

FICHE PRATIQUE



Alimentation en ESMS

Structurer une stratégie d'achats alimentaires durable, avec un collectif départemental

Objectif

Construire un circuit d'approvisionnement alimentaire local et bio pérenne, via une coopérative ou un groupement de producteurs, afin de **sécuriser les volumes, stabiliser les prix, redonner du sens au métier de cuisinier** sans utiliser de plats industriels, et **améliorer la qualité des produits utilisés** dans les menus pour les résidents.

Pourquoi c'est important ?

Passer par un réseau une **plateforme coopérative bio locale** (voir les **réseaux existants en Région Nouvelle-Aquitaine dans l'encart Ressources Utiles**) permet de mutualiser les commandes, garantir un interlocuteur unique et des tarifs stables pour l'établissement comme pour les producteurs. **Il est aussi possible de déployer l'approvisionnement local sur une partie des achats**, pour ajuster progressivement l'organisation interne.

S'approvisionner en bio soutient aussi des **pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement et des sols**, sans pesticides ni engrais chimiques de synthèse. **Cela réduit nettement l'empreinte carbone** liée au transport et aux cultures hors-sol (serres chauffées, importations lointaines), un enjeu d'autant plus fort que **l'alimentation représente 24 % des émissions de gaz à effet de serre du secteur de l'autonomie** (Shift Project, 2023).

De plus, **privilégier les aliments bio limite l'exposition aux pesticides et micropolluants**, un point essentiel sur le plan sanitaire pour des résidents qui mangent exclusivement dans l'établissement.

Réglementaire

La loi EGALIM impose 50 % de produits durables dont 20 % bio, ainsi que la réduction du gaspillage alimentaire. Le critère d'origine locale* facilite l'atteinte des seuils bio/durables et peut être valorisé lors du remplissage de l'outil en ligne *My cantine* ou via des labels tels que "Ecocert En Cuisine", ou "Mon restau responsable".

* Bien qu'EGALIM et le code de la commande publique ne valorisent pas directement le critère local, intégrer cet aspect permet de construire une démarche d'achats responsables valorisable, en améliorant la traçabilité et la qualité des produits.



Difficultés



Investissements



Gains



Exemple inspirant

- Le Bercaill (Apei Périgieux), est passé au 100 % bio, local et fait-maison en quelques mois via l'accompagnement du Collectif "Les Pieds dans le Plat" et le développement d'un approvisionnement mutualisé (avec Manger Bio Périgord et Le Pré Vert). [➔ En savoir plus sur cette démarche](#)



FICHE PRATIQUE



Alimentation en ESMS

Structurer une stratégie d'achats alimentaires durable, avec un collectif départemental

Mise en oeuvre

- 1** **Contacteur un des réseaux (voir Ressources utiles) de son département afin d'avoir un point d'entrée** vers un groupement de producteurs et transformateurs bio locaux déjà structuré pour la restauration collective.
- 2** **Se faire accompagner par une structure spécialisée** pour former les cuisiniers aux techniques adaptées aux produits bruts et adapter les recettes existantes avec des produits de saison.
- 3** **Contractualiser des volumes réalistes avec les producteurs** (calendrier, prix, fréquence de livraison) pour sécuriser leur activité et l'approvisionnement de l'établissement. **Pour les établissements en groupement d'achats**, vérifier la possibilité d'y intégrer des critères bio/local, ou d'en sortir pour un approvisionnement direct sur des produits.
- 4** **Adapter l'organisation en cuisine : investir dans des équipements adaptés** (bacs de cuisson, éplucheuse...) pour faciliter le **travail des produits bruts**, et valoriser l'ensemble des ingrédients pour réduire le gaspillage (pièces de viande entières, utilisation des fanes...).
- 5** **Communiquer en interne et en externe** : affiches, site web, témoignages de cuisiniers ou résidents, **pour valoriser le projet**.
- 6** **Mesurer l'impact après 6 mois** : coûts d'achat, déchets, organisation en cuisine et satisfaction des usagers, puis ajuster les volumes et les produits en fonction des résultats.

Points de vigilance

- Variabilité des volumes disponibles selon la saison : prévoir des menus flexibles
- Formation des cuisiniers par des chefs pour être en capacité de travailler les produits bruts et dans leur entièreté
- Capacité de livraison réelle de la coopérative (fréquence, hygiène)
- Attention aux produits locaux mais non durables (local ≠ bas carbone)



Parties prenantes

- Direction
- Cuisiniers
- Responsable des achats
- Résidents et usagers
- Coopérative et/ou producteurs locaux
- Structure d'accompagnement



Durée du projet

6 mois



Indicateurs

- % de produits locaux/bio dans les achats
- Nombre de producteurs partenaires
- Coût matière par repas (avant/après)



Ressources utiles

Collectifs et producteurs locaux :

- <https://www.reseaumangerbio.fr/>
- <https://interbionouvelleaquitaine.com/>
- <https://www.agrilocal.fr/>
- <https://www.resalis.com/>

Impact carbone des menus :

- <https://impactco2.fr/outils/alimentation>
- <https://agribalyse.ademe.fr/>

Clausier EGALIM Achats publics :

- <https://3ar-na.fr/documents/clausier-regional-egalim/>

A explorer

Mener une veille sur les appels à projets en lien avec l'alimentation durable (notamment via l'ANAP ou la Région Nouvelle-Aquitaine)