La restauration collective en EHPAD
Les défis de ma cantine

5 avril 2022

cantines RESPONSABLES

Cible

Typologie des Etablissements

Centre de Jour pour Personnes Agées	
Centre Hospitalier Spécialisé lutte Maladies Mentales	
Centre hospitalier, ex Hôpital local	
EHPA ne percevant pas des crédits d'assurance maladie	
EHPA percevant des crédits d'assurance maladie	≈ 9 700
Etab.Accueil Non Médicalisé pour personnes handicapées	
Etablissement d'Accueil Temporaire pour Adultes Handicapés	
Etablissement de Soins Longue Durée	
Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes	
Etablissement Expérimental pour personnes handicapées	
Foyer d'Accueil Médicalisé pour Adultes Handicapés (F.A.M.)	
Maison d'Accueil Spécialisée (M.A.S.)	
Résidences autonomie	
Service d'accompagnement médico-social adultes handicapés	

cantines RESPONSABLES

Cible

Typologie des Gestionnaires

Associations + Fondations + RUP + Droit local	28%
CCAS + CIAS + Communes	23%
Entreprises SAS, SARL, SA, SNC…	18%
EPH Communaux, Départementaux, Régionaux + divers	13%
ESMS Communaux, Intercommunaux, Départementaux, Régionaux	13%
Mutuelles	3%
Congrégations	1%
Autres et divers	1%
	≈ 9 700

cantines RESPONSABLES

Cible

Typologie des Gestionnaires

Associations + Fondations + RUP + Droit local			28%
CCAS + CIAS + Communes			23%
Entreprises SAS, SARL, SA, SNC…			18%
EPH Communaux, Départementaux, Régionaux + divers			13%
ESMS Communaux, Intercommunaux, Départementaux, Régionaux			13%
Mutuelles	**Secteur public**	**49%**	3%
Congrégations	**Secteur privé**	**51%**	1%
Autres et divers	*dont Non Lucratif en nombre*	*2 770*	1%
	dont Lucratif en nombre	*1 980*	**≈ 9 700**

Typologie des Restaurations

Nombre de places de résidents	**750 000**
Nombre max. de repas/jour	**1 500 000**
Petits-déjeuners + collation/jour	**1 500 000**
Moyenne de repas/jour/site	**154**

cantines RESPONSABLES

Diversité des Etablissements + **Diversité des Statuts des Gestionnaires** + **Diversité des Organisations techniques de la Restauration** =

Hétérogénéité des situations technico-administratives de la Restauration en EHPAD

cantines RESPONSABLES

Statut public

Service public en Gestion directe

Le Personnel du Gestionnaire assure la **fabrication intégrale des repas**

Service public en Prestation de service 1

Personnel d'un prestataire externe (chef ou équipe) qui **produit les repas dans les locaux du Gestionnaire**

Service public en Prestation de service 2

Personnel d'un prestataire externe qui **produit les repas** et **les livre au Gestionnaire**

Service public en Concession (ou DSP)

