MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Management et Ingénierie de la Restauration Collective »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

L'approvisionnement local en restauration collective médicosociale : les EHPAD audois

Présenté par :

Mathilde Reynes

Année universitaire : **2021 – 2022**

Sous la direction de : **Olivier Lepiller**

L’approvisionnement local en restauration collective médicosociale : les EHPADs audois

« L'ISTHIA de l'Université Toulouse – Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e). »

Remerciements

Je remercie d'abord mon maître de mémoire, Olivier Lepiller, pour son soutien et sa disponibilité accordés durant ces deux années de recherche. Ses connaissances et ses conseils ont permis de répondre à mes questionnements.

Merci ensuite au Conseil Départemental de l'Aude pour son accueil afin de mener à bien mon terrain de recherche, plus particulièrement à Denis Adivèze avec qui j'ai discuté de la mission en amont. Je remercie aussi l'ensemble du service *Agriculture, Tourisme et Patrimoine* pour m'avoir pleinement intégré à leur équipe dès mon arrivée.

Je porte une attention particulière à Patrick Tardieu pour m'avoir accompagnée et soutenue dans ce terrain en collaboration avec le service *Établissements*, particulièrement Laurence Matignon, que je remercie également. Merci aussi à Christian Garcia et Elodie Sabatier pour m'avoir sérieusement épaulé.

Merci aux enquêtés pour le temps qu'ils m'ont accordé afin de répondre à mes interrogations. Sans eux, ma recherche ne pourrait être soutenue aujourd'hui. Merci aussi aux producteurs audois qui, de près ou de loin, ont permis l'aboutissement de ce travail.

Aussi, je suis reconnaissante envers l'équipe pédagogique de l'ISTHIA pour avoir contribué à ma formation durant ces trois dernières années et permis l'élaboration de ce mémoire.

Enfin, je remercie mes camarades, en particulier Elodie et Marion, ainsi que mes proches qui m'ont soutenu et apporté leur précieuse aide, notamment lors des relectures de cet écrit, tout au long de l'année.

Sommaire

Remerciements ***5***
Sommaire ***6***
Introduction générale ***7***

Partie I – L'alimentation locale appliquée aux EHPADs audois **9**
Chapitre 1 – Alimentation locale, restauration collective et EHPAD 11
Chapitre 2 – L'agriculture audoise et ses projets promotionnels 34
Chapitre 3 – Le *« local »* en EHPAD 54

Partie II – La commande du Conseil Départemental de l'Aude **73**
Chapitre 1 – Besoins, opportunités et méthodologie de projet 77
Chapitre 2 – Diagnostic organisationnel des restaurations collectives d'EHPAD 90
Chapitre 3 – Expérimentation 103

Partie III – Quelles sont les préconisations ? **118**
Chapitre 1 – Mise en œuvre des actions 120
Chapitre 2 – Suivi évaluatif et correctif du plan de développement 130
Chapitre 3 – Préconisations et critiques du travail de recherche 136

Conclusion générale ***142***

Introduction générale

L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre siècle, du fait de l'évolution des régimes alimentaires et du doublement prévu des besoins alimentaires d'ici 2050 lié à la hausse démographique mondiale, dans un contexte de changement climatique et de réduction absolue de l'empreinte écologique humaine. L'alimentation est un appui stratégique pour les défis environnementaux qui ne peut être dissociée des autres dimensions économiques, sociales, sociologiques et de santé publique.

Parler d'alimentation, c'est faire référence à l'ensemble des acteurs intervenant au sein *« de la fourche à la fourchette »*. Il s'agit d'une expression assez répandue depuis ces dernières années, utilisée notamment lors des discussions autour des circuits d'approvisionnements locaux, faisant référence à l'intégralité du parcours d'un produit alimentaire, de sa production à sa consommation. Cette notion est devenue essentielle afin d'assimiler l'approvisionnement à une phase complète, impliquant plusieurs acteurs portant chacun des responsabilités dissemblables. Aujourd'hui, les tendances alimentaires s'articulent autour de diverses thématiques, différentes mais complémentaires en notre sens, à savoir : le *« manger local »*, la diversification des sources de protéines en privilégiant celles d'origine végétale, la promotion des aliments issus de l'Agriculture Biologique, etc. Plusieurs paris se dessinent autour de cette évolution alimentaire, notamment celui environnemental et celui de santé publique.

La restauration collective, du fait des volumes concernés, peut participer à la transition alimentaire en optant pour un modèle plus durable grâce à ses choix d'approvisionnement.

En 2014, 41% des citoyens achetaient régulièrement des produits locaux, 5 ans plus tard, en 2019, ils sont 82% à préférer les produits d'origine française et 77% à s'approvisionner chez les producteurs locaux. L'ambition des communes de relocaliser les productions alimentaires sur leur territoire répond à une forte attente des français, confortée par la crise sanitaire liée à la Covid-19. Ces chiffres démontrent un réel objectif à développer ces produits en restauration collective, structures fréquentées par l'ensemble de la population et où l'attention se porte de plus en plus sur la qualité du contenu de l'assiette.

Un vent de changement profond souffle sur la restauration collective avec l'émergence de la loi EGAlim. Adoptée le 30 octobre 2018, elle semble faire peser sur les cantines toutes les attentes de la société contre la malbouffe et l'industrie alimentaire. La restauration collective est

aujourd'hui un sujet de société central pour les élus, sous la pression de parents et familles de plus en plus demandeurs de transparence et de progrès.

De nos jours, un autre enjeu est au cœur des politiques en France, il s'agit de celui du bien vieillir, chez soi ou en établissement. En 2021, nous comptions plus de 18 000 personnes âgées de plus de 60 ans et près de 6 500 âgées de plus de 75 ans (Etude Xerfi, 2021) ; des valeurs qui ne cesseront d'augmenter ces prochaines années, en corrélation avec l'évolution démographique et le vieillissement de la population. Si l'élan est de développer des solutions innovantes afin de maintenir la personne âgée à son domicile le plus longtemps possible, la fermeture des maisons de retraites n'est pour autant pas d'actualité. Au contraire, il est primordial pour les Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD), au cœur des dernières polémiques, de se réinventer.

Le département de l'Aude compte sur son territoire 66 structures médicosociales destinées aux personnes âgées, parmi elles on retrouve 56 EHPADs, 6 Unités de Soins Longue Durée (USLD) et 4 foyers pour personnes âgées valides. Dans ce mémoire, nous nous concentrerons sur les EHPADs, qui sont prioritairement visés par les politiques départementales en termes d'approvisionnement local.

Le sujet de ce mémoire portera ainsi sur l'impact du « manger local » dans les EHPADs appartenant à un territoire précis, l'Aude. Le cas de l'Aude se justifie par son caractère rural garantissant une agriculture diversifiée, susceptible de répondre aux larges besoins des restaurations collectives d'EHPAD.

Nous allons diviser cet écrit en trois parties. D'abord, nous définirons le contexte de la recherche. Ensuite, nous détaillerons et exploiterons la commande professionnelle qui nous as été confiée. Enfin, nous dresserons des préconisations à l'égard du commanditaire afin de garantir le développement de l'approvisionnement local en restauration collective d'EHPAD.

Par soucis d'anonymat, les noms et prénoms des personnes citées dès à présent ont été modifiés.

Partie I – L’alimentation locale appliquée aux EHPADs audois

Introduction à la première partie

Aujourd'hui, les attentes de la société en matière d'alimentation se définissent particulièrement par les aspects sain, durable et de qualité qui lui sont associés. Mais qu'entendons-nous par une alimentation de qualité ? Ce terme vaste et surtout subjectif varie en fonction de l'individu qui se l'approprie. Certains vont définir la qualité par l'intérêt sanitaire d'un aliment alors que d'autres lui attribueront plutôt un intérêt gustatif voire nutritionnel.
Dans ce mémoire, nous avons voulu étudier l'intégration des produits locaux en restauration collective qui peut être pour certains la définition d'une alimentation de qualité.
Cette problématique est en pleine émergence depuis quelques années et la crise sanitaire de la Covid-19 a tendance à l'accentuer. En effet, lors du premier confinement, les approvisionnements de la grande distribution ont été durement impactés, entraînant des ruptures momentanées de certains produits alimentaires essentiels. Aussi, un périmètre pour réaliser ses courses a été imposé. A ce moment-là, certains français ont pu se tourner vers les producteurs locaux afin de combler les manques et assurer une certaine variété. Aussi, les petites exploitations étaient plus adaptées à l'application des gestes barrières et ainsi moins propices au développement du virus, contrairement aux Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).
Intéressés par la problématique depuis plusieurs années, nous nous y sommes réellement impliqués l'an passé lors de l'élaboration du mémoire de première année de Master. A ce sujet, nous nous étions attachés à l'introduction de produits locaux en restauration scolaire. Aujourd'hui, nous nous pencherons sur le secteur du médicosocial, particulièrement sur les EHPADs, dans le cadre de notre mission au sein du Conseil Départemental de l'Aude visant à promouvoir les filières locales dans ces établissements.

En ce sens, nous nous demanderons comment faciliter l'intégration de produits locaux dans des structures peu impliquées dans la démarche, tout en prenant en compte les contraintes budgétaires et humaines importantes qui y sont liées ?

Dans cette partie, nous allons définir le contexte dans lequel s'inscrit notre sujet. Tout d'abord, nous présenterons la commande qui nous as été formulée par notre structure d'accueil, nous parlerons au sens large d'alimentation locale, du secteur de la restauration collective et de celui des EHPADs. Ensuite, nous continuerons en abordant la situation de l'agriculture audoise. Enfin, nous exposerons la problématique d'alimentation locale en EHPAD.

Chapitre 1 : Alimentation locale, restauration collective et EHPAD

Dans le cadre de cette deuxième année en Master *« Management et Ingénierie de la Restauration Collective »*, l'occasion nous est donnée d'effectuer un stage de six mois afin d'organiser notre démarche de recherche au service d'un milieu professionnel.

Depuis deux ans, je consacre mon travail à l'étude de la promotion d'une alimentation locale en restauration collective. L'année dernière, je me suis consacrée aux territoires de la région Occitanie, cette année je souhaitais m'orienter sur une terre précise, le département de l'Aude. Ainsi, j'ai trouvé pertinent de contacter le Conseil Départemental, chef de file du département, afin d'intégrer le service Agriculture, Tourisme et Patrimoine en leur proposant ma candidature spontanée.

Dans ce chapitre, nous débuterons par une brève présentation de la structure d'accueil et de la mission de stage. Ensuite, nous aborderons le sujet de l'alimentation locale. Enfin, nous définirons la restauration collective puis les EHPAD, en abordant leurs fonctionnements ainsi que leurs caractéristiques.

I. Le terrain d'application

1. Le Conseil Départemental de l'Aude et ses missions

Le Conseil Départemental de l'Aude est « l'assemblée délibérante du département en tant que collectivité territoriale. Il est formé par la réunion des conseillers départementaux »[1]. Il comprend près de 2500 agents répartis sur l'ensemble du territoire, ayant pour mission la mise en œuvre des politiques publiques votées par les élus[2]. Le Conseil Départemental est au service du territoire et de ses habitants. Plusieurs compétences lui sont attribuées telles que l'action sanitaire et sociale, la gestion des routes et des déplacements, l'enseignement, la culture, l'aménagement durable du territoire et la sécurité incendie. Au-delà de ces obligations, le Département est amené à intervenir au sein de domaines représentant un enjeu pour son territoire comme c'est le cas ici pour l'agriculture. En matière de restauration collective, il s'occupe de celles des collèges dont il a la charge. Aussi, il joue un rôle dans l'organisation des EHPAD de son territoire en participant à leur financement. Les compétences définies par la loi NOTRe[3] font du Conseil Départemental le meneur des politiques de solidarités humaine et

[1] Vie publique. *Qu'est-ce qu'un conseil départemental ?* 2020. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 22/02/2022).
[2] Département de l'Aude. *Notre organisation*. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 07/03/2022).
[3] Loi du 7 Août 2015, portant nouvelle organisation territoriale de la République, elle confie de nouvelles compétences aux régions.

territoriale. De ce fait, il intervient au quotidien de chaque audois, à tous les âges de la vie, soutenant l'action des communes et des associations concernées. Dans ce cadre, une des actions principales menée par le Département est de développer la solidarité territoriale et l'économie de proximité. Cette initiative revient à soutenir le développement économique de l'Aude, impulser le progrès, donner l'élan au territoire, tout en cultivant ses atouts et fédérant ses acteurs : c'est le pacte de l'avenir fait par le Département avec les Audois.

Mais comment le Département agit-il au quotidien pour favoriser l'attractivité de son territoire et la qualité de vie de ses habitants ?

La campagne « Manger Audois » fait partie des actions du Département visant à promouvoir l'alimentation audoise sur ses terres, à différentes échelles :

- « Manger Audois » avec la Marque Pays Cathare,
- « Manger Audois » à la cantine avec *Agrilocal11.fr*,
- « Manger Audois » toute l'année.

Le service « Agriculture, Tourisme et Patrimoine » est en charge de ces différents projets. En effet, le Conseil Départemental est divisé en de nombreux services et directions ayant chacun leur propre discipline. Néanmoins, pour la plupart des actions, des relations interservices sont indispensables afin d'avancer ensemble. Aussi, il travaille en étroite collaboration avec diverses entités publiques, ou privées, ainsi que les organisations consulaires comme la Chambre d'Agriculture de l'Aude pour cette thématique.

2. Le service Agriculture, Tourisme et Patrimoine

Le service *« Agriculture, Tourisme et Patrimoine »* fait partie de la direction *« Développement, Environnement et Territoires »* du Conseil Départemental et a en charge d'accompagner le développement de la politique touristique et patrimoniale audoise. Elle soutient également la structuration des filières autour de la Marque territoriale *« Pays Cathare »* et le déploiement des échanges en circuit de proximité.

Malgré un modèle agricole français *« internationalement reconnu »* (Duplomb et al, 2021, p.19), la politique agricole et alimentaire française est confrontée à de nombreux défis : compétitivité, transition écologique, renforcement de la résilience face aux effets des crises climatiques et sanitaires. Aujourd'hui, les Régions et Départements prônent le retour de *« la souveraineté alimentaire »*[4] française. Pour cela, les collectivités territoriales appellent à

[4] La Correspondance économique. *Les Régions et Départements prônent la restauration de « la souveraineté alimentaire » de la France*. 2021. (Consulté le 24/03/2022).

relocaliser la consommation de produits agricoles en intensifiant notamment l'approvisionnement local, durable et de qualité de la restauration collective publique (cantines, EHPAD, services publics, etc.). Cette démarche s'accorde avec la revalorisation des budgets des collectivités territoriales.

Le Département de l'Aude s'y est engagé depuis plusieurs années avec la restauration collective des collèges audois qui a intégré des produits locaux dans son offre alimentaire. Cette initiative permet de faire découvrir aux enfants des produits de leur terroir, qu'ils n'ont peut-être pas l'habitude de consommer, et offre aux producteurs un débouché pour leur activité. Actuellement, l'action est pérennisée, les cuisiniers des collèges ont totalement inclus ce type de produit dans leur quotidien et sont même demandeurs pour élargir l'offre alimentaire en intégrant de nouveaux producteurs dans leur schéma d'approvisionnement. Cet engagement peut s'expliquer par la sensibilisation, effectuée par le Conseil Départemental, des chefs cuisiniers à répondre aux objectifs de la loi EGAlim[5].

La volonté des politiques est d'élargir cet approvisionnement à d'autres collectivités afin de promouvoir une alimentation saine et durable sur l'ensemble du territoire. Aujourd'hui, le Département souhaite se consacrer aux structures médicosociales, dont principalement les EHPAD. Pour cette démarche, il est important de connaître précisément la cible et ses attentes et de tenir compte des sollicitations des producteurs audois. Lier les acteurs, l'équipe de cuisine avec les producteurs, est une condition favorable à la réussite du projet.

3. La mission de stage

Initiée en 2015, la plateforme *Agrilocal11.fr* a permis d'engager durablement le développement d'un approvisionnement local auprès des collèges. L'objectif actuel est de poursuivre cette action avec les EHPADs dont le Département tarifie une partie du prix.

En ce sens, la commande émise par la structure de stage et plus précisément mon tuteur de stage, Didier Alary, à mon égard est la suivante :

Développer l'utilisation de la plateforme *Agrilocal11.fr* au sein des restaurations collectives des EHPADs.

Le but, à travers la promotion de la plateforme numérique d'achats, est d'aller au-delà de la loi EGAlim en dépassant les objectifs imposés en matière de produits durables. Ce projet est en lien avec le Projet Alimentaire de Territoire (PAT) Départemental.

[5] Loi du 1er Novembre 2018, concernant l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable.

Le commanditaire attend une exploitation des acteurs de la restauration collective des EHPAD afin de connaître leurs besoins, possibilités et attentes vis-à-vis de l'alimentation locale. Dans l'idéal, il espère la fourniture d'un outil, aux termes de cette mission, lui permettant d'améliorer cette problématique.

II. Qu'est-ce que l'alimentation locale ?

1. Le local est-il lié au bio ?

Contrairement à l'Agriculture Biologique, il n'existe pas de définition pour caractériser un produit local. Il s'agit d'une notion relative pour qui chaque personne va avoir sa propre définition. L'élément qui varie d'un individu à l'autre est en fait l'implantation géographique comme le définissent Ducoeurjoly et Dupetit (2018). Pour cette étude, nous allons considérer le local à l'échelle départementale. Si nous avons fait la comparaison avec l'Agriculture Biologique précédemment, c'est parce que ces deux notions sont souvent associées, du point de vue des consommateurs précisément.

L'Agriculture Biologique a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses de l'environnement, excluant l'usage de produits chimiques de synthèse, d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et limitant les intrants. Elle est soumise à une règlementation européenne appliquée par tous les Etats membres[6]. 80% des établissements de restauration collective disent leur bio de France ou régional (Mondy et Terrieux, 2016, cité par Mundler et Rouchier, 2016, p.209). Si l'idéal est d'avoir un produit à la fois « bio » et local, ce n'est pas toujours la réalité. La référence à un « idéal » témoigne de l'objectif que se fixe aujourd'hui une grande variété d'acteurs, mais suggère aussi l'existence de difficultés pratiques (Le Velly et Bréchet, 2011, p.4). En effet, un produit local peut être issu de l'agriculture conventionnelle et, à l'inverse, un « bio » peut provenir de l'autre bout de la Terre. Il s'agit de deux critères différents mais complémentaires.

Selon une étude de l'Agence BIO[7], 65% des établissements de restauration collective proposaient des produits bio en 2019. Ce taux est plus important dans les structures publiques (78%) que privées (53%). Les établissements médico-sociaux sont les plus rares à proposer ce type de produits (38%). Toujours d'après cette étude, la majorité des structures encourage un approvisionnement bio de proximité, dans les faits, seulement 50% sont d'origine régionale. Cela peut s'expliquer par le fait que la filière agricole bio en France n'est pas en capacité de

[6] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. *Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?* 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 14/03/2022).
[7] Agence BIO. *Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective.* 2019. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 15/03/2022).

répondre à la demande de l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire, par manque de variété ou de quantité de produits. Pour ce qui est de la quantité, Julian Renard, chargé de mission alimentation à la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB), indique que les 2,3 millions d'ha en agriculture biologique présents en France sont suffisants pour répondre à l'objectif de 20% fixé par la loi EGAlim (DRAAF, 2022, p.18). D'autres éléments peuvent également expliquer ce fléau, nous pensons notamment aux aspects budgétaires, pouvant aussi être problématiques dans le développement d'une alimentation locale.

L'agriculture locale peut être une alternative à l'agriculture biologique. Certaines personnes optent pour le développement d'un approvisionnement local, indépendamment du mode de production, considérant qu'il vaut mieux s'approvisionner en produits non bio proches que bio lointains (Darly, 2014). France de Sambucy, directrice des achats de *Sodexo,* l'explique *« le bio est plus cher, de 5 à 20% selon les produits, car il fait appel à une agriculture moins intensive. Alors, nous misons plutôt, avec nos 4000 sites, sur un approvisionnement de proximité, une stricte sélection de nos fournisseurs, la vérification des matières premières, la prise en compte de critères sociétaux… »* (Robert, 2016). Par ce constat, nous pouvons imaginer que certaines restaurations collectives, comme c'est le cas ici pour la société *Sodexo,* privilégient des achats de proximité pour s'assurer et contrôler la qualité du produit.

2. <u>Alimentation locale versus circuits courts : confrontation de deux formes de proximité</u>

Dans les années 1990, les analyses de la proximité ont donné lieu à deux formes différentes, une intégrant la dimension d'espace et l'autre non. On parle aujourd'hui de proximité géographique ou de proximité organisée.

La proximité géographique traduit la distance kilométrique entre deux acteurs alors que la proximité organisée se réfère à la distance relationnelle tenue entre deux individus en matière de potentiel de coordination (Rallet et Torre, 2004, cité par Maréchal, 2008, p.19).

Par ces éléments de définition, nous pouvons voir que l'alimentation locale se rapproche de la proximité géographique, bien qu'elle n'ait pas de définition officielle.

Les circuits courts sont définis comme des *« mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires mais ne prévoyant pas de notion de proximité physique (kilométrage) »*[8], renforçant la relation producteurs-consommateurs et tendent vers une proximité organisée. Ces deux proximités sont interdépendantes, d'autant plus lorsqu'on s'intéresse au développement territorial. Dans certaines situations, comme lorsque les producteurs s'organisent pour mutualiser le transport

[8] Ministère de l'économie, des finances et de la relance. *Produits alimentaires commercialisés en circuits courts.* 2022. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 28/02/2022).

par exemple, la proximité organisée permet de compenser le manque de proximité géographique. D'autre part, la proximité géographique entraine fréquemment la proximité organisée qui s'active progressivement (Mundler et al, 2013, cité par Maréchal, 2008, p.21).

3. Manger local : un nouveau mode de consommation en France ?

Depuis plusieurs années, l'engouement pour la consommation locale fait de plus en plus d'adeptes pour diverses raisons : soutien aux commerçants locaux, réduction de l'impact environnemental, économies pour le consommateur, etc.

Cette tendance s'est accentuée récemment suite à la crise sanitaire liée à la Covid-19 (Dedinger et al, 2021, p.16). Lors du premier confinement imposé aux français en Mars 2020, les sorties étaient limitées et les produits dits *« essentiels »* venaient à manquer dans les rayons des GMS. C'est alors, pour assurer la fonction vitale qu'est de se nourrir, que la population s'est tournée vers les producteurs locaux, jusque-là effacés du quotidien d'un nombre important de citoyens. Les français ont (re)découvert les exploitations locales, de petites tailles, spécialisées dans quelques types de produits en fonction des saisons. A ce moment-là, une prise de conscience a été évidente pour continuer de soutenir ces acteurs, primordiaux à la vie d'un territoire. Pour la majorité des Français, cette crise sanitaire a entraîné un bouleversement des habitudes de vie, et notamment une réorganisation de leur schéma d'approvisionnement afin de poursuivre leur soutien envers les acteurs locaux (Denier-Pasquier et Ritzenthaler, 2020, p.29).

Comme tout, il existe dans cette démarche d'approvisionnement local des limites auxquelles les consommateurs sont confrontés. D'abord, le manque de choix : un producteur local ne peut pas proposer une diversité de produits comme c'est le cas dans les GMS, principalement du fait qu'il respecte le cycle des saisons. Aussi, nous nous sommes rendus compte que les productions locales ne sont pas organisées de manière à répondre aux besoins de l'ensemble de la population (peu de points de ventes, prix, etc.). Ainsi, promouvoir le local, c'est demander certains efforts à l'ensemble des collaborateurs : producteurs et consommateurs, tout en ayant conscience de la variabilité des territoires en matière de production locale.

4. Et en restauration collective ? Focus sur la loi EGAlim

4.1 Genèse de la loi EGAlim

La loi EGAlim découle des Etats Généraux de l'Alimentation (EGA) ayant regroupé plusieurs parties prenantes : le monde agricole, la coopération, les distributeurs, les transformateurs, etc. (DRAAF, 2022, p.6).

Ces EGA avaient deux objectifs :

- Permettre aux producteurs de vivre décemment de leur production,
- Permettre aux consommateurs l'accès à une alimentation saine, sûre et durable.

4.2 Des objectifs pour la restauration collective

La relocalisation des systèmes alimentaires à travers la restauration collective est un des objectifs de la loi EGAlim[9] adoptée par le Parlement le 2 octobre 2018 et promulguée le 1er novembre 2018. Cette loi pour *« l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable »* demande de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Pour cela, elle exige 50% de produits de qualité et durables ou sous Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), dont des produits issus de l'Agriculture Biologique à hauteur de 20%, dans la restauration collective publique depuis le 1er janvier 2022.

Il existe plusieurs SIQO identifiables grâce à des logos :

- Appellation d'Origine Protégée (AOP) - Contrôlée (AOC) / Indication Géographique Protégée (IGP) : garantie de l'origine,
- Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) : garantie d'une recette traditionnelle,
- Agriculture Biologique (AB) : garantie du respect de l'environnement,
- Label Rouge : garantie de la qualité supérieure.

Figure 1 - Logo des SIQO (excepté le AOC)

Source : Lien

Figure 2 - Logo AOC

Source : Lien

[9] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *EGAlim 1 : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation*. 2019. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 28/02/2022).

Les produits porteurs de ces signes révèlent une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou groupement de producteurs, des conditions de production strictes validées par l'Etat et des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agrées par l'Etat.
Dans le cadre de cette mesure, la restauration se doit d'évoluer en mettant en place des actions concrètes allant dans le sens d'une cuisine durable et responsable. Cette démarche s'articule autour de 3 axes clés :

- Développer une offre bio, locale et composée de produits de qualité,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire,
- Réduire l'utilisation des emballages et plastiques.

4.3 N'est-elle pas un frein à l'approvisionnement local ?

Dans le texte de loi, la notion de *« local »* n'est pas définie. Nous l'avons abordé, il s'agit d'un terme subjectif dont la définition varie en fonction du territoire. De plus, il est interdit de préférer un produit local à un autre dans la règlementation des marchés publics car cela ne respecterait pas le principe de libre concurrence. Exiger des produits porteurs de SIQO n'est-ce pas restreindre le type d'approvisionnement et limiter le local ?

4.4 Le contrôle de l'application des mesures

Aujourd'hui, les mesures exigées par la loi EGAlim ne sont pas contrôlées mais plutôt présentes à titre incitatif afin d'engager des enjeux communs de santé et d'environnement. Nous pouvons imaginer que des contrôles seront prochainement exigés afin de s'approcher de la cible dont nous sommes trop lointains à ce jour (DRAAF, 2022, p.8).

Récemment, une loi complète les objectifs de la loi EGAlim. Il s'agit de la loi Climat et Résilience promulguée le 24 août 2021[10]. Plus générale, elle vise à accélérer la transition écologique dans tous les domaines de notre quotidien, l'alimentation en fait partie. L'une des principales mesures est l'instauration d'un menu végétarien dans les cantines de l'Etat et des universités qui proposent plusieurs choix de menu.

[10] Gouvernement. *Loi climat et résilience : l'écologie dans nos vies*. 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 22/02/2022).

5. Une politique alimentaire engagée

Avant l'apparition de la loi EGAlim, plusieurs décisions ont été prises dans le cadre de la politique nationale de l'alimentation ces dernières années afin d'encadrer la prise alimentaire en restauration collective. Nous les avons synthétisées dans le tableau ci-dessous.

Tableau 1 - Les textes relatifs à la politique nationale de l'alimentation

Textes	Objectifs
Objectifs de la politique nationale de l'alimentation (2014)	• L'accès à la nourriture suffisante de qualité pour tous ; • La sécurité sanitaire des aliments ; • La promotion des cultures culinaires locales et le lien social autour de l'alimentation ; • Le soutien de l'emploi dans les territoires et la promotion du modèle agricole français.
Signature du partenariat de filière en gestion directe (2015)	• Restau'Co, la fédération des marchés de gros de France et l'Association pour l'Achat dans les Services Publics ont signé un partenariat dont l'objectif est de développer un approvisionnement de proximité et de qualité.
Projet de loi "Egalité et Citoyenneté" (2016)	• Fixe un objectif de 40% de produits mentionnant la qualité et l'origine, issus de circuits courts, ou répondant à des critères de développement durable ; • Vise à ce que 20% des produits servis dans les restaurants collectifs soient issus de l'agriculture biologique d'ici 2020.
Présentation d'un guide pour accompagner les acheteurs publics de l'Etat en matière de restauration collective (2016)	• Favorise l'approvisionnement local et de qualité ; • Donne un référentiel sur les concepts clés relatifs aux achats d'alimentation, le suivi des contrats, etc. ; • Propose une analyse des besoins et de l'offre disponible, ainsi que les bonnes pratiques et les leviers d'action possibles.
Rapport du ministère de l'agriculture sur les perspectives de développement d'un approvisionnement local dans la restauration collective (2017)	• Etat des lieux des obstacles économiques, juridiques et sanitaires ; • Etat des lieux des axes d'amélioration en termes de connaissance des circuits d'approvisionnement.

Source : Reynes Mathilde via Lien

Ce tableau démontre qu'au fil des années, la politique nationale d'alimentation a évolué sans perdre de vue l'un de ses objectifs concernant le développement d'un approvisionnement local pour tous. La loi EGAlim, détaillée précédemment, est venue renforcer cette volonté avec son objectif concernant l'accès aux consommateurs à une alimentation saine, sûre et durable. La notion de *« produit durable »* n'est pas définie dans cette loi, ce qui peut rendre l'objectif superficiel. Il reste néanmoins intéressant afin d'inciter l'engagement des structures dans la démarche.

III. Qu'est-ce que la restauration collective ?

1. Définitions : de la Restauration Hors Foyer à la restauration médicosociale

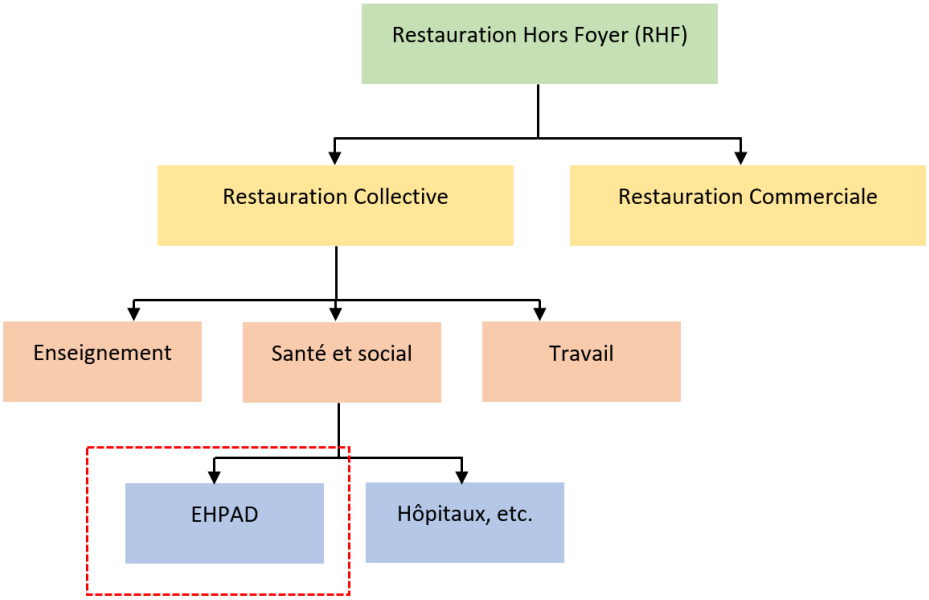
La Restauration Hors Foyer (RHF) comprend la restauration commerciale et la restauration collective. Cette dernière comptabilise environ 4 milliards[11] de repas servis chaque année et représente l'essentiel de la RHF avec près de 85% du marché.

La restauration collective[12] est une restauration à caractère social, produisant des repas à un coût modéré pour une population visée. La population est captive, elle est obligée de manger dans ce type de restauration. Mais, plus l'âge augmente et moins la population est captive (hors EHPAD). Il existe plusieurs secteurs dans la restauration collective, à savoir :

- La restauration scolaire : primaire, secondaire, supérieur,
- La restauration médicosociale : hôpitaux, cliniques, EHPAD, portage de repas, etc.,
- La restauration d'entreprise : restaurants administratifs et d'entreprise,
- Autres organisations : armée, prison, etc.

Dans ce mémoire, nous allons nous intéresser à la restauration collective médicosociale.

Figure 3 - Diagramme présentant les différents secteurs de la RHF



Source : Reynes Mathilde

La restauration collective médicosociale regroupe l'ensemble des repas pris dans des établissements de santé (hôpitaux, cliniques, etc.) ou médicosociaux comme les EHPADs, les

[11]AGRIDEES. *Le chiffre : 3,8 milliards de repas servis par an en restauration collective en France.* 2020. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 28/02/2022).

[12] Laporte Cyrille. *Cours sur les acteurs et logiques d'action dans les systèmes de restauration collective - Licence 3 Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation – ISTHIA Université Toulouse Jean-Jaurès.* 2019-2020.

maisons de retraite ou encore les établissements accueillant des personnes en situation de handicap. De part cette diversité, l'adaptation des professionnels du secteur est nécessaire afin de prendre en compte les attentes de chaque patient ou résident, en particulier pour les repas. Les attentes vont être différentes selon l'individu et en fonction de divers critères comme l'âge, l'état de santé, etc. La Durée Moyenne de Séjour (DMS) est un paramètre à prendre en compte lors de l'élaboration des repas.

Tableau 2 - La DMS en fonction des établissements

Durée Moyenne de Séjour (DMS)

Hôpital	EHPAD
5 jours en moyenne	Jusqu'à la fin de sa vie

Source : Reynes Mathilde via Lien

Le tableau ci-dessus nous montre que la DMS varie selon le type d'établissement fréquenté. Pour un hôpital elle est relativement courte alors que pour un EHPAD elle s'étend dans le temps. En 2003, elle était de 2 ans et 5 mois pour les hommes placés en institution et de 3 ans et 1 mois pour les femmes (Villez, 2007). Suite à l'observation de ces paramètres, l'offre et la diversité alimentaire devront être adaptées en fonction de l'établissement. Un hôpital peut se permettre de répéter son cycle de menus plus rapidement que celui d'un EHPAD qui risquerait de provoquer une certaine lassitude vis-à-vis des repas de la part des résidents. Dans les deux cas, l'offre devra permettre de répondre aux besoins énergétiques des individus tout en respectant les alimentations thérapeutiques et textures préconisées.

Dans le cadre de ce mémoire, nous allons nous intéresser à la restauration collective médico-sociale appliquée aux EHPAD.

2. Modes de fonctionnement

2.1 Mode de gestion

En restauration collective, il existe deux modes principaux de gestion : la gestion directe et la gestion concédée.

- **La gestion directe**

La collectivité gère entièrement la production et la distribution de ses repas. Ce mode de préparation nécessite des locaux suffisamment importants et équipés ainsi qu'un personnel qualifié afin de fournir des repas de qualités organoleptique, nutritionnelle et sanitaire satisfaisantes. On parle également d'autogestion.

- **La gestion concédée**

La production des repas est confiée à une tierce personne. Deux cas de figures se présentent :

- L'établissement bénéficie d'une cuisine adaptée à la production de repas : le prestataire à qui l'EHPAD sous-traite la restauration investit les locaux afin de produire les repas,
- L'établissement bénéficie d'une cuisine destinée à recevoir des plats préparés uniquement, elle est équipée de matériels permettant la remise en température si nécessaire : le prestataire conçoit les repas sur un autre site, appelé cuisine centrale, puis les livre journalièrement à l'établissement qui se chargera de les distribuer. Dans ce cas, on parle de délocalisation de la fonction restauration.

La restauration concédée représente 40% du marché de la restauration collective alors que 60% sont en gestion directe (Etude Xerfi, 2021). Toujours d'après cette étude, 32% des restaurations médico-sociales sont concédées et il s'agit d'un segment très prometteur en termes d'externalisation.

En plus de ces deux modes de gestion, on peut retrouver le cas spécifique de la gestion directe avec achats concédés : l'établissement a sa propre cuisine et son personnel pour réaliser les repas mais il ne gère pas les achats qui sont sous-traités à une société spécialisée.
Dans ces différents cas de gestion, les modes de production et de distribution varient.

2.2 Mode de distribution

Il existe différents modes de distribution des repas[13], à savoir : la distribution immédiate et la distribution différée dans le temps et/ou dans l'espace.

- **La distribution immédiate**

Les plats sont préparés et consommés sur place. Les préparations froides sont entreposées dès la fin de leur préparation et jusqu'au service dans une enceinte réfrigérée entre 0 et +3°C. Les préparations chaudes doivent être maintenues après leur préparation à une température ≥+63°C.

[13] Chapelet Carole. *Cours d'hygiène alimentaire. BTS Diététique 1ère année – CPES Toulouse.* 2017-2018.

- **La distribution différée**

C'est un système consistant à dissocier la consommation de la fabrication. Cette différence peut s'opérer dans l'espace et/ou dans le temps.

Dans l'espace, les préparations sont consommées sur un lieu différent de celui de fabrication. Dans le temps, la consommation des plats n'est pas immédiate après la préparation, elle est différée de quelques heures (liaison chaude) ou de plusieurs jours (liaison froide).

