

# LETTRE D'INFORMATION

N°4 - Mai 2019

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

### "DES MODULES DE FORMATION POUR DEVELOPPER L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX"

Les modules de formation annoncés fin 2018 sont en cours de réalisation, permettant aux EHPAD engagés dans la démarche départementale d'agir dès à présent sur le développement de leur approvisionnement en produits locaux. Parole aux experts retenus par le Département de la Sarthe pour accompagner les établissements :

"A l'Institut Supérieur de l'Alimentation (ISA), ce qui nous a tout de suite motivés dans ce projet, c'est qu'il est à la fois simple et innovant. En créant un parcours inédit intégrant la maîtrise des outils informatiques au service du développement de l'approvisionnement en produits locaux, nous espérons que la complémentarité des modules 1 et 2 (Cf. page 2) permettra aux établissements de réussir ce challenge".

Karine Marchaland – Directrice de l'ISA - <https://www.ssha.asso.fr/>

"La professionnalisation de la réduction du gaspillage alimentaire n'étant pas au cœur des métiers de la santé, la collaboration entre les différents services des EPHAD et l'entreprise sociale EQOSPHERE a pris tout son sens lors de la journée de formation délivrée le 25 avril 2019 (module 3, cf. page 2), auprès des professionnels des établissements réunis par le Département : décroissements des métiers et respect des rythmes de chacun ont été perçus comme des clés du succès d'une démarche de progrès. Le plan d'actions de lutte contre le gaspillage va impacter positivement l'approvisionnement local et l'écologie. Il pourrait conduire aussi à une amélioration notable de la qualité de l'alimentation durable en établissements de santé dans la Sarthe".

Xavier Corval, Président d'Ecosphere - <http://www.eqosphere.com/>

« Les 3 modules de formation ont permis aux groupes pluridisciplinaires d'anticiper les objectifs fixés dans la nouvelle loi EGALIM du 30/10/2018 - décret du 23 avril 2019 n° 2019-351, demandant d'intégrer au 1 janvier 2022, 50 % de produits servis dans les repas en valeur hors taxe des achats sous signes de qualité ou mentions (AOP, IGP, Label ROUGE, BIO, fermier, produit de la ferme ou issus d'une exploitation de haute valeur environnementale...) dont 20 % de produits bio.

Soyez fiers de votre investissement en temps de formation pour mettre place des plans d'actions à votre rythme pour le "bien manger" de vos résidents".

Didier Girard - Ingénieur restauration – Consultant Restau'Co - <https://restauco.fr/>

## DU LOCAL DANS LES RESTAURANTS DES EHPAD, DES DEMARCHES PILOTES POUR LES TERRITOIRES SARTHOIS POUR 2019-2020

### "UNE MEILLEURE CONNAISSANCE DE L'OFFRE"

Après le diagnostic mené par le Département dans chacun des EHPAD engagés, qui a permis d'identifier les forces et les pistes d'amélioration en vue de développer l'approvisionnement en produits locaux de qualité, le GAB 72 et la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire ont recensé les fermes sarthoises (et certaines en départements limitrophes) prêtes à approvisionner les EHPAD en produits locaux. Limitée pour l'instant à 4 familles de produits, représentant une vingtaine de produits les plus consommés par ces établissements (légumes à potage, produits laitiers, poulet et fruits dont compote), la liste contient 52 producteurs.trices référencé.e.s, dont 24 en agriculture biologique. En majorité, ces producteurs.trices livrent déjà la restauration collective mais certains souhaitent également développer ce débouché.