Personnel d'un opérateur externe qui **assure la gestion complète du service**

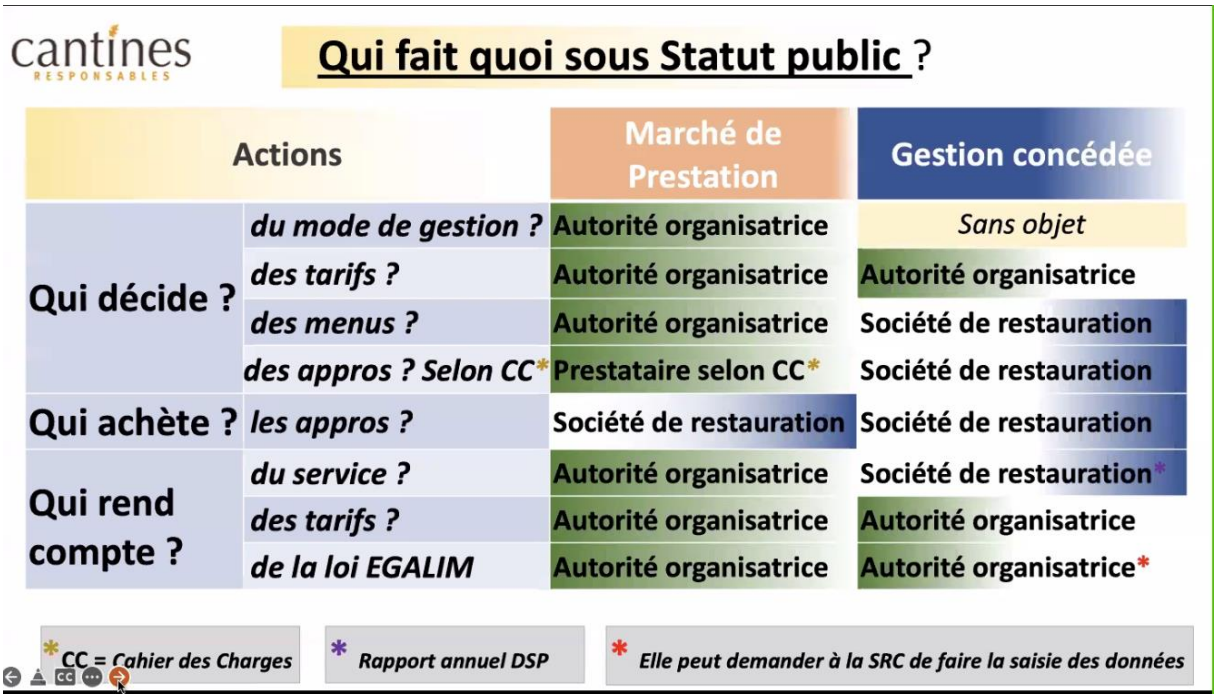
Statut privé

Service en Gestion intégrée

Salariés du gestionnaire assurant **tout ou partie du service de restauration**

Service avec Contrat de gestion

Gestionnaire **privé** assurant au lieu et place du gestionnaire **tout ou partie du service de restauration**



cantines RESPONSABLES

Qui fait quoi sous Statut public ?

Actions		Marché de Prestation	Gestion concédée
Qui décide ?	du mode de gestion ?	Autorité organisatrice	*Sans objet*
	des tarifs ?	Autorité organisatrice	Autorité organisatrice
	des menus ?	Autorité organisatrice	Société de restauration
	des appros ? Selon CC*	Prestataire selon CC*	Société de restauration
Qui achète ?	les appros ?	Société de restauration	Société de restauration
Qui rend compte ?	du service ?	Autorité organisatrice	Société de restauration*
	des tarifs ?	Autorité organisatrice	Autorité organisatrice
	de la loi EGALIM	Autorité organisatrice	Autorité organisatrice*

