

LE REPAS COMME ACTE DE SOIN

L'ENJEU DE L'ALIMENTATION DURABLE
DANS MON ÉTABLISSEMENT



13/11/2025

**De la transition énergétique à la
transition écologique**

Un nouvel élan pour le réseau RESET et les établissements !

+RESET

Réseau
des établissements
de santé
en transition



1

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE



ALIMENTATION DURABLE ET NUTRITION

+ QUELS OBJECTIFS AU SEIN DE RESET ?

APPROVISIONNEMENT

BIODÉCHETS

GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

DÉMARCHE
D'ÉTABLISSEMENT

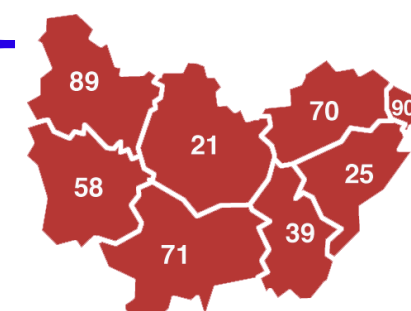
SUBSTITUTION
PLASTIQUES

MA CANTINE

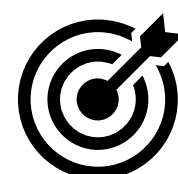
INFORMATION
CONVIVES

VÉGÉTALISATION

#EGalim



NUTRITION



METTRE LA CUISINE
AU CENTRE



ALIMENTATION DURABLE ET NUTRITION

+ QUELS OBJECTIFS AU SEIN DE RESET ?



ALIMENTATION DURABLE ET NUTRITION

+ QUELS OUTILS À MA DISPOSITION ?



Sujets transversaux
Plateforme dédiée



Appui sur la gestion de projets
Individuel-collectif



Échanges entre pairs
Retours d'expériences
Groupes de travail

ALIMENTATION DURABLE ET NUTRITION

+ QUI EST MON INTERLOCUTEUR DÉDIÉ ?



Association de producteurs

Faire le lien entre producteurs, cuisiniers et convives



FORMATIONS

APPROVISIONNEMENT

VISITES DE FERMES

ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL

DÉMARCHES COLLECTIVES

LIEN AUX TERRITOIRES



2

ALIMENTATION DURABLE, SANTÉ, MÉDICO-SOCIAL, QUELS ENJEUX ?

POURQUOI L'ALIMENTATION DURABLE ?

Les

3 PILIERS

de l'alimentation
durable

1

LES APPROVISIONNEMENTS

- Orientation vers une production agricole et des filières agro-alimentaires plus respectueuses de l'environnement
- Soutien à l'agroécologie et à l'agriculture biologique

2

LES PRATIQUES ALIMENTAIRES

- Diversification des sources de protéines (intégration des légumes secs et diminution des protéines d'origine animale)
- Respect de la saisonnalité des produits
- Favoriser des circuits courts de proximité

3

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

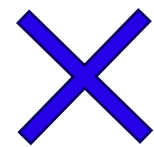
- Réduction drastique des pertes et du gaspillage à chaque étape de la chaîne alimentaire
- Valorisation des excédents

L'IMPACT DE NOS ASSIETTES

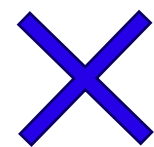
+ POURQUOI « ALIMENTATION DURABLE » ?

INRAE

Depuis les
années 1990
en Europe



2



2

La consommation de viande a doublé
2 fois plus de protéines animales consommées
que la moyenne mondiale



Effondrement de la
consommation de
légumes secs

7,3kg/personne/an (1920)



1,4kg/personne/an (1985)

21^{ème} siècle :
Bouleversement de nos
régimes alimentaires



CRESS
Epidémiologie
Statistiques

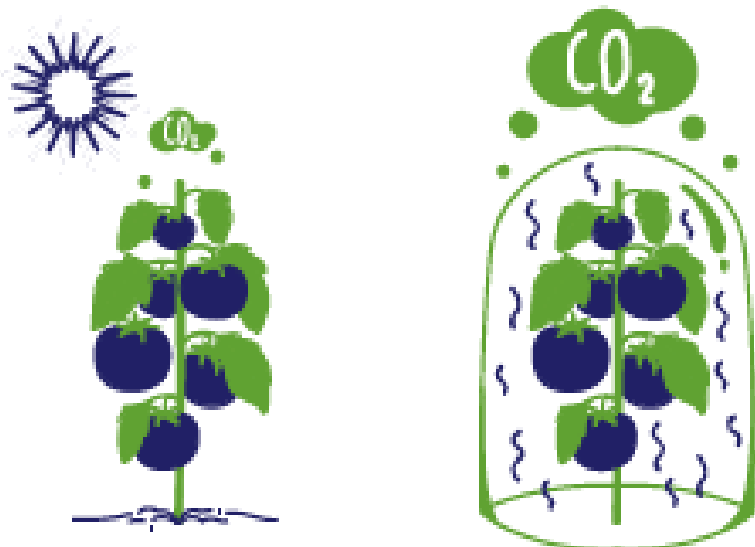
30% des aliments
consommés en
France sont ultra-
transformés

+RESET
Réseau
des établissements
de santé
en transition

L'IMPACT DE NOS ASSIETTES



Source: Barbier et al., ADEME, L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France, CIPEE, 2019



Une tomate produite en France sous serre chauffée **ÉMET JUSQU'À 7 X PLUS DE GAZ À EFFET DE SERRE** qu'une autre produite sous serre non chauffée

Source : AGRIBALYSE, données d'impact sur l'ensemble du cycle de vie.

Généralisation de la consommation hors-saison



21^{ème} siècle :

Bouleversement de nos modes de consommation

L'IMPACT DE NOS ASSIETTES

France 2023 : sur 9,7 millions de tonnes de déchets alimentaires, 3,8 étaient encore comestibles

Pour chaque secteur, quelle est la part du gaspillage* sur le total des déchets d'origine alimentaire ?

**produits comestibles jetés* SOURCE : ADEME (2023).



PRODUCTION
AGRICOLE
76%



CONSOMMATION
HORS DOMICILE
49%



DISTRIBUTION
37%



MÉNAGES
31%



TRANSFORMATION
27%



QUE CHOISIR

LES CHIFFRES CLÉS

du déséquilibre alimentaire

Maladies liées à l'alimentation : l'alerte



21 millions de Français sont en **surpoids ou obèses** soit près d'un adulte sur deux. ¹



plus de **3,5 millions** de Français touchés par le **diabète**. ²



17,6 % des Français déclarent être traités pour l'hypertension artérielle. ¹

Cancers : 1^{re} cause de mortalité en France.



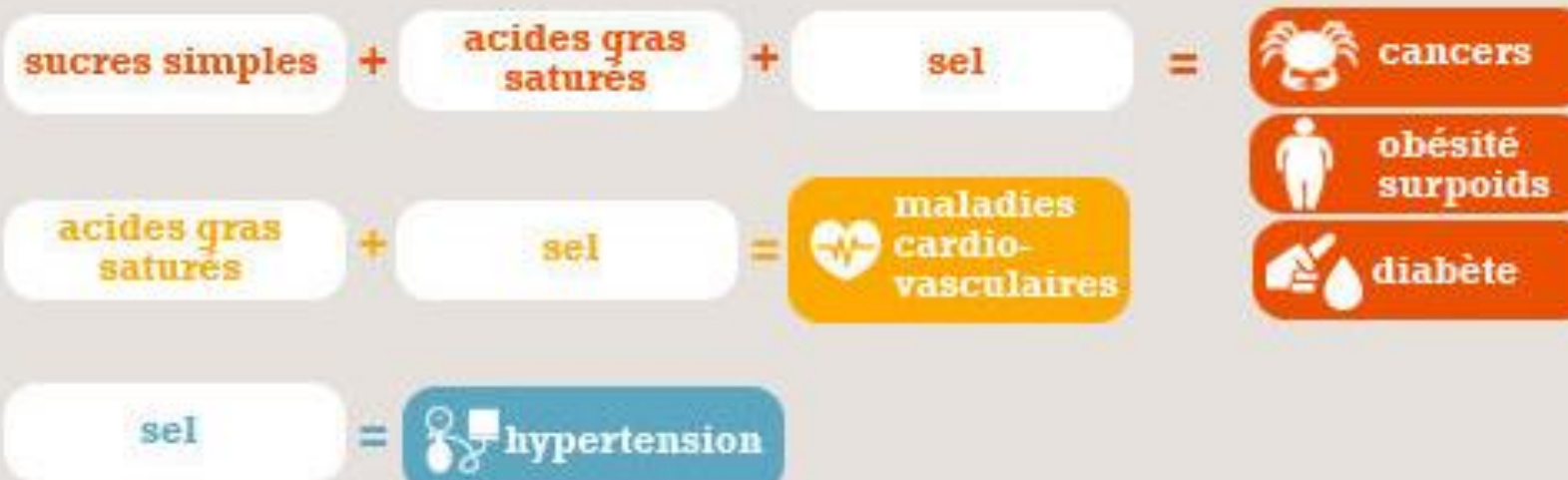
1/3 des cas seraient évitables par une alimentation plus équilibrée.

