions, zooms thématiques.
 - **Fiches ressources** : documents, webinaires, sites internet pour approfondir la question.
 - **Fiches de retours d'expériences** : témoignages de professionnels

2 grandes catégories de Bonnes Pratiques

Méthode et clés de succès

- ✓ Un **engagement de la direction** de l'établissement, des **dynamiques interdisciplinaires et collaboratives** et un projet inscrit dans la **durée**.
- ✓ Une **approche méthodique** basée sur l'amélioration continue avec des objectifs, l'affectation de moyens, un diagnostic initial, un plan d'action adapté et un suivi.
- ✓ Des **moyens** : humains, matériels et financiers
- ✓ Une **communication** tant que de besoin pour sensibiliser, informer, rendre compte et de la **formation** pour développer les compétences et faire évoluer les pratiques.

Leviers d'action

- ✓ **Le sourcing de produits durables et de qualité**, avec la recherche systémique d'alternatives aux produits conventionnels, en lien étroit avec les fournisseurs et prestataires, incluant l'ouverture à des évolutions de pratiques en cuisine.
- ✓ **La réduction du gaspillage alimentaire**, basée sur l'identification des sources de gaspillage. Un objectif EGALIM à part entière et un levier budgétaire.
- ✓ **La conception des menus**, incluant des plats appétents, adaptés aux goûts des résidents, ajustés en quantité à l'appétit, avec un raisonnement au niveau de la journée alimentaire, une diversification des sources de protéines et une organisation des repas favorisant la prise alimentaire.
- ✓ **Une planification et une gestion ajustée** des quantités commandées, des quantités produites et des stocks et la gestion des excédents.

Sommaire

Contexte

pages 4-7

- [Les enjeux de la restauration en EHPAD](#) page 5
- [Les dispositions de la loi EGALIM applicables en EHPAD](#) page 6
- [Ressources](#) page 7

Produits durables et de qualité

pages 8-23

- [Exigences, enjeux](#) page 9
- [FAQ sur les produits éligibles](#) page 10
- [Mise en œuvre : méthode et clés de succès](#) page 11
- [Méthode : définition des objectifs et affectation des moyens](#) page 12
- [Méthode : état des lieux, plan d'action, suivi](#) page 13
- [Levier d'action : sourcing](#) page 14
- [Leviers d'actions : réduction du gaspillage et conception des menus](#) page 16
- [Ressources](#) page 17
- [Retours d'expérience](#) page 18

Information des résidents

pages 25-28

- [Exigences, enjeux](#) page 26
- [Mise en œuvre, clés de succès, ressources](#) page 27
- [Générer son affiche sur le site Ma Cantine](#) page 28

Diversification des protéines

pages 29-35

- [Exigences, enjeux](#) page 30
- [Mise en œuvre, méthode, leviers et clés de succès](#) page 31
- [Ressources](#) page 32
- [Retours d'expérience](#) page 33

Lutte contre le gaspillage alimentaire

pages 36-53

- [Exigences, enjeux](#) page 37
- [Mise en œuvre : méthode et clés de succès](#) page 38
- [Méthode : pilotage du projet, sensibilisation](#) page 39
- [Méthode : diagnostic](#) page 40
- [Méthode : plan d'action](#) page 41
- [Méthode : suivi et valorisation](#) page 42
- [Leviers d'action : adaptation quantitative et qualitative et organisation du repas](#) page 43
- [Leviers d'action : planification et gestion, équipements](#) page 44
- [Ressources](#) page 45
- [Zoom sur le programme Maison Gourmande et Responsable](#) page 46
- [Zoom sur la valorisation des Biodéchets](#) page 47
- [Retours d'expérience](#) page 48

Suppression des ustensiles en plastique à usage unique

pages 54-56

- [Exigences, enjeux, méthode, clés de succès](#) page 55
- [Retour d'expérience](#) page 56

Effectuer sa télédéclaration

pages 57-59

- [Exigences, enjeux, mise en œuvre](#) page 58
- [Ressources](#) page 59

Contexte

[Les enjeux de la restauration en EHPAD](#)

[Les dispositions de la loi EGALIM applicables en EHPAD](#)

[Ressources](#)

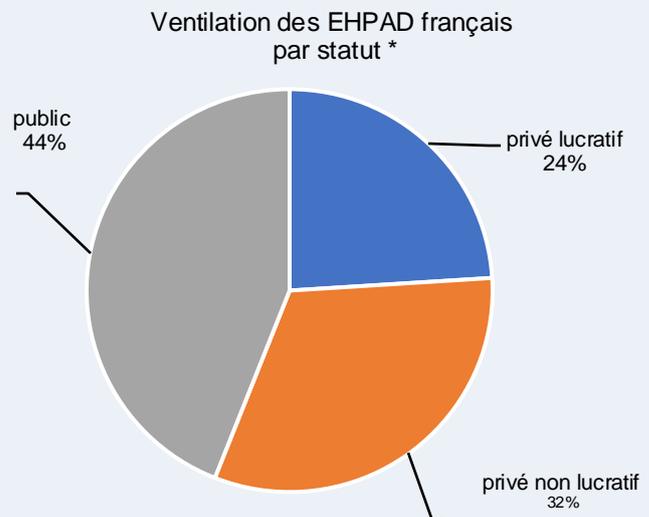


Les enjeux de la restauration en EHPAD

Les EHPAD en France

- 7 333 établissements en France*
- 81 places en moyenne par établissement*
- Plus de 400 millions de repas par an*

*source : panorama des EHPAD 2023 - Unisanté



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

Le panorama de la **restauration des EHPAD d'Île-de-France**** montre que la majorité des établissements cuisinent sur place dans :

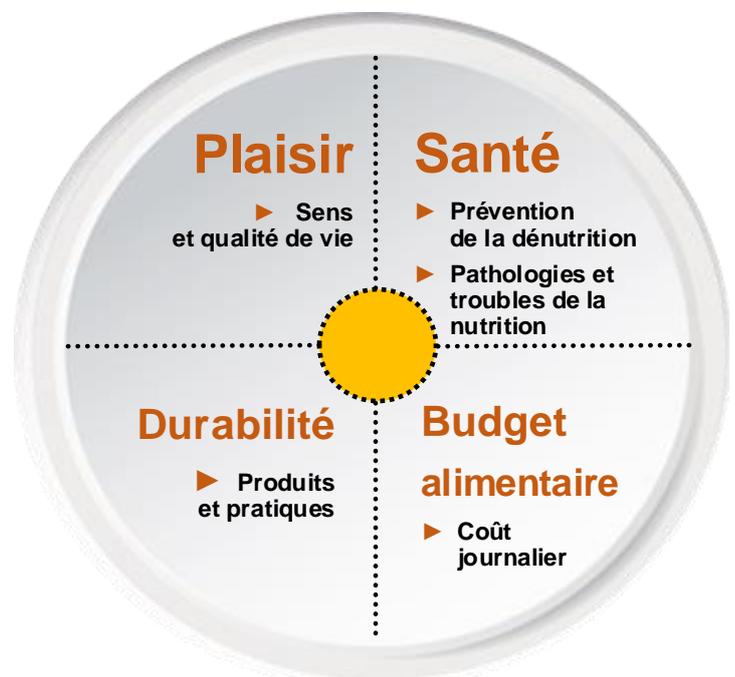
- 99% des établissements privés
- 87% des établissements publics (hors EPH)
- 23% des Etablissements Publics Hospitaliers (EPH)

** source : Observatoire de la mise en œuvre de la loi EGALIM en EHPAD en Île-de-France (Cantines Responsables 2023)

Des enjeux multiples

La restauration collective en EHPAD est l'une des plus complexes à mettre en œuvre tant les enjeux sont multiples pour répondre aux besoins des résidents, aux attentes des familles, aux contraintes des établissements et de leur personnel, tout en préservant la planète.

Afin de répondre à ces enjeux, les établissements doivent proposer une alimentation de qualité, source de plaisir, vecteur de santé et préservant l'environnement, dans un cadre budgétaire maîtrisé.



Les dispositions de la loi EGALIM, complétée par la loi Climat et Résilience

- La loi « EGALIM » n° 2018-938 du 30 octobre 2018 inclut des mesures pour la restauration collective considérée comme un levier pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.
- La loi « Climat et Résilience » n°2021-1104 du 22 août 2021 complète les dispositions de la loi EGALIM concernant la restauration collective avec l'objectif de lutter contre le dérèglement climatique et renforcer la résilience face à ses effets.

Dispositions applicables en EHPAD au 1/01/2024

Approvisionnement en produits durables et de qualité

50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits Bio

60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1/1/2024

Information des usagers sur les produits durables et de qualité

Affichage permanent de la part de produits durables et de qualité et du % de produits issus de PAT

Campagne annuelle d'information

Diversification des sources de protéines

Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines si > 200 couverts/ jour

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage à partir d'un diagnostic

Établissement d'une convention de don avec une association caritative habilitée si > 3000 couverts / jour

Substitution du plastique

Suppression de l'utilisation d'ustensiles en plastique à usage unique pour la table

+ Déclaration à effectuer sur

 **ma cantine**

Ressources transversales
sur la loi EGALIM

[Loi EGALIM – Loi 2018-938 du 30 octobre 2018](#)
[Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#)

[Ma Cantine : site de référence et centre de ressources du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)

[« Les mesures de la loi EGALIM complétées par la loi Climat et Résilience concernant la restauration collective » – CNRC](#)

[« Vers une alimentation plus durable en restauration collective » - ADEME](#)

[OPTIGEDE - plateforme d'échanges et de diffusion d'outils de l'ADEME](#)

[Mon Restau Responsable® - démarche gratuite et disponible en autonomie pour s'engager vers une alimentation saine et durable - réseau Restau'Co](#)

Ressources spécifiques
sur la loi EGALIM en EHPAD

[« Comprendre le cadre juridique en établissement de santé et médico-sociaux » – ANAP](#)

[« Tout savoir sur le cadre réglementaire N°3 - Achats durables et repas végétariens »](#)

[« L'alimentation durable dans les établissements de santé » - ADEME](#)

[Webinaire « La restauration collective des EHPAD- Les Défis de ma cantine » - Défis et controverses - Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)

[« Comment repenser l'alimentation dans le secteur de la santé? » RESAH](#)

[« Transition écologique : obligation des hôpitaux et ESMS publics concernant la restauration » – FHF](#)

[« Alimentation en milieu hospitalier - Avis n°78 » Conseil National de l'Alimentation](#)

[« L'alimentation comme vecteur du bien vieillir » - Avis du Conseil National de l'Alimentation](#)

Produits durables et de qualité

[Exigences, enjeux](#)

[FAQ sur les produits éligibles](#)

[Mise en œuvre : méthode et clés de succès](#)

[Méthode : définition des objectifs et affectation des moyens](#)

[Méthode : état des lieux, plan d'action, suivi](#)

[Levier d'action : sourcing](#)

[Leviers d'actions : réduction du gaspillage et conception des menus](#)

[Ressources](#)

[Retours d'expérience](#)



Exigences EGALIM

- **Au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques** – depuis 1/1/2022 - Calculé au prorata des achats de produits alimentaires en valeur
- **Pour les viandes et poissons** : 60% de produits de qualité et durables (part fixée à 100% pour les établissements publics) - depuis 1/1/2024
- **Incitation à développer l'acquisition de produits** dans le cadre des **Projets Alimentaires Territoriaux** (PAT) bien que non comptabilisés dans les 50%

articles L. 230-5, L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM

Enjeux

- Introduire des aliments de qualité et issus de modes de production durables dans l'offre de restauration collective



Les produits durables et de qualité comptabilisables



- produits issus de l'agriculture biologique
- produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) : Label Rouge, AOP/AOC, IGP, Spécialité Traditionnelle Garantie
- produits bénéficiant de mentions valorisantes :
 - exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale HVE (niveau 2 accepté seulement jusqu'au 31/12/2026)
- produits fermiers, produits à la ferme ou produits de la ferme
- produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- produits bénéficiant du logo Région Ultra Périphérique
- produits issus du commerce équitable (art 60 de la loi 2005-882)
- produits «équivalents» aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications
- produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.
- produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs de l'agriculture

Pour plus d'informations :

- FAQ page suivante
- Brochure CNRC

Comment calculer la part de produits durables et de qualité ?

- Ratio calculé sur la valeur d'achats HT par année civile de l'ensemble des produits alimentaires composant les repas, boissons et collations comprises

[Exemple de tableur et vidéo de démonstration ici](#)

FAQ sur les produits éligibles

Les produits en conversion bio sont-ils comptabilisés?

- **Oui** s'il s'agit de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation en conversion depuis plus d'un an.

Qui et comment évaluer l'équivalence d'un produit?

- L'appréciation relève de l'**acheteur** (pouvoir adjudicateur).
- Les produits « équivalents » doivent répondre aux exigences définies par les cahiers des charges des signes, mentions, écolabels ou certifications.
- **L'analyse se fait au cas par cas** à partir des **éléments de preuve apportés par le fournisseur** sauf pour les produits provenant d'exploitations HVE de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant.

Comment sélectionner des produits sur les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ?

- Les modalités de sélection sont sous la **responsabilité de l'acheteur**.
- Il n'existe **pas de référentiel ou de méthodologie officiels**.
- Les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique.
- Les choix méthodologiques doivent prendre en compte les principales externalités liées au cycle de vie.

Tous les produits achetés en direct à la ferme peuvent ils être comptabilisés?

- **Non**, seuls les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production (oeufs, laitiers, volailles, viande rouge) peuvent bénéficier de la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ».
- Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits de pays » n'entrent pas dans le décompte.

Les produits Bleu Blanc Cœur entrent-ils dans les 50% de produits durables et de qualité?

- Les produits issus de la démarche Bleu Blanc Cœur ne bénéficient pas d'un signe ou d'une mention officielle listé par la loi EGALIM.
- Il est possible de les comptabiliser à condition qu'ils soient **sélectionnés à l'issue d'un processus prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales** tout au long de leur cycle de vie.
- Le recours à cette modalité de sélection relève de la **responsabilité de l'acheteur**.

Les « produits locaux », « circuits courts », « origine France », ou issus des PAT rentrent-ils dans le calcul?

- Ces produits ne peuvent être comptabilisés **que s'ils satisfont une des catégories définies dans la loi**.

Les produits MSC entrent-ils dans les 50% de produits durables et de qualité?