* CC = Cahier des Charges

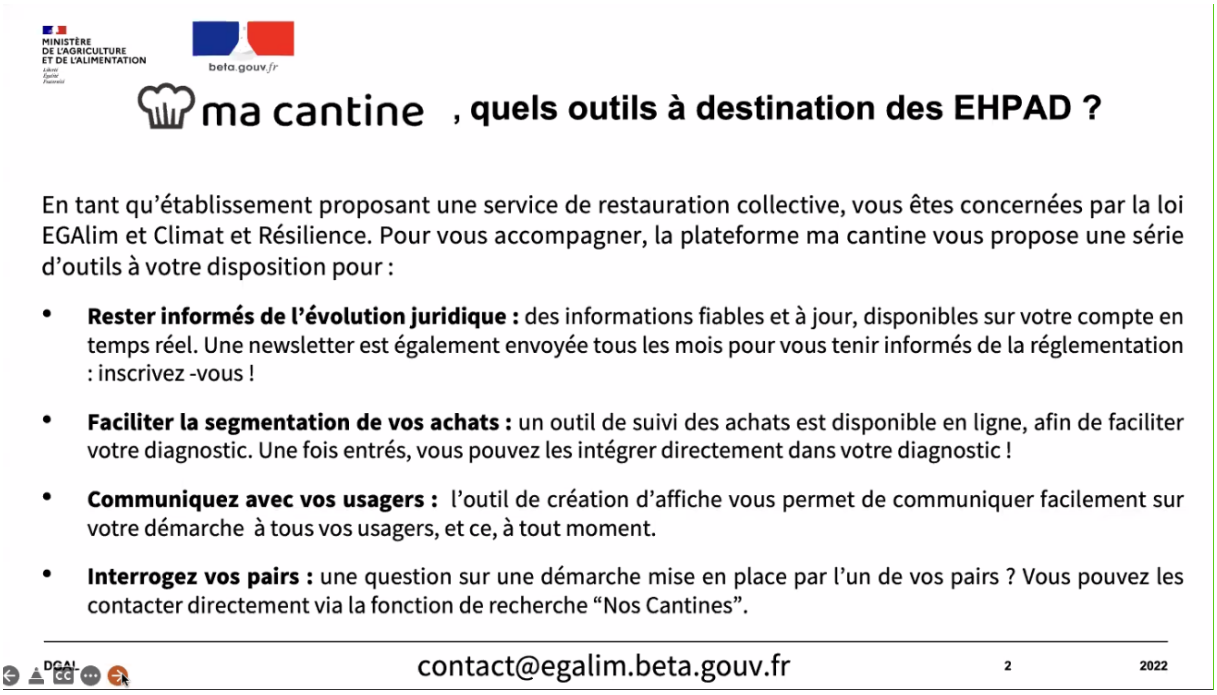
* Rapport annuel DSP

* Elle peut demander à la SRC de faire la saisie des données

Issu de : http://finess.sante.gouv.fr/fininter/jsp/index.jsp

Présentation de la plateforme Ma cantine :

Ma-cantine.beta.gouv.fr



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

beta.gouv.fr

ma cantine , quels outils à destination des EHPAD ?

En tant qu'établissement proposant une service de restauration collective, vous êtes concernées par la loi EGAlim et Climat et Résilience. Pour vous accompagner, la plateforme ma cantine vous propose une série d'outils à votre disposition pour :

- **Rester informés de l'évolution juridique :** des informations fiables et à jour, disponibles sur votre compte en temps réel. Une newsletter est également envoyée tous les mois pour vous tenir informés de la réglementation : inscrivez -vous !
- **Faciliter la segmentation de vos achats :** un outil de suivi des achats est disponible en ligne, afin de faciliter votre diagnostic. Une fois entrés, vous pouvez les intégrer directement dans votre diagnostic !
- **Communiquez avec vos usagers :** l'outil de création d'affiche vous permet de communiquer facilement sur votre démarche à tous vos usagers, et ce, à tout moment.
- **Interrogez vos pairs :** une question sur une démarche mise en place par l'un de vos pairs ? Vous pouvez les contacter directement via la fonction de recherche "Nos Cantines".

DGAL contact@egalim.beta.gouv.fr 2 2022

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

beta.gouv.fr

ma cantine

VOUS ACCOMPAGNER :
Des ressources

Blog

Découvrez notre espace blog et témoignages

Visiter

Documentation

Ressources pour les acteurs et actrices de la restauration collective

Consulter

Générer mon affiche

Obtenez un PDF à afficher ou à envoyer par mail à vos convives

Générer



Suivre les actualités du site ma cantine

Inscrivez-vous à la newsletter et recevez environ 1 email par mois.

Votre adresse email

Valider



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

beta.gouv.fr

En résumé : ma cantine

Des outils, des ressources :



Un compte utilisateur :
Enregistrer ses informations, accès à une utilisation augmentée

- Des outils pratiques :
  - **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche
  - **Tableur et outil de saisie en ligne pour le suivi de ses achats** et aller vers les 50% de produits durables et de qualité
  - **Modèle d'affiche** pour **l'information aux convives**
  - Accès à tous les livrables du CNRC, liens vers des sites de références

Des dispositifs pour la co-construction, l'échange et la communication :

- Une **assistance aux utilisateurs** par une adresse mail de contact **contact@egalim.beta.gouv.fr**
- Possibilité de devenir **beta-testeurs** pour participer à l'amélioration de la plateforme et à vos besoins
- **Un blog** pour recueillir des témoignages, des actions inspirantes
- **Une info-lettre** mensuelle pour se tenir informer sur l'évolution de la plateforme (déjà 4 numéros parus)
- **Une page de publication** : pour valoriser l'avancée des cantines dans la mise en œuvre des mesures de la loi, mettre en valeur les actions dont elles sont fières et favoriser l'émulation.

Un outil de pilotage de politique publique :

- Un module de téledeclaration de données pour le bilan statistique annuel à remettre au parlement
- Un accès à des données statistiques « ma cantine »



La boîte à outils

Pour une restauration responsable en EHPAD

UN PROJET

FNAQPA

Adef Résidences

AVEC LE SOUTIEN DE

agirc arrco

EN PARTENARIAT AVEC

FEHAP

SYNERPA

ANAP



L'autodiagnostic





Maison Gourmande & Responsable

3

500 ehpad sélectionnés au départ

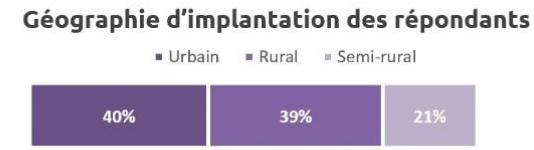
136 ont répondu au moins 2 fois à l'autodiagnostic