Maladies cardio-vasculaires :



2^e cause de mortalité en France.

Les liens de causalité en cas de surconsommation



Recommandation/consommation : le grand écart

ACIDES GRAS SATURÉS



SEL



SUCRES SIMPLES



FIBRES



¹ Source enquête Obépi 2012

² Source Institut de veille sanitaire - novembre 2010

POURQUOI L'ALIMENTATION DURABLE ?

+ DÉFINIR UN CADRE

Sans un cadre législatif / juridique / incitatif,
**la transition nécessaire de nos modèles
agricoles et alimentaires ne peut s'organiser.**



Nous en revenons à l'importance de l'existence de nos indicateurs et objectifs précédemment cités :

- Programme National de l'Alimentation (**PNA**)
- Plan National Nutrition Santé (**PNNS**)
- EGalim (**États Généraux de l'Alimentation**)
- ...



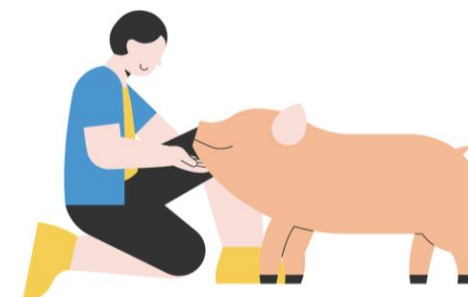
POURQUOI L'ALIMENTATION DURABLE ?

+ OPÉRATION « ASSIETTE BIO DE CÔTE D'OR »

1 repas 100% bio par mois dans tous les collèges de Côte d'Or, résultats d'un seul semestre de l'opération :

+ de 5 tonnes de viande bio :

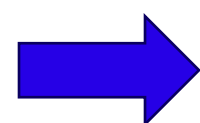
✓ Animaux nés, élevés,
abattus, transformés
sur le département



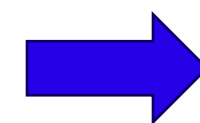
10 éleveurs

Près de 8 tonnes de légumes
et de légumineuses

13 producteurs



**Impact très fortement positif sur le tissu
économique local**



Atteinte des objectifs EGalim



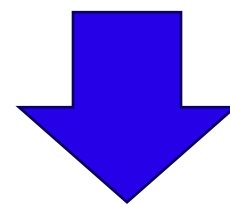
QUEL LIEN AVEC MON ÉTABLISSEMENT ?

+ LA FORCE DE FRAPPE DU SECTEUR DE LA RC SANTÉ MS



7,3 milliards de repas sont pris chaque année en moyenne en restauration collective

Un service de restauration qui est souvent dispensé toute l'année, sans interruption



Pouvoir de structuration de filières locales durables considérable
Sensibilisation importante à l'équilibre alimentaire



- 50% de produits de qualité durables dont 20% issus de l'agriculture biologique = **calcul sur la somme des achats annuels alimentaires HT**
- Au moins 60% du total des achats de la famille de denrées « viandes et poissons » = durable et de qualité
- Information des convives
- Diversification des sources de protéines et offre végétarienne
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Substitution des plastiques et réemploi
- Valorisation des biodéchets et des huiles alimentaires

5 minutes
POUR
COMPRENDRE

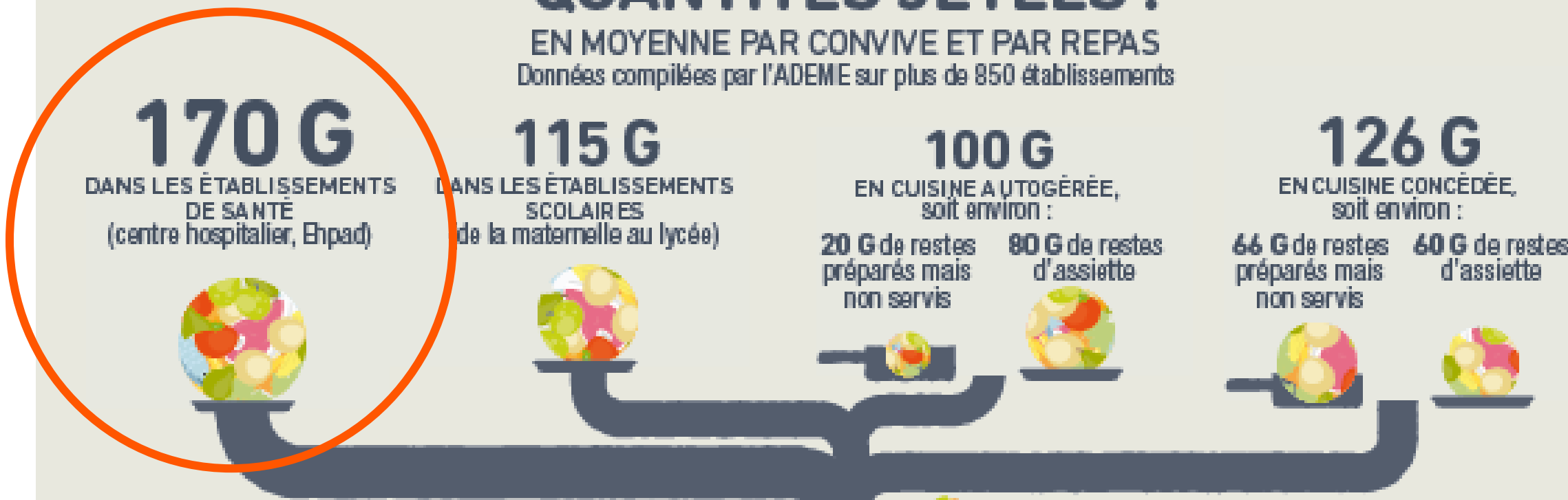
LE CADRE
JURIDIQUE
DE LA
**RESTAURATION
DURABLE**
EN ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ
ET MÉDICO-SOCIAUX

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

 **3,8** MILLIARDS DE REPAS SERVIS PAR AN

QUANTITÉS JETÉES :
EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS
Données compilées par l'ADEME sur plus de 850 établissements

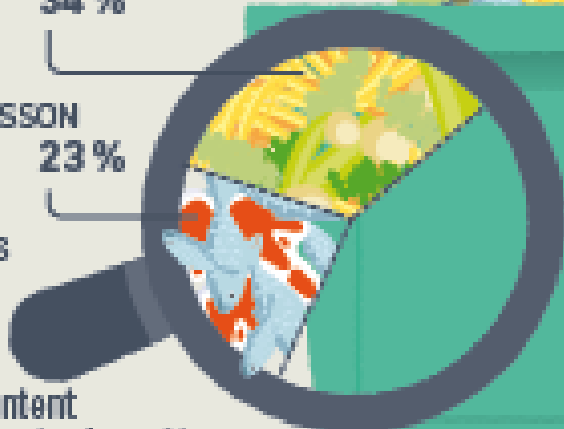


L'ACCOMPAGNEMENT 34 %

LA VIANDE OU LE POISSON 23 %

sont les deux aliments les plus jetés...