- La certification par le label MSC (porté par l'ONG internationale MSC) est **différente de la certification par l'écolabel « Pêche Durable »**, reconnu par la loi EGALIM comme produits durable et de qualité.
- Les **modalités de sélection** (reconnaissance d'équivalence, coûts imputés aux externalités environnementales) sont sous la **responsabilité de l'acheteur**, sur la base des éléments fournis par les fournisseurs.

Comment acquérir des produits sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs de l'agriculture?

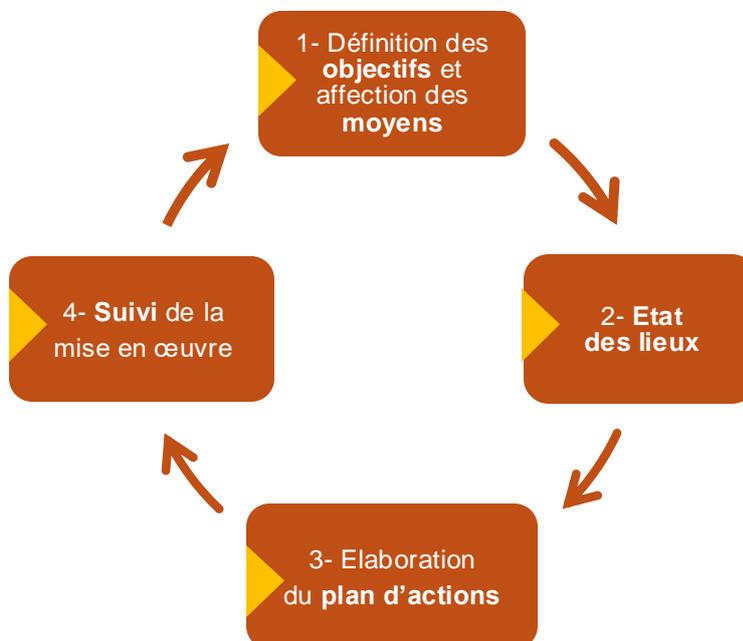
- Il appartient à **chaque donneur d'ordre** d'intégrer dans ses cahiers des charges les critères de performance et d'approvisionnements directs adéquats.
- Une **expertise juridique est encore en cours**, pour cadrer l'utilisation des critères de sélection.

Mise en œuvre

Une **méthode en 4 étapes** est proposée :

Le déploiement d'une **démarche structurée**, avec des **objectifs progressifs et adaptés aux moyens**, et inscrite dans une **dynamique d'amélioration continue** est recommandée.

Cette démarche permettra d'atteindre les objectifs EGALIM **en limitant l'impact budgétaire** et en **facilitant l'acceptation**, le cas échéant, des **évolutions de pratiques par les équipes**.



Clés de succès

Engagement de la direction

L'atteinte des objectifs EGALIM en matière de produits durables et de qualité est la **responsabilité de la direction**.

Le sujet doit être **priorisé et piloté par la direction**, en lien avec le **projet d'établissement**, sans perdre de vue les autres enjeux, de plaisir et de santé, liés à l'alimentation.

Mobilisation et dynamique collaborative

L'identification et la mise en œuvre des solutions nécessite une **mobilisation et des collaborations** à différents niveaux :

- ✓ entre les services dans les établissements
- ✓ entre le groupe et les établissements
- ✓ entre les établissements d'un même groupe
- ✓ entre le prestataire et le gestionnaire

Compréhension des exigences EGALIM

La maîtrise des exigences EGALIM permettra de **donner du sens à la démarche**, de **mobiliser le personnel** dans la **recherche de solutions** et de **faciliter l'acceptation** des évolutions de pratiques.

Connaissance technico-économique des filières et produits

Une bonne connaissance des produits et filières conduira à une juste **définition des besoins**.

Elle permettra d'élaborer le cas échéant des **cahiers des charges adaptés**.

Elle facilitera enfin l'**analyse de l'offre** disponible et aboutira à des **décisions adéquates**.

1 - Définition des objectifs et affectation des moyens

Le gestionnaire de l'établissement a la charge de la définition des objectifs et de l'affectation des moyens nécessaires au pilotage du projet.

Définition des objectifs

Les objectifs, % de produits durables et de qualité ciblés pour l'année, sont définis :

- à partir des **résultats de l'année N-1**,
- dans une **optique de progrès**,
- en **cohérence avec le budget alimentaire** et les **moyens de l'établissement** (personnel, compétences, équipements...).

En cas de délégation des achats alimentaires ou de la prestation de restauration, les objectifs seront inscrits dans le cahier des charges.

Il est **néanmoins recommandé que le gestionnaire s'implique en :**

- ✓ cadrant les objectifs inclus dans le cahier des charges
- ✓ s'assurant de la proactivité des fournisseurs et prestataires
- ✓ recherchant les solutions avec son prestataire
- ✓ suivant l'atteinte des objectifs

Affectation des moyens nécessaires au pilotage du projet

Chef de projet et groupe de travail pluridisciplinaire

Une **gestion en mode projet** permettra d'atteindre plus efficacement, plus rapidement et avec le moindre impact l'atteinte des objectifs.

Un **chef de projet** pilotera les travaux et assurera le reporting et le suivi des objectifs.

Le chef de projet sera entouré d'un **groupe de travail pluridisciplinaire** associant les **différentes parties prenantes** :

direction, cuisiniers, médecins coordinateurs, diététiciens, infirmiers, aides-soignants...

Le prestataire achats ou la société de restauration sera associé le cas échéant à l'équipe projet.

Cette pluridisciplinarité permettra d'appréhender les opportunités dans leur globalité et de « sortir plus facilement du cadre habituel ».

Outils de suivi

Pour suivre les taux de produits durables et de qualité, il est essentiel de disposer de **tableaux de bords**.

Plusieurs options sont envisageables :

- ✓ tableaux Excel élaborés en interne,
- ✓ logiciels intégrés fournis par les fournisseurs et prestataires de restauration,
- ✓ logiciels fournis par un éditeur

Idéalement, les outils permettront un suivi **en continu** des taux de produits durables et de qualité et offriront la possibilité **d'extraire facilement les données** pour informer les résidents et **enregistrer le bilan annuel sur la plateforme Ma Cantine**.

Point de vigilance : Les tableaux de bords doivent intégrer l'ensemble des produits. Ainsi, les logiciels fournis par les fournisseurs ou prestataires de restauration doivent offrir la possibilité d'intégrer les produits approvisionnés en direct par l'établissement.

2 - Etat des lieux

Etat des lieux des produits durables et de qualité déjà utilisés

- Etablir une cartographie des **dépenses alimentaires pour l'année N-1** en segmentant :
 - produits
 - catégories (exemple : fruits et légumes)
 - fournisseurs
 - quantités achetées
 - principales caractéristiques des produits (niveau d'élaboration, température de conservation, calibres, origine ...)
 - labels qualité/éligibilité EGALIM
 - valeurs et volumes d'achat annuel
- Calculer le % (en valeur) de **produits durables et de qualité**, dont le % de produits biologiques, par produit et catégorie de produits.

[Exemple d'outil de relevé des achats alimentaires](#)

Diagnostic de la fonction restauration

Le diagnostic de la fonction restauration permet de préciser **le cadre dans lequel sera élaboré le plan d'actions** et identifiera les marges de manœuvre en matière d'approvisionnements et de procédés.

Le diagnostic comprend :

- **cadre général** (projet d'établissement, budget alimentaire, nombre de repas...)
- **fonctionnement de la fonction restauration** (élaboration des menus, commissions, référencements, approvisionnements, production, service ...)
- **moyens à disposition** (personnel, compétences, locaux, équipements ...)

[Exemple de diagnostic de la fonction restauration réalisé dans le cadre du projet « Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD »](#)

3 - Elaboration du plan d'actions

Recherche de solutions permettant d'augmenter la part de produits durables et de qualité

En s'appuyant sur l'état des lieux réalisé, le groupe de travail recherchera des solutions pour tendre vers les objectifs fixés, **en explorant les leviers d'actions** détaillés pages 14 à 16 :

- ✓ Sourcing d'alternatives éligibles EGALIM
- ✓ Réduction du gaspillage
- ✓ Conception des menus

Décision sur les actions à engager

Les actions à engager seront **arbitrées après évaluation de l'incidence** sur :

- ✓ l'amélioration du taux EGALIM
- ✓ le coût alimentaire journalier
- ✓ les qualités organoleptiques et nutritionnelles
- ✓ la facilité de mise en œuvre

Un **tableau de synthèse des actions** sera élaboré, incluant l'identification des responsables par action et un rétroplanning de mise en œuvre.

4 - Suivi de la mise en œuvre

Un **suivi de la mise en œuvre** sera régulièrement effectué par le groupe de travail avec un **reporting du chef de projet** auprès du gestionnaire.

Un **bilan annuel des actions et des taux de produits durables et de qualité** sera également élaboré.

Ce bilan servira de support à la **communication** exigée par la loi EGALIM : information des résidents (fiche 2) et déclaration Ma Cantine (fiche 6).

Il sera également la base de la détermination des **objectifs et du plan d'actions de l'année suivante, dans une logique d'amélioration continue.**

LEVIER D'ACTION 1 : Sourcing de produits durables et de qualité

Recherche d'alternatives aux produits conventionnels

- **Classer les dépenses alimentaires annuelles en % décroissant de la valeur totale des achats.**
- Isoler les produits non éligibles EGALIM, et **identifier le besoin sur ces produits** :
 - ✓ caractéristiques principales (qualités organoleptiques, produit brut/élaboré, durée et mode de conservation, taille des portions ...),
 - ✓ volumes approvisionnés,
 - ✓ autres spécifications conditionnant le référencement (exemple : fréquences et délais de livraison...)
- **Rechercher, ligne à ligne, les alternatives** éligibles EGALIM, **en se concentrant sur les produits pesant le plus sur les dépenses**

Les différentes options à explorer pour la recherche d'alternatives:

- **Produit identique** : cette substitution est **souvent source de surcoût**
 - Exemple : viande conventionnelle remplacée par de la viande bio
- **Produit de la même gamme** : la substitution par d'autres produits de la même gamme peut permettre de **limiter l'impact financier**
 - Exemple : fruit conventionnel remplacé par un autre fruit de saison bio
- **Produit nécessitant un changement de pratique et +/- des investissements (matériel, espace dédié) en cuisine, mais limitant les surcoûts** :
 - L'exemple le plus typique est l'achat de légumes bruts transformés sur place dans une légumerie, en substitution à des légumes surgelés ou prêts à l'emploi.
 - Autre exemple : achat de morceaux entiers de viande à trancher sur place plutôt que morceaux piécés prêts à cuisiner

Pour cette recherche d'alternatives, le RESAH dans son [rapport « L'achat durable en alimentaire, mission impossible? »](#), propose de se concentrer sur les 20% de références représentant 80% de la valeur des achats alimentaires et de mener la recherche jusqu'à atteindre l'objectif de 50% de produits durables et de qualité.

D'autres sources proposent de cibler des catégories entières de produits. Exemples : Basculer des gammes comme le pain, les produits laitiers et les fruits de saison en bio, acheter de la viande label rouge

ou encore cibler les gammes de produits donnant peu satisfaction aux résidents et pour lesquels un surcoût sera plus facilement accepté.

Pour aller plus loin et s'informer sur les produits et les filières et identifier les offres, des ressources sont disponibles par filière, par label et signe officiel de qualité, ainsi que par territoire.

- Consulter la rubrique [Ressources](#) page 17.

LEVIER D'ACTION 1 : Sourcing de produits durables et de qualité

Evaluation des alternatives

La substitution de produits pouvant avoir une incidence à différents niveaux, le groupe de travail doit procéder collectivement à une **évaluation interdisciplinaire des alternatives avant la prise de décision**.

Les critères d'évaluation :

✓ **surcoûts potentiels :**

✓ **surcoûts des denrées**

✓ **surcoûts liés aux évolutions de pratiques :** investissements (locaux, matériels...) et fonctionnement (personnel, consommables...)

✓ **impact sur le % EGALIM**

✓ **différences éventuelles de cahier des charges** (exemples : calibre, taille portion, conditionnement, qualité organoleptiques ...)

✓ **contraintes éventuelles d'approvisionnement :** nécessité de changer de fournisseur, modification ou rupture des contrats en cours, quantités minimales de commande, contraintes d'approvisionnement...

*La **disponibilité** des produits (volumes, saisonnalité de l'offre etc...) et les **risques de rupture** doivent tout particulièrement être étudiés avec le producteur et fournisseur.*

✓ **faisabilité de mise en place des nouvelles pratiques** et leur **incidence positive ou négative** : qualités gustatives, temps et personnel supplémentaire pour élaborer les produits, meilleur rendement à la cuisson,...

Zoom sur ...

Produits locaux et produits issus de PAT

De nombreux établissements sont attachés au développement des produits locaux, tenant compte de la distance entre le producteur et le lieu de restauration.

Rappelons que **les produits locaux ne sont comptabilisables au titre de la loi EGALIM que s'ils rentrent dans l'une des catégories de produits éligibles** (précisés page 9).

L'approvisionnement en produits locaux peut se faire en direct auprès des producteurs (dans la limite de 40 000€ sur l'ensemble de la durée du marché après consultation préalable pour établissements publics) ou auprès des fournisseurs habituels.

Pour identifier en direct l'offre locale :

- Rechercher les produits sous marque locale ou régionale.
- Se rapprocher des organisations de producteurs ou transformateurs, chambres d'agriculture, ARIAs, ...

Dans le cas d'appels d'offres, les cahiers des charges ne peuvent faire référence à la provenance géographique. Pour cibler des produits locaux, il est nécessaire de faire référence à leurs caractéristiques particulières spécifiques d'un lieu ou mode de production.

Les restaurants collectifs sont en outre encouragés à **développer l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT)** bien qu'ils ne soient pas comptabilisés directement dans les % de produits durables et de qualité.

Pour plus d'informations sur les PAT : www.france-pat.fr

Leviers d'action

LEVIER D'ACTION 2 : Réduction du gaspillage alimentaire

La réduction du gaspillage alimentaire (fiche 4) permet de baisser les dépenses alimentaires journalières. Les économies ainsi réalisées peuvent servir de levier pour augmenter la part de produit durables et de qualité, dans une dynamique vertueuse comme rapportée dans le [projet «Repas à l'hôpital»](#) :



Point de vigilance : les économies réalisées doivent être identifiées pour être réaffectées au budget alimentaire afin d'approvisionner une plus grande part de produits de qualité.

