



Workshop adhérents

La Loi EGAlim : levier dans la lutte contre la dénutrition des seniors ?

Collège "Etablissements et Usagers"



Fédérer | Valoriser | Innover



Table des matières

Contexte	3
Qui se trouve autour de la table ?	4
Loi EGAlim et loi Climat et Résilience : Dispositions concernant la restauration collective et outils d'accompagnement	7
Exemple de dispositif d'accompagnement : Allier les luttes contre le gaspillage alimentaire et contre la dénutrition	20
Témoignage de mise en œuvre opérationnelle	25
Ressources complémentaires	26
FAQ	28

Événement réalisé avec la participation de



Contexte

Dans le cadre de sa mission de fédération et d'animation des acteurs du bien vieillir en Région Sud, le [Gérontopôle Sud](#) a proposé à ses adhérents et partenaires un workshop sur la loi EGAlim concernant la restauration collective.

Ce workshop intervient alors que le 1^{er} janvier 2022 a vu une nouvelle entrée en application de la loi, avec les quotas de produits à label et produits bio.

G
GÉRONTOPOLE
SUD

Mardi 18 janvier 2022
de 15 h 30 à 17 h 30

En visioconférence

avec la participation de la
DRAAF-PACA

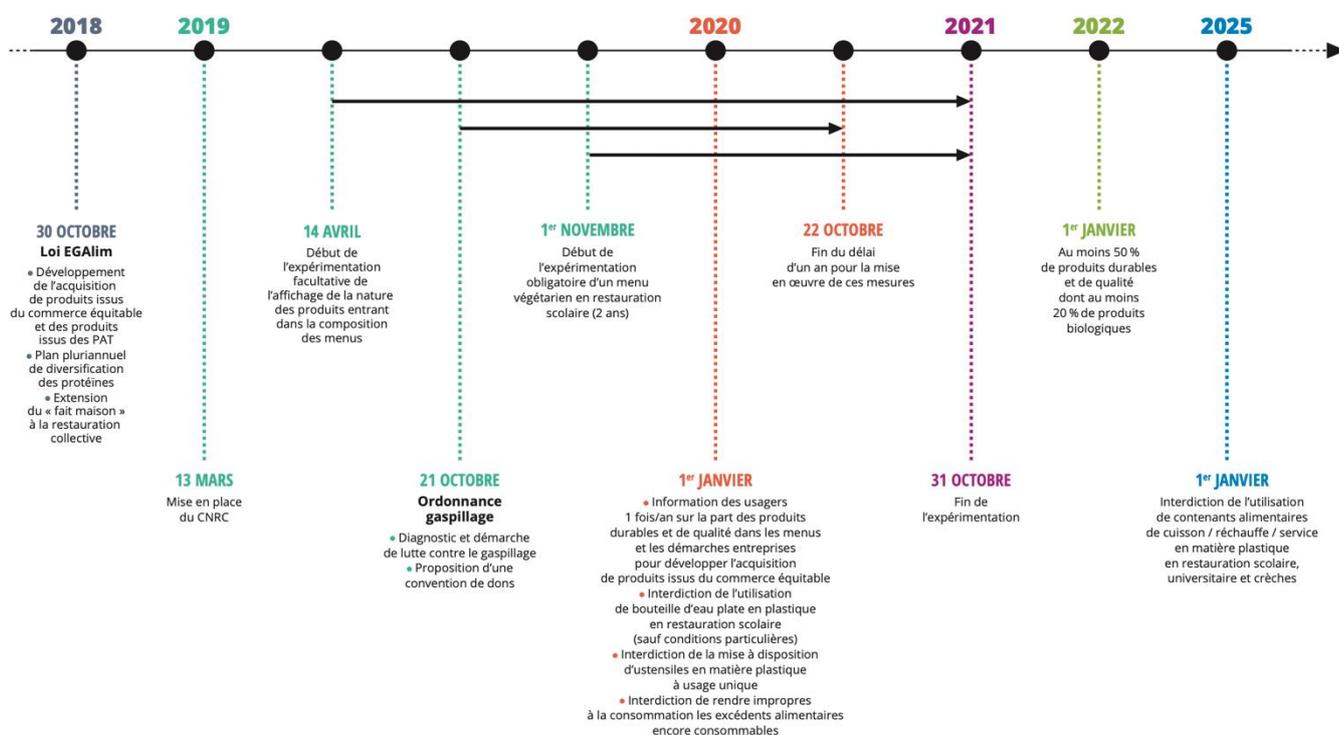
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

WORKSHOP ADHERENTS DU GERONTOPOLE SUD
**LA LOI EGALIM : LEVIER DANS LA LUTTE
CONTRE LA DENUTRITION DES SENIORS ?**

Partenaires institutionnels

Cet évènement s'est articulé, au-delà des aspects réglementaires avec la participation de la DRAAF PACA, autour de la lutte contre la dénutrition des séniors en établissements et le témoignage de mise en œuvre opérationnelle.