...alors qu'ils représentent la part la plus importante du coût des matières premières et de l'impact environnemental.



Objectif national :
RÉDUIRE LE GASPILLAGE DE MOITIÉ D'ICI À 2025 *

QU'EST-CE QUE L'ALIMENTATION DURABLE ?

Les

3 PILIERS

de l'alimentation
durable

1

LES APPROVISIONNEMENTS

- Orientation vers une production agricole et des filières agro-alimentaires plus respectueuses de l'environnement
- Soutien à l'agroécologie et à l'agriculture biologique

2

LES PRATIQUES ALIMENTAIRES

- Diversification des sources de protéines (intégration des légumes secs et diminution des protéines d'origine animale)
- Respect de la saisonnalité des produits
- Favoriser des circuits courts de proximité

3

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Réduction drastique des pertes et du gaspillage à chaque étape de la chaîne alimentaire
- Valorisation des excédents



60%

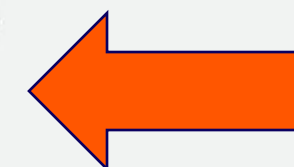


des maladies infectieuses humaines ont une origine animale
(Chiffres OIE)

Émergence de microorganismes
résistants aux antibiotiques



La santé de l'environnement
et les régimes alimentaires
impactent la santé humaine



Les activités humaines entraînent une
contamination de l'environnement par
des substances toxiques

Les maladies et ravageurs
causeraient jusqu'à

40%



de pertes des cultures
vivrières mondiales
(Chiffres FAO)

La déforestation accroît le risque
d'exposition des humains et
des élevages à de nouveaux
pathogènes



20%

des pertes de la production
animale mondiale sont liées
aux maladies animales
(Chiffres OIE)



75%

des espèces végétales cultivées ont
besoin d'être pollinisées
(Chiffres OIE)



Santé
des animaux



Santé
de l'humain



Une seule
santé



Santé
de l'environnement



QU'EST-CE QUE L'ALIMENTATION DURABLE ?

Augmenter ↗



Les fruits et légumes



Les légumes secs:
lentilles, haricots, pois
chiches, etc.



Les fruits à coque:
noix, noisettes, amandes
non salées, etc.



Le fait maison



L'activité physique

Aller vers ↗



Le pain complet
ou aux céréales, les pâtes,
la semoule et le riz complets



Les poissons gras
et maigres en alternance



L'huile de colza,
de noix, d'olive



Une consommation
de produits laitiers
suffisante mais limitée



Les aliments de saison
et les aliments produits
localement



Les aliments bio

Réduire ↘



Les produits sucrés
et les boissons sucrées



Les produits salés



La charcuterie



La viande:
porc, bœuf, veau, mouton,
agneau, abats



Les produits avec
un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis



L'alcool

À réduire pour les adultes.
Pour les femmes enceintes,
les enfants et les ados :
zéro alcool.



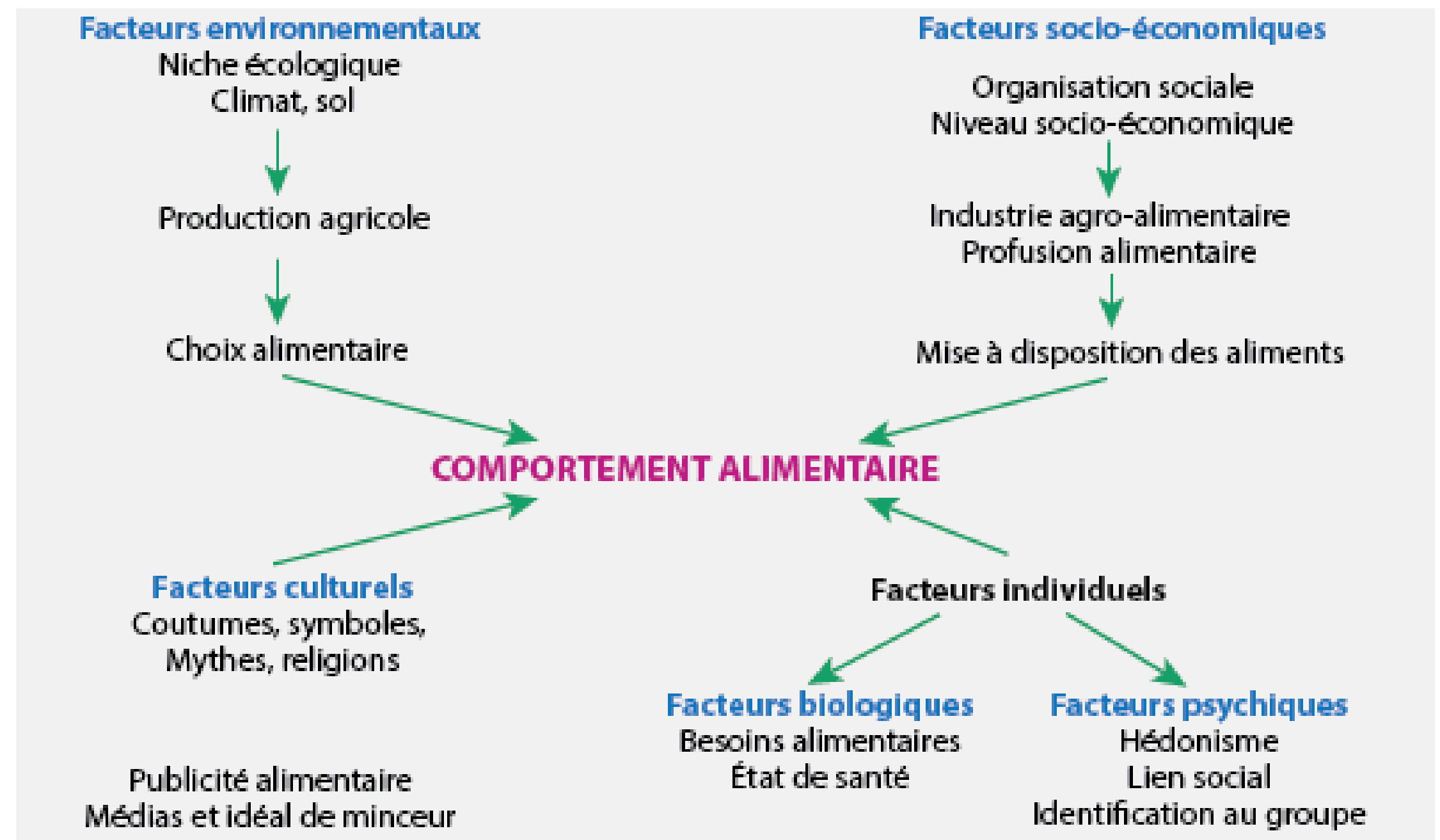
3

L'ALIMENTATION COMME PARTIE INTÉGRANTE DU SOIN

ALIMENTATION ET SANTÉ

+ « L'alimentation est soin »

« Ensemble de conditions et d'actes par lesquels les professionnels **veillent au bien-être** (prendre soin) de quelqu'un et non dans l'acceptation étroite qui se réduit à une médicalisation »



