

ÉTABLISSEMENTS SANITAIRES
& MÉDICO-SOCIAUX
DE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

État des lieux des pratiques et besoins de la restauration collective des ESMS en Bourgogne- Franche-Comté

+RESET

Réseau
des établissements
de santé
en transition



BIO
BOURGOGNE -
FRANCHE-COMTÉ

Avec le soutien de



État des lieux des pratiques et besoins de la restauration collective des ESMS en Bourgogne-Franche-Comté

Ce rapport a été rédigé par BIO Bourgogne-Franche-Comté dans le cadre du programme RESET.

INTRODUCTION	3
1. ÉLÉMENTS DE CONTEXTE	4
A. MÉTHODOLOGIE	4
2. ANALYSE DES RÉPONSES AUX QUESTIONNAIRES	6
A. RÉPONSES AU QUESTIONNAIRE « CUISINE RÉALISÉE SUR PLACE »	6
a) PROFIL DES RÉPONDANTS	6
b) ORGANISATION	7
c) PRATIQUES D'APPROVISIONNEMENTS	18
d) BESOINS EXPRIMÉS DES RÉPONDANTS	22
B. RÉPONSES AU QUESTIONNAIRE « PRESTATION REPAS LIVRÉE »	25
a) PROFIL DES RÉPONDANTS	25
b) ORGANISATION CULINAIRE	27
c) BESOINS DES RÉPONDANTS	34
3. PERSPECTIVES POUR RESET	37
A. Auto-positionnement sur le sujet	37
B. Accompagnements proposés	38
a. ACCOMPAGNEMENTS INDIVIDUELS	38
b. ACCOMPAGNEMENTS COLLECTIFS	38
CONCLUSION	40

INTRODUCTION

Conscients des enjeux environnementaux croissants, l'Agence Régionale de Santé (ARS) de Bourgogne-Franche-Comté (BFC), l'Agence de la transition écologique Bourgogne-Franche-Comté (ADEME) et la Banque des Territoires ont traduit leur engagement en faveur de la transition écologique du système de santé à travers la création du programme Réseau des Établissements de Santé en Transition (RESET) en 2021.

Ce programme, initialement porté par le **Pôle Energie**, est successivement complété depuis janvier 2025 par l'arrivée du **RéQua** (Réseau Qualité des établissements de santé, des établissements et services sociaux ou médico-sociaux et des instances représentatives des professionnels de santé de premier recours, dans la région Bourgogne-Franche-Comté) puis par celle de **BIO Bourgogne-Franche-Comté** (BFC) en septembre 2025.

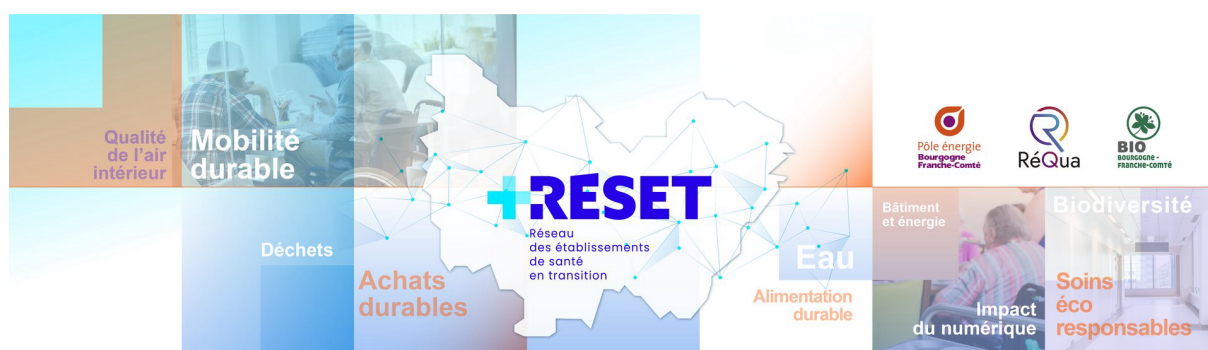
Cette évolution renforce l'accompagnement du secteur dans la transition écologique en l'élargissant à l'ensemble des priorités de la planification écologique du système de santé, à savoir :

- Bâtiment et énergie,
- Gestion des déchets,
- Biodiversité,
- Qualité de l'air intérieur,
- Transports et mobilités durables,
- Alimentation durable,
- Réduction de l'impact environnemental du numérique en santé,
- Soins écoresponsables,
- Gestion de l'eau,
- Achats durables.

En complément des actions portées par le Pôle Energie et le RéQua, BIO BFC a été mobilisé pour coanimer le réseau RESET autour des questions liées à **l'alimentation durable**.

BIO BFC a ainsi proposé 2 questionnaires à l'ensemble des établissements et services sanitaires et médico-sociaux pour caractériser des données encore inexistantes à ce jour.

Cet état des lieux a vocation à identifier les freins et leviers sur ce sujet de l'alimentation durable et de déterminer les axes prioritaires de travail des années à venir.



1. ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

A. MÉTHODOLOGIE

Les deux questionnaires d'état des lieux ont initialement été élaborés à partir de l'expertise de BIO BFC sur le sujet et ont été complétés par la relecture et les compléments de multiples partenaires (ARS, ADEME, DRAAF, ANAP...).

Afin de pouvoir prendre en compte l'ensemble des modes de fonctionnement présents dans les cuisines de restauration collective, deux questionnaires différents ont été élaborés :

- l'un destiné aux structures ayant une **activité de production de repas sur place** (qu'elle soit internalisée ou externalisée),
- l'autre pour celles se faisant **livrer des repas**.

Chaque répondant avait donc la possibilité de répondre soit à l'un soit à l'autre selon la configuration dans laquelle il se trouvait.

L'arrivée officielle de BIO BFC au sein de RESET ayant eu lieu le 11 septembre 2025, les questionnaires ont été proposés à l'ensemble des structures sanitaires et médico-sociales de la région via l'intermédiaire de l'ARS le **7 octobre** suivant.

Une relance a été effectuée directement aux membres du RESET le **19 novembre** (à la suite de la journée régionale pendant laquelle un certain nombre de personnes avaient souligné ne pas l'avoir reçu et être intéressées pour y répondre). Ils ont été officiellement clôturés le **24 décembre** afin de laisser un maximum de temps aux répondants, des personnes ayant participé à ce dernier jusque mi-décembre.

Les questionnaires étaient à saisir en ligne. Ils comprenaient les sections suivantes :

- Mieux vous connaître,
- Les repas,
- L'alimentation durable et vous,
- L'approvisionnement (section disponible uniquement pour les structures ayant une activité de production de repas).

Les résultats ont été traités par BIO BFC et discutés avec les partenaires (ARS, ADEME, Banque des territoires).

Les pistes de travail proposées sont basées sur les besoins exprimés par les structures et ont été validées par les financeurs du projet. Elles constituent le programme de travail de BIO BFC dans l'animation du RESET.

B. DÉFINITIONS

Avant de rentrer dans le détail de l'analyse des réponses formulées aux différents questionnaires, il apparaît primordial de poser les définitions et contours du sujet de l'alimentation durable au sein de RESET.

L'ADEME définit officiellement l'alimentation durable de la manière suivante :

« l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire »

Pour cela, elle a défini les trois leviers prioritaires suivants :



C'est donc cette définition nationale qui est utilisée dans l'ensemble des démarches RESET visant à contextualiser et expliciter le sujet de l'alimentation durable.

La note de cadrage définissant les missions de BIO BFC au sein de RESET, élaborée par l'ARS en juin 2025, reprend pour sa part les éléments suivants :

- La mise en œuvre des objectifs de la **loi EGalim** (50% de produits durables sous signes officiels d'origine et de qualité dont 20% de bio),
- La lutte contre le **gaspillage alimentaire**,
- L'amélioration de la **qualité nutritionnelle** des repas,
- **L'information des convives** sur la composition des repas,
- La réduction des **contenants en plastique**.

Les questionnaires proposés aux établissements balayaient donc l'intégralité de ces sujets afin de proposer une vision d'ensemble la plus complète possible.

C'est sur ces mêmes bases que les axes de travail proposés ont été réfléchis.

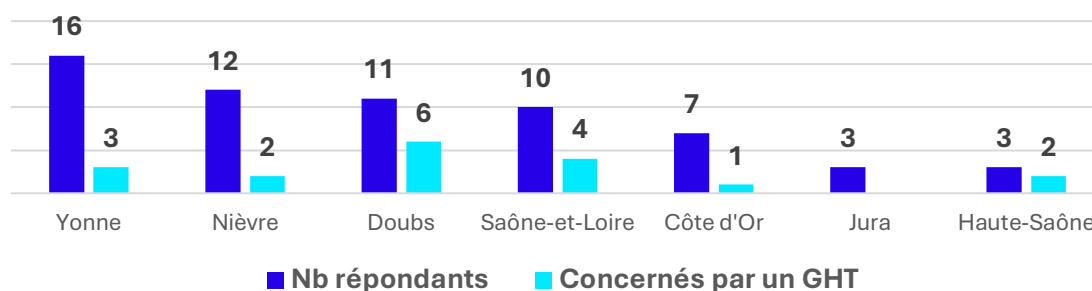
2. ANALYSE DES RÉPONSES AUX QUESTIONNAIRES

A. RÉPONSES AU QUESTIONNAIRE « CUISINE RÉALISÉE SUR PLACE »

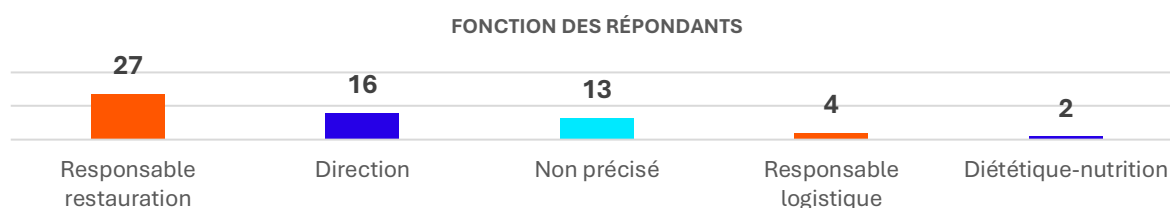
a) PROFIL DES RÉPONDANTS

Ce questionnaire, destiné aux établissements réalisant la cuisine sur place, qu'elle soit internalisée (équipe salariée) ou externalisée (prestataire) a obtenu **62 réponses**.

La répartition de ces dernières est la suivante :



Nous n'avons obtenu de réponse d'aucun établissement du territoire de Belfort et la répartition selon les départements est inégale, mais la typologie de ces derniers, plutôt diversifiée, reste très intéressante. Globalement la Franche-Comté est moins représentée dans les réponses car elle ne représente que **28%** de ces dernières.



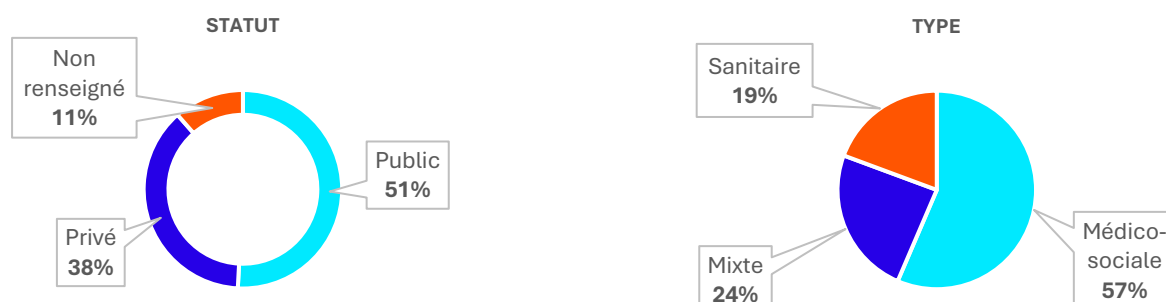
À noter parmi ces réponses 4 binômes (direction + responsable cuisine, diététicienne-nutritionniste + responsable cuisine, responsable cuisine + chargée RSE).

Les répondants ont été classifiés dans les catégories harmonisées suivantes :

NB	TYPE	NB	TYPE
26	Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD)	3	Établissement et Service d'Accompagnement par le Travail (ESAT)
6	Centres Hospitaliers (CH)	2	Centres Hospitaliers Universitaires
5	CH + EHPAD	2	Résidences autonomie
4	Institut Médico Éducatif (IME)	1	Foyer d'Accueil Médicalisé
4	Soins Médicaux et de Réadaptation (SMR)	1	Maison d'accueil spécialisée
3	Cliniques	1	Résidence Départementale d'Accueil et de Soins (RDAS)
3	Cliniques SMR	1	Unité de soins pluridisciplinaire

Nous pouvons donc noter une surreprésentation des EHPAD dans les réponses par rapport aux autres types de structures (**42%** des répondants), mais la grande diversité de ces dernières permet tout de même d'obtenir un panel assez large.

