

JOURNÉE RÉGIONALE

“COMMENT ENGAGER DURABLEMENT VOTRE STRUCTURE DANS UNE TRANSFORMATION ÉCOLOGIQUE ET ÉNERGÉTIQUE ?”



Mardi 25 Novembre 2025
9h > 17h



Angers
Terra Botanica

Une journée
drôlement
animée par



- ✓ Une conférence vivante
- ✓ 9 ateliers thématiques avec une vingtaine des retours d'expérience
- ✓ 8 ateliers pédagogiques & ludiques
- ✓ Un forum des solutions avec plus de 20 partenaires



1 / CD 72 : Alimentation durable dans les cuisine

slide 3

2 / ONAV-ADEME : Présentation du Rapport

slide 17



“Alimentation Durable dans les cuisines des EHPAD en Sarthe”

Jézabel JOALLAND – Cheffe du bureau agriculture et environnement
Département de la Sarthe

Catherine ALIX - Chargée de mission approvisionnement local et développement durable -
Département de la Sarthe

Audrey LE ROUX - Directrice de l'EHPAD AMICIE, Montfort-Le-Gesnois



Mardi 25 novembre 2025



Plan d'intervention

**I- Contexte de la démarche “Alimentation durable dans les cuisines
des EHPAD en Sarthe”**

II- Méthode, étapes, résultats

III- Freins et facteurs de réussite de la démarche

IV- Témoignage de l'EHPAD Résidence Amicie

V- Communication et suite de la démarche

VI- Echanges, questions



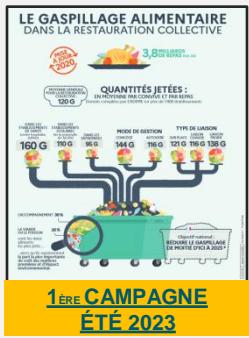
I. Contexte de la démarche “Alimentation durable dans les cuisines des EHPAD en Sarthe”

- . **Conforter les bassins de productions agricoles** et les emplois induits dans notre département.
- . **Répondre aux attentes de la société** et à l'enjeu de santé publique en améliorant la qualité des repas dans la restauration collective.
- . **Contribuer à organiser et massifier l'offre en produits locaux** pour augmenter la part d'achat local au niveau de la restauration collective, particulièrement dans les collèges sarthois.
- . **Élargir la qualité du service d'accueil au niveau des EHPAD**, en agissant sur un moment primordial dans la vie des établissements, pour les résidents et leurs familles, à savoir le temps des repas.
- . **Conserver la santé par une alimentation saine**, de qualité et diversifiée permettant aux résidents de trouver ou retrouver le plaisir de manger.
- . **Valoriser les compétences et savoir faire des professionnels.**
- . **Accompagner les EHPAD dans le respect de la loi EGAlim et les inciter à utiliser davantage de produits locaux dans les repas.**

II- Méthode, étapes, résultats

Mode de production	Nombre d'achats	Part somme des achats
Egalm	950,76	41,00%
Agriculture Bio	170,33	7,31%
AOP/AOC	268,22	11,52%
HVE	83,52	3,59%
IGP	36,00	1,55%
Label rouge	396,69	17,03%
Pêche durable	0,00%	
Produits Fermiers	0,00%	
STG	0,00%	
RUP	0,00%	
Conventionnel	1 164,07	49,98%
Conventionnel	1 164,07	49,98%
En attente EGALIM (Pêche)	210,12	9,02%
En attente EGALIM (Pêche)	210,12	9,02%
Total général	2 326,96	100,00%

RELEVÉ ACHATS
2023-2024

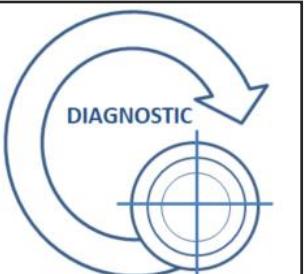


	Très satisfait (e)
1.1. La qualité du petit-déjeuner ?	1
1.2. La qualité du déjeuner ?	1
1.3. La qualité du goûter?	1
1.4. La qualité du dîner?	1

TABLEAU DE BORD DES MENUS CYCLE HIVER	
ENTRETIENS DÉJEUNER Normal + Haché : Tableau de bord du gestionnaire (coût/rl)	
LUNCH	Semaine 1
Potage Choucroute	0,110 € Potage
Potée Auvergnate	0,110 € Potage
Lentilles	0,125 € Lentilles
Plateau de fromages	0,150 € Plateau de fromages
Entremet praliné	0,100 € Entremet
Total Normal	1,500 €
Item	0,000 €
Total Haché	0,000 €
MARDI	Semaine 1
Potage	0,100 € Potage
Item	0,000 €
Total Haché	0,000 €
Lasagne chèvre épinards	
Fiche technique n°	
Autre	Date de création
Autre	Préparé le
Préparé le	Famille alimentaire
Préparé le	Graine de la partie
PROGRESSION DE LA RECETTE	