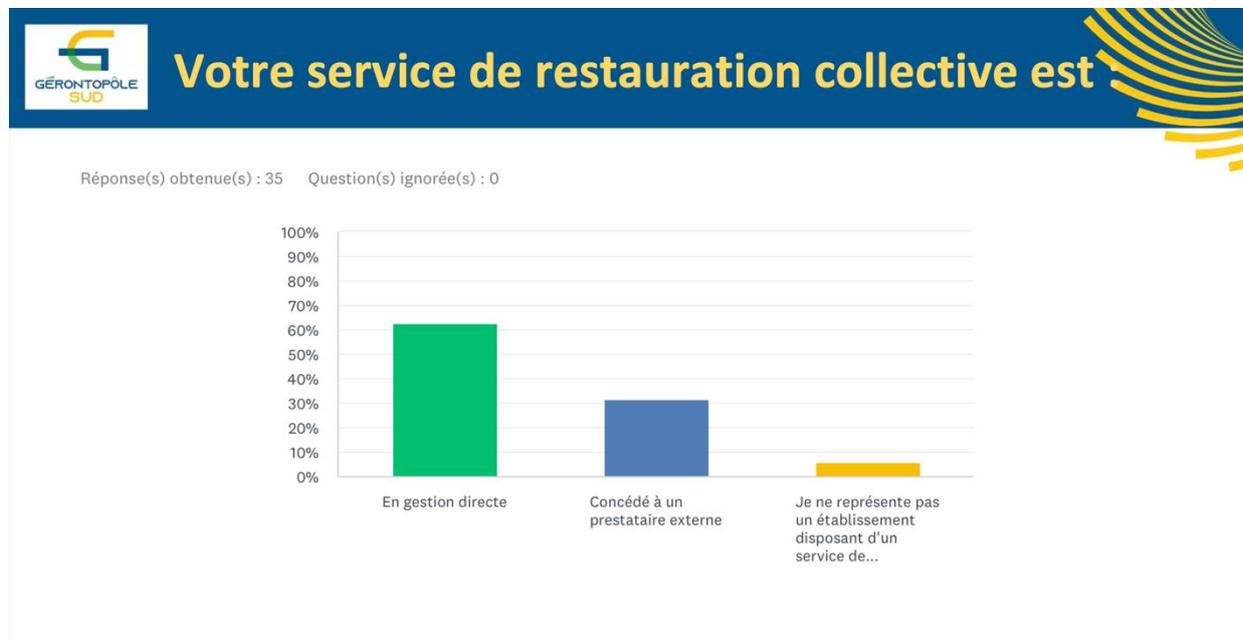
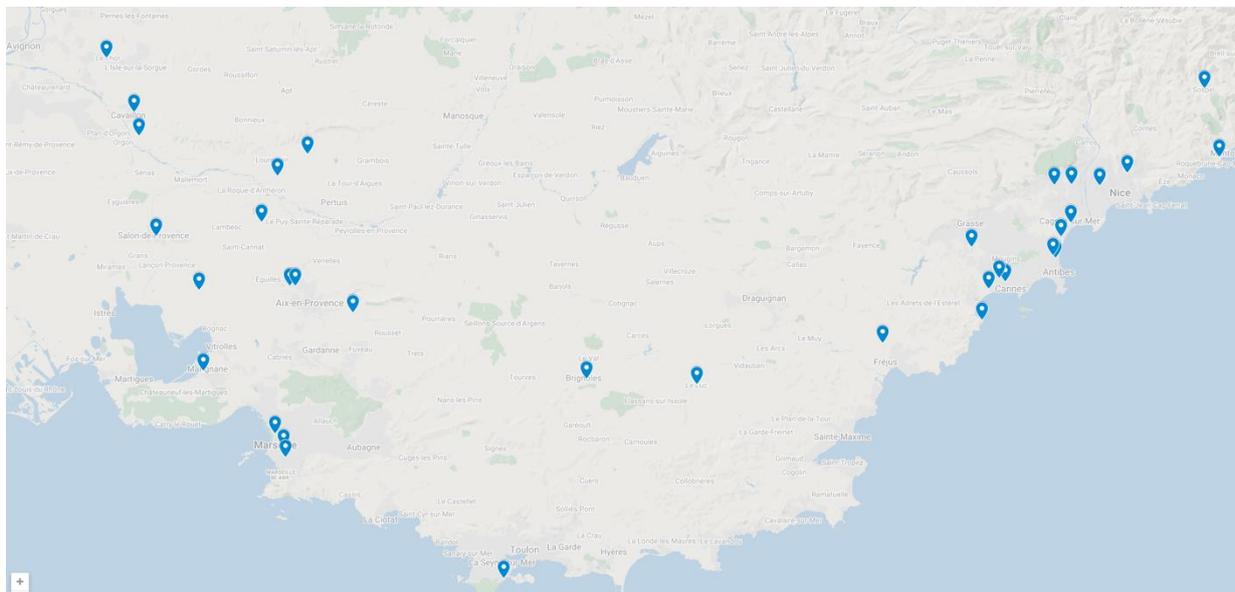
LES DATES-CLÉS



Qui se trouve autour de la table ?

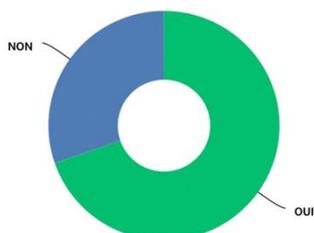
Restitution des résultats des questionnaires complétés lors de l'inscription des participants au Workshop du 18.01.2022.

Provenance des participants en Région Sud :



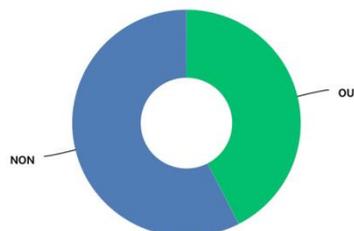
Connaissez-vous la Loi EGALim applicable au 1^{er} janvier 2022 ?

Réponse(s) obtenue(s) : 33 Question(s) ignorée(s) : 2



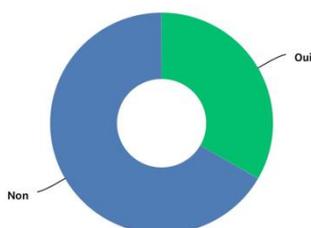
Avez-vous engagé des actions pour sa mise en œuvre ?

Réponse(s) obtenue(s) : 33 Question(s) ignorée(s) : 2



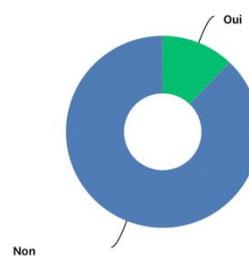
Avez-vous effectué votre diagnostic préalable de gaspillage alimentaire ?

Réponse(s) obtenue(s) : 33 Question(s) ignorée(s) : 2



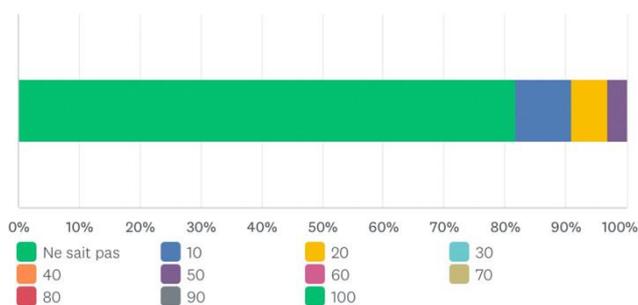
Avez-vous mis en œuvre un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Réponse(s) obtenue(s) : 33 Question(s) ignorée(s) : 2



Quel pourcentage de produit EGALim (labels, IGP, pêche durable...) dans votre système de restauration ?

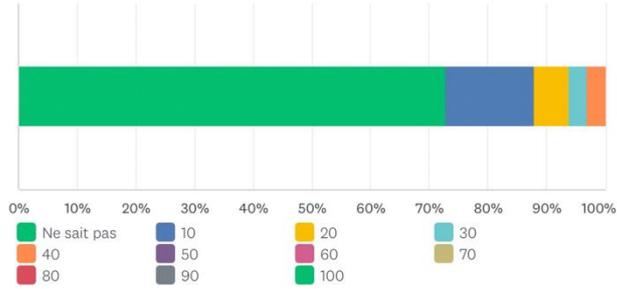
Réponse(s) obtenue(s) : 33 Question(s) ignorée(s) : 2





Quel pourcentage de produits bio dans votre système de restauration ?

Réponse(s) obtenue(s) : 33 Question(s) ignorée(s) : 2



Loi EGAlim et loi Climat et Résilience : Dispositions concernant la restauration collective et outils d'accompagnement

Intervention de Mme Karine PASCAL SUISSE – chargée de mission DRAAF PACA

La DRAAF PACA est en charge du déploiement régional de la politique nationale de l'alimentation qui date de 2010.