LEVIER D'ACTION 3 : Conception des menus

La structure et le contenu des menus peuvent **dégager une marge budgétaire et de la flexibilité sur les approvisionnements**, permettant d'augmenter la part de produits durables et de qualité.

Réduction du nombre de composantes du repas du soir

L'expérimentation menée en EHPAD dans le cadre du [projet « Repas à l'hôpital »](#) montre ainsi que **le dîner à 3 composantes** :

- ✓ Favorise la prise alimentaire et tient compte de la fatigabilité des patients. L'expérimentation a conduit à une réduction de la dénutrition de 15%.
- ✓ Permet de réduire le gaspillage alimentaire (-32% dans l'expérimentation) et la consommation de compléments nutritionnels oraux
- ✓ Dégage ainsi 0,35 à 1€/plateau qui peut être réaffecté aux achats de produits durables et de qualité (+7% dans l'expérimentation)
- ✓ En outre, cette réduction permet de **dégager du temps supplémentaire** de préparation de certains ingrédients achetés bruts.

Points de vigilance :

Cette réduction doit être mise en place en étroite collaboration avec l'équipe diététique (revoir l'équilibre nutritionnel sur la journée, adapter la composition nutritionnelle des repas, enrichir au besoin les aliments...) et le chef de cuisine (ajuster les fiches et en assurer un strict respect, ou encore augmenter les plats fait-maison...).

La réduction du nombre de composantes doit par ailleurs être accompagnée d'une communication aux résidents et familles.

Végétalisation des repas

Le RESAH, dans son [rapport « L'achat durable en alimentaire, mission impossible? »](#), propose la **végétalisation des repas** notamment celle des repas du soir, comme levier pour dégager des ressources financières au profit d'achats durables.

Point de vigilance :

Cette option doit se faire en impliquant les diététiciennes pour garantir les apports nutritionnels et les chefs de cuisine pour l'élaboration de recettes appréciées par les résidents.

Travailler l'agilité des menus

La conception des menus doit intégrer une flexibilité dans les approvisionnements afin de saisir des opportunités d'achats : productions saisonnières, produits « anti-gaspi » sous signes de qualité...

Compréhension des exigences EGALIM

[« Les mesures de la loi EGALIM complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective » - CNRC](#)

[« Restauration collective en gestion directe : Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité » - CNRC](#)

[« Restauration collective en prestations de services : Guide pratique pour des prestations intégrant des produits durables et de qualité » - CNRC](#)

[Ma Cantine : site de référence et centre de ressources du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)

Méthodologie et retours d'expériences en EHPAD

[« Boite à outils des EHPAD » – Département de la Sarthe](#)

[« L'achat durable en alimentaire, mission impossible? » - Groupe d'Etude et de Benchmarking Achats de Restauration du RESAH](#)

[« Repas à l'hôpital – Manger mieux, guérissez plus vite » - Ministère de la solidarité et de la Santé / RESTAU'Co](#)

Analyse du besoin, identification de l'offre

[Boite à outils LOCALIM](#)

[Fruits et Légumes](#)

[Viandes](#)

[Label rouge](#)

[Trouver les produits sous signe officiel de qualité par famille de produits](#)

[Annuaire de produits bio](#)

[Annuaire des exploitations HVE](#)

[Plateforme AGRILocal](#)

[Plateforme Hauts de France et Pays de Loire](#)

Augmenter la part de produits durables et de qualité à budget constant

Témoign : Cyril LOUIS - Coordonnateur Hotellerie / Restauration
- Groupe SOS Seniors

Contexte

La qualité alimentaire est de longue date une préoccupation pour le groupe SOS Seniors. Elle est aujourd'hui ancrée dans la culture de l'entreprise. Deux prestataires ont été sélectionnés pour fournir les denrées aux établissements. Chaque établissement est fourni par l'un des deux prestataires. Chaque prestataire fournit un logiciel de suivi des commandes, suivi des stocks et de la part de produits durables et de qualité.

Actions engagées

- **Sélection des denrées** qui seront proposées dans les mercuriales **par un Collège des Chefs**, en priorisant **rapport qualité/prix**.
Méthode:
 - Analyse item par item des produits où la sélection de produits éligibles EGALIM est la **moins impactante en termes de prix à qualité égale**. (exemple : pain conventionnel substitué par du pain bio).
 - Priorisation des **labels Bio et HVE** et des produits de saison.
 - Une **attention particulière est portée aux risques de ruptures** sur les produits sélectionnés.
- **Réduction du gaspillage alimentaire**.
Les **économies réalisées sont réaffectées au budget alimentaire** des établissements.

Résultats

La part de produits durables et de qualité **augmente à budget constant**.
Le budget alimentaire évolue malgré tout afin de couvrir les inflations importantes des 3 dernières années.

Certaines catégories de produits permettent de faciliter l'atteinte des objectifs.

- ✓ Substitution du conventionnel en bio sur la famille « sec » (pâtes / légumineuses / semoule) et la catégorie lait / crème.
- ✓ Politique de référencement de produits frais et de saison permettant à la fois un gain gustatif mais également de limiter le coût en achetant au meilleur moment.

Résultats : 18% de produits Bio et presque 27% de produits durables en 2023 pour la branche Seniors du Groupe SOS.

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficulté :

- ✓ Les chefs gardent une latitude d'**achat de produits en direct**.

Solutions :

- ✓ Restreindre le nombre d'options proposées dans la mercuriale.
- ✓ Prioriser les approvisionnements des chefs dans les mercuriales.

Clés de succès

Mobiliser le personnel de terrain dans les établissements:

- ✓ **Sensibiliser les chefs** en donnant du sens à la démarche.
- ✓ **Former les équipes** à la qualité alimentaire.

Implication de chefs dans la sélection des produits:

- ✓ **Prise en compte des exigences du terrain**, notamment lorsque des modifications de pratiques sont nécessaires.
- ✓ **Meilleure acceptation des choix par les autres chefs**.

Recommandations du professionnel

Il est important avant tout d'acculturer et sensibiliser l'ensemble des professionnels sur le but et l'utilité de la mise en œuvre d'une politique restauration de qualité répondant aux objectifs EGALIM.

Retour
d'expérience

Travailler avec son partenaire achat pour augmenter le taux de produits durables et de qualité

clariane

Témoign : Fabien CROZAT, Directeur des activités Hôtellerie, Restauration & RSE France – Groupe CLARIANE

Contexte

Le groupe travaille avec un prestataire (Société de Restauration Collective) pour le référencement des fournisseurs et des produits et l'approvisionnement des établissements.

Résultats

Une progression régulière, malgré l'inflation, des taux de produits durables et de qualité et de la part de produits locaux.

Actions engagées

- Mise en place d'un **plan de progrès** sur les produits durables et de qualité avec en parallèle une volonté forte de proposer des produits locaux aux résidents.
- Pour chaque cycle de menus, calé sur les saisons, le prestataire est invité à proposer des produits comptabilisables dans la part de produits durables et de qualité.
- Le **choix des produits** mis en œuvre est **conjoint entre le groupe et son prestataire**.

Difficultés rencontrées

- Difficultés :
- ✓ Les produits proposés en première intention par le prestataire ne sont pas toujours éligibles EGALIM.
 - ✓ Des ruptures sont parfois observées liées au manque de fluidité du processus logistique impliquant de nombreux maillons (fabricant société de restauration, logisticien, établissement).

Clés de succès

- **Suivre la progression de la part de produits durables et de qualité.** Pour cela, il convient de disposer d'un outil permettant d'intégrer l'ensemble des produits achetés par l'établissement y compris ceux livrés en direct par les producteurs.
- **S'impliquer aux côtés du prestataire** pour rechercher et sélectionner des produits durables et de qualité entrant dans la composition des menus.

Recommandations du professionnel

Avoir une réelle ambition de progrès.
Bien connaître les produits, les filières et la logistique.
Rechercher en priorité les produits qui « parlent aux résidents » (produits de terroirs, labels...).

Augmenter la part de produits durables et de qualité à partir de mercuriales



Témoignage : Adrien LOPEZ – responsable du pôle Achats restauration - RESAH

Contexte

Le RESAH gère des marchés par gammes de produits pour le compte de ses adhérents, donnant lieu à des mercuriales par fournisseur. Les mercuriales proposent des onglets distincts pour les produits éligibles à la loi EGALIM. Les établissements sont libres de s'approvisionner sur les mercuriales.

Actions engagées

Afin d'augmenter leurs taux EGALIM, plusieurs leviers sont conseillés aux établissements pour identifier les produits où des alternatives vont permettre d'augmenter significativement le taux de produits durables et de qualité :

- Rechercher des **alternatives pour les produits les plus pondéreux en valeur** dans les achats.
- Rechercher des **alternatives aux produits où l'insatisfaction est la plus grande**. Le basculement vers des produits sous signes de qualité plus onéreux sera potentiellement mieux acceptée car elle apportera une meilleure satisfaction gustative des résidents.
- **Augmenter la part de produits de saison** si possible locaux.

Résultats

Exemple : progression de plusieurs points dans la part de produits durables et de qualité pour un établissement ayant choisi de s'approvisionner en pain fabriqué avec de la farine label rouge au lieu de farine conventionnelle, avec un coût quasi-identique.

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficulté :

- ✓ Risques de rupture potentielle en cas de fortes commandes simultanées chez un même fournisseur.

Solution :

- ✓ S'assurer de la disponibilité des produits, de la capacité à répondre aux commandes et/ou des risques de ruptures potentiels auprès des fournisseurs lors des changements de références.
- ✓ Informer le fournisseur du changement de référence afin qu'il anticipe ses propres approvisionnements et/ou augmenter progressivement les commandes.
- ✓ Même si cela bouscule les habitudes, développer de la souplesse au niveau des menus pour les ajuster aux opportunités/difficultés d'approvisionnements.

Difficulté :

- ✓ Réticences de certains fournisseurs à livrer de trop petites quantités.

Solution :

- ✓ Massifier les commandes chez un même fournisseur ou en mutualisant entre plusieurs établissements.

Clés de succès

- Connaissance / compréhension à minima des fondamentaux de la qualité, de la production et fabrication et livraison des produits.

Recommandations du professionnel

Avoir une réelle ambition de progrès.
 Bien connaître les produits, les filières et la logistique.
 Rechercher en priorité les produits qui « parlent aux résidents » (produits de terroirs, labels...).

Développer la part de produits durables et de qualité en limitant les surcoûts



Témoin : Nicolas BOUTRY, Directeur Marketing secteur Santé Médico-Social - SOGERES

Contexte

L'impact financier de l'augmentation de la part de produits durables et de qualité est significatif.

SOGERES accompagne les gestionnaires d'établissements dans leurs objectifs de progression des taux EGALIM en limitant l'impact budgétaire.

Résultats

- Réduction du gaspillage alimentaire de pain. Les économies générées ont été réinvesties dans l'achat de baguettes de tradition Label Rouge
- Signature de contrats tripartites avec engagement de volume et de durée pour accompagner les producteurs (Producteurs de carottes, de pommes de terre...)

Actions engagées

- A partir des objectifs du gestionnaire : SOGERES propose une mercuriale de produits éligibles EGALIM :
 - en ciblant les **produits augmentant le plus le % EGALIM avec le moindre impact sur le coût journalier**
 - en respectant le projet de restauration de l'établissement (exemple : choix de fabriquer les produits sur place à partir de produits bruts)
- **Pour absorber les surcoûts** liés à l'augmentation des produits EGALIM, des actions en établissement sont proposées pour **réduire le gaspillage**.
 Afin de motiver les équipes, la transition vers un produit sous label peut être conditionné à la réduction effective du gaspillage.
 Exemple : la réduction de la consommation de pain permettra d'approvisionner du pain élaboré avec une farine label rouge sans augmentation budgétaire.
- Afin d'accompagner ses clients dans l'atteinte de leurs objectifs EGALIM, SOGERES développe les **gammes de produits éligibles**, notamment les produits sous label **HVE**, à l'impact financier plus limité.
 Pour assurer des garanties aux producteurs et répondre à la demande des clients, des **contrats tri-partites** sont mis en place avec les producteurs.

Difficultés rencontrées

Casser les idées reçues autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- la lutte contre le gaspillage alimentaire permet de maximiser les profits
- réduire le gaspillage alimentaire permet de réduire les « portions »

Respecter les engagements pris dans le cadre des contrats tripartites : nécessité de structurer les volumes et d'organiser des circuits logistiques simples et efficaces.

Clés de succès

- Transparence dans les économies générées par les actions de réduction du gaspillage alimentaire et leur réinvestissement dans des produits éligibles EGALIM

Recommandations du professionnel

Des projets personnalisés à travailler en mode collaboratif avec les équipes clients : **DONNER DU SENS ET DE LA VISIBILITE.**

Accompagnement du fournisseur pour augmenter le taux de produits durables et de qualité dans les approvisionnements



Témoins : Delphine FOUCAULT – Chef de marché Medico-social – SYSCO -
Laurence BONNEVEAU – Directrice de marché Restauration collective - SYSCO

Contexte

Engagement de Sysco sur le développement des filières durables et notamment sur :

- les filières BIO au titre de sa politique RSE
- les filières EGALIM accessibles à la restauration collective

Actions engagées

- **Accompagnement des établissements :**
 - **Information / acculturation** sur la loi EGALIM :
 - ✓ Création d'un module de décryptage de la loi : pour formations et interventions auprès des établissements
 - ✓ Table rondes / interventions pour partage des bonnes pratiques
 - ✓ Articles & publications divers pour redispenser les informations utiles aux clients
 - **Accompagnement personnalisé** pour la mise en oeuvre:
 - ✓ Appui de responsables Nutrition en région
 - ✓ Accompagnement dans la structuration des Appels d'Offres pour intégrer les attentes EGALIM avec bilans et recommandations
 - Mise à disposition d'un **outil de suivi** (Easyilm) pour la vision des achats EGALIM (aide pour MaCantine et pour les plans de progrès)
- **Développement de l'offre :**
 - Large **gamme de produits EGALIM** sur l'ensemble des familles de produits, afin de répondre aux cahiers des charges qualitatifs et financiers des acheteurs. Les produits EGALIM sont identifiés sur les supports de vente et sur le site internet (filtres e-commerce) et mis en avant dans les promotions & menus proposés
 - Développement de **nouvelles filières vertueuses** pour élargir l'offre dans la durée, comme par exemple : produits certifiés Agri-Ethique (dispositif de commerce équitable Nord-Nord), première filière de gros bovin certifiée HVE, volaille et porc CE2, gamme Bleu Blanc Cœur, nouvelles filières MSC (raie), ...