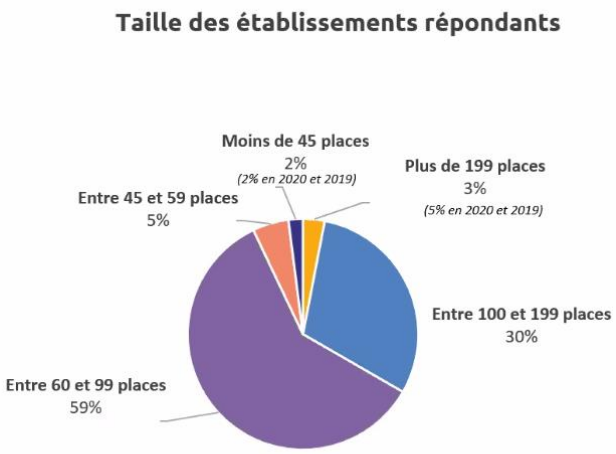
Vous regardez actuellement l'écran de Mélanie Leblay
Options d'affichage

CONTEXTE

LES ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS







87 ans
(88 en 2020 et 87 en 2019)
Age médian des résidents

84 résidents
(84 en 2020 et 82 en 2019)
Capacité médiane des établissements

Maison Gourmande & Responsable

4

Vous regardez actuellement l'écran de Mélanie Leblay Options d'affichage

REPAS *LOI EGALIM*

La loi Egalim : À compter du 21 octobre 2019, l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. Un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable, doit avoir été réalisé au plus tard le 22 octobre 2020.

100% des établissements
Ont réalisé une pesée des déchets alimentaires et estimé leur gaspillage alimentaire avec Maison Gourmande et Responsable

La loi Egalim : À partir du 1er janvier 2020, les usagers des restaurants collectifs devront être informés une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

42% des établissements
(-2 points/2019)
Fournissent une indication sur les produits de qualité utilisés

Maison Gourmande & Responsable

GASPILLAGE ALIMENTAIRE *CONNAITRE SON GASPILLAGE*

Le gaspillage alimentaire des répondants 2021

	2021	2020	2019
Gaspillage alimentaire estimé sur la base des pesées (g/personne/repas)	122 g/pers/repas	125 g/pers/repas	137 g/pers/repas
Coût du gaspillage alimentaire	16 779€	21 487€	21 443€
Déchets alimentaires estimés sur la base des pesées (tonnes/an)	8 t/an	10 t/an	11 t/an

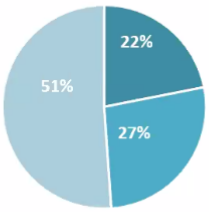
Économie moyenne de
4 500 € / établissement
depuis le début de la démarche

Maison Gourmande & Responsable

CONNAITRE SON GASPILLAGE

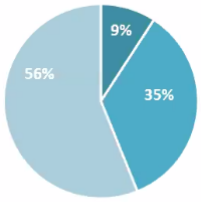
Le poids des déchets alimentaires midi et soir

Midi : 177g en moyenne
(173g en 2020)
(188g en 2019)



- Préparation des repas
- Préparée, sortie et non servie
- Retour assiette

Soir : 98g en moyenne
(105g en 2020)
(156g en 2019)



dont :

- 9 g de **potage** le midi et 30 g le soir (g/pers/repas)
- 3 g de **pain** le midi et 5 g le soir (g/pers/repas)