Amandine GATIEN-TOURNAT- Animatrice Territoires & RHD – GAB72  
Servane GOUGEON - Pôle Marchés et Services de Proximité – Chambre d'Agriculture





## MODULE 1 - ADAPTER LES DOCUMENTS EN LIEN AVEC LES OUTILS BUREAUTIQUES POUR AGIR SUR L'INTEGRATION DE PRODUITS LOCAUX - 4 ET 5 FEVRIER 2019

Formateur Olivier GRAFF - Chargé de formation en Sécurité des Aliments - ISA

L'objectif était de créer ou utiliser les documents ressources nécessaires à l'achat des produits locaux lors du module 2. Ainsi, après une prise en mains des outils bureautiques, les stagiaires ont pu adapter à leur contexte une version de chacune des matrices suivantes : fiche de contrôle à réception des matières premières ; fiche de traçabilité des produits utilisés ; fiche technique et fiche recette ; fiche de liaison inter service ; planning de production de cuisine.

Chaque stagiaire a pu rédiger les fiches techniques et fiches recettes pour les produits locaux ciblés suivants : poulet rôti ; escalope de volaille ; haut de cuisse de poulet ; potage maison, en lien avec les autres documents.

L'ensemble des outils a pu être finalisé et utilisé par les stagiaires au retour dans leur établissement. En complément, une plateforme collaborative permet de continuer les échanges et la mise en commun,

## MODULE 2 - REPREDRE LA MAIN SUR LES DEFINITIONS TECHNIQUES DE SES ACHATS ALIMENTAIRES - 5 ET 6 MARS 2019

Formatrice : Sylvaine BOUQUEREL, Ingénieur-maître en restauration - ISA

A partir des travaux du premier module et de la liste de fournisseurs locaux (sourcing Chambre d'agriculture et GAB72), le but était d'identifier et d'intégrer dans les menus les fournisseurs en produits locaux en capacité à répondre aux besoins,

Après avoir pris connaissance des spécifications techniques des produits locaux (variété, calibre, grammage, conditionnement, mode de production...), les stagiaires les ont formalisées dans les fiches techniques (fournisseur, produit, grammage, coût, prix de revient...) et valorisées dans les bons de commande existants, tout en considérant le process de production (de l'achat au service), la maîtrise des coûts et la charge de travail sur la semaine.

L'insertion de critères techniques plus précis dans la démarche d'approvisionnement permet également d'intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire, de dupliquer la méthode enseignée pour d'autres produits et de valoriser la production locale dans les menus.

Les actions menées par les EHPAD seront présentées lors du bilan.

## MODULE 3 - S'ENGAGER ET PROGRESSER SUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE - 25 AVRIL 2019

Formateurs : Solène JETZER - Chargée de compte et Quentin Géraud - Chef de projet - EQOSPHERE

A partir des « Grilles diagnostic gaspillage alimentaire » établies avec Didier GIRARD, les EHPAD ont réalisé des relevés dans les salles à manger sur 7 jours, week-end inclus (14 repas, 7 petits déjeuners, 7 goûters), en amont de la formation.

Suite à l'analyse quantitative et qualitative des données par EQOSPHERE, les participants à la journée de formation du 25 avril 2019 ont pu identifier en atelier les facteurs de gaspillage au sein de leur établissement, formuler des actions correctives à mener et réfléchir aux stratégies de réallocation des économies vers l'approvisionnement en produits locaux et qualité de l'alimentation. Lors de formation, nous avons pu mesurer l'implication des participants qui est l'un des facteurs de réussite de la démarche.

La mise en œuvre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les EHPAD se déroulera entre mai et juin 2019. Les résultats seront présentés lors du bilan.

### PROCHAINES ETAPES



#### 27 juin 2019 - Bilan

Restitution des résultats des trois modules en présence des équipes projet des EHPAD, des formateurs, des partenaires de la démarche et des élus.

Planification du module communication sur le 3<sup>ème</sup> trimestre 2019.

Proposition d'actions complémentaires sur le 1<sup>er</sup> semestre 2020.

### POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE SUR LA DEMARCHE, CONTACTEZ :

Catherine ALIX - Technicienne agriculture

Département de la Sarthe

Direction des Territoires, de l'Agriculture et

du Développement Durable

Tél. : 02.43.54.72.73

catherine.alix@sarthe.fr

Partenaires



Financeurs