ALIMENTATION ET SANTÉ

Aspect

Odeurs

Texture

Température
ambiante

Normes sociales et représentation

Luminosité

Alliesthésie

Adaptation
anticipatoire

Palatabilité

Posture

Effet
d'appartenance



ALIMENTATION ET SANTÉ

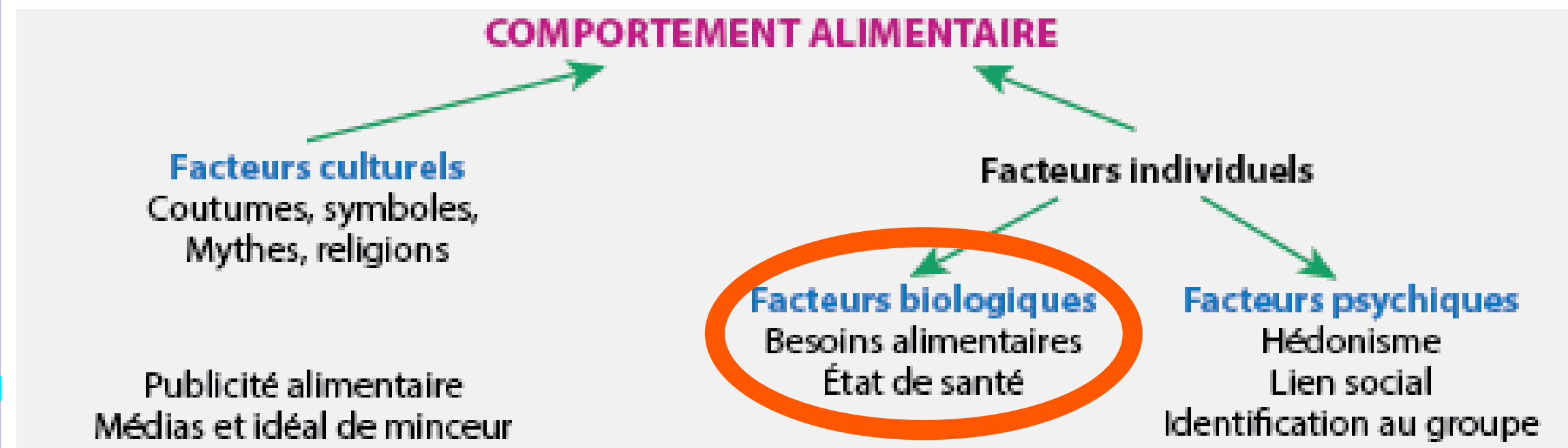
+ Alimentation santé

Pas ou peu de formation diététique-nutrition au sein des formations initiales cuisine

Volume horaire limité dans la formation des médecins

Intégré dans la formation des IDE et aides-soignant.es mais contenus et approfondissements différents

Pas de diététicien.nes-nutritionnistes présents dans les mêmes proportions dans tous les établissements



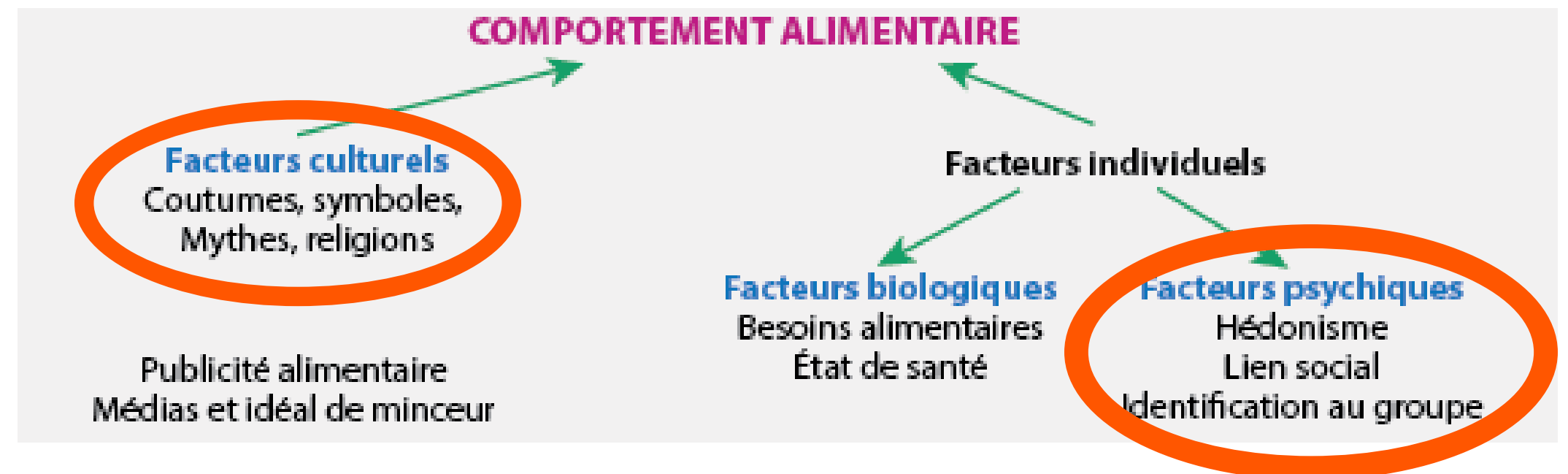
ALIMENTATION ET SANTÉ

+Alimentation santé

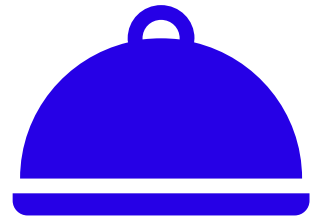
Budget/dépense cloisonné

Budget restreint = l'alimentation peut constituer une variable d'ajustement

On peut avoir du mal à prendre en considération ces deux facteurs essentiels dans l'organisation du service restauration



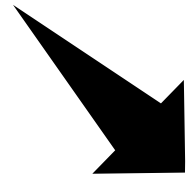
ALIMENTATION ET SANTÉ



Si on raisonne principalement « facteurs biologiques » sans tenir autant en compte les **saveurs**, les **goûts**, les **choix**, mais aussi la **présentation**, les **conditions** de prises de repas, le **service**...



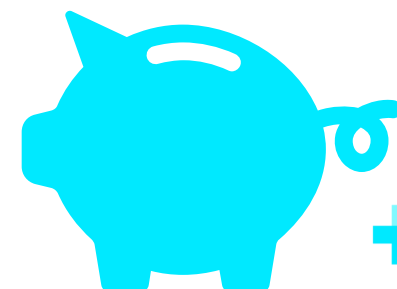
Temps de plaisir et de réconfort



Dénutrition : perte de poids et de masse musculaire, altération de l'état de santé
Désociabilisation
Allongement des durées de séjour
Ré-hospitalisations
Complications infectieuses et non infectieuses



Hausse du gaspillage alimentaire
Coûts finalement plus importants, masqués ou non
Perte d'efficiency et de rentabilité

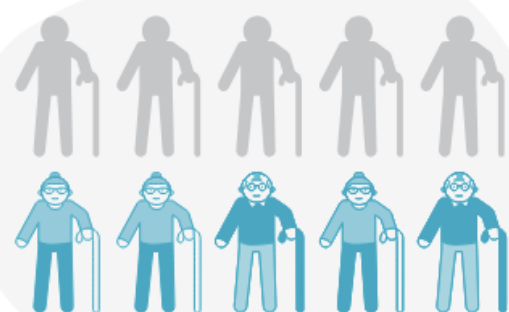


SPIRALE DE LA DÉNUTRITION

La dénutrition, ça touche qui ?



