



16-11--2021



Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD 7 établissements partagent leur expérience

Webinaire SRAE



Objectifs de l'expérimentation

Soutenir une économie non délocalisable, en offrant de l'activité et des perspectives aux acteurs du monde agricole et du monde économique local.

Répondre aux attentes de la société et à l'enjeu de santé publique en améliorant la qualité des repas dans la restauration collective.

Contribuer à organiser et massifier l'offre en produits locaux pour atteindre un objectif de 80% d'achat local à l'horizon 2026 dans tous les collèges sarthois.

Élargir la qualité du service d'accueil au niveau des EHPAD, en agissant sur un moment primordial dans la vie des établissements, pour les résidents et leurs familles, à savoir le temps des repas.

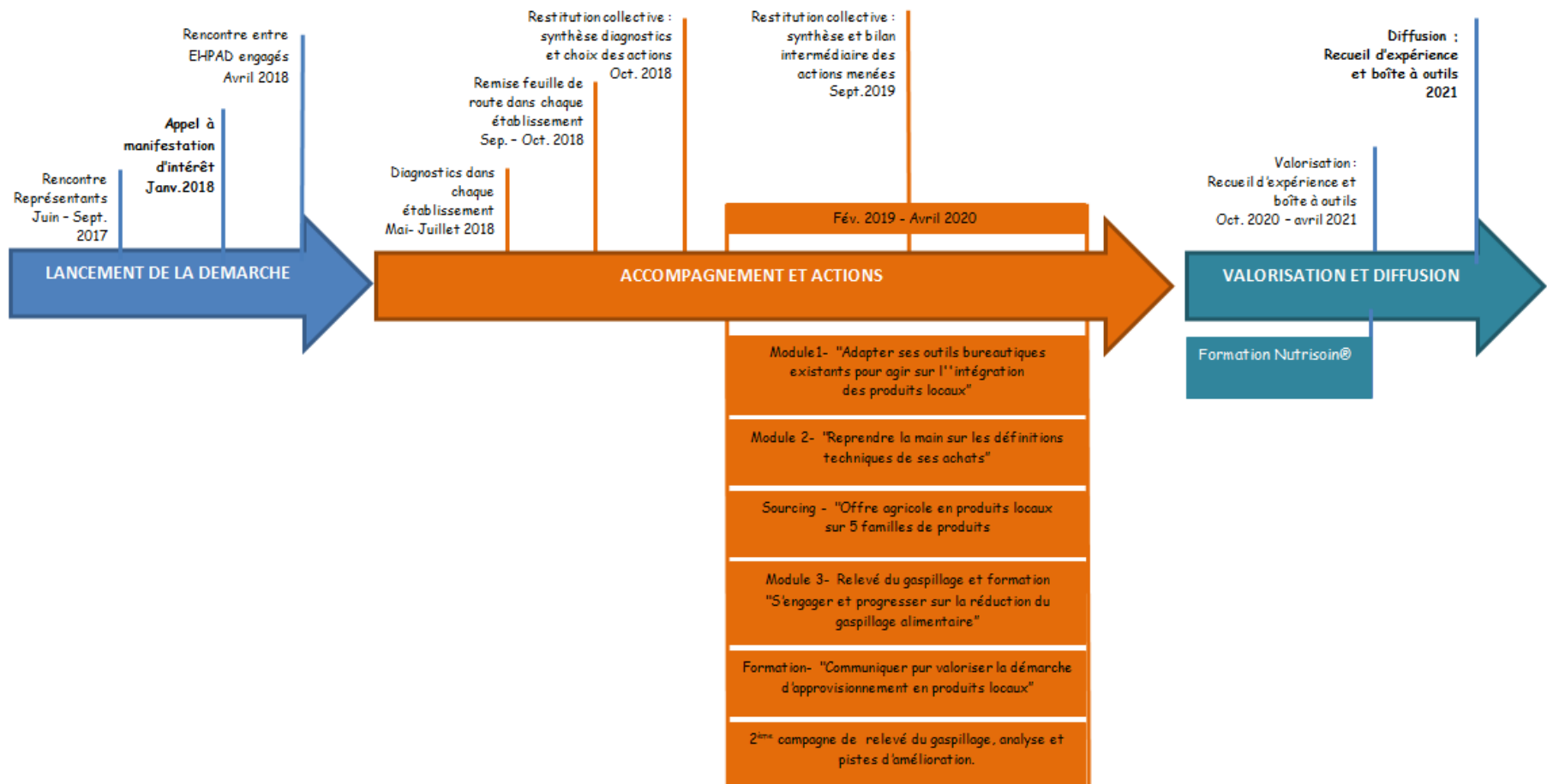
Conserver la santé par une alimentation saine, de qualité et diversifiée permettant aux résidents de trouver ou retrouver le plaisir de manger.