Enfin, la répartition des répondants par statut et type est la suivante :



b) ORGANISATION

Concernant le **nombre de lits/places**, nous pouvons classifier les établissements de la sorte :

Nombre de répondants	Nb de lits+places
5	inférieur à 50
20	de 50 à 99
9	de 100 à 149
4	de 150 à 199
9	de 200 à 299
5	de 300 à 399
2	de 400 à 499
2	de 800 à 999
3	supérieur à 1000
3	non renseigné

Le chiffre médian est environ **150 lits et places**, nous avons donc autant de répondants qui ont plus ou moins que cette capacité d'accueil.

En termes de **prestataires**, nous notons la présence de 8 structures différentes (en nombre de répondants) :

- | | | |
|--------------------------|-------------|----------------------------|
| - 4 Sud-Est restauration | - 2 Elior | - 1 La cuisine des saveurs |
| - 3 Sodexo | - 1 Calitéo | - 1 Sogerès |
| - 2 Api restauration | - 1 CACIC | |



26 répondants réalisent des prestations de cuisines centrales



19 répondants travaillent en liaison chaude



28 répondants travaillent en liaison froide



11 répondants travaillent en système mixte



Plus de **40%** des répondants réalisent des prestations de type **cuisine centrale** et la **liaison froide** est le mode de fonctionnement le plus répandu.

 **22%** des répondants considèrent être en sous-effectif

 **25%** des répondants considèrent avoir un niveau d'équipement insuffisant

⇒ **Un lien à noter avec le statut**

À noter que pour ces deux pourcentages, nous notons une prédominance du statut public parmi les répondants l'ayant exprimé.

 Pour les répondants, le « **fait maison** » est :

 Compiqué pour **12%**

 Neutre pour **16%**

Possible pour **72%**



⇒ **Quels liens entre sous-effectif et « fait maison » ?**

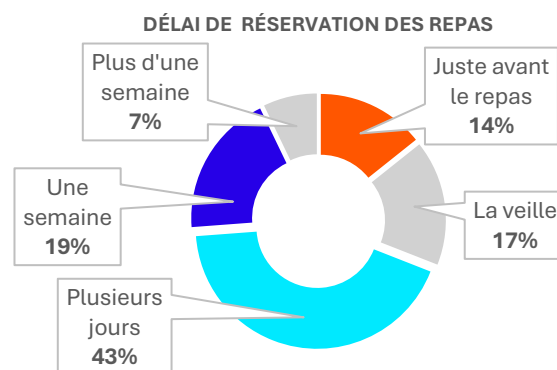
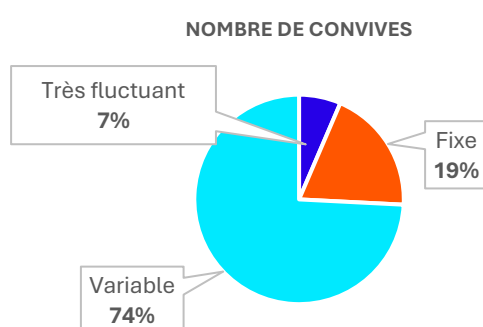
Nous pouvons noter que pour la moitié des répondants s'étant déclarés en sous-effectif, le « fait maison » est qualifié de « difficile à mettre en œuvre », mais pour autant de répondants, cela ne constitue pas un frein.

⇒ **Quels liens entre niveau d'équipement et « fait maison » ?**

Le lien entre les deux est quasi inexistant puisque les $\frac{3}{4}$ des répondants déclarant disposer d'un niveau d'équipement insuffisant ne rencontrent pas de difficultés pour la mise en œuvre du « fait maison ».



Le « fait maison » désigne les plats **cuisinés** ou **transformés sur place**, à partir de **produits frais crus**. Certains ingrédients préfabriqués sont autorisés.
Code de la consommation.



70% des répondants disposent d'un système permettant aux convives de **s'inscrire aux repas**, mais pour **30%** d'entre eux cette information est donc inaccessible.



Nous pouvons noter que de manière extrêmement majoritaire, le nombre de convives est **instable** et les délais de réservations **très réduits** (moins d'une semaine).

⇒ Ces critères peuvent potentiellement être sources de complexité organisationnelle (flux tendus) mais aussi de gaspillage alimentaire.



Par ailleurs un travail sur la planification en direct avec des producteurs peut être plus compliqué dans ce contexte, notamment sur le frais et/ou l'ultra-frais (légumes, viandes, fromages...).

80% bénéficient de l'appui d'un.e diététicien.ne-nutritionniste pour la conception de leurs menus, pour 62% cette personne est salariée de la structure



Le lien entre équipe cuisine et diététique-nutrition est qualifié de :



Facile pour 55%



Neutre pour 10%

35% rencontrent des difficultés



L'ensemble des établissements ne bénéficient pas d'un support professionnel sur la diététique et la nutrition et, pour ceux dont c'est le cas, des difficultés de travail en commun peuvent être observées.

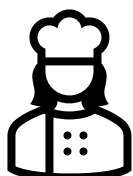
⇒ Les difficultés possibles de travail entre équipes de cuisine et diététicien.ne-nutritionnistes ne constituent ni une généralité, ni une fatalité.

Elles sont attribuables à des niveaux de formations initiales très différents sur le sujet qui peuvent complexifier les échanges en raison de visions, connaissances et pratiques acquises parfois quasi antinomiques.

Quand le travail se réalise de concert, il est source de grande richesse et réussite collective pour la mise en œuvre de projet de transition alimentaire, d'où l'idée de créer un tronc de connaissances communes pour faciliter ces dynamiques.

⇒ L'absence de soutien et d'expertise mobilisable/disponible sur les thématiques de la diététique-nutrition dans certains ESMS constitue également un problème important.

En raison de la spécificité des publics cibles et des risques possibles (notamment celui de la dénutrition) il apparaît essentiel que chaque établissement ou service puisse bénéficier d'un tel support, même ponctuel.



98% des répondants assurent un service de restauration toute l'année, y compris en période de vacances scolaires

63% d'entre eux assurent une production en cuisine tous les jours de la semaine (samedi, dimanche compris)

42 établissements déclarent posséder un service de restauration dédié à leurs salariés.

Concernant la constitution et la typologie des repas servis :

Déjeuner **2%**

Déjeuner + dîner **3%**

Déjeuner + collation (goûter) + dîner **3%**

Petit déjeuner + déjeuner + dîner **15%**

Petit déjeuner + collation (matinale) + déjeuner + collation (goûter) + dîner **31%**

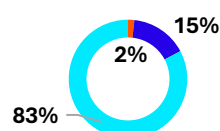
Petit déjeuner + déjeuner + collation (goûter) + dîner **46%**

À noter que **7%** proposent une collation de nuit et **10%** ont déclaré une offre « festive » (anniversaires, famille)



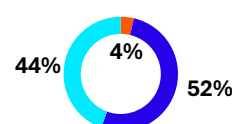
Pour plus de **70%** des repas servis, le modèle est celui basé sur les trois repas quotidiens traditionnels + 1 ou 2 collations.

NOMBRE DE COMPOSANTES DÉJEUNER



■ 3 composants ■ 4 composants ■ 5 composants

NOMBRE DE COMPOSANTES DÎNER



■ 3 composants ■ 4 composants ■ 5 composants

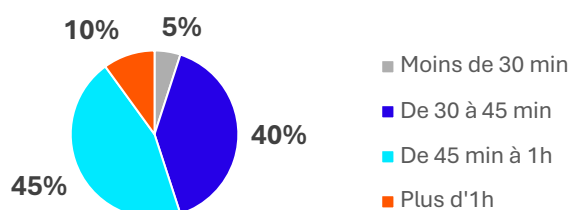


Le déjeuner est très majoritairement constitué de **5** composants quand le repas du soir est lui quasiment équilibré entre **4 et 5** composants.

⇒ Nombre de composants VS gaspillage

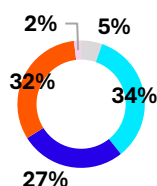
À noter que le nombre de composants, notamment pour un repas du soir, peut constituer un levier intéressant concernant la réduction du gaspillage alimentaire mais aussi pour la maîtrise de son coût matière.

TEMPS CONSACRÉ AU REPAS



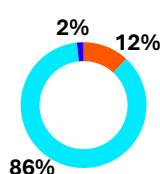
Le temps de repas est relativement équilibré entre ceux lui consacrant **30 à 45 min** et ceux pour qui les convives disposent de **45min à 1h** pour manger.

H DU PETIT-DÉJEUNER



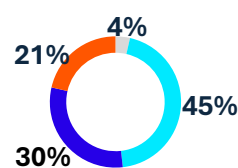
■ Avant 7h ■ 7h ■ 7h30 ■ 8h ■ Après 8h

H DU DÉJEUNER



■ 11h30 ■ 12h ■ 12h30

H DU DÎNER



■ Avant 18h ■ 18h ■ 18h30 ■ 19h



Plus de **60%** des petits-déjeuners étant servis après 7h30 et la moitié des dîners étant servis au plus tard à 18h, il peut exister un **écart de temps** conséquent entre ces deux repas (+10h) pouvant causer des besoins de s'alimenter la nuit.

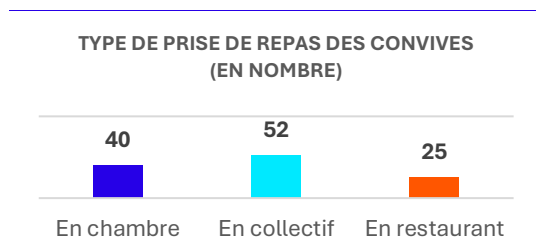
⇒ **Cela signifie que le petit-déjeuner ne doit pas être négligé**

Il doit être envisagé comme un vrai repas au sens nutritionnel, puisque c'est lui qui vient rompre un jeûne qui peut être plutôt long (et qui peut même constituer une problématique pour des personnes avec des pathologies de type diabète).

⇒ **Les collations doivent également être valorisées**

Elles jouent un rôle fondamental dans cet équilibre nutritionnel et cette cadence journalière alimentaire. Chaque repas détient donc une réelle importance, et l'alimentation des convives doit être envisagée à cette échelle journalière d'un point de vue nutritionnel.

.....



65% des répondants réalisent un service **en chambre**, ce qui nécessite une logistique et un matériel spécifiques (de type chariots chauffants).

À noter également que **40%** proposent un restaurant de type self-service.

Le système le plus répandu est celui du collectif (type salle à manger, **85%**), ce qui est cohérent avec la typologie des répondants (beaucoup d'EHPAD).



La **logistique alimentaire** est un élément extrêmement important à prendre en compte dans sa réflexion sur le sujet.

⇒ **Des sources possibles de rejet de l'alimentation pas toujours clairement identifiées**

Entre le moment où le repas quitte les cuisines et où il est servi en chambre, plusieurs personnes peuvent intervenir et un temps plutôt long peut s'écouler. Chaque personnel intervenant doit être ainsi partie intégrante du repas, en capacité d'en parler et de le valoriser, mais également être formé au matériel type chariot chauffant pour maximiser les qualités organoleptiques.

L'enjeu de la formation de tous les personnels n'est donc pas à négliger car, dans cette configuration, l'ambassadeur du repas est celui qui le sert presque davantage que celui qui le réalise !

⇒ **Une médicalisation inconsciente**

Par ailleurs, la mixité des tâches du personnel, comme par exemple servir les repas après avoir réalisé des soins, peut créer un phénomène inconscient de « rejet » des convives (le repas est médicalisé et associé aux soins). Manger dans une chambre où l'on a bénéficié de soins peut avoir le même effet.

Des actions peuvent être mises en place pour tenter de minimiser ces effets : tenues différentes pour le service, soins et ménage effectués à des temps bien différenciés du repas... Des retours d'expérience pourront être partagés à ce sujet.

⇒ Des conditions de prises de repas à ne pas négliger

Bruits, confort du mobilier, posture assise, vue, emplacement, odeurs...l'ensemble des paramètres sensoriels pour une prise de repas en collectif, dans un lieu de type salle à manger, doivent également faire l'objet d'une vigilance particulière pour qu'ils ne deviennent pas un frein à la prise de repas. Ils font également partie intégrante de la réflexion.