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

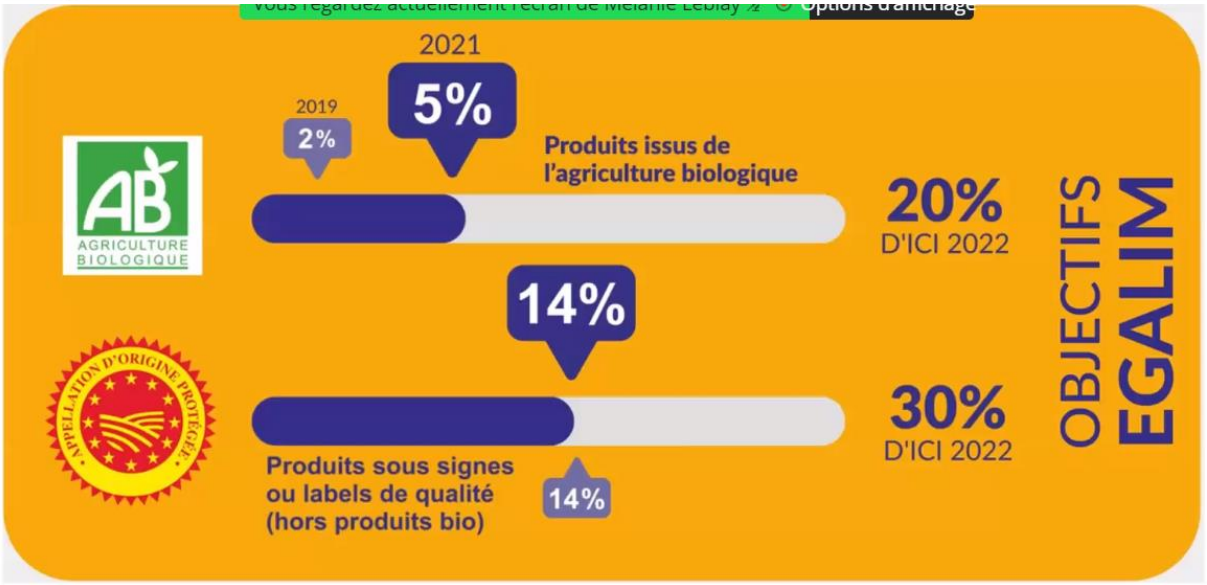
TRI ET VALORISATION DES BIODECHETS

37% des établissements
(+10 points/2019)
Effectuent un tri des biodéchets

50% des établissements
(+2 points/2019)
Représentent régulièrement ou systématiquement aux résidents les surplus des repas non sortis de cuisine et conservés dans les conditions sanitaires nécessaires

12% des établissements
(+4 points/2019)
Effectuent des dons alimentaires

©MaisonGourmandeREResponsable - utilisation des communications réservées aux adhérents au projet - toute reproduction interdite.





ALIMENTATION ET DENUTRITION

SUIVI NUTRITIONNEL

Impact de la COVID-19 sur la dénutrition :

85% des établissements ont eu au moins un cas de COVID-19 parmi leurs résidents

	Taux de résidents dénutris
Etablissements touchés (à +70% des résidents)	38%
Etablissements non-touchés	27%

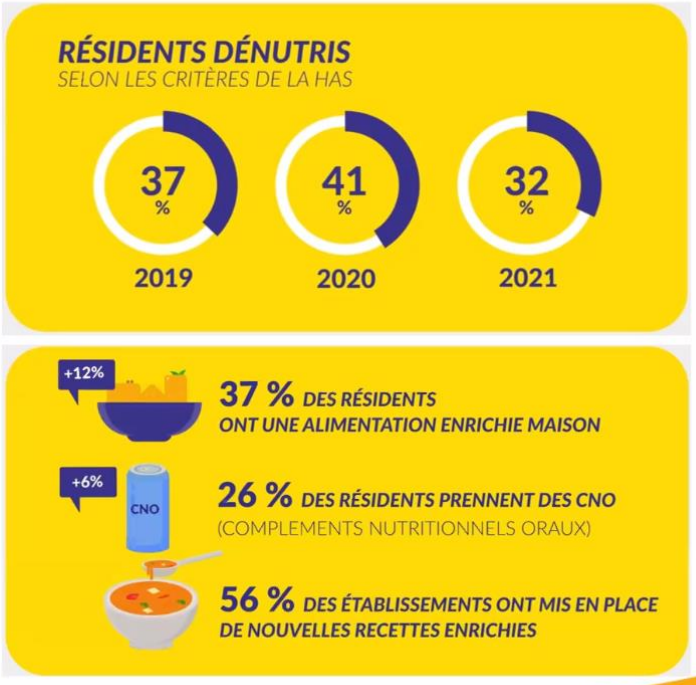
- **Effort permanent** des équipes pour limiter la dégradation du statut nutritionnel lié à la Covid-19 et au confinement;
- **Meilleure prévention** de la dénutrition et **meilleure prise en charge** des résidents dénutris;
- **Impact majeur de l'environnement du repas et de la convivialité** sur la consommation alimentaire et donc la lutte contre la dénutrition (fin du confinement et de la sectorisation).

Maison Gourmande & Responsable

Vous regardez actuellement l'écran de Mélanie Leblay Options d'affichage

ALIMENTATION ET DENUTRITION

SUIVI NUTRITIONNEL



Maison Gourmande & Responsable

Les résultats nationaux

Les résultats nationaux 2019-2021

Découvrez les résultats de la démarche Maison Gourmande et Responsable

TÉLÉCHARGER LA SYNTHÈSE

TÉLÉCHARGER LE RAPPORT



Les résultats par région sont disponibles dans l'Annexe du rapport national.