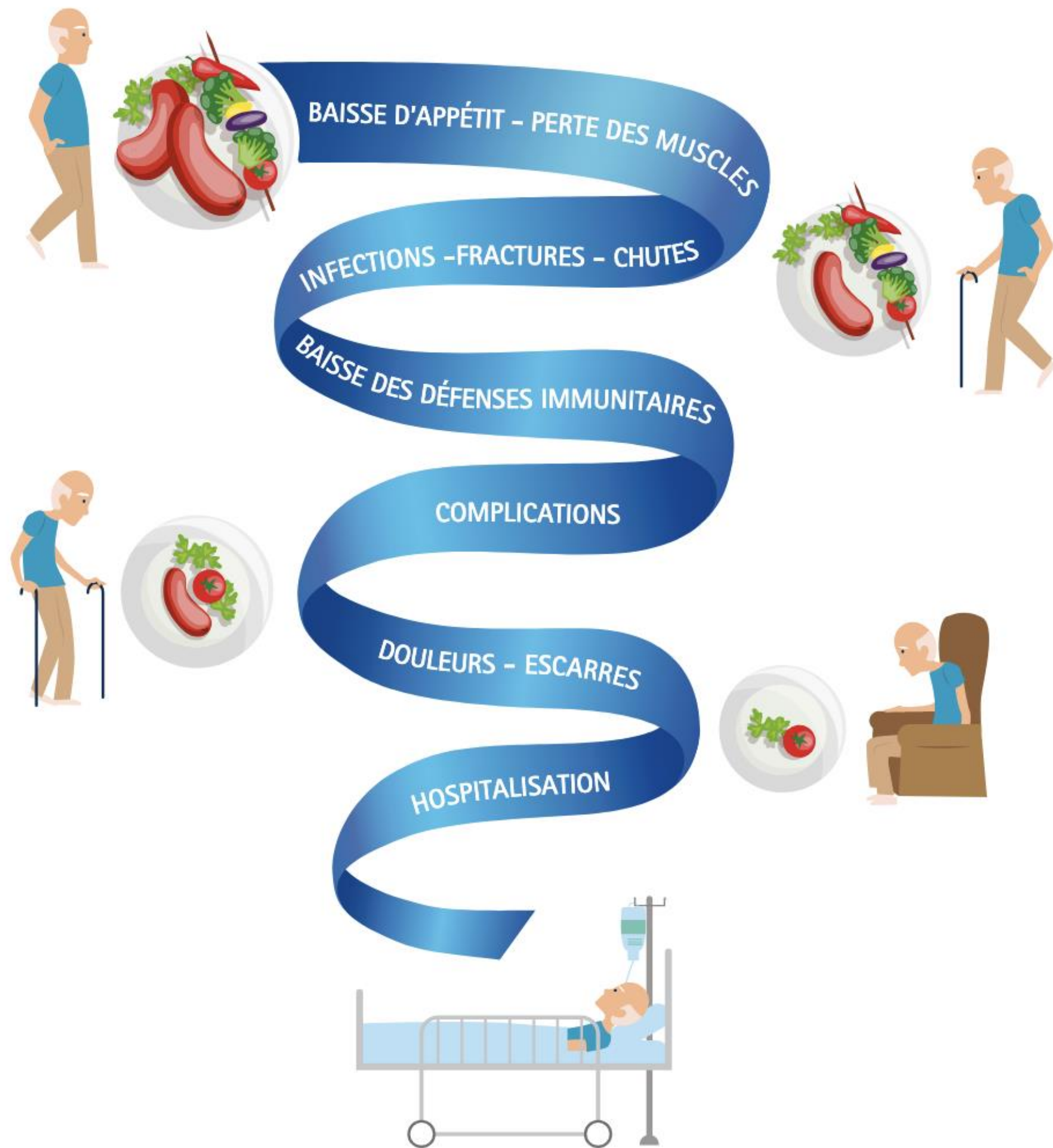
1 personne sur 10 parmi
les personnes âgées
autonomes



5 personnes sur 10 parmi
les personnes âgées
dépendantes



7 personnes sur 10 parmi
les personnes âgées hospitalisées

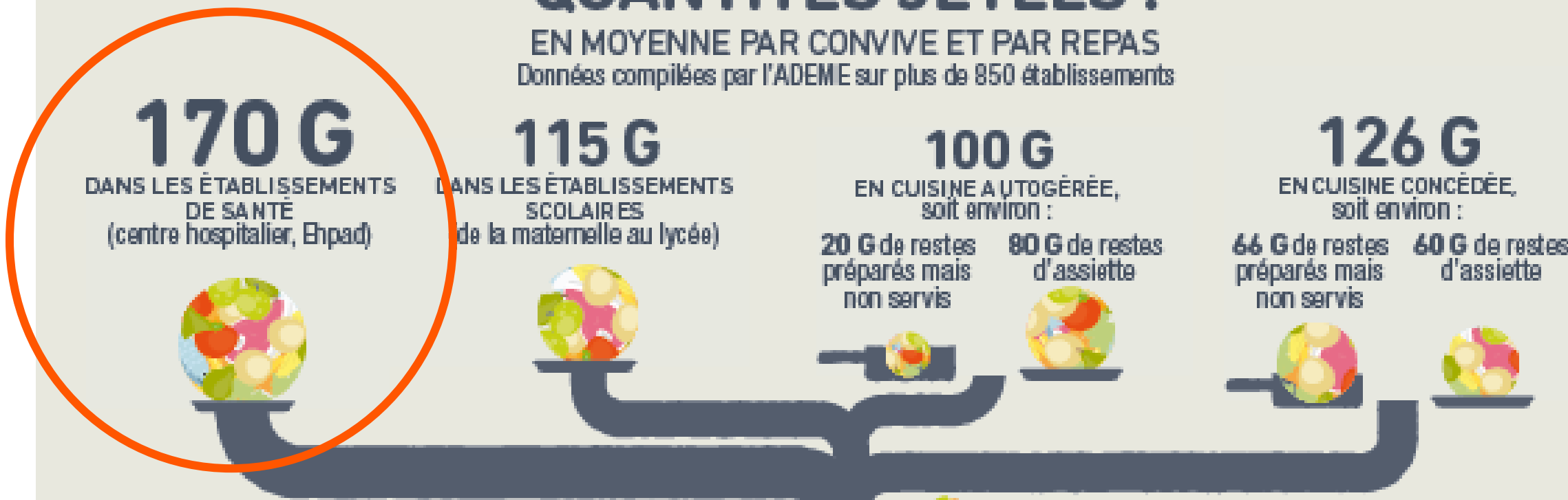


GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

 **3,8 MILLIARDS**
DE REPAS SERVIS PAR AN

QUANTITÉS JETÉES :
EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS
Données compilées par l'ADEME sur plus de 850 établissements



L'ACCOMPAGNEMENT 34 %

LA VIANDE OU LE POISSON 23 %

sont les deux aliments les plus jetés...

...alors qu'ils représentent la part la plus importante du coût des matières premières et de l'impact environnemental.



ALIMENTATION ET SANTÉ

+DES IDÉES DE SOLUTIONS POSSIBLES À IMAGINER

Les Belles Assiettes, c'est :

Des supports de dressage :
Adoptez une assiette blanche, noire, ou de couleur unie.

Des couleurs : Elles nous inspirent des sensations ou des états. La couleur suscite l'envie.

Des instruments et outils : Le matériel disponible à l'hôpital va être limité mais pas insuffisant. Des outils inutilisés à son domicile peuvent être récupérés.

De la gestion de l'espace : Gardez en tête que le vide est aussi important que l'espace occupé.



Des formes : Découpez le matériel de base, comme ici un « carpaccio » de fruits.

Des volumes : Utilisez l'emporte-pièce et jouez avec le placement des ingrédients.

Des graphismes : Accompagnez avec une sauce placée à l'aide d'une seringue.

Des textures : Variez les textures si possible, elles se révèlent être aussi d'une grande importance pour le plaisir des papilles.

Du goût : Même si les plats sont déjà préparés par les cuisines de l'hôpital, des petits rajouts simples peuvent être réalisés.

ALIMENTATION ET SANTÉ

+DES IDÉES DE SOLUTIONS POSSIBLES À IMAGINER



Travailler la présentation d'une même recette

Ex du CHU de Bordeaux
Unité de soins Médecine interne et
maladies infectieuses



ALIMENTATION ET SANTÉ

+ DES IDÉES POSSIBLES



Ce projet s'inscrit dans une démarche d'humanisation des soins avec la volonté de **replacer le temps du repas au cœur de la prise en charge du patient.** ”

“ Il s'agit d'offrir aux patients, grâce à l'engagement de l'équipe soignante, une présentation appétissante et individualisée des plateaux repas.