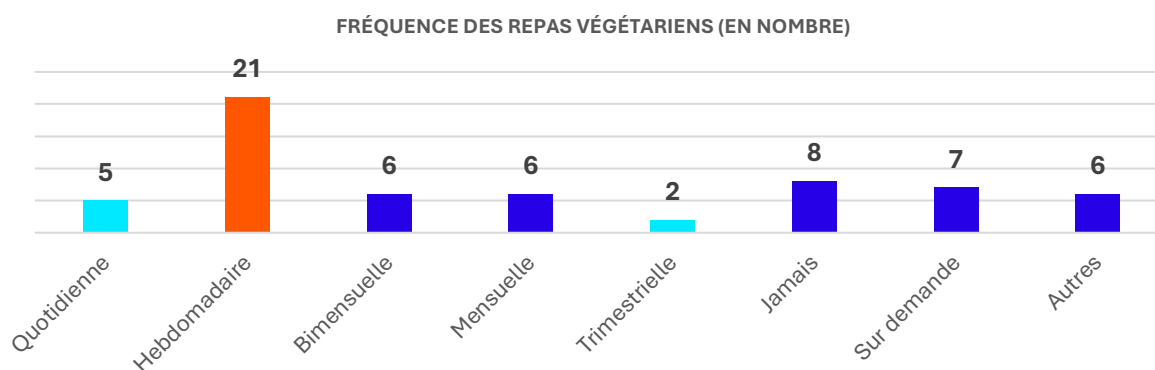
5% des répondants estiment ne pas pouvoir pas tenir en compte les souhaits des convives par manque de personnel.



Pour **10%** des répondants, les convives ne peuvent être accompagnés pour la prise de repas **que selon les possibilités** et pour **32%** de ces derniers, les effectifs pour accompagner les personnes ayant besoin d'assistance pour la prise de repas sont jugés **insuffisants**.

⇒ L'impact de ce manque de personnel n'est pas sans conséquence

Les personnes rencontrant des difficultés ou ayant l'impossibilité de s'alimenter seules, et ne pouvant bénéficier de l'assistance nécessaire, peuvent se retrouver relativement rapidement dans un cycle de dénutrition dont nous savons les conséquences très rapides.



On notera que pour **38%** des répondants, les **repas végétariens** peuvent être servis **moins d'une fois par trimestre** ou uniquement sur demande, ce qui démontre encore de réelles difficultés d'appropriation de ces menus dans les pratiques culinaires des ESMS.

⇒ Les freins peuvent être nombreux sur ce sujet

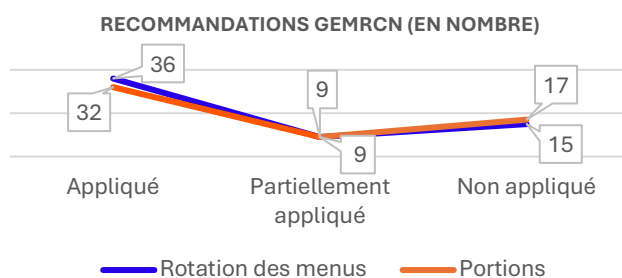
Ils sont cependant désormais bien identifiés et pour certains extrêmement faciles à lever grâce à des actions de sensibilisation et/ou de formation. Un focus spécifique sera proposé autour de ces repas végétariens pour en rappeler le contexte, la réglementation et l'intérêt.



30% déclarent ne pas tenir de **cahier de grammages**.



La maîtrise de ses grammages constitue un levier de **lutte contre le gaspillage alimentaire** et de **maîtrise de ses coûts** relativement important. Quelques grammes supplémentaires par convives sur plusieurs centaines de repas peuvent en effet se révéler, au final, extrêmement coûteux.



Nous pouvons retenir que :

60% des menus établis

55% des portions appliquées correspondent aux recommandations du **GEMRCN**.

16% des établissements le considèrent **inadapté** aux ESMS

15% considèrent les grammages recommandés **trop élevés**



À noter qu'aujourd'hui, les **recommandations du GEMRCN** ne constituent justement que des recommandations et non pas une obligation réglementaire. Elles sont par ailleurs de plus en plus décriées.

⇒ Une norme de référence cependant

Dans l'attente d'une réelle réglementation actualisée, elles restent cependant les références les plus appliquées en cuisine de restauration collective et les plus reconnues, y compris par les professionnels de la diététique-nutrition.

51% ne connaissent pas les recommandations de la **SNFCM** (Société Francophone Nutrition Clinique et Métabolisme), **30** répondants expriment le souhait d'être formés
Seuls **9** établissements appliquent le **référentiel IDDSI**



55 établissements déclarent réaliser des repas à **textures adaptées**, plus de **80%** d'entre eux ont **plus de 3 textures** différentes à réaliser, **77%** d'entre eux ont reçu une formation sur ce sujet, **17%** n'en ont pas et souhaiteraient en avoir une.



Bien que ce ne soit bien évidemment pas systématique, la méconnaissance du référentiel IDDSI peut avoir pour conséquence l'application de menus à textures adaptées dans des situations potentiellement inadaptées.

⇒ Un repas à texture adaptée certes, mais un repas avant tout

Ces textures peuvent certes avoir un impact positif sur la capacité d'alimentation des convives, mais elles peuvent aussi en avoir un plus négatif non négligeable sur leur plaisir et donc motivation à s'alimenter, d'autant plus si la présentation ne peut faire l'objet de soins particuliers.

Par ailleurs, la démultiplication de ces textures peut devenir une contrainte assez lourde pour les équipes cuisine qui peuvent se retrouver avec une typologie journalière de menus à réaliser particulièrement conséquente. Il est donc possible de noter que la meilleure diffusion et appropriation du référentiel IDDSI ainsi que la présentation des repas à textures modifiées peut constituer un axe de sensibilisation important.



Dénutrition : **52** établissements ont détaillé leurs compléments :

2% Poudre de protéines
7% CNO + poudres de protéines
10% Enrichissement maison
12% CNO

13,5% CNO + enrichissement maison
13,5% Enrichissement maison + poudre de protéines
42% Enrichissement maison + CNO + poudre de protéines



Ce que l'on peut retenir, c'est que **près de 80%** des établissements recourent à **l'enrichissement maison** dans leur mix protéique complémentaire, mais que les pratiques sont extrêmement diversifiées. La tendance la plus répandue reste le mix **enrichissement maison + CNO + poudre de protéines**.

⇒ Par ailleurs de nombreuses instances différentes sont citées pour les achats de ces compléments Direction, pharmacie, cadre de santé, IDE, service achats, service soins, service restauration, siège social, diététicienne... il n'existe donc pas d'harmonisation dans le domaine.

Connaissant le coût conséquent de ce poste pour les ESMS, des éléments de sensibilisation/formation autour de la nature et de l'emploi des compléments peuvent également faire sens (privilégier le fait maison...). Nous connaissons cependant le frein réel que constitue la séparation des budgets alimentation et soins qui peut conduire à une stratégie privilégiant les CNO à l'enrichissement maison.



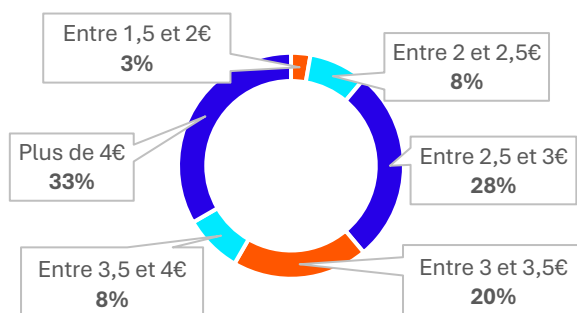
25 établissements (soit **40%** des répondants) n'ont pas déclaré leur **coût matière**, ce qui laisse supposer une relative méconnaissance de cette donnée.

⇒ Cette dernière peut être problématique, puisqu'elle prive les établissements d'un calcul fondamental pour l'évolution des pratiques en cuisine

Mais elle peut également signifier que le coût du service restauration est évalué sur un pourcentage du budget global davantage que sur un coût adapté aux besoins réels du service.



Pour les autres établissements :



Plus de 50% des établissements ayant répondu ont **moins de 3,5€** de coût matière **journalier**.

Ce qui laisse, par déduction et si ce coût est avéré, une marge de manœuvre relativement faible pour des approvisionnements durables et de qualité (sachant que la majorité d'entre eux ont l'intégralité des repas journaliers et des collations à réaliser).

Le budget consacré à l'alimentation dans l'établissement est pour autant jugé :



Insuffisant pour **16%**



Neutre pour **26%**

Suffisant pour **58%**



69% jugent la **maitrise des coûts** comme une problématique prépondérante.



Le budget étant jugé **satisfaisant** en majorité par les répondants, il est possible d'émettre des hypothèses comme la satisfaction relevant davantage d'une maîtrise du budget total dédié, plutôt que d'autres paramètres qui peuvent être jugés moins prioritaires (coût matière, gaspillage alimentaire, origine des approvisionnements...).

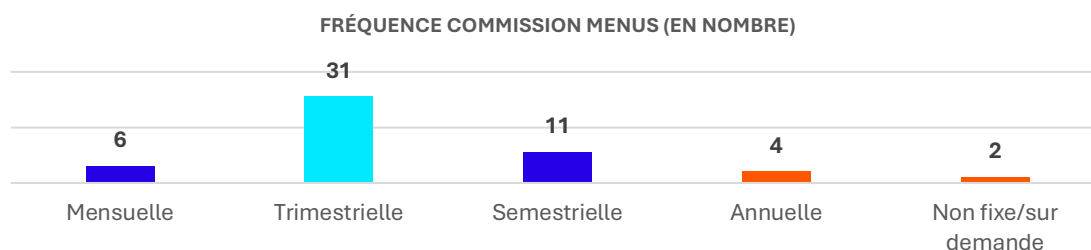
⇒ Des équipements en outils de pilotage à prioriser ?

L'absence de vision de leur coût matière et le faible niveau d'équipement en logiciels de suivi détaillé (notamment pour les pourcentages EGalim) privent les équipes d'une vision globale de leur activité.

Sans cette dernière le pilotage, et donc la possible transition alimentaire de son établissement, demeure bien plus complexe à réaliser. Ces éléments ne sont donc pas à négliger dans les accompagnements à venir.

93% disposent d'un **dispositif d'évaluation de satisfaction** des convives.

95% des répondants possèdent une **commission menus**. Elle se réunit de manière :



⇒ L'immense majorité a choisi la fréquence trimestrielle pour cette commission.

Il est intéressant d'avoir connaissance de cette donnée puisque c'est cette fréquence qui va rythmer la politique alimentaire des ESMS.

Nous pouvons noter également que certains ESMS ne réunissent cette commission que de manière annuelle, ou même uniquement sur demande, ce qui laisse peu d'opportunités pour mettre en œuvre des enjeux alimentaires durables et collectifs dans la stratégie d'établissement.

Autres instances : **57** établissements ont détaillé :

CDU : **2**
CLAN : **4**
CDU + CVS : **4**
CDU + CLAN : **6**

CLAN + CVS : **6**
CDU + CLAN + CVS : **11**
CVS : **24**



L'instance la plus représentée est le Conseil de Vie Sociale (45). Ceci peut notamment, mais pas exclusivement, s'expliquer par la présence d'un grand nombre d'EHPAD dans les répondants.

⇒ **Le cœur d'actions du CVS n'est pas celui de l'alimentation**

Il peut tout de même potentiellement, par sa présence dans un grand nombre d'établissements, constituer un appui clé soit pour porter lui-même le sujet, soit pour en impulser une priorisation et évolution au sein d'autres instances plus appropriées types CLAN ou commission menus.

Concernant les **composantes de la loi EGalim**, les répondants se sentent :



Peu à l'aise pour **13%**



Neutre pour **22%**

À l'aise pour **65%**



Elles constituent pour eux :



Une contrainte pour **19%**



Neutre pour **33%**

Une opportunité pour **48%**



64% ne savent pas si leur territoire dispose d'un PAT, **22%** savent être sur un territoire en disposant d'un et pour **12%**, ils n'en ont pas.

5 établissements déclarent avoir déjà participé à des actions dans le cadre du **PAT** de leur territoire mais rien de très structuré ne semble en avoir émergé car personne n'a donné de détails particuliers sur ces dernières.