VISION GESTIONNAIRE OCT. 2023 À FÉV. 2024

“ALIMENTATION DURABLE DANS LES CUISINES DES EHPAD EN SARTHE”

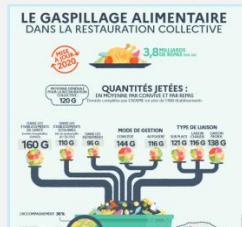


DÉC. 2022
À MARS 2023



	Très satisfait (e)
1.1. La qualité du petit-déjeuner ?	1
1.2. La qualité du déjeuner ?	1
1.3. La qualité du goûter?	1
1.4. La qualité du dîner?	1

ENQUÊTES JUIN 2024



2^{ME} CAMPAGNE PRINTEMPS 2024



VISITES EXPLOITATIONS
EHPAD-COLLÈGES
NOV. 2023



RECETTES EHPAD / COLLÈGES DÉC. 2023

III- Freins et facteurs de réussite de la démarche

❖ Les Freins

- . Dégager du temps en équipe pluridisciplinaire
- . S'engager dans des nouvelles pratiques professionnelles
- . L'enregistrement dans les outils (Relevé des achats/ % en valeur , Relevé du gaspillage...)
- . La définition du besoin
- . La méconnaissance des coûts rations (Rédaction des fiches techniques/ recettes avec coûts ration)
- . La connaissance des producteurs/ fournisseurs locaux / la disponibilité des produits de qualité et durable

III- Freins et facteurs de réussite de la démarche

❖ Facteurs de réussite

- . Volonté de l'équipe et de son référent à s'engager dans une démarche de progrès
- . Mener une conduite de projet et des actions concrètes
- . Définir une bonne expression des besoins dans les marchés publics (ex. famille de produits, lots homogènes, définition technique...)
- . Former les agents
- . Suivre les résultats des indicateurs chiffrés et mesurables (ex. gaspillage, valeur d'achats local, EGAlim, enquête de satisfaction...)
- . Valorisation par la communication en interne et en externe

Verbatim des professionnels sur l'ensemble de la démarche

“L'organisation des journées collectives nous a permis d'avancer tous ensemble”

“Meilleure communication entre professionnels de la cuisine et des soignants”

“Dans nos cuisines on est isolé. La démarche a permis les échanges et de créer des liens”

“Enrichissement des connaissances par le partage d'expériences”

“Une démarche motivante qui nous a sortie de notre quotidien”

“Avec la vision gestionnaire, j'ai une meilleure connaissance des coûts ratios de mon établissement”

“Réflexion sur sa propre organisation”

“Refaire un bilan une fois par an et peut-être associer les 7 EHPAD pilotes”

“La démarche m'a permis de me questionner sur les approvisionnements et de mieux les connaître (gamme, origines, mode production...)”

“Les demi-journées d'échanges avec les collèges ont été +++”

“A permis une réflexion sur le travail des équipes”

IV- Témoignage de l'EHPAD Résidence AMICIE

❖ Une méthodologie adaptée

- . Libérer du temps en équipe pluridisciplinaire
- . Un langage adapté aux interlocuteurs
- . Un discours du partenaire tourné vers le cœur du sujet : l'alimentation
- . Du temps humain mis à disposition des EHPADs en soutien méthodologique aussi souvent que nécessaire (relevé des achats, relevé du gaspillage alimentaire...)

❖ Un accompagnement bienveillant et au rythme de l'établissement

- . Pas de jugement
- . Pas de comparaison/concurrence
- . Des actions différées ou reportées si nécessaire

IV- Témoignage de l'EHPAD Résidence AMICIE

❖ Une première « conscientisation » des achats et de la production en interne :

- . Origine des viandes
- . Consommations ciblées (pain/vin)
- . Production individualisée (texture adaptée)

❖ Vers plus de produits labellisés et locaux

- . Une volonté ferme de poursuivre les partenariats locaux (EGALIM oui mais en y donnant du sens)
- . Un arbitrage de certaines références pour financer des produits de qualité

Exemple (réunion d'équipe novembre 2024) :

« Velouté fruix remplacé par des yaourts aromatisés (- 1700 € annuel)

Maquereau à la tomate réservé aux enfants de la crèche

Crème Montblanc supprimé au profit d'un entremet maison (dans la semaine) → 4 entremets « maison » par semaine

Les « petits gâteaux » : limiter les références (roulement de 3 références tous les 2 mois) → FAIT + Gâteaux à trancher tous les mardis. Sans économie financière mais satisfaction des résidents et limitation des déchets → A poursuivre. »



IV- Témoignage de l'EHPAD Résidence AMICIE

❖ Une amélioration continue (dans le temps « long »):

- . 2023 → 11 % de produits labellisés dont 3 % de produits BIO
- . 2024 → 11 % de produits labellisés dont 5 % de produits BIO+ 94 % de viandes et volailles provenant de France. Production individualisée (texture adaptée)
- . 15-11- 2025 → 20 % de produits labellisés (+ externalités environnementales) 7 % de produits BIO avec de nouveaux produits et un objectif quantitatif sur les menus (au moins 4 puis 5 produits labellisés par semaine)

Modes de production	Coûts total HT
EGAlim	
Agriculture Bio	7,07%
Label rouge	2,96%
AOP/AOC	0,01%
HVE	2,25%
IGP	0,15%
Pêche durable	0,10%
Equivalents EGAlim	0,20%
Conventionnel	80,08%
En attente EGAlim (Pêche Durable MSC, Bleu Blanc Coeur...)	7,13%
(vide)	
(vide)	0,04%
Total général	100,00%



IV- Témoignage de l'EHPAD Résidence AMICIE: une communication valorisante

LE SAVIEZ-VOUS ?

DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT, LES FRAISES SONT LOCALES, ORIGINAIRES DE SAUMUR



Strawberries and strawberry tarts.

LE SAVIEZ-VOUS ?

LE 05 AVRIL 2025, LE REPAS DE L'INAUGURATION MET A L'HONNEUR DES PRODUITS LOCAUX SELECTIONNÉS AVEC SOIN PAR VOS CUISINIERS.

- Au Menu -

	Charcuterie COSME* - Bleu-Blanc-Cœur
	Dinde LOUE* - Label Rouge
	Pommes Sarthois*
	Lait et Oeufs Sarhois* - BIO
	Fromage SPAY* - BIO
	Glace fraise MONTAILLE* - Ferme de L'Auberdière

LE SAVIEZ-VOUS ?

DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT, LES FRITES SONT FAITES 100% MAISON ET PRÉPARÉES PAR NOS CUISINIERS



Fries preparation: top left shows raw potatoes, top right shows a chef cutting potatoes, bottom left shows a chef cutting potatoes, bottom right shows a tray of fried fries.

Bon Appétit

Résidence Amicie EHPAD

Sarthe Le Département

IV- Témoignage de l'EHPAD Résidence AMICIE: une communication valorisante



**CARTE DES MENUS DU
30 JUIN AU 6 JUILLET 2025**
(Ces menus sont susceptibles d'être modifiés)

SEMAINE 27

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 30	Potage – Champignons vinaigrette Saucisse – Purée de patate douce Salade – Fromage Fruit de saison	Potage Croque-Monsieur Salade – Fromage Entremet pistache
MARDI 1 ^{er}	Potage – Salade de tomates Dos de cabillaud – Julienne de légumes Salade – Fromage Bahia ananas abricot	Potage Soufflé au fromage Salade – Fromage Liégeois vanille
MERCREDI 2	Potage – Salade Niçoise Paupiette de veau – Petits pois Salade – Fromage Pomme au four	Potage Salade César Salade – Fromage Semoule vanille
JEUDI 3	Potage – Salade de betteraves Spaghetti à la bolognaise Salade – Fromage Crème brûlée	Potage Salade de pommes de terre, tomates et concombre Salade – Fromage Compote pomme banane
VENDREDI 4	Potage – Andouille fumée Brandade de poissons Salade – Fromage Fruit de saison	Potage Salade de cervelas Salade – Fromage Entremet citron
SAMEDI 5	Potage – Concombre à la crème Boudin blanc – Coquilles Salade – Fromage Fruits au sirop	Potage Fond d'artichauts à la crème Salade – Fromage Riz au lait
DIMANCHE 6	Croissant Melon Poulet – Haricots verts Salade – Fromage Glace	Potage Pâté de foie – Pommes de terre Salade – Fromage Yaourt

PAYS D'ORIGINE DES VIANDES
(Bovines, porcines, ovines, langue de bœuf, volailles, en morceaux ou hachée)
France

Sauf tête de veau et jambon coupé : Origine UE

BBC [Bleu Blanc Cœur]
IGP [Indication Géographique Protégée]
HVE [Haute Valeur Environnementale]
Label Rouge
BIO



En cas d'allergie, merci d'en informer les infirmiers.





**CARTE DES MENUS DU
03 NOVEMBRE AU 09 NOVEMBRE 2025**
(Ces menus sont susceptibles d'être modifiés)

SEMAINE 45

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 03	Potage – Céleri rémoulade Rôti de porc – Gratin Dauphinois Salade - Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Jambon aux endives Fromage Riz au lait
MARDI 04	Potage – Salade de betteraves Poisson pané - Ratatouille Salade - Fromage Flan aux mirabelles	Potage de légumes Tartiflette et salade Fromage Fruit au sirop
MERCREDI 05	Potage – Salade Piémontaise Jambon grillé sauce Madère - Epinards Salade - Fromage Entremets pistache	Potage de légumes Gratin de pâtes Salade - Fromage Compote de pomme/banane
JEUDI 06	Potage – Œuf dur mayonnaise Paleron à la tomate – Carottes Vichy Salade - Fromage Ile flottante	Potage de légumes Salade de filets de harengs Salade - Fromage Fromage blanc
VENDREDI 07	Potage – Saucisson à l'ail Filet de saumon – Lentilles Salade - Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Soufflé au fromage et salade Fromage Semoule vanille
SAMEDI 08	Soupe à l'oignon Tripes à la mode de Caen – Pomme vapeur Salade - Fromage Fruit au sirop	Potage de légumes Quiche Lorraine et salade Fromage Entremets chocolat
DIMANCHE 09	Brioche Pâté en croûte Poulet – Haricots verts Salade - Fromage Tarte aux pommes	Potage de légumes Rillettes – Pomme de terre Salade - Fromage Yaourt