Poisson Pané – courgettes à la crème-pâte



Rôti aux épinards



Mouliné-Mixé



ALIMENTATION ET SANTÉ

+DES IDÉES POSSIBLES



Au-delà des bénéfices pour le patient, ce projet est aussi une aubaine pour l'équipe de soignants. « *Dans nos professions, dont les conditions de travail sont parfois difficiles, confectionner de belles assiettes nous permet de sortir de la routine. J'ai réellement pris conscience de l'importance de la créativité dans une équipe* », se réjouit Noëlle Bernard.

s'essouffle pas. « *Les Belles assiettes, aujourd'hui, constituent le baromètre de bien-être de toute l'équipe. Quand tout se passe bien, nous avons encore plus envie d'être aux petits soins pour les patients* », s'amuse Corinne Arvieux. Et de conclure : « *Ça prend peut-être du temps et de la motivation, mais ça vaut le coup !* »

ALIMENTATION ET SANTÉ

+DES IDÉES DE SOLUTIONS POSSIBLES À IMAGINER



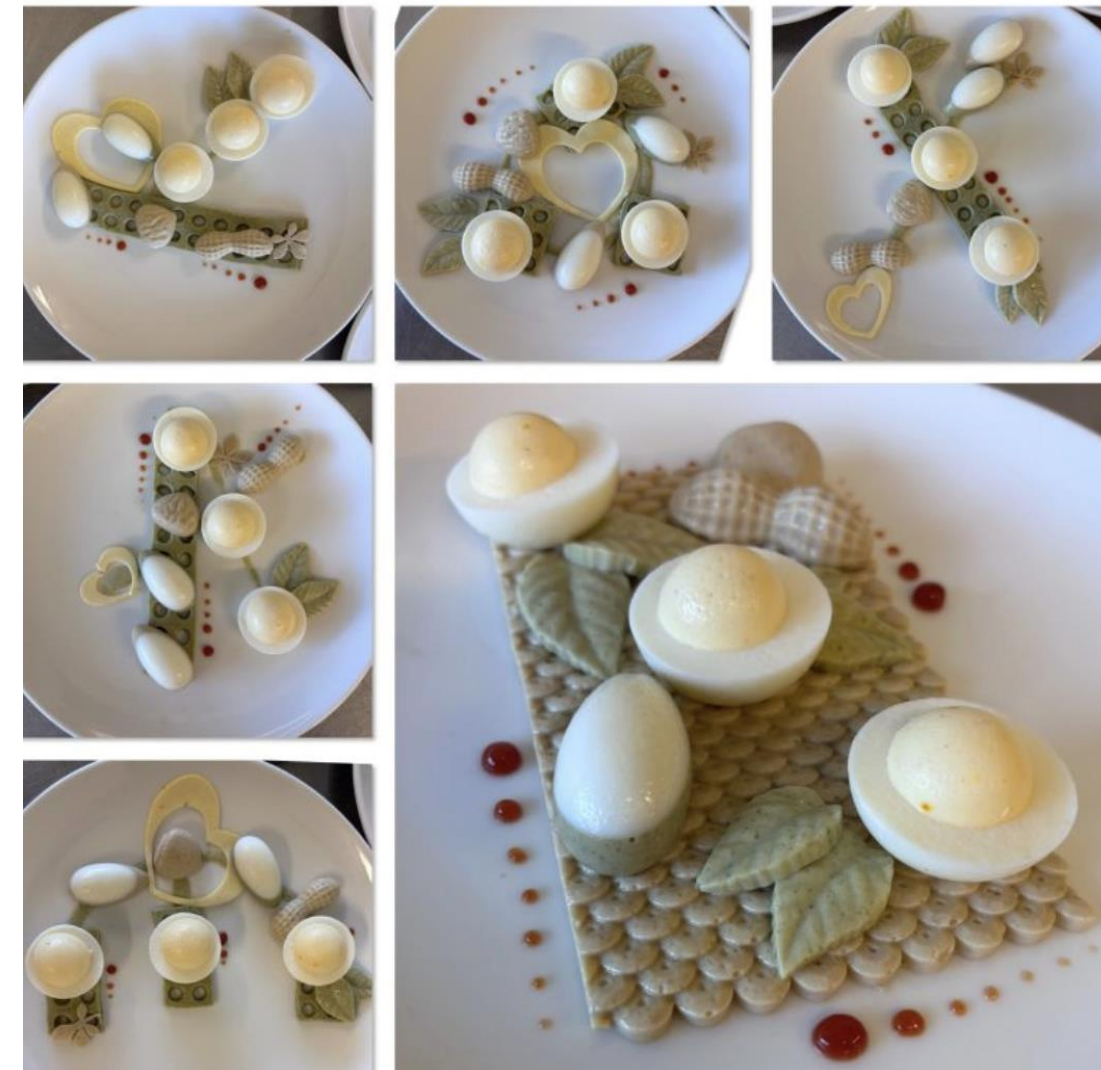
Valoriser la présentation du repas aux convives :

Définir la présentation et le service d'un plateau repas type avec l'ensemble des personnels concernés

Travailler la logistique du repas (utilisation correcte des chariots...)

Présentation des repas à texture adaptée

Valorisation visuelle du fait maison, de l'approvisionnement...