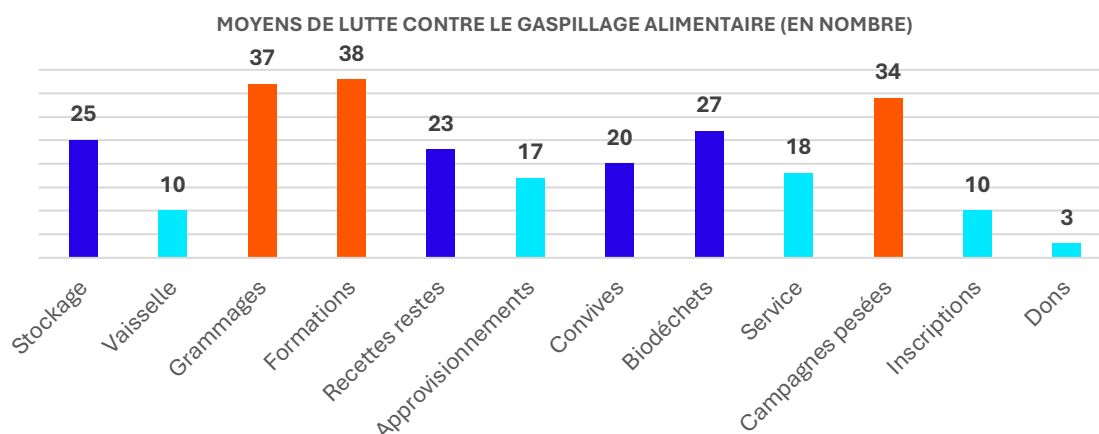
Nous pouvons constater une relative « **déconnexion** » des ESMS avec ce type de politique alimentaire territoriale.

⇒ **Cette méconnaissance n'est ni dramatique, ni surprenante**

La plupart des PAT commencent en effet souvent leur réflexion autour de la restauration collective pour laquelle leurs porteurs (souvent des communautés de communes ou pays) possèdent la compétence.

Les ESMS et leurs modes de fonctionnement sont souvent moins faciles à identifier et donc à intégrer dans la réflexion territoriale. Cela conforte la nécessité de faire le lien, à l'échelle de RESET, entre le réseau régional des PAT et les ESMS.

42 établissements ont déjà effectué un **diagnostic** sur le gaspillage alimentaire et quasiment **100%** des répondants ont déclaré des actions déjà mises en place pour le diminuer, ce qui démontre un engagement très fort sur ce sujet.



Nous pouvons noter des pratiques qui semblent déjà relativement répandues puisqu'elles concernent plus de la moitié des répondants telles que la **modification des grammages**, la **sensibilisation et formation des personnels** et la mise en place de **campagnes de pesées**.

À l'inverse **l'évolution des modes d'approvisionnements**, la **modification de l'organisation** des éléments de service ou encore le **changement de vaisselle** sont des actions peu utilisées/répandues.

⇒ Des démarches à encourager

Les ESMS semblent s'être extrêmement mobilisés autour de ce sujet du gaspillage alimentaire. Il apparaît important qu'il puisse constituer un élément à part entière des actions qui seront proposées au sein de RESET pour pouvoir continuer et encourager cette dynamique, tout comme pour inciter à déployer la mise en place de nouvelles actions.

Concernant le gaspillage alimentaire, pour les répondants il constitue une :



Problématique maîtrisée pour **50%**



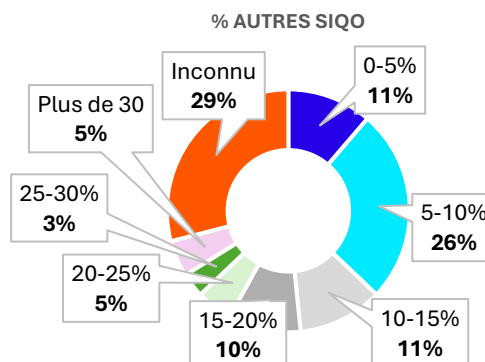
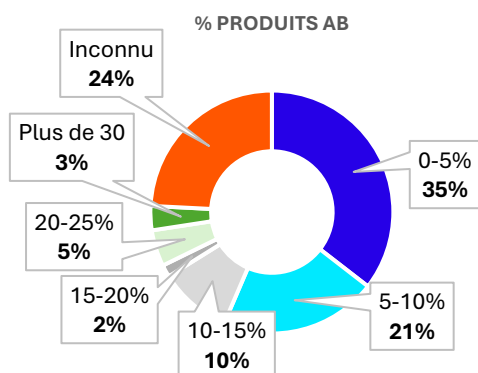
Neutre pour **23%**

Problématique réelle pour **27%**



⇒ Pour autant, nous pourrions constater plus loin dans ce rapport que le gaspillage alimentaire constitue une demande d'accompagnement particulièrement demandée.

c) PRATIQUES D'APPROVISIONNEMENTS



Pour rappel, **63%** des répondants ne disposent pas d'un logiciel permettant de calculer ces taux d'approvisionnement, aussi ces chiffres sont à analyser **avec la plus grande prudence** et à fortement nuancer.

47 répondants sont inscrits sur « **ma cantine** » et **45** ont déjà effectué une télédéclaration.



**ma
cantine**

⇒ Un suivi rendu complexe

Le taux d'équipement en logiciel de suivi étant relativement faible, comme nous l'avons souligné précédemment, nous pouvons imaginer les difficultés réelles des établissements souhaitant suivre l'évolution de ces chiffres et de leur activité, mais également pour télédéclarer (et donc la viabilité des données disponibles) sur « ma cantine ».

Les établissements équipés citent pour certains soit un logiciel interne à leur SRC (3), le fournisseur Pomona est également cité à 3 reprises, on peut également citer Aidomenu, Maestro, Soappro ou encore Wicat et Prestamarket.

⇒ Il n'existe donc, pour les établissements équipés, aucune réelle tendance globale sur le sujet.

Concernant les **méthodes d'approvisionnement** (en nombre) :

Marchés + GHT + gré à gré : **1**
 Gré à gré + groupement d'achats : **1**
 Groupement de coopération sanitaire : **1**
 Gré à gré + marchés + groupements d'achats + groupement de coopération sanitaire : **1**
 Gré à gré : **2**
 GHT : **2**
 Marchés + gré à gré + groupements d'achats : **2**
 Groupements d'achats + marchés : **2**
 Gré à gré + marchés : **4**
 GHT + marchés : **4**
 Groupements d'achats + gré à gré : **5**
 GHT + marchés + groupements d'achats : **5**
 Marchés : **6**
 Groupements d'achats : **18**



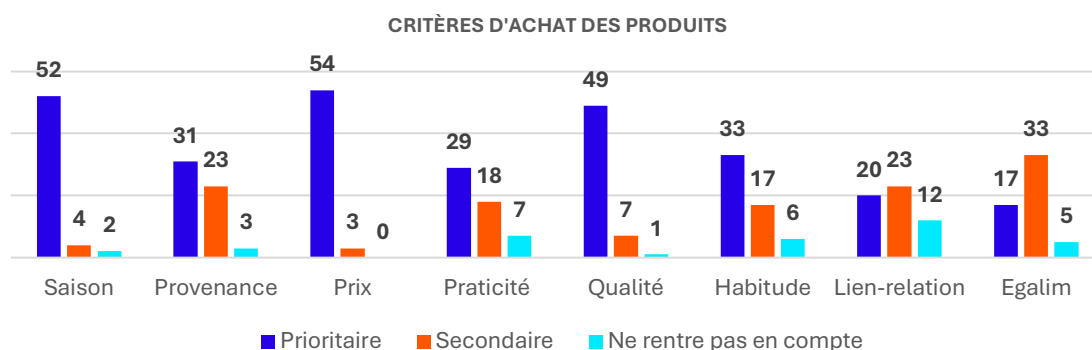
Nous constatons donc une **grande diversité** des méthodes d'approvisionnement qui peuvent rendre les échanges de pratiques mais aussi l'organisation entre les services achats et cuisine complexes. Le **groupement d'achat** est celui qui reste le plus répandu (29% seul et 55% dans l'ensemble des pratiques)

Les marchés sont en procédure :

- Adaptée pour **17** établissements
- Formalisée pour **17** établissements
- Simplifiée pour **10** établissements

Là encore nous constatons une diversité notoire des pratiques.

.....

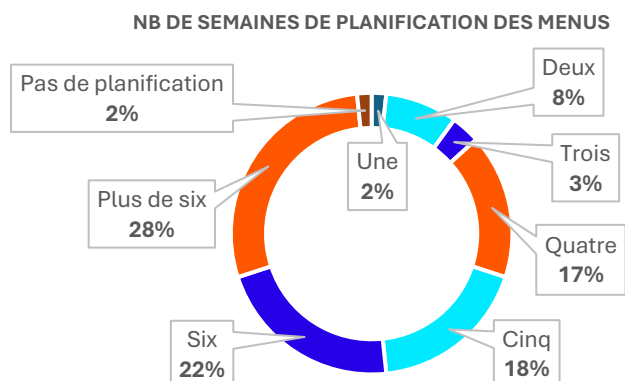


Nous pouvons noter une prédominance des critères suivants : **prix, saisonnalité et qualité**. À l'inverse, ceux peu pris en compte sont **l'éligibilité EGalim, le lien avec le fournisseur ou encore la provenance**.

⇒ Il existe donc une dissociation entre la qualité projetée et le fait qu'un produit soit un SIQO

Signe Officiel de Qualité et d'Origine ne rime donc pas systématiquement avec qualité pour tous les répondants. Nous savons que ce type de valeur est subjectif et propre à chacun, aussi un rappel sur les SIQO ou encore les composants des produits alimentaires pourra être intéressant.

.....



50% des répondants ont des menus planifiés au minimum **6 semaines** à l'avance.

76% se réapprovisionnent **plusieurs fois par semaine** et **10%** tous les jours de production.

33% ont des capacités de stockage insuffisantes et le **froid positif** est cité dans **100%** des cas suivi de près du **surgelé (65%)**



Le flux tendu de ces établissements nécessite des fournisseurs disposant de **circuits logistiques** et de **capacités de réactivité** solides.

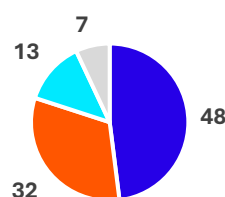
⇒ **Ce mode de fonctionnement laisse peu de place à des producteurs qui ne peuvent pas forcément, à une échelle individuelle, répondre à une telle organisation.**

La vision sur les menus assez longue dans le temps a des avantages et des inconvénients pour travailler en direct avec des producteurs. Elle permet un travail sur la planification très intéressant pour ces derniers (qui ont le temps de s'organiser et de répondre aux demandes) mais elle peut constituer de réelles difficultés pour proposer des produits primeurs ou de saison (leur disponibilité étant parfois difficile à prévoir même deux semaines avant selon les conditions météorologiques).

D'où l'importance d'une politique alimentaire globale d'établissement incluant tous les acteurs et laissant une marge de manœuvre intégrée, comprise et acceptée par tous (par exemple, un menu affichant « crudités/légumes/potage de saison » plutôt qu'un légume spécifique laisse la possibilité de s'adapter aux disponibilités du moment).

87% des répondants travaillent avec jusqu'à **une dizaine** de grossistes et le même pourcentage travaillent avec **1 à 5** producteurs directement en circuit-court.

FRÉQUENCE D'APPRO EN GMS



■ Jamais ■ Rarement ■ Régulièrement ■ Toutes les semaines



Les **grossistes** constituent le mode d'approvisionnement privilégié, ce qui est cohérent avec la fréquence **élevée** de réapprovisionnement.

⇒ **Les GMS constituent cependant également un point d'approvisionnement non négligeable.**

La recherche du coût le plus bas, la proximité d'une GMS et de l'établissement mais aussi la difficulté pour de « petits » établissements à se faire livrer par certains acteurs alimentaires peut expliquer ce recours non négligeable aux GMS.

⇒ **Par ailleurs, contrairement à ce que l'on peut penser, cette démultiplication des sources d'approvisionnement n'est pas systématiquement source de gains financiers**

Elle peut complexifier des démarches déjà difficiles. Le temps passé à réaliser ces commandes auprès de multiples fournisseurs peut être relativement conséquent, et les franco de ports plus élevés pour des quantités commandées moindres.



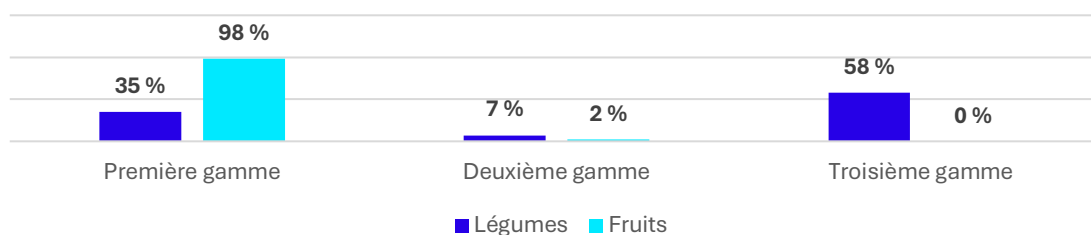
La pression et responsabilité sur les personnes **en charge des achats** est donc conséquente entre le respect des contraintes budgétaires, matérielles et logistiques, pouvant conduire à des choix, au final, non réellement facilitants.