Suite aux États Généraux de l'alimentation, débute la discussion de la loi EGALIM. Le volet primordial est celui qui permet de rendre accessible une alimentation saine et durable pour tous.

EGAlim est une loi incitative.

Les engagements de la loi :

- Inclure 50% de produits EGAlim et 20% de produits bio
- Obligation d'afficher le % de produits EGAlim
- Affichage dans les restaurants des produits issus des Plan Alimentation territoriaux
- Diversification des sources de protéines et menu végétarien
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : obligation de faire un diagnostic de gaspillage alimentaire
- Substitution des plastiques

450 gestionnaires de restauration collective ont répondu à une enquête en PACA (retrouver les résultats sur les diapositives).

Si absence d'action : de 13 à 30% d'augmentation des prix des denrées avec EGAlim : 2 leviers pour y faire face :

- Augmenter la quantité de protéine végétale
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.

A noter :

05 avril à 14 h Webinaire national les défis de ma cantine
La restauration collective en EHPAD [Lien](#)

La politique nationale de l'alimentation

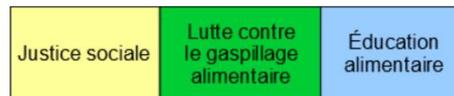


2018 : La transition alimentaire au cœur de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

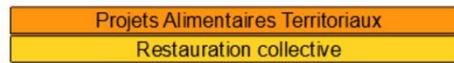
(dite Loi EGALIM)

- Une des ambitions de la loi : **Favoriser une alimentation saine, durable et accessible à tous**
 - ✓ Le vecteur privilégié de la transition alimentaire : la restauration collective - plusieurs mesures s'imposent à elle, de façon progressive et différenciée (secteurs) concernant :
 - ✓ 3ème PNA (2019-2023) construit en cohérence avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS 4) dans un document de présentation unique : PNAN (Programme National Alimentation et Nutrition)

3 axes thématiques



2 leviers transversaux



2

La politique nationale de l'alimentation



• **2021 : Le plan de relance propose 4 mesures en faveur de l'alimentation (en cours)**

- Soutien aux Projets Alimentaires Territoriaux : Partenariat Etat / collectivités (80 M€)
- Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes (50 M€)
- Alimentation locale et solidaire (30 M€)
- Initiative « Agriculture urbaine et Jardins partagés » (30 M€)

• **2021 : La loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite loi Climat et Résilience) confirme et complète la loi EGALim**

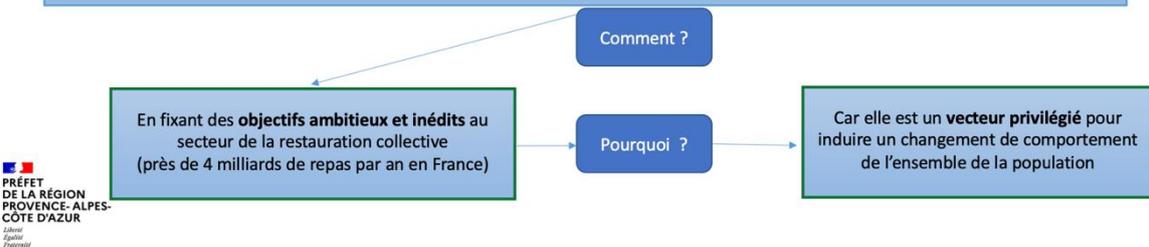
- Issue de la Convention citoyenne pour le Climat
- Renforcement de la prise en compte des enjeux environnementaux et climatiques dans la politique nationale de l'alimentation (*En cours d'expertise pour intégration*)

Focus sur la loi EGAlim,
complétée par la loi Climat et Résilience
Les mesures concernant la restauration collective

La loi EGAlim et la Restauration collective

Les objectifs de la loi EGAlim :

- ✓ Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (juste rémunération des agriculteurs ...);
- ✓ Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable ;
- ✓ Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales et un vecteur de santé publique **ET de transition écologique**



❖ Les acteurs concernés

- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public
- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de **droit privé** en charge d'une mission de service public : (périmètre de l'article L. 230-5 du CRPM)
 - services de restauration scolaire et universitaire,
 - services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans,
 - services de restauration des établissements de santé,
 - services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux,
 - Services de restauration des établissements pénitentiaires.
- **Toute la restauration collective privée sera concernée en 2024**

5 mesures phares pour la restauration collective

- Des produits durables et de qualité dans les assiettes
- Information des convives
- Diversification des sources de protéines et menu végétarien
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- Substitution des plastiques

- Avec une application **progressive** (en fonction des mesures : dates d'entrée en vigueur différentes)
et **différenciée** (mesures applicables ou non en fonction des secteurs : scolaire, médico-social...)

Pourquoi viser la restauration collective ?

Car elle est un **vecteur privilégié** pour induire un changement de comportement de l'ensemble de la population

Enjeux

Santé publique
Environnement
Justice sociale
Résilience

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

50 % de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques au 1^{er} janvier 2022

et

60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons au 1^{er} janvier 2024



- Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile
- **A partir de 2023** : déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national

en rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience

DRAAF PACA

2021

Des produits durables et de qualité dans les assiettes

- Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)
- Produits bénéficiant des mentions valorisantes : issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale – « HVE », fermiers (sous conditions)
- Jusqu'en **2027**, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2
- Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- Produits bénéficiant du logo RUP
- **Produits issus du commerce équitable**
- Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales
- **Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ***



Critère Marché public

Critère Marché public ? *

Ce qui ne répond pas à la définition d'un produit durable et de qualité :
Les produits locaux ou « de proximité » ; Les labels privés

en rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience

DRAAF PACA

* en cours d'analyse technico-juridique

2021

Information des convives :

- ✓ Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part de produits durables et de qualité **En vigueur**
- ✓ **Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT à partir du 1^{er} janvier 2022** **En vigueur**

Diversification des sources de protéines et menu végétarien

- **Plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne (**extension au privé à partir du 1^{er} janvier 2024**)

Ce qu'est un menu végétarien:

Menu sans chair animale (viande, poisson crustacé) ; peut contenir des œufs, du lait et des produits laitiers.

en rouge : des modifications ou compléments
apportés par la loi Climat et Résilience

DRAAF PACA

10

2021

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires



- **Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un diagnostic préalable** **En vigueur**
- **Interdiction de détruire** des denrées alimentaires encore consommables **En vigueur**
- Pour opérateurs qui préparent plus de **3 000 repas** par jour,
 - **Obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée** **En vigueur**
 - **Obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don** **En vigueur**
 - **Obligation de rendre publics les engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus **En vigueur**
- **Lancement d'une expérimentation pour mettre en place une solution de réservation de repas** **Attente décret**

en rouge : des modifications ou compléments
apportés par la loi Climat et Résilience