PAYS D'ORIGINE DES VIANDES
(Bovines, porcines, ovines, langue de bœuf, volailles, en morceaux ou hachée)
France

Sauf tête de veau et jambon coupé : Origine UE

BBC [Bleu Blanc Cœur]
IGP [Indication Géographique Protégée]
HVE [Haute Valeur Environnementale]
Label Rouge
BIO



En cas d'allergie, merci d'en informer les infirmiers.



V- Communication et suite de la démarche

❖ Diffusion et communication



Boîte à outils des EHPAD| Sarthe.fr, le site du
Conseil départemental de la Sarthe
**Recueil et outils de l'expérimentation “des
produits sarthois dans les cuisines des EHPAD”**

Données 2022 complétées par 2 recueils “Marchés publics” en 2025

❖ Nouvel Appel à projets lancé le 15 octobre 2025

Pour candidater, contact : catherine.alix@sarthe.fr

VI- Echanges, questions



Présentation du Rapport ONAV-ADEME : Promotion d'une alimentation durable dans les établissements de santé et les EHPAD à travers la végétalisation des menus

Angers - 25/11/2025



POLYCLINIQUE
DU MAINE



OBSERVATOIRE NATIONAL
DES ALIMENTATIONS VÉGÉTALES



les
Capucins

Réadaptation spécialisée
et soins de longue durée

Intervenant-es

- Dr Paco MAGINOT – Médecin Généraliste et membre du conseil scientifique de l'ONAV
- Alexandre BRISSEAU – Médecin de santé publique en formation au CHU de Nantes et membre de l'ONAV
- Renaud GUEGUIN – Directeur du pôle activités logistiques, hôtelières et service à la personne – SMR les Capucins à Angers
- Fabrice BOSSIER – Responsable service restauration – SMR les Capucins à Angers
- Alexandra Charbonnier – Chargée de mission qualité à la Polyclinique du Maine (Laval) et Diététicienne en libéral

Présentation de l'ONAV

Observatoire National des alimentations végétales - Association loi 1901

Objectif d'apporter un regard scientifique indépendant sur les questions autour de la végétalisation de l'alimentation

Promotion de régimes alimentaires durables et du consensus à la végétalisation des alimentations occidentales

Positions scientifiques, plaidoyer, conférences et gestion de projets



Génèse du projet

Réponse d'un appel à projet de l'ADEME sur la sensibilisation des professionnel.les de santé à l'alimentation durable

4 projets dont la rédaction d'un rapport sur la restauration collective en milieu de soin

- lieu privilégié pour parler de santé
- 1 milliard de repas servis chaque année
- manque d'application observé sur la végétalisation des repas dans le cadre de la loi EGALIM

Comité de pilotage avec une représentante de l'ADEME et une représentante de Restau'Co

Méthodologie

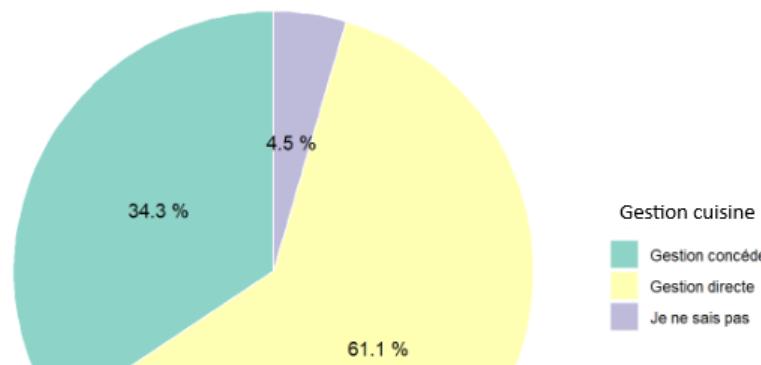
1. Etat des lieux des données scientifiques sur la place de l'alimentation durable dans les établissements de santé
1. Enquête nationale sur les connaissances des professionnel.les qui travaillent en établissement de santé en lien avec la restauration collective au sujet de l'alimentation durable. Identification des freins et des leviers.
2. Entretiens semi-dirigés de répondant.es
3. Accompagnement de deux structures sur cette thématique avec retour d'expérience

