

# LETTRE D'INFORMATION

N°2 - Mai 2018

## ALIMENTATION ET PRODUITS LOCAUX, UN PROJET DÉPARTEMENTAL POUR LES ÉTABLISSEMENTS D'HÉBERGEMENT POUR PERSONNES ÂGÉES DÉPENDANTES DE LA SARTHE

Le repas est pour chacun d'entre nous un moment de partage. Les repas servis aux résidents des EHPAD doivent aussi être une source non seulement d'alimentation de qualité, mais aussi de plaisir et de convivialité. Ce sont souvent des moments très attendus qui rythment la journée des résidents.

Un résident découvre son plateau repas par les yeux. Au premier regard, ce plateau doit donc être agréable et donner envie. Et si le résident finit son assiette, quelle satisfaction pour le cuisinier, le diététicien, le soignant ! Leur travail est ainsi valorisé.

Un exemple, l'achat de fruits ne se réduit pas à son identification (pomme, poire, fraise, pêche, raisin, abricot...), car manger avec plaisir un fruit mûr, juteux, goûteux avec un bon taux de sucre, de bonne catégorie, de variétés multiples, d'origine définie, de calibres différents en fonction des consommateurs est, au-delà de l'expérience gustative, un levier de réduction du gaspillage. Malheureusement les études nationales constatent que, jusqu'à 40% du repas est encore jeté, sur une moyenne de 2 € d'achat alimentaire par repas.

Cependant, mon expérience de suivi de nombreux projets de service me donne confiance, malgré les nombreuses difficultés rencontrées (budget, personnels...), sur notre capacité à trouver, ensemble, des axes d'amélioration de la prise en charge de nos résidents, cela, grâce à une réflexion globale dont la finalité est d'acheter chez nos producteurs locaux.

Exprimer nos souhaits propres, c'est déjà être force de proposition.

Un jour nous serons peut-être résidents en EHPAD, Alors, réfléchissons à ce projet d'achat local pour agir selon ce que nous souhaitons nous-mêmes manger.

Je suis fier de venir vous rencontrer pour réussir un projet commun d'achat local, et nous dire ensemble : « QUAND ON VEUT, ON PEUT ! »

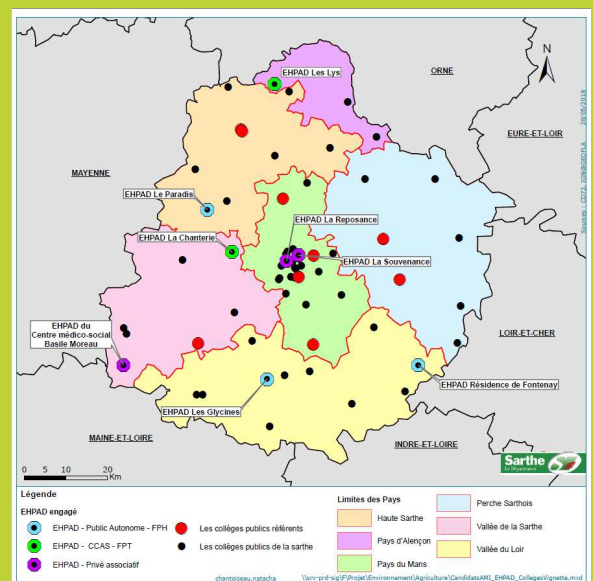
Didier Girard, Ingénieur restauration,  
Président du CLAND de la Sarthe

### LES EHPAD ENGAGÉS DANS LA DEMARCHE « ALIMENTATION ET PRODUITS LOCAUX »

Le lancement de l'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) en janvier dernier, a permis au Département et ses partenaires de repérer et retenir 8 établissements volontaires et motivés par le développement de produits locaux dans les repas servis à leurs résidents.

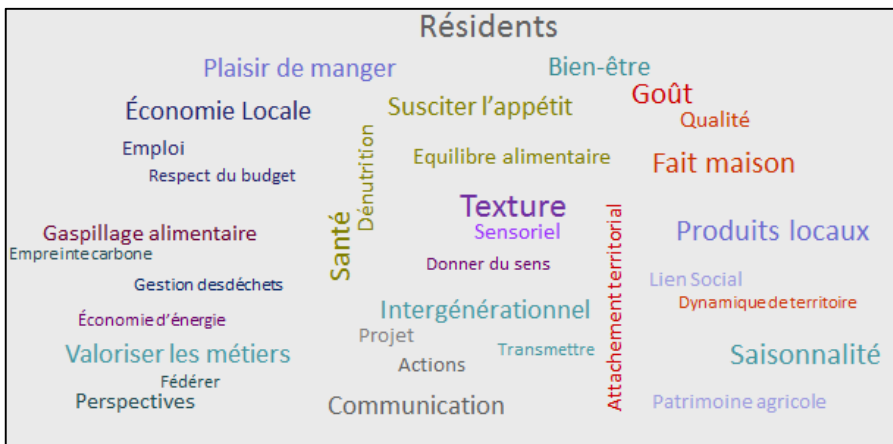
Les EHPAD engagés dans la démarche ont des profils complémentaires et sont largement répartis sur le territoire sauf dans l'Est :