Valoriser les compétences et savoir faire des professionnels.

Accompagner les EHPAD dans le respect de la loi EGalim et les inciter à utiliser davantage de produits locaux dans les repas.

Soutenir la mutualisation, la coopération et le lien social sur les territoires.

Les étapes et calendrier



ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ



LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)
Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DU LABEL ROUGE



LES PRODUITS SOUS APPELLATION D'ORIGINE (AOC OU AOP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IGP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte uniquement jusqu'au 31 décembre 2025.



LES PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE MARITIME BÉNÉFICIAIRE DE L'ÉCOCOLABEL PÊCHE DURABLE



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DU LOGO « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)

Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP » ou « Label RUP ») vise à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques, dont font partie les départements français d'outre-mer.

IL N'EXISTE PAS DE LOGO OFFICIEL POUR LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DE LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »

Seuls les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50%. À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs, les viandes de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge).

Loi EGalim du 30 octobre 2018

L'expérimentation a permis aux établissements de s'inscrire dans une démarche de progrès pouvant répondre aux obligations définies dans la loi.

Mesures	Echéances
Au moins 50% en valeur d'achat H.T. de denrées alimentaires de qualité et durables dont au minimum 20 % de produits issus de l'agriculture biologique dans les repas.	1^{er} janvier 2022
Information obligatoire des convives une fois par an par voie d'affichage et de communication électronique de la part des produits de qualité et durables.	1^{er} janvier 2020
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire.	22 octobre 2020
Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables.	1^{er} janvier 2020
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique.	1^{er} janvier 2020

Le recueil d'expérience

Au travers de ce recueil, des cuisiniers, diététiciennes, personnels soignants et dirigeants d'Ehpad pilotes partagent leurs réussites mais aussi les difficultés rencontrées dans leur démarche en parcourant une série de thématiques :

Comment nouer une relation durable avec un agriculteur local ?

Acheter local quand on a l'habitude de travailler avec une centrale d'achat.

Réduire le gaspillage alimentaire sans nuire à la nutrition.

Les astuces pour fédérer les équipes autour du fait maison.

Les recettes pour maîtriser son budget.

L'avis des résidents : quid des réactions au sein des Ehpad ? Etc.



La Boîtes à outils

Le Département met à disposition des outils simples pour accompagner ou inspirer par la transmission d'une méthode, de piste d'actions et d'outils accessibles.
Chaque établissement pouvant ainsi y puiser des éléments afin de concevoir et adapter son projet au vue de ses spécificités.

◆ UNE BOÎTE À OUTILS POUR SE LANCER

Réussir le pari de l'alimentation locale et de qualité ne s'improvise pas. Par où commencer ? Où trouver les producteurs ? Beaucoup de questions se posent...

Pour vous accompagner ou vous inspirer, des outils simples sont mis à votre disposition ci-dessous :

+ [Diagnostic de la fonction restauration](#)

+ [Engager la lutte contre le gaspillage en 8 étapes](#)

+ [Gisement des produits locaux pour la restauration collective](#)

+ [Relevé des achats alimentaires](#)

+ [Communiquer pour valoriser la démarche](#)

Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD 7 établissements partagent leur expérience

Boîtes à outils

Le diagnostic

Un questionnaire pour réaliser le diagnostic de la fonction restauration.