Résultats

En 2023, 9 clients sur 10 (en EHPAD) ont commandé des produits éligibles EGALIM.
La part de leurs achats EGALIM chez Sysco est de 14% en 2023, en évolution de +8% VS 2022.
La difficulté est réelle pour les établissements d'arriver aux objectifs attendus.

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

- Difficultés :**
- ✓ Freins économiques compte tenu de l'inflation
 - ✓ Décalage ressenti entre EGALIM et les attentes des résidents (priorité au plaisir et au local)
 - ✓ Mauvaise information et compréhension de la loi, avec difficulté de mise en œuvre : établissements qui ignoraient être concernés / codes des marchés publics qui ne permettent pas la modification des filières d'achat dans les délais / accumulation de directives (5 lois en 4 an)
 - ✓ Critères d'éligibilité difficiles à appréhender (notion d'équivalence ou de performance environnementale)
 - ✓ Absence de définition de l'éligibilité EGALIM pour la plupart des produits élaborés (Quid des produits à texture modifiée prêts à l'emploi par exemple).

- Solutions :**
- ✓ Réfléchir en coût global (budget alimentaire vs soin)
 - ✓ Développer la connaissance des mesures EGALIM et des filières permettant des trajectoires d'atteinte des objectifs réaliste
 - ✓ Attente de précisions de la loi sur les critères d'éligibilité et la possibilité de valoriser le pourcentage des matières premières EGALIM dans les produits élaborés

Clés de succès

- Partage de bonnes pratiques
- Formation – Information
- Sourcing

Recommandations du professionnel

Identifier les produits les plus adaptés, faire des bilans réguliers, et viser l'amélioration continue.

Pilotage de la mise en œuvre des dispositions de la loi EGALIM en EHPAD hospitaliers



CLAND-Sarthe

Témoignage : Didier GIRARD, ingénieur Hospitalier, expert en restauration santé, président du CLAN départemental de la Sarthe

Contexte

Dans le cadre d'un programme piloté par le département de la Sarthe, Didier Girard a accompagné des EHPAD hospitaliers afin d'augmenter la part de produits EGALIM et de développer les approvisionnements locaux.

Résultats

- [Boîte à outils des EHPAD de la Sarthe](#)
- Progression Egalim 3% à 23 % sur 18 mois et gaspillage retour de 20ct repas

Actions engagées

- **Adopter une méthodologie de gestion de projet :**
 - Constituer un **groupe pluridisciplinaire** (directeur, responsable restauration, chef de cuisine diététicienne, médecin, responsable achats, magasinier, représentant CLAN, ...)
 - Désigner un **chef de projet** parmi les membres du groupe
 - Faire le **diagnostic de la fonction restauration** (questionnaire) et ressortir les forces, les points à améliorer
 - Coordonner la **Matrice projet** → Expression du groupe sur différents thèmes
 - Élaborer le **plan d'action structuré**, identifiant les responsables des actions en lien avec un rétroplanning
 - **Suivre** l'avancement des actions : à minima point hebdomadaire, réunions mensuelles, bilan annuel
 - **Communiquer** en interne et externe sur les projets (Conseil de Vie Sociale, comité des usagers, CLAN, direction, ...), affichage des produits EGALIM sur les menus...
- **Actions sur le sourcing :**
 - **Établir un tableau de bord des achats** à partir des enregistrements à réception – cet outil numérique permet de caractériser les besoins par produits, par gamme, ...et de suivre la part de produits EGALIM déjà approvisionnés (Quantités, valeurs et en %)
 - **Démarrer la recherche d'alternatives EGALIM sur 20 produits majeurs**, faciles à approvisionner (ex : légumes pour potage, lait entier, fromages, yaourts, viandes piécées fraîches, poissons filets surgelés en pêche durable, fruits ...)
 - Rechercher des solutions en appréhendant l'ensemble des implications : modification des pratiques en cuisine (ex : revoir fiche technique, fiche recette, plan de production en lien avec le planning personnel...)
 - Analyser les équilibres nutritionnels sur la journée
 - Actions sur les marchés publics le cas échéant : Revoir les lots, sous lots /CCTP/ critère de pondération en lien avec la cellule achat
- **Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire** (indicateurs : reste plats, assiettes, barquettes ..)
 - Priorité : revoir les dotations systématiques sources importantes de gaspillage (ex : pain, petit déjeuner, lait, café... ou dotations hebdomadaires d'épicerie (stock))
 - Analyser la non consommation des CNO (=gaspillage) ou stock de CNO en unités (lien avec pharmacie sur les coûts)

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficulté :
Respect du rétroplanning, des réunions hebdomadaires pour tout le groupe

Solution :
Avoir le bon chef de projet avec une bonne vision globale de la fonction restauration, de l'achat au service du repas dans les unités ou les restaurants

Clés de succès

Méthodologie :

- ✓ **Engagement de la direction** (projet d'établissement, projet de service)
- ✓ **Adopter une démarche structurée** en conduite de projet
- ✓ **Adhésion des membres au groupe et à son référent**
- ✓ Démontrer sa **motivation** pour proposer des solutions
- ✓ **Former au besoin** le groupe aux outils bureautiques ou à mener des indicateurs
- ✓ **Profil du chef de projet** : bonne connaissance de l'hôpital, acteur du CLAN, capacité à animer un groupe de travail, à piloter un projet et faire avancer des actions, consensuel, esprit de synthèse, maîtrise des outils informatiques bureautiques et des logiciels métiers de la fonction restauration

Sourcing :

- ✓ **Raisonner sur les coûts** (coût portion, menu, semaine, recherche d'alternatives à enveloppe constante ...). A gérer avec un « tableau du gestionnaire » sur les cycles des menus, avec une visibilité sur les coûts par repas x 14 Repas, qui permet d'avoir un prix moyen pondéré du repas sur la semaine et de sécuriser les engagements des commandes.
- ✓ **S'appuyer sur chambre agriculture locale, Groupement BIO**

Réduire le nombre de composants du repas du soir pour réduire le gaspillage alimentaire et augmenter la part de produits durables et de qualité



Témoign : Patrick SORBIER, responsable restauration - groupe ACPPA

Contexte

Des restes assiettes importants ont été constatés sur les repas du soir lors des campagnes de pesées menées dans les établissements.

Résultats

Cette action a permis de dégager une économie de 20% sur le repas du soir.

Actions engagées

- **Réduction du nombre de composants du repas du soir** (passage de 5 à 4 et projet de passage à 3) :
 - ✓ **en augmentant la densité nutritionnelle** des composants servis le soir (exemple : enrichissement de la soupe)
 - ✓ **en réajustant l'équilibre nutritionnel sur la journée** (proposition de composants protéinés type jambon le matin par exemple)

Ce travail a été engagé collectivement avec la diététicienne, des chefs de cuisines et un référent produit.

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficulté :

- ✓ **Acceptation par les familles.**

Solution :

- ✓ Apporter, dans les Conseils de Vie Sociale, des **données nutritionnelles factuelles** et **donner du sens** à la démarche.

Clés de succès

- **Ajuster l'équilibre nutritionnel de la journée en fonction de l'appétit des résidents** variable d'un repas à l'autre (plus élevé le matin et le midi et plus faible le soir).

Recommandations du professionnel

Réduire le nombre de composants le soir doit se travailler en forte proximité avec les familles et apporter du sens à cette démarche.

Les campagnes de pesées doivent vraiment s'organiser en amont et s'apprécier avec les menus proposés lors de la campagne de pesée.

Informations des résidents

[Exigences, enjeux](#)

[Mise en œuvre, clés de succès, ressources](#)

[Générer son affiche sur le site Ma Cantine](#)



Exigences EGALIM

- La **part des produits de qualité et durables** et la **part des produits issus de Projets Alimentaires Territoriaux** entrant dans la composition des repas doivent faire l'objet :
 - ✓ d'un **affichage permanent à l'entrée du restaurant collectif**, actualisé au moins une fois par an et lisible de tous les usagers
 - ✓ d'une **information des usagers par communication électronique** au moins une fois par an

Article L. 230-5-1 du CRPM

Enjeux

- Rendre **plus transparente la qualité** des produits composant les menus
- **Valoriser** auprès des résidents et familles les **efforts et choix faits par l'établissement** pour une alimentation plus saine et durable

Transformer l'obligation en opportunité

Au-delà de l'affichage et de la communication électronique répondant à l'obligation, **une dynamique** peut se créer autour de l'information sur les denrées composant les repas :

- ✓ **Dialogue avec les résidents** suscitant l'envie de manger, clé de lutte contre la dénutrition.
 - ✓ **Implication des résidents** dans les commissions menus.
 - ✓ **Implication du chef de cuisine et du personnel.**
 - ✓ **Animations** dans les établissements, avec l'implication de producteurs.
- Cette communication est également une opportunité de:
- ✓ **Communication positive auprès des familles** sur les engagements de l'établissement.
 - ✓ **Motivation** des équipes.

Mise en œuvre

Exemples de supports répondant à l'obligation EGALIM :

- **Affichage permanent** : affiche, kakémono
- **Information par mailling** : newsletter aux familles

Au-delà :

- ✓ **Informations sur les menus.** Exemples : mise en avant des produits durables et de qualité au travers de leurs labels.
- ✓ **Animations/ évènements.** Exemples: journées à thèmes, présence de producteurs, visites de producteurs.
- ✓ **Communication directe avec les résidents.** Exemples: commissions menus, cuisine ouverte; chef qui fait le tour des tables en fin de repas.

Clés de succès

Organiser la communication

Définir un **plan de communication** et d'animation.

Adapter les supports et travailler la cohérence.

Maîtriser le sujet

Pour être efficace et répondre aux questions, le **personnel** doit également **bien connaître le sujet** (enjeux, signes de qualité ...) et la **politique de l'établissement** en matière d'alimentation qualitative et durable.

Adapter les messages

Bien définir l'objectif au regard des attentes des résidents et familles.

Les **messages doivent être simples** et facilement compréhensibles.

Les visuels des signes de qualité mis en avant doivent être connus du public ou explicités dans leurs grandes lignes.

Ressources

Compréhension des exigences EGALIM

[Les mesures de la loi EGALIM complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective](#) - CNRC

Conseils pour une communication adaptée

[« La resto co' casse sa croûte » - DRAAF Auvergne Rhône Alpes](#)

[Générer une affiche \(cf exemple page suivante\)](#)

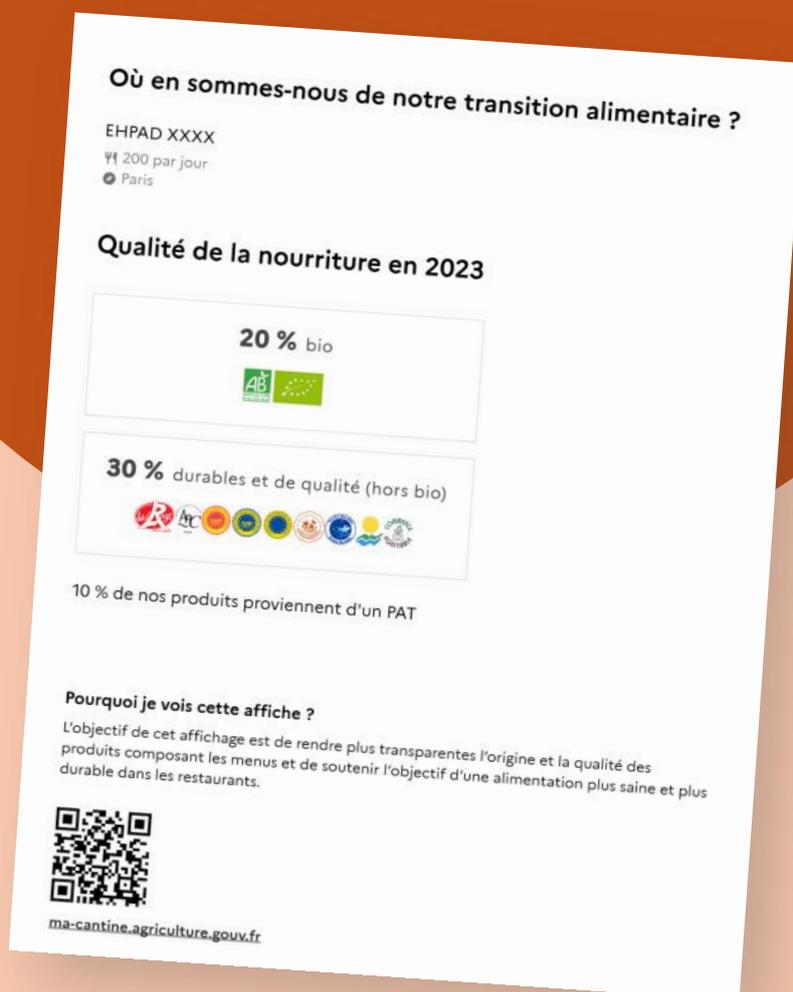
Générer une affiche [sur le site Ma Cantine](#)

Les données nécessaires

- Nombre de repas servis par jour
- Montant en €HT des achats alimentaires (repas, collations, boissons) sur un an

Dans ces achats :

- Montant en €HT des produits bio
- Montant en €HT des produits de qualité et durables (hors bio)
- Part (%) de produits provenant d'un PAT et nom du PAT



Diversification des protéines

[Exigences, enjeux](#)

[Mise en œuvre, méthode, leviers et clés de succès](#)

[Ressources](#)

[Retours d'expérience](#)



Exigences EGALIM

- Les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne sont tenus de présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

article L. 230-5-4 du CRPM

Enjeux

- ✓ Réduction de l'empreinte carbone associée aux achats de viandes et poissons.
- ✓ Réduction des dépenses liées aux approvisionnements en protéines végétales versus animales ouvrant la possibilité d'augmenter les approvisionnements en produits durables et de qualité.