2.3 Mode de production

- **La liaison chaude**

Technique qui consiste à maintenir dès la fin de la cuisson les préparations chaudes à une température ≥+63°C jusqu'à la remise au consommateur.

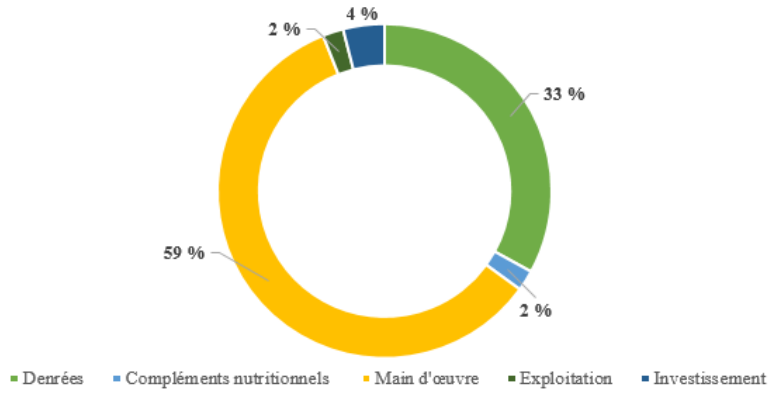
- **La liaison froide**

Technique consistant à abaisser rapidement la température des plats cuisinés d'une température ≥+63°C à une température ≤+10°C à cœur en moins de deux heures. Les préparations sont stockées dans une chambre froide à une température comprise entre 0 et +3°C jusqu'au jour de consommation. Généralement, le produit est consommé jusqu'à 3 jours après sa préparation. Après livraison le jour J, les plats sont remis en température, passant de +3°C à une température ≥+63°C à cœur en moins d'une heure.

3. Les coûts liés à la restauration

Dans chaque restauration collective, un coût financier important lié aux repas est à supporter par l'établissement. Si l'achat des denrées alimentaires représente une certaine somme dans le coût journalier des repas, ce n'est pas le seul paramètre à prendre en compte.

Figure 4 - Coût alimentaire journalier moyen par résident en EHPAD = 14,95 € TTC



Source : Reynes Mathilde via Lien

En restauration d'EHPAD, on estime le coût journalier moyen à 14,95€ TTC par résident. Avec 33% de part, l'achat des denrées alimentaires n'est que le deuxième paramètre important, équivalent à 4,93€. La masse salariale est en tête, représentant 59% du coût, soit 8,82€. A ces 13,75€, il faudra ajouter 1,20€ de coûts d'exploitation, d'investissement et de compléments afin d'obtenir le coût total. Après cette analyse de prix, on voit que l'achat des denrées alimentaires est une valeur importante mais nettement inférieure à la masse salariale, ce qui permet de constater qu'une augmentation du coût des denrées n'entraine pas obligatoirement une hausse importante du coût de revient. Aussi, l'éventuel surcoût lié à l'achat de denrées locales ou de qualité (SIQO) peut être compensé par des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ou l'utilisation de techniques de cuisson permettant de limiter les pertes de matière avant consommation. Communiquer ce coût aux résidents et à leurs familles va permettre d'instaurer une relation de confiance et d'établir un dialogue entre la restauration collective et les consommateurs.

IV. Qu'est-ce qu'un EHPAD ?

1. Caractéristiques

1.1 Définition

Les Etablissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes, plus communément appelés EHPAD[14], sont des maisons de retraites médicalisées proposant un accueil en chambre et fournissant des services. En France, en 2019, on comptait 7 519 EHPADs pouvant accueillir près de 612 000 personnes âgées[15]. Ils accueillent en moyenne 50 à 120 résidents. La majorité sont des personnes âgées de plus de 60 ans qui nécessitent des soins ou de l'aide pour les actes du quotidien comme les repas. Ils assurent également l'hébergement et l'animation.

1.2 Aspects juridiques et financiers

- **Statuts juridiques**

Il existe trois types de statuts juridiques pour les EHPADs :

- Les établissements publics, représentant 45% du marché,
- Les établissements privés à but non lucratif, ou associatifs, concernant 31% du marché,
- Les établissements privés à but lucratif représentant 24% du marché.

[14] CNSA. *Les EHPAD*. 2022. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 28/02/2022).
[15] DREES. *L'aide et l'action sociale en France.* Edition 2020. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 03/03/2022).

Les financements et le fonctionnement vont être différents en fonction du type de structure. Les EHPAD privés coûtent en moyenne plus cher : 90€/jour contre 58€/jour dans le public. Les tarifs sont plus hauts dans le privé mais le taux d'encadrement est plus faible.

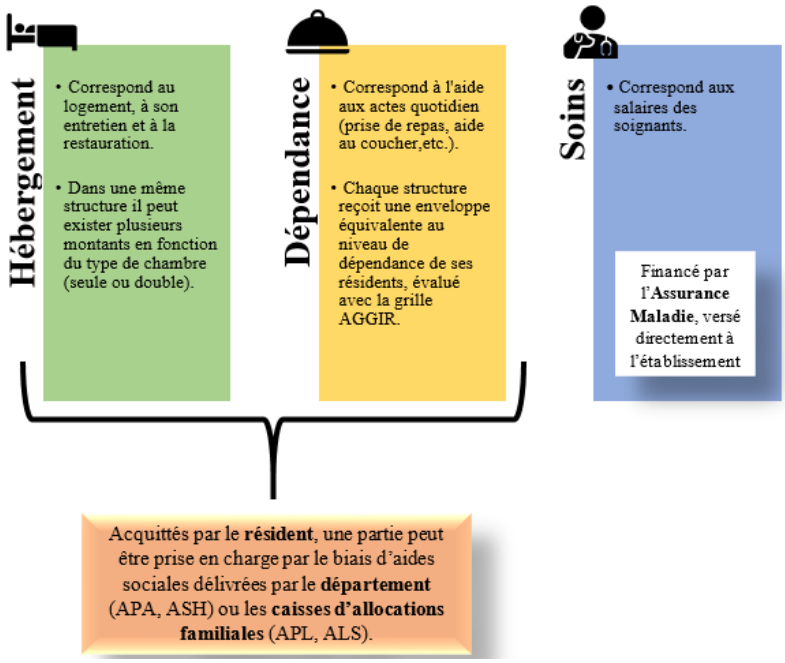
- **Tarifs et financements**

En France, les dépenses liées à la prise en charge des personnes en perte d'autonomie sont estimées à 30 milliards d'euros[16]. Elles sont financées aujourd'hui pas trois sources principales :

- La solidarité nationale,
- Les collectivités territoriales, principalement les Départements,
- Les résidents ou leur famille.

Pour bénéficier d'un financement, les EHPAD doivent être signataires d'un Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens (CPOM). Il remplace les conventions tripartites, contrat conclu entre le gestionnaire d'un EHPAD, le Conseil Départemental et l'Agence Régionale de Santé (ARS) afin de s'assurer d'une qualité de prise en charge et d'un bon accompagnement des résidents placés[17] en contrepartie de financements publics. Les financements reposent à ce jour sur un mode de tarification ternaire décrit dans le schéma ci- dessous.

Figure 5 - Tarification ternaire des EHPAD



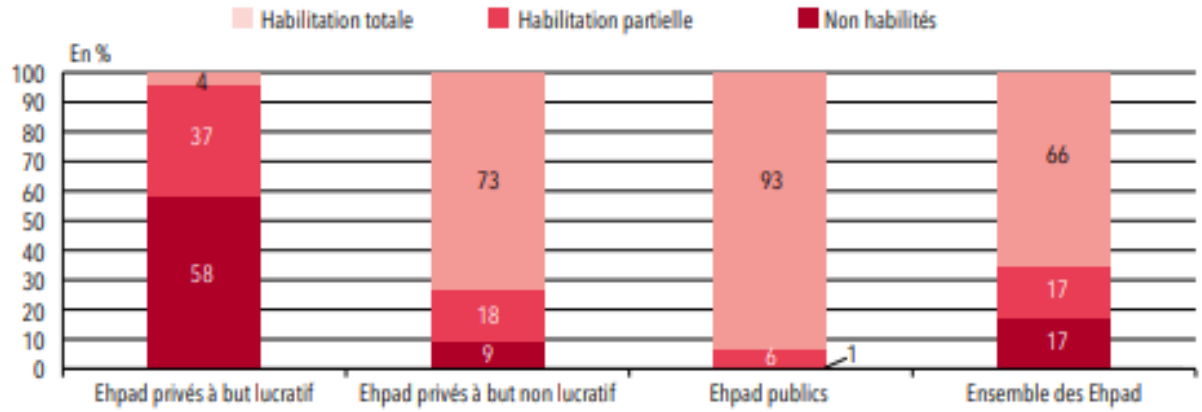
Source : Reynes Mathilde

[16] EHPA et Elior. *Ehpad et restauration. Quels modèles pour demain ?* 2020. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 03/03/2022).
[17] ARS. *Les contrats pluriannuels d'objectifs et de moyens*, 2018. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 23/02/2022).

Cette tarification a connu deux réformes majeures au cours des vingt dernières années :

- Une première réforme suite à la loi du 24 Janvier 1997 et les décrets d'application du 26 Avril 1999 et du 4 Mai 2001 instaurant au sein des EHPAD la tarification ternaire avec 3 sections tarifaires (hébergement, dépendance, soins),
- Une deuxième réforme consécutive à la loi d'Adaptation de la Société au Vieillissement (ASV) du 28 Décembre 2015 maintient ces sections mais assouplit certaines modalités en objectivant les ressources de l'EHPAD en fonction des besoins réels des résidents.

Figure 6 - EHPAD habilités à recevoir des bénéficiaires de l'aide sociale, selon le type d'habilitation, en 2015.



Source : Lien

En s'appuyant sur la figure ci-dessus, nous voyons que la majorité des places disponibles en EHPAD publics ou privés à but non lucratif sont habilitées à l'aide sociale, cas plus rare pour les EHPAD privés à but lucratif. Cependant, pour les structures privées à but lucratif, et donc non habilitées à l'aide sociale, il existe un décret entré en vigueur le 1er janvier 2016 afin d'encadrer le prix des prestations d'hébergement.

Dans l'Aude, le tarif moyen mensuel d'un EHPAD est de 1984,20€. Pour rappel, ce tarif étant composé du tarif « dépendance » et du tarif « hébergement », plus la perte d'autonomie est importante, plus le tarif sera élevé.

2. Evolution des EHPAD

2.1 Historique

De nos jours, les personnes âgées rentrent à un âge plus avancé en institution pouvant expliquer le fait qu'elles aient un niveau de dépendance plus élevé. L'évolution des modes de vie engagée dans les années 60 montre une modification de la structuration familiale passant d'un modèle à trois générations à un modèle limité à deux (Villez, 2007). La cohabitation avec les grands-parents se fait rare aujourd'hui, d'autant plus en zone urbaine. Suite à ce phénomène, les hospices se sont développés afin d'accueillir les seniors, ne pouvant plus être logés par leur

familles et n'ayant pas la possibilité de prendre un logement individuel. L'accès à des pensions de retraite ont permis d'offrir aux personnes âgées des ressources propres et ainsi leur indépendance. Les hospices ont alors fait l'objet d'une abrogation règlementaire en 1975 fixant un délai de dix années aux pouvoirs publics pour les transformer en maison de retraite, médicalisée ou non. Finalement, plus de trente années auront été nécessaires pour réaliser cet objectif.

Certaines personnes âgées ont énoncé la volonté de ne pas être à charge de leurs enfants en cas de survenue d'handicap ou maladie, c'est ainsi que naît la première génération de maison de retraite dans les années 60. Depuis toujours, on retrouve davantage de femmes que d'hommes du fait qu'elles vivent plus longtemps que les hommes et qu'elles se sont mariées plus jeunes que leur conjoint, elles se retrouvent seules et fragilisées ce qui les conduit ainsi à entrer en institution. Au départ, les personnes placées devaient être valides mais les faits ont prouvé que si la personne démontrait une certaine validité au moment de son admission, son état de santé pouvait se dégrader au fil de son séjour.

Aujourd'hui, nous sommes bien loin du profil des maisons de retraite des années 60. Nous ne parlons plus d'hospices mais d'EHPAD prenant en charge une dépendance sans cesse plus importante (Brami, 2013). De plus, la notion de médicalisation est bien développée et ancrée au sein de tous les établissements.

2.2 Aujourd'hui

Depuis vingt ans, les EHPAD publics souffrent de sous-investissement et il faut humaniser, médicaliser et créer davantage de liens entre ces établissements et leur environnement (Brami, 2013, p.57). Ces prochaines années, les personnes accueillies en institution seront en perte d'autonomie de plus en plus avancée. C'est pourquoi le Gouvernement a investi dernièrement 500 millions d'euros afin de financer 20 000 postes de personnels soignants et un plan d'action dans le but d'améliorer l'accompagnement médical des résidents dans l'année à venir. Au total, c'est 2,1 milliards d'euros d'investissement de l'Etat dans les EHPADs, entre 2021 et 2024. Ces mesures s'inscrivent dans le cadre de l'action du Gouvernement *« Bien vieillir chez soi »*, en place depuis 2017, montrant son engagement en faveur du bien vieillir à domicile et en établissement[18]. En Mars 2022, un dossier de presse a été publié par le ministère des solidarités et de la santé listant cinq engagements en faveur des EHPAD. On retrouve le lancement d'un plan de contrôle de l'intégralité des EHPAD français

[18] Ministère des solidarités et de la santé. *Grand âge : le Gouvernement engagé en faveur du bien vieillir à domicile et en établissement*. 2022. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 14/03/2022).

en deux ans, en commençant par les EHPAD déployés par des groupes privés commerciaux, ayant dernièrement fait l'objet de signalements. L'image des EHPAD est noircie depuis plusieurs années mais depuis plusieurs mois les établissements sont au cœur de vives polémiques. Suite à la parution du livre *« Les fossoyeurs »* de Victor Castanet en janvier 2022, les français semblent encore plus résilients à l'idée de finir leur vie dans un EHPAD ou d'y placer l'un de leurs proches. Dans ce livre, l'auteur dénonce, après trois ans d'investigation, les secrets du groupe *Orpéa*, leader mondial des EHPAD et des cliniques. Personnes âgées maltraitées, salariés malmenés, acrobaties comptables, argent public dilapidé, etc. sont au cœur du sujet. Les repas sont également abordés en indiquant qu'ils sont rationnés, le groupe a réagi suite à ces accusations à travers un communiqué en déclarant avoir *« toujours placé la qualité avant le financier »*. En février dernier, le gouvernement a demandé une enquête administrative sur le groupe d'EHPAD privé *Orpéa* afin de vérifier les faits de maltraitance sur les personnes âgées dénoncés précédemment par le journaliste Victor Castanet. Cette étude démontre la tendance du groupe à *« donner la priorité à la performance financière »* et non aux critères de qualité. Pour ce qui est de l'alimentation, les grammages des repas servis aux seniors sont *« sensiblement et systématiquement insuffisants »*[19].

La fonction restauration a évolué tout au long de la transformation de l'EHPAD d'hier à aujourd'hui et devra se poursuivre avec l'arrivée prochaine des « baby-boomers »[20] qui apporteront leurs habitudes alimentaires avec eux. Demain, la flexibilité sera une priorité. Choisir ce que l'on mange, où et avec qui, seront des obligations sur lesquelles ces nouveaux résidents ne transigeront pas.

3. Cadre règlementaire de la restauration collective en EHPAD

3.1 Les règles d'hygiène

- **Le paquet hygiène**

En EHPAD, et comme dans toute restauration collective, des règles relatives à l'hygiène s'appliquent. La règlementation entrée en vigueur au 1er janvier 2006 et nommée « le Paquet hygiène »[21] est un ensemble de textes communautaires européens comprenant six règlements et deux directives relatifs à l'hygiène alimentaire, de la production primaire jusqu'à la table du consommateur. Dans le cadre de la restauration collective, on s'intéresse au règlement

[19] 20 minutes. *Affaire Orpéa : Le rapport d'enquête du gouvernement sur le groupe privé d'Ehpad est accablant.* 2022. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 19/04/2022).
[20] Personne née entre 1945 et 1965, période d'après-guerre correspondant à un fort taux de natalité en Europe.
[21] ANSES. *Le Paquet hygiène*. 2020. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 15/03/2022).

852/2004. Ce texte aborde les règles générales d'hygiène à toutes les étapes de la chaîne alimentaire : production, transport, transformation, distribution.

Cette règlementation repose sur une évolution d'une obligation de moyens à une obligation de résultats. Les professionnels sont, par conséquent, pleinement responsables de la sécurité concernant l'hygiène des denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché.

Il existe deux autres textes :

- L'arrêté de 21 décembre 2009 concernant uniquement les denrées animales et les produits en contenant,
- L'arrêté du 8 octobre 2013 concernant toutes les denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale.

L'objectif de ces textes est d'harmoniser le niveau de sécurité sanitaire en impliquant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire et ainsi inviter le développement de microorganismes dans des quantités présentant un risque inacceptable pour la santé humaine. En cas de non-conformité, des mesures directives doivent être mises en place.

- **<u>La méthode HACCP</u>**

Dans le cadre de l'hygiène alimentaire, il est important d'anticiper les risques afin d'éviter qu'un danger survienne. Pour cela, il existe la méthode Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)[22] définie comme un système préventif de maîtrise visant à garantir la sécurité des aliments.

Cette méthode repose sur sept principes :

- Identifier les dangers à tous les stades de la chaîne alimentaire,
- Déterminer les points critiques pour la maîtrise de ses dangers,
- Définir les limites critiques,
- Etablir un système de surveillance,
- Etablir des actions correctives
- Vérifier l'efficacité de la méthode HACCP,
- Etablir un système documentaire.

Elle permet d'identifier et évaluer les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire et de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise.

[22] Chapelet Carole. *Cours d'hygiène alimentaire. BTS Diététique 1ère année – CPES Toulouse.* 2017-2018.

3.2 Les règles nutritionnelles

Des règles nutritionnelles propres aux institutions accueillant des personnes âgées sont à respecter afin de maintenir leur état de santé et limiter l'apparition de pathologies. Le Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) est le document auquel se référer en matière de recommandations nutritionnelles. Dans ce dernier, il est mentionné la journée alimentaire structurée par 3 repas : petit-déjeuner, déjeuner et dîner et deux collations : goûter et collation nocturne. Le goûter est une nécessité nutritionnelle pour les personnes fragiles. Il permet un apport hydrique, énergétique, calcique et vitaminiques supplémentaires, important pour les résidents ayant peu d'appétit. La collation vise à éviter le jeûne nocturne de plus de 12h pouvant avoir lieu entre le dîner et le petit-déjeuner du lendemain. Pour chaque repas, il est important de respecter une certaine composition, détaillée ci-dessous, afin de fournir un apport calorique et protéique suffisant à la personne âgée. Aussi, les produits doivent être adaptés aux capacités des résidents, notamment du point de vue de la texture.

Tableau 3 - Composantes obligatoires des repas

Petit déjeuner	**Déjeuner et dîner**	**Goûter et collation**
Boisson	Entrée	Boisson
Aliment céréalier	Plat protidique	Produit laitier
Produit laitier	Garniture	+/- aliment céréalier
Fruit ou dérivé	Produit laitier	+/- fruit ou dérivé
	Desserts	
	Pain et boissons	

Source : Reynes Mathilde

4. Les enjeux liés à la restauration collective en EHPAD

Selon des projections de l'INSEE[23], en France, la proportion de personnes âgées dans la population générale ne cesse d'augmenter et avec elle la proportion de seniors en perte d'autonomie. Cette tendance démographique lourde invite les pouvoirs publics à accentuer les efforts en repensant le fonctionnement des établissements d'hébergement. Si l'espérance de vie ne cesse d'augmenter ces dernières décennies, l'espérance de vie en bonne santé, dite « sans incapacité », n'augmente pas aussi favorablement (Boulay et Lenoir, 2020).

Le Programme National Nutrition Santé 4 (PNNS 4, 2019-2023) place la nutrition comme un déterminant majeur de la santé à tous les âges de la vie. Une nutrition adaptée permettrait de

[23] INSEE. *Tableaux de l'économie française.* 2020. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 07/03/2022).

limiter voire prévenir la survenue de certaines pathologies liées au vieillissement. De plus, l'alimentation détient une place prépondérante dans la vie d'une personne âgée pour qui la journée est rythmée par les repas. En institution, elle peut être un prétexte pour faire sortir les résidents de leur chambre et favoriser les échanges entre eux.

Deux ordonnances publiques relatives à l'alimentation des personnes âgées appellent à la prévention et la prise en charge de la dénutrition et visent également la sociabilité, la création et le maintien du lien social par l'intermédiaire du repas collectif (Guérin, 2016). Aussi, lors de la signature du Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens, l'établissement s'engage à l'amélioration de l'état nutritionnel des personnes âgées. Nous allons voir ci-après que plusieurs enjeux sont à tirer au moment des repas.

4.1 La restauration, vecteur de lien social

L'alimentation est un puissant vecteur d'information et de cohésion sociale. Occupant une place très importante dans le quotidien de chacun, elle est un formidable outil au service du lien social. Le déjeuner pris en commun en salle à manger est une norme institutionnelle dominante imposée à l'ensemble des résidents, sauf contre-indication médicale ou visite de la famille (Guérin, 2016). Récemment, l'isolement physique et affectif des personnes âgées a été l'un des grands sujets de préoccupation de la crise sanitaire liée à la Covid-19. A domicile ou en établissement, le manque de lien social a accéléré la dégradation de l'état de santé de certains résidents qui ont notamment eu du mal à vouloir s'alimenter.

4.2 L'alimentation, son rôle dans la lutte contre la dénutrition

L'alimentation est l'un des principaux facteurs de la perte d'autonomie mais c'est également un des leviers les plus accessibles à activer pour se maintenir en bonne santé. Selon le collectif de lutte contre la dénutrition, 40% des personnes placées en établissement seraient dénutries. Cette maladie qui touche 2 millions de personnes en France a un impact particulièrement dangereux sur la personne âgée : fonte de la masse musculaire augmentant le risque de chutes et donc la perte d'autonomie. Aussi, cela peut entraîner la mort lorsque la perte de masse musculaire est trop importante. Face à ce constat, le PNNS 4 fixe des objectifs afin de réduire ce nombre. L'objectif principal de ce programme est d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population, en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Pour la dénutrition, il est mentionné la réduction du pourcentage de personnes âgées dénutries vivant à domicile ou en institution (d'au moins 15% pour les personnes âgées de plus de 60 ans ; d'au moins 30% pour les personnes âgées de plus de 80 ans). En plus, il est mentionné la

sensibilisation du grand public et des professionnels de santé et du secteur social en mettant en place chaque année *« une semaine nationale de la dénutrition »* (PNNS 4, 2019, p.56). La prévention de la dénutrition chez les personnes âgées en institution est une priorité. Il faut une surveillance rigoureuse de la densité nutritionnelle de l'offre alimentaire par les diététiciens.
Pour les personnes dénutries ou à risque, un enrichissement protidique et/ou énergétique des repas doit être proposé. Pour cela, le rôle de l'équipe de cuisine est essentiel. Cette dernière doit être formée aux différentes techniques culinaires, parfois spécifiques aux EHPAD. On entend par là les textures modifiées, l'enrichissement des plats (avec du jambon, des œufs, du fromage, etc.) mais aussi les techniques plus spécifiques comme le manger-main. Cette technique est adaptée aux personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou de pathologies entrainant des difficultés voire incapacités à utiliser ses couverts afin qu'elles se servent de leurs mains pour attraper directement les aliments. Cette technique permet de pallier aux déficiences physiologiques et cognitives des résidents.
Encore aujourd'hui, la prise en compte de l'alimentation du sujet âgé ne fait pas partie des parcours de formation initiale. Il est donc nécessaire d'initier une démarche collective autour de l'alimentation des personnes âgées et de l'intégrer pleinement au projet d'établissement.

4.3 Le repas, source de plaisir

Les discours tenus par les politiques publiques en matière de nutrition sont parfois multiples et pour beaucoup anxiogènes. Afin d'y remédier, il est intéressant de toucher le senior par le plaisir de s'alimenter en utilisant ses traditions ou souvenirs. Cela va permettre de le rendre attentif aux messages de prévention qu'on souhaite lui faire passer. Pour que les repas restent un plaisir, il faut agir avec des actions concrètes comme des ateliers de cuisine, des conférences ou encore des visites d'exploitations (Boulay et Lenoir, 2020). Bien sûr, ces leviers doivent être adaptés à la cible et à son degré d'autonomie mais aussi aux territoires et à leurs besoins et priorités.
Pour prendre plaisir à manger, des éléments essentiels comme le contenu et la présentation de l'assiette sont à prendre en compte. Aussi, l'environnement du repas est primordial (voisins de table, aidants, mobilier, bruit, etc.). Mais surtout, le plaisir c'est de manger ce dont on a envie au moment où l'on en a envie. Or, les prises de repas en institution sont programmées et organisées. Elles vont être rarement en phase avec l'émergence de ces envies et avec le rythme des personnes. Etant institutionnalisé, le plaisir est amoindri (Cottet, Marion et Dreyer, 2010) mais présent, la commensalité, principe d'organisation sociale du temps des repas, y est en partie liée. Cette commensalité favorise le maintien de la synchronisation des prises

alimentaires (Poulain, 2009). En institution, plutôt que le plaisir, on privilégie la gestion des risques (nutritionnels, sanitaires, etc.). En effet, le système de restauration collective actuel et la *« médicalisation »* des repas (régimes, médicaments, etc.) contraignent la personne à modifier ses habitudes alimentaires et la confronte au manque de choix et de plaisir.

Une étude[24] parue en 2021 proposait d'améliorer les petits déjeuners en EHPAD afin d'adoucir le quotidien des résidents et des professionnels. Cette étude visait à tester un petit déjeuner salé/sucré servi soit en chambre soit en salle à manger, modèle différent de celui servi habituellement. Suite à l'exploitation des résultats, on remarque de meilleures consommations énergétiques et protéiques lorsque le résident choisit le petit déjeuner salé/sucré, peu importe le lieu de consommation. Les professionnels ont remarqué que cette expérience était source de plaisir, de convivialité et de choix pour les résidents, mais cela demande du temps et une certaine implication des soignants.

Malgré des discours engagés par les institutions et les politiques publiques, la question de l'alimentation rencontre au quotidien encore beaucoup de limites.

⁂

Au carrefour des besoins et des envies des personnes âgées, la fonction restauration a évolué tout au long de la transformation de l'EHPAD d'hier à celui d'aujourd'hui. L'alimentation trouve ainsi autant sa place dans le projet d'animation de l'établissement que dans le projet de vie individuel du résident et bien évidemment dans son projet de soins.

La règlementation, particulièrement la loi EGAlim, n'est pas la seule clé au développement d'une alimentation locale en restauration collective. Un travail rigoureux, dès l'amont de la filière, et avec l'ensemble des acteurs, est à mettre en place afin de structurer et pérenniser la filière locale. Il s'agit d'une démarche dense au cours de laquelle un accompagnement par les acteurs politiques sera apprécié avant de connaitre un véritable succès.

La connaissance des spécificités de la restauration d'un EHPAD, la prise en compte de l'exigence des convives et leur sensibilité à l'alimentation locale qu'ils ont privilégiés tout le long de leur vie sont des éléments à ne pas négliger.

Intégrer le Conseil Départemental pour ce stage de fin d'études permet d'avoir une vision large et globale de la thématique afin de la développer.

[24] Wymelbeke, Houde, Saint-Jalmes, Guyot, Sulmont-Rossé et Martin. *Améliorer les petits déjeuners en EHPAD et adoucir le quotidien résidents-professionnels*. Dans *Nutrition Clinique et Métabolisme*, vol.35, p.43-44. 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 08/03/2022).

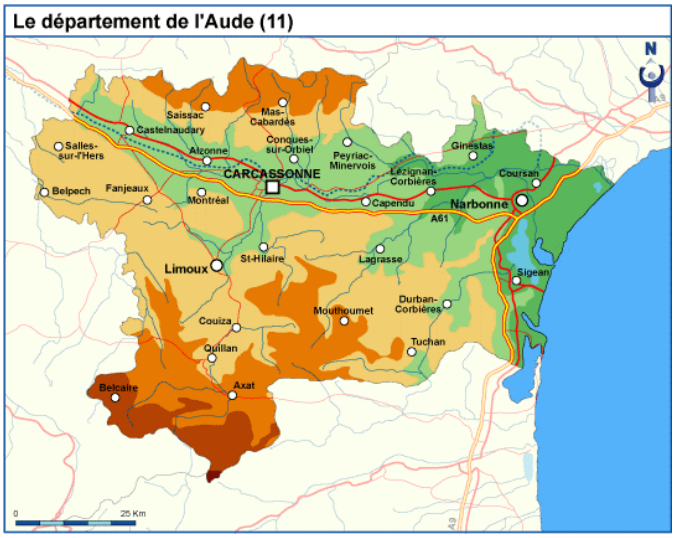
Chapitre 2 – L'agriculture audoise et ses projets promotionnels

L'Aude est un fleuve dont le cours de 224km[25] s'inscrit depuis les Pyrénées jusqu'à la mer Méditerranée, il a donné son nom au département français situé en région Occitanie dans le Sud de la France. Il fut l'un des berceaux du catharisme. Terre viticole aux paysages contrastés, son vaste territoire regroupe à la fois la plage et la montagne. Forte de sa culture, de ses traditions et de son patrimoine, l'Aude et ses 370 000 Audois cultivent avec passion un art de vivre singulier où l'alimentation y est au cœur.

Figure 7 - Localisation de l'Aude en France

Source : Lien

Figure 8 - Carte du département de l'Aude



Source : Lien

I. Etat des lieux de l'agriculture dans l'Aude

1. Présentation démographique et géographique du département

La population Audoise, bien que vieillissante, est en croissance depuis la fin des années 70 et dépasse les 370 000 habitants en 2018[26]. Le département est fortement touché par le chômage et le plus impacté par la pauvreté avec le taux le plus élevé de la région. Pour indication, 32 points de distribution de l'aide alimentaire sont présents sur le territoire. Les jeunes de moins de 25 ans, les travailleurs précaires et les personnes âgées sont les profils majoritaires accueillis dans ces associations.

L'Aude est un département historiquement agricole avec des zones rurales plus ou moins montagneuses. La multiplicité de ses territoires est le fruit de la juxtaposition de son climat méditerranéen, marqué par un bon ensoleillement, et de l'amplitude de son relief. Deux massifs,

[25] Département de l'Aude. *L'Aude en chiffres*. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 03/03/2022).
[26] INSEE. *Dossier complet, Département de l'Aude (11).* 2022. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 10/03/2022).

les Pyrénées et la Montagne Noire, définissent le contour des plaines s'étendant de l'Ouest à l'Est, du Lauragais à la Méditerranée, en passant par Carcassonne. Cette plaine est un couloir emprunté par les vents parfois violents, pouvant aggraver les phénomènes de sècheresse fréquents en été. Ci-joint, une infographie présentant les chiffres[27] clés dressant un panorama complet de l'agriculture dans l'Aude.

Figure 9 - L'Aude en chiffres

Source : Reynes Mathilde via Lien

A partir de ces informations, nous pouvons dire que les produits audois sont majoritairement consommés dans le département malgré que peu de producteurs locaux consacrent leur activité à la vente directe. Plusieurs explications peuvent être tirées de ce constat. La vente directe demande un investissement important en moyens humains et financiers, frein majeur pour les producteurs. Cependant, encourager ce type d'approvisionnement permettrait peut-être d'augmenter la consommation en produits locaux des audois et certainement de créer de l'emploi. Le secteur de la restauration collective participe au développement des filières agricoles locales en servant 1,5 million de repas locaux en collectivités chaque année. Un chiffre non négligeable mais pouvant être amélioré en développant la plateforme *Agrilocal11.fr* à d'autres types de structures telles que les EHPADs.

[27] Département de l'Aude. *Manger audois, les actions du département*. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 07/03/2022).

2. Quel accès à l'alimentation dans l'Aude ?

Il faut savoir qu'un tiers des Audois parcourent plus de vingt-cinq kilomètres pour s'approvisionner en produits locaux, ce qui démontre un fort contraste entre les agglomérations et les zones rurales pour l'accès aux commerces. La crise sanitaire a renforcé cette difficulté pour certains, pour des raisons financières mais aussi physiques, à avoir accès à une alimentation locale, fraîche, saine et à un prix abordable. Dans ce contexte, un plan de relance « France relance » de 100 milliards d'euros a été déployé par l'Etat afin de redresser l'économie française en 2021 et 2022. Ce plan est composé de plusieurs volets, le volet « alimentation » est doté de 160 millions d'euros, divisé en trois mesures :

- Une mesure territorialisée : 80 millions d'euros pour « structurer les filières locales au travers des projets alimentaires territoriaux ».
- Deux mesures nationales : 30 millions d'euros pour une « alimentation locale et solidaire »[28] et 50 millions d'euros pour un « plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes ».

La mesure nationale « Alimentation locale et solidaire » vise à soutenir les projets portés par des têtes de réseaux (ici le Conseil Départemental) en faveur d'une alimentation locale et solidaire dès lors qu'ils garantissent un accès à une alimentation saine, sûre, durable, de qualité et locale à des citoyens qui en sont éloignés. Cette mesure comporte deux volets :

- Volet A – soutenir les projets structurants et innovants de têtes de réseaux qui permettent sur tout le territoire l'accès du plus grand nombre aux produits locaux, durables et de qualité.
- Volet B – soutenir les acteurs autour de trois thèmes principaux :

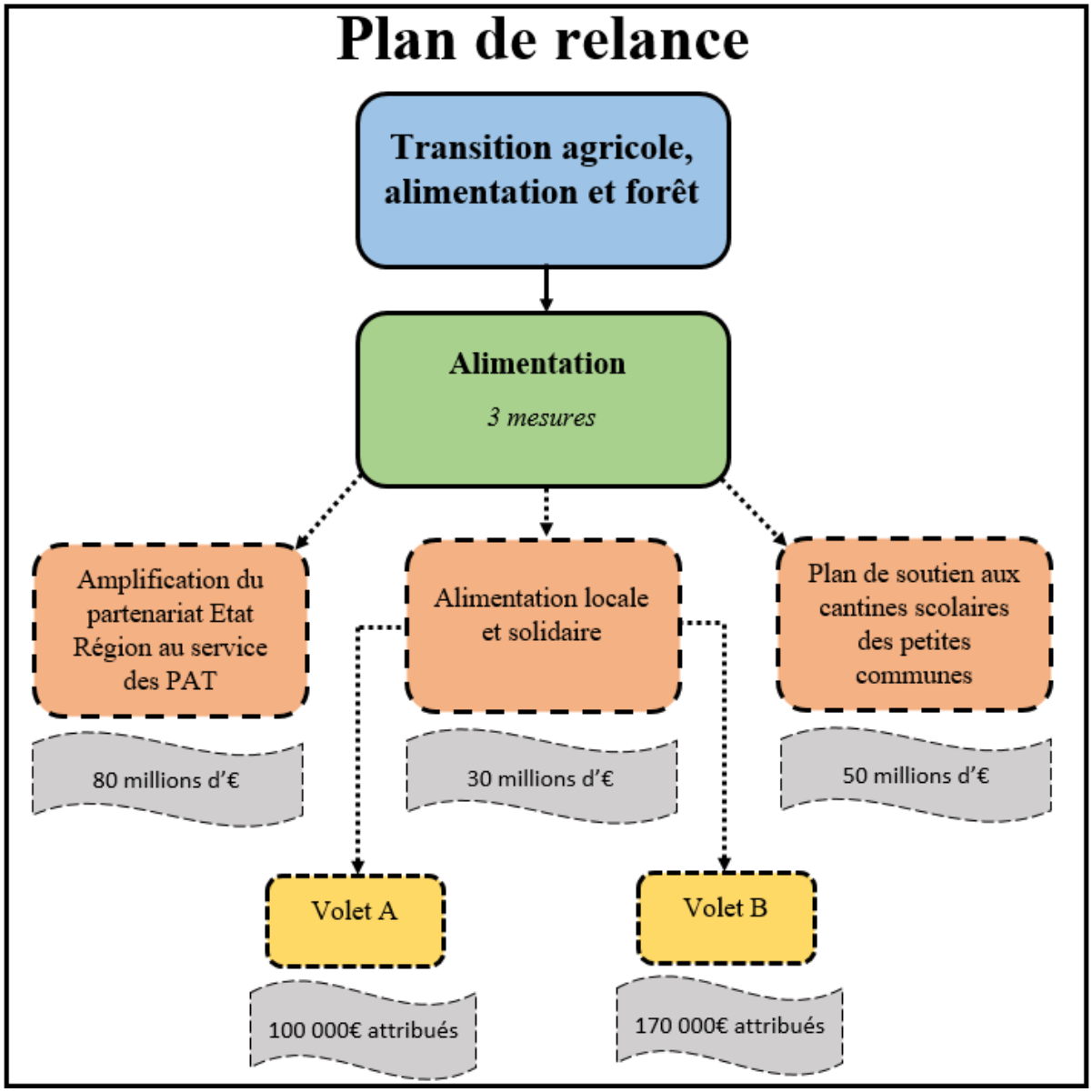
- Les producteurs ayant des démarches collectives de structuration de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité,
- Les associations, communes, etc. ayant des projets de mise à disposition d'une alimentation de qualité pour tous,
- Les initiatives de développement des commerces solidaires ambulants destinés en particulier aux personnes isolées ou modestes.