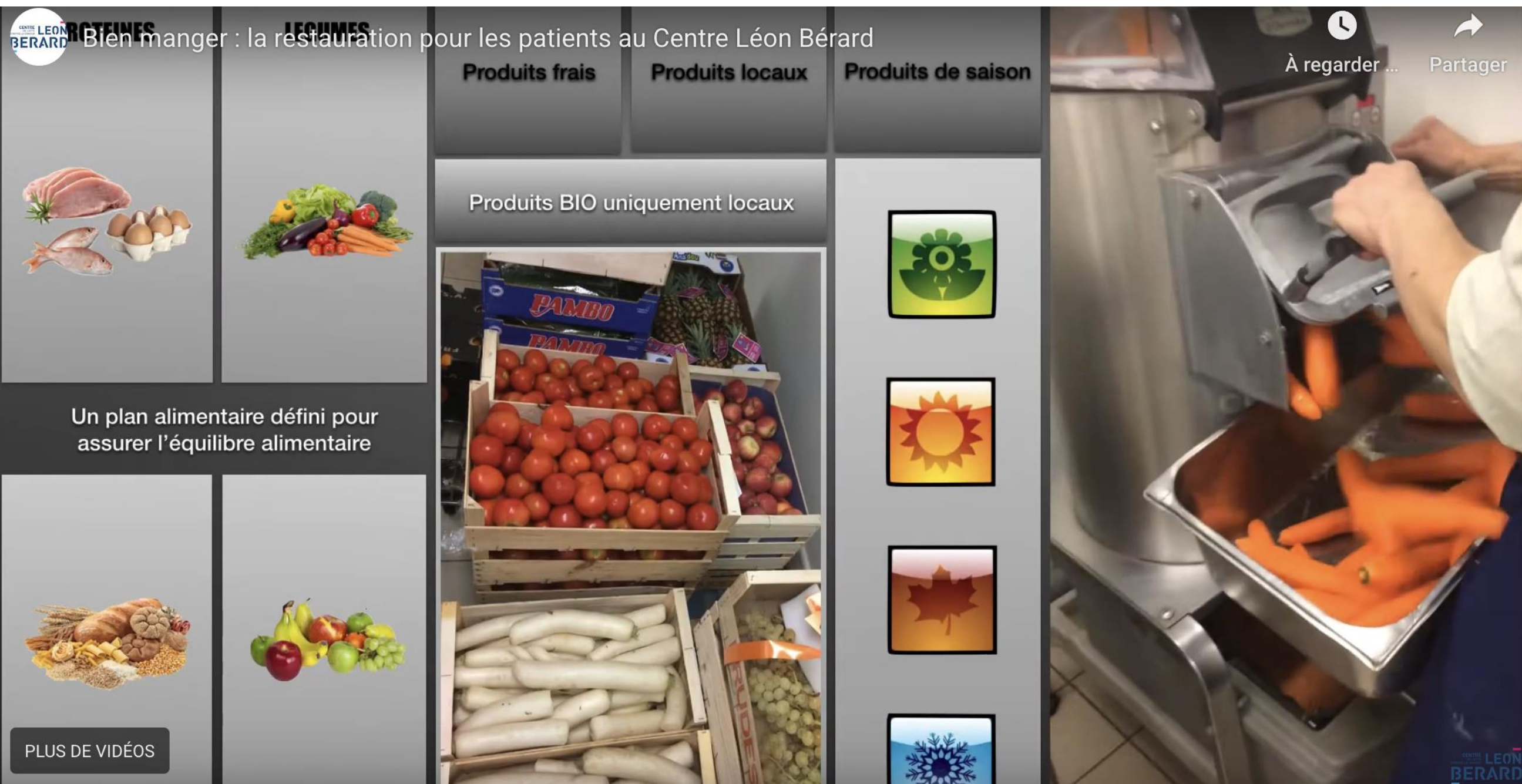
VELOUTÉ DE CAROTTES BIO
TOMATES FARCIES
BREBIS CREME
RIZ AU LAIT BIO



ALIMENTATION ET SANTÉ

+DES IDÉES DE SOLUTIONS POSSIBLES À IMAGINER

Faire savoir son savoir-faire !



Ex Centre Léon Bérard



ALIMENTATION ET SANTÉ

+DES SOLUTIONS POSSIBLES À IMAGINER



Centre hospitalier
Le Quesnoy



GOÛTEZ
la qualité
HAUTS-DE-FRANCE

Du 25 au 29 Mars 2019



La cuisine du CH participe à la semaine
des saveurs des Hauts-de-France

LUNDI 25 MARS

Terrine à l'échalotte
Joue de porc à la Jenlain
Pommes campagnardes et duo de carottes
Normandie



MARDI 26 MARS

Salade de harengs
Ch'tiflette et salade
Tarte au sucre



MERCREDI 27 MARS

Cassolette de Saint Jacques
Carbonnade flamande
Pommes sautées et salade
Boulette d'Avesnes ou Pavé de Calais



JEUDI 28 MARS

Salade de concombre et betteraves
rouges aux pommes et vieux lille
Roulades d'endives et pommes de terre
Entremet spéculoos



VENDREDI 29 MARS

Tarte au Maroilles
Moules et frites
Fruits





Région
Hauts-de-France



COMITÉ DE
PROMOTION
NORD-PAS DE CALAIS



Label Rouge



Indication
Géographique Protégée



Agriculture Biologique



Appellation
d'Origine Protégée

Communiquer sur ses pratiques pour les valoriser

Réaliser des opérations spécifiques dans le cadre d'événements thématiques : semaine du goût...

Valoriser ses menus pour en faciliter la lisibilité et l'appropriation

...

Régime: NORMAL		Semaine PAIRE - Dimanche MIDI	
ENTREE		Salade niçoise salade verte, tomates, maïs, anchois, olive Green salad, tomato, corn, anchory, olive	
PLAT		Gigot d'agneau au jus Roast leg of lamb	
ACCOMPAGNEMENT		Pomme duchesse et haricots plats Duchess potatoes and green beans	
PRODUIT LAITIER		Saint-Marcellin à la coupe Soft cow cheese	
DESSERT		Muffin aux pommes Apple muffin	

ALIMENTATION ET SANTÉ

+DES IDÉES DE SOLUTIONS POSSIBLES À IMAGINER



Dissocier l'alimentation des autres activités de soins :

Tenue différente du personnel pour servir les repas (ex CH du Mans)

Réorganiser les plannings des équipes pour que les personnes aux soins et aux repas ne soient pas les mêmes + horaires ménages repensés (EHPAD en nord Côte d'Or)

Création d'un poste spécifique dédié « agent-hôtelier » (EHPAD du Palais-sur-Vienne)

...

ALIMENTATION ET SANTÉ



Le.Chef.a.Mamies

@sebastienmaillet1267 · 76 abonnés · 21 vidéos

EHPAD 2:0 ...plus

S'abonner

Accéder à la communauté



PIMP TA CUISINE D'EHPAD

@PIMPTACUISINEDEHPAD · 738 abonnés · 14 vidéos

✂️ ✨ *PIMP TA CUISINE D'EHPAD* ✨ à pour ambition de révolutionner l'image de la cuisine

S'abonner

Besançon
des Vosges

Des étoiles dans votre
menu

Un repas élaboré par le service restauration du CHU,
sous la houlette du chef étoilé Pierre Basso-Moro,
de l'hôtel restaurant Château de Germigney à Port-Lesney

Soupe de potiron aux châtaignes fondantes

Tranches d'épaule d'agneau
confites au gingembre et tomates séchées,
purée de pommes de terre

Pain de Gênes à la confiture de framboises,
framboises fraîches

C'est avant tout pour faire partager ma passion de la cuisine
aux patients de l'hôpital que j'ai accepté de participer à ce projet,
et j'espère pouvoir leur transmettre « un peu de l'identité de notre
restaurant » à travers ce menu. J'ai découvert une autre façon
de travailler avec les équipes de l'unité de production culinaire,
dont je comprends aujourd'hui mieux les contraintes.

option graphique : oeil de communication du CHU et freepik.com

Communiquer
sur ses
pratiques pour
les valoriser

Casser les
codes

Utiliser les
réseaux
sociaux



hopitalantibes · Suivre

hopitalantibes 2 sem
À l'hôpital d'Antibes, on passe au service à l'assiette ! 🍴

Nous avons récemment mis en place le service à l'assiette pour nos services de pédiatrie et de maternité, qui bénéficient désormais de repas servis à l'assiette et non plus dans des barquettes en plastique jetables 🚫 !

Cette initiative s'inscrit dans notre démarche éco-responsable 🌱 :

- 🌍 Réduction des déchets plastiques
- 🍴 Repas plus appétissants
- 😊 Une expérience repas plus agréable pour les patients

De plus, les potages 🥣 et laits 🥛 sont désormais réchauffés

38 J'aime
23 octobre

Connectez-vous pour aimer ou commenter.

ALIMENTATION ET SANTÉ

+DES SOLUTIONS POSSIBLES À IMAGINER

Utiliser les codes de la restauration
«grand public »



Dans le Doubs, les cuisiniers d'Ehpad ont leur concours

Dans l’Orne, un concours Top chef pour mettre les cuisiniers des établissements de santé à l’honneur

On ne les voit jamais et pourtant, ils nourrissent chaque jour des centaines de patients. Les cuisiniers de cinq établissements de santé ornaïse se sont affrontés lors d'un concours Top chef, vendredi 21 juin 2024, à Alençon. Le menu gagnant sera préparé pour tous les patients et le personnel, en septembre.