Le diagnostic d'un des 7 Ehpads ayant participé au projet mené avec le Département. À titre d'exemple.

Diagnostic de la fonction restauration

Le diagnostic de la fonction restauration n'a pas été réalisé dans une approche de contrôle, mais dans l'objectif de définir, avec les EHPAD de l'expérimentation, les actions pertinentes et réalisables pouvant être mises en œuvre dans leur établissement à court, moyen ou long terme.
Il a été réalisé à la base de réflexion pour définir collectivement, avec les sept EHPAD participants, les actions à retenir dans la démarche d'accompagnement pour développer l'approvisionnement en produits alimentaires locaux.

Le diagnostic s'est déroulé en trois phases :



Phase 1 : QUESTIONNAIRE SUR LA FONCTION RESTAURATION

SOMMAIRE

ETABLISSEMENT	2
EQUIPE PROJET	3
FONCTION RESTAURATION	
1- Fonctionnement général	
2- Moyens humains	
3- Locaux et matériel	
4- Coûts	
5- Achats	
6- Pratiques en cuisine	
7- Actions menées, projets	
8- Démarche d'accompagnement	
9- Travail en réseau	
ESTIMATIF DU TEMPS	
LISTE DES DOCUMENTS	



Démarche départementale
"ALIMENTATION ET PRODUITS LOCAUX
DANS LES EHPAD"
Etape 3 : Diagnostic de la fonction restauration

EHPAD XXXXXXXXXXXXXXXX
Etablissement : Public autonomie
Capacité d'accueil : 97 (dont 5 hébergement
alternatif)

Equipe projet

Directrice Adjointe :
Responsable restauration
Diéticienne :
Cadre de Santé :
Elu :

Identité de la restauration

Autogestion - Achat conso/dé
Production sur place - liaison chaude -
chariot chauffant - chariot froid bain marie
Repas :
Résidents :
- 92 petits déjeuners 7/7 jours par semaine
- 97 déjeuners et dîners 7/7 jours par
semaine
Diéticienne :
- goûters + hydratation
Famille :
- de 6 à 32 repas/ mois en 2017
Restaurant personnel
- 3 déjeuners 7/7 jours par semaine
- 2 dîners 7/7 jours par semaine
Mode de service résident :
- plats collectifs en salle 100%
Budget alimentation/ an : 144 588 €



Autres restaurations collectives à proximité

Gestion autres établissements : EHPAD xxxxxx
Sur la commune : Ecole



Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD 7 établissements partagent leur expérience

Boîtes à outils

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Une méthode en 8 étapes pour lutter contre le gaspillage alimentaire Elle renvoie, entre autres, vers l'outil de relevé du gaspillage de l'Ademe.

33 pistes d'actions, créées par les Ehpads pilotes lors d'une formation avec la société Eqsphere.

Module 3
Fiche action n°

Engager une démarche de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Classification de l'action :

Enjeux	Environnement	Economie	Social	Santé	Territoire
Domaines	Transversalité	Approvisionnement	Préparation	Distribution	Communication

Constat :

Le diagnostic de la fonction restauration réalisé en juin/ juillet 2019 a permis de constater des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les sept EHPADs (ex. : pain dur en chapelure ou pudding, surplus en cellule de refroidissement, recette de soupe à base de fèves de radis, cuisson lentes de nuit, adaptation des quantités...). Pour autant cinq sur sept établissements n'avaient pas effectué de relevé, ni d'analyse globale du gaspillage alimentaire.

L'analyse globale du gaspillage alimentaire, réalisée par EQOSPHERE en avril 2019, a fait ressortir par exemple au déjeuner et dîner pour les sept EHPADs une moyenne par établissement de 92 kilos de denrées alimentaires gaspillées sur 7 jours de pesée. L'équivalent de 161 repas, soit 20 % des repas servis et 155 grammes de gaspillage alimentaire/personne/repas. Il provient à 59 % des restes de plats de service et 41 % des restes assiettes. Sur l'année, cela représente environ 5T et 15 444 € en moyenne par établissement.