Résultats de l'enquête

444 répondant-es

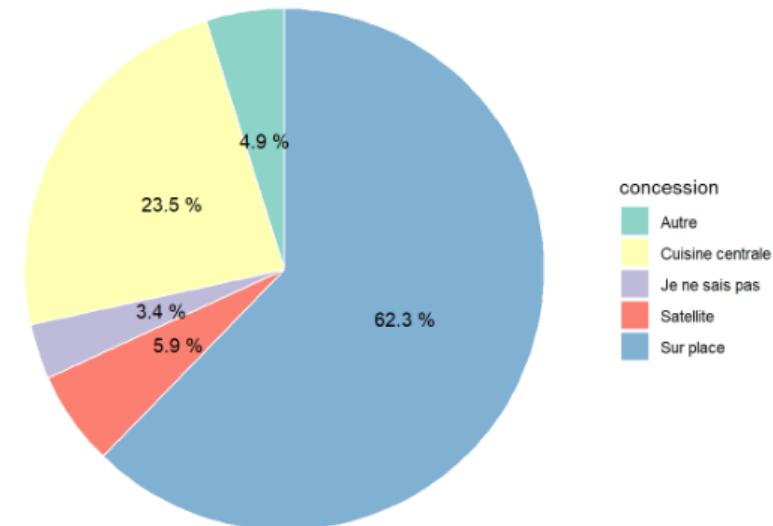
195 structures médicales et médico-sociales