Végétalisation de l'apport protéique des personnes âgées

Difficultés :

- **Besoins élevés en protéines pour les personnes âgées.** Ces besoins sont accentués par la végétalisation des repas en raison de la qualité nutritionnelle des protéines d'origine végétale (composition en acides aminés indispensables et moindre digestibilité des protéines dans les matrices végétales).
- **Faible appétit des personnes âgées** alors que la quantité à ingérer est supérieure pour les protéines végétales.
- **Moindre appétence pour certains plats végétaux** auxquels les personnes âgées sont peu habituées.
- **Risque élevé de dénutrition** si la quantité de protéines effectivement ingérée et digérée est insuffisante.

Avantages :

- Apport de composés antioxydants/ anti-inflammatoires.
- Apport de fibres alimentaires bénéfiques pour le transit intestinal et le microbiote.

Recommandations pour la végétalisation des menus en EHPAD :

- Maintenir un apport suffisant de protéines d'origine animale.
- Contrôler la qualité de l'apport en protéines végétales.
- Repenser l'équilibre alimentaire sur la journée et la semaine.
- Tenir compte des goûts et habitudes des résidents.

[« L'alimentation comme vecteur du bien vieillir » - Avis du Conseil National de l'Alimentation](#)

Mise en œuvre

Comme pour d'autres dispositions EGALIM, la végétalisation des assiettes peut être construite en plusieurs étapes :



Clés de succès

Dialogue interdisciplinaire

La végétalisation doit être mise en œuvre en associant le chef et l'équipe de cuisine, le personnel médical, la diététicienne, la direction de l'établissement, et les résidents au travers de la commission menus.

Les recettes peuvent par exemple être élaborées de manière collaborative.

Elaboration de recettes appréciées

Les plats proposés doivent être **appréciés des résidents**.

La végétalisation des assiettes **ne doit pas conduire à une faible consommation des repas** qui augmenterait le risque de dénutrition et augmenterait le gaspillage alimentaire.

Une formation des chefs est à proposer tant que de besoin.

Adaptation des menus

Les menus doivent être adaptés dans leur ensemble pour **respecter l'équilibre alimentaire journalier**.

L'intégration de plats végétariens est en général plus facile le soir, où ils sont mieux acceptés et appréciés.

Contexte réglementaire

[Ma Cantine : site de référence et centre de ressources du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)

[« Plan pluriannuelle de diversification des protéines – cadre général » - CNRC](#)

[Webinaire - « Tout savoir sur le cadre réglementaire N°3 - Achats durables et repas végétariens » - ANAP](#)

Témoignages

[Webinaire – « Plaisir et transition alimentaire en Restauration Collective : une recette gagnante » – RESTONIS et RESTALLIANCE](#)

[« Les jeudis verts » - EHPAD Bel Air - Croix-Rouge](#)

[« Menu « vert » et nutrition » - témoignage d'une diététicienne – Croix-Rouge](#)

[Webinaire « Tout savoir sur le cadre réglementaire N°3 - Achats durables et repas végétariens » ANAP – témoignage de la Clinique de Montberon à partir de la 21' minute](#)

Recettes

[Livret de recettes – CNRC](#)

[Livret de recettes adaptées aux EHPAD](#)

Informations nutritionnelles

[Webinaire « Riche et bon - Comment améliorer l'alimentation en EHPAD/USLD et au domicile? » - 14 novembre 2023 – ARS Ile-de-France – incluant intervention de Pascale HERAULT-GUEGAN « Protéines animales ou protéines végétales »](#)

[Webinaire - « Végétalisation de l'alimentation des personnes âgées » - colloque Groupe Protéines et Nutrition](#)

[Webinaire – « Végétalisation de l'alimentation en restauration collective, impact sur la qualité nutritionnelle des régimes » – intervention de JF HUNEAU – AGROPARISTECH - INRAE – 24' minute](#)

[« Plus de protéines végétales dans l'assiette des séniors ? » INRAE](#)

[Podcast : « Les enjeux de la restauration collective en EHPAD » - les jeudis Alimentation Santé Société – Université Lyon 2](#)

[« Les besoins nutritionnels des personnes fragilisées face à la transition alimentaire » - Institut Nutrition](#)

[« L'alimentation comme vecteur du bien vieillir » - Avis du Conseil National de l'Alimentation](#)

Augmenter le nombre de repas végétariens avec l'objectif de proposer une alternative quotidienne



Témoins : Anthony MILLOX – diététicien au Service de la Restauration;
Christelle ORBAINE – Adjointe au chef du service de la restauration -
Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris

Contexte

Respect des objectifs du Plan d'alimentation durable de la ville de Paris

Actions engagées

Elaboration par le Club des Chefs de recettes végétariennes en adéquation avec les goûts des résidents :

- Organisation d'ateliers cuisine dédiés, avec production de nouvelles recettes. Les ateliers cuisines ont été stoppés avec la pandémie de COVID-19, ils reprendront en 2024 quand le prochain marché sera installé et que les chefs seront habitués au système de commandes et nouvelles exigences.
- Les plats sont dégustés par les membres du Club et le service restauration du CASVP.
- Les recettes appréciées sont sélectionnées et proposées au prestataire pour être intégrées dans les menus. L'objectif étant de proposer les aliments qui entrent dans les habitudes de nos résidents. Les égrenés de soja ou de légumineuses, tofu, extrudés végétaux... sont remplacés par des plats connus et appréciés des personnes âgées : quiches, gratins, flans, clafoutis... A partir d'ingrédients simples et usuels : œufs, fromages, légumineuses, produits laitiers, féculents.

Reste à mener : formations dédiées à la cuisine végétarienne afin d'élargir la palette des propositions et de former les chefs à de nouvelles techniques (élaboration et présentation).

Résultats

Beaucoup de recettes sont proposées en commissions de menus, mais seules quelques-unes sont acceptées par notre prestataire, en voici quelques exemples :

- Frittata de légumes du soleil
- Gratin de pommes de terre, chou-fleur et fromage bleu
- Gratin de coquillettes au reblochon
- Clafoutis au chèvre, tomates séchées et basilic

Grâce à l'amélioration continue des menus, les chefs nous rapportent que ces plats végétariens sont appréciés des convives.

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficulté :

Le terme « végétarien » est stigmatisant et la mise en avant de cette caractéristique conduit à une moindre acceptation et appréciation des plats par les résidents. En effet, lors d'une enquête menée sur des restaurants Emeraude (pour les seniors parisiens), il a été remonté que les personnes âgées développent un biais cognitif qui les conforte dans leurs idées préconçues négatives des plats végétariens.

Solution :

Les menus végétariens sont proposés au menu sans communication spécifique. Les noms des plats sont attrayants et les décrivent sans détour comme pour tous les autres plats proposés.

Difficulté :

La génération de personnes âgées actuelle n'est peu ou pas sensibilisée aux problématiques environnementales liées à la consommation de viande à chaque repas.

De même certains chefs de cuisine n'ont pas forcément été sensibilisés à ce propos avant de rejoindre le Centre d'Action Social.

Solution :

A chaque club des chefs et commission de menus, l'intérêt (au-delà de l'obligation contractuelle) qu'ont les menus dédiés est réitéré.

Des formations autour de la Loi EGALIM sont prévues pour les chefs des restaurants Emeraude, ce projet pourrait être étendu aux chefs d'EHPAD.

Clés de succès

- La personnalisation de l'offre au plus près des attentes de nos convives
- Les idées motrices / innovations des chefs
- La connaissance des matières premières et des possibilités des fournisseurs de créer des recettes réalisables.

Témoins : Aurore FOURRE, Chargée de Recherche et Développement Culinaire - Anaïs JUNO, diététicienne - RESTONIS (prestataire restauration des EHPAD ADEF Résidences)

Contexte

RESTONIS est une société de restauration, filiale du groupe ADEF Résidences, qui assure la restauration dans les établissements du groupe.

Pour les approvisionnements alimentaires, RESTONIS fait appel à un prestataire qui sélectionne et fournit les denrées.

Le projet de diversification des sources de protéines en EHPAD a commencé en 2021.

Des recettes avaient déjà été développées pour d'autres segments d'activité du groupe, notamment pour le secteur scolaire mais les recettes n'étaient pas transposables aux EHPAD.

Actions engagées

- Mise en place d'un groupe projet avec des chefs.
- Développement de recettes en collaboration avec le prestataire fournissant les denrées.
- Test des recettes auprès de résidents.
- Sélection des meilleures recettes et édition d'un livret.
- Mise à jour du plan alimentaire intégrant la diversification des protéines.

Résultats

Mise en œuvre de 3 plats végétariens par semaine depuis 2022 (dont un au moins composé de légumineuses) avec un bon niveau de satisfaction des résidents.

De nouvelles recettes sont en cours de développement sur les entrées et desserts.

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficultés :

- Difficulté à trouver des recettes appréciées, notamment celles à base de légumineuses
- Réticences à la mise en place de recettes végétariennes, de la part des chefs, soignants, résidents, familles...

Solutions :

- Recherches d'alternatives et de nouvelles recettes.
- Sensibilisation des publics à la diversification des protéines
- Formation des chefs aux techniques de préparation des protéines végétales

Clés de succès

La communication est essentielle pour limiter les réticences. Il est préférable de ne pas afficher le terme végétarien.

Recommandations du professionnel

Eviter une stigmatisation sur le sujet.

Faire goûter les recettes aux chefs pour développer leur acceptation.

Végétaliser les repas en tenant compte des besoins nutritionnels, de la capacité d'ingestion des personnes âgées, ainsi que de l'appétence des recettes



Témoins : Delphine FOUCAULT – Chef de marché Mé2dico-social ;
Laurence BONNEVEAU – Directrice de marché Restauration collective - SYSCO

Contexte

Les produits végétariens sont au cœur des développements produits de chez Sysco depuis près de 10 ans, avec un axe restauration scolaire au démarrage, et une forte attention à la qualité nutritionnelle des produits concernés. Depuis la loi Climat et Résilience, l'approche s'est élargie pour accompagner l'ensemble de la restauration collective, et notamment les EHPAD, avec des garanties sur un apport minimum en protéines.

Résultats

En 2023, 2 clients sur 3 (en EHPAD) ont commandé des produits végétariens (en centre assiette à +10g de protéines). Ils représentent 12% des achats de plats élaborés -> Environ 1 plat élaboré sur 8 acheté chez Sysco par les EHPAD est végétarien. Les plus fréquemment commandés sont notamment des plats fromagers, des pâtes farcies, des ovoproduits.

Actions engagées

- **Développement d'une gamme adaptée :**
 - produits bruts permettant le fait maison,
 - produits élaborés « cœur d'assiette » développés avec un cahier des charges permettant une qualité nutritionnelle adaptée aux personnes âgées (10g de protéines par portion, P/L>1, Taux de sel <1g/100g, variété des sources de protéines pour avoir des apports en acides aminés complets, limitation des additifs et marqueurs de transformation et avec une attention particulière aux qualités organoleptiques
- **Information des établissements et accompagnement des chefs :**
 - Décryptage des recommandations législatives sur la végétalisation du repas
 - Mise à disposition d'une grille de lecture pour visualiser les différents produits en fonction de leurs usages et de leurs profils nutritionnels (degré de transformation et source des protéines)
 - Proposition de recettes pour élaborer sur place des plats à base de céréales et légumineuses adaptées à la collectivité et à 10g de protéines / portion (partenariat avec Lyfe, ex-institut Bocuse)

Difficultés rencontrées

- Difficultés:
- ✓ Travailler l'offre végétarienne pour des chefs non formés à cette pratique (recettes, mise en œuvre...)
 - ✓ Végétaliser l'offre alimentaire pour les personnes âgées est parfois délicat vs l'apport protéique et les quantités à ingérer.

Clés de succès

Utiliser les plats du soir pour diversifier les protéines, en restant vigilant sur les personnes à risque de dénutrition.

Recommandations du professionnel

Végétaliser sans fragiliser : diversifier oui, mais pas au détriment des apports nutritionnels ni de l'appétence.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Exigences, enjeux

Mise en œuvre : méthode et clés de succès

Méthode : pilotage du projet, sensibilisation

Méthode : diagnostic

Méthode : plan d'action

Méthode : suivi et valorisation

Leviers d'action : adaptation quantitative et qualitative et organisation du repas

Leviers d'action : planification et gestion, équipements

Ressources

Zoom sur le programme

Maison Gourmande et Responsable

Zoom sur la valorisation
des Biodéchets

Retours d'expérience



Exigences EGALIM

- Mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** à partir d'un **diagnostic préalable** - depuis le 22/10/2019
- **Interdiction de rendre impropres à la consommation** les excédents alimentaires encore consommables (amende de 3750€) - depuis 1/1/2020

articles L. 541-15-3, L. 541-15-5, L. 541-15-6-1, L. 541-15-6-2 et L. 541-47 du code de l'environnement.

Enjeux

- **Réduire l'impact environnemental** de la restauration
- **Réaliser des économies** directes (denrées) et indirectes (énergie pour la cuisson, la conservation, moyens humains pour la préparation, le service, le nettoyage, la gestion des déchets...).
- **Lutter indirectement sur la dénutrition** : l'équilibre alimentaire et la réduction du gaspillage alimentaire partagent en effet les mêmes objectifs : adapter au mieux les quantités servies et les quantités consommées.

Le gaspillage alimentaire

➤ Définition :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».

Source : Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, juin 2013

➤ Typologie des déchets en restauration collective :

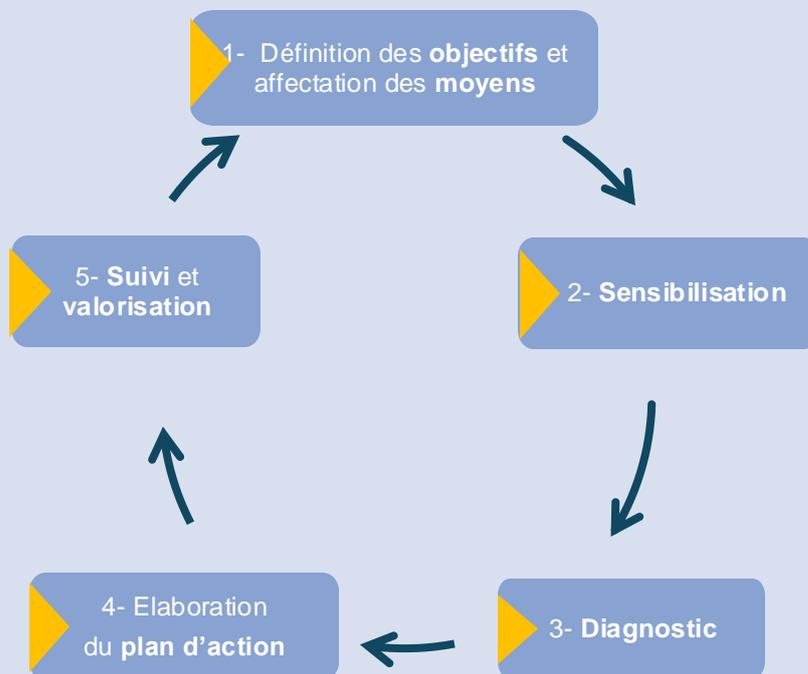


Source : Réduire le gaspillage en restauration collective – ADEME / Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer

Mise en œuvre

Une méthode en 5 étapes est proposée :

- La **mise en place d'une démarche structurée** dans une **dynamique de progrès** est recommandée.
- Cette mise en place sera gérée **en mode projet**, avec une **gouvernance adaptée**.
- Aux étapes classiques de la mise en œuvre **une étape de sensibilisation** a été ajoutée préalablement au diagnostic afin de faciliter ce dernier.