L'Aude, porteur d'un PAT départemental depuis 2019, a été lauréat[29] de l'appel à projets 2021 diffusé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour cette mesure. Ainsi, 100

[28] Ministère de l'Economie, des Finances et de la Relance. *Développer l'alimentation locale et solidaire.* 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 05/04/2022).
[29] Préfectures Occitanie. *Dossier : 11 nouveaux lauréats pour des PAT en Occitanie*. 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 05/04/2022).

000€[30] ont été accordé au Département dans le cadre du Volet A, somme qui a servi à l'embauche d'une chargée de mission dédiée à l'application et l'animation du PAT. Pour le Volet B, c'est 170 000€[31] qui ont été alloués au Conseil Départemental afin de financer des actions opérationnelles.

Figure 10 - Synthèse du volet "Alimentation" du plan France Relance



Source : Reynes Mathilde

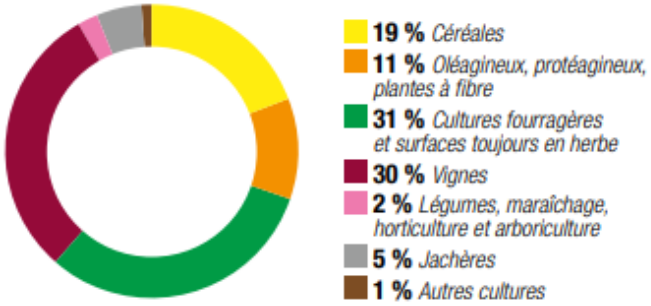
[30] L'écho du Languedoc. *Le plan alimentaire de l'Aude lauréat d'un prix national.* 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 05/04/2022).
[31] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *Appel à projets 2021 – Alimentation locale et solidaire – Volet B – Département de l'Aude – Cahier des charges*. 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 05/04/2022).

3. L'agriculture audoise

3.1 Etat des lieux

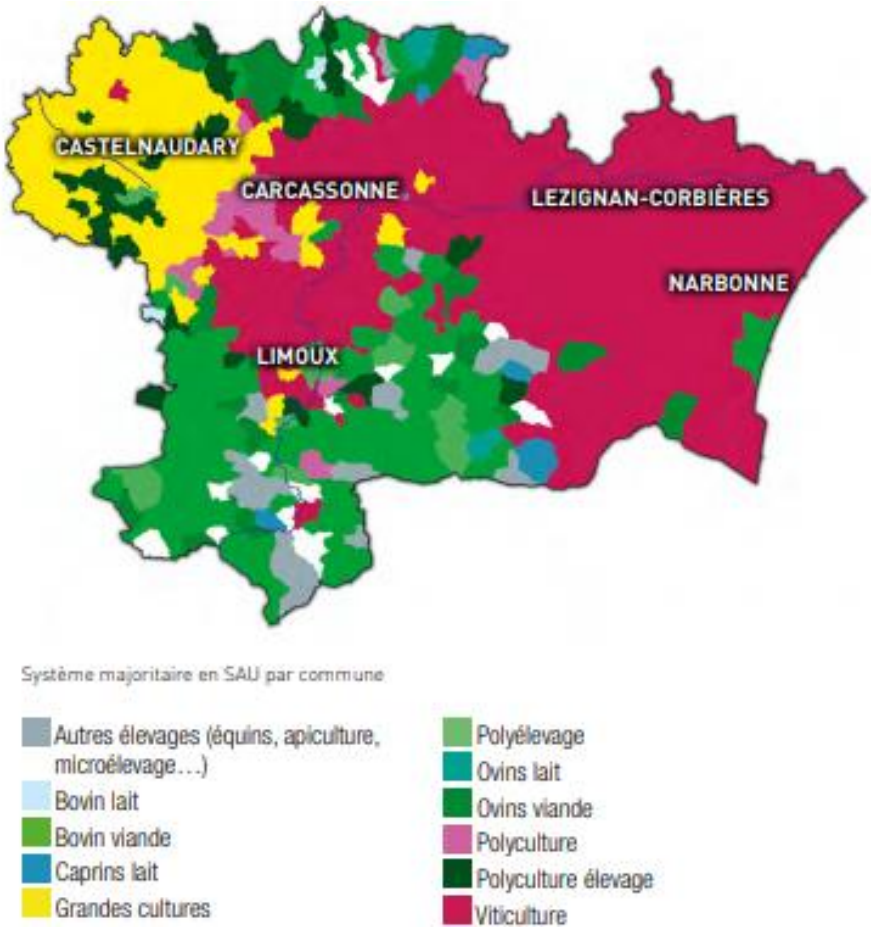
L'Aude compte 5 562 exploitations installées sur 37% du territoire, soit 225 100 hectares, générant 695 millions d'euros de chiffre d'affaires[32]. Adaptée au terroir, l'agriculture est majoritairement viticole puisque cette filière représente 1/3 de la surface agricole utile et 2/3 des exploitations en 2015.

Figure 11 - Type de cultures présentes dans l'Aude



Source : Lien via *SAA 2019*

Figure 12 - Orientation agricole des territoires

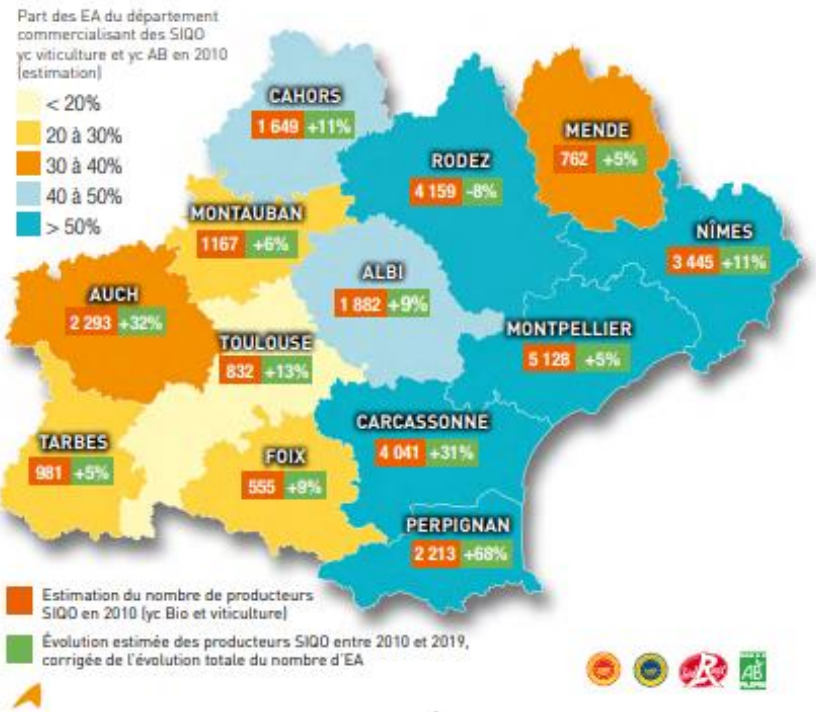


Source : Lien via RA 2010 / INOSYS

[32] Chambres d'Agriculture Occitanie. *L'agriculture – Aude en bref.* [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 22/03/2022).

Sur la carte du département présentant ci-dessus les orientations agricoles, nous pouvons voir qu'en effet, la majorité des terres audoises sont recouvertes de viticulture. Cependant, les extrémités Nord et Sud, abritant des zones montagneuses, hébergent divers élevages (polyélevage, bovin, ovin, etc.). Le lauragais, situé à la pointe ouest du département, accueille plutôt des grandes cultures (blé, tournesol, etc.).

Figure 13 - La part de SIQO en fonction des départements d'Occitanie



Source : Lien

Parmi les exploitations audoises, 72% des produits sont identifiés sous signes de qualité. Cela concerne notamment la filière de la vigne avec 21% des volumes de vins vendus en AOP sous diverses appellations et 70% vendus sous IGP viticoles.

Les autres filières développent leur production essentiellement sous AOP, IGP et Label Rouge. Plus de 10% de ces filières sont certifiées Agriculture Biologique.

3.2 La marque « Pays cathare » : futur label du territoire ?

La marque territoriale « Pays Cathare » a été créée en Avril 1991 par le Département de l'Aude. En 2014, elle est signée par une nouvelle identité visuelle, visible ci-contre.

Cette marque permet de regrouper des professionnels audois passionnés par leur métier de l'agriculture, du tourisme et de l'artisanat. Des cahiers des charges stricts définissent plusieurs critères à respecter afin de faire partie de cette dernière. On retrouve au sein de la marque 900

professionnels et 40 cahiers des charges, propres à chaque activité et divisées en 4 lignes de produits : gastronomie et saveurs, activités et découvertes, rencontres de créateurs, séjours et hébergements. Les activités sont contrôlées par des audits qualité dans le but de garantir *« le meilleur de l'Aude »*[33].

Les acteurs réunis sous ce signe de qualité sont les maillons d'un réseau économique durable valorisant le patrimoine audois. Plusieurs produits alimentaires issus des terres audoises sont signés Marque Pays Cathare et tout à fait adaptés à une utilisation en restauration collective. On retrouve notamment : le haricot de Castelnaudary, le melon, l'huile d'olive, la pomme de terre, la volaille, l'asperge, etc. D'autres produits plus prestigieux sont également inscrits comme le foie gras ou la truffe noire.

Bien que cette marque soit reconnue dans le Département depuis de nombreuses années, elle n'est cependant pas un signe officiel de qualité. Ce qui est dommage dans la mesure où la loi EGAlim encourage l'intégration de SIQO en restauration collective, cela permettrait de valoriser l'intégration de produits de la marque afin de compléter cet objectif législatif.

Néanmoins, des produits signés Marque Pays Cathare peuvent bénéficier en parallèle de SIQO comme c'est le cas pour le haricot de Castelnaudary qui a obtenu une IGP valorisant ses spécificités : une couleur blanc ivoire, une peau fine et une bonne tenue à la cuisson. Il appartient à la catégorie des haricots blanc de type lingot, riche en protéines végétales. Cet aliment peut ainsi être intéressant à intégrer en restauration collective, notamment lors de l'élaboration des menus végétarien, dont la présence est obligatoire en restauration scolaire dans le cadre de la loi EGAlim à raison d'une fois par semaine.

3.3 Des terres de production mais aussi des friches agricoles

Le département de l'Aude est touché chaque année, en période estivale, par des feux de forêts. Ce risque est accentué par la sècheresse des terres et le vent, caractéristique de la région. Si la moitié sont dus à des imprudences et pourraient ainsi être évités, l'autre partie est davantage préoccupante. Les départs de feux ont lieu pour une grande majorité au sein de friches agricoles où les végétations sèches accentuent la propagation du feu. Dans l'Aude, on compte actuellement 3 500 hectares[34] de friches agricoles. Lors du colloque consacré à la prévention des feux de forêts tenu à Narbonne en Février dernier, le président de la chambre d'agriculture de l'Aude, Philippe Vergnes, livrait « *Je persiste à dire que le meilleur Canadair,*

[33] Aude Tourisme. *La marque Pays Cathare®*. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 11/04/2022).
[34] Midi Libre – Madeleine Fraisse. *Revaloriser les friches agricoles*. 2022.

c'est la vigne. »[35]. Développer l'agriculture, et pas seulement la vigne, sur ces délaissés agricoles est une solution viable afin de limiter les feux de forêts sur le territoire. L'occasion est également d'étendre la surface agricole pour privilégier le *« Manger Audois »*, surtout actuellement avec l'explosion des coûts des matières premières et des denrées. Tous types d'exploitation sont à envisager pour ces terres.

II. Comment ces filières agricoles sont-elles mises en avant dans le département ?

Afin de mettre à l'honneur les produits locaux présents sur le territoire, divers projets peuvent être menés. Nous connaissons sur le département des marchés de producteurs, organisés de façon régulière ou occasionnelle, lors de la période estivale par exemple où bon nombre de touristes viennent admirer les sites historiques comme la cité de Carcassonne. C'est une occasion pour faire connaitre notre gastronomie. Aussi, une carte des circuits de proximité a été créée lors du premier confinement, en Mars 2020, afin de faciliter le *« manger audois »* pour les consommateurs désireux d'accompagner et soutenir les petits producteurs. Des projets plus généraux peuvent voir le jour afin de promouvoir l'agriculture audoise, nous pensons ici aux Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Si ces actions peuvent toucher directement le consommateur, il en existe des plus spécifiques à la restauration collective comme c'est le cas pour la plateforme d'achats *Agrilocal11.fr*.

1. Par le biais des PAT

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont des projets collectifs et systémiques avec pour ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire[36]. Le contexte de crise lié à la Covid-19 a mis en évidence que les PAT sont des instruments clés pour développer la résilience alimentaire des territoires. Ce dispositif de reconnaissance s'adresse à des organismes publics ou privés à but non lucratif porteurs d'enjeux de l'alimentation.

Dans l'Aude, il existe trois PAT à l'échelle territoriale : le PAT de la Haute Vallée porté par la Maison Paysanne, le PAT de Castelnaudary et du Lauragais Audois porté par la communauté des communes et le PAT Carcassonnais porté par la communauté d'agglomération.

---

[35] L'Indépendant - Antoine Carrié. *Aude : face aux feux de forêts, l'agriculture prête à prendre sa part*. 2022. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 24/02/2022).

[36] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *Plus de 330 projets alimentaires territoriaux reconnus par le ministère au 1er Janvier 2022.* [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 03/03/2022).

Ensuite, il existe un PAT à l'échelle du département nommé *« De l'Aude dans nos assiettes »* et porté par le Conseil Départemental.

1.1 Le PAT Départemental « De l'Aude dans nos assiettes »

L'objectif de ce PAT mené par le Département, accompagné de partenaires locaux, est de faciliter et démocratiser l'accès à une alimentation locale et de qualité pour tous, avec le développement des circuits de production et de distribution notamment.

Il a été le lauréat de l'appel à projet national et a obtenu une subvention de 100 000€ en 2021 permettant d'embaucher un(e) chargé(e) de mission dédié(e) au projet.

Elaboré depuis 2019 en collaboration avec la Chambre d'Agriculture, le Biocivam et la Maison Paysanne[37], le PAT de l'Aude souhaite rapprocher l'ensemble des acteurs aidant au développement d'une alimentation locale. Dans ce but, trois axes complémentaires ont été mis en avant afin de définir les actions à mener :

- Accroitre l'offre alimentaire de produits locaux du territoire,
- Faciliter l'accès aux produits locaux pour toutes et tous,
- Sensibiliser aux enjeux agricoles et alimentaires.

Pour chacun des thèmes, des actions ont été construites. Parmi elles, on retrouve une plateforme logistique[38] pour les produits locaux, portée par la Chambre d'Agriculture. A ces fins, il est nécessaire de préciser les besoins de la restauration collective en termes de volume, produits et saisonnalité principalement. Il est judicieux d'établir des projections potentielles d'achat ainsi qu'un état des lieux précis de l'offre locale pouvant répondre à la demande de la restauration collective. Cet outil à une vocation départementale et vient compléter le dispositif existant Agrilocal11.fr. Dans la Haute Vallée de l'Aude, un projet similaire est en cours de réflexion.

1.2 Les PAT spécifiques à un territoire

Comme nous l'avons énoncé précédemment, dans l'Aude, nous retrouvons trois PAT au sein de trois territoires différents, en plus du PAT départemental. Ces projets ont vu le jour avant ce dernier, assez récent.

Dans l'ensemble, les actions portées se rejoignent. Nous en avons fait la synthèse dans le tableau suivant.

[37] Société coopérative d'intérêt collectif.

[38] La dépêche. *Une plateforme logistique de produits locaux en gestation*. 19 Mars 2022. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 20/03/2022).

Tableau 4 - Synthèse des PAT du territoire de l'Aude

Exemple d'actions	Finalités	Acteurs concernés
PAT DE LA HAUTE VALLEE DE L'AUDE		
- Ateliers mettant en valeur les produits locaux, apprentissage de recette de cuisine - Mise en place d'outils pour faciliter l'accès au foncier agricole - Structurer les filières locales : développer une plateforme de stockage (livraison et légumerie dans le futur)	- Faciliter l'accès au foncier disponible et développer l'installation agricole - Dynamiser les échanges économiques - Améliorer la prise en compte des problématiques environnementales - Sensibiliser et intégrer tous les acteurs susceptibles de contribuer aux objectifs	Tous ceux de l'agriculture et de l'alimentation + ceux du monde économique, de l'éducation et de l'environnement. 3 niveaux de concertations définis : - Comité de Pilotage (CoPil) - Comité Technique (CoTech) - Groupes de travail
PAT CASTELNAUDARY ET INTERCOMMUNALITE		
- Ateliers cuisine avec produits locaux pour les plus démunis	- Renforcer l'agriculture locale - Développer l'identité culturelle du territoire - Engager la cohésion sociale - Promouvoir la santé des populations	Acteurs de multiples secteurs : foncier, restauration, gestion des déchets, action sociale et développement économique.
PAT CARCASSONNAIS		
- Mieux produire : maîtriser le foncier, gérer les ressources en énergies et eau, diversifier les productions… - Mieux distribuer : renforcer le lien producteur-acheteur, développer les ventes directes de proximité - Mieux consommer : lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, accompagner les populations les plus vulnérables	- Atteindre une autonomie alimentaire - Répondre aux enjeux environnementaux	Plusieurs acteurs distincts : producteurs, habitants, associations locales…

Source : Reynes Mathilde

Ces projets ont divers enjeux d'ordre environnemental, économique et social. Ils sont détaillés dans le tableau ci-dessous et participent à la dynamique des terres audoises.

Tableau 5 - Enjeux des PAT

Environnemental	**Economique**	**Social**
• Développement de la consommation en produits locaux et de qualité • Valorisation des modes de production agroécologiques • Préservation de l'eau • Lutte contre le gaspillage alimentaire • Maintien des paysages agricoles	• Maintien de la valeur ajoutée sur le territoire • Contribution à l'installation d'agriculteurs • Préservation des espaces agricoles	• Création de liens • Accessibilité sociale • Dons alimentaires • Valorisation du patrimoine • Maintien des agriculteurs en zone rurale

Source : Reynes Mathilde

2. Via la plateforme *Agrilocal11.fr*

2.1 Définition

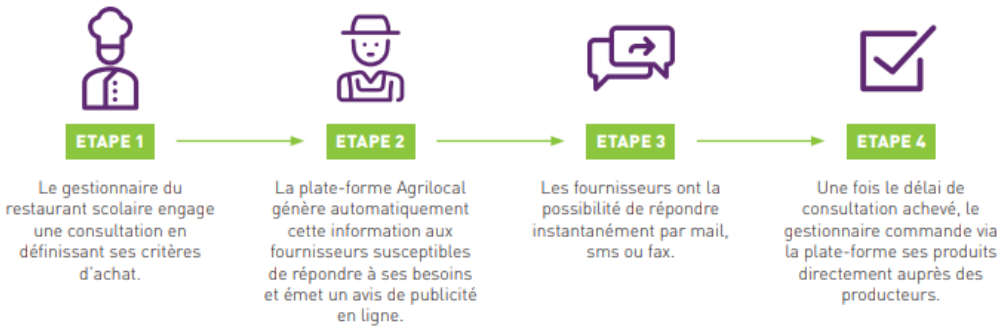
Agrilocal est une association nationale créée en 2013 par le Département et la Chambre d'Agriculture de la Drôme. Elle a mis en place une plateforme virtuelle d'achats permettant la mise en relation des producteurs agricoles avec les responsables de la restauration collective du département (DRAAF, 2022, p.24). Il s'agit d'un outil au service des territoires pour favoriser les circuits courts, le développement de l'agriculture de proximité et de l'artisanat des métiers de bouche et le renforcement de l'économie locale via la restauration collective notamment[39]. Il utilise le géoréférencement des fournisseurs inscrits pour donner une vision de l'offre territoriale et assurer la traçabilité des achats. Aussi, il garantit le respect du code de la commande publique en permettant la mise en concurrence. Les marchés présentés peuvent être en gré à gré ou à bons de commande.

Les départements français sont libres de s'inscrire ou non à cette plateforme. Le département de l'Aude y adhère depuis le 1er Février 2015 et a ainsi son propre outil nommé Agrilocal11. L'acquisition de cet outil représente un coût pour la collectivité territoriale d'environ 12000€/an. La plateforme est gratuite pour les utilisateurs. Il s'agit d'un critère important, évitant un frein à l'utilisateur.

[39] Agrilocal. *Les enjeux*. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 23/02/2022).

2.2 Utilisation

Figure 14 - Le fonctionnement de la plateforme Agrilocal11



Source : Lien

Sur ce site internet, les producteurs locaux intéressés par ce débouché de vente saisissent leurs productions et les établissements renseignent leurs commandes alimentaires en mentionnant de nombreux critères de choix (type de produit, exigence ou non de labels…). Un SMS ou mail informe les fournisseurs susceptibles de répondre à la consultation. Si ces derniers sont intéressés par la demande, ils n'ont qu'à contacter directement l'acheteur en répondant à la consultation.

Tous les ans, 6 millions de repas sont fabriqués dans le département pour la restauration collective, soit 3 300 000€ consacrés à l'achat de denrées alimentaires. Un avantage qui ne profite pourtant pas assez aux producteurs locaux. Si depuis 7 ans, le Département s'est engagé à créer du lien entre producteurs locaux et cuisiniers des collèges, les autres secteurs de la restauration collective comme celui des EHPAD ont été oubliés.

Le Conseil Départemental, outre son rôle d'assistance en cas de difficultés rencontrées, se doit d'accompagner les acteurs dans cette démarche de manière continue afin de pérenniser l'utilisation de la plateforme sur le long terme. Une diffusion massive auprès des différents acteurs afin de faire connaitre l'outil et ses fonctionnalités est indispensable.

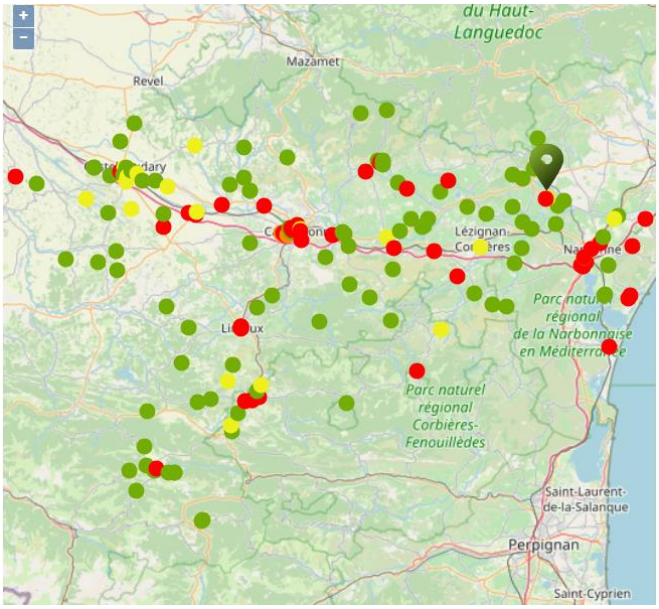
2.3 Indicateurs

Les données concernant le nombre d'acheteurs ou de fournisseurs sont intéressantes pour avoir une idée générale du contexte mais cela reste superficiel. Adhérer ne fait pas tout, il faut passer ou répondre à des consultations, gagner des marchés afin d'engager des commandes et aboutir à l'objectif : acheter-vendre local.

Ainsi, actuellement il y a 79 acheteurs inscrits, dont 5 EHPADs, et 170 fournisseurs, producteurs de fruits et légumes, de viandes, œufs ou dérivés et de produits laitiers. Cependant, parmi les « autres fournisseurs », il existe des distributeurs ou grossistes qui peuvent vendre des

produits non locaux. Ce détail est une limite à l'utilisation de la plateforme qui fait la promotion d'achats locaux. A l'avenir, il serait intéressant d'autoriser les producteurs dont la production est locale uniquement.

Figure 15 - Les producteurs locaux référencés sur Agrilocal11



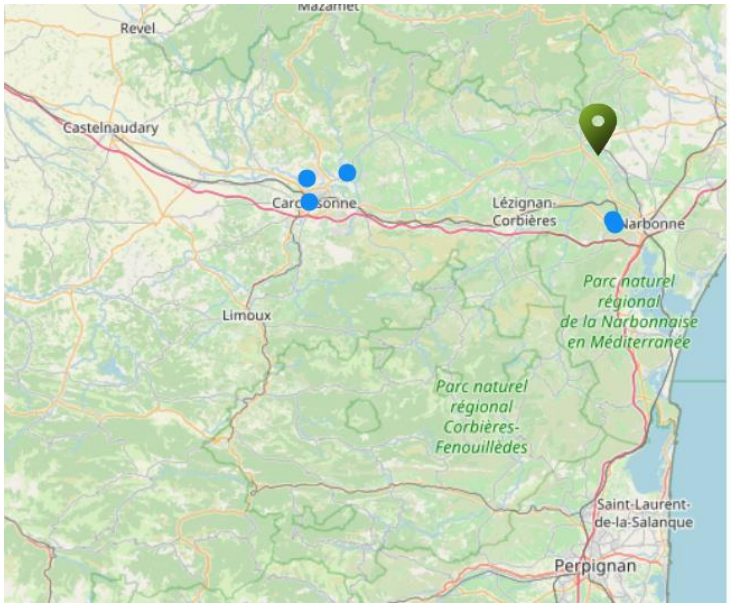
Source : Base de données Agrilocal11

L'objectif de la mission est d'augmenter continuellement le nombre d'acheteurs et fournisseurs mais surtout l'utilisation de la plateforme au quotidien afin de promouvoir une alimentation locale sur l'ensemble du territoire. Pour cela, des données sont davantage parlantes comme : le nombre de commandes réalisées, le nombre de consultations diffusées, le nombre d'acheteurs ayant lancé au moins une consultation, etc.

Pour l'année 2021, 2084 commandes ont été réalisées pour un montant de 604 590,78€ hors taxes. Cela représente en quantité cela 140 919,36 Kg. Il serait intéressant au travers de notre mission de veiller à faire évoluer ces paramètres, témoignant l'activité de la plateforme.

Pour en revenir aux EHPADs, une minorité sont inscrits sur l'outil, reflétant le manque de promotion de ce dernier au sein de ces structures. En plus, nous remarquons sur la carte ci-dessous que l'essentiel est concentré autour de la ville de Carcassonne. Etoffer cette carte pourrait faire partie de l'un des indicateurs de contrôle de notre mission.

Figure 16 - Les EHPAD référencés acheteurs sur Agrilocal11



Source : Base de données Agrilocal11

Cette plateforme numérique disponible à l'échelle départementale permet de tisser un réseau entre acheteurs et producteurs audois et de faire connaitre les produits disponibles sur le territoire tout en respectant le Code de la Commande Publique. L'argent dépensé à l'achat des denrées reste au sein du territoire afin de rémunérer le producteur fixant eux-mêmes leur prix ; c'est l'économie locale. Outre la valorisation des produits locaux, l'acheteur participe à la pérennité des entreprises. Il s'agit d'une innovation pouvant faciliter le développement local des filières agricoles mais elle n'est pas « LA » solution face à l'ensemble des freins découlant d'une alimentation locale. Par exemple, la logistique reste un critère majeur à prendre en compte dans cette problématique. Une fois que l'offre et la demande se sont rencontrées virtuellement il reste à gérer la phase de livraison qui peut s'avérer complexe. En effet, les acteurs, que ce soit les producteurs ou les acheteurs manquent de temps, s'en dégager pour assurer les livraisons n'est pas évident. Des compromis sont souvent à faire. Nous nous y intéresserons dans le cadre du prochain chapitre.

III. L'engagement du Conseil Départemental et des autres acteurs politiques

Promouvoir l'alimentation locale à l'ensemble du territoire afin que tous les audois puissent en bénéficier est un projet intéressant, demandant de nombreuses réflexions pour aboutir à la satisfaction de chaque acteur : collectivités, producteurs et convives. Si le Département joue un rôle primordial dans cette problématique, il n'est pas le seul protagoniste. D'autres acteurs politiques agissant à d'autres échelles sont importants à prendre en compte dans l'avancée du projet.

Différents dispositifs de soutien existent afin de faciliter la mise en œuvre de la loi EGAlim en restauration collective ou, de façon plus générale, pour promouvoir une alimentation locale sur son territoire. Certains sont portés par l'Etat et d'autres par le Conseil Régional. Le Conseil Départemental participe également à cet accompagnement. Les aides peuvent être de différentes natures et prendre plusieurs formes. A une échelle plus réduite, les communes peuvent aussi jouer un rôle.

1. Des aides financières aux différentes échelles

1.1 Le programme « Lait et Fruits à l'École »

En 2016, les programmes historiques européens *« Un fruit pour la récré »* et *« Lait à l'École »* ont fusionné en un seul et même programme portant le nom de *« Lait et Fruits à l'école »* (LFE). Financé par l'Union européenne, il consiste à favoriser la distribution de produits de qualité, associée à une action éducative obligatoire en milieu scolaire (DRAAF, 2022, p.14). Le but est d'améliorer les habitudes alimentaires des enfants et leurs connaissances en matière de filières et produits agricoles et agroalimentaires.

Si avant 2016, le produit devait être distribué à la récréation durant le temps scolaire, ne relevant pas de la responsabilité des restaurations collectives, il peut aujourd'hui être donné lors du déjeuner. Seulement, quelques conditions s'imposent et le dossier à construire afin de recevoir cette subvention peut s'avérer lourd pour les gestionnaires d'établissement. Pour en revenir aux conditions, le produit doit être brut, il ne peut être cuisiné. Par exemple, une pomme doit être consommée crue, elle ne peut être cuite au four. Ce programme participe à l'objectif de la loi EGAlim visant à atteindre 50% de produits de qualité et durables en restauration collective dès cette année. Les produits de qualité et durables de provenance locale peuvent engendrer un surcoût au départ, réduit pour les bénéficiaires de cette aide. Il s'agit d'une initiative remarquable afin d'aider les restaurateurs à mettre en place cette nouvelle loi.

1.2 L'appel à projets

A l'échelle nationale, il existe un appel à projets dans le cadre du Programme National de l'Alimentation (PNA). Il s'appuie sur deux leviers : les PAT et la restauration collective. Le dernier datant de décembre 2020 comportait une enveloppe de 7.5 millions d'euros. D'ailleurs, le Conseil Départemental de l'Aude a été lauréat dans le cadre de leur PAT départemental et a pu bénéficier d'une aide.

1.3 L'opération « L'Occitanie dans mon assiette »

Dans la région Occitanie, *« L'Occitanie dans mon assiette »* accompagne les lycées dans la réalisation de menus locaux, bios et de qualité avec au moins 40% de produits locaux et 20% estampillés bios. L'autre objectif est de soutenir les producteurs régionaux en développant les circuits courts. Pour compenser le surcoût engendré par l'intégration de produits de qualité, la Région a engagé plus de 2 millions d'euros (DRAAF, 2022, p.14). Ces dépenses permettent également la formation du personnel et l'investissement en matériel afin de simplifier la transition vers une restauration collective plus durable.

Si ces dispositifs sont propres à certaines catégories de restauration collective, notamment scolaire, des projets similaires pourraient être transposés aux EHPADs. Fournir une restauration collective de qualité est une préoccupation forte des départements, chacun met en place des actions, plus ou moins marquées. Participant à la gestion des EHPADs par le biais de financements, le Conseil Départemental détient un rôle dans le développement de cet axe de travail.

2. Des initiatives dans le cadre du PAT Départemental

2.1 Une logistique collective départementale

Disposer d'une légumerie dans sa cuisine est essentiel pour engager un approvisionnement local dans sa collectivité afin de traiter les produits bruts, essentiellement les fruits et légumes sortis du champ. Seulement, une étude menée par Darly et Aubry (2014) démontre que la réciproque n'est pas vérifiée, *« plus de 70% des établissements disposent d'une légumerie mais il n'y a aucun lien statistique avec l'approvisionnement local »*. Bénéficier d'une légumerie assez grande ne garantit pas l'engagement de la structure dans une alimentation locale.

A contrario, certaines restaurations collectives déjà existantes n'ont pas de légumerie suffisante ou les moyens d'en créer une dans leurs locaux.

De ce fait, il apparait sur certains territoires des légumeries, communes à plusieurs collectivités, afin de traiter les produits avant qu'ils intègrent la cuisine. La plateforme permet le stockage et la première transformation de légumes afin de répondre à la demande croissante de produits bruts locaux. Le principe est simple, elle récupère les légumes produits par les agriculteurs locaux qu'elle transforme par la suite en les découpant puis les stockant sous vide (principe de la 4^{e} gamme) ou congelés.

Plusieurs cas ont déjà vu le jour en France, à Montpellier, la légumerie AGRIVIVA est située sur le Pôle de transformation du Marché d'Intérêt National (MIN) depuis 2016. Elle est *« le fruit d'un partenariat réussi entre tous les acteurs territoriaux concernés pour favoriser le développement de l'agriculture locale, développer les emplois de la filière, produire une alimentation de qualité en réduisant l'impact carbone »*[40]. Le site de production s'étend sur 900m² et permet de traiter 10 tonnes de produits par jour.

Ce type d'équipement à l'échelle d'un territoire permet à la restauration collective de bénéficier de légumes et/ou fruits frais, sous plusieurs formats de découpe (brunoise, batônnets, entier, etc.) et en conditionnement adapté à la structure. Cela facilite le travail en cuisine, met en avant des produits frais et offre un gain de temps non négligeable. D'autre part, cela valorise les productions locales en : apportant un soutien aux producteurs, privilégiant les circuits courts, structurant les filières présentes sur le territoire et développant l'économie locale. Côté insertion professionnelle, cela va créer de l'emploi, du lien social et des partenariats entre les différents acteurs. C'est un nouvel acteur de l'agroalimentaire, industrie visant à conditionner ou transformer les produits agricoles[41].

Disposer d'une légumerie et du matériel adapté ne sont pas les seules conditions favorables au développement de produits locaux, il faut bénéficier d'une main d'œuvre en quantité suffisante et aux compétences adaptées à la cuisine de produits bruts.

Pour aller plus loin, certains projets parlent de « logistique collective ». Ces structures, en plus de disposer d'une légumerie, vont permettre de gérer les soucis de livraison pouvant être rencontrés en créant une plateforme logistique. La distribution n'est pas l'activité principale d'un producteur, de ce fait, il a moins de temps à y consacrer. De telles plateformes vont permettre de gérer, pour le producteur, ces questions de logistique. Ce projet alimente les cantines locales et, de façon plus générale, toutes les structures de restauration collective le souhaitant.

Dans le cadre de son PAT, le Département dispose d'un action nommée *« mise en place d'un outil de logistique collective à l'échelle départementale (de type plateforme physique) »*. Les livrables attendus au terme du PAT sont une étude de faisabilité abordant le volet technique, juridique et économique. Cette étude est essentielle avant d'envisager la construction de la plateforme.

[40] Agriviva. *La légumerie*. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 22/02/2022).
[41] Définition du Larousse.

Les résultats espérés sont :

- Pérenniser les circuits courts et de proximité auprès de différents circuits de distribution professionnels,
- Relocaliser l'agriculture et l'alimentation de manière durable dans le temps,
- Aider les producteurs dans la distribution de leur production.

Ce projet est intéressant et pourrait véritablement aider les acteurs liés à l'agriculture locale, relever leurs attentes est en effet primordial avant d'initier des réflexions de construction. En plus, nous remarquons sur le schéma présent en annexe *(cf. Annexe A1, p. A1)* que l'Aude est un des seuls départements d'Occitanie, avec l'Aveyron et la Lozère, à ne pas posséder d'outils de ce type.

2.2 Un état des lieux des outils de transformation

Toujours dans le cadre du PAT départemental, la chambre d'agriculture, en collaboration avec d'autres structures du territoire, ont inscrits une action visant à faire un état des lieux des outils de transformation des productions agricoles à l'échelle départementale.

Cet état des lieux va permettre de mieux cerner les conditions de pérennisation de chaque outil, les besoins en développement et les manques afin d'accompagner certaines initiatives. Aussi, cela servira à faire connaitre les outils mis à disposition des agriculteurs à ceux qui l'ignorent et qui en ont pourtant besoin.

Cette action sera mise en œuvre suivant deux phases. La première concerne la réalisation de l'état des lieux tandis que la seconde sera réservée à l'élaboration d'un guide permettant de promouvoir et valoriser les outils existants.

2.3 Un développement des productions locales

Une dernière action présente dans le PAT et concernant l'agriculture locale est celle pour le développement des productions locales. La chambre d'agriculture et le Biocivam sont les deux porteurs de ce projet et visent spécifiquement ici les producteurs.

Le développement de la filière fruits et légumes du département est un élément central et prioritaire du PAT. Le but étant de couvrir les *« zones blanches »* et d'assurer une complémentarité entre territoires, parfois isolés.

Deux axes ont été pensés pour articuler cette action :

- Accompagner aux projets de diversification et d'installation en maraîchage et arboriculture dans les zones blanches,

- Créer et animer une commission « filière fruits et légumes bio » départementale afin de structurer la filière et mettre en relation l'offre locale avec les metteurs en marchés locaux.