La boîte à outils gratuite

https://www.maison-gourmande-responsable.org/



Les étapes de la démarche



Lancer la dynamique dans l'établissement	**S'autoévaluer avec l'autodiagnostic**	**Choisir des actions proposées par des experts**	**Mesurer l'impact des actions** avec un 2ème remplissage de l'auto-diagnostic.

Vous regardez actuellement l'écran de Mélanie Leblay Options d'affichage

Mettre en place sa gouvernance 1

1.1 Les outils de communication

La gazette



Affiches



Affichettes de table



Fiches thématiques



Maison Gourmande & Responsable

Mettre en place sa gouvernance 1

1.2 Les outils de sensibilisation

Se former



La Minute Expert



Les webinaires



Les tutoriels

27

Maison Gourmande & Responsable

5'auto évaluer 2

2.1 L'accès à l'autodiagnostic

L'autodiagnostic est ouvert à tous les EHPAD et accessible soit depuis :
- le site web Maison Gourmande et Responsable
- le Centre de Ressources de l'ANAP





La validation de l'autodiagnostic génère un rapport de résultats.

29

Maison Gourmande & Responsable

S'auto évaluer 2

2.2 Les outils pour la pesée

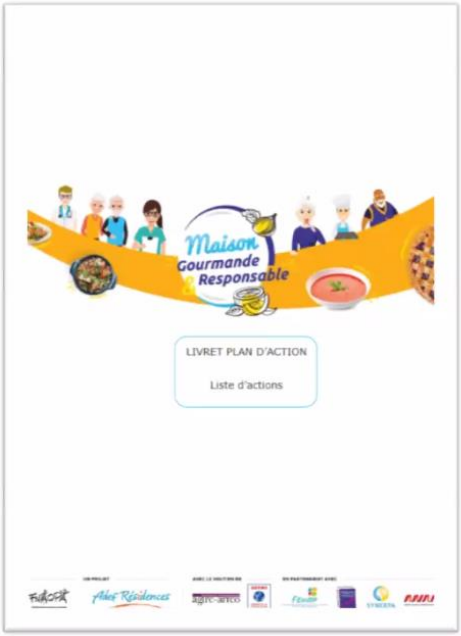
		TABLEAU DE SYNTHÈSE 1													
Nombre de repas par an (hors repas livrés)															
Nombre de repas livrés par an		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
Nombre de jours de pesées		Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
Nombre total de repas préparés															
Nombre de repas servis dans la ou les salle(s) à manger, concernée(s) par la pesée des déchets alimentaires															
Nombre de repas servis dans les chambres, concernées par la pesée des déchets alimentaires															
DONNÉES DE PESÉES															
Déchets de préparation des repas en kg															
Nourriture préparée, sortie et non servie en kg (hors potage)															
Potage préparé, sorti et non servi en kg															
Déchets alimentaires des retours assiettes en kg (hors potage)															
Restes de potage dans les retours assiettes en kg															
OPTION : Tri du pain à part en kg															
TOTAL		0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg

RÉSULTATS		
Total des repas (midi)	Total des repas (soir)	TOTAL des repas (midi & soir)
0 repas	0 repas	0 repas
0 repas	0 repas	0 repas
0 repas	0 repas	0 repas
Total en kg (midi)	Total en kg (soir)	TOTAL en kg (midi & soir)
0,00 Kg	0,00 Kg	0,00 kg
0,00 Kg	0,00 Kg	0,00 kg
0,00 Kg	0,00 Kg	0,00 kg
0,00 Kg	0,00 Kg	0,00 kg
0,00 Kg	0,00 Kg	0,00 kg
0,00 Kg	0,00 Kg	0,00 kg
0,00 kg	0,00 kg	0,00 kg