Clés de succès

Implication de la direction

Impulsion et pilotage du projet.

Sens donné au projet (exemple : réaffectation des économies réalisées à l'augmentation de la part de produits durables et de qualité.)

Mobilisation autour du projet

Sensibilisation de tous les publics: personnel, résidents, familles.

Responsabilisation du personnel et implication des résidents

Organisation d'animations anti-gaspi (par exemple pendant la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire).

Collaboration et communication interdisciplinaire

Association au projet des équipes restauration, soin, hôtellerie ainsi que les résidents notamment la commission menus.

Co-construction plan d'actions. Cette co-construction permet d'en faciliter la mise en œuvre.

Développement d'une communication permanente sur tous les facteurs de gaspillage.

Inscription de la démarche dans la durée

Intégration de la lutte contre le gaspillage dans les procédures et dans les fiches de poste.

Formation des équipes en continu pour intégrer les changements de personnel liés au turn-over.

Organisation du suivi (supervision des pratiques, campagnes de pesées...).

1 – Définition des objectifs et affectation des moyens

Le projet est porté **par la direction de l'établissement** qui assure :

▶ Définition des objectifs et modalités de gestion et suivi du projet

▶ Affectation des moyens nécessaires

➤ Moyens humains

Une équipe projet

avec des membres de chaque service (cuisine, équipe soignante, diététicienne, direction...).

Ce groupe sera responsable de la mise en place du diagnostic, de l'élaboration du plan d'action et de sa mise en œuvre;

Un (ou des) référent(s),

volontaires et motivés, désigné(s) parmi les membres du groupe projet.

Le référent assurera l'animation de l'équipe projet, la coordination du projet, le suivi de son avancement, et le reporting auprès de la direction.

En cas de délégation des achats ou de la prestation de restauration, le projet de réduction du gaspillage doit être mené conjointement par le prestataire et les équipes.

➤ Moyens matériels (balances, cellules de refroidissement) pour lesquels un investissement peut être nécessaire.

2 - Sensibilisation à l'importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire

La sensibilisation s'adresse à **tous les publics** : personnel, résident, famille.

Elle vise à :

- ✓ Faire prendre conscience de l'impact du gaspillage alimentaire (environnementale, financier...)
- ✓ Donner du sens aux actions menées
- ✓ Mobiliser et rendre chacun acteur de la lutte contre le gaspillage
- ✓ Développer une culture anti-gaspi dans l'établissement

La sensibilisation doit être **continue**, compte tenu du turn-over du personnel, de la rotation des résidents et des familles.

Une **première sensibilisation préalable au diagnostic** permettra au personnel de se mobiliser pour la mise en œuvre de celui-ci.

3 - Diagnostic

Objectif : Quantifier l'état initial du gaspillage et analyser les sources principales

Etape 1 : Organisation de la campagne de pesée

➤ **Déterminer les données à recueillir :**

- ✓ Pesée globale de l'ensemble des déchets
- ✓ Pesées par source (restes assiettes, plats préparés non servis, déchets de préparation ...)
- ✓ Pesées par composantes (potage, pain, entrée, accompagnement, dessert, ...)

Le niveau de précision des pesées dépendra du niveau de maturité de la lutte contre le gaspillage dans l'établissement et des moyens à disposition. L'ADEME propose ainsi 3 niveaux de pesées dans le guide [«Réaliser un diagnostic du gaspillage»](#).

➤ **Définir la durée :**

Une collecte minimum de 5 à 7 jours consécutifs, repas midi et soir, en salle et en chambre, est en général recommandée.

➤ **Préparer le matériel nécessaire :**

Pour trier : Récipients, bacs, seaux, poubelles, sacs poubelles...
Pour peser : Balance de cuisine, pèse personne, peson, pèse bagages...

➤ **Préparer les tableaux de recueil de données.**

Exemples de tableau du programme Maison Gourmande et Responsable :
[en salle et chambre](#), [en cuisine](#)

➤ **Planifier la campagne, organiser la répartition des tâches et la communication**

Etape 2 : Mise en œuvre de la campagne et saisie des données

➤ **Procéder quotidiennement aux pesées** et les enregistrer dans les tableaux de bord prévus à cet effet

➤ **Elaborer des tableaux de synthèse** à partir des données quotidiennes

Exemple de tableaux de synthèse :
[Maison Gourmande et Responsable](#)

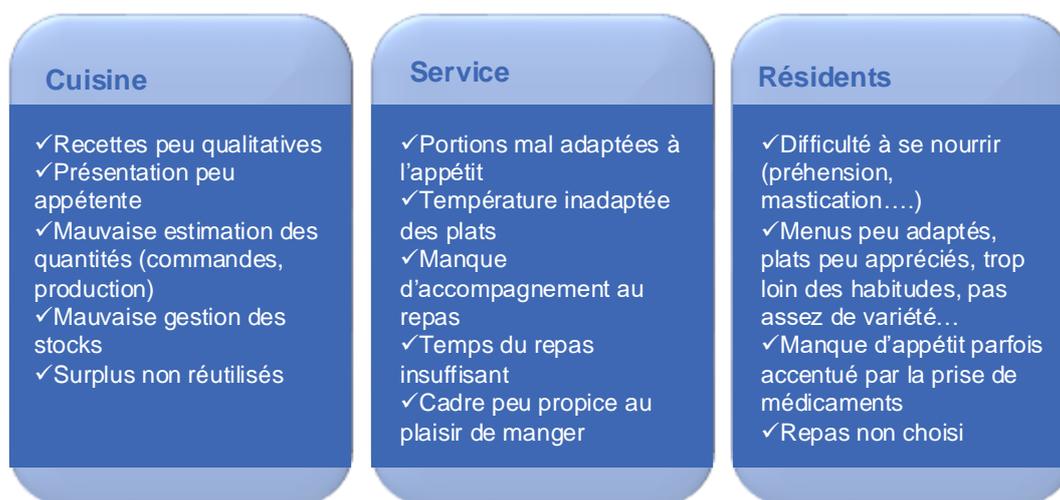
Des outils numériques peuvent être utilisés pour les saisies et l'exploitation des données

- ✓ Equipements de pesée connectés: [OPTIGASPI](#), [Chariots DMCC](#), [Poubelles Matfer Bourgeat](#), [balances Kikléo](#)
- ✓ Tableau de bord avec exploitation des données : [GREEN MENU](#), [OPTIGASPI](#), [WASTCO](#), [Easyliis](#) ...

Etape 3 : Analyse des données et identification de principales sources de gaspillage

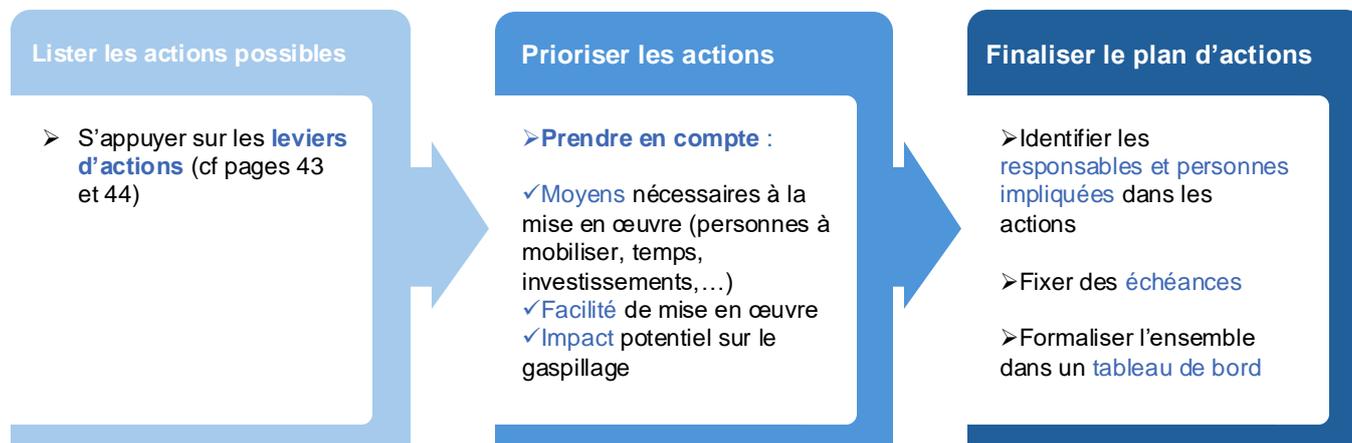
- **Quantifier le gaspillage** à partir des données recueillies :
 - ✓ Tonnage, valeur €, quantité en g/résident/jour
 - ✓ Par source : retour assiette, excédents de production, production sortie non servie, ...
 - ✓ Par composant : pain, potage, entrée, plat, accompagnement,
- **Se positionner** par rapport à la moyenne quantifiée par l'ADEME à 120g de déchets par personne et par repas en EHPAD. (données 2024)
- **Analyser les données au regard des menus servis.** Cette analyse permettra par exemple d'identifier les plats et composants peu appréciés des résidents.
- **Identifier les principales causes de gaspillage de l'établissement.**

Principales causes du gaspillage



4 – Elaboration du plan d'actions

- Le plan d'actions se construit en 3 étapes:



5 - Suivi du plan d'actions et valorisation des résultats

- La lutte contre le gaspillage alimentaire nécessite une attention permanente. La plus grande difficulté est en effet de **maintenir les actions dans la durée** et d'**éviter les dérives** dans les pratiques. Elle nécessite une **supervision quotidienne** et un **suivi régulier du plan d'action**.

Supervision quotidienne

Afin de prévenir les dérives, les établissements peuvent suivre quotidiennement le gaspillage alimentaire :

- ✓ **Quantification des restes quotidiens** : pesées des biodéchets, analyse visuelles, ...
- ✓ **Mise en place un système simple de remontée des informations quotidiennes**, du type **cahier de liaison** entre l'équipe de service et la cuisine, afin de échanger les remarques positives et négatives sur les repas, l'appréciation des plats et l'évaluation des restes ...
- ✓ **Pesées automatiques** avec des **outils connectés** (cf page 40)

Suivi du plan d'action

Le suivi du plan d'action consistera à une **revue systémique à échéances régulières** des actions mises en œuvre et de leur efficacité **par l'équipe projet** .

- Dans une dynamique d'**amélioration continue**, un **bilan annuel** permettra d'identifier les priorités et le plan d'actions pour l'année suivante.

Bilan annuel

Le bilan annuel pourra inclure :

- ✓ Organisation d'une campagne de pesées pour **mesurer les évolutions et quantifier les gains** réalisés en poids et valeur.
- ✓ **Questionnaire de satisfaction** auprès des résidents pour compléter le bilan quantitatif.
- ✓ **Bilan annuel des actions menées réalisé par le comité de pilotage**.
- ✓ **Détermination des objectifs et priorités** pour l'année suivante.
- ✓ **Pérennisation des actions** ayant donné des résultats positifs, en les **inscrivant dans les procédures**.

- Les résultats seront **valorisés** afin de motiver les parties prenantes.

Valorisation des résultats

Les **résultats** des efforts de lutte contre le gaspillage seront **valorisés** auprès du personnel, des résidents et des familles, **en tonnage, valeur et équivalent repas**.

Les **priorités d'actions** seront exposées à cette occasion.

LEVIERS D'ACTION 1: Adaptation quantitative et qualitative et organisation des repas

- **Menus adaptés aux goûts des résidents :**
 - **Exploitation des goûts des résidents** pour l'élaboration des menus.
 - **Implication des résidents** dans l'élaboration des menus au travers des commissions dédiées.
 - **Mise à disposition d'assaisonnements** pour que les résidents ajustent eux-mêmes les goûts à leur préférence.
 - **Proposition de plats de substitution.**

- **Cuisine qualitative :**
 - **Formation** des chefs.
 - **Qualité des matières premières** (exemple : livraison de fruits avec une maturité ajustée au jour prévisionnel de consommation).
 - **Equipements adaptés et utilisation maîtrisée.**

- **Quantités servies en adéquation avec les quantités consommées :**
 - **Adaptation de la taille des portions à l'appétit** des résidents avec des « portions petits mangeurs » et des « portions gros mangeurs » :
 - ✓ Permettre aux résidents de choisir la portion qui convient à son appétit (s'il est en capacité)
 - ✓ Sensibiliser le personnel de service pour qu'il remonte les informations permettant ces ajustements
 - **Limitation du nombre de composantes au dîner**, où les résidents ont un appétit limité. Ajuster en conséquence la densité et l'équilibre nutritionnel sur l'ensemble de la journée. (Cf Expérimentation dîner à 3 composantes exposée page 15).
 - **Suppression des dotations automatiques** (pain, beurre...)
 - **Mise en place des composants en libre-service** (exemple : légumes)

- **Présentation des plats :**
 - Travail sur l'**appétence des assiettes et des plats.**
 - Adaptation de la **taille de la vaisselle** à la taille des portions servies.
 - Présentation d'une **assiette-type** aux personnes assurant le service.
 - **Soin particulier à la présentation des plats texturés** en séparant les composantes, en travaillant sur les couleurs ...
 - **Adaptation du mode de présentation aux capacités cognitives** des résidents (exemple: pomme épluchée et coupée en morceaux plutôt qu'un fruit entier).