La **viande** est davantage consommée en format sous-vide (**51%**) qu'en format « crue » type boucherie (**36 %**) et le surgelé est peu développé (**13%**).



21% ne sont pas équipés pour travailler des **légumes bruts** (quasi exclusivement des centres hospitaliers) et pour **36%** il est compliqué de travailler ces derniers, équipés ou non. Le **manque de personnel** est cité dans **100%** de ces cas et dans **50%** des cas des **équipements non adaptés**.

GAMMES DES FRUITS ET LÉGUMES (EN %)



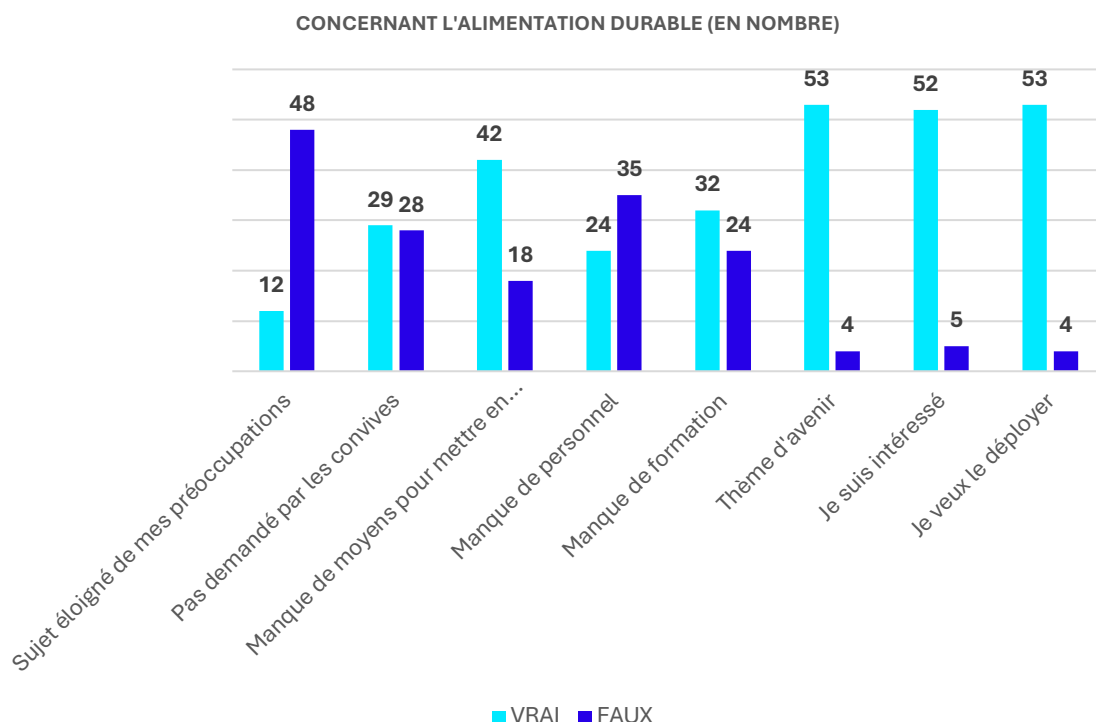
Quand l'écrasante majorité des **fruits** sont achetés en première gamme (frais/bruts), les **légumes** le sont davantage en troisième (surgelés/congelés). La deuxième gamme (conserves) reste très anecdotique.

⇒ Le parallèle avec les légumes bruts est logique

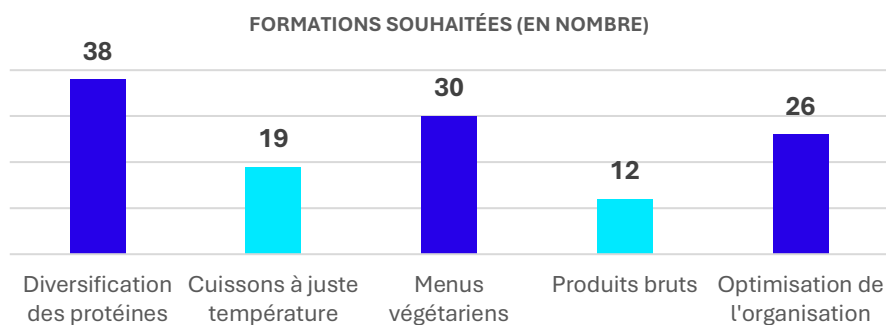
Ces chiffres sont cohérents avec les réponses évoquant la difficulté à travailler des légumes bruts, tant en termes de personnels que d'équipements.

Les filières maraîchères bio locales ne sont actuellement pas structurées pour proposer des gammes surgelées. Se pose la question d'outils de transformation intermédiaires comme les légumeries qui peuvent fournir des légumes prêts à l'emploi, mais qui ont aussi un impact sur le coût final.

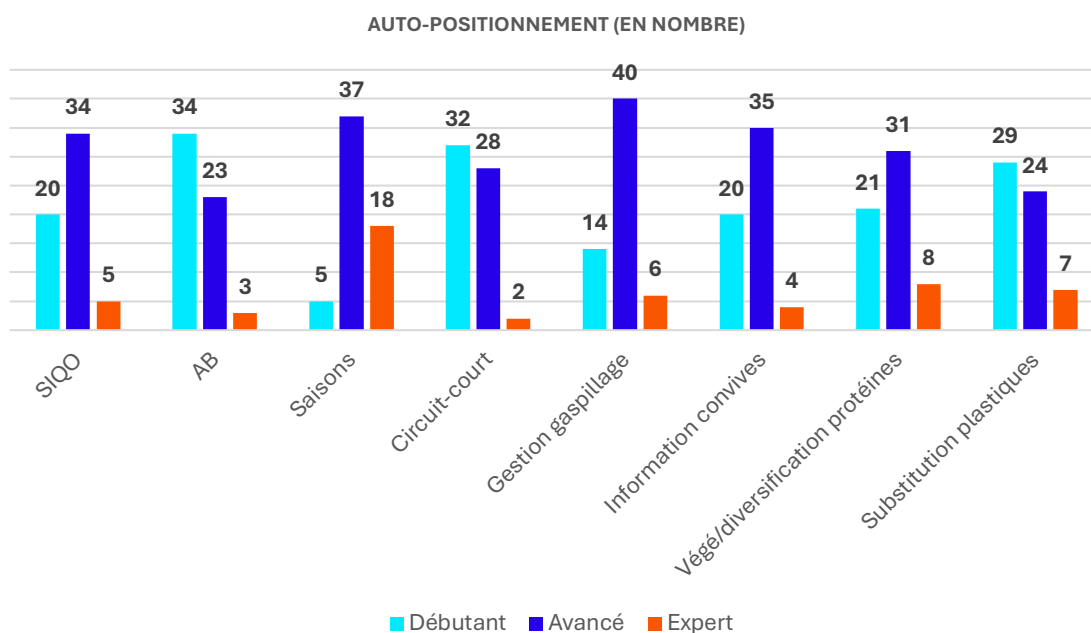
d) BESOINS EXPRIMÉS DES RÉPONDANTS



Nous pouvons affirmer que le sujet de l'alimentation durable est considéré comme un **enjeu prioritaire important à déployer** dans les établissements répondants, mais qu'un **manque de moyens**, qu'ils relèvent des aspects financiers, humains ou de connaissances, semblent constituer de réels freins au déploiement de ces sujets en leur sein.



La **diversification des protéines**, intrinsèquement liée aux **menus végétariens**, sont les deux formations les plus sollicitées.



Les sujets où les besoins en montées en compétences sont **les plus importants** sont ceux de l'agriculture biologique, des circuits-courts et de la substitution des plastiques. Ceux où les répondants semblent **plus à l'aise** sont ceux de la saisonnalité et du gaspillage alimentaire.

En termes d'accompagnements dont les répondants ont indiqué **avoir déjà bénéficié** à titre ponctuel, périodique ou jamais, nous retrouvons les tendances suivantes :

Type d'accompagnement	Jamais	Type d'accompagnement	Une ou pls fois
Aide à la rédaction des marchés	77%	Compréhension loi EGalim	54%
Substitution des plastiques	71%	Gestion gaspillage alimentaire	53%
Information des convives	59%	Biodéchets	47%
Trouver des fournisseurs/producteurs	58%	Trouver des fournisseurs/producteurs	42%
Aide à la télédéclaration « ma cantine »	58%	Aide à la télédéclaration « ma cantine »	42%
Biodéchets	53%	Information des convives	41%
Gestion gaspillage alimentaire	47%	Aide à la rédaction des marchés	33 %
Compréhension loi EGalim	46%	Substitution des plastiques	29%

Nous noterons, parmi les **prestataires cités** ayant proposé des formations/actions d'information ou de sensibilisation :

- La plateforme « ma cantine »,
- Les Communautés de Communes (pour les biodéchets),
- Les Conseils Départementaux (notamment via les démarches Agrilocal),
- L'Association Restau'Co,
- Le prestataire qui assure la prestation cuisine pour l'établissement (Sodexo par exemple).

Les **besoins d'accompagnement** exprimés par les répondants sont les suivants de manière décroissante :

Type d'accompagnement	Besoin	Pas besoin
Partage de bonnes pratiques	63%	37%
Gestion du gaspillage alimentaire	62%	38%
Substitution des plastiques	53%	47%
Compréhension loi EGalim	45%	55%
Information des convives	43%	57%
Trouver des fournisseurs/producteurs	43%	57%
Aide à la télédéclaration « ma cantine »	35%	65%
Biodéchets	35%	65%
Aide à la rédaction de marchés	30%	70%

Nous pouvons noter que les résultats sont plutôt proportionnels aux accompagnements déclarés comme déjà réalisés, à part pour « **l'aide à la rédaction de marchés** » qui semble une compétence sur laquelle il n'y a aurait pas d'accompagnement nécessaire, bien que nous sachions qu'elle constitue une clé importante pour l'accompagnement au changement sur la stratégie d'approvisionnements.

Concernant « **ma cantine** », la plateforme nationale assure régulièrement des webinaires et constitue également une banque de données intéressante sur tous ces sujets, il est donc logique que les besoins soient moindres. Le **partage de bonnes pratiques** est une dynamique que l'on retrouve dans tout accompagnement au changement, il est donc très positif mais aussi logique de le retrouver en tête de ce classement.

Les formats proposés ont recueilli les réponses suivantes (classement par décroissance) :

1. Participer à un atelier ou à une formation (1 journée) : **74%**
2. Lire une newsletter (>30min) : **67%**
3. Participer à un webinaire (>2H) : **66%**
4. Se déplacer dans un autre établissement ou sur une ferme (1/2 journée) : **65%**

Nous pouvons donc constater que, contrairement aux idées que nous pourrions spontanément avoir sur les difficultés de mobilisation, la journée entière semble être un format pertinent pour ces établissements. A la fois peut-être dans un souci d'optimisation, de facilité de construction des agendas des équipes, mais aussi de rencontres de pairs, ce format paraît effectivement pouvoir répondre à l'ensemble de ces problématiques.

B. RÉPONSES AU QUESTIONNAIRE « PRESTATION REPAS LIVRÉE »

a) PROFIL DES RÉPONDANTS

Ce questionnaire, destiné aux établissements se faisant livrer des repas, a obtenu **12 réponses**.

La répartition de ces dernières est la suivante :

NB DE RÉPONSES	DÉPARTEMENT	NB IMPLIQUÉS DANS UN GHT
4	Nièvre	1
2	Doubs	1
1	Saône-et-Loire	
2	Côte d'Or	
1	Jura	
2	Haute-Saône	2

Nous n'avons obtenu de réponse d'aucun établissement du département de l'Yonne et du territoire de Belfort. Les réponses entre Bourgogne et Franche-Comté sont plutôt équilibrées.