3. *« Ma cantine »*, la plateforme gouvernementale

3.1 Présentation

« Ma cantine » est un outil numérique qui a vu le jour en février 2021 dans le but d'aider les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre la loi EGAlim et la loi Climat et Résilience fixant des objectifs en matière[42] d'alimentation durable et de qualité.

Cette plateforme répond à plusieurs besoins :

- Donner aux acteurs une information à jour et officielle en décryptant les lois,
- Proposer un accompagnement pour les gestionnaires dans la mise en œuvre des obligations législatives,
- Outiller la restauration collective en proposant : tableur de suivi des approvisionnements, calculatrice donnant les scores EGAlim, générateur d'affiches pour communiquer sur l'atteinte des objectifs,
- Permettre aux restaurants collectifs de communiquer leurs efforts aux citoyens via une page numérique de leur cantine,
- Permettre aux restaurants collectifs de déclarer chaque année la valeur des achats de denrées alimentaires qui sera ensuite transmis au Parlement.

En plus de ces fonctionnalités, la plateforme permet de faire une simulation des besoins en production locale pour assurer l'alimentation d'un territoire défini. Cette partie nous intéresse fortement. En effet, on a tendance à se préoccuper dans cette problématique du personnel de restauration collective, de les comprendre et les aider à mettre en œuvre des actions pour développer l'alimentation locale et répondre aux objectifs de la loi EGAlim. Seulement, on se soucie moins des producteurs, et de leur capacité à satisfaire les demandes émises par les collectivités. Avant tout développement d'une mission *« alimentation locale »*, il est important de se poser la question : l'offre locale permet-elle de couvrir les besoins de son territoire ?

[42] Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. *« Ma cantine », la plateforme gouvernementale d'accompagnement vers la mise en œuvre des objectifs de la loi EGAlim.* 2022. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 22/02/2022).

3.2 Formation à l'outil

Le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire a mis en place plusieurs webinaires afin de faire découvrir l'outil à chaque acteur de la restauration collective. Ces formations étaient divisées suivant le type de cantine : scolaire, hôpital et EHPAD, entreprises, etc. En assistant à plusieurs de ces séances, nous avons élargi nos connaissances sur le sujet.
Notamment, nous avons appris qu'il existait une centrale d'achats pour les produits d'Occitanie, mise en œuvre par la Région, et s'adressant aux professionnels de la restauration collective publique. Numérique, *Occit'alim*, propose des produits bios et/ou locaux.
Le fonctionnement paraît semblable à celui de la plateforme Agrilocal11.fr, détaillée ci-dessus. Outre des connaissances supplémentaires en matière d'outils, ces échanges ont permis des partages d'expériences réussies intéressants, incitant les acteurs à promouvoir ou accentuer la mise en place d'une alimentation locale sur leur territoire.

⁂

Le riche climat de l'Aude lui permet de bénéficier d'une agriculture variée au fil des saisons. Territoire rural par définition, on y retrouve de nombreux emplois liés à l'agriculture. Privilégier une alimentation locale pourrait être un levier au développement d'une économie locale et ainsi redresser la situation du département, qui est l'un des plus pauvres de France. Il s'agit d'ailleurs d'une des ambitions du Conseil Départemental, de *« développer la solidarité territoriale et l'économie de proximité »*. Pour cela, le *« Manger Audois »* est mis à l'honneur et en valeur, d'abord dans les collèges puis aujourd'hui la volonté est de poursuivre dans les EHPADs. Il est important de sensibiliser les enfants, acteurs de l'agriculture de demain, au bien manger, mais il est évident de fournir aux personnes âgées, qui ont œuvrées, par le passé, aux terres agricoles qu'on connaît aujourd'hui, une alimentation de qualité.
Dans cette thématique, le Département a un rôle important à jouer en coordonnant et animant la démarche d'alimentation locale liant acheteurs et producteurs. Au-delà, la personne en charge de cette mission pourra venir en aide aux différents acteurs, faire le lien entre eux et porter des projets d'aides financières et/ou techniques dans le but de faciliter la démarche.
L'affinité développée avec la chambre d'agriculture est un levier à ne pas négliger afin de pérenniser les engagements.

Chapitre 3 – Le « *local* » en EHPAD

Au travers de ce chapitre, nous allons nous intéresser au développement de l'alimentation locale en EHPAD. Quels sont ses enjeux, ses leviers ou encore ses points de blocage. L'ensemble de ces notions sera évoqué ci-après. Mais d'abord, nous débuterons par présenter le Code de la Commande Publique, particulièrement les marchés publics, encadrant les procédures d'achats dans les établissements publics.

I. La prise en compte des exigences des marchés publics

Certains EHPAD ont le statut d'établissement public et sont alors soumis à la règlementation de la Commande Publique à travers les marchés publics. Ici nous allons préciser les formalités à tenir compte dans le cadre de ces marchés. Cela pourra nous servir lors du terrain d'application.

1. Qu'est-ce que le Code de la Commande Publique ?

Un acheteur public qui veut faire un achat, quel qu'il soit, doit respecter le Code de la Commande Publique (CCP) entré en vigueur le 1er avril 2019. C'est une législation qui définit comment gérer un achat public afin de garantir que les deniers publics, appartenant à nous tous, soient bien dépensés. Ce Code permet de définir les procédures d'achats et favorise la mise en concurrence. Les marchés publics respectent plusieurs principes, à savoir : la liberté d'accès à la commande publique, l'égalité de traitement des candidats et la transparence des procédures. Il faut se poser trois questions lorsqu'on publie ou répond à un marché afin de savoir vers quelle procédure se diriger. La nature du marché public ne sera pas la même en fonction du type d'acheteurs, du type d'achats et du montant. La figure ci-dessous résume les éléments à tenir compte avant de passer un marché.

Figure 17 - Les questions à se poser pour passer un marché public

Source : Reynes Mathilde

Ci-dessous, le tableau résumant les marchés publics adaptés aux achats souhaités en fonction du montant.

Tableau 6 - Seuils des marchés publics en 2022

Type de marchés publics / Type d'achats et d'acheteurs		Marché de gré à gré	Marché à procédure adaptée (MAPA)	Procédure formalisée
Montant HT du marché de services ou fournitures				
Type d'acheteurs publics	Etat et ses établissements	<40 000€ HT	De 40 000€ à 140 000€	> 140 000€
	Collectivités territoriales et leurs établissements	<40 000€ HT	De 40 000€ à 215 000€	> 215 000€
	Entités adjudicatrices et marchés passés dans le domaine de la défense	<40 000€ HT	De 40 000€ à 431 000€	> 431 000€
Montant HT du marché de travaux				
Tous les organismes soumis au Code de la Commande Publique		<40 000€ HT	De 40 000€ à 5 382 000€	> 5 382 000€

Source : Reynes Mathilde

2. Les types de marchés publics

Comme vu dans le tableau ci-dessus, il existe trois types de marchés publics. En fonction du marché, il faudra prévoir d'en faire la publicité. Ce n'est pas exigé pour le marché de gré à gré.

2.1 Marché de Gré à Gré

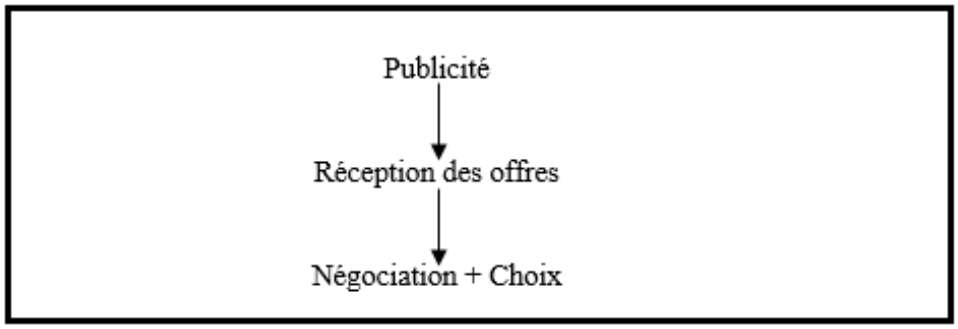
Dans ce type de marché, les transactions se déroulent de façon bilatérale entre deux entités. Les règles de fonctionnement des échanges sont fixées par les parties. Ce type de marché est possible pour des achats inférieurs au seuil de 40 000€ *(cf. tableau 6)*. Il n'y aucune publicité ou mise en concurrence préalable nécessaire. Le gré à gré est récurrent en restauration collective, surtout en EHPADs, où les montants des commandes sont moindres du fait des petites quantités demandées.

2.2 Marché à Procédure Adaptée

L'acheteur utilise le Marché À Procédure Adaptée (MAPA) dans le cas où son achat est supérieur à 40 000€ mais inférieur au seuil défini en fonction des critères d'achat *(cf. tableau 6)*. Il va lui-même fixer ses modalités de passation de marché et peut négocier librement avec

les candidats qui lui ont fait une offre. Il peut restreindre le nombre de candidature en fixant une norme à ne pas dépasser. La publicité est libre, elle peut se faire dans la presse locale, au journal officiel, etc.

Figure 18 - Procédure adaptée



Source : Reynes Mathilde

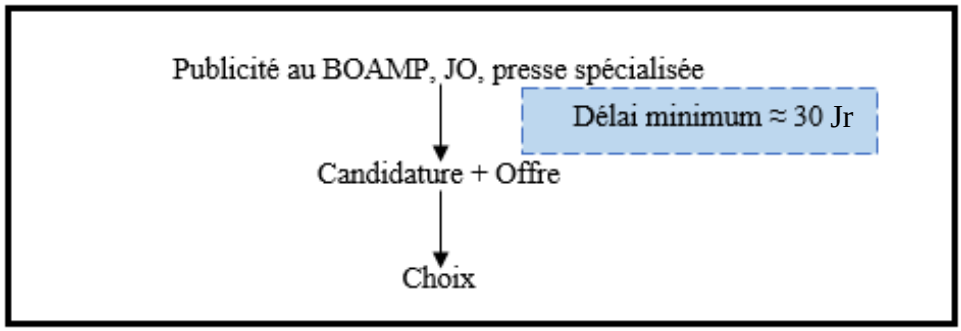
2.3 Marché à Procédure Formalisée

Il y a plusieurs formes de procédures formalisées, parmi elles on retrouve l'appel d'offre, la procédure concurrentielle avec négociation et le dialogue compétitif. Ici, nous allons seulement détailler l'appel d'offre qui est la forme la plus courante en restauration collective.

- **Appel d'offre ouvert**

Il n'y a pas de négociation possible entre acheteur et vendeur, seulement des demandes de précision en cas de doutes peuvent être faites, de manière orale ou écrite. Il est possible pour l'acheteur de demander la régularisation de la candidature et de l'offre si des pièces ou informations sont manquantes. La publicité est obligatoire au Bulletin Officiel des Annonces de Marchés Publics (BOAMP), au Journal Officiel (JO) et dans la presse spécialisée.

Figure 19 - Appel d'offre ouvert

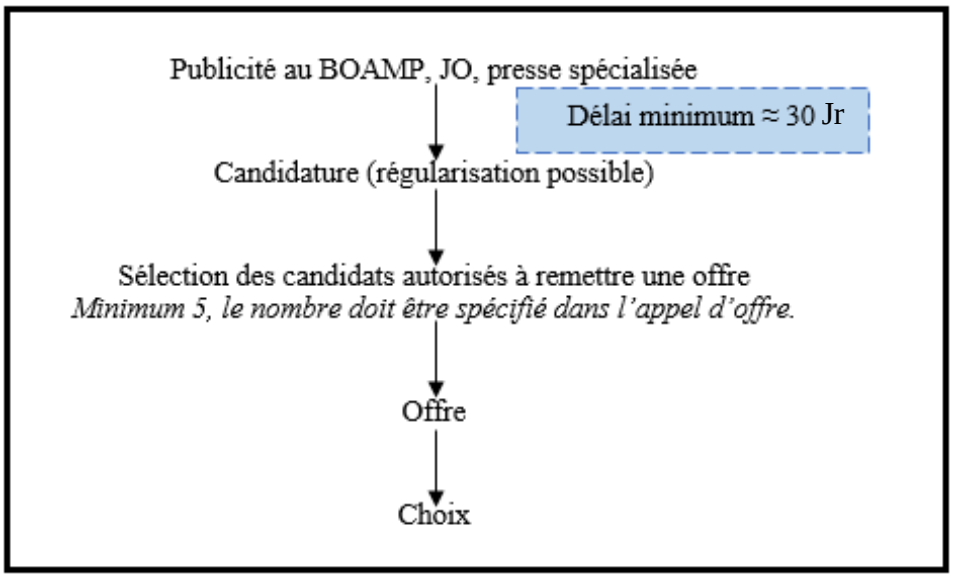


Source : Reynes Mathilde

- **<u>Appel d'offre restreint</u>**

A la différence de l'appel d'offre ouvert, ici l'acheteur va faire une analyse des candidatures des potentiels fournisseurs afin de choisir ceux qui seront autorisés à remettre une offre.

Figure 20 - Appel d'offre restreint



Source : Reynes Mathilde

3. <u>La mutualisation d'achat</u>

Les acheteurs publics ont la possibilité de rationaliser leurs achats en ayant recours à une centrale d'achats, ou en se regroupant avec d'autres entités, dans le cas du groupement de commandes.

3.1 La centrale d'achats

« Une centrale d'achats est une structure gérant les achats des affiliés qui peuvent être des détaillants ou des grossistes :

- *Etude des produits ;*
- *Recherche de fournisseurs ;*
- *Négociation des achats ;*
- *Dans certains cas, activités de répartition, d'organisation et de documentation. »*[43].

[43] INSEE. *Centrale d'achats.* 2016. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 20/05/2022).

Par ces éléments de définition, nous entendons que le but de ce concept est de faciliter les procédures d'achats des affiliés. L'Union des Groupements d'Achats Publics (UGAP) est une centrale d'achats publics respectant le Code de la Commande Publique.

3.2 Le groupement de commandes

Le Code de la Commande Publique encourage les acheteurs à créer des groupements de commandes. Cette mutualisation est source de nombreux avantages pour les personnes publiques. D'abord, cela permet de réaliser des économies d'échelle et l'obtention de prix compétitifs. En effet, l'agrégation des besoins des différentes structures impliquées engendre un volume d'achat supérieur à celui d'un acheteur isolé. Aussi, cela permet de réduire les coûts relatifs à la procédure de passation des marchés publics. Enfin, l'achat groupé est apprécié pour son gain de temps et d'apport qualitatif. En contrepartie, il faut être conscient que grouper les volumes d'achats signifie une augmentation du seuil pouvant conduire à passer au marché supérieur et ainsi être plus contraignant. Du côté des fournisseurs, cela leur permet d'intervenir auprès de multiples acheteurs. Le groupement de commandes doit avoir un statut juridique, il relève de la proximité organisée *(cf. Chapitre 1 – II. – 2.)*.

II. De la fourche à la fourchette, quels sont les enjeux d'une alimentation locale ?

La relocalisation de l'alimentation nécessite la construction d'un processus entre une diversité d'acteurs : personnel d'établissement (directeur, équipe de cuisine, équipe soignante, gestionnaire, etc.), producteurs, élus, famille, etc. Si autant d'acteurs sont impliqués, c'est parce qu'il s'agit d'une démarche aux multiples enjeux.

1. Une participation à l'économie locale voire circulaire

L'agriculture est, depuis plus de dix mille ans, le cœur substantiel de l'économie : la fonction élémentaire des activités de reproduction matérielle d'une société étant de subvenir aux besoins biologiques de ses membres (Luzi, 2009). Il existe là un véritable enjeu à relocaliser les achats alimentaires de la restauration collective au niveau départemental afin de faire progresser l'économie locale. Pour la production agricole, fournir la restauration collective permet de dynamiser l'économie des exploitations et des filières associées. Pour le territoire, cela va permettre de créer des emplois au sein des exploitations agricoles locales et conserver de la valeur ajoutée sur ces terres (Ducoeurjoly et Dupetit, 2018). En amont, il est judicieux que les collectivités se renseignent sur les productions locales afin de savoir si elles seront en mesure de satisfaire leur besoin pour les quantités demandées. Chaque restauration collective va avoir

ses propres besoins, un EHPAD ouvert 365 jours/an servant les repas du petit déjeuner au dîner est différent d'un collège, ouvert du lundi au vendredi, hors vacances scolaires, et distribuant seulement le déjeuner. Ces éléments sont importants à prendre en compte pour un producteur qui n'écoulera pas de la même manière son stock en fonction de la collectivité qu'il fournit.

Au-delà d'une économie locale, on peut parfois parler d'économie circulaire[44]. Ce type d'économie vise à produire des biens et services de manière durable en limitant la consommation et le gaspillage des ressources et la production des déchets. Schématiquement, c'est passer d'une société du tout jetable ou du *« extraire, produire, consommer, jeter »* (Ministère de la Transition Ecologique, 2020), à un modèle économique circulaire. Transposé au contexte écologique actuel, cette économie a tout à fait sa place au sein des territoires et est, selon nous, un modèle à privilégier. Le schéma ci-dessous présente les sept piliers de l'économie circulaire, l'alimentation locale peut s'inscrire dans l'approvisionnement durable, la consommation responsable ou encore le recyclage.

Figure 21 - Les sept piliers de l'économie circulaire

Source : Lien

2. Un enjeu environnemental à défendre

L'agriculture est le deuxième poste d'émissions de gaz à effet de serre (19%) en France en 2019, derrière le secteur des transports[45]. Nous associons souvent l'alimentation locale à une alimentation respectueuse de l'environnement, de par son mode de transport ou son mode de

[44] Ministère de la Transition Ecologique. *L'économie circulaire*. 2020. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 16/03/2022).
[45] L'environnement en France. *Les émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture*. 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 16/03/2022).

culture par exemple. Pourtant, *« manger local »* n'est pas la solution pour réduire les impacts climatiques et environnementaux de son alimentation. L'alimentation durable est un tout, la dimension locale n'est qu'une partie de l'équation. D'autres éléments sont à prendre en compte pour qualifier son repas de durable et réduire considérablement son impact environnemental : limiter sa consommation de produits d'origine animale, privilégier les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement (agriculture raisonnée ou biologique), etc.

La problématique du transport ne doit pas être négligée. Souvent, on pense qu'un temps réduit de transport pour un produit local va être avantageux, réduisant les pollutions associées, par rapport au transport d'aliments plus lointains. Or, l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), dans un document publié en Avril 2012, indique que *« si dans le cadre des circuits courts, les produits parcourent une distance plus faible, les consommations d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre ne sont pas, pour autant, systématiquement plus faibles »*. En effet, de grandes quantités transportées sur de longues distances peuvent avoir un impact d'émission de gaz à effet de serre par tonne plus faible que celui pour de petites quantités transportées sur des petites distances dans une camionnette peu remplie et revenant à vide. Il est nécessaire d'optimiser la logistique liée au transport des produits locaux afin d'inverser ce constat.

3. <u>Un plaisir chez nos ainés et un atout santé</u>

Travailler des produits locaux et bio c'est souvent travailler des produits bruts, riches en saveur, qui peuvent redonner goût aux personnes à risque. Aujourd'hui, la moyenne d'âge d'entrée en établissements est de 85 ans, soit des personnes nées dans les années 1937. A cette époque, l'alimentation des seniors était essentiellement constituée de produits bruts, issus de la ferme, demandant un temps important de préparation (épluchage, découpage, lavage, cuisson, assaisonnement, etc.). Il s'agit d'une génération qui n'a connu les produits ultra-transformés issus de l'industrie agroalimentaire qu'à un âge avancé de leur vie. Ils ne les ont pas, ou partiellement, intégrés lors de leur socialisation alimentaire, processus par lequel l'individu intériorise des normes et des valeurs pour les reproduire[46], initiée dès leur plus jeune âge. Pourtant, ces produits sont devenus omniprésents dans notre modèle alimentaire actuel, y compris dans la restauration collective.

[46] Serra-Mallol Christophe. *Cours de sociologie de l'alimentation – Licence 3 Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation – ISTHIA Université Toulouse Jean-Jaurès*. 2019-2020

Aussi, nous savons que plus un aliment frais est consommé rapidement et plus il conserve ses nutriments[47], essentiels au fonctionnement du corps humain. Ces produits locaux bruts sont bénéfiques pour le système immunitaire fragile d'une personne âgée et sont une alternative aux produits ultra-transformés, responsables de certains troubles de santé comme l'obésité, le diabète, l'hypertension, les cancers, etc.

4. Des métiers revalorisés

Développer une alimentation locale sur un territoire, c'est tisser un lien social entre les acteurs, notamment ceux du monde agricole et de la restauration. Les visites de sites agricoles mais aussi de cuisines collectives vont permettre d'engager des échanges entre les individus et ainsi reconnecter les villes avec la campagne. Introduire des produits locaux au sein de sa collectivité constitue un acte politique fort, aujourd'hui d'actualité, pouvant permettre d'améliorer l'image, parfois mauvaise, des cantines aux yeux de la population.

« Cela ajoute un peu plus de fierté à notre métier » affirme Reiny Lizardo Dos Santos[48] en parlant d'axer ses achats sur des produits bio ou de qualité.

En plus, l'avantage de la restauration collective est le poids important de ses achats pouvant profiter aux entreprises locales. Il s'agit d'une solution à l'écoulement des productions agricoles. Les métiers liés à l'agriculture et l'élevage sont souvent dévalorisés, avec cette démarche, les acteurs se sentent soutenus dans leur activité.

Enfin, du côté de la cuisine, travailler des produits locaux, synonymes de produits bruts, mobilise davantage les connaissances techniques et la créativité du cuisinier qui peut retrouver goût à son métier.

III. Les freins d'actions identifiés pour des circuits d'approvisionnement locaux

Si les politiques naissantes en faveur d'une alimentation plus durable en restauration collective encouragent les acteurs à se tourner vers des produits locaux, engager le pas dans cette démarche peut rencontrer certaines difficultés. Des freins s'identifient lors de certaines étapes du circuit *« de la fourche à la fourchette »*. Ils vont être différents en fonction de la position de l'individu, s'il s'agit d'un fournisseur ou d'un acheteur.

1. Les freins rencontrés par les producteurs locaux

1.1 Un démarchage fastidieux

[47] La Nutrition. *Fruits et légumes*. 2013. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 17/03/2022).
[48] Les éditions de la RHF. *Le Cuisinier*. N°249. Mars 2022. (Consulté le 08/03/2022).

Afin de se faire connaître auprès des acheteurs, les producteurs ont tout intérêt à développer leur publicité et à démarcher les acheteurs susceptibles d'être intéressés par leur offre. Cette procédure demande du temps, notamment lors du lancement, ce qu'un fournisseur n'a pas forcément. Un exploitant passe en moyenne 54 heures par semaine au travail, contre 37 heures pour l'ensemble des personnes ayant un emploi en France. Cette donnée explique qu'il peut être difficile pour un agriculteur de se dégager du temps pour démarcher ses collaborateurs.

1.2 Une logistique coûteuse

Comme le démarchage, la logistique peut s'avérer complexe en termes de temps et d'argent pour un producteur, non habitué à travailler avec la restauration collective. Pour la majeure partie de leurs achats, les collectivités se font livrer par leurs fournisseurs. Il s'agit d'un critère à prendre en compte pour un fournisseur, habitué à faire de la vente directe sur son exploitation par exemple. Lorsque la production n'a pas d'aménagements liés à la livraison il va falloir investir. Cet investissement est une question de moyens : matériel, financier, humain, etc. pouvant constituer un frein majeur à l'approvisionnement local des cantines.

1.3 Une compétitivité élevée

Peu importe le territoire, l'implantation de la grande distribution est conséquente en France et impliquera une certaine concurrence pour les producteurs locaux. En plus, ce type d'acteur, habitué à vendre en gros, propose des prix concurrentiels auxquels une production locale ne peut faire face.

Outre l'aspect financier et comme nous l'avons mentionné, ils vendent « en gros » ; pour cela, ils ont les capacités de fournir à une collectivité les quantités dont elles ont besoin, qu'elles soient faibles ou élevées. En ce sens, un petit producteur peut rencontrer des difficultés à répondre à une demande conséquente. Le groupement de producteurs est alors là une solution à envisager, nous le détaillerons dans les leviers cités ci-après.

2. Les freins liés aux acheteurs de la restauration collective en EHPAD

2.1 Le manque de temps

Du côté des acheteurs, lorsqu'on veut développer une alimentation locale, il faut trouver les producteurs capables de répondre à la demande présente sur le territoire. Ce travail de

« *sourcing* »[49] demande au chef cuisinier ou à la personne en charge des commandes un temps considérable de recherche et de contact.
Il faut aussi gérer la multiplicité des fournisseurs ; la collectivité est en relation avec plusieurs exploitations plutôt qu'un grossiste livrant tout type de produits. De ce fait, la gestion peut paraître plus complexe mais il s'agit surtout de nouvelles habitudes à mettre en œuvre.

2.2 Une logistique complexe

Nous avons parlé précédemment des éléments liés à la logistique pouvant se heurter au quotidien des fournisseurs. Si pour eux cela va essentiellement demander une réorganisation de leur mode de fonctionnement, pour les acheteurs cela peut se traduire par un coût de livraison plus élevé que ceux qu'ils ont l'habitude de payer auprès de leur grossiste. Cette donnée va se répercuter sur le coût concernant les denrées alimentaires et par conséquent augmenter le coût de revient. Le coût est une question récurrente lorsqu'on aborde le sujet des produits locaux. Pour la majorité des Français, manger local coûte plus cher. Or, cela n'est pas toujours le cas.
L'un des critères de distinction du local est la connaissance du lieu d'origine du produit pouvant amener à une certification garantie par un organisme tiers comme le Label Rouge ou l'AOC par exemple. Le recours à cette certification est contraint par le surcoût occasionné, souvent un frein évoqué pour l'achat de ce type de produit. Seulement, tous les produits locaux ne sont pas certifiés. Quelques expériences d'achat en direct, sans certification, ont montré qu'il était possible d'obtenir des prix équivalents voire inférieurs aux autres produits si l'on arrive à maîtriser le surcoût lié à la logistique et au transport (Darly et Aubry, 2014).
Enfin, si l'acheteur doit se déplacer pour récupérer ses marchandises, cela lui demande de réserver un créneau dans sa journée de travail, ce qui n'est pas toujours évident en fonction de l'organisation de la structure.

2.3 Un manque de disponibilité des produits

Pour un acheteur, il est important d'être fourni en quantité suffisante afin de répondre aux besoins. L'avantage ici est qu'en EHPAD les besoins sont généralement plus faibles que ceux qu'on peut connaître dans les autres secteurs de la restauration collective.
Cependant, la qualité attendue reste identique, voire supérieure : fruits calibrés et mûrs à point, légumes non abîmés, etc.

[49] Activité de recherches pour sélectionner les fournisseurs locaux.

2.4 Un coût repas à maitriser

Nous avons pu l'aborder auparavant, le coût reste l'un des principaux critères de choix lorsqu'on aborde les achats alimentaires. Contrairement aux idées reçues, manger local ne coûte pas forcément plus cher, surtout lorsqu'on optimise l'organisation et qu'on élimine un intermédiaire. Il existe différents leviers à mettre en place afin de réaliser des économies permettant d'offrir une meilleure qualité dans l'assiette.

2.5 Des difficultés liées à la commande publique

En étant un établissement public, soumis au CCP, les collectivités se doivent de respecter une libre concurrence entre les acheteurs. En vertu du principe d'égalité de traitement des candidats, toute préférence géographique constituerait un délit de favoritisme. Cependant, le code permet au pouvoir adjudicateur, qui est ici la collectivité, de rédiger et de communiquer sur ses marchés afin qu'un maximum d'entreprises puissent répondre à la demande, y compris les Petites et Moyennes Entreprises (PME) locales. Il permet aussi de prendre en compte les spécificités techniques, de qualité, sociales ou de développement durable que le gérant souhaite associer à sa restauration collective. C'est sur ces leviers qu'il faudra agir afin de permettre à l'offre locale d'avoir ses chances d'être sélectionnée lors de l'acquisition du marché.

La relocalisation des achats de la restauration collective ne dépend pas uniquement d'une question d'ordre juridique, en lien avec le CCP. En effet, rédiger des appels d'offres pour travailler avec des producteurs locaux nécessite une connaissance mutuelle entre acheteurs et producteurs.

IV. Les leviers à utiliser

Après avoir listé, de manière non exhaustive, les éléments pouvant freiner un approvisionnement local en restauration collective d'EHPAD, nous allons aborder les leviers à mettre en place afin de contourner certaines limites.

Lors de notre travail de recherche initié en Master 1, nous avons identifié plusieurs leviers à un approvisionnement local, il nous semble pertinent de les reprendre pour cette partie. Seulement, notre recherche étant en constante évolution, nous allons les compléter.

1. La coopération étroite entre acteurs

1.1 Développer la relation acheteurs-producteurs

Un levier général, et essentiel, est de créer un lien entre acheteurs et producteurs, la créativité des acteurs (Le Velly et Bréchet, 2011) est importante. Ces auteurs précisent que

l'initiative de cette démarche peut aussi bien venir des producteurs que des acheteurs. Les acheteurs, eux, vont généralement amorcer le premier contact en sollicitant les opérateurs agricoles locaux pour des achats « tests ». Si l'expérience se déroule bien elle sera reconduite, les quantités et les fréquences de commandes augmenteront.

De leur côté, pour se faire connaitre, les producteurs vont organiser des « journées à la ferme ». C'est un moment de rencontre entre les acteurs, riche en échanges, dans l'optique de développer un partenariat. En visitant l'exploitation agricole, les membres de l'équipe de cuisine peuvent se rendre compte du fonctionnement mais surtout des difficultés qui peuvent se heurter à ce type d'approvisionnement. Si les visites sont souvent en ce sens, il serait intéressant que les producteurs se rendent également en cuisine pour se rendre compte de l'organisation et des exigences qui en découlent. Plus les acteurs échangeront sur leurs pratiques et leurs contraintes et plus le « fossé » séparant les agriculteurs de la restauration collective se réduira.

En effet, la rédaction d'un appel d'offres par une collectivité désireuse de travailler avec des producteurs locaux nécessite aussi une connaissance mutuelle (Le Velly, 2012) entre ces deux groupes d'acteurs.

La plateforme Agrilocal11.fr présentée dans le chapitre précédent permet cette mise en relation entre acheteurs et producteurs et propose même chaque année des journées *« au pré de la ferme »* où le but est la rencontre, la discussion et la découverte des métiers de chaque acteur.

Nous venons de parler de la relation entre cuisiniers et producteurs mais il existe aussi la coopération entre les acteurs issus du même domaine d'activités ; entre cuisiniers ou entre producteurs.

1.2 Les responsables de restauration collective s'unissent

L'an dernier, lors de l'initiation de ce travail de recherche, nous avions découvert l'existence d'une association des chefs cuisiniers des collèges audois permettant de les réunir afin qu'ils partagent leurs connaissances et expériences professionnelles. Pour certains acteurs que nous avions interrogés, l'association est importante et facilite l'application des lois. Elle leur permet de travailler collectivement sur des thématiques, notamment nouvelles, comme c'est le cas pour l'intégration des produits locaux imposée par la loi EGAlim.

Nous voyons cette assemblée comme un levier à l'approvisionnement local en restauration collective où les structures engagées dans la démarche pourraient être un modèle pour celles qui le sont moins. Si cette initiative est un succès à l'échelle des collèges du département, pourquoi ne pas s'en servir pour d'autres types de restauration collective, tels que les EHPADs ?

Aussi, faire rencontrer les cuisiniers d'EHPAD et ceux des collèges, déjà engagés dans l'alimentation locale, permettraient qu'ils discutent et échangent sur cette thématique afin de la développer.

1.3 Les producteurs s'impliquent à leur échelle

- **Mutualisation des moyens**

Afin de répondre à la demande de la restauration collective, des coopératives de producteurs existent. Ces entités, émergentes depuis de nombreuses années, permettent de grouper diverses productions dans l'optique de mutualiser les moyens de produire, transformer et commercialiser. La mutualisation leur permet de faire des économies sur l'achat de matériel par exemple en achetant une seule machine pour l'ensemble des producteurs de la coopérative. Aussi, les coûts de logistiques seront optimisés. Cela va également permettre aux petits producteurs de grouper leur production, à condition qu'elles répondent aux mêmes critères (type de produit, mode de production, etc.), et ainsi être en capacité de répondre aux cuisiniers qui, en fonction de la structure, peuvent avoir des demandes élevées en termes de quantité.
Dans l'Aude, on retrouve de nombreuses coopératives, spécialisées ou non, dans un type de produit particulier. Certaines vont fournir seulement des fruits, d'autres uniquement des olives ou du vin et il y a des coopératives plus diversifiées proposant tout type de céréales, viandes, etc.

- **Organisation de la distribution**

Alors que les coopératives assurent différentes étapes dans l'élaboration d'un produit, il existe certaines organisations spécialisées dans une phase, la distribution par exemple. Dans ce cas, le producteur n'est pas dans un schéma de mutualisation tant que son produit n'est pas prêt à l'emploi. C'est le cas de l'entreprise *La Ruche qui dit Oui !* ®, fondée en 2010, coordonnant un réseau de circuits de distribution alimentaire via une plateforme alimentaire (Stephens, 2021). Le principe est de créer des « ruches », ou lieux de distribution temporaires, où des fournisseurs locaux livrent des produits alimentaires précommandés à des « membres », ou clients, selon des horaires hebdomadaires fixes. Pour eux, un produit est local lorsqu'il est produit dans un rayon de 250 kilomètres. Le réseau s'est fortement développé ces dernières années. Dans l'Aude, on compte deux points de distribution vers Narbonne et un point de retrait en ruche à Castelnaudary. Le secteur de Carcassonne est dépourvu de ce système. D'autres initiatives basées sur le même principe sont présentes dans le département. Bien que ces

organisations s'adressent aux particuliers souhaitant s'alimenter en produits locaux, s'inspirer du modèle pour fournir la restauration collective pourrait être opportun.

En restant dans ce schéma de mutualisation et organisation de la production, nous avons découvert l'existence d'une plateforme médico-logistique (PML) à Carcassonne. Si cette structure est présente à proximité du Centre Hospitalier, elle n'y est pas uniquement dédiée. En effet, c'est l'hôpital de Carcassonne et les EHPADs de l'Aude qui sont à l'origine de cette plateforme en 2011 afin de confectionner les repas et laver le linge des établissements de santé. La PML a longtemps été en déficit, à hauteur de 8 millions d'euros, à cause de défauts de gestion et de la piètre qualité des repas livrés[50] entrainant la perte de plusieurs adhérents.
Aujourd'hui elle est devenue bénéficiaire, notamment grâce à la confection des repas à base de produits frais et locaux, et a gagné de nouveaux établissements adhérents. En 2021, le déficit était de 6,5 millions d'euros.
« Avant on décongelait des barquettes, maintenant on cuisine tout nous-mêmes et on mise sur la qualité pour que les anciens en profitent »[51]. Les paroles de ce cuisinier de la plateforme sont claires et témoignent ici des bénéfices d'une alimentation de qualité.

2. <u>La réalisation d'économies</u>

Il faut agir sur toute la chaine alimentaire : de la sélection et l'achat des produits à la gestion des déchets en passant par leur préparation et cuisson, et le dressage de l'assiette. C'est en agissant sur l'ensemble de ce cycle qu'il est possible de générer des économies d'échelle permettant in fine l'achat de produits de meilleure qualité. A titre d'exemple, le coût du gaspillage alimentaire dans un EHPAD est estimé à près de 30 000€ par an (Boulay et Lenoir, 2010).

2.1 En réduisant les coûts induits par le gaspillage alimentaire

Pour agir sur le gaspillage alimentaire, plusieurs actions aujourd'hui répandues sont à l'honneur en restauration collective (tri des déchets, pesée des quantités jetées, etc.).
Maison gourmande et responsable est une démarche portée par la Fédération Nationale Avenir et Qualité de vie des Personnes Agées (FNAQPA) et ADEF RESIDENCES qui ont accompagné 500 établissements français pendant deux ans sur les principaux enjeux liés à la restauration,

[50] FranceInfo. *Carcassonne : la plateforme médico-logistique hôpital-Ehpad remonte la pente grâce à ses plats « fait maison ».* 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 31/05/2022).
[51] France 3 Occitanie. *Carcassonne : la PML hôpital-Ehpad remonte la pente grâce à ses plats.* 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 31/05/2022).

dont le gaspillage alimentaire. A l'issue de cet engagement, les structures ont réalisé pas moins de 4 500€ d'économie grâce à la réduction du gaspillage alimentaire qui vont être réinvestis ailleurs, et pourquoi pas dans l'achat de produits locaux ?

Aussi, lors de ma visite au Salon des Métiers de l'Alimentation et l'Hôtellerie-Restauration (SMAHRT) à Toulouse, j'ai rencontré une société spécialisée dans le traitement et la réduction des déchets in situ, IDS Midi-Pyrénées. Elle propose Clean Digest®, un digesteur qui va brasser les déchets fermentescibles (végétaux et carnés) obtenus à la suite du service de restauration. Les enzymes s'activent ensuite et dégradent la matière. Le lendemain, le volume a baissé de 90% et se présente sous forme de poudre hygiénisée, propre, sans odeur et stable dans le temps. Néanmoins, cela reste un déchet, même si sur le plan européen, la législation est en train d'évoluer. L'entreprise se charge de récupérer ce digestat pour l'éliminer. Cette solution va permettre de réduire considérablement le volume des déchets et ainsi s'affranchir des coûts de collecte et des traitements induits.