Gestion des restaurations collectives



Gestion cuisine

- Gestion concédée
- Gestion directe
- Je ne sais pas



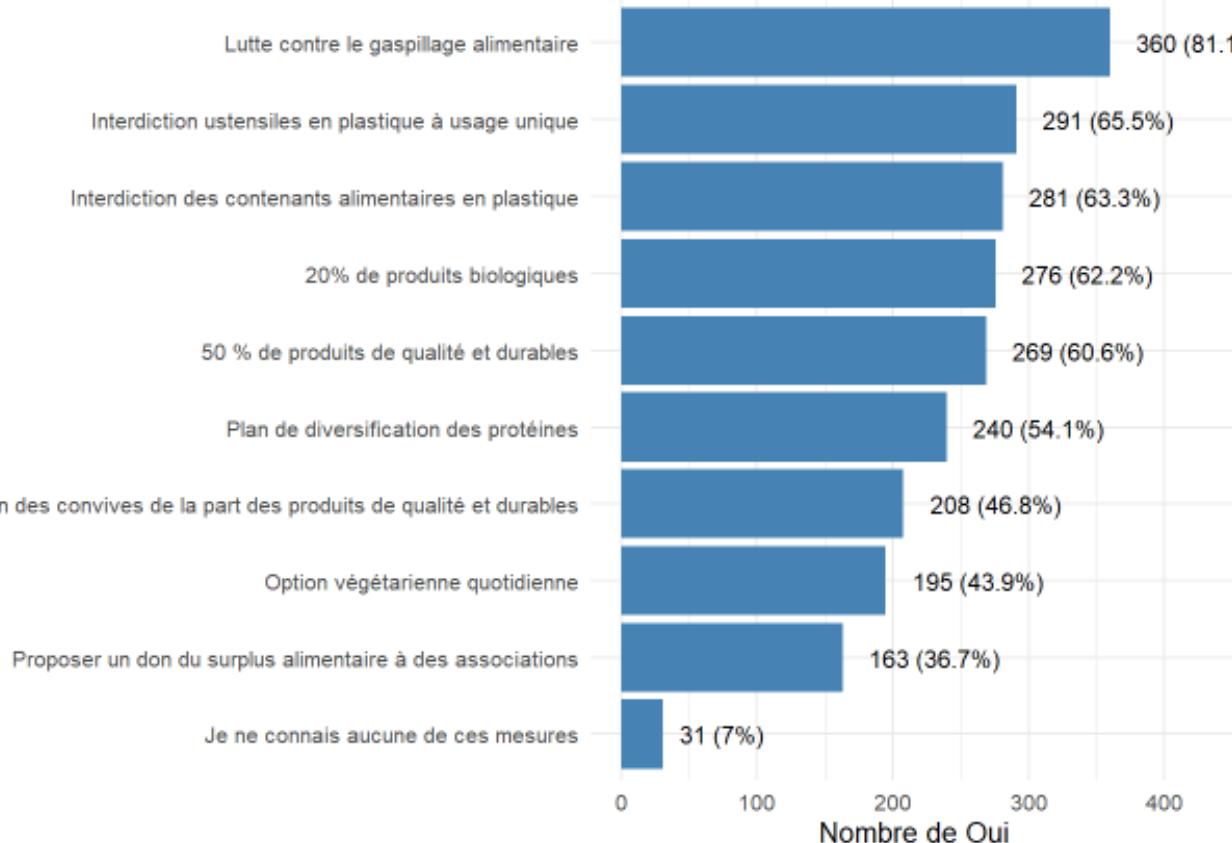
concession

- Autre
- Cuisine centrale
- Je ne sais pas
- Satellite
- Sur place

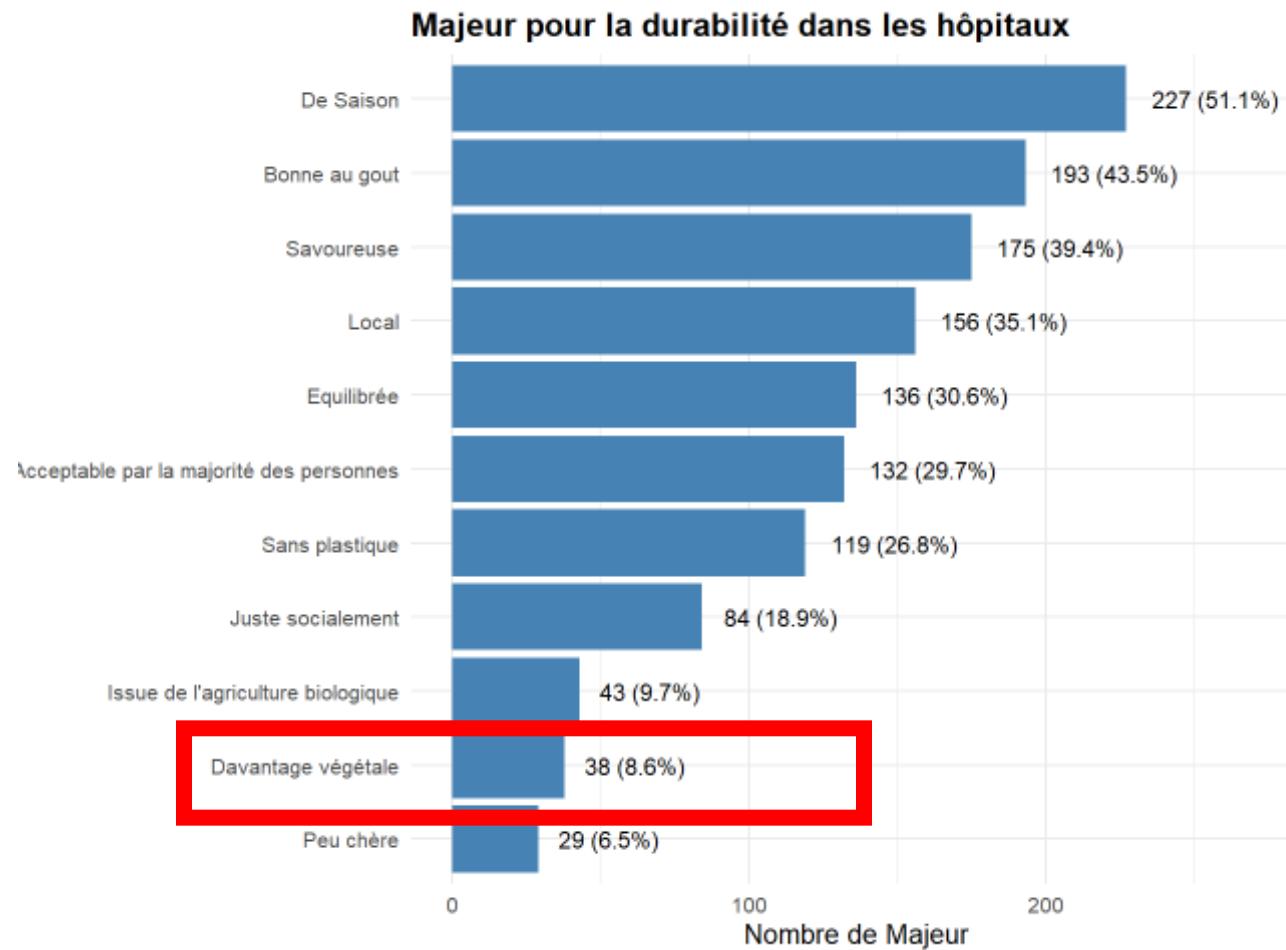
Une connaissance variable des mesures EGalim

Mesures connues

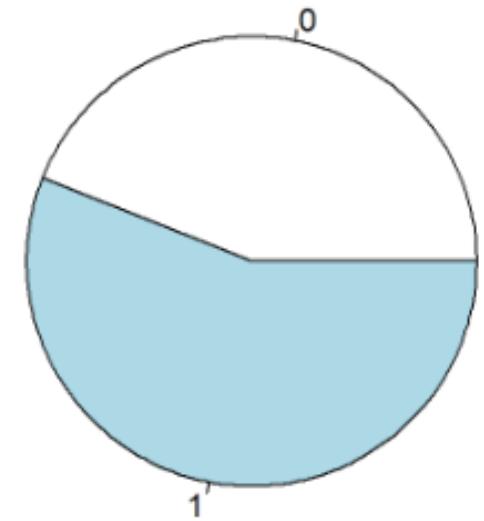
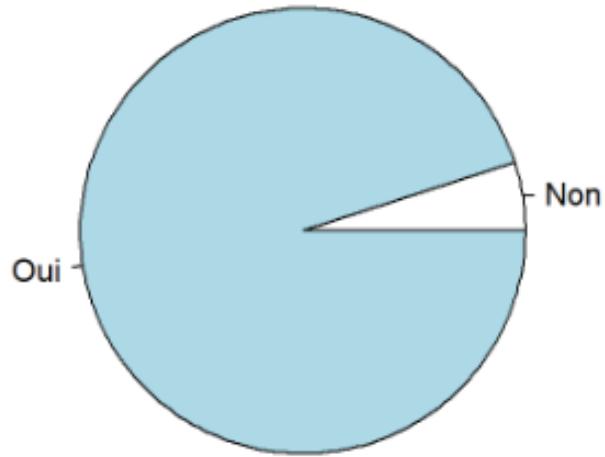
Connaissance des mesures de durabilité