Ces chiffres encourageants, ont mis en lumière la vigilance des professionnels et les actions déjà menées permettant aux sept EHPAD de se situer en dessous de la moyenne nationale de 155 grammes de gaspillage alimentaire/personne/repas.

Déroulement de l'action :

Le Département a mis en œuvre, accompagné et/ou coordonné les 8 étapes suivantes dans les 7 EHPADs :

ETAPE	DESCRIPTIF	RESSOURCES/OUTILS
1- Constituer un groupe de travail	 La lutte contre le gaspillage alimentaire et l'équilibre alimentaire étant liées, la démarche concerne de nombreux professionnels dans un établissement. Aussi, pour sa réussite et sa pérennité, il est essentiel d'impliquer les acteurs concernés (équipe de cuisine, personnel de service, aidants, diététicien, animation...). Son rôle : coordonner la démarche (définir le cadre et la méthode de la campagne de relevé du gaspillage, informer, échanger, restituer, construire/élaborer un plan d'action, programmer, suivre), rendre compte et valider auprès de la Direction. En fonction de l'organisation de l'établissement, ce groupe de travail sera identique à l'équipe projet "Alimentation et approvisionnement local" ou spécifique "groupe de travail anti-gasp".	
2- Nommer un référent et son binôme	 Pour la réussite de la campagne de relevé du gaspillage alimentaire, le groupe de travail nommera un référent et son binôme pour l'ensemble de l'opération. Son rôle : - Organiser la semaine des pesées, - Suivre la bonne exécution et accompagner chaque fois que nécessaire, - Enregistrer les données. Les personnes concernées par la démarche s'adresseront au référent ou à son binôme pour toutes questions. Le référent doit être volontaire et motivé.	

Catégorie	Actions	Temps dédié	Outils de travail	Equipe concernée en interne	Échéance prévisionnelle	Niveau de priorisation de l'action	Impact sur la gaspillage
Organisation interne	Action 1 : Mettre en œuvre une démarche et constituer une équipe projet avec des membres de chaque service (équipe cuisine, équipe aidants, agents de service hospitalier, diététicien, service, etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document d'outil de suivi des actions anti-gasp à mettre en place	Adm., cuis., équipe projet anti-gasp		Niveau 1	+
Organisation interne	Action 2 : Définir les règles de distribution des conviements à l'apport de chaque résident (4 portions, 10 portions, 12 portions, 15 portions). Définir également le nombre de branches de plats.	A travailler pour chaque type de menu	Tableau à double entrée avec les noms des résidents et la taille de portions choisies	Adm., cuis., équipe cuisine, équipe aidants, diététicien, service		Niveau 1	+
Organisation interne	Action 3 : Mettre en œuvre et valider de manière systématique un outil simple pour mesurer régulièrement les restes d'aliments à la fin du service.	Tâche journalière à incorporer dans les fiches de poste	Formulaire de quantification du gaspillage alimentaire à remplir par semaine.	Adm., cuis., équipe de service, équipe projet anti-gasp		Niveau 1	+
Organisation interne	Action 4 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Tâche journalière à incorporer dans les fiches de poste	Cahier de liaison entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine (tableau à double entrée avec les remarques reçues dans la rubrique 5).	Adm., cuis., équipe cuisine, équipe de service, diététicien, service		Niveau 1	+
Organisation interne	Action 5 : Mettre en œuvre une stratégie de communication interne (équipe de service et l'équipe de cuisine) pour les informer le plus tôt possible du nombre d'effort de repas à servir par jour. (Lancement et test du nouveau outil)	Prévoir des réunions pour : Élaborer l'outil ; Lancement et test du nouveau outil	Fiche technique de la procédure de communication entre les services	Adm., cuis., équipe de service, équipe de cuisine et direction		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 6 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 7 : Mettre en œuvre une stratégie de communication interne (équipe de service et l'équipe de cuisine) pour les informer le plus tôt possible du nombre d'effort de repas à servir par jour. (Lancement et test du nouveau outil)	Prévoir des réunions pour : Élaborer l'outil ; Lancement et test du nouveau outil	Fiche technique de la procédure de communication entre les services	Adm., cuis., équipe de service, équipe de cuisine et direction		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 8 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 9 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 10 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 11 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 12 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 13 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 14 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 15 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 16 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 17 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 18 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 19 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 20 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 21 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 22 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 23 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 24 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 25 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 26 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 27 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 28 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 29 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 30 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 31 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 32 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+
Organisation interne	Action 33 : Mettre en œuvre des ateliers de travail entre l'équipe de service et l'équipe de cuisine pour échanger les remarques positives et négatives (par exemple, Me associer/monter est apprécié, l'été l'automne n'a pas été apprécié, qualité nutrition des repas etc.)	Plusieurs hebdomadaires de 30 minutes (présentiel ou téléphonique)	Document de suivi des actions à aborder en réunion	Adm., cuis., équipe cuisine, animateur local, équipe de service, diététicien, service		Niveau 2	+

Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD 7 établissements partageant leur expérience

Boîtes à outils

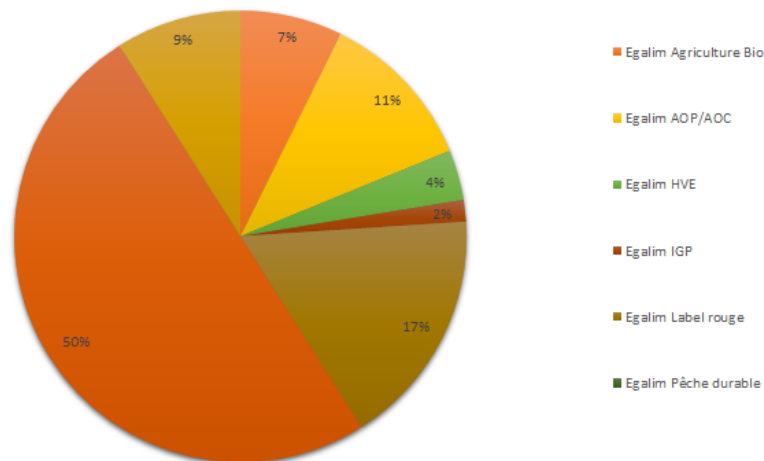
Relevé des achats alimentaires

Un fichier pour effectuer le relevé des achats alimentaires, il sert à l'enregistrement des données à réception des marchandises, notamment dans le cadre de l'application de la Loi EGAlim.

Il permet d'avoir une vue d'ensemble des achats alimentaires; à partir d'indicateurs, de les analyser pour agir et de les valoriser dans la communication interne ou externe.

Mode de production	Somme des achats	Part somme des achats
☒ Egalim	954,76	41,00%
Agriculture Bio	170,33	7,31%
AOP/AOC	268,22	11,52%
HVE	83,52	3,59%
IGP	36,00	1,55%
Label rouge	396,69	17,03%
Pêche durable		0,00%
Produits Fermiers		0,00%
STG		0,00%
RUP		0,00%
☒ Conventionnel	1 164,07	49,98%
Conventionnel	1 164,07	49,98%
☒ En attente EGAlim (Pêche)	210,12	9,02%
En attente EGAlim (Pêche)	210,12	9,02%
Total général	2 328,96	100,00%