2.2 En diversifiant les sources de protéines

L'augmentation de la part de protéines végétales est un levier potentiel pour réduire le coût matière des repas[52]. En effet, les aliments riches en protéines végétales sont généralement moins chers que ceux à base de protéines animales. Ces économies pourront être utilisées pour engager la montée en gamme des denrées servies en restauration collective, en lien avec l'objectif fixé par la loi EGAlim.

Néanmoins, il faut rester vigilant quant à l'intégration de protéines végétales qui sont moins bien assimilées par le corps humain que celles provenant de sources animales. En plus, les personnes âgées n'ont pas l'habitude de consommer régulièrement ce type de plat. Il faudra veiller à ce que ces repas dits alternatifs soient appréciés et consommés par les convives afin de limiter le risque de dénutrition.

3. Les actions autour de la rédaction des marchés publics

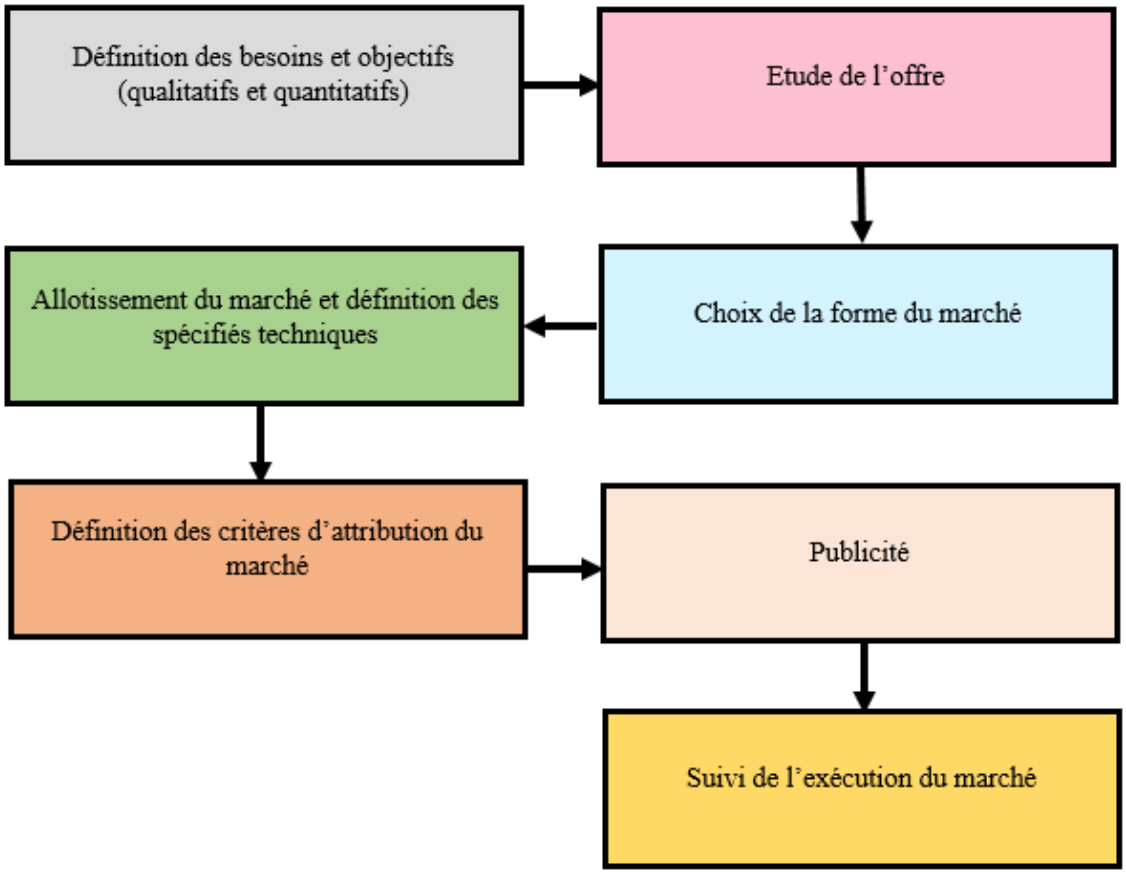
Dans une démarche d'alimentation locale, il est primordial de considérer les achats comme partie intégrante de la cuisine, non isolée de l'organisation des équipes, de la sensibilisation du convive ou encore de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour mémoire, un acheteur public souhaitant réaliser des achats pour sa collectivité doit passer par l'étape de rédaction des marchés publics, contrat entre le fournisseur et le « pouvoir

[52] Gouvernement. *Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines*. 2021.

adjudicateur ». Le schéma ci-dessous présente les étapes rencontrées lors de la passation d'un marché et identifient celles sur lesquelles jouer afin de permettre à l'offre locale d'accéder à la commande publique. Il s'agit de toutes sauf celles concernant la publicité et le suivi de l'exécution.

Figure 22 - Les étapes clés à entreprendre lors de la rédaction d'un marché public



Source : Reynes Mathilde via Lien

Pour certaines étapes clés, des solutions à titre expérimental ont été mises en œuvre par l'ancienne région Languedoc-Roussillon (DRAAF, 2014), aujourd'hui regroupée avec la région Midi-Pyrénées, formant l'Occitanie, afin d'éviter les freins liés aux marchés publics.

Tableau 7 - Solutions expérimentales pour certaines étapes

Etapes clés	Solutions expérimentales
Etude de l'offre	- Annuaire des fournisseurs locaux : aide à la mise en relation des producteurs et acheteurs. - Plateformes physiques ou virtuelles : rapprochent producteurs et acheteurs. - Organisations ou associations agricoles : accompagnent les sites de restauration dans l'étude de l'offre locale. - Rencontres fournisseurs-acheteurs : créent un climat de travail favorable.
Choix du marché	- Groupement de commandes : augmente les volumes achetés, baisse les prix et rentabilise la logistique des fournisseurs.
Allotissement et spécificités techniques	- Allotir le marché en plusieurs lots voire sous lots : permet à un agriculteur monoproduction de répondre à un marché. *Exemple : lot = tomates* *Sous lot 1 = tomate ronde* *Sous lot 2 = tomate cerise* - Exiger des critères « fraicheurs » : sélectionne les producteurs les plus proches géographiquement de la restauration collective. *Exemple : « Je souhaite que les tomates soient récoltées le jour même de la livraison ».*

Source : Reynes Mathilde

4. <u>Les appels d'offres mais pas que…</u>

Lorsque le montant de l'achat n'excède pas 40 000 €, le marché est de gré à gré, il n'y a pas besoin de créer un appel d'offres. Par ce biais, la collectivité peut se servir auprès du fournisseur qu'elle souhaite et ainsi privilégier les achats coup par coup auprès d'agriculteurs locaux. Les EHPADs ayant un nombre restreint de repas journaliers (<200 repas/jour), ils sont souvent éligibles à ce type de procédure.

Aussi, certaines collectivités mettent en avant le caractère expérimental d'un achat (Le Velly, 2012) pour justifier de ne pas commander au fournisseur avec qui elles ont conclu le marché initial. Cette alternative peut être utilisée de manière ponctuelle.

⁂

Dans ce chapitre nous avons détaillé le code des marchés publics, appliqué en restauration collective publique. Il s'agit d'une procédure lourde à prendre en compte mais nécessaire afin de règlementer les dépenses de l'argent public. Afin de respecter cette

règlementation, l'acheteur doit y être préalablement formé. Elle assure une libre concurrence entre les fournisseurs, et de ce fait, peut être un frein à l'approvisionnement local des collectivités publiques. Il parait donc essentiel de maîtriser ce sujet afin de le contourner.

Bien que ce soit plus compliqué de favoriser l'alimentation locale pour les structures publiques, cela n'est pas impossible. Le respect du code des marchés publics n'est pas une question centrale et isolée, les conditions logistiques, la nature et la durée du contrat, le degré de transformation d'un produit, etc. sont des éléments sur lesquels jouer pour valoriser l'alimentation locale, issue du département.

Un état de méconnaissance croisée entre les acteurs de l'offre et ceux de la demande complique la naissance d'un accord entre eux.

Le but de notre mission va être d'identifier d'autres freins, propres à l'approvisionnement local des EHPADs, et de vérifier, ou non, ceux qu'on a pu citer. Ensuite, il faudra réfléchir à des solutions voire de valider ou invalider celles proposées précédemment afin de mettre en place un approvisionnement aux enjeux variés (économique, environnemental, social, etc.).

Conclusion à la première partie

Au travers de cette partie nous avons pu recenser un état des lieux de la restauration collective des EHPADs audois ainsi que celui de l'agriculture audoise. Nous remarquons un intérêt commun aux différents types d'acteurs à promouvoir une alimentation locale en collectivités.
C'est un sujet d'actualité, nous sommes face à des mentalités qui font marche arrière, les tendances aujourd'hui sont à la consommation locale, le respect de l'environnement, la préférence du fait maison par rapport à l'industrialisation, etc. Seulement, plusieurs obstacles peuvent se heurter à la motivation et la prise d'initiative de certains protagonistes.

Le Conseil Départemental, acteur politique primordial à la mise en œuvre du projet, joue un rôle important dans la coordination des actions mêlant les diverses parties du territoire. D'ailleurs, le Département fait de la valorisation de l'agriculture locale un des points importants à retenir dans son budget 2022. Pour le vice-président en charge de l'agriculture, les produits locaux et la souveraineté alimentaire sont au cœur de ses préoccupations. En conséquence, 900 000 € seront consacrés à la relocalisation de la production et à la structuration de la filière agricole pour garantir des produits locaux dans la restauration collective. Aussi, il souhaite rémunérer au juste prix les 6 000 exploitants agricoles audois et la valorisation de la chaine d'élevage local se verra allouer 1,5 millions d'euros.

Ces aspects financiers vont être essentiels à la mise en œuvre de la mission qui nous a été confiée afin de retravailler l'image des EHPADs, souvent dévalorisée. Ces remises en question du modèle de l'EHPAD et de sa fonction restauration s'inscrivent pleinement dans la réflexion autour de l'EHPAD du futur, notamment plus ouvert sur son territoire voire hors les murs.

Cette partie, portant davantage sur la théorie, nous a permis de débuter des réflexions quant à notre question de départ et d'imaginer une problématique transposable au terrain que nous allons investiguer ci-après. Ainsi, pour continuer notre cheminement, nous nous demanderons à présent quelles sont les attentes des acteurs pour promouvoir une alimentation locale sur le territoire de l'Aude ?

Partie II – La commande du Conseil Départemental de l'Aude

Introduction à la deuxième partie

A présent, nous allons nous concentrer sur la mission, son déroulement, ses attentes et problématiques qui y sont liées.

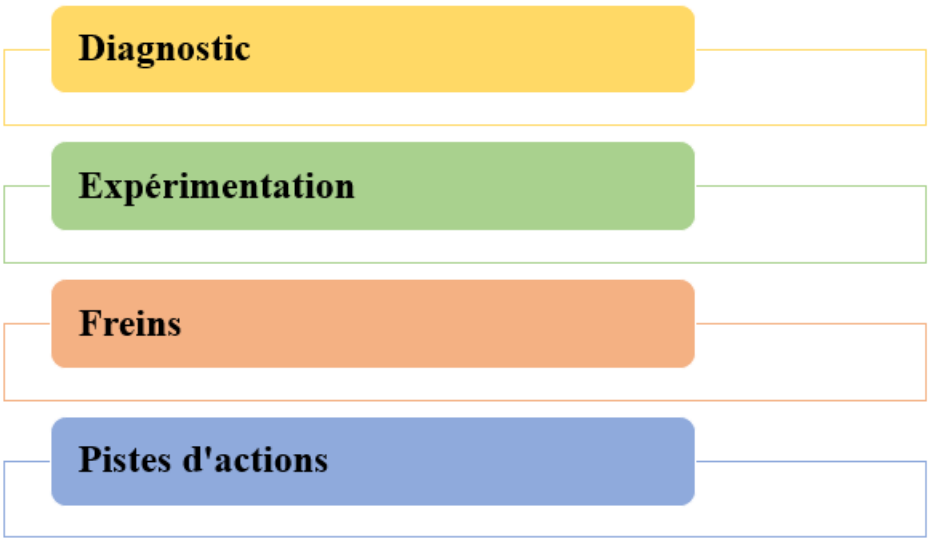
Pour ces prochaines parties, j'ai choisi de m'exprimer à la première personne du singulier en utilisant le *« je »* lorsque j'aborde des notions me concernant uniquement. Ce choix se justifie par une simplicité d'élocution et reflète le terrain, où j'ai parfois été seule à l'investiguer.

Néanmoins, pour cette mission, je serai souvent accompagnée par :

- Le chef de service du service *Agriculture, Tourisme et Patrimoine* : Pierre Tolbert,
- La cheffe de service du service *Etablissements* : Sabrina Sole,
- Une référente des établissements et service sociaux (service *Etablissements*) : Laura Matat.

Ces personnes constitueront *« mon équipe »* dont je vais faire référence régulièrement dans la suite de cette recherche. Il n'y figure pas mon tuteur de stage, Didier Alary, initialement prévu, qui a quitté la structure une semaine après mon arrivée en stage. Néanmoins, nous avions décidé en amont, tous les deux, d'organiser ma mission en quatre grandes étapes, regroupant des tâches particulières, détaillées ci-dessous.

Figure 23 - Etapes de la mission



Source : Reynes Mathilde

La phase de diagnostic va permettre de faire un état des lieux de la fonction restauration et de la consommation en produits locaux des EHPADs. Suite à ça, une opération pilote sera menée dans le cadre de l'expérimentation en introduisant au sein d'une ou plusieurs structures des produits locaux par le biais d'*Agrilocal11.fr*. A ce stade, nous pourrons identifier les leviers et freins au développement d'une alimentation saine, durable et de qualité dans ces

établissements. Aussi, cela permettra d'avoir une vision sur le volet financier : comprendre les coûts, estimer les surcoûts potentiels et savoir qui sera en charge de les assumer. Le but étant qu'ils soient optimisés voire pris en charge par un acteur public tel que le Conseil Départemental ou l'Agence Régionale de Santé (ARS) afin de ne pas l'imputer aux familles. La dernière étape est la réflexion à des pistes d'actions permettant de lever les freins identifiés. Le commanditaire attend, à l'issue de cette insertion professionnelle, une feuille de route lui indiquant des propositions d'amélioration afin de développer l'approvisionnement local dans ce type de structure.
Dans un futur proche, l'objectif est d'intégrer une clause de conditionnalité relative à l'introduction de produits locaux en restauration dans les CPOM conclus entre l'EHPAD, le Conseil Départemental et l'ARS.

Cette mission, au-delà de faire adhérer à la plateforme *Agrilocal11.fr* les EHPADs et faciliter la passation de leurs marchés publics, a pour vocation de créer du lien entre les acteurs du territoire et mettre en place des produits locaux en restauration collective médicosociale.

Le terrain, tel qu'il va être présenté dans cette partie, sera sensiblement différent de ce que je viens d'annoncer. Je suis arrivée en stage en février 2022 dans un contexte particulier, la crise sanitaire liée à la Covid-19 était encore d'actualité et les EHPADs venaient d'être touchés par des témoignages dénonçant les conditions de vie et de travail déplorables. Bien que ces dénonciations soient adressées aux établissements privés lucratifs, les structures publiques ont aussi leurs problématiques. Aujourd'hui encore, le personnel soignant est au cœur des préoccupations. Cet environnement incertain ne m'a pas découragé. Au contraire, il m'a poussé à m'adapter tout le long de cette insertion professionnelle afin de fournir un véritable travail de fin d'études.

Dans l'optique de transposer mon sujet à un terrain professionnel, j'ai dû réfléchir à une méthodologie à mettre en place, en lien avec la mission confiée et permettant de répondre à la problématique. Etant consciente qu'il ne s'agit pas d'une mission pouvant s'inscrire dans une période si courte de six mois, l'essentiel sera d'amorcer un travail afin qu'il puisse être poursuivi, plus facilement, sur le long terme.
Lors de ces deux dernières années universitaires, nous avons été formés aux différentes méthodologies, qualitative et quantitative, pouvant être mises en place dans le cadre d'enquêtes.

Dans le premier chapitre de cette partie, nous verrons leur utilité pour répondre à la commande professionnelle confiée. Ensuite, dans le deuxième chapitre, nous les mettrons en pratique dans le cadre du diagnostic. Enfin, dans le troisième chapitre, nous parlerons de l'expérimentation.

Chapitre 1 – Besoins, opportunités et méthodologie de projet

Après avoir réalisé un travail de recherche essentiellement basé sur des lectures bibliographiques, j'ai engagé une réflexion sur le terrain d'application. Pour rappel, la commande donnée par ma structure de stage consiste à développer un approvisionnement local de manière durable dans les EHPADs Audois.

Au cours de ce chapitre, je vais aborder les besoins et opportunités de la commande puis présenter les différentes méthodologies étudiées au cours du parcours universitaire qui vont me permettre d'interroger précisément le terrain d'application. Le but est de recueillir des données précises en pratique afin de proposer des solutions adaptées qui permettront de développer, dans le futur, un approvisionnement local en restauration collective d'EHPAD.

I. Besoins du projet

1. Connaître le fonctionnement des restaurations collectives en EHPAD

1.1 Pourquoi ?

Au vu de la commande professionnelle soumise, il me semble essentiel de s'intéresser aux fonctionnements des restaurations collectives d'EHPAD. Si sur le principe, les restaurations collectives semblent identiques, chacune diffère sur certains points (mode de production, engagement du personnel, etc.).

Aussi, si mon parcours m'a familiarisé avec le monde de la restauration collective, mon équipe n'est pas aussi à l'aise avec cette thématique. Beaucoup de zones d'ombres sont à éclairer afin de construire un véritable projet.

Cette prise de connaissance permettra à l'ensemble de mes collègues de connaître et comprendre les attentes de la restauration collective d'EHPAD en matière de développement d'une alimentation locale.

1.2 Dans quel but ?

Le but de cette démarche est de réussir à développer l'alimentation locale en restauration collective d'EHPAD. Pour cela, prendre connaissance de leur fonctionnement va permettre de leur proposer des solutions viables, en concordance avec leur quotidien assez singulier.

Plusieurs enjeux sont à tirer. D'abord, valoriser les produits locaux dans ces structures offre un débouché important aux productions locales, parfois en recherche de clients pérennes. Cela leur permet également de participer à l'économie locale et de sensibiliser les consommateurs, ici les personnes âgées, voire leur famille, à l'agriculture locale. Aussi, cela peut redorer l'image du cuisinier en restauration collective, souvent noircie : *« le repas à la cantine en France véhicule*

souvent une image négative » (Comoretto, 2017), qui va davantage travailler des produits bruts, demandant un temps de préparation conséquent et une véritable maîtrise des techniques culinaires. En EHPAD, l'alimentation doit être placée au centre des intérêts afin de veiller à ce que les résidents s'alimentent correctement et ainsi limiter les états de dénutrition. Inciter le consommateur à manger passe par une bonne cuisine et une mise en valeur des plats, lors du dressage particulièrement. C'est ici que l'équipe de cuisine entre en jeu et participe à la prévention santé de nos aînés.

1.3 Comment ?

Par la rencontre. Malheureusement, le contexte que nous connaissons depuis Mars 2020, causé par l'émergence de l'épidémie de Covid-19 dans notre pays, a mis en péril ce type d'échanges en présentiel pendant presque deux ans. Des solutions ont vu le jour pour s'adapter, notamment la visioconférence qui s'est nettement développée.

Ainsi, lors de notre prise de contact avec les gérants de restauration collective, nous proposerons de se rencontrer sur le terrain afin d'échanger et de visualiser leur environnement de travail ; suivant l'évolution de la crise sanitaire, cela pourra être adapté en visioconférence.

Au-delà de la rencontre, il y a une véritable méthodologie à mettre en place. Nous utiliserons les deux méthodes ; quantitative et qualitative.

1.4 Quelles sont les attentes ?

Aller rencontrer les EHPADs va permettre de recueillir des données qualitatives sur leur fonctionnement. Par ce biais, nous allons pouvoir identifier ce qui permettrait d'engager facilement la démarche d'achats de produits locaux. A contrario, nous verrons les éléments susceptibles de freiner cet engagement. En somme, c'est constituer un état des lieux du fonctionnement de chaque établissement pour le Conseil Départemental.

Aussi, en allant à la rencontre du personnel d'EHPADs, nous diffusons un message, celui de promouvoir l'alimentation locale au sein de leur structure. En ce sens, cela pourrait motiver les équipes à s'engager dans la démarche. Sans l'implication du personnel il n'est pas envisageable de développer une telle mission. Motiver ses équipes passe par un travail commun entre les collaborateurs, des partages d'expériences réussies, un lien humain avec les producteurs et une reconnaissance publique extérieure à l'enceinte de la cuisine[53]. Ce dernier point rejoint la

[53] REALISAB. *La restauration collective peut-elle être un débouché pour vous ? Restauration collective et approvisionnement local, les clés de la réussite*. 2014, p.59. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 07/06/2022).

communication, elle est essentielle après l'exécution d'actions afin d'informer le grand public de la démarche engagée voire de recevoir des encouragements pour poursuivre.

2. Sensibiliser les producteurs à la restauration collective

2.1 Pourquoi ?

Si la mission confiée par le commanditaire s'articule essentiellement autour des EHPADs, se concentrer sur ce type d'acteurs serait se réduire à n'analyser qu'une seule partie des contributaires au développement favorable du projet. Il me semble ainsi judicieux de se rapprocher des producteurs afin de connaitre également leurs caractéristiques et leurs attentes.
Premièrement, nous ne pouvons pas inciter les cuisines d'EHPAD à acheter local si de l'autre côté, les producteurs ne sont pas en capacité de répondre à leur demande.
Ensuite, les producteurs peuvent se heurter à plusieurs problématiques : offre insuffisamment développée pour répondre à la demande, conditionnement non adapté à la restauration collective, incapacité à livrer les clients, etc.
Tous ces points existent et sont plus ou moins présents en fonction des producteurs. Comme en restauration collective, il y a l'engagement du producteur et son intérêt pour achalander la restauration collective qui prime fortement.

2.2 Dans quel but ?

Cette étape va permettre de faire un état des lieux de l'offre locale disponible sur le territoire et de présenter la restauration collective comme un débouché pour les producteurs. Seulement, pour que cela fonctionne, des efforts doivent être faits par les deux types d'acteurs. Du côté des producteurs, il va falloir qu'ils adaptent parfois leur offre. Par exemple, un producteur qui fait de la vente directe à sa ferme devra peut-être mettre en place la livraison pour la restauration collective.

2.3 Comment ?

Comme pour les EHPADs, l'idéal serait de réaliser un diagnostic des producteurs présents sur les terres audoises. Organiser un véritable recensement de l'activité agricole afin de connaître, en quantité et qualité, ce qui existe sur le territoire.
Cette phase permettrait de recueillir les attentes, les leviers et les points de blocage émanant des producteurs. Elle me semble primordiale à la bonne exécution de cette mission et pourrait être initiée durant ce stage de fin d'études.

Pour savoir qui sont les agriculteurs qui vendent à la restauration collective et quel est leur fonctionnement, je pense diffuser un questionnaire auprès des producteurs du territoire. Pour cela, diverses thématiques devront être abordées : filières, commercialisation, logistique, etc.

2.4 Quelles sont les attentes ?

Ecouter les producteurs permet de cerner leur fonctionnement, relever les points qui vont pouvoir faciliter la mise en lien avec la restauration collective et ceux plus préoccupants dont il va falloir trouver des alternatives. Des actions pourront être pensées à cette issue afin de faciliter le quotidien des producteurs locaux.

Aussi, ce sera un moment favorable pour présenter la restauration collective comme un débouché possible pour leur production. Il sera important de répondre à leurs questionnements afin de les encourager à découvrir ce type de client. Cela va permettre de connaitre la motivation des producteurs audois à travailler avec les restaurations collectives d'EHPADs.

Enfin, en tant que représentants du Département, il serait intéressant de demander aux producteurs leurs attentes vis-à-vis de la collectivité territoriale. Il est certain qu'un tel projet doit être soutenu par des acteurs politiques forts, fournissant un accompagnement technique, organisationnel et financier.

II. Opportunités de la commande

1. Généralités

Plusieurs opportunités sont à tirer de cette commande.

D'abord, cela permettra d'offrir une alimentation plus locale aux personnes âgées placées en institution.

Ensuite, intégrer des produits locaux est souvent prometteur de produits de meilleure qualité. Cela visera à améliorer l'alimentation au sein des EHPADs et ainsi à revaloriser l'image de ces établissements souvent pointés du doigt.

Enfin, à long terme, la pérennisation de cette mission permettrait de développer davantage de production au sein du territoire afin de satisfaire un plus grand nombre de besoins. Augmenter les productions donnerait du travail supplémentaire à des agriculteurs et enrichirait le territoire. Ce dernier élément est intéressant puisque l'Aude est un département pauvre, avec 20,2%[54] de taux de pauvreté en 2019 alors que la moyenne française est à 14,6%[55].

[54] INSEE. *Comparateur de territoire Le département de l'Aude (11). 2022.* [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 07/06/2022).
[55] INSEE. *L'essentiel sur… la pauvreté. 2021.*[En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 07/06/2022).

Surtout, ce travail est pluridisciplinaire. La durée imposée de six mois pour ce stage de fin d'études n'est pas suffisante pour finaliser le projet, au contraire, il ne fait que commencer.

2. Aspects politiques

Le Conseil Départemental de l'Aude est une collectivité territoriale mais avant tout une assemblée dirigeant le département. Les membres de cette assemblée sont des conseillers départementaux élus pour 6 ans. Le conseil départemental se réunit quatre fois par an en session publique pour délibérer sur les dossiers à travers un vote. Lorsqu'il est question du vote du budget, la session peut durer une semaine. Le budget s'équilibre en dépenses et en recettes, pour 2022, le budget primitif est de 810 300 122,94 €[56]. Il existe une commission permanente permettant de prendre des décisions entre deux sessions sur différentes affaires quotidiennes dont s'occupe les services départementaux.

Ma commande émane d'une politique départementale concernant le développement de la solidarité territoriale et de l'économie de proximité. A l'issue de ma mission, je rédigerai une note d'information afin d'informer les élus sur les démarches réalisées, les faits relevés et les orientations futures à privilégier.

3. Définition de la commande

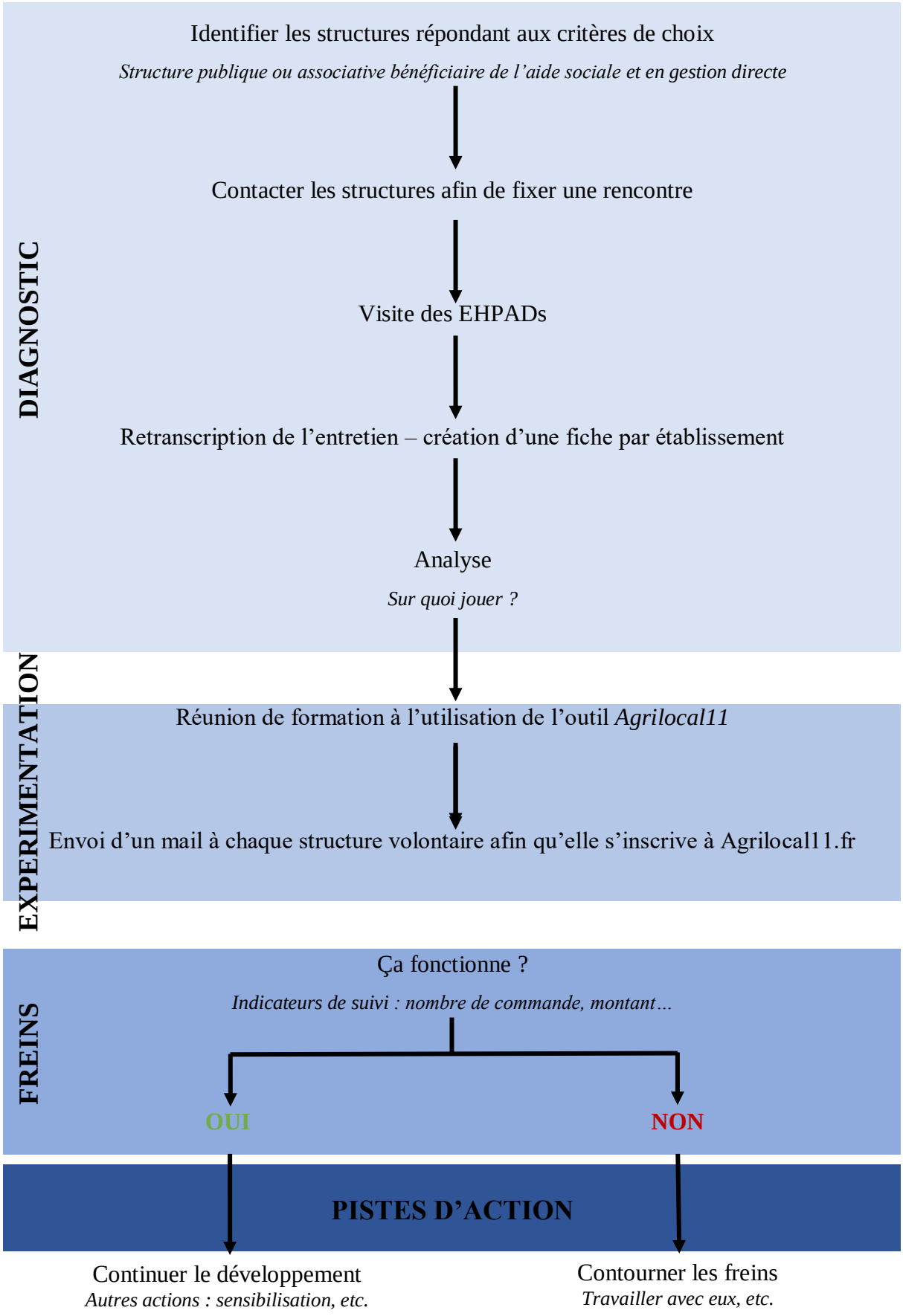
J'ai été recrutée en stage suite à une candidature spontanée de ma part. Intéressée par la problématique d'achats locaux en restauration collective depuis mes années de BTS, j'y ai consacré mon premier mémoire de recherche. A l'issue de ce dernier, j'ai souhaité poursuivre la démarche en pratique. C'est pour cela que j'ai contacté le Conseil Départemental afin de mettre à profit mes qualités professionnelles et personnelles développées dans ce domaine au sein de cette organisation.

Depuis quelques années, le Département s'est engagé dans la démarche, notamment via leurs collèges et présentait, au moment de ma candidature, le souhait d'élargir sa cible afin de toucher l'ensemble des audois.

Ainsi, suite à leur réponse favorable pour ma recherche de stage, nous avons construit, avec mon tuteur, les objectifs de cette insertion professionnelle. Lors d'un échange téléphonique en novembre dernier, nous avons discuté de la commande et mis en place différentes étapes afin que mon stage soit organisé. A l'issue de cette discussion, j'ai réalisé le schéma suivant afin d'avoir un fil conducteur tout au long de mon insertion professionnelle.

[56] Département de l'Aude. *Délibérations du Conseil Départemental de l'Aude – Budget primitif 2022 – budget principal. 2022.* [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 07/06/2022).

Figure 24 - Développer l'utilisation de la plateforme Agrilocal11.fr en EHPAD



III. Méthodologies mises en œuvre

La sociologie s'appuie sur des instruments méthodologiques rigoureux afin d'accéder à une connaissance scientifique de l'objet social (Kaufmann, 2004). Elle vérifie, ou non, sur le terrain, les hypothèses émises lors de la phase de recherche.

Il existe deux démarches : quantitative et qualitative. Nous allons mettre en pratique chacune d'entre elles dans le cadre de notre travail.

1. La méthode quantitative

1.1 Eléments de définition

La méthode quantitative permet de décrire et mesurer des variables générales. Elle vise à recueillir des données standardisées, de les analyser et de les généraliser en statistiques afin d'émettre des théories. Les informations produites sont chiffrées. Le sociologue se sert de ces chiffres pour étayer son raisonnement et identifier des faits (Martin, cité par Paugam, 2010, p.26). L'avantage de cette méthode est qu'elle permet d'avoir une vue d'ensemble du sujet traité, elle a une puissance descriptive et une explication causale.

L'outil méthodologique utilisé est le questionnaire.

1.2 Questionnaire

Ce type d'outil permet à un enquêteur de poser plusieurs questions à l'enquêté. Le questionnaire peut être :

- Administré : l'enquêteur pose les questions et note les réponses. La présence de l'enquêteur permet de s'assurer que chaque question est comprise et complétée. Le cas échéant, des précisions peuvent être apportées. Cependant, cela a un coût plus important en matière de temps de passation des questionnaires et ainsi un coût financier conséquent,
- Auto-administré : l'enquêté lit et note les réponses, l'enquêteur est présent ou non. Le fait que l'enquêteur ne soit pas présent aux entretiens lui permet de se libérer du temps pour administrer le questionnaire à un plus grand nombre de personnes. Si ce moyen permet un envoi à de nombreux enquêtés, le taux de retour est plus faible.

Le questionnaire débute par une introduction brève : présentation de l'enquêteur, précision des objectifs de l'enquête, indication de la durée de réponse au questionnaire, garantie de l'anonymat et remerciement de l'enquêté.

Ensuite, il existe différents types de questions à poser : fermées et ouvertes.

Pour les questions fermées, l'enquêté répond à des questions à partir d'une liste de réponses proposées. Ce type de question permet de faciliter la compréhension pour l'enquêté et l'enquêteur et de coder les réponses afin de faciliter l'analyse. Par contre, cela est assez restrictif, l'enquêté n'est pas libre de répondre, contrairement aux questions ouvertes.
Les questions ouvertes permettent en effet à l'enquêté de répondre à la question la réponse qu'il souhaite. Aussi, cela permet à l'enquêteur de recueillir des éléments de réponses qu'il n'avait pas envisagé. Par contre, ce type de question demande davantage de temps à l'enquêteur pour traiter des données plus complexes et à l'enquêté un investissement plus grand dans ses réponses. Parfois, les éléments de réponse fournis peuvent manquer de précision.

1.3 Limites de l'approche quantitative

Dans le quantitatif, les données sont peu approfondies, on cherche à avoir des chiffres pour faire des statistiques. C'est une méthode coûteuse en temps lors de la réflexion et l'élaboration des questions, pour le traitement des réponses voire la passation des questionnaires le cas échéant. Aussi, selon les formulations employées des biais peuvent exister, il faut être vigilant lors de la construction du questionnaire à ne pas orienter l'avis du répondant.
D'autres limites, propres au questionnaire diffusé en amont de mon terrain d'application, seront détaillées dans le chapitre suivant.
Néanmoins, je peux déjà mettre en avant le fait que le questionnaire ait été construit avant mon arrivée en stage a été une limite supplémentaire. Il m'a fallu du temps pour me l'approprier et il a manqué par moment de connaissances techniques relatives à la méthodologie et au milieu de la restauration collective que j'aurai pu apporter.

2. La méthode qualitative

2.1 Définition

L'approche qualitative est une méthode d'enquête qui permet de recueillir des témoignages afin de percevoir certains aspects de la réalité (Paillé et Mucchielli, 2016). Comme la méthode quantitative, elle est appliquée à un échantillon représentatif de la situation à étudier. Cependant, ce dernier est plus restreint en termes de personnes interrogées mais les réponses attendues sont davantage précises et détaillées. Lors de l'analyse des résultats, plutôt que d'extraire des statistiques, on s'intéresse au sens des données recueillies.
Les outils comme l'entretien, l'observation, etc. permettent de mobiliser cette méthode. Comme l'année précédente, j'ai fait le choix d'organiser des entretiens exploratoires auprès du

personnel de restauration collective, en incluant l'équipe de direction de l'établissement cette fois.

2.2 Entretien exploratoire

L'entretien exploratoire se définit par un dialogue bilatéral, l'enquêté transmet à l'enquêteur des informations sur un sujet prédéterminé. Il s'agit d'un instrument méthodologique où communication et interaction sont indispensables au processus. Au cours de cet échange, une relation sociale est mise en place afin de permettre à l'enquêté de se livrer librement. Cette mise en confiance est indispensable afin de recueillir un récit au plus proche de la réalité.

Néanmoins, plusieurs biais peuvent se heurter à cet outil, il faudra y être vigilant afin de ne pas mettre en péril l'objectivité des propos. Ils sont multiples, parmi eux on peut retrouver un effet de domination de l'enquêteur sur l'enquêté, pour y remédier il faut savoir garder la *« bonne distance »*. L'imposition de problématique ou encore des distorsions dans la compréhension d'un même langage sont d'autres éléments à prendre en compte.

Une notion essentielle à avoir en tête lors de la mise en place d'entretiens est l'empathie, ou savoir éprouver de l'intérêt pour ce que dit l'enquêté. L'enquêteur doit alors se détacher de toute morale ou préjugés.

Il existe trois types d'entretiens :

- Directif : les questions sont bien définies, c'est l'enquêteur qui donne le rythme de l'entretien en imposant un cadre précis.
- Semi-directif : les questions sont ciblées mais il existe une certaine flexibilité de la part de l'enquêteur.
- Non directif : on l'appelle aussi l'entretien libre. Les questions sont larges, à la différence des deux situations précédentes, c'est l'enquêté qui est maître de l'échange.