DRAAF PACA

11

2021

Substitution des plastiques



- Interdiction de la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit des **pailles, couverts jetables, couvercles des gobelets à emporter, piques à steak et tous les objets en plastique oxodégradable** En vigueur
- Interdiction au plus tard le **1^{er} janvier 2025**, des **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique** dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que les autres services de santé maternelle et infantile (sauf dérogations) (**1^{er} janvier 2028** pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants)
- Fin de l'utilisation de gobelets, couverts, assiettes et récipients à usage unique dans le cadre des services de portage quotidien de repas à domicile à compter du **1^{er} janvier 2022**
- **Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective à compter du 1^{er} janvier 2025**

en rouge : des modifications ou compléments
apportés par la loi Climat et Résilience

DRAAF PACA

12

2021

Situation actuelle

Accompagnement des acteurs

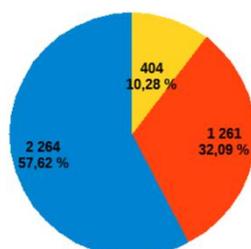
DRAAF PACA

13

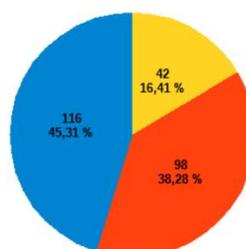
2021

Données sur la restauration collective régionale

Répartition des 3950 cuisines



Répartition des 256 millions de repas préparés (en millions)



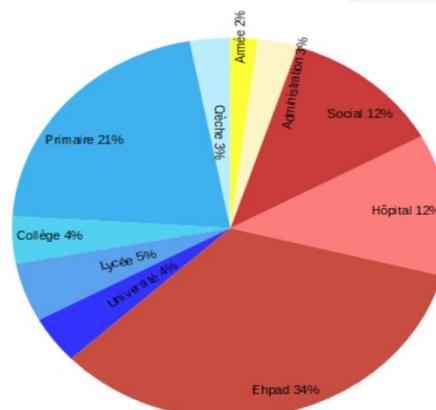
- Scolaire (crèches, centres de loisirs, écoles, collèges, lycées, universités)
- Hospitalier, médico-social, social
- Administrations, armée, prisons, entreprises

Présentation de l'enquête régionale T0

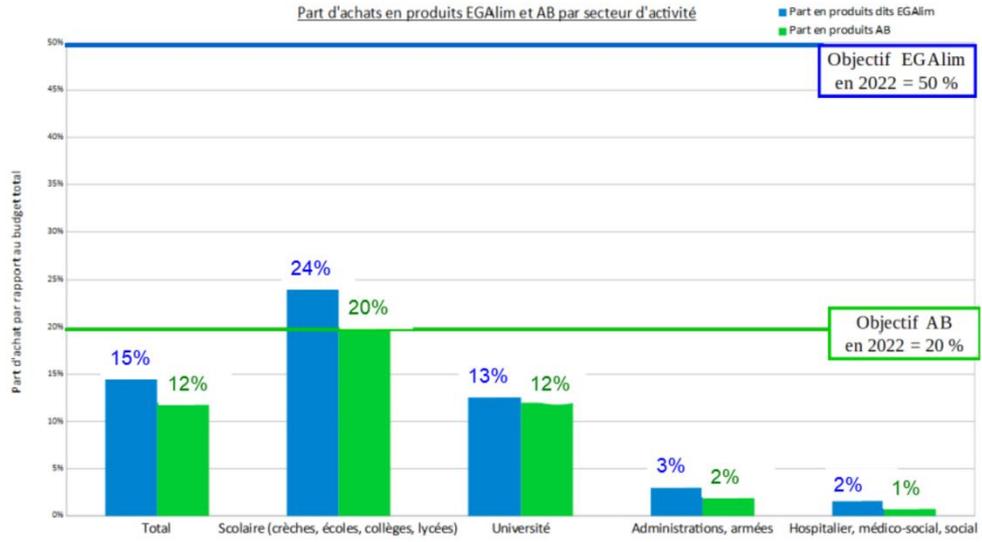
échantillon de 416 établissements en fonction du secteur d'activité et du nombre de repas fabriqués

De décembre 2020 à février 2021, **important travail de relance, d'explication et d'appui** méthodologique pour améliorer le nombre et la qualité des réponses

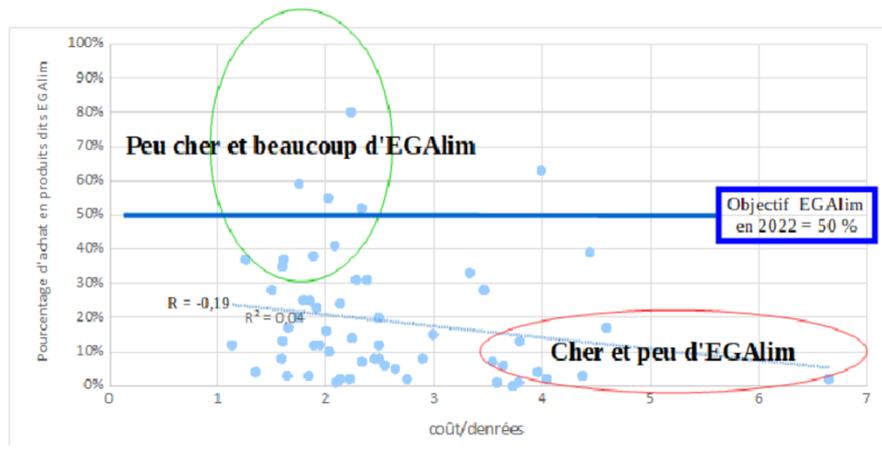
=> 343 établissements représentent plus de 60 millions de repas par an (25%)



Scolaire : 37% des répondants
Hospitalier, médico-social, social : 58 %
Armées, administrations : 5 %



L'enquête a montré qu'il n'y a pas corrélation entre le coût des denrées d'un repas et le taux en produits dits EGAlim.

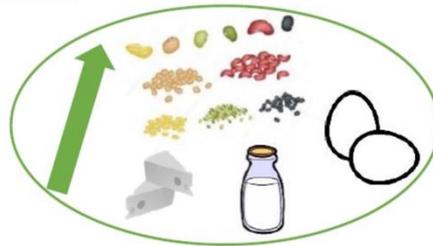




56% des répondants ont réalisé un diagnostic du gaspillage alimentaire.

48% des répondants ont mis en place un plan de diminution du gaspillage alimentaire.

86% des répondants du secteur scolaire proposent au moins un menu végétarien par semaine.



56% des répondants des secteurs non-scolaires proposent au moins un menu végétarien par mois.