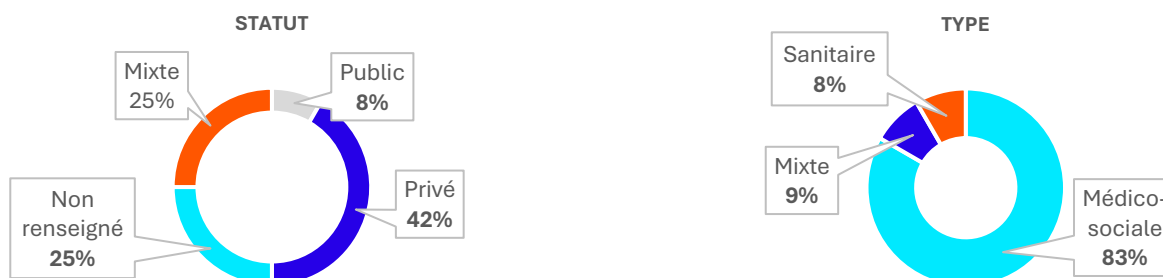
Fonctions des répondants :

NB DE RÉPONSES	FONCTION
4	Responsable restauration
4	Direction
3	Non précisé
1	Responsable logistique

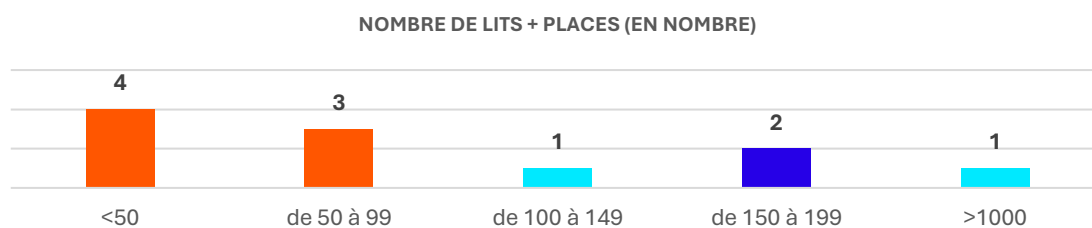
Les répondants ont été classifiés dans les catégories harmonisées suivantes :

NB	TYPE
4	Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD)
2	Groupe
2	Institut Médico Éducatif (IME)
1	Établissement et Service d'Accompagnement par le Travail (ESAT)
1	Soins Médicaux et de Réadaptation (SMR)
1	Dispositif d'institut Thérapeutique Éducatif et Pédagogique (DITEP)
1	Clinique

La répartition des répondants par statut et type est la suivante :



Nous pouvons donc noter au sein de ce questionnaire une surreprésentation des structures médico-sociales par rapport aux autres catégories.



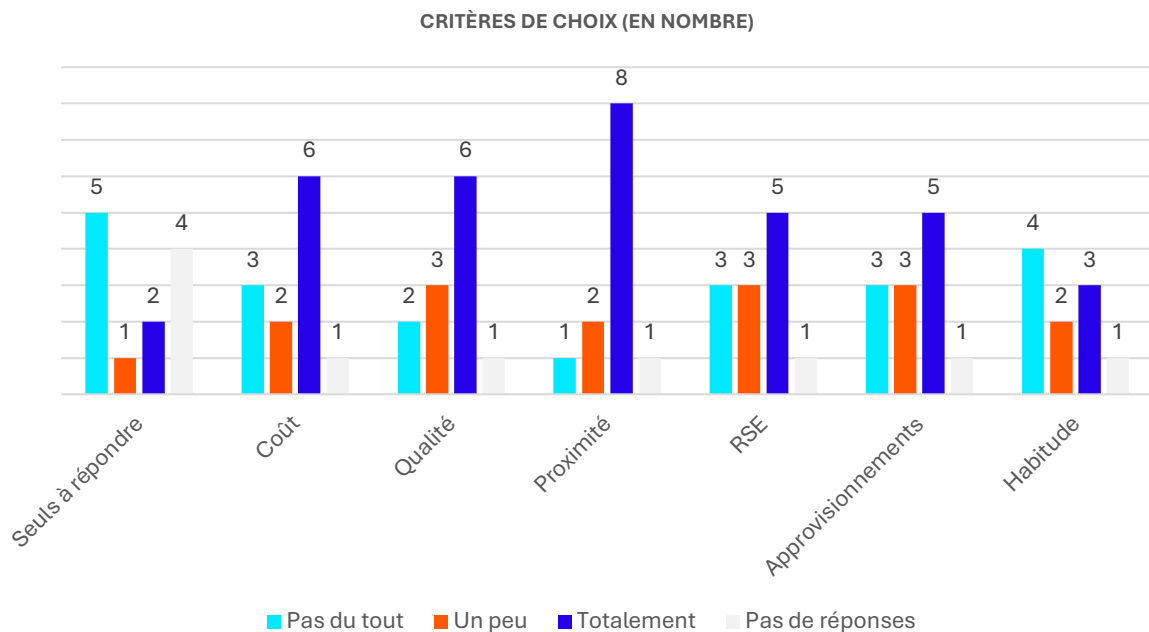
Les répondants sont donc très majoritairement des structures comptant moins de 100 lits et places.

b) ORGANISATION CULINAIRE

Concernant les **Sociétés de Restauration Collective (SRC)** ou prestataire réalisant la prestation repas, aucun établissement ou groupe répondant ne possède le ou la même :

- Vitalrest	- Sud Est restauration	- Ansamble
- Acodège	- Cuisine centre du	- SICOPAL
- Intervalle	centre hospitalier de	- VILTAIS
- La cuisine des	Chalon-sur-Saône	- Sodexo
saveurs	- La grande tablée	- Compass groupe

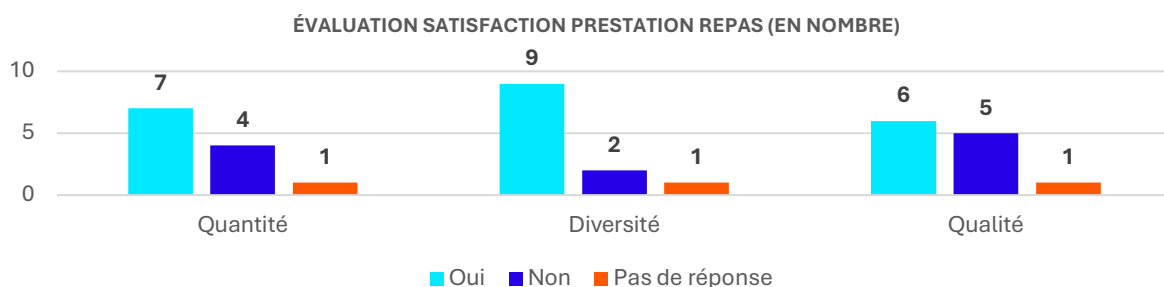
Les **critères de choix** déclarés de ces prestataires sont les suivants :



Nous pouvons noter que la **proximité géographique** constitue le critère de choix prioritaire, suivi par le **coût** et la **qualité** des produits et de la prestation proposée.

10 répondants sur 12 considèrent la **maitrise des coûts** comme prépondérante malgré le fait que le coût ne ressort pas comme le premier critère de choix d'un prestataire.

Satisfaction de la prestation repas :





Le critère apportant le plus de satisfaction de leur prestataire actuel pour les répondants est celui de la **diversité** des plats et donc des menus proposés. La **qualité** des produits ne convient pour sa part qu'à la moitié des répondants.

⇒ Une satisfaction contrastée

Si le critère dominant pour choisir son prestataire, à savoir la proximité géographique, semble se déterminer sur un besoin de lien de confiance, nous pouvons tout de même constater que la moitié des répondants ne sont pas réellement satisfaits de la qualité de leurs propositions culinaires.

Ce critère étant pour rappel relativement subjectif, il sera intéressant de pouvoir le questionner dans les accompagnements à venir pour parvenir à davantage l'identifier (organoleptique, présentation...).



7 répondants sont en liaison froide



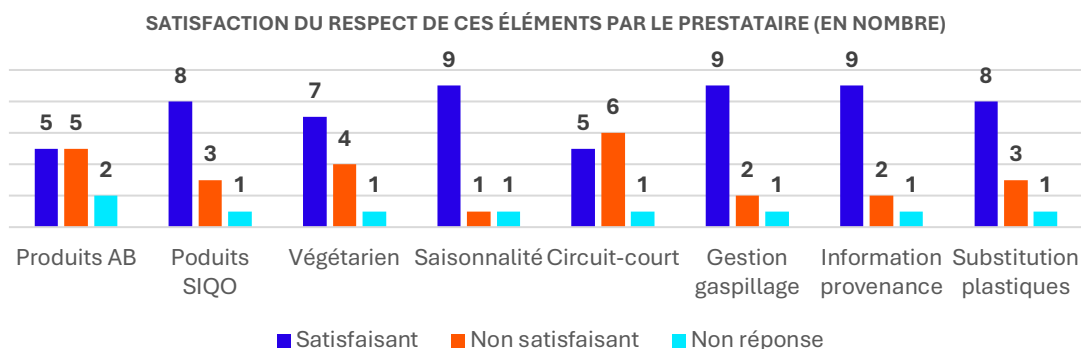
1 répondant est en liaison chaude



4 répondants sont en système mixte

100% des répondants possèdent une unité de réchauffage.

.....



Les critères liés à la loi EGalim (et sur le sujet plus large de l'alimentation durable) sur lesquels les prestataires apportent actuellement le plus de satisfaction aux répondants sont ceux du **respect des saisons**, de la gestion du **gaspillage alimentaire** et de l'information sur la **provenance** des produits.



À l'inverse les lacunes se situent au niveau des produits issus de l'**agriculture biologique** et de **circuits-courts** au sein de l'offre proposée.

⇒ Les mêmes besoins de montée en compétences ?

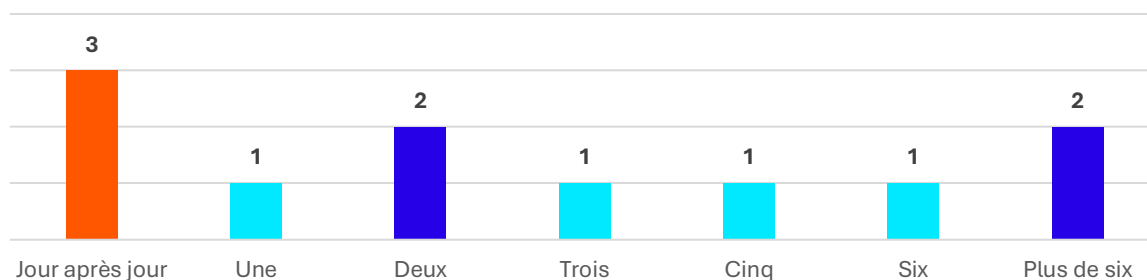
Dans le questionnaire précédent, nous avons pu observer que ces sujets étaient ceux sur lesquels les besoins de monter en compétences étaient les plus exprimés.

Il n'est donc pas illogique de les retrouver ici comme un critère sur lesquels ils ont le plus de mal à se positionner en tant que prestataire réalisant et livrant des repas.

⇒ Une interrogation sur le gaspillage alimentaire

Ce sujet ressort dans les sources de satisfaction malgré une insatisfaction relativement marquée sur la qualité des produits proposés ainsi que sur la prise en considération des choix individuels (voir plus bas), aussi se pose la question du critère sur lequel repose cette satisfaction (prise en charge des biodéchets, peu de restes plateaux ?)

FOURNITURE DES MENUS PAR LE PRESTATAIRE EN SEMAINES (ET EN NOMBRE)



⇒ La visibilité sur les repas est très variable.

Elle est attribuable à la très grande diversité observée parmi les prestataires, et au mode de fonctionnement inhérent à ces derniers (SRC, cuisine centrale hospitalière...).