Cette année, nous allons nous intéresser à l'entretien directif.

Malgré leur nature différente, ces entretiens sont constitués des mêmes étapes :

- L'avant-entretien : sélection de l'échantillon, construction du guide d'entretien et prise de contact avec les personnes à interroger.

Cette première étape est primordiale, elle ne garantit pas que l'entretien soit fructueux mais elle s'efforce de tout mettre en place pour qu'il le soit.

- L'entretien : déroulé en face à face.

- L'après-entretien : la retranscription et l'interprétation des résultats.

Nous détaillons ci-après certaines caractéristiques à prendre en compte pour chacune des étapes.

- **Sélection de l'échantillon**

Pour Bourdieu (1993), l'enquêteur doit plutôt choisir d'interroger des individus avec lesquels il entretient des rapports de familiarité ou de complicité. Ces rapports peuvent être de différentes formes : relations de famille, relations de travail, etc. Ces individus présentent un avantage au moment du face à face car cela crée un climat de confiance entre enquêteur et enquêté. Cependant, il ne faut pas une trop grande proximité sociale afin d'éviter que l'enquêteur soit autant mis à l'épreuve que l'enquêté.

En pratique, j'ai remarqué que les relations de travail permettent une prise de contact plus rapide avec les enquêtés. Aussi, il me semble que notre enquête est davantage considérée lorsqu'elle s'inscrit dans ces rapports de complicité.

La sociologie est une science empirique, étudiant des phénomènes sociaux réels. Ne pouvant pas saisir toutes les situations sociales, elle construit ses analyses sur des observations auprès de *« morceau »* de la réalité (Martin, cité par Paugam, 2010, p.31). Ce *« morceau »* constitue l'échantillon étudié. Aucun principe ne garantit la pertinence d'un échantillon. Lorsqu'il s'agit d'analyser la diversité des situations ou la variabilité des comportements, l'échantillon devra permettre de saisir les contextes les plus contrastés et différents possibles. Dans notre cas, il est judicieux d'interroger des personnes gérant des restaurations collectives de diverses tailles et statuts (public ou privé non lucratif) afin de se confronter à de multiples situations.

Notre étude portant sur le développement d'une alimentation locale en restauration collective d'EHPAD audois, nous interrogerons certaines personnes travaillant en restauration collective d'EHPAD dans l'Aude.

- **Construction du guide d'entretien**

L'entretien doit être préparé en amont en élaborant un guide d'entretien. C'est une grille de questions à suivre afin d'organiser l'échange et faire parler l'enquêté autour du sujet. Il permet d'engager la conversation sans perdre de vue le sujet. Aussi, cela va montrer à notre interlocuteur que nous avons préparé l'entretien, nous sommes crédibles.

Lors de cette construction, les questions à poser sont formulées, hiérarchisées et organisées par thèmes.

- **Prise de contact**

Lors de la prise de contact avec les personnes que nous envisageons d'interroger, il faudra présenter : le contexte de la demande, le thème de l'entretien, le profil de l'enquêteur et préciser la durée estimée et le lieu de l'échange.

Dans mon cas, cette prise de contact se fera par mail et/ou téléphone et sera dirigée par la référente des établissements, connaissant certains des interlocuteurs de par la mobilisation de ses rapports de complicité.

- **Face à face**

Pour la réalisation des entretiens, cela peut se faire en présentiel ou en distanciel, format qui s'est fortement développé depuis la crise Covid-19.

L'enquêteur et l'enquêté vont échanger sur le sujet donné via les différentes questions. Par souci de praticité lors de la retranscription, l'échange est souvent enregistré. Le souhait de l'enregistrement est clairement exprimé à l'enquêté qui a le choix d'accepter ou non. Le format de l'enregistrement va dépendre du contexte de la recherche, soit une vidéo soit simplement un audio.

- **Retranscription**

Le face à face a été enregistré après accord de l'interlocuteur afin de retranscrire précisément les propos livrés. Une fiche va être réalisée pour chaque entretien mené, elle contient les propos retranscrits et parfois des commentaires de l'enquêteur pour chaque propos important.

Il n'y a pas de méthode précise pour cette étape. Il faut être honnête, l'enquêteur ne doit pas détourner les propos de son interlocuteur, il doit les retranscrire de la manière la plus fidèle possible. En plus, la fiche doit être compréhensible afin de faciliter son interprétation.

- **Interprétation des résultats**

Après la retranscription des résultats, il reste à les analyser, les décrypter. Cette étape clé va permettre de bâtir sa théorie sur les faits relevés. Une conclusion va pouvoir être tirée. Plusieurs approches sont possibles en fonction de l'objectif de recherche.

2.3 Limites de l'approche qualitative

La méthodologie qualitative demande un temps à mobiliser important : avant, pendant et après l'entretien. Aussi, il n'est pas possible de généraliser les données échangées lors des différentes interactions. Contrairement à la méthode quantitative, nous ne sommes pas dans une

standardisation des résultats grâce à la production de statistiques. Au contraire, l'analyse est longue et complexe, mais c'est le but recherché.

Ces limites théoriques sont générales, nous verrons que nous en rencontrerons d'autres, différentes, lors de la mise en pratique. Nous les détaillerons plus tard, lorsque nous parlerons du retour réflexif sur notre travail.

3. Les échanges au sein de l'équipe

Ma mission de stage effectuée au sein du service *Agriculture* est en collaboration avec le service *Etablissements*, gérant une partie de la tarification des EHPADs. Tout le long, je suis amenée à échanger avec mes collaborateurs afin d'avancer l'investigation. Ces échanges peuvent être de nature différente, formel et informel. Je parlerai d'échanges formels lors des réunions interservices et plutôt d'informels lorsque je suis sur le terrain avec Laura Matat ou quand nous faisons un point avec Pierre Tolbert.

Les réunions avaient pour but de faire un état d'avancement de la mission et d'envisager la suite du projet. A chaque fois, j'étais chargée de la rédaction du compte rendu de réunion.

Tableau 8 - Réunions d'équipe réalisées

Date réunion	Présents	Ordre du jour
25.02.2022	Pierre Tolbert Sabrina Sole Laura Matat Didier Alary Mathilde Reynes	- Mise en place de la mission, définition des rôles - Mathilde prend la suite du travail amorcé par Didier et le reste de l'équipe
14.03.2022	Pierre Tolbert Sabrina Sole Laura Matat Mathilde Reynes	- Structures à contacter - Validation du guide d'entretien
30.05.2022	Pierre Tolbert Laura Matat Mathilde Reynes	- Bilan après les rencontres avec les différents EHPADs - Décision des pistes à envisager

Source : Mathilde Reynes

⁂

Cette mission demande un travail collaboratif entre divers acteurs : restauration collective, producteurs, institutionnels, etc. afin d'arriver à son objectif final : développer les produits locaux en EHPAD. Il en découle plusieurs opportunités telles que la garantie d'une bonne alimentation pour les seniors placés, l'amélioration de l'image grisée des EHPADs, la valorisation du métier de cuisinier en restauration collective, etc.

Ici, la méthode quantitative va permettre d'établir un bref état des lieux sur la situation des EHPADs audois en matière d'alimentation locale pour les différents repas. Cette enquête va conduire ensuite à un véritable diagnostic de la fonction restauration au sens large. Pour ce diagnostic, nous ferons appel à la méthode qualitative, plus précise en termes de données. Ce choix est justifié, nous souhaitons prendre connaissance de l'organisation précise de la restauration, variable pour chaque structure.

Ces apports vont permettre d'établir par la suite des axes de déploiement adaptés au fonctionnement spécifique de chaque établissement. Le caractère variable de l'organisation des structures influence ce choix méthodologique. Il serait incohérent de choisir d'utiliser l'approche quantitative qui dresserait des généralités, construirait un modèle compatible à tous les EHPADs. Autrement, je ne pense pas qu'un protocole général soit adapté à cette mission. Un accompagnement plus personnalisé est à fournir auprès de chaque structure afin d'espérer une pérennisation de l'approvisionnement local à long terme.

Chapitre 2 – Diagnostic organisationnel des restaurations collectives d'EHPAD

Nous venons de voir que l'approvisionnement local des restaurations collectives d'EHPAD concerne de multiples acteurs. Il ne suffit pas d'étudier les attentes des EHPADs mais d'élargir nos questionnements aux producteurs et aux consommateurs.

Cependant, dans le cadre de mon stage, je me consacrerai essentiellement au diagnostic de la restauration en EHPAD. Des pistes en lien avec les producteurs et consommateurs pourront être réfléchies et initiées mais leur mise en place à long terme nécessite un temps plus important dont je ne dispose pas actuellement.

Ainsi, mon terrain d'application consistera à analyser l'intégrité de la fonction restauration de plusieurs EHPADs afin de mettre en place par la suite un petit-déjeuner ou un goûter audois. Ce terrain est avant tout fondé sur le bien vouloir et la motivation des différents acteurs, gérants de restauration collective et producteurs, à mettre en place une politique alimentaire durable et de qualité sur leur territoire.

La phase de diagnostic a été commencée par le service *Etablissements* en août 2021 avec la diffusion du questionnaire aux EHPADs, ce qui m'a permis, à mon arrivée, d'analyser les résultats concernant les habitudes d'achats des collectivités audoises.

Dans ce chapitre, nous détaillerons la diffusion du questionnaire en amont de mon arrivée en stage puis nous parlerons de la construction et du déroulé des entretiens. Enfin, nous envisagerons la suite donnée à ce diagnostic.

I. Un questionnaire diffusé en amont

1. Présentation

Comme énoncé précédemment, un questionnaire, nommé *« Et vous, comment (court) circuitez-vous ? »* *(cf. Annexe A2, p. A2)*, avait été diffusé à l'ensemble des maisons de retraites et EHPADs de l'Aude par le service *Établissements* avant mon arrivée en stage.

Ce questionnaire relève de la méthode quantitative et a pour but de fournir des chiffres clés, représentatifs de la consommation en produits locaux de nos aînés placés en institutions audoises.

L'outil a été envoyé aux 56 établissements en Août 2021, 29 y ont répondus, soit près de 52 %. Si le service *Établissements* c'est chargé de sa diffusion, je me suis occupée de l'analyse et des résultats qui en découlent en Février 2022. Le délai entre la diffusion et l'analyse est important du fait de l'arrêt provisoire de la mission entre Octobre 2021 et Février 2022 pour cause de

Covid-19 et de scandale auprès des EHPADs suite à la publication du livre de Victor Castanet « Les fossoyeurs ». Suite à cette affaire, le service *Établissements* a été chargé d'effectuer des contrôles auprès des structures et n'avait plus le temps nécessaire pour l'avancement de ma mission.

2. Analyse et résultats

L'analyse des réponses au questionnaire *(cf. Annexe A3, p. A3-A6)* a permis de démontrer que parmi les 29 EHPADs répondant, 69% utilisent leur cuisine pour confectionner les repas et 10% ont un service de portage de repas à domicile.

Pour le déjeuner et le dîner, 11% d'eux font appel à des producteurs locaux, 40% établissent des contrats directement avec les fournisseurs et 75% passent par des centrales d'achats. Aux vues des données, certaines structures ont recours à plusieurs modes d'approvisionnement. Concernant l'achat de produits locaux, 55% commandent régulièrement alors que d'autres plus ponctuellement (35%).

Pour les petits-déjeuners, 54% de l'ensemble des répondants passent par des centrales d'achats, 50% par des contrats directs avec les fournisseurs, 29% par des producteurs locaux, 4% via des marchés publics et 14% ont exprimé une réponse « autres ». Pour cette dernière option, les répondants ont signalé déléguer l'achat des composantes du petit-déjeuner à une société de restauration collective. Concernant l'achat de produits locaux, 54% en achètent régulièrement, 14% ponctuellement et 32% jamais.

Pour les collations, principalement le goûter, 76% passent par une centrale d'achat, 38% établissent un contrat avec les fournisseurs, 28% se rapprochent des producteurs locaux et d'autres (14%) font appel à une société de restauration collective. Pour les produits locaux, 55% n'en achètent jamais, 38% en achètent ponctuellement et 7% régulièrement.

Face à ces résultats, je remarque que l'approvisionnement local est à ce jour peu développé en EHPAD. Les chiffres montrent également que les petits-déjeuners et les goûters ne sont pas, pour l'instant, les repas auxquels les structures accordent une grande importance en termes de produits locaux.

3. Regards critiques sur l'outil

Ce questionnaire a permis d'amorcer le travail que représente ma mission, cependant il aurait mérité plusieurs précisions. D'abord, il aurait été intéressant de demander aux répondants de définir en amont leur définition de produit local. Ensuite, des précisions sur les fréquences auraient été appréciées. Par exemple, qu'entendons-nous par *« de façon régulière »* ? Est-ce

une fois par jour, une fois par semaine, etc. ? De même pour la notion de *« ponctuelle »*. Il aurait été préférable de parler en fréquence : une fois par jour, plusieurs fois par semaine, une fois par semaine, etc. Pour cela, l'utilisation d'échelles d'évaluation[57] aurait été justifié, elles permettent de mesurer les attitudes, les comportements ou encore la satisfaction de la personne interrogée en proposant des choix de réponses allant d'un extrême à l'autre.

Aussi, il aurait été judicieux de rendre les questions concernant les fréquences d'achats locaux obligatoires seulement pour les personnes ayant répondus *« via des producteurs locaux »* aux questions *« comment vous approvisionnez-vous ? »*. Ici, des structures ne s'approvisionnant pas directement chez le producteur local ont indiqué acheter régulièrement ou ponctuellement des produits locaux. Nous pouvons penser qu'elles achètent des produits locaux via leur centrale d'achats ou leur contrat fournisseur, ce qui est totalement possible. Enfin, la réponse *« marchés publics »* proposée pour les questions *« comment vous approvisionnez-vous ? »* me semble trop superficielle.

Néanmoins, ce travail m'a permis d'identifier les EHPADs les plus opportuns à cibler pour débuter ma mission. Avec mon équipe, nous avons choisi de retenir les structures publiques ou privées sous le statut associatif et gérant elle-même leur restauration. Ainsi, sur les 29 établissements ayant répondus, 12 correspondent aux critères définis précédemment.

En parallèle, j'ai réfléchi puis construit la trame d'entretien dont j'allais avoir besoin afin d'interroger les structures sur leur fonction restauration. Lors d'échanges avec mon équipe, nous avons opté pour des questions spécifiques mais englobant l'ensemble de la restauration afin de dresser un diagnostic complet.

II. La mise en place d'entretiens directifs

1. Présentation

Après avoir analysé les réponses au questionnaire, j'ai choisi de mener des entretiens directifs afin de cerner le fonctionnement de la restauration dans sa globalité. Les questions ciblées permettent d'interroger l'interlocuteur sur des points précis qui serviront à analyser leur modèle de restauration et déceler les éventuelles pistes pour intégrer des produits locaux dans leur organisation. Tout de même, l'interlocuteur dispose d'une certaine liberté pour approfondir ou élargir mes questionnements.

[57] Diana Oliveira. *Etudes – méthodologies quantitatives*. *M1 MIRC*. 2020-2021.

Les entretiens seront menés auprès du personnel des EHPADs afin d'analyser leur modèle de restauration. Au vu de la diversité des questions posées, l'idéal serait de s'entretenir avec un représentant de la direction et un représentant des cuisines.

1.1 Construction du guide d'entretien

Le guide d'entretien me servira d'appui et de cadre lors des échanges avec les professionnels. Le but étant de recueillir un état des lieux élargi de la fonction restauration de certains EHPADs, mes questions seront générales, allant de l'organisation humaine à l'organisation matérielle, en passant par les achats.

Lors des premiers échanges sur la mission, le Conseil Départemental avait soumis l'hypothèse de se pencher sur l'intégration de produits locaux lors du petit déjeuner ou du goûter. Ce choix s'explique par le fait que ce sont des repas moins importants, demandant peu voire pas du tout de traitement en termes de cuisine et ainsi une modification de l'organisation de la structure moins importante. Cette réflexion est tout à fait intéressante et pertinente à mettre en place, du moins pour le début.

En concertation avec les deux services, nous avons fait le choix de ne pas cibler les questions sur ces deux types de repas uniquement afin de connaitre l'ensemble du fonctionnement de la restauration, du petit déjeuner à la collation nocturne. Même si dans le cadre de ma mission je suis amenée à n'exploiter que les données concernant le petit-déjeuner et le goûter, celles relatives aux autres repas pourraient être utilisées dans un futur assez proche, lors du déploiement de l'approvisionnement local pour l'ensemble des repas par exemple.

Le guide d'entretien *(cf. Annexe A4, p. A7-A12)* a été élaboré au début du stage, afin de préparer les entretiens. Il a été présenté et validé auprès de mon service et du service *Établissements*.

Pour le construire, je me suis servie de mes connaissances ainsi que d'expériences réussies, similaires à la nôtre dans d'autres territoires.

1.2 Sélection de l'échantillon

En parallèle de l'élaboration du guide d'entretien, j'ai réfléchi à la sélection de l'échantillon en me basant sur les résultats obtenus au questionnaire préalable. Comme annoncé précédemment, nous avons décidé de cibler des structures publiques ou privées à but non lucratif dont la cuisine est en gestion directe. Ce choix se justifie par le fait que ces structures bénéficient de l'aide sociale et donc de financements de la part du Conseil Départemental pour certaines problématiques. Aussi, en gestion directe il s'agit du personnel de l'établissement qui gère l'élaboration des repas, la structure a le pouvoir direct sur ses achats, il sera plus simple

pour nous de travailler avec elle. En gestion concédée, l'achat local est un critère à préciser sur le cahier des charges dans le cadre du marché avec une société spécialisée. Ainsi, si le marché en cours n'est pas concerné par l'achat local, l'EHPAD ne pourra pas exiger ce critère tant que le marché n'est pas terminé. Sur les 29 répondants, 12 EHPADs remplissent ces deux conditions.

J'ai réuni mon équipe afin de leur faire part de cette première sélection et envisager la prise de contact avec les responsables d'établissements. Le service *Etablissements*, qui connait plus spécifiquement les EHPADs, a pu m'aider à orienter mon choix afin de cibler les structures qui seraient les plus sensibles au projet.

Il a été décidé de contacter, dans un premier temps, 7 des 12 structures[58] de la manière suivante :

1. Bégonia
2. Genêt + Marguerite + Fuchsia (n'a pas répondu au questionnaire préalable mais la directrice est celle de Genêt)
3. Géranium + Agathéa + Eglantine

Les établissements ont été regroupés géographiquement afin d'organiser pertinemment nos visites. En plus, nous avons vus en première partie que la proximité géographique peut entraîner voire accentuer la proximité organisée. Ces proximités peuvent être propices aux échanges d'expériences concernant le développement d'une alimentation locale.

Nous gardons en tête deux autres structures, dans l'optique d'étendre plus tard cette phase de diagnostic ou, dans le cas où, certaines des 7 structures envisagées ne pourraient pas nous accueillir. Par contre, il n'a pas été opportun de retenir les trois autres établissements qui ont des projets de reconstruction à court terme.

Cette sélection ne permet pas de retrouver une mixité de statuts : public et privé non lucratif, seuls des établissements publics sont représentés. Cet élément peut constituer une limite à notre échantillon. Par la suite, pour élargir le diagnostic, il serait intéressant de questionner cet autre type d'établissement, dont le fonctionnement doit différer sur certains points, ainsi que celui privé lucratif que nous avons exclu dès le départ de notre enquête.

1.3 Prise de contact

Lors de la réunion du 14 mars 2022, après avoir validé le guide d'entretien et ciblé l'échantillon, nous avons parlé de la prise de contact avec les différents établissements. Le

[58] Par soucis de confidentialité, nous avons tenus à modifier tous les noms d'EHPAD.

service *Établissements* travaille étroitement avec chaque EHPAD. De ce fait, nous avons décidé que c'était à eux d'établir le premier contact afin de me présenter et d'introduire la mission. Pour cela, la référente les a contacté afin de convenir d'un rendez-vous, s'ils acceptent de nous recevoir. Nous avons rédigé ensemble la trame pour l'appel téléphonique ou bien le mail si la structure n'est pas joignable par téléphone *(cf. Annexe A5, p. A13).*

2. Analyse et résultats

2.1 Déroulé

Le premier EHPAD à contacter et à aller voir, nommé *Bégonia*, était considéré comme *« EHPAD test »*. Il présentait déjà une bonne dynamique concernant l'approvisionnement local, il avait déjà un compte *Agrilocal11* et il aurait ainsi été capable de nous faire un retour réflexif sur notre échange. Cela nous aurait permis de cibler certaines limites et de les corriger avant de réaliser les autres entretiens. Malheureusement, cet établissement n'a pas été en mesure de nous accueillir, faute de difficultés à recruter un cuisinier et de personnel en burn-out.

Ainsi, nous avons rencontrés les six autres établissements. Au fur et à mesure des échanges, nous adaptions le questionnaire en modifiant les questions complexes voire inutiles et en rajoutant celles auxquelles nous n'avions pas pensé comme :

« Sous quelle forme souhaiteriez-vous retrouver les produits locaux ? »

« Quel type de produit privilégierez-vous pour initier vos achats locaux ? »

Ci-dessous, l'échantillon final pour nos entretiens :

Tableau 9 - Identité des structures rencontrées

	Nom	Statut	Gestion	Nombre de repas (midi et soir)	Répondant(s)	Jour de l'entretien
1	Marguerite	Public	Directe	154	Directrice Chef cuisinier	06/05/2022
	Fuchsia	Public	Directe	155	Chef cuisinier	11/05/2022
	Genêt	Public	Directe	50	Cuisinière	
2	Géranium	Public	Directe	192	Responsable pôle restauration Directrice adjointe	25/05/2022
	Agathea	Public	Directe	17		
	Eglantine	Public	Directe	156	Directrice Responsable hébergement	08/06/2022

Source : Reynes Mathilde

Les EHPADs identifiés par des couleurs identiques sont gérés par la même direction. *Géranium* et *Agathéa* sont rattachés à un Centre Hospitalier gérant trois autres structures similaires.

Ci-dessous, la position géographique des différents établissements interrogés.

Figure 25 - Carte de l'Aude représentant la situation géographique des EHPADs interrogés

Source : Reynes Mathilde

On remarque qu'ils sont concentrés dans la moitié Ouest du territoire audois, riche en variétés de produits. Le côté Est est plutôt réservé à la viticulture *(cf. Figure 12)*.

Aussi, nous voyons que les EHPADs *Agathéa* et *Genêt* sont limitrophes au département voisin, l'*Ariège*. Ces cas témoignent de la subjectivité de la définition d'un produit local. Ici, considérer un produit local comme un produit audois priverait les acheteurs à acheter un produit dans les départements voisins, parfois plus proches géographiquement qu'un produit provenant de son département.

Pour en revenir au déroulé, lors de chaque rendez-vous, j'ai été accompagné par la référente des établissements. En moyenne, l'échange durait 45 minutes. Je posais les questions auxquelles nous avions réfléchies tout en laissant parlé librement l'interlocuteur lorsqu'il le

voulait. Ainsi, il est arrivé qu'il réponde à des questions que je n'avais pas encore posées. La prise de note est alors plus complexe mais cela a permis de rendre l'échange fluide, comme une discussion et non pas un interrogatoire ou une enquête intrusive sur leur fonctionnement. La référente était amenée à intervenir parfois, pour creuser certains aspects, plus spécifiques à son domaine, comme la tarification des établissements.

Cette phase d'entretiens a eu du mal à démarrer. D'abord, le service *Établissements* n'était pas disponible pour lancer la prise de contact avec les EHPADs. D'un autre côté, les structures n'étaient pas en capacité de nous accueillir immédiatement (manque de personnel, congés, crise COVID-19, etc.).

Nous avons pu démarrer nos investigations au début du mois de mai, soit deux mois après mon arrivée en stage. Cette phase s'est terminée début juin, elle a duré un mois environ.

2.2 Retranscription

Après chaque rendez-vous, j'ai pris le temps de retranscrire les échanges *(cf. Annexe A6, p. A14-A52)*. Cela m'a permis une première analyse, assez brève.

A l'issue de ces retranscriptions, j'ai rédigé, pour chaque structure, une *« fiche synthèse » (cf. Annexe A7, p. A53-A64)*. Comme son nom l'indique, il s'agit d'une synthèse permettant d'identifier rapidement les informations essentielles livrées pendant l'échange. Ayant chacune la même forme, cela permet aussi de les comparer facilement.

2.3 Analyse

- **Identité**

En moyenne, les établissements interrogés produisent 186 repas par jour. Ce nombre concerne les repas principaux, à savoir le déjeuner et le dîner. La particularité des EHPADs, par rapport aux structures scolaires, est qu'ils servent 4 voire 5 repas. Chacun travaille sur place en liaison chaude, ils utilisent parfois la liaison froide lorsqu'ils livrent des entités annexes.

La liaison chaude est considérée comme mode de fabrication plus familial et traditionnel que la liaison froide et permet une meilleure qualité organoleptique. Le fait de travailler sur place donne des possibilités aux cuisiniers pour certains produits ou cuissons de dernières minutes comme les frites ou les grillades, très appréciés par les résidents.

- **Repas**

Chaque EHPAD fonctionne avec un menu unique, qu'il adapte en fonction des besoins de la personne âgée (alimentation particulière, adaptation de texture, etc.). Les textures adaptées représentent 20% des repas environ. La majorité a un cycle de menus afin de prévoir à l'avance les repas et ainsi optimiser la gestion. Seul l'EHPAD *Genêt* *(cf. Annexe A6, p. A27)* n'a pas recours à ce type d'organisation et gère les menus avec peu d'avance.

Pour les repas du déjeuner et du dîner, on retrouve 4 composantes (entrée, plat protidique, accompagnement et dessert) voire 5 (produit laitier en plus). Les établissements proposant davantage d'éléments sont ceux qui ont un tarif pour les denrées plus élevé : environ 7€ contre 5€ pour les autres.

Le type de cuisine est de la cuisine maison à partir de produits bruts et semi-élaborés (4^{e} gamme ou surgelés sans préparation). Ces produits permettent de gagner du temps sur les étapes de préparation (épluchage, lavage, découpage, etc.) tout en garantissant la saveur du fait maison. Ce type de cuisine demande un investissement en termes de matériels important : sauteuse, four, feux vifs, marmite, cellule de refroidissement, etc.

De manière générale, on observe que les petits-déjeuners et les goûters sont servis à partir de produits dit *« prêts à l'emploi »* et en format individuel : gâteaux industriels, glaces, yaourts, compotes, etc. qui ne demandent aucun temps de préparation en cuisine. Dans certains établissements, il y a des viennoiseries le dimanche et un gâteau fait maison plusieurs fois par mois. La structure des goûters est fréquemment : une boisson + un gâteau. Les petits-déjeuners sont typiquement français (Hébel, 2007) : tartines de beurre avec de la confiture ou du miel et une boisson chaude (café, thé, chocolat) +/- yaourt +/- compote.

La majorité respecte la saisonnalité des produits, il arrive à certain *(cf. Annexe A6, p. A14)* d'avoir recours à des légumes d'hiver l'été car ceux de saison ne sont pas adaptés aux capacités des résidents (acidité trop importante).

- **Développement des achats locaux**

Dans la majorité des établissements, le gaspillage n'est pas une priorité. Pour l'EHPAD *Genêt* il serait assez conséquent, notamment sur le pain *(cf. Annexe A6, p. A27)*. Pour autant, peu d'actions sont mises en place afin de lutter contre ce fléau. Lorsque c'est le cas, on retrouve la mise en place du tri sélectif ou d'un composteur. Agir sur le gaspillage pourrait permettre à certaines structures de limiter les pertes et donc générer des économies à réinjecter dans des actions d'achats locaux.

Concernant ces achats locaux, les EHPADs y sont faiblement sensibles, tout comme ceux issus de l'agriculture biologique. Pour *Genêt* *(cf. Annexe A6, p. A27)* et *Marguerite* *(cf. Annexe A6, p. A14)*, peu de produits proviennent d'une origine locale, seulement le pain, le vin et les charcuteries sont commandés auprès des commerces du village.

Pour les autres, la part de produits locaux est nettement supérieure, environ 40 à 50%. L'implication du responsable dans ce type de démarche explique la différence de valeurs entre les établissements. Seul l'EHPAD *Géranium*, où le responsable accorde de l'importance aux achats locaux, a une part à 10%. Cette faible donnée s'explique par des difficultés d'approvisionnement importantes rencontrées lors de notre échange.

S'il existe certaines difficultés, le code de la commande publique n'ai pas cité comme une. Pour la plupart des commandes, les gestionnaires utilisent les marchés de gré à gré.

Si les produits locaux ne font pas l'unanimité dans l'ensemble des établissements, ils sont davantage considérés lors des repas de fêtes, particulièrement le foie gras, produit d'Occitanie. En parlant d'Occitanie, nous avons questionné les interrogés sur la définition qu'ils donnent à un produit local. Pour tous, il s'agit d'un produit audois ou venant de départements limitrophes.

2.4 Résultats

Après analyse des entretiens, nous comprenons que le petit-déjeuner et le goûter ne sont pas les repas les plus favorables pour l'intégration de produits locaux. En effet, ces repas sont essentiellement constitués de produits distribués en portion individuelle (gâteaux type madeleines, confiture, beurre, etc.) achetés à prix bas, défiant toute concurrence.

Face à ce constat, nos réflexions se sont orientées vers des produits différents tels que les fruits et légumes et les viandes. Ce choix s'explique par le fait que ces activités sont amplement développées sur *Agrilocal11.fr*, les producteurs répondent régulièrement aux marchés publiés sur la plateforme.

Outre la cible des produits, nous avons sélectionné le responsable des EHPADs *Géranium* et *Agathéa* afin de le sensibiliser, lui et ses collectivités, à l'offre locale et surtout à son développement dans les structures qu'il gère. Ce choix nous semble judicieux en temps qu'expérimentation puisqu'en formant une seule personne nous touchons plusieurs établissements.

3. Regards critiques sur l'outil

Lors de la construction de l'outil, je craignais que l'entretien soit intrusif vis-à-vis de l'enquêté. En effet, la multitude de questions assez précises aurait pu être perçue comme un

interrogatoire sur les bons ou mauvais comportements des EHPADs, surtout à cette époque, où la cible est sujette à des investigations révélant certaines défaillances.

En réalité, les échanges étaient fluides du fait que je m'adaptais à la situation. Par exemple, il est arrivé qu'un interrogé réponde à une question que je n'avais pas encore posée, j'anticipai alors la prise de note afin de ne pas le faire répéter quelques questions après.

Après la mise en œuvre de ces entretiens, je me suis aperçue qu'il aurait été pertinent de poser une question sur le parcours professionnel du cuisinier. Dans le cadre de mon travail de recherche de l'an passé, j'avais abordé cette thématique. J'avais remarqué que le profil du responsable de restauration était un élément essentiel à l'approvisionnement local des restaurations collectives. Plusieurs facteurs[59] entrent en jeu : la rationalité des acteurs, le style de management, le parcours de vie de la personne, etc. Lors des échanges avec les enquêtés, certains comportements relevant de la rationalité ou du style de management ont pu être relevés. Cependant, le fait d'absence de questions sur le parcours de vie a été un frein pour creuser ce facteur. Le parcours de vie peut expliquer l'engagement plus ou moins fort du professionnel dans cette démarche d'approvisionnement local. Et c'est cet engagement qui est un élément clé dans la réussite du projet, cette année encore nous en avons eu la preuve.

Aussi, le fait d'interroger des personnes ayant le même type de profil peut entraîner des biais dans le sens où on risque d'obtenir les mêmes types de données. Ici, le fait d'avoir organiser les entretiens suivant leur position géographique peut avoir comme limite une proximité d'informations recueillies.

III. Du diagnostic à l'expérimentation : qu'est-il envisagé ?

A la suite de ce diagnostic, plusieurs pistes ont été envisagées afin de mener une expérimentation d'achats locaux au sein d'un ou plusieurs établissements. Cette « phase test » va permettre de confirmer, ou non, les points de blocage abordés lors du diagnostic, d'en identifier d'autres et de préciser les pistes d'actions favorables au développement du projet.

Lors de la réunion du 30 mai 2022 avec le chef du service *Agriculture* et la référente établissements qui m'a accompagnée tout au long des entretiens avec les EHPADs, nous avons fait le point sur ce qui est ressorti des échanges avec les structures. A ce moment précis, il manquait une structure à interroger. Déléguant ses achats à un prestataire, les éléments de réponses n'ont pas influencer massivement les résultats que nous avions préalablement tirés. A

[59] Reynes Mathilde. *L'implication des acteurs dans l'approvisionnement local des restaurations collectives scolaires publiques d'Occitanie*. 2020-2021.

la suite des résultats de ce diagnostic, nous souhaitons envisager diverses pistes à court terme, constituant l'expérimentation.

1. Travailler avec un responsable de restauration collective en EHPAD

L'engagement et la volonté du responsable de restauration des EHPADs *Géranium* et *Agathéa* dans cette problématique nous intéresse fortement. Nous souhaiterions le recontacter afin de programmer une rencontre. Ce second échange permettrait de lui faire découvrir la plateforme *Agrilocal11.fr* en espérant, aux termes de ce rendez-vous, son inscription et le lancement de sa première consultation.

Concernant cette consultation, le but est que le responsable émette un besoin pour un produit particulier et qu'il y trouve une réponse locale.

Afin de s'assurer qu'un, ou plusieurs, producteur(s) soi(en)t en capacité de répondre à sa demande, nous demanderons au responsable de nous faire parvenir ses besoins sur certains produits, en viandes et fruits/légumes notamment, afin de vérifier la faisabilité du projet.

2. Rencontrer la Chambre d'Agriculture de l'Aude

En même temps, nous souhaitons nous rapprocher de la Chambre d'Agriculture de l'Aude, menant des actions en faveur de l'alimentation locale en restauration collective, afin de discuter de la structuration des filières viandes et fruits/légumes.

J'ai annoncé au début de cette partie le souhait de réaliser un diagnostic de l'activité agricole, complétant celui effectué sur le fonctionnement des EHPADs. Cependant, comme je l'avais craint, je n'ai pas eu les opportunités et le temps nécessaire afin de débuter ce travail.

Une réunion avec la chef d'équipe en charge de la valorisation et la promotion des circuits courts au sein de la chambre d'agriculture de l'Aude me semble une porte d'entrée pertinente pour ce projet.

⁂

Ce diagnostic nous a permis de nous rendre compte du fonctionnement de plusieurs restaurations collectives d'EHPAD. Nous avons pu identifier les freins et leviers à les approvisionner en produits locaux. La réflexion initiale portant sur l'intégration de ces produits au petit-déjeuner et/ou au goûter ne nous semble plus pertinente. Ainsi, nous comptons à présent nous focaliser sur les fruits et légumes locaux ainsi que les viandes. Pour cette expérimentation, nous aimerions travailler avec un responsable de restauration du territoire et la chambre

d’agriculture. Ces deux pistes ont pour but de mettre en lien l’offre avec la demande et de s’assurer qu’elles se correspondent.

Chapitre 3 – Expérimentation

Ce chapitre porte sur l'expérimentation menée dans le cadre de la mission qui m'a été confiée par le Conseil Départemental de l'Aude.

En amont du stage, mon tuteur, Didier Alary, pensait qu'il serait plus simple d'introduire des produits locaux au petit déjeuner et/ou au goûter. Finalement, après le diagnostic de la fonction restauration de plusieurs établissements, nous nous concentrerons sur les achats en fruits/légumes et viandes.

Nous avons choisi de travailler avec le responsable du pôle restauration des EHPADs *Géranium* et *Agathéa*, nous l'appellerons Jacques Fabre afin de simplifier notre élocution et respecter son anonymat. Au-delà de ces deux EHPADs, il est le responsable restauration de l'ensemble d'un Centre Hospitalier, regroupant deux EHPADs supplémentaires.

Cette expérimentation devrait nous permettre de quantifier le surcoût engendré par l'introduction des produits locaux, frein identifié lors de l'enquête menée auprès des EHPADs. Nous définirons les points qui ont fonctionné et ceux qui s'y sont heurtés. Un temps de réflexion permettra d'envisager des pistes d'action afin de contourner les freins et viser l'objectif : promouvoir une alimentation locale en EHPAD à long terme sur l'ensemble du territoire.

Nous commencerons par décrire cette phase expérimentale puis nous présenterons nos échanges avec certains producteurs audois et un partenaire, la Chambre d'Agriculture de l'Aude. Nous finirons par discuter des freins rencontrés.

I. Un travail d'accompagnement

1. Définition des besoins

Premièrement, j'ai informé Jacques Fabre par mail de notre volonté à travailler avec son équipe afin de l'accompagner à intégrer davantage de produits locaux dans ses structures.

Dans ce mail, je lui demandais qu'il liste ses besoins, en quantité, en fruits/légumes/viandes pour un cycle de menus. Ces données vont me permettre, par l'intermédiaire d'une analyse de l'offre locale, de savoir s'il est possible que les producteurs répondent favorablement aux besoins.