Il est possible d'atteindre les objectifs de la loi EGAlim en maîtrisant son budget :

- Maîtriser ses achats (sourcing, fournisseurs, juste besoin, suivi du marché)
- Diminuer le gaspillage alimentaire
- Intégrer plus de protéines végétales
- Travailler les produits bruts et de saison

Avoir une vision globale, c'est idéal

Mise en œuvre opérationnelle accompagnée par le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

• **Le CNRC ?**

- ✓ C'est l'instance de concertation informelle qui regroupe les acteurs de la restauration collective
- ✓ Son rôle : Accompagner et suivre la mise en œuvre opérationnelle de la loi EGAlim

• Différents livrables sont proposés par les groupes techniques du CNRC, notamment :

➤ [Une plateforme gouvernementale](#)



En savoir plus de la loi EGAlim :



➤ [Un bouquet de ressources](#)

➤ **Des outils accessibles à tous** : Plaquette, guides, modèles de conventions, vidéos ...

- **co-construits** avec les acteurs dans le cadre du CNRC,
- **validés** par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et autres ministères selon le sujet

(exemple : les guides de marchés publics sont validés par la Direction des Affaires Juridiques et la Direction des Achats de l'Etat du ministère de l'Economie, des Finances et de la Relance)

2021

Liens actifs :

- [Une plateforme gouvernementale](#)

❖ **Décryptage :**

- la [plaquette EGAlim](#)

Ce document sera mis à jour suite à la promulgation de la loi Climat et Résilience

❖ **Marchés publics :**

- le [guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en gestion directe](#). (mise à jour automne 2021)

- le [guide des marchés publics aux acheteurs de la restauration collective en prestations de services](#) (automne 2021) .

Ces documents sont mis à jour suite à la promulgation de la loi Climat et Résilience (22/08/2021)



Liens actifs :

- [Plaquette EGAlim](#)
- [Guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en prestation de services](#)
- [Guide des marchés publics aux acheteurs de la restauration collective en prestation de service](#)

D'autres ressources : celles de l'ADEME

la Librairie

Une librairie pour télécharger / commander les ressources ADEME
<https://librairie.ademe.fr/>

Boite à outils OPTIGEDE

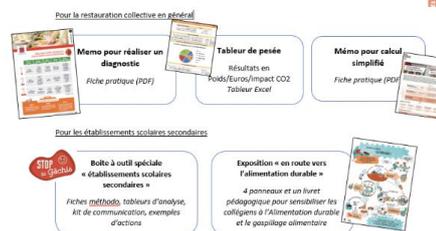
<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>



Restauration collective

Sommaire du dossier

- Cadre réglementaire
- Retours d'expériences
- Outils pratiques (du diagnostic à l'action)
- Outils méthodologiques



Dans le cadre de l'actualité législative s'appliquant à la restauration collective, nous vous annonçons **une série de 6 webinaires réalisés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et l'équipe de [Défis & Controverses](#)** à partir de février 2022.



Chacun de ces webinaires s'adresse à une grande famille de la restauration collective. Que vous soyez élu, membre d'une association de gestion des restaurants administratifs, directeur ou gérant d'établissement, gestionnaire, cuisinier, responsable de production, personnel de service, acheteur, prestataire, opérateur, fournisseur, convive ou représentant...

Inscrivez-vous dès maintenant en cliquant sur les titres des webinaires :

- Le 15 mars à 14 h : [Sociétés de restauration collective et leurs clients](#)
- Le 5 avril à 14 h : [Restauration collective des EHPAD](#)
- Le 17 mai à 14 h : [Restauration collective des hôpitaux](#)

Contact DRAAF PACA :

- [Pierre-Noel CANITROT](mailto:pierre-noel.canitrot@agriculture.gouv.fr) : pierre-noel.canitrot@agriculture.gouv.fr
- [Karine PASCAL-SUISSE](mailto:karine.pascal-suisse@agriculture.gouv.fr) : karine.pascal-suisse@agriculture.gouv.fr

Inscrivez-vous dès maintenant en cliquant sur les titres des webinaires :

- Le 15 mars à 14 h : [Sociétés de restauration collective et leurs clients](#)
- Le 5 avril à 14 h : [Restauration collective des EHPAD](#)
- Le 17 mai à 14 h : [Restauration collective des hôpitaux](#)

Exemple de dispositif d'accompagnement : Allier les luttes contre le gaspillage alimentaire et contre la dénutrition

Intervention de Sandra RIGAL VADELL – Wastco France

Wastco France est une Société de l'ESS, qui réalise un accompagnement dans le cadre du diagnostic de gaspillage alimentaire grâce à l'intervention de diététiciennes. Ce diagnostic de démarrage permet d'activer un levier pour lutter contre la dénutrition.

Le gaspillage alimentaire est un enjeu majeur qui représente un budget colossal pour les établissements.

Ce gaspillage est au centre d'un écosystème avec un impact sur les équipes internes (difficulté à recruter des cuisiniers, travail non satisfaisant), un impact sur les convives (résidents qui ne supportent pas le gaspillage alimentaire), un impact écologique, un impact sur la santé (travail en grammage sur ce qui est jeté, tout ce qui est jeté n'est pas ingéré. Risque de dénutrition) et une meilleure connaissance de la prise alimentaire moyenne des résidents.

Constat après 4 ans d'exercice : le gaspillage représente de 29 et 47% de ce qui est préparé pour les convives. (Corrélié avec les chiffres de l'ADEME) constaté lors des 1ères campagnes de pesées.

Les approvisionnements EGAlim représentent 13% d'augmentation des coûts mais avec l'inflation de l'ordre de 30% sur le budget alimentaire s'il n'existe pas de prise en charge du gaspillage alimentaire.

Le gaspillage de production est important à analyser (si société prestataire, gaspillage de production à sa charge) mais sans oublier le gaspillage de consommation (non servi ou non consommé).

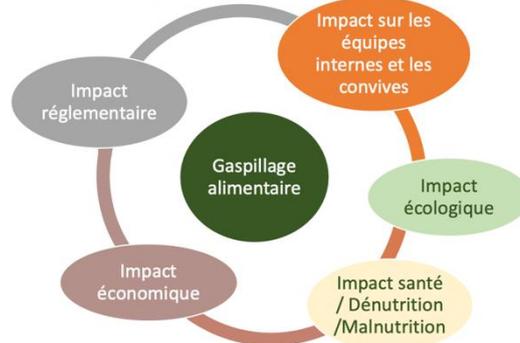
L'analyse permet ensuite d'identifier les causes : problèmes de texture, régimes, conditions de prises, horaires, types de liaison, organisation interne autour du repas (effectif,...).

On note l'importance de replacer l'alimentation au cœur du projet d'établissement.