Mettre en place un plan d'actions 3

3.1 Le livret du plan d'actions

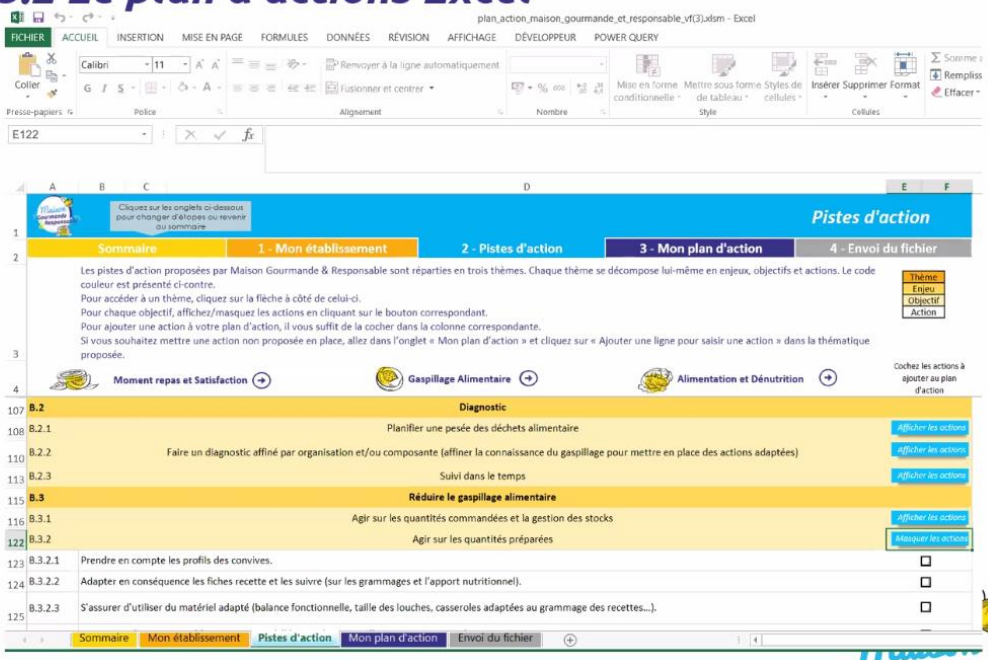
Le plan d'actions développé avec les experts existe sous forme de livret.



Mettre en place un plan d'actions

3

3.2 Le plan d'actions Excel



L'établissement génère automatiquement son plan d'action en cochant les actions à mettre en œuvre.

Mesurer Adapter Valoriser

4

Les retours d'expérience

Les articles de témoignages



Pauline GRANET, Diététicienne
Résidence Mutualiste La Noë (35)

Quelles actions avez-vous mis en place ?

Pour réduire notre gaspillage alimentaire, nous avons mené une réflexion autour de la présentation des plats et plus particulièrement sur les textures adaptées. L'investissemer dans une nouvelle vaisselle a également permis d'aller dans ce sens.

De plus, nous avons constaté que la multiplication des plats (entrée, plat, dessert) ne convient pas forcément aux résidents atteints de troubles cognitifs qui rencontrent plus de difficultés à se concentrer lors des repas. Cela engendre souvent de la frustration pou

Reportages







L'association Les Genêts d'or - Agores
Sophie Gallou, Directrice de la restauration associative

Menu végétarien 1 à 3 par semaine, réduction des portions, travail sur les grammages pour être au plus près et éviter le gaspillage alimentaire
Coût denrée : 2.5€ / cout de revient repas complet : 6€
Avec les producteurs locaux
Outil MA cantine permet de suivre mais aussi de communiquer

Le Département de la Sarthe
François Boussard, Président de la commission Développement des territoires, Agriculture, Développement durable et Transition énergétique
Catherine Alix, Chargée de mission approvisionnement local et développement durable
Didier Girard, Ingénieur en alimentation

Produits locaux, sarthois à 50 à 60% suivant les établissements

Donner goût aux résidents
Faire travailler l'économie locale
S'assurer d'une bonne gestion des déchets
Expérimentation dans 7 EHPAD
Propose un outil sur 4 volets :
- écriture auprès des marchés : être en lien et le plus possible proximité
- prendre en compte les produits d'excellence territoriale

- s’adresse aux cuisiniers qui proposent de nouvelles recettes
- prise en compte des déchets non consommés et qu’ils soient réduits au maximum

2018 : appel à manifestation d’intérêt auprès des EHPAD

7 ehpad piloté accompagné pendant 3 ans

Objectif : expérimenter et évaluer condition de réussite de la démarche et les difficultés

Diffusion

Le recueil et ses outils sont en libre accès sur le site du Département de la Sarthe : **Boîte à outils des EHPAD | Sarthe**

Il a été diffusé aux :

EHPAD et établissements médico-sociaux sarthois
Collèges publics sarthois
Agriculteurs et fournisseurs du fichier "Gisement"
Partenaires, financeurs, experts et prestataires de la démarche.