En parallèle, lors d'un échange avec la chargée de mission circuits courts de la chambre d'agriculture, Elena Sanchez, j'ai pris connaissance d'une association de fruits et légumes présente sur le territoire de Jacques Fabre. Cette association est prête à s'engager aux côtés du responsable de cuisine afin de le fournir régulièrement en produits locaux. Pour cela, elle a

besoin de connaître les véritables besoins des cuisines afin de mettre en culture les productions de légumes et organiser la logistique.

2. Déroulement

2.1 La prise de contact

D'abord, j'attendais une réponse favorable de Jacques Fabre afin qu'on se rencontre à nouveau pour échanger sur ses besoins précis en produits locaux et s'inscrire sur la plateforme *Agrilocal11.fr*.

Sans réponse de sa part par mail, je l'ai contacté par téléphone afin de convenir d'un rendez-vous en présentiel. J'ai obtenu une date pour la semaine suivante au Centre Hospitalier. Mes objectifs étaient définis :

- Présentation et inscription de l'acheteur à *Agrilocal11.fr*.
- Synthétiser un tableau exprimant ses besoins en viandes voire en fruits et légumes.

2.2 L'entrevue

Je me suis déplacée au Centre Hospitalier avec le remplaçant de mon tuteur, Christophe Gonzales, fraîchement arrivé dans le service. Précédemment chef cuisinier au sein d'un collège audois, sa présence m'a apporté un soutien technique infaillible.

Lors de l'échange, nous avons procédé à l'inscription du Centre Hospitalier dont Jacques Fabre s'occupe des achats alimentaires, EHPADs compris. A l'issue de l'inscription, nous avons ensemble lancé une consultation-test afin que l'acheteur découvre l'outil. Cette consultation porte sur des pommes de terre. Deux fournisseurs ont été sélectionnés pour répondre au marché et bénéficient de trois jours pour répondre à la demande. Un règlement de consultation *(cf. Annexe A8, p. A65)* et un avis de publicité *(cf. Annexe A9, p. A66)* sont automatiquement générés lors de la publication du marché. Après réponse des fournisseurs, le responsable des achats n'a plus qu'à choisir celui le plus proche de ses critères préalablement mentionnés (prix, conditionnement, etc.). Dans ce cas qui est un test, après réponse des fournisseurs, Jacques Fabre classera la consultation sans suite.

Outre la découverte et l'inscription à la plateforme numérique, l'objectif de ce rendez-vous était de connaître les besoins de cet acheteur. Pour cela, j'ai réalisé un tableau *(cf. Annexe A10, p. A67)* permettant de calculer rapidement les quantités attendues sur une année. Seulement, l'expérimentation ayant eu lieu en juillet, la période des vacances estivales n'a pas été propice à l'exécution exemplaire de cette phase. En effet, Jacques Fabre partait en vacances après notre entrevue. Il n'a pas pu synthétiser ses besoins afin de nous les communiquer. Nous avons conclu

qu'il reprendrait le projet à son retour et s'entrainerait à utiliser *Agrilocal11.fr* pour les approvisionnements de ses menus d'hiver. Mon stage se terminant moins d'un mois après cet échange, ce sera Christophe Gonzales qui prendra la suite de ce travail.

3. Consultation « test »

Comme dit précédemment, lors de la réunion de présentation et d'inscription à *Agrilocal11.fr,* nous avons montré à Jacques Fabre comment publier une consultation sur l'outil. Cette consultation-test concernait des pommes de terre et devait être classée sans suite dès le délai de réponse laissé aux fournisseurs passé.

Seulement, nous avons rencontré une difficulté que nous n'avions pas anticipée. Lors de la sélection des fournisseurs pouvant répondre à la consultation, Jacques Fabre, sous nos conseils, a choisi un primeur assez répandu dans le département au niveau de la restauration collective et une coopérative plus proche de ses établissements mais dont les stocks sont plus rapidement épuisés. Ces deux fournisseurs sont en capacité, généralement, de répondre à la demande de l'acheteur qui était des pommes de terre en lamelles conditionnées en 4^{e} gamme.

Passé le délai de deux jours pour répondre à la consultation, aucun des deux fournisseurs n'y a répondu. De ce fait, elle s'est classée automatiquement sans suite.

Face à cet échec, il a fallu expliquer à l'acheteur ce qu'il s'est passé, pourquoi aucun fournisseur n'a été en mesure de répondre à sa demande afin de le rassurer et qu'il poursuive l'utilisation de l'outil.

4. *Agrilocal11.fr* un outil à savoir utiliser

Sur *Agrilocal11.fr,* le chargé de mission au sein du département a un profil administrateur, c'est-à-dire qu'il supervise l'ensemble de l'activité, il peut agir en tant que fournisseur ou acheteur. Cette personne est présentée aux différents acteurs comme une aide technique à l'utilisation de la plateforme.

Lors de ce stage, mon tuteur étant parti et non remplacé pendant plusieurs mois, c'est moi qui ai eu le rôle de chargée de mission *Agrilocal11.fr*.

J'ai été sollicité par certains producteurs souhaitant s'inscrire sur l'outil afin de leur indiquer la marche à suivre. Rarement, des questions plus techniques m'ont été posées comme le déroulement d'une consultation.

Pourtant, ce poste de chargé de mission est, selon moi, primordial au développement de la plateforme et donc au développement des achats locaux sur le territoire.

Les moyens techniques mis à disposition par le profil administrateur lui permettent d'avoir un œil sur la totalité des échanges. Il peut suivre l'activité des utilisateurs, générer des statistiques sur les achats, etc.

Dans cette expérimentation, nous avons suivi l'avancée de la consultation lancée par Mr Fons. La veille de l'expiration du délai, Christophe Gonzales, voyant qu'aucun des fournisseurs n'avait répondu à la consultation à contacter par téléphone la responsable des commandes du primeur avec qui il avait l'habitude de travailler lorsqu'il occupait son ancien poste de chef cuisinier. Le but de cet appel était de savoir pourquoi le fournisseur n'avait pas répondu à la demande : délai de réponse trop court ? manque de produits ? etc.

La responsable lui a affirmait qu'elle allait répondre favorablement à la demande de Jacques Fabre, seulement, le lendemain, jour de fin de consultation, aucune réponse n'avait été reçue.

Nous sommes face à un échec, cette absence de réponse ne va pas encourager l'acheteur à utiliser la plateforme. Pour éviter cette situation, nous avons rappelé le primeur avec Christophe Gonzales le lendemain, lors du classement automatique de la consultation sans suite, afin de savoir ce qu'il s'était passé. La responsable a oublié de répondre, elle n'a pas été attentive à la demande du fait que ce soit un nouvel acheteur. Nous lui avons expliqué que son comportement peut freiner l'utilisateur dans sa démarche, au risque de ne pas modifier son schéma d'approvisionnement.

La coopérative de pommes de terre sélectionnée lors de l'élaboration de la consultation n'a plus de stocks en ce moment, elle n'a pas pu répondre favorablement à la demande.

D'un autre côté, nous avons appelé Jacques Fabre pour lui expliquer ce qu'il s'était passé et lui proposer les différentes solutions qui s'offrent à lui dans un cas comme celui-ci, à savoir :

- Prolonger le délai de consultation pour que les fournisseurs aient davantage de temps de réponse,
- Téléphoner aux fournisseurs pour savoir pourquoi ils n'ont pas répondu (comme nous l'avons fait avec Christophe Gonzales pour le primeur),
- Passer commande à son fournisseur habituel.

La dernière solution n'est pas la plus adaptée pour engager la dynamique d'achats locaux, néanmoins il faut savoir comment agir si la production locale n'est pas en mesure de satisfaire la demande. Si c'est le cas, il est important de savoir pourquoi les fournisseurs n'ont pas répondu afin que la consultation aboutisse la prochaine fois. Ces propositions ne doivent pas être indépendantes, il faut mobiliser chacune d'elles face à une telle situation.

Néanmoins, je suis consciente que téléphoner aux fournisseurs demande un temps supplémentaire, que les cuisiniers n'ont pas forcément. Il s'agit d'un réflexe à prendre,

Christophe Gonzales m'a témoigné que c'était instauré dans certains collèges, qui ont l'habitude de travailler avec *Agrilocal11.fr*.

Ainsi, afin de faciliter la prise en main de l'outil aux nouveaux utilisateurs, je pense que Christophe Gonzales a son rôle à jouer, c'est à lui, dans un premier temps, à demander aux fournisseurs pourquoi ils n'ont pas répondu et les encourager à le faire. Aussi, cela permet au Département d'avoir en tête les freins touchant les acteurs et de mener en conséquence certaines réflexions.

II. Une rencontre avec les producteurs audois

Tout au long de la mission, et plus particulièrement au cours de cette expérimentation, je n'ai pas cessé de penser qu'il s'agit de construire un lien étroit entre producteurs et acheteurs afin d'être dans un véritable schéma d'adaptation. L'offre doit s'adapter à la demande et la demande doit prendre en compte les exigences de l'offre. C'est ce modèle qu'il faut avoir en tête afin de pérenniser la démarche d'approvisionnement local.

Cette opportunité demande davantage d'engagement de la part des acteurs et surtout un temps de travail important. Le Conseil Départemental doit en être le lien. En effet, sans la mobilisation des producteurs, sensibiliser les acheteurs ne suffira pas.

1. Le partenariat avec la Chambre d'Agriculture de l'Aude

Durant ce stage, j'ai eu l'occasion de travailler avec la Chambre d'Agriculture qui joue un rôle fondamental dans l'accompagnement des exploitations et des exploitants. Via une convention annuelle, elle travaille en collaboration avec le Conseil Départemental de l'Aude sur différentes compétences : tourisme, éducation (collèges), environnement et action sociale.

J'ai assisté à une journée *« Au pré de la ferme »*, à l'initiative d'*Agrilocal* et organisée par Elena Sanchez dans le but de faire découvrir aux acheteurs de la restauration collective (uniquement des cuisiniers de collèges) certaines exploitations. A cette occasion, nous avons visité une rizière, une champignonnière et une coopérative de viandes.

Plus tard, j'ai participé à une réunion avec une association de producteurs et plusieurs établissements scolaires (collèges et lycées) afin que ces derniers expriment leurs besoins en termes de fruits et légumes au fournisseur présent. Lors de cet échange, j'ai vu un mode de fonctionnement différent de ce que j'avais pu voir jusqu'à présent. Celui du lycée agricole où plutôt que l'offre s'adapte à la demande, il demande aux producteurs qu'ils communiquent les produits qu'ils doivent écoulés et eux se débrouillent de les insérer à leurs menus. Ce mode de fonctionnement demande une parfaite organisation et une gestion des stocks irréprochable au

lycée. S'il est intéressant, il reste cependant compliqué à mettre en place dans des collèges ou des EHPADs où les menus doivent être élaborés à l'avance et validés par un(e) diététicien(ne). Lors de ces deux rencontres, j'ai pu entendre les mêmes freins que ceux identifiés lors des échanges avec le personnel des EHPADs, rencontrés dans le cadre du diagnostic de leur restauration. A savoir, une logistique complexe et coûteuse à mettre en place par les fournisseurs et la problématique des produits bruts, demandant davantage de temps de préparation.

Aux vues des actions menées par Elena Sanchez de la Chambre d'Agriculture, nous avons voulu, en accord avec Laura Matat et Pierre Tolbert, la rencontrer afin d'avoir son retour sur l'intégration de produits locaux dans les restaurations collectives, bien que sa cible soit les collèges. Cette réunion avait pour but de mener une première réflexion sur la faisabilité de la démarche dans les EHPADs.

Le modèle des collèges est intéressant puisque ce sont les acheteurs majoritaires de la plateforme Agrilocal11, certains y commandent chaque semaine des produits locaux. Cependant, dans les collèges, où le personnel de cuisine dépend du Département, il est plus facile de mener des actions de sensibilisation à l'utilisation des circuits courts et de la plateforme, ce qui n'est pas le cas pour les EHPADs, même si le Département est autorité de tarification.

La signature des CPOM en ciblant les collations et goûters semblait à priori une bonne entrée mais l'enquête menée sur le terrain a révélé que cela n'est pas aussi simple et dépend de plusieurs facteurs tant subjectifs (engagement du cuisinier et de la direction) qu'objectifs (moyens alloués, prix du repas, conditionnement, respect des règles en matière d'alimentation) ou conjoncturels (santé financière de l'EHPAD). De plus, suite à ce terrain, des freins ont d'ores et déjà été identifié, expliquant les difficultés des EHPAD à travailler avec les producteurs locaux.

De ce fait, il paraît compliqué d'intégrer une fiche action portant sur l'utilisation des circuits courts dans les CPOM. Un travail sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, prévue dans la loi Egalim, est une piste à explorer qui pourrait faire l'objet d'une fiche action. Laura Matat se charge de la rédaction d'une note à présenter fin août à la Direction de l'autonomie pour validation de l'action.

Un autre point abordé a été celui d'une légumerie départementale. Cela permettrait aux acheteurs d'avoir des produits locaux prêts à cuisiner (en 4^{e} gamme). Aujourd'hui, seuls trois fournisseurs inscrits sur *Agrilocal11* proposent ce type de produit :

- Une coopérative vendant des pommes de terre en lamelles.
- Un primeur dont une part des fruits et légumes sont locaux et pouvant être transformés en 4e gamme sur Toulouse.
- Une entreprise à Narbonne qui propose de la pomme de terre en 4e gamme mais dont souvent le produit brut n'est pas local.

Les réflexions sur l'émergence d'une légumerie voire plateforme logistique départementale ont mené à un investissement qui n'est pas rentable. Aujourd'hui, il serait préférable d'augmenter la main d'œuvre en cuisine, en embauchant des apprentis par exemple (cas des collèges). Mais la question de l'incidence du coût sur le prix de journée se pose.

Après ces constats, trois pistes d'actions ont été retenues :

- Action sur le gaspillage : intégrer un objectif dans les CPOM.
- Formation et sensibilisation, par la Chambre d'Agriculture et le Département, des équipes de cuisine à l'intégration de produits locaux. Penser à intégrer les gestionnaires.
- Planification annuelle ou semestrielle : créer des partenariats entre producteurs et acheteurs afin que les producteurs aient des commandes régulières et ajustent leur production en fonction des demandes.

Ces pistes d'actions sont intéressantes, nous verrons par la suite qu'il en existe d'autres.

Aussi, dans le cadre du PAT départemental, une action porte sur la remunicipalisation des cantines. Il serait intéressant de voir si les EHPAD proches des écoles concernées sont en capacité de produire les repas avant d'envisager l'aménagement de nouveaux espaces de production.

2. <u>La capacité de l'offre à répondre à la demande</u>

Au-delà de mettre en place des actions visant à promouvoir l'alimentation locale en EHPAD, il faut être conscient de l'activité agricole du territoire et de ses capacités à fournir ce type de restauration collective.

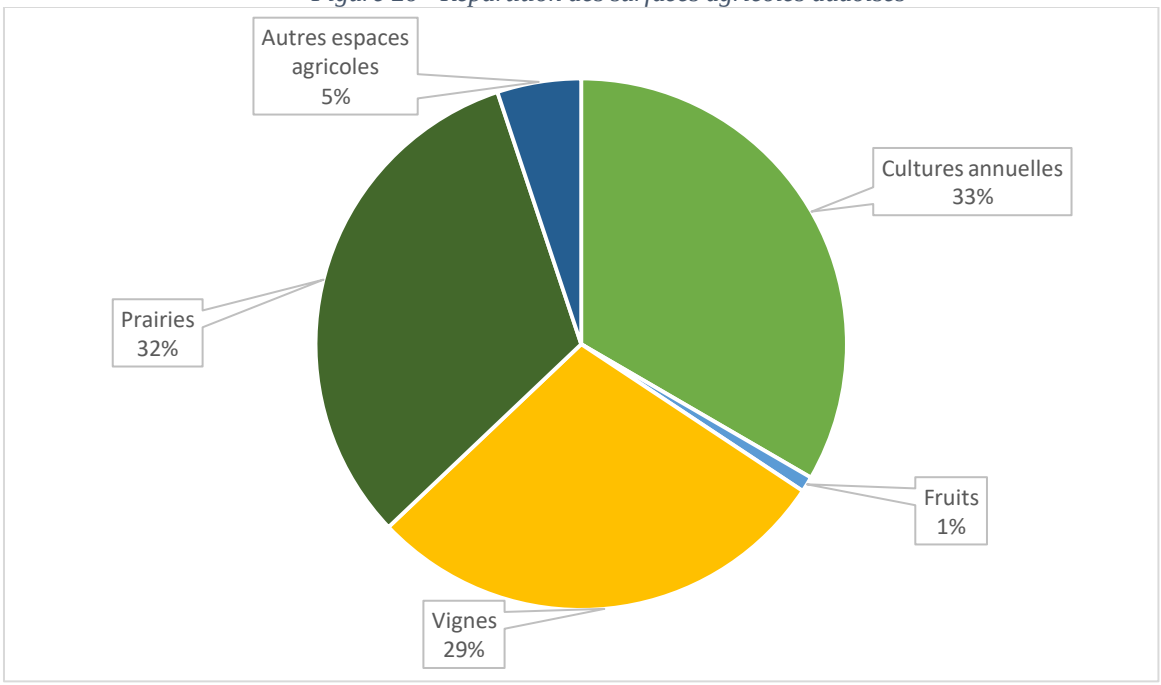
Avant de mener des réflexions sur les actions permettant de répondre aux questions logistiques émanant des fournisseurs, il est essentiel de se poser la question : les productions audoises permettent-elles de répondre à la demande des EHPADs du territoire ?

En réponse à cette problématique, nous pourrions réaliser un diagnostic auprès des producteurs afin de connaître l'offre disponible, les freins et leviers qui les impacte lorsqu'on parle d'alimenter les EHPADs audois. Comme je l'ai annoncé plus haut, cette étape primordiale n'a

pu être effectuée lors de ma période de stage mais je la suggère fortement pour la suite du déroulé.

De par mes lectures, j'ai découvert un outil numérique, PARCEL®, qui relie les régimes alimentaires, les productions agricoles et leur localisation (DRAAF, 2022, p.18). Ce dernier estime qu'il existe 236 430 hectares agricoles dans l'Aude, répartis comme suit :

Figure 26 - Répartition des surfaces agricoles audoises



Source : Reynes Mathilde via Lien

Développé par l'association Terre de lien, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique et la SCIC Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne (BASIC), cet outil permet de connaître l'impact de la relocalisation de l'alimentation pour la cible concernée (ici ce sont les EHPADs). Comme forme, il s'agit d'une simulation permettant de définir les surfaces agricoles et emplois nécessaires pour nourrir une population donnée.
Dans notre cas, nous avons sélectionné les critères suivants :

- Territoire : Aude (11),
- Population concernée : Consommateurs de plusieurs établissements,
- Type d'établissement : Maison(s) de retraite,
- Nombre de couverts par jour : 940 couverts/jour,
- Pourcentage de produits bio : 20%,
- Part de produits animaux : -25%,
- Part de réduction du gaspillage alimentaire : -10%.

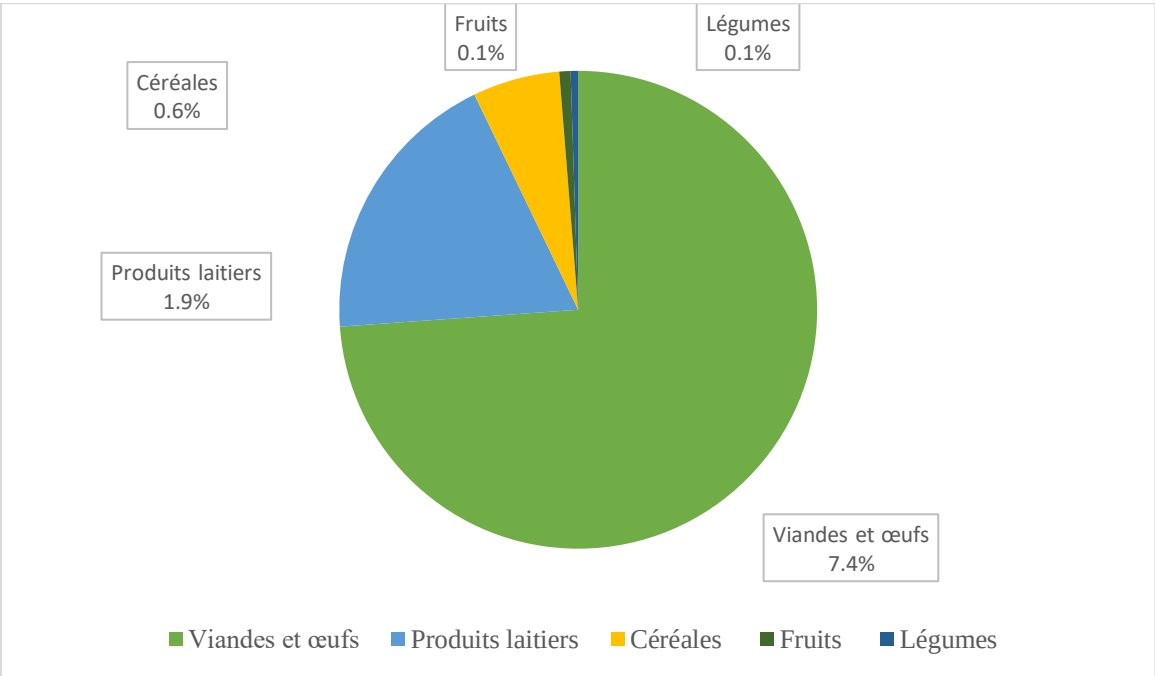
Le nombre de couverts correspond à celui servi dans les six EHPADs interrogés. Ainsi, cette simulation permettra de connaître la surface agricole nécessaire pour fournir les établissements investigués. Bien sûr, pour aller plus loin dans le diagnostic, il faudrait choisir le nombre total de couverts servis par jour dans l'ensemble des EHPADs du territoire, soit près de 10 000 repas. Ce nombre étant dix fois plus élevé que celui de la simulation, il faudrait dix fois plus de surface agricole pour répondre aux besoins des EHPADs audois.

J'ai choisi 20% de produits issus de l'agriculture biologique afin de répondre à l'objectif fixé par la loi EGAlim.

Diminuer de 25% la part de protéines animales et de 10% le gaspillage alimentaire permet, entre autres, de générer des économies utiles à l'achat de produits locaux

Suite à nos critères, il est estimé qu'il faut 500 hectares et 9 emplois pour couvrir les besoins des EHPADs interrogés. Ci-dessous, la répartition des surfaces par groupe de produits :

Figure 27 - Répartition des surfaces agricoles par produit



Source : Reynes Mathilde via Lien

Les viandes et œufs, provenant de l'élevage représentent une partie importante de la production car sont comptabilisées : les surfaces d'élevage à proprement parlé et les surfaces liées à la production de l'alimentation pour l'élevage.

Après ce diagnostic rapide et synthétique, il est possible d'agir. En tant que collectivité territoriale, PARCEL® nous propose de se rapprocher des organismes créateurs de la plateforme afin qu'ils nous renseignent sur différents éléments comme la mise en œuvre d'une

stratégie foncière ou les conversions en bio sur notre territoire. Aussi, les organismes ont chacun leur newsletter à laquelle nous pouvons adhérer afin de rester informé.

Avec cette simulation, nous savons qu'il est possible, avec notre offre territoriale actuelle, de satisfaire les besoins des 6 EHPADs contactés. Néanmoins, à l'échelle du département cela représente une faible part de la population.
A titre indicatif et toujours d'après cet outil, il faudrait 274 200 hectares de surfaces agricoles audoises pour nourrir l'ensemble des habitants. A ce jour, avec 236 430 hectares, les besoins ne sont pas couverts. Cependant, cette simulation est basée sur 100% de la consommation relocalisée. Il s'agit d'un idéal, éloigné de la réalité. En effet, dans ce cas, nous considérons le local comme départemental, en pratique nous avons vu l'élargissement de ce critère aux départements limitrophes.
Bien que les surfaces agricoles ne satisfassent pas la totalité des besoins, elles s'en approchent. Ces données sont encourageantes, il faut dire que nous sommes dans un département agricole, ce n'est pas le cas pour tous les départements français. Par exemple, dans le département des Hauts de Seine (92), il faudrait 739 000 hectares pour nourrir la population du territoire. Aujourd'hui, seulement 429 hectares sont consacrés à une activité agricole, dont la majorité (421 ha) sont réservés aux cultures annuelles.

III. Les freins identifiés

A l'issue du diagnostic et de l'expérimentation, nous avons relevés certains points impactant défavorablement le développement de l'approvisionnement local en restauration collective d'EHPAD.
Lors de la rédaction de la première partie de ce mémoire, nous avons mentionné les freins pouvant être rencontrés dans le cadre du développement de l'approvisionnement en restauration collective d'EHPAD *(cf. Partie I – Chapitre 3 – III.)*. Ces éléments font suite aux lectures bibliographiques. Dans ce paragraphe, je vais les reprendre afin de les confronter au terrain mené cette année, cela me permettra de les vérifier et de penser à des solutions pour ce cas précis.

1. Quels points bloquants ont-été relevés ?

Comme je l'ai mentionné, vous retrouverez dans le tableau ci-dessous les freins théoriques identifiés lors des recherches bibliographiques en comparaison avec des observations de terrain conduit lors de ce stage. Dans la dernière colonne, j'ai spécifié les

solutions qui me sont parvenues lors des entretiens, dans l'optique d'atténuer voire contourner ces obstacles.

Tableau 10 - Les points bloquants

	Freins théoriques	Observations de terrain	Solutions émises lors des entretiens
Producteurs	Démarchage fastidieux	Ce frein n'a pas été signalé lors de mes entrevues avec les producteurs. J'ai eu l'impression qu'ils ne démarchent pas les restaurations collectives, c'est plutôt l'inverse, lorsqu'un cuisinier souhaite s'alimenter en produits locaux, il cherche les producteurs présents aux alentours. Peu considèrent la restauration collective comme un débouché considérable. C'est-à-dire que la majorité écoulent déjà leur stock avec les particuliers.	-
	Logistique coûteuse	La logistique a été abordée plutôt comme coûteuse en temps. En effet, un producteur ne peut pas livrer beaucoup d'acheteurs, ce n'est pas son activité principale, il n'a pas le temps de le faire.	Deux solutions sont ressorties des échanges : - Embaucher une personne pour les livraisons. Cela engage un coût supplémentaire pour le producteur qu'il pourra répertorier sur le prix du produit acheté par le cuisinier. - Grouper les livraisons par zone géographique. C'est imposer aux cuisiniers un jour précis de livraison dans la semaine.
	Compétitivité élevée	Ce point n'a pas été mentionné par les producteurs interrogés.	-
Acheteurs	Manque de temps	C'est un élément abordé par certains cuisiniers car les produits locaux sont majoritairement bruts, ils demandent donc un temps de traitement important mais aussi des moyens matériels et humains conséquents. Aujourd'hui, on retrouve fréquemment en cuisine des produits semi-élaborés voire prêts à l'emploi. Aussi, ils mentionnent un manque de temps pour démarcher les producteurs avec qui ils souhaitent travailler.	La solution est unanime : les cuisiniers souhaitent recevoir, dans l'idéal, des produits locaux sous forme de 4e gamme, comme ils ont l'habitude de cuisiner. Pour le démarchage des producteurs, ils ne pensent pas à Agrilocal qui leur permettrait un gain de temps dans leurs recherches.
	Logistique complexe	Ce point est quasi revenu lors de chaque entretien, les cuisiniers ne peuvent pas aller récupérer leur commande, il faut obligatoirement qu'ils soient livrés.	Les cuisiniers sont intransigeants, ce n'est pas à eux d'aller récupérer les produits. Par contre, pour gérer la multitude de producteurs et la facturation qui en découle, Agrilocal

		Aussi, la multitude d'interlocuteurs complexifie la passation des commandes et le traitement des factures.	peut être une solution. En effet, l'outil peut être relié à Chorus Pro, une plateforme réceptionnant les factures de chaque fournisseur et à disposition des gestionnaires d'établissement.
	Disponibilité des produits	Le frein majeur relevé par les acheteurs est le manque de régularité dans les livraisons. Tous ont signalés avoir déjà commandé une certaine quantité de carottes, par exemple, à un producteur local et n'en avoir reçu que la moitié. Or, lorsque cela se produit, le cuisinier doit quand même servir la totalité des repas prévus, il doit donc trouver rapidement une alternative aux carottes locales.	Le mode de fonctionnement déjà en place dans certains établissements est une réserve de fruits et légumes en conserve ou surgelés pour avoir une solution de repli immédiate lorsqu'un problème d'approvisionnement local est rencontré. Par contre, ces problèmes d'approvisionnement doivent rester exceptionnels. Les producteurs doivent s'engager à fournir la quantité commandée. Normalement, sur Agrilocal, les producteurs ont les moyens d'assurer la commande à laquelle ils répondent.
	Coût repas à maîtriser	La question du coût est abordée pratiquement chaque fois. Ayant peu de moyens financiers pour les repas, les menus doivent être calculés au centime près. Néanmoins, lorsque les acheteurs sont motivés par les achats locaux, le prix n'est pas un frein. J'ai perçu cet élément comme une justification lorsque les cuisiniers ne souhaitent pas développer des relations avec les producteurs locaux.	Il faut intégrer peu à peu des produits locaux et non radicalement de manière à ce que la démarche soit pérenne dans le temps et que le coût de revient n'augmente pas fortement. Des économies peuvent être réalisées sur certains points (comme le gaspillage alimentaire) afin d'être utilisées par la suite pour acheter local. Aussi, nous remarquons que certains produits comme les fruits, les légumes et la viande ne sont pas plus chers que ceux provenant de circuits conventionnels.
	Difficultés liées au CCP	Ce point a peu été cité. Le faible nombre de repas produit chaque jour peut expliquer ce fait. Les commandes, inférieures au seuil de 40 000€, ne causent pas d'impératifs en termes de mise en concurrence ou publicité.	-

Source : Reynes Mathilde

Pour les producteurs, les observations sont légères puisque ce terrain a été orienté vers les cuisiniers d'EHPADs et non les fournisseurs locaux. Néanmoins, lors de cette immersion professionnelle, j'ai pu rencontrer certains producteurs au sujet de l'approvisionnement local et du débouché qu'est la restauration collective qui m'ont fait part de leur ressenti vis-à-vis de la thématique.

2. Quelles sont les solutions à envisager ?

Les solutions émises dans le tableau précédent ont été récoltées sur le terrain, lors de mes échanges avec les cuisiniers et membres de la direction d'EHPADs. Certaines proviennent également de discussions avec des producteurs, mais sont plus rares.

Ces solutions sont mes premières réflexions pour les pistes d'action à envisager. La majorité sont pertinentes mais ma position au sein du Conseil Départemental m'a permis d'envisager les actions les plus intéressantes du point de vue du département. En effet, les solutions du terrain proviennent des acteurs concernés, ayant une expérience non négligeable dans leur domaine d'activité, et sont donc proches de la réalité imposée par le terrain. Seulement, ces propositions manquent parfois d'une vue d'ensemble globale.

Pour cela, des compromis sont à faire. En effet, les acteurs ont tendance à proposer des solutions qui les arrangent, sans penser à l'impact qu'elles peuvent avoir sur les autres protagonistes. Nous aurons l'occasion de voir des exemples dans la partie suivante, lors de la justification des pistes d'actions permettant de répondre à notre problématique et ainsi développer l'approvisionnement local.

⁂

L'expérimentation menée à la suite du diagnostic de la restauration de certains EHPADs nous a permis de creuser la problématique d'approvisionnement local et surtout, de la rapprocher au plus près du terrain, de la réalité.

De ces constats, j'en conclu qu'il s'agit d'une démarche d'actualité, peu développée dans les EHPADs du fait de l'absence de sensibilisation des acteurs. Néanmoins, des exceptions existent puisque certaines structures se sont montrées volontaires. Le changement du modèle d'approvisionnement doit être progressif afin de ne pas effrayer les équipes, au risque qu'elles abandonnent rapidement leur démarche. Aussi, l'intégration progressive de produits locaux va permettre de limiter voire limiter les potentiels surcoûts en anticipant des points sur lesquels économiser comme le gaspillage alimentaire.

L'acheteur-test ne nous ayant pas communiqué ses besoins en termes de produits locaux ainsi que les prix qu'il obtient actuellement, nous n'avons pas pu définir le surcoût éventuel engendré par l'intégration de produits locaux. Il serait intéressant de prévoir cette estimation à la rentrée afin d'envisager des solutions à ce frein.

Le Conseil Départemental a un rôle central à jouer. D'abord, en s'assurant que l'offre corresponde à la demande, en termes de quantité et qualité du produit. Ensuite, en accompagnant les acteurs tout au long de leur implication, notamment lors des premières utilisations d'*Agrilocal11.fr*. Pour que ça fonctionne, ils ont besoins d'être aidés et soutenus.

Conclusion à la deuxième partie

A travers cette partie nous avons pu aborder la mission de stage dans sa globalité. Cette dernière nous as permis de mettre en pratique les approches méthodologiques abordées à l'université et de connaître différents modes de fonctionnement de restauration collective d'EHPADs. Au-delà de son déroulé, nous vous avons fait part de certains constats rencontrés. Notamment, celui de ne plus s'orienter vers la mise en place de produits locaux au petit-déjeuner ou goûter en EHPAD mais plutôt d'introduire des produits bruts tels que les viandes ou les fruits et légumes, dont la différence de prix avec des achats dits conventionnels est moins importante. Néanmoins, des freins, outre un coût beaucoup plus élevé, ont été identifiés pour parvenir au bout de cette démarche. Problèmes de logistique, traitement des produits trop important, etc. nous ont poussés à définir des pistes d'actions pouvant les contourner. Ces axes de réflexion seront détaillés dans la prochaine partie.

Pour l'instant, nous retenons de cette mission qu'il s'agit d'un véritable mode de vie, assez valorisant tant sur l'image d'un EHPAD que sur l'alimentation proposée ou encore la profession de cuisinier en restauration collective.

En la développant, le Conseil Départemental de l'Aude s'engage à fournir un accompagnement conséquent auprès de chaque acteur, de manière collective mais aussi individuelle. Son rôle de médiateur lui permettra de mettre en étroite relation l'offre et la demande, point indispensable à ce jour.

Partie III – Quelles sont les préconisations ?

Introduction à la troisième partie

Cette partie est destinée à la proposition d'actions à mettre en place afin de promouvoir une alimentation locale sur le territoire de l'Aude.

Lors de la revue de littérature exposée en première partie de ce mémoire, nous avons énuméré quelques solutions qui ont été pensées et mise en œuvre dans d'autres territoires.

La réflexion menée jusqu'ici s'est basée sur ces retours d'expérience tout en prenant en compte les spécificités du département et de ses acteurs.

Comme nous venons de le voir, nous avons mené un diagnostic auprès de plusieurs EHPADs du département dans le but de connaître leurs caractéristiques, leurs attentes et les moyens dont ils disposent pour mettre en œuvre une alimentation locale de manière pérenne.

A l'issue de cette étape d'investigation, nous avons réfléchi et envisagé des solutions permettant aux restaurations collectives de s'approvisionner davantage en produits locaux. Nous les détaillerons dans le premier chapitre.

Néanmoins, je tiens à souligner un élément important que j'ai relevé lors de ces deux années de recherche sur la thématique qui est la capacité à s'adapter à chaque situation. En effet, vous trouverez plusieurs actions listées dans le chapitre 1, cependant, toutes ne seront pas valables pour l'intégralité des établissements souhaitant développer une démarche d'alimentation locale.

Le deuxième chapitre permettra de décider des moyens à mettre en œuvre afin de suivre l'évolution des actions. Avoir un retour sur son travail est primordial afin de réaliser des ajustements et avancer durablement.

Enfin, je consacrerai le dernier chapitre de cet écrit pour faire le bilan de cette expérience : du début de la première année de master à la fin de ce mémoire.

Chapitre 1 – Mise en œuvre des actions

Dans l'optique de territorialiser l'alimentation des EHPADs audois, j'ai mené un diagnostic précis de la fonction restauration de chaque structure et une expérimentation en collaboration avec un responsable de restauration de plusieurs établissements. A l'issue de ces phases de travail, j'ai relevé les limites et leviers à l'intégration de produits locaux en restauration collective d'EHPAD. Ces éléments vont me permettre, dès à présent, de réfléchir aux pistes d'actions favorisant le développement d'une alimentation locale en EHPAD. Pour cela, je me suis inspirée, entre autres, d'expériences réussies et partagées par certains territoires. Aussi, j'ai imaginé des solutions propres au département de l'Aude, en tenant compte des attentes et idées partagées par les différents acteurs lors de nos rencontres.

Nous distinguons plusieurs catégories de pistes d'actions en fonction du type d'acteur concerné par cette problématique. J'ai choisi de diviser ce chapitre en plusieurs points, propres à chaque secteur. Nous allons retrouver les chefs de cuisine et les directeurs d'établissements puis les producteurs et enfin les acteurs politiques tels que le Conseil Départemental.
Bien qu'elles soient sectorisées, les pistes d'actions se rejoignent sur certains points et de ce fait, des liens sont primordiaux à établir entre chacune d'elle.