Le gaspillage alimentaire : notre expérience confirmée par l'ADEME

Le gaspillage alimentaire est un enjeu majeur au sein des établissements médico sociaux



Savez-vous combien coûte le gaspillage alimentaire dans votre établissement ?

Les établissements médico sociaux jettent entre 29 % et 47% de ce qu'ils servent aux convives :
Gaspillage de production / de consommation

Cela représente entre 15 et 20 tonnes de nourriture par an pour établissement de 90 convives
pour un cout moyen de 40 000 €/an

Ce document est strictement confidentiel, il est la propriété exclusive de l'auteur, il ne peut être divulgué à des tiers sans l'accord des parties



**La transformation d'une exigence réglementaire en opportunité :
Mettre en œuvre une politique de développement durable à coûts maîtrisés**

Article 24

Approvisionnement obligatoire de 50% de produits durables, de qualité, à label et local en restauration collective en 2022 dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique

IMPACTS

	Surcoût matières moyen estimé par repas €	Coût moyen matières estimé d'un repas €
Institutions personnes âgées	0,24 à 0,27 => 13%	1,96 à 1,99
Etablissements médico sociaux		

Source : Rapport d'évaluation CGAAER – Ministère de l'agriculture et de l'alimentation - 2019



La lutte contre le gaspillage alimentaire a permis à la majorité des établissements de réduire les coûts et de réinjecter les économies générées dans l'achat de produits plus qualitatifs.

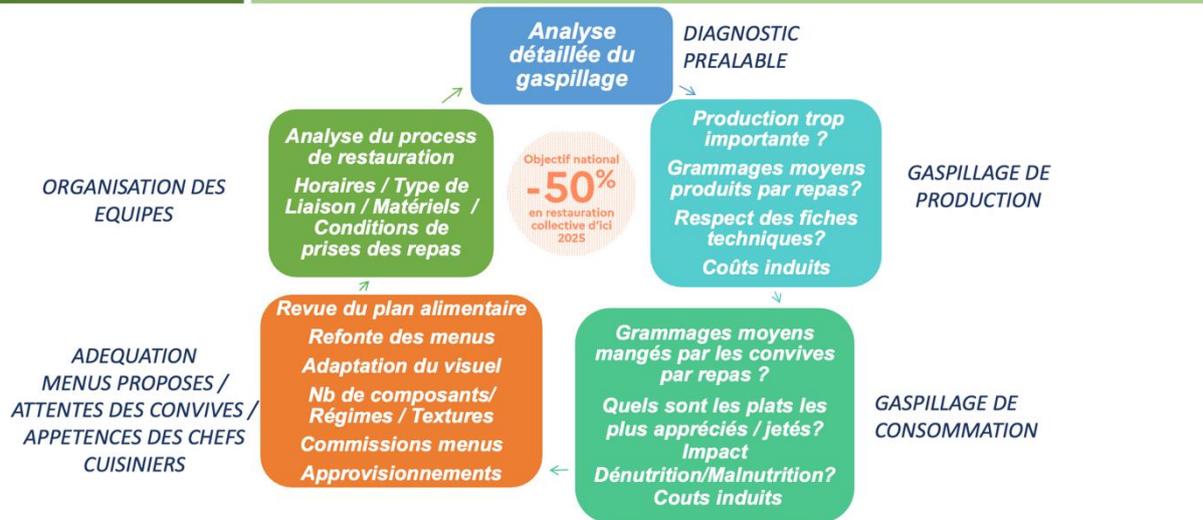
Art 88 : Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire étendue à tous les opérateurs de la restauration collective en démarrant par un diagnostic préalable en 2022.

Ce document est strictement confidentiel, il est la propriété exclusive de l'auteur, il ne peut être divulgué à des tiers sans l'accord des parties

3



La transformation d'une exigence réglementaire en opportunité : Placer l'alimentation au centre du projet d'établissement



Cette démarche peut-être mise en place pour la restauration internalisée ou sous-traitée.

Ce document est strictement confidentiel, il est la propriété exclusive de l'auteur, il ne peut être divulgué à des tiers sans l'accord des parties



Notre démarche

Composant	Quantité (kg)	Coût (€)	%
Déjeuner	633	871	21,6
Entrées	225	71	88
Plats principaux	159	19	42
Accompagnements	167	32	76
Produits laitiers	26	5	91
Desserts	76	1	23
Dîner	412	116	27,6
Entrées	148	38	21
Plats principaux	167	45	44
Accompagnements	61	21	16
Produits laitiers	56	5	16
Desserts	4	2	0

Repas	Composant	Grammages servis	Grammages retour assiettes	Gaspillage en grammes	% gaspillage	
déjeuner	Couverts Produits légumes	41170	19152	904	20056	49%
déjeuner	Duo De Carottes	11286	2776	2062	4838	43%
déjeuner	Farfetch Et Saucis	13066	3452	1182	4764	36%
déjeuner	Purée De Petits Pois	12490	8810	626	4436	36%
déjeuner	Duo De Haricots	9930	2222	2196	4418	44%
dîner	Porridge De Légumes	17196	3622	350	3872	23%
déjeuner	Servicio	11300	3148	392	3740	33%
déjeuner	Steak De Thon	8614	1652	2092	3704	44%
dîner	Poulet Campagnard	8956	2076	1410	3486	39%

Ce document est strictement confidentiel, il est la propriété exclusive de l'auteur, il ne peut être divulgué à des tiers sans l'accord des parties

Un des tableaux de bord que nous analysons en détail avec les directions, les équipes de soin, les équipes de restauration, les aides hôtelières :

Grammages produits, servis et mangés	Grammage moyen produit par convive	Grammage moyen non servi aux convives : Gaspillage de production	Grammage moyen non mangé par les convives : Gaspillage de consommation	Grammage par convive Gaspillage total	Grammage moyen mangé par convive : ingestas
Déjeuner	631	122	96	218	414
Entrées	223	71	17	88	135
Plats principaux	139	19	27	45	93
Accompagnements	167	32	44	76	91
Produits laitiers	26	0	5	5	21
Desserts	76	1	3	4	72
Diner	475	110	99	209	266
Entrées	148	38	21	59	89
Plats principaux	167	45	44	89	78
Accompagnements	61	21	16	37	24
Produits laitiers	95	5	18	23	72
Desserts	4	2	0	2	2