- **EHPAD de la Chanterie** – Coulans sur Gée – Etablissement géré par un CCAS (Centre Communal d'Action Sociale) – 120 repas par jour.
- **EHPAD du Centre Médico-Social Basile Moreau** – Précigné – Etablissement privé associatif - 318 repas par jour.
- **EHPAD La Reposance** – Le Mans – Etablissement privé associatif - 130 repas par jour.
- **EHPAD La Souvenance** – Le Mans - Etablissement privé associatif - 90 repas par jour.
- **EHPAD Le Fontenay** – Loir en Vallée – Etablissement public autonome - 210 repas par jour.
- **EHPAD Le Paradis** – Tennesse - Etablissement public autonome - 161 repas par jour.
- **EHPAD Les Glycines** – Mansigné - Etablissement public autonome - 189 repas par jour.
- **EHPAD Les Lys** – Champfleury - Etablissement géré par un CCAS - 130 repas par jour.



## LES ETABLISSEMENTS ET LEURS MOTIVATIONS

Dans le cadre de leur candidature, les établissements ont exprimé leurs motivations à s'inscrire dans la démarche « Alimentation et produits locaux dans les EHPAD ». Les résidents sont au cœur des projets car l'alimentation doit répondre à leurs besoins nutritionnels tout en conservant une dimension « Plaisir et bien-être ». S'engager dans le développement de produits locaux dans les repas servis aux résidents pour les établissements c'est proposer des produits de qualité, de saison, avec du goût, être acteur de l'économie locale, prendre en compte l'environnement, valoriser le travail des équipes, renforcer les liens avec le territoire, partager son expérience et communiquer.



## RENCONTRE ENTRE ETABLISSEMENTS RETENUS - ETAPE 2 DE LA DEMARCHE

Le 19 avril dernier, les équipes projet des 8 EHPAD engagés (*directeurs, directeurs-adjoints, présidents de Conseil d'administration, cadres de santé, infirmières, diététiciennes, aides médico-psychologiques, aide-soignantes, responsable restauration, chefs cuisiniers, seconds de cuisine*), les services du Département et les partenaires se sont rencontrés lors de l'étape 2 de la démarche : « Rencontre entre établissements retenus ». L'objectif de cette réunion était de permettre l'interconnaissance, de rappeler les objectifs, le déroulement de la démarche et de présenter la prochaine étape : le diagnostic de la fonction restauration.

## FAIRE CONNAISSANCE ET PARTAGER UN LANGAGE COMMUN

Pour permettre aux différents acteurs de faire connaissance et de partager un langage commun sur les termes de l'approvisionnement local, deux animations menées par la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire et le GAB 72 se sont déroulées dans l'après-midi. Leur format dynamique a permis à chacun de s'exprimer, de partager et d'échanger sur leur établissement et les produits locaux.

## DIAGNOSTIC - ETAPE 3 DE LA DEMARCHE

Le diagnostic de la fonction restauration vise à identifier avec les établissements les actions pertinentes et réalisables pouvant être mises en œuvre à court, moyen ou long terme.

Il sera la base de réflexion pour définir collectivement, avec les 8 EHPAD, les actions à mener dans la démarche d'accompagnement pour développer l'approvisionnement en produits alimentaires locaux.

L'expertise de Didier Girard sera mise au profit des établissements dans la réalisation des diagnostics tout au long de ces trois phases :

- un questionnaire remis à chaque établissement lors de la réunion pour préparer l'entretien en amont afin de mobiliser l'équipe projet sur un temps réduit.
- un entretien dans les établissements pour mieux connaître les équipes et le projet de chaque établissement en lien avec l'approvisionnement local, repérer les acquis, identifier les potentialités et les actions à entreprendre.
- une feuille de route remise à chaque établissement présentera de manière synthétique les forces sur lesquelles l'établissement pourra s'appuyer, les points à améliorer et proposera des actions pertinentes et réalisables à mettre en place pour développer l'approvisionnement en produits locaux.



### ETAPES REALISEES

- 1- Lancement de l'AMI, candidatures, sélection des établissements : janvier - février 2018
- 2- Rencontre entre établissements : 19 avril 2018

### ETAPE EN COURS

- 3- Diagnostic : Entretiens dans les établissements : mai - juin 2018  
Rédaction de la synthèse et de la grille d'analyse juin - juillet 2018  
Remise de la feuille de route : juillet 2018

### PROCHAINE ETAPE

- 4- Restitution collective et choix des thématiques à travailler collectivement : septembre 2018

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT, CONTACTEZ :

Catherine ALIX – Technicienne agriculture  
Département de la Sarthe  
Tél. : 02.43.54.72.73  
catherine.alix@sarthe.fr

Partenaires



Financeurs



ADEME