Concernant la constitution et la typologie des repas servis :

Déjeuner : 1

Déjeuner + dîner : 2

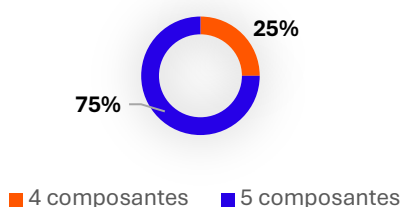
Petit déjeuner + déjeuner + dîner : 3

Petit déjeuner + déjeuner + collation (goûter) + dîner : 3

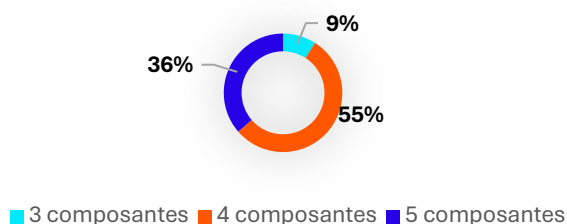
Petit déjeuner + collation (matinale) + déjeuner + collation (goûter) + dîner : 4



NOMBRE DE COMPOSANTES DÉJEUNER



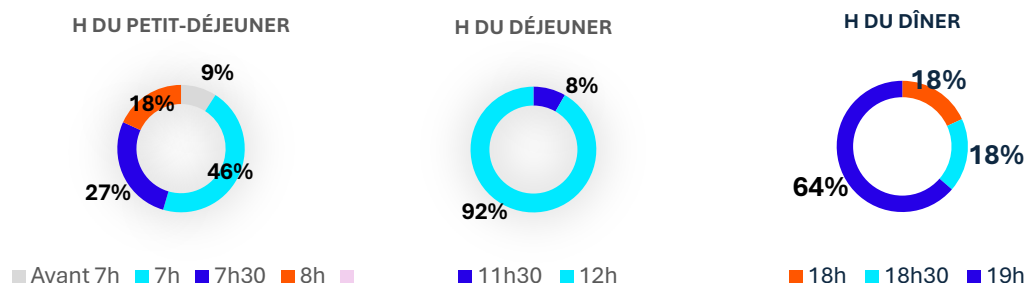
NOMBRE DE COMPOSANTES DINER



Nous retrouvons le même schéma dominant que dans le questionnaire précédent à savoir des repas majoritairement composés des 3 repas principaux + 1 ou 2 collations, un déjeuner composé de 5 composants et un dîner de 4.

⇒ Des configurations de repas plus contrastées

La prédominance d'établissements de type médico-sociaux montre cependant un schéma de repas plus contrasté et moins dominant, avec plus de la moitié des établissements qui ne proposent pas le schéma « classique ». Cela doit être pris en compte dans les futurs accompagnements par rapport à l'équilibre nutritionnel journalier.



Contrairement au questionnaire précédent, les petits-déjeuners sont servis en majorité plus tôt (7h30 au plus tard) et les dîners plus tard (à partir de 19h), ce qui laisse un temps un peu moins conséquent entre ces deux repas.

Il n'y a par ailleurs aucun établissement pour lequel le temps du repas est inférieur à 30min.

4 établissements ne proposent pas de repas le week-end

2 n'assurent pas de prestation repas pendant les périodes de vacances scolaires.

Le système dominant pour la **prise de repas** est, tout comme pour le précédent questionnaire, celui du collectif type salle à manger (**75%**) suivi de près par un service assuré en chambre (**58%**).



Pour **la moitié** des répondants, les convives ne peuvent pas s'inscrire aux repas et quand ils le peuvent, les délais sont **d'une semaine** pour **90%** des concernés.

1 seul établissement possède un nombre fixe de convives.



Le fait qu'il n'y ait pas de système d'inscription aux repas pour la moitié des répondants questionne : quelles données sont dès lors communiquées aux prestataires pour le **nombre de repas à livrer** ?

⇒ Une question mal rédigée et donc mal interprétée ?

Soit il existe bien dans ces ESMS un processus, basé par exemple sur une inscription à l'année, et il n'a pas été identifié par les répondants comme relevant de la question posée. Soit les repas sont commandés à partir d'un nombre inconnu de convives, ce qui peut être générateur d'un gaspillage alimentaire, et donc financier, conséquent.

Pour plus de **80%** des établissements les convives, peuvent être **accompagnés** pendant la prise de repas mais **2** d'entre eux trouvent les effectifs insuffisants. Les problématiques soulevées précédemment sont donc également valables ici.



⇒ Des proportions similaires

Nous retrouvons plus ou moins les mêmes proportions sur ce sujet que dans le questionnaire précédent.

.....



Près de **70%** des répondants doivent proposer des textures adaptées et pour **100%** d'entre eux, ce sont plus de 3 textures différentes qui sont à gérer.

À noter que le référentiel **IDDSI** est utilisé par seulement **2** établissements.

⇒ Des proportions légèrement supérieures

Bien que très proches des réponses au questionnaire précédent, nous trouvons ici une proportion moins importante d'établissements devant proposer des textures adaptées.

La différence réside surtout dans le fait que l'intégralité d'entre eux a, ici, plus de 3 textures différentes à gérer. Le référentiel IDDSI est également particulièrement méconnu des répondants de ce questionnaire.

Concernant la dénutrition, les pratiques sont les suivantes :

CNO : **1**

Enrichissement maison par l'alimentation : **1**

Enrichissement maison + poudre de protéines : **1**

CNO + enrichissement maison + poudre de protéines : **1**

CNO + poudre de protéines : **2**



Tout comme pour le questionnaire précédent, les pratiques en la matière sont très **éclectiques** et l'instance de gestion de ces compléments est très différente selon les établissements : infirmier, médecins, pharmacie, pôle santé, direction, secrétariat....



25% des établissements ne bénéficient pas de l'appui d'un.e diététicien.ne-nutritionniste et, pour les autres, seuls **1/3** des établissements l'ont en tant que salarié.

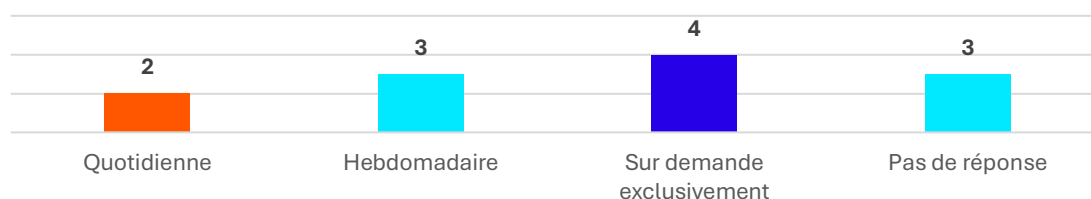
⇒ Des proportions plutôt identiques

Le nombre de répondants ne disposant pas d'une expertise interne en diététique-nutrition est relativement similaire, bien que légèrement supérieure au questionnaire précédent.

Le fait qu'encore moins de ces professionnels soient salariés des structures concernées est à mettre en lien avec le mode opératoire, car les repas font l'objet d'une prestation 100% externalisée : les structures peuvent donc légitimement se tourner ou exiger de leurs prestataires une validation des repas par des experts du sujet.

.....

FRÉQUENCE DES REPAS VÉGÉTARIENS (EN NOMBRE)



⇒ **Nous constatons, proportionnellement, une fréquence plus élevée des repas végétariens.**

Cela peut potentiellement s'expliquer par une meilleure connaissance des enjeux EGalim sur ce sujet par les SRC ou prestataires qui, répondant pour certains à des marchés, doivent obligatoirement satisfaire ces critères.

Pour plus de **80%** des répondants, l'offre alimentaire peut être adaptée pour tenir compte des pathologies des convives mais pour plus de **40%**, les goûts ne peuvent être pris en considération.



Le fait de ne pouvoir obtenir un régime alimentaire correspondant à ses **goûts, dégoûts et habitudes** (régime type végétarien, aliments non appréciés...) constitue une source très importante de gaspillage alimentaire, mais aussi de potentielle malnutrition ou dénutrition.

⇒ **Un lien potentiel avec le système d'inscription ?**

Nous pouvons nous interroger sur la raison de cette impossibilité relativement prononcée : est-ce dû à une absence d'alternative proposée par le prestataire, à des difficultés d'identification des goûts individuels ou encore l'absence d'inscriptions possibles ?

Ces éléments pourraient également être creusés dans de potentiels accompagnements afin de davantage identifier la problématique et trouver des possibilités d'amélioration.

Parallèlement à cela, **1** seul répondant ne dispose pas de système d'évaluation de la satisfaction des convives.

⇒ **La satisfaction est donc très mesurée, mais avec une prise en considération des goûts individuels plutôt basse.**

Nous pouvons donc potentiellement nous interroger sur l'efficacité de ces systèmes d'évaluation et sur la possibilité de remédier aux problématiques qu'ils peuvent soulever.

33% des établissements n'ont pas de commission menus et la fréquence annuelle et trimestrielle de rencontre pour cette instance sont au même niveau parmi ceux en disposant d'une.



Le nombre d'établissements ne disposant pas de ce type de commission est bien plus important que dans le questionnaire précédent.

⇒ **Une corrélation avec le niveau de satisfaction ?**

Nous avons pu observer que le niveau de satisfaction concernant la qualité des produits proposés, mais également celui de la prise en considération des goûts individuels, n'est pas optimum.

L'absence de commission menus ou une fréquence trop peu élevée de la réunion de ces dernières peut constituer une piste d'explications.

9 répondants disposent d'un Conseil de Vie Sociale (CVS) et **2** d'un système basé sur une CDU + un CLAN.



Nous pouvons donc constater la présence bien moins élevée d'instances pouvant porter et développer les sujets alimentaires au sein des répondants à ce questionnaire.

⇒ **L'absence de production sur place ne doit mettre l'alimentation au second rang**

Se faire livrer des repas n'empêche pas, au contraire, de mener une politique alimentaire au sein de son établissement.

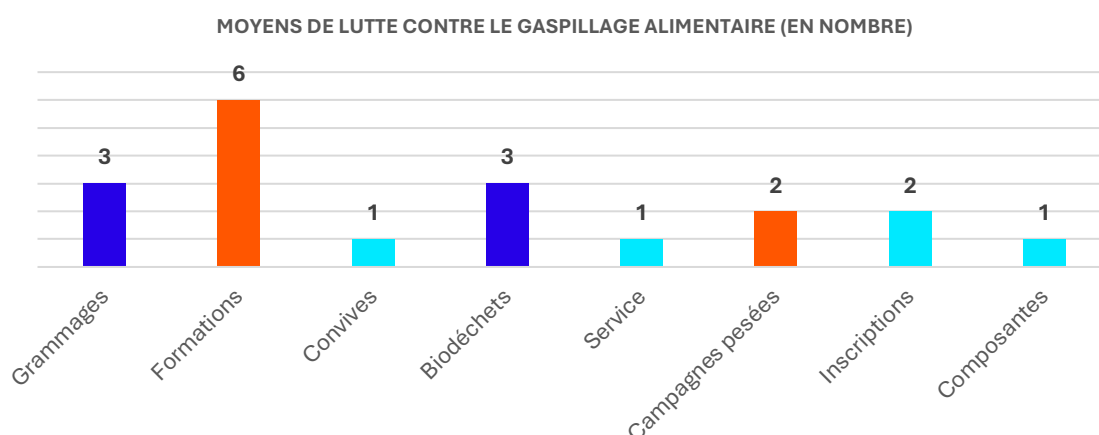
Rappelant les insatisfactions précédemment citées, des enjeux réels sont identifiés, et ne pas les traiter revient à subir une situation revenant plusieurs fois par jour. Des témoignages sur le sujet pourraient être intéressants à partager.

7 établissements ne sont pas inscrits sur « ma cantine » et **8** n'ont jamais effectué de « télédéclaration ».

⇒ **Le commanditaire reste le maître d'œuvre sur ce sujet**

Les établissements restent ceux qui doivent impulser/imposer à leurs prestataires de réaliser ces télédéclarations. Ils peuvent également se saisir de ces données comme base de réflexion pour l'amélioration de leurs prestations futures.

4 établissements n'ont jamais réalisé de diagnostic sur le gaspillage alimentaire.

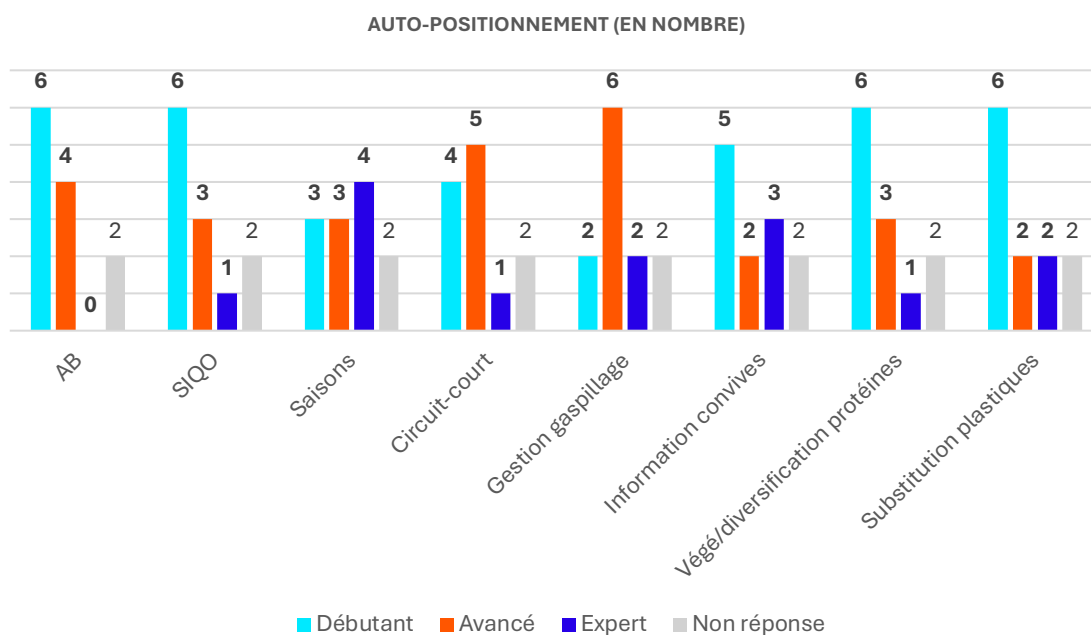


Il est plutôt logique que ces établissements investissent davantage sur la formation de leurs personnels concernant la lutte contre le gaspillage, puisque leur capacité d'action se situe essentiellement sur l'accompagnement et la pédagogie au moment de la prise de repas que sur d'autres actions en amont au moment de la production culinaire.