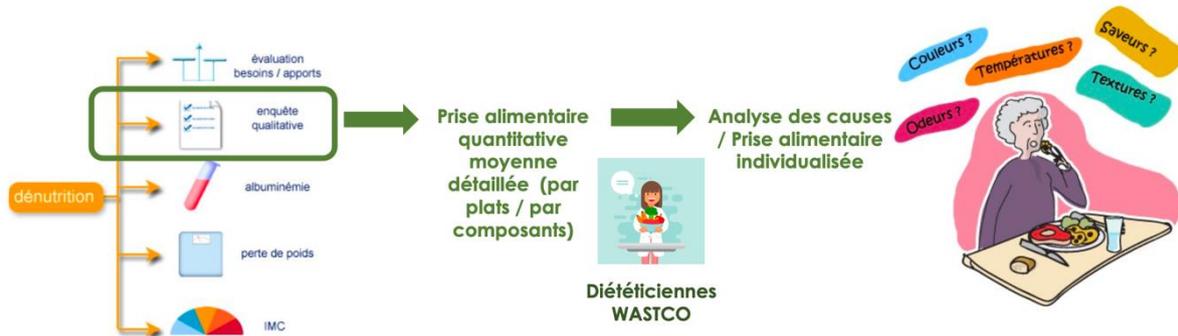
Recommandations nutritionnelles moyennes GERMCN
Entrée : environ 80 g
Plat protidique : environ 100g un peu moins au diner (70g)
Accompagnement entre 150 et 200 g (un peu moins de féculent au diner)
Fromage : entre 16 et 40 G
Laitage : entre 100 et 125 g
Dessert : environ 100g

↓
Environ 500 g de nourriture par repas

Si le grammage moyen mangé par convive sur un lieu de pesées est très inférieur à 500g, cela peut-être un signe de dénutrition.

Il faut calculer les apports caloriques et approfondir les analyses.

Ce document est strictement confidentiel, il est la propriété exclusive de l'auteur, il ne peut être divulgué à des tiers sans l'accord des parties



Le diagnostic de gaspillage alimentaire est un outil complémentaire pour analyser la prise alimentaire des résidents et les risques de dénutrition.

Ce document est strictement confidentiel, il est la propriété exclusive de l'auteur, il ne peut être divulgué à des tiers sans l'accord des parties



Contact :
Sandra RIGAL VADELL
06 23 08 66 55
Sandra.rigal.vadell@wastcofrance.fr
<https://www.wastcofrance.fr>

8

Témoignage de mise en œuvre opérationnelle

Intervention de Mr Marc Reynaud – Directeur d’EHPAD à Eyragues et Maillane, accompagné de Mme Christel Ferre, chef de cuisine

L’expérience a débuté en 2019 sur les 2 établissements.

Entre 2019 et 2021 environ 200 repas jetés en moins, alors même que le plan d’action n’a pas encore été formalisé devant l’urgence de la crise pandémique.

Le constat est qu’actuellement, malgré les avancées c’est 90 centimes par jour et par résident qui partent directement à la poubelle, + de 30 000 euros par an.

Un des pré requis pour que cela fonctionne est de construire une équipe au sein de la production avec une diététicienne et un chef de cuisine. Le travail est mené de concert pour les 2 établissements, pour avoir des procédures et des méthodologies convergentes. Le binôme chef/diététicien est un incontournable.

L’un des établissements adosse également une cantine scolaire, il a donc été décidé de généraliser la conduite des obligations (menu végétarien hebdomadaire, ...).

On note que les résidents sont attachés à leur gastronomie, à leurs habitudes, à leur culture alimentaire...

Ces interventions ont permis de porter un regard plus pointu (pour le chef et tous les agents), avec une analyse en séance plénière. La capacité de mettre en place des méthodologies de travail dans ce contexte est indispensable.

Ces réflexions autour de l’alimentation ont permis de mettre en lumière des « erreurs naïves » ou des besoins pour lesquelles des solutions sont mises en œuvre :

- Lors des services à table, mise en place du pain en amont : si retard, attente du service donc les résidents mangent du pain et ne consomment plus les plats,
- Demande claire aux approvisionnements de signaler les produits EGAlim pour faciliter la commande,
- Questionner les habitudes : Avant, service de la soupe de pâte en entrée et les résidents ne mangeaient plus les crudités (réduction du gaspillage sur les entrées) : suppression de la soupe de pâte.
- Adapter les commandes pour être au plus près des recommandations nutritionnelles (portionnement et grammage) : montrer ce que ça représente dans le service pour faire accepter aux équipes.
- Prise en compte des goûts des résidents, commissions des menus mensuelles (et des commissions avec l’école) pour s’adapter au mieux.
- Repas végétarien compliqué pour les résidents.
- Obligation des AOP et AOC.

Une démarche vertueuse qui permet de se poser des questions sur les pratiques, d’introduire de nouvelles saveurs (notamment dans le cadre des menus végétariens) et qui n’empêche pas l’innovation...

« Tout ce qui permet de questionner les pratiques est une bonne chose »

Ressources complémentaires



- Lien vers le [replay du workshop](#)
- [Présentation des mesures de la loi EGALIM par le CNFPT](#)

BOITE A OUTILS EGALIM



- Ma cantine : [Une plateforme gouvernementale](#)
- [Plaqueette EGALim](#)
- [Guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en prestation de services](#)
- [Guide des marchés publics aux acheteurs de la restauration collective en prestation de service](#)
- [Vers une alimentation plus durable en restauration collective – ADEME](#)
- [Décryptage loi Egalim et restauration collective – ADEME version de septembre 2021](#)
- [Boite à outils de la Maison Gourmande et Responsable](#)

ALIMENTATION EN EHPAD

- [Recommandation nutrition : groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition GEM-RCN](#)
- [Les bonnes pratiques de soins en établissements d'hébergement pour personnes âgées SFGG 2007](#)
- [Recueil d'actions pour l'amélioration de l'alimentation en établissement hébergeant des personnes âgées](#)
- Beloni, P., Hoarau, H. & Marin, B. (2019). **La socialisation en maison de retraite, un enjeu pour le résident. Une étude ethnosociologique utile pour les infirmières.** Recherche en soins infirmiers, 137, 77-90. <https://doi.org/10.3917/rsi.137.0077>
- Carrère, A. (2020). **Vivre à domicile ou en institution : quels sont les déterminants de la prise en charge de la perte d'autonomie des personnes âgées ?** Regards, 57, 127-139. <https://doi.org/10.3917/regar.057.0127>
- Pouyet, V., Giboreau, A., Cuvelier, G. & Benattar, L. (2013). **Perception, préférences et consommation alimentaires chez les personnes âgées atteintes de la maladie d'Alzheimer.** Cliniques, 6, 217-232. <https://doi.org/10.3917/clini.006.0216>
- Guérin, L. (2018). **L'essentiel est qu'il(s) mange(nt). Participation sollicitée ou empêchée des résidents en EHPAD.** Participations, 22, 159-183. <https://doi.org/10.3917/parti.022.0159>
- Laura Guérin, « **Faire manger** » et « **jouer le jeu de la convivialité** » en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) », *SociologieS* [En ligne], Dossiers, mis en ligne le 16 juin 2016, consulté le 19 janvier 2022. URL : <http://journals.openedition.org/sociologies/5404> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/sociologies.5404>
- [EHPAD et Restauration : Quels modèles pour demain ?](#) Rapport EHPA presse et Elixor - 2020