- **Organisation des repas :**
 - **Temps de repas suffisant** notamment pour les résidents les plus lents.
 - **Accompagnement des résidents au besoin** pendant les repas.
 - **Environnement et accompagnement des repas** : Cadre agréable, décoration de la salle, éclairage adapté, bruit limité, télévision éteinte, animations, ...

Zoom sur les actions de lutte contre le gaspillage du pain

- **Evaluer spécifiquement la quantité de pain gaspillée**
- **Définir la quantité servie** (nombre de tranches de pain servies avec possibilité de se resservir, taille des tranches...) **ou distribuer uniquement à la demande**
- **Ajuster les commandes à la quantité réellement consommée en les adaptant au menu du jour** (la consommation est supérieure avec certains plats et moindre avec d'autres)
- **Modifier, le cas échéant, le type de pain acheté** : cuisson sur place au fur et à mesure, pain de mie, ...
- **Éviter le tranchage systématique** : couper uniquement les quantités nécessaires et ajuster si besoin
- **Créer des recettes pour réutiliser et revaloriser le pain** (petit déjeuner, pain perdu, chapelure...)

LEVIERS D' ACTIONS 2 : Planification et gestion

➤ Planification du nombre de repas :

- **Procédure interne de remontée des effectifs**
- **Planification des repas du personnel**, avec par exemple, la mise en place d'une fiche d'inscription
- **Calcul du nombre de repas prévisionnel** (résidents et personnel)..

➤ Ajustement des quantités produites:

- **Ajustement des quantités produites** au nombre de repas à servir, à l'appétit des résidents et à l'appréciation prévisible des plats. **Le dialogue entre les services est essentiel à ce niveau.** Il permettra par exemple d'anticiper une baisse d'appétit des résidents le soir s'il y a eu une animation l'après-midi.
- **Respect des fiches recettes** (quantités à préparer et à commander).
- **Attention particulière** à porter **au pain** (cf page 42) et **aux liquides** (boissons et potage).

➤ Gestion des commandes et des stocks (magasin et offices) :

- **Ajustement des commandes** aux quantités déjà en stock, aux tailles de conditionnement, aux fréquences et délais de réapprovisionnement, aux capacités de stockage...
- **Rangement des stocks** respectant le principe du FIFO (premier entré, premier sorti) afin d'éviter les stocks dormants et de ne pas dépasser les dates de péremption.

➤ Gestion des excédents de production :

- **Pré-requis : Gestion sanitaire des excédents** : Les produits n'ayant pas subi de rupture de température (chaîne du chaud ou chaîne du froid) restent consommables, sous réserve d'un refroidissement rapide pour les produits chauds, d'une conservation dans des conditions sanitaires adaptées (protection des produits, respect de la chaîne du froid...), d'une consommation rapide et d'une traçabilité.
- **Options possibles** de gestion des excédents :
- ✓ **Service lors d'un autre repas en l'état ou cuisiné** : Exemples : utilisation des légumes épluchés non servis dans le potage, développement de recettes spécifiques pour les excédents comme le pain perdu.
- ✓ **Organisation de la revalorisation des excédents**: dons aux associations locales, frigo solidaire, don au personnel, don à Excellents Excédents, application Too Good to Go, ...
Pour mémoire, la loi EGALIM impose la mise en place de conventions de dons avec une association caritative habilitée pour les structures de plus de 3000 repas/j.

LEVIERS D' ACTIONS 3 : Investissements dans des équipements

➤ Exemples d'équipements facilitant la lutte contre le gaspillage :

- ✓ Matériels connectés de pesée et suivi des déchets (cf page 40)
- ✓ Matériels de cuisson basse température développant la qualité gustative des plats
- ✓ Matériels de maintien au chaud pour éviter le dessèchement et le refroidissement des produits
- ✓ Cellules de refroidissements permettant de valoriser les restes
- ✓ Ustensiles de service adaptés aux plats et portions servies
- ✓ Vaisselle réutilisable développant l'appétence des plats et favorisant la consommation par les résidents.
- ✓ Logiciel de suivi des stocks, gestion des commandes ...

- Ne pas négliger la mise en place de **nouvelles procédures et la formation** pour une bonne prise en main de ces nouveaux équipements.

Compréhension des exigences EGALIM



- [« Excédents alimentaires et Don alimentaire » - ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019](#)

- [« Excédents alimentaires et Don alimentaire » - ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019](#)

- [« Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » - ADEME](#)

Boite à outils



- [Boite à outils du Projet Maison Gourmande et Responsable](#)

- [Boite à outils du Projet Maison Gourmande et Responsable](#)

- [Boite à outils du département de la Sarthe pour les EHPAD, incluant fiche méthode et 33 pistes d'actions](#)

Retours d'expérience en EHPAD



- [« Réduire le gaspillage en EHPAD » - Retour d'expérience d'un projet pilote en PACA- GERES et GESPER avec le financement de la DRAAF, de la région et de l'ADEME](#)

- [« Accompagnement de l'EHPAD dans son projet de réduction du gaspillage alimentaire » – France Nature Environnement](#)

- [Plateforme des Bonnes Pratiques de l'ANAP](#)

- [« L'achat durable en alimentaire, mission impossible? » - Groupe d'Etude et de Benchmarking Achats de Restauration du RESAH - retour d'expérience de l'ACEPT 49](#)

- [Livrables-GEB-achats-de-restauration-VF \(1\).pdf](#)

- [Podcast - Gaspillage en établissement médico-social - Circuit de communication et process décisionnel - Nutriculture](#)

Tri et valorisation des biodéchets

Exigences

- **Obligation de tri à la source des biodéchets** dès le 1^{er} kilo produit depuis le 31 déc 2023 - Art 74 loi AGECE :
 - Obligation de tri séparé des déchets produits par l'établissement dans le cadre de ses activités pour les flux : papier, métaux, plastiques, verre, bois
 - Pour les ERP : mise à disposition du public reçu et des employés de dispositifs de collecte séparée des déchets d'emballages (plastique, métaux, papier/carton, verre) et des biodéchets
- **Obligation de valoriser les biodéchets** si vous en produisez plus de 10 tonnes par an (Article R543-225 du Code de l'environnement).

Définition :

Biodéchets (Art R541-8 du Code de l'environnement) :
" tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires "

Mise en œuvre

Prévoir une filière de valorisation (compostage, méthanisation, digesteur...)

Mettre en place une procédure de tri des biodéchets sur le site

Organiser le cas échéant le stockage et la collecte

Ressources

Informations générales

[Trier et valoriser les biodéchets - ADEME](#)

[Webinaire : « Réduire le gaspillage alimentaire et tri des biodéchets en restauration collective » - ADEME](#)

Valorisation des biodéchets dans le secteur santé/médicosocial

[Webinaire « Agir pour limiter et valoriser vos biodéchets » dans le secteur de la santé » - ADEME](#)

[Retour d'expérience : Tri des biodéchets dans tous les services du CH d'Angoulême](#)

[Webinaire : « Valoriser ses biodéchets » – Maison Gourmande et responsable](#)

[Retour d'expérience : Compostage – EHPAD des Roches](#)

Témoins : Fabien Crozat, Directeur des activités Hôtellerie, Restauration & RSE France – groupe CLARIANE

Contexte

Le groupe Clariane a souhaité réduire le gaspillage alimentaire en se concentrant sur certaines actions..

Actions engagées

Principaux niveaux d'action :

- **Approvisionnements cohérents** avec le nombre de résidents / repas
- **Utilisation des bons de productions** pour un ajustement des quantités produites au plus juste
- **Briefing des équipes sur la « bonne assiette »** en se basant sur l'assiette de présentation
- **Personnalisation des quantités servies** – quantités adaptées à l'appétit (petit mangeur, gros mangeur)
- **Suivi des biodéchets collectés**
- **Proposition de plats appréciés** par les résidents (le niveau de consommation et l'appréciation des plats est évalué et discuté en commission menus)

Résultats

Baisse de 17% du gaspillage depuis 2021

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficultés :
La **dérive sur les pratiques** est possible.

Solutions :
✓ Pour éviter ces dérives, les conseillers régionaux du groupe évaluent le gaspillage lors de leurs visites.
✓ Une campagne de sensibilisation et un plan d'actions corrective sont mis en place au besoin.

Clés de succès

- **Pragmatisme et simplicité** des actions mises en œuvre
- **Planification** des approvisionnements et de la production

Recommandations du professionnel

Gérer les quantités au plus près des besoins et limiter les marges de sécurité sur les **approvisionnements**, la production, les quantités servies.

Déployer des plans de lutte contre le gaspillage et organiser le suivi dans la durée

Témoins : Cyril LOUIS – coordonnateur Hotellerie / restauration - Groupe SOS Seniors

* Contexte

Le groupe est engagé de longue date dans la lutte contre le gaspillage alimentaire avec la volonté d'en faire un levier économique pour mieux manger.
Une charte « Mieux manger ; moins jeter en EHPAD » a ainsi été signée en 2016.
Le groupe anime un collège des chefs directement impliqué dans le projet.

Actions engagées

- **Diagnostic** mené dans 6 établissements pilotes en 2017 avec l'appui d'un cabinet extérieur. A permis **d'identifier et de quantifier les sources de gaspillages** (étapes(retours assiettes, production en cuisine), produits...)
- Elaboration, en atelier avec des chefs, d'une **malette anti-gaspi, boîte à outils** à destination de l'ensemble des établissements.
- Mise en place par les fournisseurs de denrées de logiciels **de planification et gestion** : menus, production, commandes, auquel a été ajouté un suivi du gaspillage (enregistrement des pesées quotidiennes)
- **Déploiement du programme dans les établissements :**
Pilotage :
 - ✓ Mise en place dans les établissements de Comités de pilotage **pluridisciplinaires** (chefs, IDE, gouvernante, personnel volontaire, résidents...) responsables de la mise en place du projet
 - ✓ **Réunions mensuelles interétablissements** pour partager difficultés et bonnes pratiques

Actions :

- ✓ **Diagnostic initial du gaspillage** dans les établissements (campagne de pesée de 6 semaines, avec tableau de bord des pratiques)
- ✓ **Analyse et élaboration d'un plan d'actions** incluant les particularités de l'établissement
- ✓ Suivi quotidien par des **pesées en fin de service**
- ✓ **Bilan en fin d'année**

Résultats

Les économies réalisées sont réaffectées au budget alimentaire et ont permis d'augmenter significativement la part de produits qualitatifs.

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficultés :

- ✓ Chefs initialement **peu formés à la gestion** et à l'informatique.
- ✓ **Motivation des équipes.**
- ✓ **Crainte d'une augmentation de la charge de travail.**

Solutions:

- ✓ Mise en place de **formations** pour montée en compétence des chefs.
- ✓ **Sensibilisation.** 3 leviers exploités : obligation de diagnostic dans la loi EGALIM, impact environnemental, levier budgétaire : les économies permettent d'acheter des produits de meilleure qualité.
- ✓ **Retour d'expériences** des établissements pilotes pour lever les craintes.

Clés de succès

- **Donner du sens** au projet
- S'engager sur la durée et inclure la démarche dans la **culture** du groupe
- **Faire porter la mise en place du plan par un comité de pilotage pluridisciplinaire** et non par une seule personne
- **Valoriser** la démarche / le temps investi

Recommandations du professionnel

- Préparer la démarche en amont
- Commencer par la mise en place dans des établissements pilotes qui auront un effet d'entraînement sur les autres

Témoins : Anthony MILLOX – diététicien au Service de la Restauration; Christelle ORBAINE - Adjointe au chef du service de la restauration - Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris

Contexte

Les établissements sont fournis par un prestataire de restauration sélectionné sur appel d'offres. Le prestataire propose un plan de menus pour 7 semaines, modifié et validé par le service restauration. Les menus sont ensuite appliqués par chaque établissement à l'identique. Les établissements passent commandent d'un nombre de repas et reçoivent les denrées en quantités adaptées. Cela permet aux chefs et cuisiniers d'exprimer leur créativité en fonction des denrées brutes qu'ils reçoivent. Ils adaptent les recettes proposées par le prestataire en fonction des envies des résidents, des matières premières qu'ils ont en stock et de leurs expériences. Ils peuvent d'ailleurs réutiliser les produits de la veille qui n'ont pas été servis pour agrémenter la prestation du jour.

Actions engagées

➤ **Sujet à l'ordre du jour des réunions du Club des Chefs.**

Le **Club des Chefs** en quelques mots :

- ✓ Le premier Club des Chefs s'est tenu le 18 juin 2014,
- ✓ 12 chefs et / ou leurs seconds participent aux réunions (2 de nos EHPAD ont une cuisine concédée et ne participent pas).
- ✓ Une réunion de 3h se tient tous les six mois environ.
- ✓ L'ordre du jour et l'animation sont établis et gérés par le conseiller technique des EHPAD, avec l'appui de la direction du service de la restauration.
- ✓ L'objectif du club est de partager les bonnes pratiques entre les EHPAD, par exemple les problématiques liées aux textures modifiées, à l'enrichissement de l'alimentation, aux commandes passées auprès de nos prestataires, application du PAD... Mais aussi de tenir au courant de l'actualité nos chefs : évènements à venir, attendus des prochains marchés, modifications tarifaires...

Résultats

- Les actions de réduction du gaspillage ayant émergé du Club :
- ✓ **suppression, dans les plans de menus, des plats peu appréciés par les résidents**, source importante de gaspillage. Par le biais des commissions de menus sur les EHPAD, avec les résidents, et celles avec les chefs à chaque début de cycle, ces informations sont remontées au fournisseur.
 - ✓ **adaptation des grammages servis à l'appétit** de chaque résident : surtout pour le dîner, où les résidents consomment principalement du potage, un laitage et un dessert.
 - ✓ **ajustement du nombre de repas commandés** en se basant sur les quantités réellement servies et en prenant en compte les denrées non cuisinées ou non servies lors des repas précédents. Cette adaptation est rendue possible grâce au suivi des stocks par les chefs et à l'ajustement des commandes en conséquence.
 - ✓ **mise en place d'un gâchimètre et évolution de la fourniture du pain** : le pain bio est désormais cuit sur place en fonction des besoins de la journée.
 - ✓ **suppression de certaines garnitures « décoratives » très peu consommées, surtout en hors saison** (exemple : feuille de salade ou quartier de tomate décorant certains plats).
 - ✓ **partage de recettes entre les chefs pour valoriser les restes.**
 - ✓ **équipement de l'ensemble des cuisines avec des cellules de refroidissement.**

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficulté :
Turn-over et difficultés à recruter des cuisiniers qualifiés

Solution :
La participation au Club peut servir de **levier d'attractivité et de fidélisation**

Clés de succès

- **dynamique de Club et non de réunion** avec une information descendante
- **équité et absence de hiérarchie** entre les membres du Club
- **parler le langage des chefs** ; rester proche du terrain
- les **avis, recettes, idées** ayant émergé du club doivent être **pris en compte**

Recommandations du professionnel

- **cette dynamique est vertueuse** :
 - valorisation des chefs et de leurs savoir-faire
 - « organisation apprenante » permettant la transmission de bonnes pratiques entre pairs
 - le club permet également une bonne intégration des nouveaux chefs de cuisine qui peuvent venir du privé ou autres et qui ne sont pas habitués à ce type de fonctionnement

Augmenter l'« efficacité de la dépense » en luttant contre le gaspillage alimentaire ?