Part des achats alimentaires loi EGAlim
et conventionnel



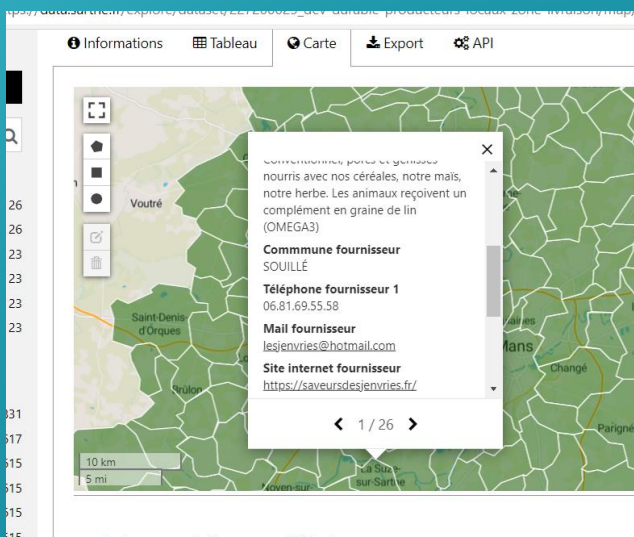
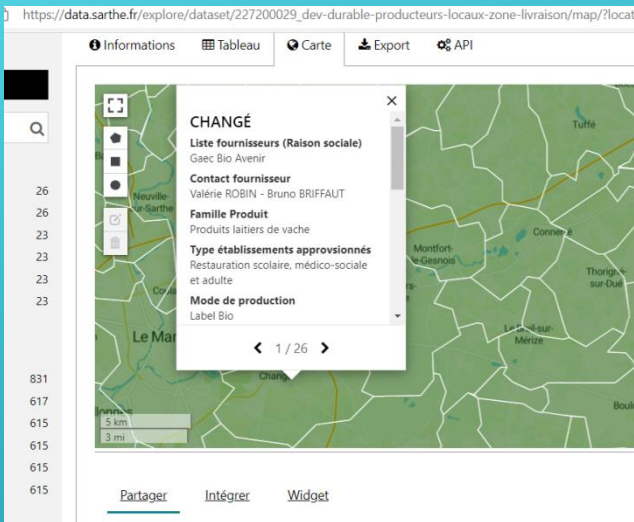
Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD 7 établissements partagent leur expérience

Boîtes à outils

Gisement des produits locaux pour la restauration collective

Carte référençant plus de 50 des producteurs et fournisseurs sarthois travaillant ou souhaitant travailler avec la restauration collective. Elle précise au passage leurs coordonnées, leurs spécialités (viande, légumes...), leur mode de production (conventionnel, label rouge, HVE...) ou encore leur zone de livraison.

Producteurs locaux - Zone livraison — Open Data Sarthe

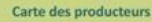


Des produits sarthois dans les cuisines des EHPAD ements partagent leur expérience

2.2- Boîtes à outils

Communiquer pour valoriser la démarche

Le kit communication aide à valoriser le savoir-faire des cuisiniers (le fait maison), ainsi que les efforts pour favoriser l'alimentation haut de gamme, durable et locale.



Contribuer à la santé et au plaisir de bien manger en favorisant les produits locaux, sous signe de qualité, dans le respect des saisons.



Menu de la semaine hiver

[illegible]

Menu
du 23 au 29 mars

Menu de la semaine été

[illegible]

Menu
du 28 sept. au 4 oct.

 **Wine rouge Coteaux du Lot**
Et poirellet et ses compis
Pâté en croûte de porc aux fèves

Menu du jour fêteMenu

du 17 au 19



Après-Midi

Sorties de dégustation aux animations

 Société d'agriculture* Frères

Café et champignons réels

Plateau de fromages

 Moutarde au chocolat, crème anglaise



© 2015 - Tous droits réservés. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Société d'agriculture* Frères est formellement interdite. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Société d'agriculture* Frères est formellement interdite.

Menu du jour Noël

Menu
de Noël 2019

Entrée

Wine sauge citron de Rhône
Morce de porce et ses légumes
Assiette de saumon fumé

Plat

Pâté de venise* coiffé saucis sa foie gras
Croust de porcet de terre aux morilles,
Sagol de haricots verts
Assiette de fromage
Bûche de Noël

Dessert

Chocolat
Café

Menu

Musique

Esthétique
Musique
Accompagnement
Formes, salade
Dessert

**Des produits sarthois
dans les cuisines des EHPAD**
7 établissements partagent leur expérience



[Boîte à outils des EHPAD | Sarthe.fr](#)

Diffusion

La diffusion auprès des EHPAD et établissements médico-sociaux sarthois se fera :

- . par mail.
- . lors de réunions de bassin collèges / EHPAD.