DENUTRITION

- [La dénutrition : définition et fréquence](#)
- [Des besoins nutritionnels spécifiques pour les personnes âgées](#)
- [Collectif de lutte contre la dénutrition](#)
- [Diagnostic de la dénutrition chez la personne âgée de 70 ans et plus – HAS](#)
- Claudia Côté, Hélène Payette, and Cynthia Gagnon. **Prévenir la dénutrition des personnes âgées dysphagiques institutionnalisées avec une alimentation à textures adaptées : essai clinique randomisé.** *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*. 78(1): 45-49. <https://doi.org/10.3148/cjdp-2016-031>

GERONTOLOGIE ET SOCIÉTÉ – Alimentation et Nutrition 2010 N°134

- Laroque, G. (2010). **Edito.** *Gérontologie et société*, 33(134), 8-11. <https://doi.org/10.3917/gs.134.0008>
- Escalon, H. & Beck, F. (2010). **Perceptions, connaissances et comportements en matière d'alimentation: Les spécificités des seniors.** *Gérontologie et société*, 33(134), 13-29. <https://doi.org/10.3917/gs.134.0013>

- Cardon, P. (2010). **Regard sociologique sur les pratiques alimentaires des personnes âgées vivant à domicile.** *Gérontologie et société*, 33(134), 31-42. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0031>
- Segrétain, M. (2010). **Programme régional santé senior dans les pays de la Loire: Un programme régional d'ateliers d'éducation pour la santé autour de la nutrition.** *Gérontologie et société*, 33(134), 43-58. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0043>
- Mesnage, H. (2010). **Le portage de repas, un vecteur de lien social: Par l'Union Nationale des Centres Communaux d'Action sociale (UNCCAS).** *Gérontologie et société*, 33(134), 59-71. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0059>
- Bert, E. & Bodineau-Mobarak, A. (2010). **Importance de l'état bucco-dentaire dans l'alimentation des personnes âgées.** *Gérontologie et société*, 33(134), 73-86. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0073>
- Sulmont-Rossé, C., Maître, I. & Issanchou, S. (2010). **Âge, perception chimiosensorielle et préférences alimentaires.** *Gérontologie et société*, 33(134), 87-106. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0087>
- Barberger-Gateau, P., Rullier, L., Féart, C. & Bouisson, J. (2010). **Alimentation et vieillissement cérébral : une relation complexe.** *Gérontologie et société*, 33(134), 107-121. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0107>
- Ferry, M. (2010). **Nutrition, vieillissement et santé.** *Gérontologie et société*, 33(134), 123-132. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0123>
- Hugonot-Diener, L. (2010). **Présentation du MNA ou MINI nutritional assessment™: Un outil de dépistage et de suivi de la dénutrition.** *Gérontologie et société*, 33(134), 133-141. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0133>
- Hébuterne, X. (2010). **Physiopathologie de la dénutrition de la personne âgée et conséquences pour la prise en charge.** *Gérontologie et société*, 33(134), 143-155. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0143>
- Patry, C. & Raynaud-Simon, A. (2010). **La dénutrition : quelles stratégies de prévention ?** *Gérontologie et société*, 33(134), 157-170. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0157>
- Alonso, E., Krypciak, S. & Paillaud, E. (2010). **Rôle de la nutrition dans les chutes et les fractures des sujets âgés.** *Gérontologie et société*, 33(134), 171-187. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0171>
- Dupuy, C. & Gillette-Guyonnet, S. (2010). **Le rôle de la vitamine D dans la nutrition des sujets âgés.** *Gérontologie et société*, 33(134), 189-206. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0189>
- Cottet, I., Marion, G. & Dreyer, P. (2010). **Plaisir de manger et refus d'alimentation en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes.** *Gérontologie et société*, 33(134), 207-215. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0207>
- Dassonville, C. (2010). **Alimentation en EHPAD : approche économique du secteur.** *Gérontologie et société*, 33(134), 217-223. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0217>
- (2010). **Bibliographie.** *Gérontologie et société*, 33(134), 225-250. <https://doi.org/10.3917/g.s.134.0225>



Contacts DRAAF PACA

- **Karine PASCAL-SUISSE/BOUTROUX**
chargée de mission alimentation et SSA
SRAL-DRAAF PACA
karine.pascal-suisse@agriculture.gouv.fr
- **Pierre-Noël CANITROT**
pierre-noel.canitrot@agriculture.gouv.fr

Contact WASTCO France

- **Sandra RIGAL VADELL**
Wastco France
sandra.rigal.vadell@wastcofrance.fr

Contact Gérontopôle Sud

- **Audrey GARIBBO SARKISSIAN**
Chargée de mission
a.garibbo@gerontopolesud.org



A propos du Gérontopôle Sud :

Aujourd'hui la région compte plus de 1,9 million de séniors et demain, à l'horizon 2040 les personnes âgées de plus de 60 ans devraient constituer plus du tiers de la population régionale. Cette transition démographique rend nécessaire une approche renouvelée de la santé et du vieillissement, prenant en compte l'ensemble des problématiques : vieillissement actif en bonne santé, [prévention et dépistage](#) de la fragilité, adaptation de l'[environnement de vie](#), des [transports](#), du [logement](#),...

Afin de mettre en œuvre des actions qui répondent à ces nouveaux enjeux, tout en participant au développement économique et au rayonnement de notre territoire, le Conseil Régional Sud et l'Agence Régionale de Santé ont souhaité créer de façon partenariale le Gérontopôle Sud, qui a pris la forme d'une association loi 1901.

En tant que centre régional de compétences et d'animation pour les acteurs du bien-vieillir, il a vocation à apporter un soutien sur l'ensemble des thèmes qui touchent à la personne âgée et ses [proches](#), de la prévention, les [parcours de soins](#), médico-sociaux, et sociaux, la [formation des professionnels](#), jusqu'au développement de la [silver économie](#).



FAQ

Ma société de restauration me dit qu'une partie de leurs produits sont "labellisés Santéal", attestation délivrée par le bureau Véritas et ces produits rentreraient dans le cadre des produits de la loi Egalim. Pourriez-vous me le confirmer/ infirmer ?

Non, les labels privés ne font pas parti des produits dits "EGALIM"

Quelles sont les attitudes et les réactions des équipes ?

Au début les équipes ont du mal, il faut vraiment leur montrer, ensuite ça devient normal et inné. Toujours la peur de ne pas donner assez à manger, si l'assiette ne déborde pas, ça n'est pas suffisant. Il faut faire la démonstration.
Instant pédagogique important à mettre en place avec les agents.

Quels sont les retours sur la démarche et des familles ?

Pas de retour. Tant qu'on leur permet d'avoir ce qu'ils veulent dans l'assiette, il n'y a pas de remarques et pas de souci.