

Retour d'expérience :

La résidence Paul Ané de Seix (09)



16 Quartier Paul Ané
09140 Seix



Votre contact :

Hélène Vicq Denat
Directrice
05 61 66 85 35



Type :

Etablissement
d'hébergement pour
personnes âgées (EHPAD)

Les repas sont préparés sur place

Possibilité de préparer des légumes bruts

Gestion directe

100 repas/jour, résidents et salariés compris

40 % de produits bio introduits dont

17 % de produits bio-locaux

34 % de produits locaux

Origine du projet

- **Élément déclencheur :** Une enquête réalisée en septembre 2017 auprès des résidents mettant en lumière le fait que 78 % d'entre eux se disaient intéressés pour plus de bio local dans leurs menus.
- Une équipe (direction et service) très motivée pour changer ses pratiques alimentaires
- Pour les aider à concrétiser ce projet, le CIVAM Bio 09 les a accompagnés durant presque un an pour introduire progressivement des produits bio locaux dans les menus.

Depuis :

2017

à une adaptation des menus : saisonnalité, menus semi-alternatifs, nombre de composantes revu

- Une hausse des coûts matière les années suivantes suite à l'augmentation de la part de produits bio couplé au départ de la cheffe de cuisine impliquant une augmentation des portions donc une augmentation du gaspillage alimentaire
- Le coût du menu est compris dans le tarif des résidents. Pour les externes, le repas est à 9.50 € et 3€ pour les salariés.
- Pas d'aides au surcoût.

Premiers produits introduits

Viande, fromages et légumes pour commencer, puis progressivement les produits d'épicerie.

Coûts

- Un coût maîtrisé la première année : même montant de dépenses alimentaires entre 2017 et 2018 grâce à un gaspillage en nette diminution et

Accompagnement

- Animation d'une commission multi-acteurs (direction, cuisine, service et résidents...)
- Adaptation du plan alimentaire
- Formations des équipes de cuisine sur de nouvelles pratiques (effectuées par le Collectif Les Pieds Dans Le Plat)

- Mise en relation avec l'offre et des instants conviviaux : visite de ferme et animations avec les résidents.

Origine des achats

Nouveaux fournisseurs issus de la base de données du CIVAM Bio 09 et de recherches en interne a permis le passage à une régie plus directe avec une diversité de fournisseurs. D'un contrat « intégré » avec une société de restauration collective, l'établissement est passé à des achats auprès d'une quinzaine puis d'une trentaine de fournisseurs du territoire en 1 an. Le CIVAM Bio 09 a fait le lien avec les producteurs et fournisseurs locaux pour aider à mettre en place des partenariats pérennes et sécurisés.

Résultats

- Arrêt progressif de nombreux produits industriels (desserts lactés, cordons bleus ...).
- Viande, fromages et légumes bio et locaux introduits dans les menus régulièrement et diminution du gaspillage.
- Grille des menus adaptée à la saisonnalité tout en respectant les besoins nutritionnels.

Satisfaction

Des convives :



Bon

Du personnel :



Excellent