Un manque de connaissance des ordres de grandeur



Une trop grande assurance



**Auto-déclaration sur la connaissance
d'un régime végétarien**

**Evaluation de la connaissance d'un
régime végétarien**

Principaux freins

Manque de formation : 74% (dont 47% de majeur);

Refus des patient.es = 70% ;

Manque de variété : 64% ;

Inadaptés aux malades : 60% ;

Ultra transformation : 60%

Résultats des entretiens

13 entretiens concernant 15 établissements

Des personnes motrices et favorables à une végétalisation de l'alimentation

De nombreuses idées reçues et un excès de confiance

Confusion entre protéines végétariennes et végétalisation

Impression d'obligation à l'« option végétarienne »

Accompagnements de 2 structures



les
capucins
Réadaptation spécialisée
et soins de longue durée

L'association LES CAPUCINS un établissement privé à but non lucratif géré par une Association Loi 1901,

412 lits/places réparties sur 3 domaines d'activités :

- les soins médicaux et de réadaptation (SMR) spécialisés adultes : 124 lits d'hospitalisation complète dont 8 lits EVC/EPR, 58 lits d'hospitalisation de jour
- les soins médicaux et de réadaptation (SMR) spécialisés pédiatriques :
40 lits d'hospitalisation complète,
25 lits d'hospitalisation de jour
- La prise en charge des personnes âgées très dépendantes : 60 lits de Soins de Longue Durée (SLD) et 105 lits en Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD)

Enjeux et actions aux Capucins

Attentes :

- Souhait de végétaliser les menus et de diversifier les protéines
- Apporter de la variété dans les préparations proposées

Questionnement complémentaire : Acceptation des plats avec protéines végétales chez les personnes âgées

Actions menées :

- Questionnaire pour les professionnels
- Présentation de l'impact de l'alimentation végétarienne pour la santé et l'environnement au personnel
- Temps d'échange avec la communauté médicale dans le cadre d'un staff
- Animation à l'attention des professionnels au self
- Temps d'échange avec les professionnels de santé dans les unités de soin
- Temps d'échange avec les résidents dans le cadre d'une commission restauration

Objectifs:

- 30% de préparations végétariennes dans les menus
- Poursuivre la diversification des protéines: légumineuses, seitan, égrène à base de blé
- Mettre en place une option végétale au self du personnel

La Polyclinique du Maine

Etablissement privé à but lucratif
150 lits et places

- Médecine
- Chirurgie
- SMR
- Chimiothérapie ambulatoire

Restauration sous traitée à Sodexo



Le projet

Les enjeux :

Faire prendre conscience aux professionnels de santé et aux patients de l'impact de la végétalisation des menus :

- Sur leur santé
- Sur l'environnement

Faire adhérer les équipes et les patients aux plats végétariens

Augmenter la part de menus végétariens dans le cycle des menus des patients et des professionnels

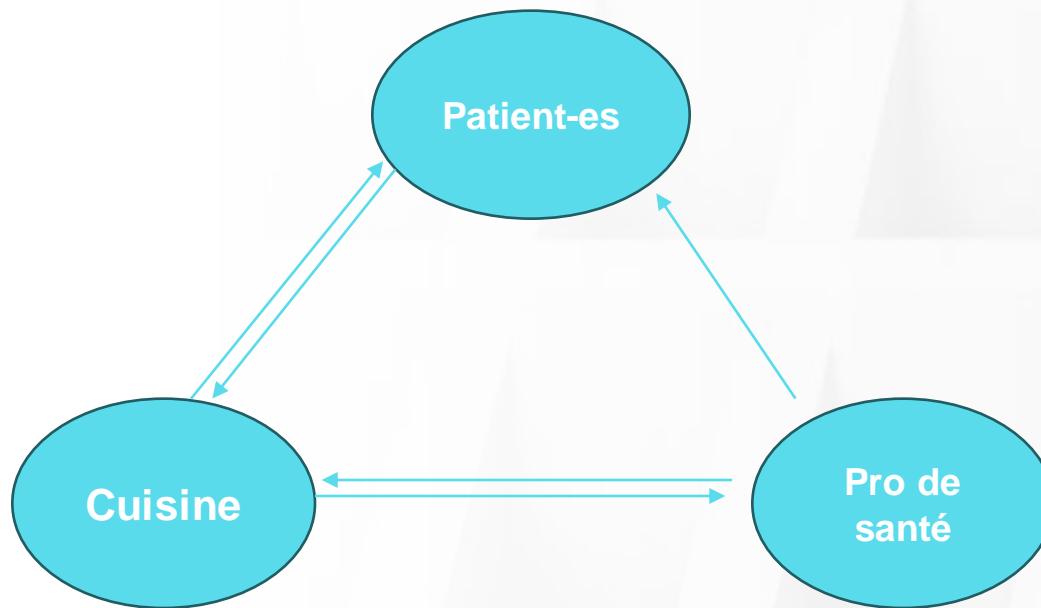
Le projet « végétalisation des menus »

