

FICHE REX



Alimentation

Respect de la loi EGALIM dans un contexte de budget contraint



Etablissement

ADAPEI de la Gironde - Association d'accompagnement aux personnes en situation de handicap intellectuel et psychique.



En 2024, 240 000 repas autogérés et
140 000 avec des sociétés extérieures
25 sites de restauration collective
(IME, ESAT, FO, FAM, MAS) en Gironde (33)



Difficultés



Description de la pratique

Baisser la consommation de viande et de fromage pour aller dans le sens de la loi EGALIM, sans modification du coût d'un repas et tout en garantissant les apports nutritifs recommandés.



Pourquoi cette pratique ?

La loi EGALIM - obligatoire - impose pour les cuisines collectives la lutte contre le gaspillage alimentaire, au moins 1 repas végétarien hebdomadaire, ainsi qu'au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis.

La forte inflation du prix des aliments depuis 2020 (+22%) n'a pas pu être compensée par l'augmentation du prix des repas (+10%).

Les personnes accompagnées sont plus sujettes à du surpoids et de l'obésité que la moyenne nationale.

Les viandes et les fromages ont une forte empreinte environnementale. De plus, les fromages sont consommés plus que nécessaire, en particulier lorsque le plat principal contient déjà des produits laitiers.



Investissements



Gains



Ressources utiles

- [Ma Cantine](#)
- [Mon Restau Responsable®](#)
- [Les achats durables \(site institutionnel\)](#)
- [Synthèse juridique de la réglementation pour une restauration durable \(ANAP\)](#)
- [Marchés publics pour la restauration collective : guide pour un approvisionnement durable et de qualité \(Ministère de l'agriculture\)](#)



FICHE REX



Alimentation

Respect de la loi EGALIM dans un contexte de budget contraint

Mise en oeuvre

1

S'engager dans des démarches engageantes pour l'établissement - *action ponctuelle*

Programme National Nutrition Santé (PNNS), chartre nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux, Mon Restau Responsable®.

2

Harmoniser et améliorer les pratiques d'achats - *en continu*

Sensibilisation des fournisseurs et modification des cahiers des charges des prestataires

3

Former les professionnels (moniteurs et travailleurs handicapés) à la cuisine végétarienne et l'alimentation saine et durable - *2 jours de formation/an*

Dans les locaux, par un professionnel extérieur et reconnu

4

Elaborer des nouveaux menus - *toutes les 2 semaines*

En accord avec les recommandations nutritionnelles, les principes d'une cuisine végétarienne, les fournisseurs sélectionnés et les goûts des usagers, avec comme objectif la réduction du grammage de viande et de fromage.

5

Sensibiliser, former, échanger, informer - *en continu*

Discussions lors des repas entre personnes accompagnées et éducateurs / infirmiers, lors de la commission restauration avec toutes les parties prenantes (2-3 x / an) et lors du conseil de la vie sociale. Ateliers cuisine pour les personnes accompagnées. Communication en interne et externe (objectifs, actions et résultats).

6

Suivre le gaspillage alimentaire - *2 semaines 1 fois/an*

Réaliser une campagne de pesée de déchets alimentaires par catégories d'aliments.

7

Réduire le gaspillage alimentaire - *en continu*

Fiabiliser le nombre de repas à préparer et remplir les assiettes selon les besoins. Servir le pain à la demande ou à la fin de la chaîne du self. Pour les cuisines sur site, retravailler les aliments préparés non servis. Ecouter les retours des usagers via des questionnaires de satisfaction.

Résultats



Sensibilisation des équipes via la pesée du gaspillage alimentaire. Baisse de la consommation de viande et de fromage. Un repas avec des produits bio et labellisés coûte ainsi le même prix.



Remplacement des protéines animales par des protéines végétales. Modification des habitudes alimentaires et des recettes.



Parties prenantes

- Direction de l'établissement
- Equipe restauration
- Equipe achats
- Fournisseurs
- Usagers (personnes accompagnées et salariés)



Durée du projet

3 ans



Indicateurs

Part de bio et de labels
Quantité de déchets alimentaires
Nombre de repas végétariens
Coût matière d'un repas



Points de vigilance

Les équipes restauration doivent être stabilisées avant d'engager le processus. Le travail de sourcing des fournisseurs demande du temps et l'utilisation de nouveaux référentiels. Les plats avec moins de viande doivent être appétissants, énergétiques, goûteux et bien équilibrés.



Contact

Isabelle BARDE

Cheffe de projet RSE DD - Experte restauration
Isabelle.barde@adapei33.com

Et ensuite ?

Continuer à augmenter la part de bio et de produits labellisés. Réduire la sélection de produits avec des conservateurs et exhausteurs de goûts nocifs pour la santé humaine.