75% établissements ne savent pas si leur territoire dispose d'un PAT et personne n'a déployé d'actions dans ce cadre.

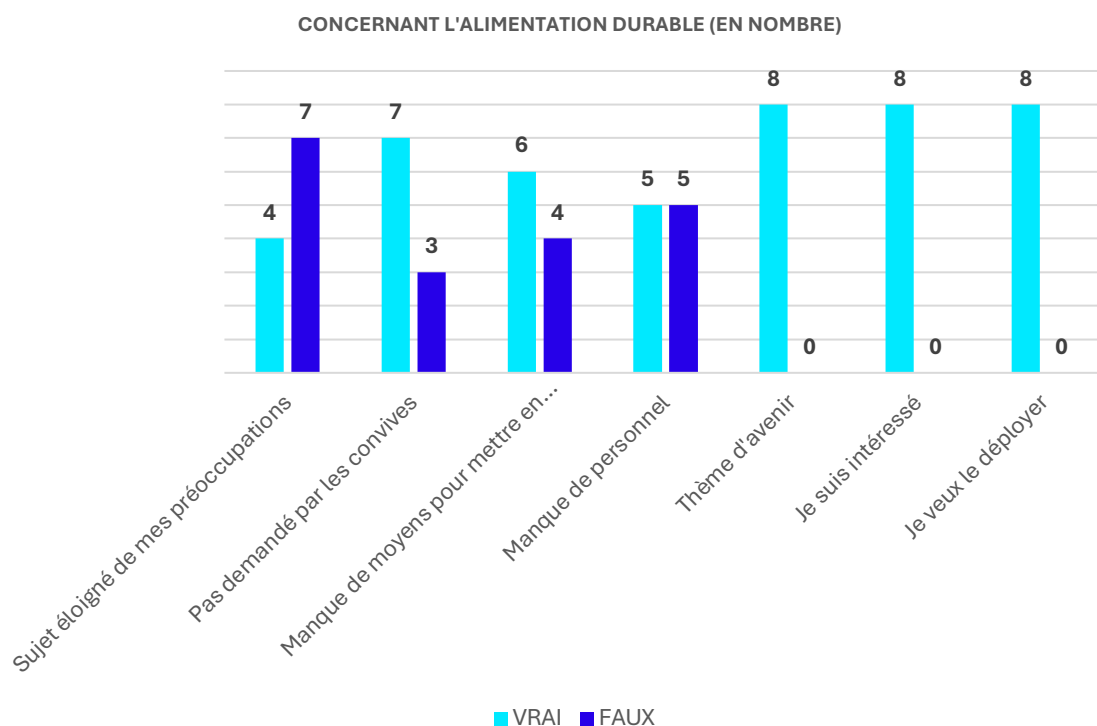
c) BESOINS DES RÉPONDANTS



Les sujets sur lesquels les besoins d'accompagnement/montée en compétences sont les plus prononcés sont les produits issus de l'**agriculture biologique** et les autres **SIQO**, les **menus végétariens** et la **substitution des plastiques**.

⇒ Des besoins assez similaires

Paradoxalement, bien que les repas végétariens effectifs soient plus fréquents, le besoin ressort davantage que dans le précédent questionnaire. On note également un intérêt plus prononcé sur les autres SIQO que l'AB parmi ces répondants.





On constate un engouement particulièrement prononcé sur le sujet de l'alimentation durable par les répondants, tant sur l'intérêt du sujet en lui-même qu'une volonté de déploiement. Un **manque de moyens** et un **désintérêt des familles/convives** est cependant cité par la moitié des répondants.

⇒ Une différence à questionner

Contrairement aux questionnaires précédents, le désintérêt des familles et des convives est davantage souligné.

Cet élément est cependant toujours à mettre en lien avec un nombre d'instance portant le sujet alimentaire très faible au sein de ces ESMS : le besoin est-il réellement peu prononcé, ou les instances pour pouvoir l'exprimer trop peu présentes ?

En termes d'accompagnements dont les répondants ont indiqué **avoir déjà bénéficié** à titre ponctuel, périodique ou jamais, nous retrouvons les tendances suivantes :

Type d'accompagnement	Jamais	Type d'accompagnement	Une ou pls fois
Aide à la rédaction des marchés	89%	Information des convives	45%
Substitution des plastiques	89%	Biodéchets	33%
Aide à la télédéclaration « ma cantine »	89%	Gestion gaspillage alimentaire	36%
Compréhension loi EGalim	80%	Compréhension loi EGalim	20%
Gestion gaspillage alimentaire	64%	Aide à la télédéclaration « ma cantine »	11%
Biodéchets	67%	Substitution des plastiques	11%
Information des convives	55%	Aide à la rédaction des marchés	11%

On note que les accompagnements dont ont bénéficié ces établissements sont bien moindres, ce qui semble assez logique.

En effet quand on délègue une prestation alimentaire, on peut avoir tendance à penser que le prestataire doit tout prendre en charge et qu'il est moins prioritaire de former ses équipes.

Les besoins d'accompagnement exprimés par les répondants sont les suivants de manière décroissante :

1. Partage de bonnes pratiques : 89%
2. Compréhension loi EGalim : 80%
3. Substitution des plastiques : 63%
4. Biodéchets : 63%
5. Gestion du gaspillage alimentaire : 55%
6. Aide à la télédéclaration « ma cantine » : 55%
7. Aide à la rédaction de marchés : 33%

⇒ Une certaine logique

Le respect de la loi EGalim portant à première vue beaucoup plus sur le prestataire que sur l'établissement, il peut paraître normal que ces derniers s'en sentent plus éloignés et qu'ils puissent avoir besoin d'être davantage sensibilisés sur le sujet.

Les formats proposés ont recueilli les réponses suivantes (classement par décroissance) :

1. Participer à un webinaire (>2H) : **90%**
2. Lire une newsletter (>30min) : **80%**
3. Participer à un atelier ou à une formation (1 journée) : **60%**
4. Se déplacer dans un autre établissement ou sur une ferme (1/2 journée) : **60%**

⇒ **Idem**

Se sentant plus « détachés » des capacités d’agir sur ces différents sujets, il paraît également normal que les capacités à s’engager sur des actions plus « chronophages » ne ressortent pas en priorité (journée), à l’inverse de celles prenant moins de temps (webinaires).

3. PERSPECTIVES POUR RESET

Le but de cet état des lieux était de dégager des pistes de travail pertinentes répondant aux besoins des ESMS de la région, en lien avec l'ensemble des acteurs concernés.

L'un des biais de choix des actions qui pourront être proposées est le frein actuel que constitue le fait d'être un seul ETP à l'échelle de la région entière pour pouvoir initier une démarche à impacts quantifiables.

Pour autant, des démarches ont été proposées et validées par les financeurs du projet, permettant d'envisager un démarrage progressif des sujets en 2026, avec une continuité et peut-être une montée en puissance en 2027-2028, permettant de répondre à davantage de sollicitations et de demandes appuyées localement.

A. Auto-positionnement sur le sujet

Les questionnaires comprenaient tous deux, en conclusion, une question permettant aux établissements motivés par le sujet de l'alimentation durable d'exprimer une volonté de leur part de s'engager dans des démarches futures sur le sujet.

Ainsi, ont exprimé leur intérêt :

- **29** établissements ou groupes disposant d'une activité de production de repas sur site (**47%** des répondants)
- **5** établissements ou groupes se faisant livrer des repas (**42%** des répondants)

Ces pourcentages confirment un fort intérêt des répondants, mais également une motivation sincère, au moins en termes de déclaration d'intention.

Leur répartition géographique départementale est plutôt homogène, bien qu'on retrouve, pour la Côte d'Or, une centralisation dijonnaise que nous constatons dans d'autres projets.

3 départements se démarquent cependant par leur dynamique : **L'Yonne, la Nièvre et la Saône-et-Loire**.

B. Accompagnements proposés

a. ACCOMPAGNEMENTS INDIVIDUELS

Trois établissements, sélectionnés parmi ceux ayant exprimé leur motivation (tel que nous l'avons vu précédemment) vont être choisis via des critères multiples afin de bénéficier d'un accompagnement individuel.

De multiples critères de choix vont être croisés :

- Typologie et statut des établissements,
- Emplacement géographique,
- Dynamisme du département concerné
- Proximité de producteurs ou de plateformes
- Présence d'un PAT,
- Accompagnements déjà réalisés,
- Besoins exprimés
- ...

Le choix d'un nombre de trois établissements est attribuable au fait qu'ils vont aller de pair avec des accompagnements collectifs et d'autres actions de sensibilisation.

Par ailleurs, le suivi d'un **projet de transition alimentaire** doit être très appuyé et soutenu pour pleinement réussir (on considère qu'une durée de 2 à 3 ans est nécessaire pour asseoir un réel changement de pratiques pérenne sur ce sujet).

Ils vont être choisis de manière **bilatérale** plutôt que dans le cadre d'un Appel à Manifestation d'Intérêts (AMI) qui solliciterait à nouveau un grand nombre d'établissements et qui pourrait, ainsi, provoquer une certaine lassitude des sollicitations, ceci alors qu'un certain nombre d'entre eux avaient déjà clairement exprimé leurs souhaits à travers ces questionnaires. Par ailleurs, la lourdeur d'un AMI, tel qu'a pu l'expérimenter le Pôle énergie sur ses propres sujets, est incompatible avec la volonté commune de démarrer le plus rapidement possible les actions sur le sujet de l'alimentation durable.

Aussi ces accompagnements individuels devraient-ils être enclenchés courant 2026.

b. ACCOMPAGNEMENTS COLLECTIFS

Les accompagnements collectifs seront privilégiés dans le cadre de RESET en raison du très grand nombre d'établissement concernés et de l'impossibilité de démultiplier les accompagnements individuels.

Afin de répondre aux différents besoins émanant à la fois de ceux exprimés et priorisés au sein des questionnaires, mais aussi ceux inhérents au mode de fonctionnement très hétéroclite des ESMS de la région (prestation cuisine assurée ou livrée, stratégie d'approvisionnement, intégration dans un GHT ou non...), le fond et la forme de ces derniers seront variés.

Ainsi, une proposition de différents formats sera assurée selon les cibles et les sujets à traiter :

- Webinaires,
- Newsletters,
- Journées techniques,
- Échanges de pratiques,
- Formations,
- Visites de sites,
- Visites de fermes,
- ...

Une attention particulière sera portée pour proposer ces différents contenus sous formes de parcours répondant à des enjeux spécifiques (marchés...).

CONCLUSION

L'analyse des résultats des questionnaires liés à l'alimentation durable de RESET permet de disposer d'une « photographie » de départ qui était absolument nécessaire à l'identification des besoins, attentes et pratiques déjà existantes des ESMS de BFC en matière de restauration collective.

Malgré un nombre de réponses plutôt faible par rapport au nombre d'établissements et services concernés, nous pouvons considérer ces résultats comme extrapolables et représentatifs du milieu.

Les orientations et actions proposées devront être ajustées en fonction de l'actualité du secteur et de ses enjeux, qu'ils soient règlementaires, à l'échelle des ESMS ou encore agricoles.

La réalisation de cet état des lieux a été possible grâce au soutien organisationnel et financier de l'ARS BFC, de l'ADEME et de la Banque des Territoires, mais aussi grâce à la participation des structures répondantes.

Les résultats vont permettre au RESET d'étendre son champ d'action sur ce nouveau sujet et de poursuivre le travail déjà engagé.



Réseau
des établissements
de santé
en transition

BIO Bourgogne-Franche-Comté
19 avenue Pierre Larousse – BP 382
890026 AUXERRE Cedex
www.biobfc.org