Témoins : Nicolas BOUTRY, Directeur Marketing secteur Santé Médico-Social SODEXO

Contexte

La réduction du gaspillage alimentaire permet de libérer un budget pour augmenter les produits de qualité achetés sans impacter l'enveloppe budgétaire quotidienne.

SODEXO fait le constat que la majeure partie du gaspillage est liée aux déchets dans les assiettes, produits servis non consommés par les résidents.

Résultats

Des résultats tangibles sur 2 axes :

- Une amélioration de la satisfaction des résidents/patients quant à la restauration
- Une réduction du gaspillage alimentaire : des repas mieux consommés.

Actions engagées

➤ **Travail interdisciplinaire en mode projet**, en associant la direction, la cuisine, l'équipe soignante, les agents de service hôtelier ... pour **identifier et faire évoluer les pratiques sources de gaspillage**.

Exemples :

- **Limiter les dotations automatiques** (ex : pain, jus d'orange le matin ...).
- **Proposer des plats de substitution** et mieux **répondre en temps réel aux envies** des résidents pour que les produits servis soient consommés.
- **Améliorer le dialogue** entre les soignants et l'équipe cuisine afin de **mieux planifier le nombre de repas** à préparer.
- **Adapter le nombre de composants** du repas du soir à l'appétit de chacun.
- **Limiter les repas en chambre**, moins bien consommés.
- **Changer les pratiques** (exemple : ne plus distribuer le pain avant le service des repas ; le pain est alors consommé en premier et limite l'appétit résiduel pour les plats).

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficultés :

Casser les habitudes pour adapter un modèle collectif de restauration aux individualités

La culture de prescription et le recours très répandu à la gestion des non goûts privent les convives de l'opportunité d'avoir envie et donc de mieux consommer leur repas.

Solution :

Sensibilisation des équipes / prise de conscience du gaspillage.

Clés de succès

Adhésion de la direction au projet de lutte contre le gaspillage, à insérer dans le projet de l'établissement.

Récompenser les efforts (exemple : la réduction du gaspillage de pain permet à budget constant d'approvisionner un pain fabriqué avec une farine label rouge).

Favoriser le **travail en groupe pluridisciplinaire** pour agir sur la culture des soignants et des aidants.

Recommandations du professionnel

Actions à mener en projet d'établissement pour permettre de « croiser les regards ». L'objectif est de mixer les cultures pour que la culture HOTELIERE vienne enrichir la culture SOINS.

Témoins : Aurore FOURRE, Chargée de Recherche et Développement Culinaire - RESTONIS

Contexte

RESTONIS est une société de restauration, filiale du groupe ADEF Résidences, qui assure la restauration dans les établissements du groupe.

RESTONIS a commencé à travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire dès 2016 au travers du programme Maison Gourmande et Responsables.

Actions engagées

- Déploiement du programme Maison Gourmande et Responsable dans les établissements incluant campagnes de pesées et plan d'action.
- Test des chariots DMCC pour réduire le gaspillage tout en assurant un ingesta suffisant chez les résidents, en :
 - Ajustant les portions aux besoins nutritionnels individuels et à l'appétit de chaque résident.
 - Identifiant les recettes appréciées et celles qui ne le sont pas.
 - Ajustant les quantités servies aux quantités consommées et les quantités produites aux quantités servies.
- Gestion des biodéchets :
 - Mise en place de frigos solidaires à destination du personnel pour les restes non servis, non servis, avec la rédaction d'une charte et de procédures prenant en charge le risque sanitaire.
 - Orientation vers la collecte des biodéchets par une société spécialisée (à l'exception des établissements ayant déjà déployé des composts).

Résultats

- Les process vertueux mis en place dans le cadre du programme Maison Gourmande et Responsable ont permis de réduire significativement les déchets alimentaires de cuisine.
Le groupe s'attache aujourd'hui à réduire les restes assiettes en travaillant sur la qualité des plats et l'ajustement des quantités servies.
- Les chariots connectés permettent une prise en charge plus individualisée de l'alimentation et une production au plus juste des quantités réellement consommées par les résidents.
Elle permet d'objectiver et de systématiser les retours sur les restes assiettes.
- Un prestataire a été sélectionné pour la collecte des biodéchets dans les établissements.

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficultés :

- Les établissements doivent accepter la gestion au plus juste des quantités produites, en développant une certaine agilité en cas de rupture exceptionnelle.
- Le turn-over du personnel peut limiter l'impact des actions de lutte contre le gaspillage. (exemple : personnel ne connaissant pas les besoins et goûts individuels des résidents et servant à tous les mêmes portions)

Solutions :

- Développer la sensibilisation du personnel.
- Travailler sur la stabilité des équipes.
- Encadrer les nouveaux entrants (personnel de service et chefs).

Clés de succès

Communication interne, entre le chef et les équipes et plus largement entre le prestataire de restauration et l'établissement.

Recommandations du professionnel

Intégrer le chef dans la vie et le projet de l'établissement, notamment dans les COPIL de l'établissement (à minima lorsque les sujets restauration sont abordés).

Retour d'expérience

Valoriser les plats du jour non servis auprès du personnel



Témoins : Christine DELAHAYE, responsable des achats groupe ABCD 94

Contexte

Chaque jour, sont proposés aux résidents un plat du jour et des plats à la carte.

Avec cette organisation, il peut rester des plats du jour non servis.

Résultats

Quelques personnes se sont appropriés le service de valorisation des plats non servis.

- 1000 repas ont ainsi été revalorisés sur l'ensemble des 4 résidences sur un an.

Actions engagées

- Mise en place d'une procédure depuis 2020 permettant :
 - Refroidissement en cellule des plats non servis.
 - Réservation par le personnel d'un plat restant après le service (autour de 14h30). Les personnes ayant réservé un plat viennent le récupérer avant 15h avec leur propre contenant, en échange d'un ou deux tickets repas.
- Autres actions engagées en parallèle :
 - Adaptation des portions services avec la mise en place de petites portions pour les petits mangeurs.
 - Pesées mensuelles en fin de service dans un établissement qui alimente un tableau de bord et plan d'action.
 - Travail d'amélioration de la planification des repas en cours.

Difficultés rencontrées

Besoin d'une cellule de refroidissement et de temps agent pour gérer les surplus de repas.

Risque de dérive avec une « surproduction » de plats destinés à la distribution au personnel

Clés de succès

Nécessité de rappels réguliers

Recommandations du professionnel

Maintenir la chaine du froid et communiquer sur la nécessité de consommer rapidement le plat emporté.

Suppression des ustensiles en plastique à usage unique

Exigences, enjeux, méthode, clé de succès

Retours d'expériences



Exigences EGALIM

- Depuis le 1^{er} janvier 2020, la mise à disposition de gobelets, de verres et d'assiettes jetables de cuisine pour la table en plastique à usage unique est interdite.
- Depuis le 1^{er} janvier 2021, la mise à disposition des ustensiles en plastique à usage unique suivants est interdite: pailles (à l'exception de celles destinées à être utilisées à des fins médicales), piques à steak, couvercles à verre jetables, assiettes (y compris celles comportant un film plastique), couverts, bâtonnets mélangeurs pour boissons, contenants ou récipients en polystyrène expansé destinés à la consommation sur place ou nomade, bouteilles en polystyrène expansé pour boissons.

Articles L.541-15-10, L.541-1-1, D541-330 et R. 541-351 du code de l'environnement

Enjeux

- Réduire l'utilisation du plastique jetable et à favoriser la substitution du plastique par d'autres matériaux ou le développement d'emballages réutilisables ou recyclables et recyclés.
- Objectif : Atteindre la fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040.

Mise en œuvre

Le processus de mise en œuvre peut se décomposer en **4 étapes** :



Clés de succès

Prise en compte des difficultés sur le terrain

- Ecoute
- Benchmark auprès d'autres établissements

Accompagnement du changement de pratiques

- Elaboration des procédures
- Communication
- Formation

Témoins : Christine DELAHAYE, responsable des achats groupe ABCD 94

Contexte

Les établissements distribuait chaque jour aux résidents une petite bouteille d'eau. Beaucoup de résidents ne les buvaient pas entièrement.

De la vaisselle en plastique à usage unique était utilisée pour les manifestations occasionnelles.

Actions engagées

- Installation de fontaines à eau à tous les étages accessibles aux résidents.
- Suppression de la distribution systématique de bouteilles plastiques aux résidents
- Information des résidents lors des conseils et par note en s'appuyant sur l'obligation réglementaire.
- Gobelets, couverts et assiettes jetables achetés compostables et utilisés avec parcimonie
- Investissement dans de la vaisselle réutilisable

Résultats

- Les fontaines sont utilisées. Les gobelets ne sont plus à disposition aux bars mais à la demande.
- Utilisation de vaisselle lavable le plus possible.

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficultés :

- S'assurer que les résidents s'hydratent correctement surtout en période de fortes chaleurs.
- Des familles ont besoin de contenants car elles souhaitent emporter leur boisson dans le logement de leur parent
- Risque de surconsommation de gobelets carton.

Solutions :

- Lors des périodes chaudes, redistribution de bouteilles car les personnels ne sont pas en nombre suffisant pour faire des tournées boisson.
- Contenants mis en vente dans les boutiques des résidences
- Rester vigilant pour que chacun utilise son contenant réutilisable

Clés de succès

- Communication pour une bonne compréhension des enjeux de la suppression du plastique

Recommandations du professionnel

Nettoyer régulièrement les fontaines à eau.

Assurer un tri sélectif de la vaisselle compostable.

Effectuer sa télédéclaration

[Expériences, enjeux, mise en œuvre](#)

[Ressources](#)



Exigences EGALIM

- Chaque restaurant collectif doit **transmettre sur la plateforme Ma Cantine** les éléments permettant la réalisation du bilan statistique de progression annuel (arrêté du 14 septembre 2022)

articles L. 230-5, L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM

Enjeux

- Les données télétransmises seront exploitées par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire pour réaliser le **bilan de progression de la mise en œuvre des dispositions EGALIM** en restauration collective, bilan remis chaque année au Parlement pour être rendu public

Mise en œuvre

Comment effectuer la télédéclaration, transmission annuelle des données achats sur Ma Cantine?

- **Créer un compte** sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr
- **Créer votre cantine** avec son numéro SIRET
- **Créer votre bilan** pour l'année N-1
- **Saisir vos données d'achat** pour l'année N-1
- **Télédéclarez** vos données d'achats N *avant le 31 mars de l'année N*

Pour les établissements en gestion déléguée/concédée, deux options :

- *demande les éléments au prestataire et les renseigner dans l'espace cantine de l'établissement.*
- *autoriser le prestataire à les saisir lui-même dans l'espace cantine. Dans ce cas, le prestataire doit se créer un compte dans « ma cantine » et l'établissement doit l'ajouter en tant que cogestionnaire.*

Les données à transmettre

- En 2024, chaque gestionnaire, public et privé, doit transmettre les **données d'achat 2023** selon deux formats possible :
- Format détaillé (recommandé pour les gestionnaires équipés d'un outil de suivi des achats)
- Format simplifié, **possible pour tous encore deux ans**, sur la base des **10 valeurs d'achat ci-dessous**.

La valeur (en HT) de mes achats alimentaires total	<input type="text" value="Je ne sais pas"/> € HT	La valeur (en HT) des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées total	<input type="text" value="Je ne sais pas"/> € HT
Produit ayant plusieurs labels : la valeur d'achat de ce produit ne pourra être comptée que dans une seule des 4 catégories ci-dessous. Par exemple, un produit à la fois biologique et label rouge ne sera comptabilisé que dans la catégorie 'bio'.			
 La valeur (en HT) de mes achats Bio ou en conversion Bio	<input type="text" value="Je ne sais pas"/> € HT	 La valeur (en HT) des achats EGALim en viandes et volailles fraîches ou surgelées	<input type="text" value="Je ne sais pas"/> € HT
 La valeur (en HT) de mes achats SIQO (AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge)	<input type="text" value="Je ne sais pas"/> € HT	 La valeur (en HT) des achats provenance France en viandes et volailles fraîches ou surgelées	<input type="text" value="Je ne sais pas"/> € HT
 La valeur (en HT) des autres achats EGALim	<input type="text" value="Je ne sais pas"/> € HT	 La valeur (en HT) des achats en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture total	<input type="text" value="Je ne sais pas"/> € HT
Critères d'achat : La valeur (en HT) de mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale.	<input type="text" value="Je ne sais pas"/> € HT	 La valeur (en HT) des achats EGALim en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture	<input type="text" value="Je ne sais pas"/> € HT
Plus d'informations			

Comprendre les obligations

[Ma Cantine – Informations générales sur le contexte réglementaire](#)

[Webinaire Importer ses achats](#)

Blog : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/?page=1>

Rejoindre la communauté : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/communaute/>

Adresse mail dédiée aux questions sur la télédéclaration : support-egalim@beta.gouv.fr

S'approprier la procédure

[Tutoriels](#)

[Webinaire Créer une cantine sur la plateforme](#)

[Webinaire Créer son compte utilisateur](#)

[Webinaire Importer ses achats](#)

[Webinaire Importer ses achats](#)

Zoom sur ...



ma cantine

Mission :

Accompagner la transition alimentaire dans les assiettes et les filières agricoles

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD



- **Informier, documenter et outiller** les acteurs sur les bonnes pratiques en restauration collective
- **Accroître la transparence** de ce que nous mangeons dans nos réfectoires, hôpitaux...
- **Créer une communauté** d'intérêts et de partage d'expériences autour du mieux manger