Lors de réunions de bassin collèges / EHPAD

Un nouvel Appel à Manifestation d’Intérêt devrait être lancé prochainement.

https://www.sarthe.fr/developpement-territoires-environnement/boiteaoutils-ehpad



La Résidence La Chanterie - Coulans-sur-Gée
(Département de la Sarthe)
Elisabeth Guillot, Directrice
Benoît Legeay, Responsable de la restauration

Adef Résidences
Dominique Bourgine, Président fondateur
Yves Claisse, Président du Directoire

Le Groupe SOS
Floriane Lenoir, Directrice générale déléguée à l'alimentation

Le Groupe SOS, en bref

Un groupe associatif, né en 1984, pendant les années sida

Leader de l'entrepreneuriat social, en Europe

Acteur majeur de l'économie sociale et solidaire

Combat, agit et innove au profit des personnes en situation de vulnérabilité, des générations futures, et des territoires

Le Groupe SOS, en chiffres

600 associations, établissements et services

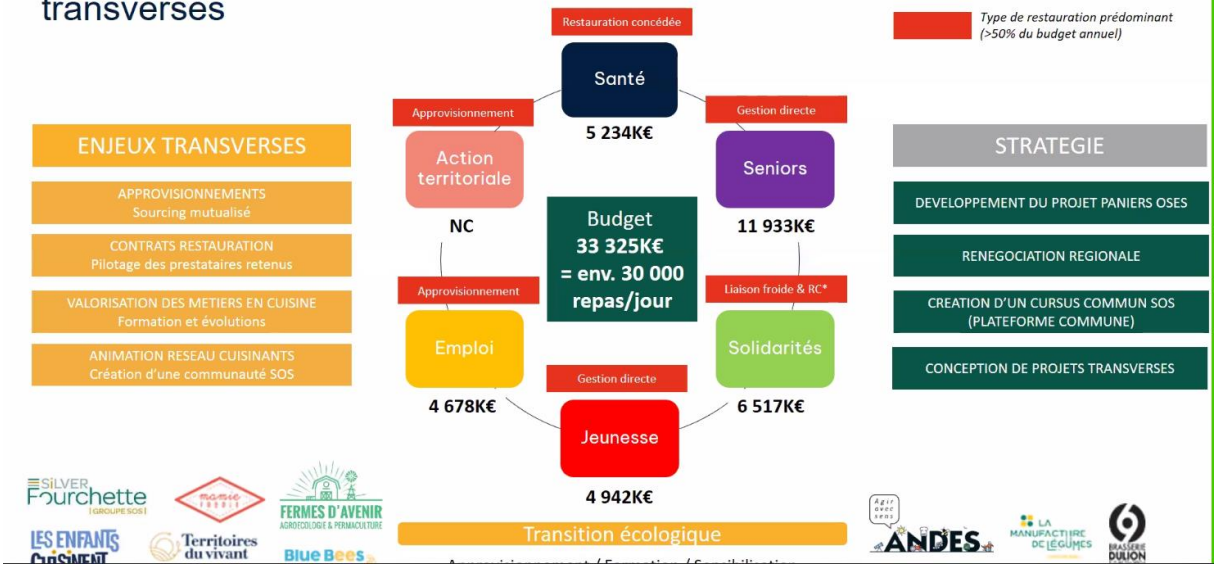
22 000 personnes employées

15 000 bénévoles

2 millions de bénéficiaires

40 pays

L'alimentation au GROUPE SOS : spécificités sectorielles et enjeux transverses



SILVER Fourchette | GROUPE SOS |

DEPUIS 2014, DES EHPAD AU DOMICILE

2014 UN CONCOURS DE GASTRONOMIE dans les EHPAD

2017 DES ACTIONS DE PRÉVENTION
à la fois au sein des établissements et à destination des seniors à domicile

2020 DES ACTIONS DE PRÉVENTION NATIONALE
Pour les professionnels des établissements et à domicile en présentiel et distanciel pour s'adapter aux contraintes : de zone blanche et sanitaires



+1000 ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES

50 000 PERSONNES SENSIBILISÉES

+ de 700 ACTIONS DE PRÉVENTION

95% DES PARTENAIRES

Nos actions à destination des chef.fe.s et cuisinier.e.s d'EHPAD

PRÉVENTION

Partage d'information
pour une alimentation équilibrée
et adaptée pour les résidents

ACCOMPAGNEMENT

Actions mêlant diagnostic,
informations adaptées
et animation pour
faire de l'alimentation
un projet d'établissement

FORMATION
Professionnelle en cuisine.

2 jours pour se former aux
techniques de la cuisine en EHPAD,
accompagnée de MOOC sur les
spécificités
d'une alimentation adaptée
aux besoins des seniors.

VALORISATION

Mise à l'honneur le travail
de chacun en cuisine
à travers un concours
« LE BON EN AVANT »



CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION

Le CERENUT
Carole Villemonteix, Directrice