Juin 2025

Etat des lieux réalisé par l'ONAV

Une première sensibilisation des équipes (diététicienne, soignantes, ASH et restauration)

Tout le monde est le frein de tout le monde !



Des craintes exprimées par les soignants

- Les protéines animales sont-elles d'aussi bonne qualité que les protéines végétales ?
- Est-ce qu'il n'y a pas risque de carence en fer ?
- Est-ce que ce régime risque d'aggraver la dénutrition ?
- Empêcher le patient de récupérer ?
- Le patient ne doit-il pas avoir le choix ?
- Est-ce qu'il va apprécier ce type de plat ?
- Est-ce que le service restauration va savoir cuisiner ce type de plat ?

Des craintes exprimées par le service restauration

- Les soignants vont-ils accepter et plébisciter les menus végétariens?
- Les patients vont-ils adhérer?

Plan d'action

Mise en place de menus végétariens au self toutes les 3 semaines.

14 menus végétariens au cycle des menus patients.

Mesurer la satisfaction des professionnels et des patients.

Le projet « végétalisation des menus »

- Eté 2025 :
 - Création de Supports d'information à destination des patients et des soignants
 - Formation du personnel de cuisine par Sodexo
- 1er octobre:
 - Lancement du nouveau cycle des menus « patient »
- 9 octobre:
 - Premier menu végétarien au self
- 14 octobre:
 - Nouvelle sensibilisation dans les services de soins, sous forme de quizz

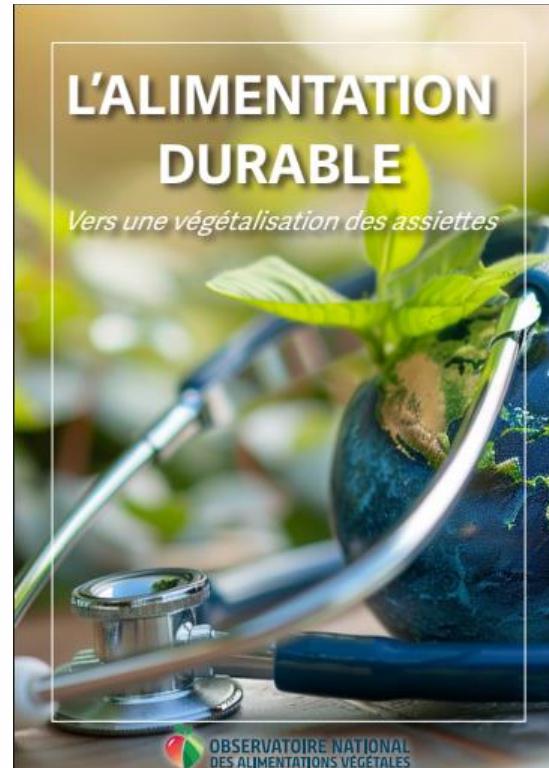
L'évaluation

- On note une évolution de la perception entre juin et octobre
 - Des freins ont été levé, des certitudes on été renforcées
 - « J'ai compris qu'il n'y a pas de risque de carence en fer »
 - « Je suis rassurée sur les apports en énergie et protéines »
 - « J'ai pris conscience de l'impact environnemental »
- Communication
- Rencontre des patient-es → retour positif

Perspectives

- Pour la polyclinique du Maine
 - Evolution progressive du self et pour les patient-es
 - Communication +++
- Elargir aux autres établissements de Saint Gatien
 - Création d'un support vidéo

Outils créés



Les Menus B.A BA : **De quelle manière impactent-ils nos assiettes ?**

Nouvelles RECETTES

Recettes alignées sur les données probantes concernant les régimes alimentaires sains et durables.



priorisation des INGRÉDIENTS

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

9h30 - 10h Lancement de la journée - Amphi

10h -11h Conférence vivante " De la performance à la robustesse : comment s'inspirer du vivant dans nos organisations ? " par Bastien JAKOBIAK - Amphi

11h15 - 12h05 Session 1 // ateliers thématiques ou ludiques

12h10 - 13h Session 2 // ateliers thématiques ou ludiques

13h - 14h15 Buffet déjeunatoire - Hall

14h15 - 15h05 Session 3 // ateliers thématiques ou ludiques

15h05 - 16h30 Forum des solutions - Hall

16h30 - 17h Conférence de clôture théâtralisée par la Belle Boîte - Amphi