Ouest-France
Anne-Emmanuelle LAMBERT.
Publié le 23/06/2024 à 16h18

Abonnez-vous

LIRE PLUS TARD

PARTAGER

Newsletter Alençon

Chaque matin, recevez toute l'information d'Alençon et de ses environs avec Ouest-France



Dimitri Chantepie et Pierre Gemy, les cuisiniers qui représentaient le Chicam, vendredi 21 juin 2024, lors du concours Top chef des établissements de santé du GHT Orne Perche Saosnois. | OUEST-FRANCE

ALIMENTATION ET SANTÉ

+DES SOLUTIONS POSSIBLES

GHU Paris

L'eau à la bouche

Faire du repas davantage un moment de plaisir pendant l'hospitalisation en psychiatrie



RETOUR D'EXPÉRIENCE

+ UN EXEMPLE D'ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT

L'exemple du centre hospitalier de
Saint Chély d'Apcher (48)



« Un cuisinier qui voit arriver un beau produit le matin, cela donne un supplément d'âme à sa journée. Si vous avez une âme de cuisinier, entre ouvrir une boîte ou cuisiner des légumes, le choix est vite fait »

RETOUR D'EXPÉRIENCE

+UN EXEMPLE D'ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison

 www.labelbiocantine.com 

Réfection totale des menus

Réorganisation du service restauration

Recherche de producteurs bio et locaux

Réduction du gaspillage alimentaire

Développement de la communication

Évaluation satisfaction convives

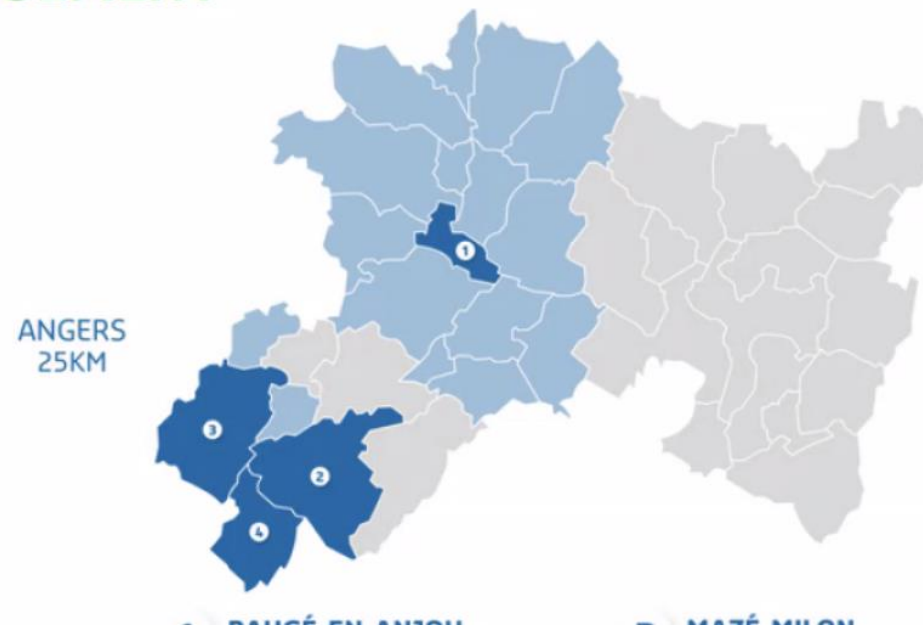
RETOUR D'EXPÉRIENCE

+ UN EXEMPLE D'ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT

PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

L'ESBV, C'EST QUOI ?

1 établissement de santé dans le
Maine-et-Loire
4 sites géographiques
3 domaines d'activité
565 lits/places
500 professionnels



HÔPITAL

SMR : 55 LITS
MÉDECINE : 13 LITS
(dont 5 lits dédiés
aux soins palliatifs)



HÉBERGEMENT

EHPAD : 340 LITS
(dont 330 en hébergement
permanent et 10 en
hébergement temporaire)
UPAD : 30 LITS
UPHA : 20 LITS
PASA : 14 PLACES



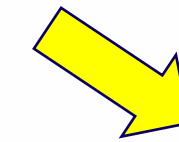
DOMICILE

SSIAD : 86 PLACES
**PORTAGE DE REPAS
À DOMICILE**

RETOUR D'EXPÉRIENCE

+ UN EXEMPLE D'ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT

Cuisine alternative



VIDÉO

- **Restauration durable et application des principes de la loi EGAlim :**

- choix de ne plus proposer de viande le soir
- intégration de plats végétariens* dans les menus

ex: *pâtisseries salées, omelettes, croque-légumes, flan de légumes,*

- choix de ne pas utiliser d'aliments ultra transformés type steak de soja (sauf exceptionnellement au self)
- menus élaborés sur 4 gammes depuis 2025 pour favoriser les produits de saison

=> issus d'un travail de collaboration : responsable restauration, responsables production et diététiciennes : 4 sessions de travail/an + nombreuses collaborations informelles

ALIMENTATION ET SANTÉ

+ LES BÉNÉFICES DE METTRE L'ALIMENTATION AU CENTRE



Améliorer l'image auprès
des convives du milieu de
santé et médico-social

Valoriser le travail des
personnels de cuisine



Valoriser le travail des
aides-soignant.es, des
diététicien.nes-
nutritionnistes...

Améliorer l'état de santé
général des convives



ALIMENTATION ET SANTÉ

+ COMMENT FAIRE CONCRÈTEMENT ?

Temps et patience !

Prendre plaisir

Se former, (ré)apprendre

Tester, échouer, réessayer !

Équipe pluridisciplinaire

Connaître/s'ancrer sur son territoire

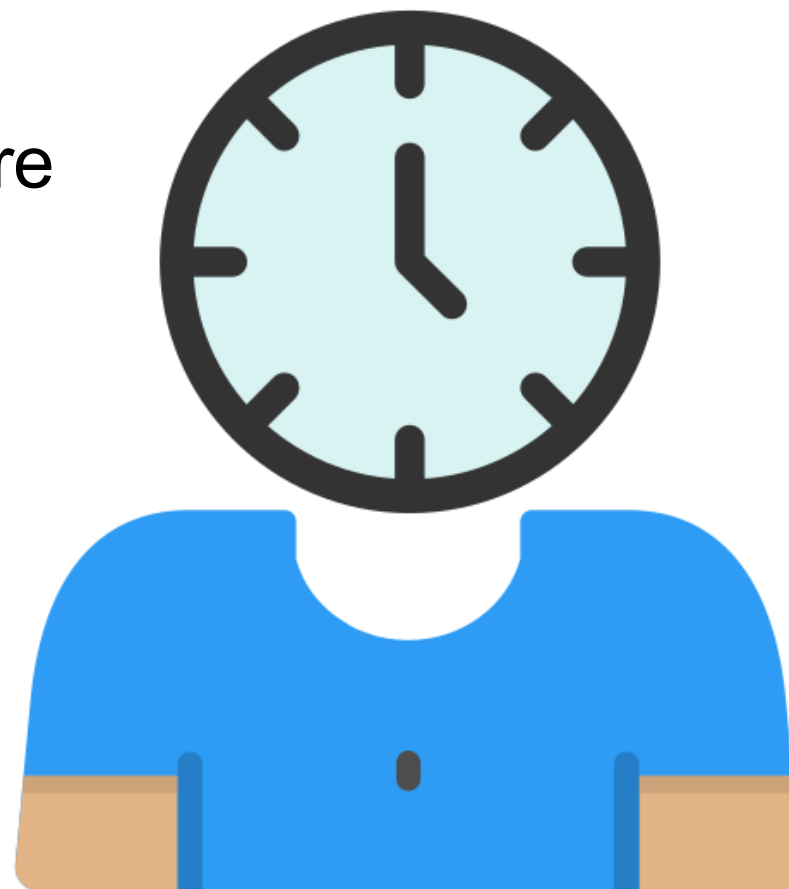
Projet d'établissement

Politique des petits pas

Sortir du cadre

Pourquoi et mantra

Analyse de l'existant



VOS BESOINS EXPRIMÉS

+PREMIERS RETOURS DU QUESTIONNAIRE

PAS DE BESOINS PARTICULIERS

Aide à la rédaction de marchés

Aide à la télédéclaration « Ma cantine »

Biodéchets

BESOINS NUANCÉS

Trouver des fournisseurs/producteurs

Compréhension loi Egalim

Substitution des plastiques

Information des convives

BESOINS FORTEMENT EXPRIMÉS

Gestion du gaspillage alimentaire

Partage de bonnes pratiques



**Biais possible : à analyser
avec les fonctions des répondants**

FORMAT ADAPTÉ

Newsletter

Webinaire

Une journée en présentiel (formation...)

FORMAT NUANCÉ

Action en présentiel (déplacement) sur
une demi-journée

ON DÉMARRE ENSEMBLE?

- + ÊTRE ACCOMPAGNÉ
- + MAITRISER LES FONDAMENTAUX
- + VALORISER SES ACTIONS
- + RENCONTRER DES PAIRS

anastasia.fragnaud@biobfc.org

06 46 96 70 25