I. Les actions cheffes de file pour les EHPADs

1. Créer un lien entre les cuisiniers des EHPADs audois

1.1 Dans quel but ?

Il existe plusieurs établissements accueillant des personnes âgées dépendantes dans l'Aude et de ce fait, de nombreux cuisiniers, gestionnaires, directeurs, etc. travaillant dans le même milieu. Pourtant, ces personnes ne se connaissent pas. Elles travaillent entre elles au sein de la même structure mais il n'y a pas, voire peu, d'échanges inter-établissements.
Créer un lien entre tous ces acteurs me paraît intéressant pour partager des expériences, résoudre des problématiques ou encore grouper les achats en faveur des productions locales. Ce lien à l'échelle départementale pourrait être une association de personnels de restauration collectives d'EHPADs, comme c'est le cas avec l'association des chefs cuisiniers des collèges audois.
J'ai découvert cette union l'an dernier, lors de mon premier travail de recherche portant sur le secteur scolaire. Née de la volonté de plusieurs cuisiniers, elle permet aux membres de s'aider

sur l'application des lois[60], notamment EGAlim, et d'aborder différentes thématiques comme l'approvisionnement local ou encore le gaspillage alimentaire.

Au-delà d'une union inter-EHPADs, les cuisiniers de ce milieu pourraient se rapprocher de cette organisation déjà structurée afin de poursuivre les partages d'expériences. Bien qu'il s'agisse de deux populations différentes, collégiens et personnes âgées, certaines problématiques sont identiques. Surtout, du point de vue de l'approvisionnement local, où les cuisiniers des collèges sont déjà très engagés et pourraient tutorés leurs collègues voisins, plus à l'écart dans cette thématique.

Enfin, se regrouper leur permettrait d'avoir un impact plus important et d'exprimer leurs attentes plus facilement auprès des producteurs.

1.2 Quel est le rôle du Conseil Départemental dans cette action ?

Le remplaçant de mon tuteur, Christophe Gonzales, était le président de l'association des chefs de cuisine des collèges audois et était, avec un de ses collègues, à l'origine de cette union. De ce fait, il pourrait organiser une réunion avec les chefs de cuisine d'EHPADs afin de leur présenter l'association, son fonctionnement et ses apports. Le but est de les inciter à, tout comme leurs homologues dans les collèges, se regrouper afin d'échanger et s'entraider sur différents sujets impactant leur restauration collective.

Si Christophe Gonzales est bien placé pour renseigner les cuisiniers d'EHPADs, il pourra également faire appel à ses collègues afin que les cuisiniers d'EHPADs bénéficient de plusieurs témoignages.

2. Agir sur le gaspillage alimentaire

2.1 Dans quel but ?

Le gaspillage alimentaire est un fléau présent en restauration collective. Depuis quelques années, les lois récentes en faveur d'une alimentation plus durable exigent des actions afin de le limiter.

De par le diagnostic réalisé auprès de certains EHPADs, je me suis rendue compte qu'il s'agit d'une problématique délaissée par le personnel. Peu y apportent de l'intérêt. Pourtant, réduire la part alimentaire jetée lors des repas génère des économies qui pourront être investies ailleurs, pour augmenter la part d'achats locaux par exemple.

[60] Reynes Mathilde. *L'implication des acteurs dans l'approvisionnement local des restaurations collectives scolaires publiques d'Occitanie*. 2021.

Comme action au sein des EHPADs, je pense d'abord à un état des lieux du gaspillage alimentaire[61]. Pour cela, chaque établissement devra, à une date donnée, quantifier la part jetée lors d'un repas. Aussi, des observations, discussions voire une enquête de satisfaction auprès des résidents et du personnel devront être menées afin de connaître les plats qui sont, ou non, appréciés.

Suite à ça, un plan d'actions établi à partir d'expériences réussies et du diagnostic réalisé au seins des EHPADs devra être mis en œuvre dans l'optique de réduire le gaspillage alimentaire. Différentes actions pourront voir le jour suivant le contexte : changement d'un plat non apprécié, réduction des portions, mise en avant de certaines préparations, notamment celles à textures modifiées suscitant généralement peu d'appétence, etc. Avant la mise en œuvre des actions, les rôles portés par chaque acteur devront être définis ainsi que leurs responsabilités.

Une fois les actions mises en place, il faudra veiller à les évaluer via une méthodologie, semblable à celle utilisée lors de l'état des lieux afin de s'assurer de leur pertinence.

Pour conclure ce projet, une réunion de bilan avec les contributeurs devra présenter les résultats obtenus et les améliorations possibles à l'ensemble du personnel de l'établissement.

2.2 Quel est le rôle du Conseil Départemental dans cette action ?

D'abord, le Conseil Départemental pourra inciter les établissements à participer à la démarche. Il leur présentera le contexte décrit par la loi EGAlim ainsi que les enjeux qui en découlent.

Ensuite, défini comme un véritable objectif, la réduction du gaspillage alimentaire pourra être mentionnée dans les CPOM, liant les établissements à l'ARS et au Conseil Départemental, afin de s'assurer de l'engagement des EHPADs dans la démarche.

Enfin, le Département sera chargé de veiller au respect et à l'efficacité des mesures prises dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

II. Les actions à mener par les producteurs

1. Investir dans une laveuse à légumes pour les maraîchers

1.1 Dans quel but ?

L'achat d'une laveuse à légumes permettrait aux producteurs locaux de fournir à leurs collègues de la restauration collective des fruits et légumes lavés, se rapprochant des produits qu'ils ont l'habitude de travailler.

[61] DRAAF PACA. *La réduction du gaspillage alimentaire en EHPAD*. 2018.

Au-delà du respect des habitudes, certaines cuisines ne peuvent pas accueillir de légumes terreux non lavés du fait de leur agrément délivré par les services vétérinaires. Cet investissement serait une solution pour permettre à ces cuisines de travailler des produits locaux.

De multiples apports sont à tirer de cette machine comme un gain de temps en cuisine et le respect des normes d'hygiène.

Aussi, cela peut être vu comme un point de départ au développement d'un véritable circuit de conditionnement susceptible d'évoluer afin de fournir, à terme, des produits en 4e gamme, véritable désir de la majorité des acheteurs.

1.2 Quel est le rôle du Conseil Départemental dans cette action ?

Le Conseil Départemental peut apporter son soutien aux producteurs de différentes façons : financière, technique, etc.

D'abord, il me semble pertinent qu'il mette en relation les producteurs proches géographiquement afin qu'ils investissent ensemble dans une même machine si leurs besoins le permettent. Les fournisseurs pourraient alors s'unir en formant une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole, *« société ayant pour objet l'utilisation en commun par des agriculteurs de tous moyens propres à faciliter ou à développer une activité économique »*[62].

Ensuite, il pourrait participer au financement de l'outil à hauteur d'un certain seuil si le producteur s'engage, en contrepartie, à travailler avec la restauration collective par exemple. D'après un fournisseur *(cf. Annexe A11, p. A68)*, il faut compter entre 6 000€ et 9 000€ selon les modèles pour une machine neuve. Le Conseil Départemental pourrait en acheter plusieurs afin de diminuer le coût d'achat puis en faire profiter certains producteurs, à prix réduit, situés aux quatre coins du territoire.

2. Planifier les productions en fonction des attentes de la restauration collective

2.1 Dans quel but ?

La restauration collective a des attentes spécifiques, propres à chaque secteur : scolaire, médico-social, etc. La spécificité de l'EHPAD, contrairement à un collège par exemple, est qu'il sert un déjeuner et un dîner chaque jour de l'année à ses résidents. En contrepartie, il faut tenir compte de la pluralité de régimes afin de satisfaire les besoins de chacun.

Un frein relevé lors du déroulement de cette mission est le manque de régularité de la part des producteurs locaux, notamment les maraîchers, dans la livraison des produits. Selon les

[62] CUMA. La CUMA, qu'est-ce que c'est ? [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 14/06/2022).

producteurs rencontrés, ce fléau est justifié par le manque de quantité disponible au moment de la livraison.

La Chambre d'Agriculture a déjà abordé une planification de l'activité agricole en fonction des besoins de la restauration collective afin d'obtenir des productions satisfaisantes pour l'ensemble des acteurs. Pour cela, une rencontre entre des acheteurs de collèges et une association de producteurs a eu lieu en juin dernier. J'ai pu assister à l'échange et ainsi observer les acheteurs s'exprimer sur leurs besoins en termes de produits, variétés, quantités, etc. Le producteur présent à veiller à noter leurs souhaits et surtout à les prendre en compte, dans la limite du possible. Dans ce cadre, la saisonnalité est le maître mot à respecter.

Ce travail de coopération ne peut qu'être bénéfique pour l'ensemble des interlocuteurs, à condition d'avoir conscience de l'engagement à fournir. J'encourage donc le service *Agriculture* à s'associer à la Chambre d'Agriculture dans cette démarche afin de poursuivre les efforts entrepris et espérer satisfaire les attentes exprimées par les différents acteurs.

2.2 Quel est le rôle du Conseil Départemental dans cette action ?

Le rôle du Conseil Départemental, et de la Chambre d'Agriculture, est avant tout coordonnateur. Leur mission principale sera de mettre en relation l'offre et la demande et d'harmoniser les échanges. Pour cela, ce sera à eux d'organiser les réunions et de veiller à les animer. D'ailleurs, pour cette action, je pense qu'il serait intéressant, comme cela a été initié, de sectoriser les planifications en fonction des territoires. Ce choix peut s'expliquer d'abord par le fait qu'on retrouve des maraîchers sur la quasi-totalité de l'Aude. Ensuite, les acteurs seraient moins nombreux aux réunions et ainsi le climat sera plus propice aux échanges constructifs.

Dans chacune des actions proposées ci-dessus, j'ai parlé du rôle du Conseil Départemental. En effet, selon moi, il a une place centrale et prépondérante dans chacune d'elle. Acteur fédérateur et superviseur des dynamiques territoriales, il apporte un appui technique et un soutien financier à l'ensemble des acteurs et ainsi des actions. Aussi, il peut être porteur d'actions spécifiques, détaillées ci-dessous.

III. Les futures missions du CD11

1. Réaliser un diagnostic de l'offre départementale

Le Conseil Départemental est amené à travailler sur l'offre locale et particulièrement sur son développement par l'intermédiaire de l'action de planification de productions, détaillées

ci-dessus. Néanmoins, avant de vouloir développer une activité il faut avoir connaissance des existantes.

Pour cela, il me semble primordial, en parallèle du diagnostic mené auprès des EHPADs, établissements acheteurs, d'engager un état des lieux des producteurs audois.

Cette démarche permettrait de connaître l'offre disponible sur le territoire et de s'assurer qu'elle est capable de répondre à la demande qui se développe.

Pour cela, Christophe Gonzales, chargé de mission circuits courts au sein du Département, pourra aller à la rencontre des producteurs afin de leur soumettre quelques questions permettant de les connaître davantage. Plusieurs thématiques seront mises en avant : mode d'agriculture, type de production, variétés, quantité produite, matériel disponible, investissements prévus, etc.

Afin de construire l'outil, il existe des ressources documentaires en ligne sur différents sites tels que la DRAAF ou le ministère de l'Agriculture.

Pour contacter les producteurs audois, Christophe Gonzales pourra utiliser la base de données Agrilocal11.fr où 174 producteurs sont inscrits. Pour les autres, la Chambre d'Agriculture devrait pouvoir lui fournir ces éléments.

2. Construire une logistique départementale

2.1 Généralités

La notion de logistique départementale est large.

Dans le cadre de son PAT départemental, le Conseil Départemental de l'Aude mène un état des lieux des outils de transformation disponibles sur le territoire ainsi qu'une étude de faisabilité pour la mise en place d'outils de logistique collective à l'échelle départementale, de type plateforme physique. Cette plateforme faciliterait et développerait l'approvisionnement en produits locaux des restaurations collectives d'EHPADs entre autres. Pour cela, elle lèverait les freins logistiques que rencontre les producteurs et acheteurs tels qu'un surcoût ou une perte de temps. Aussi, elle permettrait à l'offre de se regrouper pour atteindre de nouveaux marchés, plus volumineux. Cependant, cet outil demande un investissement technique et financier conséquent.

Avant mon arrivée en stage, mon tuteur avait rencontré des conseillers départementaux de l'Ariège, département voisin de l'Aude, qui a mis en place une légumerie centrale afin d'alimenter les collèges, et plus tard l'ensemble des structures de restauration collective, en légumes prédécoupés et conditionnés (4^{e} gamme). Il leur a fallu un an de mise en œuvre (études préalables et travaux) et presque un million d'euros pour ce projet. Le Conseil Départemental

n'a pas été le seul porteur puisqu'il a bénéficié du soutien financier de l'Union Européenne via le programme LEADER, de la Région Occitanie et de l'Etat.

Dans le cadre de son PAT départemental, le Gers a mis en place un outil répondant à la problématique de l'organisation logistique, frein à l'approvisionnement local de leurs collèges (DRAAF, 2022, p.34-35). Il s'agit de mettre en place sur le territoire des points de massification afin de regrouper l'offre locale de plusieurs producteurs avant qu'elle soit répartie à différentes restaurations collectives. Aujourd'hui, il vient de terminer l'étude de faisabilité à partir d'une analyse de correspondance offre/demande et d'un état des lieux de l'organisation logistique. Il prévoit une étude complémentaire afin d'apporter des précisions et déterminer l'organisation administrative et physique de cet outil. Plusieurs avantages sont à tirer de ce projet. Pour les producteurs, cela réduit le nombre de livraisons et la distance parcourue. Pour les établissements de restauration collective, cela leur permet de passer une seule commande et de recevoir une seule livraison.

La livraison ayant été identifiée comme un frein, à la fois pour les producteurs et les acheteurs, il est intéressant et même primordial d'y trouver un aboutissement.

Consciente qu'une plateforme logistique gérant à la fois le traitement des produits locaux via une légumerie centrale et l'acheminement jusqu'aux cuisines est une solution complète, elle n'en demeure pas moins lourde en termes de budget et surtout peu rentable à long terme. Ainsi, comme alternative pouvant voir le jour à court terme, je propose au Département de mettre en place un système de livraison départementale, partageant quelques similitudes avec le Gers.

2.2 Technicités

Un service de livraison départementale proposé par le Département aux acheteurs et producteurs servant la restauration collective permettrait :

- D'assurer la livraison des produits aux restaurations collectives, comme le garantissent les fournisseurs actuels,
- De dégager les producteurs de tout poids lié à la logistique de livraison qu'ils n'ont pas l'habitude de gérer.

Pour cela, une étude préalable permettra d'analyser les besoins du territoire.

J'envisage que ce service soit lié à la plateforme *Agrilocal11.fr*, au moins pour débuter afin de simplifier la démarche.

Ainsi, chaque commande passée sur *Agrilocal11.fr* auprès d'un producteur audois serait livrée par un agent départemental en charge des livraisons. Dans une logique d'optimisation du temps de travail, les livraisons seront programmées par zone géographique. Par exemple, les acheteurs

du Lauragais[63] auront comme consigne de prévoir leur livraison le lundi et le jeudi tandis que ceux du Narbonnais[64] seront livrés le mardi et vendredi. D'autres créneaux seront à prévoir pour le Carcassonnais[65] et la Haute Vallée[66]. Pour les trajets, un véhicule électrique pourrait être mis à disposition afin de s'inscrire dans une démarche respectueuse de l'environnement. Néanmoins, il faut rester vigilant quant à l'autonomie de la batterie, cela reste possible à minima pour le Carcassonnais où loge la flotte automobile de l'Hôtel du Département.

Pour moi, l'émergence d'une logistique départementale est indispensable dans l'Aude afin de lever de manière durable les freins imputant le développement de l'approvisionnement local dans les restaurations collectives, particulièrement celles des EHPADs dans ce cas.
Néanmoins, cette notion de logistique est vaste et dispose de plusieurs degrés d'investissement. Le premier, comme je viens de l'aborder, serait la mise en place d'un service de livraison départementale. Les soucis liés à la livraison seraient ainsi gérés par le Département, via un agent départemental affecté à ce poste.
Ensuite, le niveau haut dessus, serait la construction d'une légumerie où des agents départementaux s'occuperaient du traitement des fruits et légumes des producteurs qui désirent fournir les restaurations collectives en 4^{e} gamme.
Enfin, le stade final serait le développement d'une véritable plateforme logistique où : les fruits et légumes de plusieurs producteurs sont amenés pour être traités en 4^{e} gamme. Les restaurations collectives passent leurs commandes à la plateforme logistique, toujours chargée de la livraison. Dans ce cas, les acheteurs échangeraient avec qu'un seul interlocuteur, la plateforme logistique, et plus avec une multiplicité de producteurs, frein identifié lors du diagnostic.

3. Promouvoir *Agrilocal11.fr*

Agrilocal11.fr est un outil numérique développé par le Département dans l'optique de développer les achats locaux dans les restaurations collectives du territoire. Ce site existe depuis près de sept ans mais reste insuffisamment développé, 84 acheteurs sont inscrits et seulement 41 ont passé au moins une fois une commande. La majorité des utilisateurs sont des collèges, établissements dépendants du Conseil Départemental.

[63] Territoire de l'ouest audois.
[64] Territoire de l'est audois.
[65] Territoire du centre de l'Aude.
[66] Territoire du sud audois.

Il ne suffit pas de mettre à disposition l'outil, il faut sensibiliser et former régulièrement le public cible (acheteurs et producteurs) à son utilisation au quotidien. Plusieurs sous actions ont été pensées pour faire de ce dispositif un véritable atout dans l'achat de productions locales :

- Développer les journées *Agrilocal11.fr*,
- Organiser des moments d'échanges entre acteurs.

4. Accompagner les acteurs

Il est intéressant, voire nécessaire, que le Conseil Départemental de l'Aude apporte un soutien financier aux structures souhaitant développer l'approvisionnement local des restaurations collectives, peu importe le type d'acteurs, acheteurs et producteurs, afin de limiter le surcoût engendré.

Des études montrent que manger local n'est pas plus cher si des économies sont réalisées sur d'autres points : mise en concurrence des fournisseurs, réduction du gaspillage alimentaire, consommation de protéines végétales, etc. Seulement, pour ça, il faut du temps. L'aide financière permettrait un accompagnement à la mise en route de l'approvisionnement local. La forme de l'aide est à définir, elle pourrait être sous la forme d'appel à projets comme l'a développé l'Essonne[67]. Dans ce cas précis, les aides étaient davantage destinées aux producteurs pour l'achat d'équipements collectifs de conditionnement/transformation de produits frais et locaux ou encore l'équipement en véhicules de livraison par exemple.

Aussi, l'utilisation de la plateforme *Agrilocal11.fr* demande de passer un temps important à l'ordinateur, notamment au début lors de la prise en main. Il s'agit d'un nouveau mode de travail à acquérir. Au départ, l'utilisateur souhaitant s'y inscrire va recevoir beaucoup d'informations d'un seul coup afin de maîtriser l'outil.

Selon moi, un travail d'accompagnement par Christophe Gonzales est à mener auprès de chaque nouvel utilisateur afin de leur faire découvrir l'outil et ses fonctionnalités progressivement et de répondre rapidement à leurs interrogations.

Enfin, développer l'approvisionnement local n'est pas lié nécessairement à la plateforme *Agrilocal11.fr*, il s'agit d'un outil pour faciliter la gestion et produire des données de suivi. Rien n'oblige les acteurs à passer par la plateforme pour chacune de leur commande.

⁂

[67] Aides-territoires. *Promouvoir une alimentation locale et solidaire*. 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 18/06/2022).

Ce chapitre annonce les pistes d'actions envisageables pour développer davantage le *« manger local »* dans les EHPADs audois.

Comme on a pu le voir, plusieurs acteurs sont concernés par ces suggestions. Néanmoins, le Conseil Départemental apparaît, de façon plus ou moins importante, dans chacune d'elles. Ceci s'explique d'abord par mon statut de stagiaire au sein de cette collectivité territoriale. Ensuite, il est, selon moi, le pilier du développement de cette thématique. Il n'est rattaché ni aux restaurations collectives d'EHPADs ni aux producteurs locaux mais doit agir en tant que chef de file. En plus, il possède des ressources budgétaires qui pourraient aider les professionnels à développer rapidement l'approvisionnement local.

Certaines actions concerneront seulement un type d'acteurs alors que pour d'autres l'opportunité sera justement de créer des liens inter-acteurs. L'intérêt est avant tout de motiver chacun à s'impliquer dans la problématique afin que ces actions voient le jour et se développent. Auparavant, les pistes d'actions devront être discutées avec l'ensemble des protagonistes dans l'optique de mener un travail collectif. La volonté individuelle des acteurs mais aussi un choix politique du Département devront être au centre de ces prochaines discussions.

A ce stade de réflexion, j'ai envisagé un plan de suivi afin d'évaluer la mise en œuvre de chaque projet.

Chapitre 2 – Suivi évaluatif et correctif du plan de développement

Lors de l'élaboration des actions il est important de réfléchir à comment les évaluer une fois qu'elles seront mises en œuvre. Effectuer un suivi va permettre de s'assurer de leur pertinence et de vérifier qu'elles dégagent les résultats escomptés. Le cas échéant, des éléments correctifs pourront être apportés afin de pallier aux défauts relevés.

Ce suivi évaluatif permet également de connaître l'impact de la démarche sur les différentes structures, et principalement sur la motivation des équipes.

Pour la construction de ce chapitre, je me suis posé les questions suivantes : Quels sont les moyens à mettre en œuvre ? Comment savoir que les actions fonctionnent ? Quel(s) outil(s) utiliser pour effectuer le suivi ? etc.

Sur la forme, ce chapitre sera différent des autres puisque j'ai choisi de synthétiser les informations dans un tableau. Ainsi, chaque colonne définira un item de suivi tandis que chaque ligne sera réservée à une action spécifique. Ce format permet une vue d'ensemble sur le plan d'actions et évite certaines redondances.

Nom action	Objectifs	Acteurs concernés	Phasage	Critères évaluatifs	Type d'investissement
Association des cuisiniers d'EHPADs audois	Lier les acteurs. Favoriser les échanges entre professionnels.	Cuisiniers.	Septembre-Octobre 2022 : communication auprès des EHPADs (téléphone, mail). Novembre 2022 : organisation d'une réunion par Christophe regroupant l'ensemble des cuisiniers + les cuisiniers des collèges pour bénéficier d'un partage d'expérience. Janvier 2023 : création de l'association avec l'aide administrative du CD11.	Comptes-rendus de réunions.	Moral : union des cuisiniers d'EHPAD.
Agir sur le gaspillage alimentaire	Limiter et valoriser les déchets alimentaires. Réaliser des économies.	Personnel d'EHPAD.	D'ici fin 2023 : fixer un objectif en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire dans les CPOM.	Diminution des quantités jetées lors des pesées. Mise en place d'un composteur. Proposition de recettes à base des restes alimentaires.	Moral : mobilisation du personnel d'EHPAD. Matériel/technique : achat d'une balance de pesée, travail sur la communication.

Diagnostic auprès des producteurs	Connaitre les productions disponibles. Tenir compte des spécificités du secteur.	Producteurs audois.	D'ici Décembre 2022 : réalisation du diagnostic. Janvier-Février 2023 : analyse et résultats. Communication auprès de la restauration collective sur les producteurs existants. Mars 2023 : propositions d'améliorations de la filière si nécessaire.	Nombre de producteurs interrogés. Type de productions disponibles dans l'Aude.	Moral : sollicitation des producteurs.
Achat d'une laveuse	Fournir des produits lavés à la restauration collective.	Producteurs audois.	D'ici Avril 2023 : quantifier le nombre de matériel nécessaire pour le territoire audois grâce aux données recueillies lors du diagnostic des producteurs et prévision budgétaire. Début 2024 : mise en œuvre des achats.	Nombre de laveuse disponible sur le département. Nombre d'acheteurs se fournissant en produits lavés.	Matériel : achat de la laveuse, compter entre 6000 et 9000€.
Planification des productions	Répondre aux besoins de la demande. Eviter les défauts de livraison par faute de quantité.	Producteurs et acheteurs audois.	Action également en lien avec le diagnostic des producteurs. D'ici Juin 2023 : réunions entre restaurateurs et producteurs afin de connaître les besoins en	Nouvelles variétés. Augmentation des quantités.	Moral : mobilisation des acteurs, engagement des producteurs à produire pour la restauration collective et

			quantité et qualité et organiser les premières productions disponibles pour la fin de l'année. Reconduire l'action en fin d'année pour organiser les productions estivales de l'année suivante (2024).		engagement des acheteurs à se servir auprès des producteurs locaux. Foncier : achat de parcelles pour augmenter les productions. Humain : recrutement et formation de main d'œuvre pour produire davantage.
Logistique départementale	Offrir un service de livraison aux acheteurs et producteurs. Avoir des produits sous forme de 4e gamme.	Producteurs et acheteurs audois.	D'ici fin 2023 : étude de faisabilité et estimation du budget prévisionnel. 2024 : naissance du projet.	Bons de livraisons. Nombre d'acheteurs et producteurs utilisant le procédé.	Foncier : nécessité d'acquérir un terrain suffisamment grand. Matériel : besoin d'un local et de nombreux matériels de production et commercialisation. Humain : recrutement et formation de main d'œuvre.

Promouvoir Agrilocal11	Offrir aux producteurs un débouché conforme à la règlementation de la commande publique. Faciliter la passation des commandes entre acheteurs et producteurs. Communiquer auprès du grand public.	Producteurs et acheteurs audois.	Dès Septembre 2022 : multiples actions permettant le développement de la plateforme.	Statistiques sur Agrilocal : nouveaux acheteurs, hausse du nombre de commandes, etc. Nombre d'actions/an. Nombre de réunions/an.	Humain : développement du poste de chargé de mission. Financier : diverses dépenses lors des actions (achat de matières premières, petit matériel, etc.).

I. Description du tableau de suivi

Pour l'ensemble des actions ci-dessus, le territoire concerné est l'Aude.

Quand j'aborde les acteurs concernés, je pense aux personnes qui seront directement touchées par la mise en œuvre de ces solutions. Je n'ai pas mentionné le Conseil Départemental de l'Aude qui agit en tant qu'impulseur des thématiques. Son rôle, au-delà d'être à l'origine de ces initiatives, va être d'agir en soutien. Ce soutien sera plus ou moins fort en fonction des actions. Par exemple, pour l'association des cuisiniers d'EHPADs, son rôle va être de présenter ce qui existe pour les cuisiniers des collèges et les apports qui en découlent afin d'impulser l'idée dans cet autre secteur de la restauration collective.

Au contraire, dans la promotion d'Agrilocal, son rôle est central. Le chargé de mission est un agent du département. Toutes les initiatives de ce projet seront impulsées par le conseil départemental.

II. Limites du tableau de suivi

Pour compléter les données de cet outil, il aurait été judicieux d'estimer le coût de chaque action et son plan de financement. Seulement, l'absence de ressources documentaires et le manque de temps accordé à cette phase de travail ne m'ont pas permis d'effectuer ce complément. Je suis consciente qu'il s'agit d'une étape à finaliser avant que de tels projets puissent voir le jour. Un temps d'étude supplémentaire permettrait d'y remédier.

⁂

Ce chapitre permet d'avoir une vue d'ensemble sur le plan d'actions proposé. Il pourra être utilisé comme outil par le remplaçant de mon tuteur afin de poursuivre le développement de la thématique au sein du département de l'Aude.

Comme mentionné précédemment, je me suis servie de partages d'expériences lus lors de mes recherches bibliographiques ainsi que de la réalité du terrain pour définir les actions à mener. Ce plan n'est pas exhaustif. Se tenir informé des actualités et se renseigner sur les projets menés au sein d'autres territoires permettront de le compléter.

Chapitre 3 – Préconisations et critiques du travail de recherche

Dans ce dernier chapitre, une prise de recul est importante afin d'établir le bilan et les critiques de ce travail. Il s'agit d'une phase importante à tout projet afin de le faire avancer. J'y consacrerai le premier point. Le second sera plus général, il établira le bilan de ces deux années de recherche.

I. La mission

1. Bilan

La mission *Développer l'utilisation de la plateforme Agrilocal11.fr au sein des restaurations collectives des EHPADs* qui m'a été confiée par le Conseil Départemental de l'Aude a été très enrichissante pour moi, d'un point de vue professionnel mais aussi personnel. Il s'agit d'une mission d'actualité, qui m'a permis de mettre en pratique mes recherches menées ces deux dernières années. Ce fût un terrain idéal, dont je suis reconnaissante d'avoir intégré.
Rapidement, l'équipe et le service m'ont accueilli afin de mener à bien les tâches confiées.
Seulement, comme j'ai pu l'évoquer brièvement plus tôt, mon tuteur de stage qui devait m'accompagner à travers la mission a quitté la collectivité une semaine après mon arrivée en stage. Ce départ n'a pas permis la passation de témoin, j'ai dû apprendre par moi-même, notamment pour l'utilisation de la plateforme *Agrilocal11.fr*. Cela ne m'a pas démotivé dans mon travail mais l'a considérablement retardé, expliquant pourquoi aujourd'hui je n'ai pas pu arriver au terme de l'expérimentation, fixé lors de la négociation de mon stage.
Aussi, l'actualité n'a pas joué en ma faveur. D'abord la crise Covid-19 qui a limité les actions en faveur d'une alimentation locale. Ensuite, le scandale touchant les EHPADs et dénonçant certaines méthodes déplorables concernant parfois les repas a entraîné des contrôles par les autorités de santé et les conseils départementaux, n'ayant plus le temps pour développer ma mission. Enfin, l'inflation des prix a favorisé la limite du prix dans le cadre d'achats locaux.
Ces aléas ont dû être pris en compte tout au long de mon travail mais ne m'ont pas pour autant freiné dans la réalisation de ce mémoire.
Concernant plus particulièrement ma mission, j'ai été très bien encadrée et soutenue par Laura Matat et Pierre Tolbert. Leur expérience professionnelle m'a permis de prendre du recul sur la problématique et réfléchir à des actions concrètes et réalisables du point de vue du Département.
Lors de chaque rendez-vous avec les professionnels d'EHPADs, nous avons été chaleureusement accueillies avec Laura. Dans l'ensemble, ils ont été coopératifs et à l'écoute de nos conseils.

Confrontée réellement au terrain, j'ai pu retrouver certaines limites découvertes lors de mes lectures bibliographiques. J'ai néanmoins pris conscience qu'il s'agit d'un sujet important, d'autant plus préoccupant avec le contexte actuel et notamment la guerre en Ukraine. Pour certains producteurs, c'est revenir aux bases, produire avant tout pour son territoire et non pour l'exportation.

Pour les cuisiniers, il faut de la motivation afin de modifier leur schéma de fonctionnement, c'est travailler des produits bruts et oublier les aliments transformés, prêts à l'emploi. Pour cela, ils ont besoin de davantage de moyens, comme des locaux plus importants ou au moins une augmentation de la main d'œuvre.

2. Retour réflexif

Cette mission a permis de mettre en pratique mon travail de recherche dans le cadre de mon mémoire de seconde année.

Sur le plan professionnel, ce stage m'a apporté des données pour justifier ma recherche et des connaissances sur les différents fonctionnements existants en restauration collective d'EHPADs. J'ai rencontré de multiples acteurs, tous intéressants et accueillants, ce qui a permis l'élargissement de mon réseau professionnel.

Personnellement, cette expérience m'a permis de travailler sur ma timidité et d'être plus à l'aise à l'oral, notamment lors des rencontres avec les structures ou encore lors des réunions.

Néanmoins, ce travail peut être amélioré. D'abord, il faudrait prendre en compte les restaurations collectives concédées ainsi que celles émanant d'un établissement privé à but lucratif. Ayant des statuts différents, ils auront, je pense, des modes de fonctionnement divergents de ceux déjà rencontrés. Cela ne peut qu'apporter de la matière et de nouvelles réflexions.

3. Préconisations

Je suis consciente qu'il ne s'agit pas d'une mission de six mois mais d'un projet sur le long terme. D'ailleurs, plutôt qu'une mission, je dirai que c'est une philosophie, un véritable mode de vie, ou fonctionnement, à adopter et ce, pour chacun des acteurs concernés.

Ainsi, aux termes de ce stage, les efforts devront être poursuivis. Les pistes d'actions précédemment citées seront des moyens de développer davantage cette tendance.

Pour cela, un remplaçant de mon tuteur a été recruté. J'ai pu le rencontrer lors d'une semaine d'intégration au mois de juillet. Afin de lui faciliter sa prise de poste en septembre et surtout la continuité de mon travail, j'ai construit une fiche synthétique détaillant le constat du diagnostic

mené et les pistes d'actions à privilégier. Ce document précise ce que j'envisagerai de réaliser si mon stage se poursuivait.

Mon profil, alliant des connaissances en diététique, précisément en restauration collective, et une certaine méthodologie de projet, est un véritable atout pour le Département, désireux de développer un tel projet à l'échelle de son territoire. Ce profil a été un avantage non négligeable dans cette mission, me permettant d'adapter mon discours lorsque je rencontrais les chefs cuisiniers. En effet, leur langage parfois technique peut paraître incompréhensible.

II. Le Master Management et Ingénierie de la Restauration Collective

1. Apports

1.1 De la formation

Ce master m'a permis d'acquérir de solides connaissances en management, ingénierie et sociologie des organisations, particulièrement des restaurations collectives.

Néanmoins, nous faisons souvent référence aux sociétés privées, délaissant parfois le cas des établissements publics.

Dans mon cas, j'ai été freiné lors de l'élaboration du mémoire de master 1 par la compréhension du Code de la Commande Publique, abordé qu'en deuxième année.

1.2 Des travaux de recherche

Les travaux de recherche menés durant ces deux ans m'ont permis d'acquérir un regard critique sur certaines problématiques, notamment celle de l'approvisionnement local en restauration collective.

Le mémoire de Master 1 m'a permis de problématiser mon sujet, de tester la méthodologie qualitative et d'initier une réflexion pertinente sur cette recherche.

Passionnée par cette question d'alimentation locale, je n'ai pas hésité à poursuivre mon travail en Master 2, avec la volonté d'intégrer une structure me permettant de le professionnaliser. S'agissant d'une problématique d'actualité accentuée par certaines réglementations, de nombreuses organisations y consacrent dorénavant une attention qui devrait jouer en ma faveur lors de ma recherche de stage.

1.3 Des stages

Deux stages sont à réaliser : un de trois mois en première année et un de six mois pour la deuxième.

Le premier a pour but de découvrir le milieu qu'on étudie et de mettre en pratique nos connaissances. Pour ma part, je l'ai réalisé au sein d'une société de restauration collective en tant qu'assistante du chef gérant et de la diététicienne.
Pour la seconde année, il est possible d'effectuer un stage-mission, permettant d'accéder à un terrain afin de mettre en œuvre notre travail de recherche.
Lorsque la question s'est posée, j'ai de suite penser à candidater auprès du Conseil Départemental de l'Aude afin de leur proposer mon projet. Cette structure me semblait intéressante car elle est située au cœur de la problématique en faisant le lien entre les acheteurs de la restauration collective et les producteurs locaux.
J'ai intégré deux structures différentes tant sur leur statut : une privée, l'autre publique que sur leurs préoccupations : la restauration collective versus la mise en œuvre des politiques publiques votées par les élus.
D'un point de vue professionnel, les deux stages m'ont permis de mettre en pratique les compétences acquises durant mon parcours universitaire et de développer mes capacités d'adaptation.
L'expérience de Master 2 m'a particulièrement aidé pour répondre aux questionnements que j'avais en ce qui concerne les moyens mis en œuvre pour développer l'approvisionnement local en restauration collective d'EHPADs.
Sur le plan personnel, ces insertions professionnelles m'ont permis de gagner en autonomie et de travailler ma timidité.

2. Projet professionnel

Ce master met fin à mon parcours scolaire. Après avoir été diplômée en diététique en 2019, j'ai choisi de poursuivre mes études en licence 3 *Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation* afin de compléter les apports du BTS du point de vue sociologique. J'ai ensuite décidé de terminer mon cursus par ce master, me permettant d'approfondir mes connaissances en restauration collective.
Le secteur de la restauration collective n'est pas mis en avant lors de la formation en BTS, les étudiants, et enseignants, ont tendance à favoriser le milieu thérapeutique. D'ailleurs, rares sont les personnes qui connaissent le métier de diététicien(ne) en restauration collective. Pourtant, sa place est importante. Au-delà d'élaborer et décliner des menus adaptés aux populations spécifiques, il va apporter son aide dans la mise en place d'une alimentation saine, sûre et durable.

La majorité de la population a recours, tout au long de sa vie, aux repas servis en restauration collective, que ce soit à l'école, au travail ou encore en EHPAD.
Poursuivre mes études jusqu'à ce master m'a permis d'étendre mon réseau professionnel, de rencontrer des personnes partageant, pour la plupart, mon approche de l'alimentation en restauration collective et de savoir où je souhaite exercer plus tard. En effet, si cette question a longtemps été floue, aujourd'hui j'envisage d'intégrer une entité publique comme le Conseil Départemental afin de faire de ce sujet passionnant mon cœur de métier. Pour cela, j'envisage de me préparer aux concours de la fonction publique territoriale.

⁂

Le Conseil Départemental de l'Aude m'a offert un véritable terrain pour mettre en pratique mes travaux de recherche initiés dès le Master 1.
Malgré certaines embûches, je suis parvenue aux termes de ce stage-mission en livrant au commanditaire plusieurs pistes d'actions pour le développement d'un approvisionnement local dans les restaurations collectives d'EHPADs.
Cette expérience professionnelle m'a permis d'élargir mes connaissances et d'assumer mes responsabilités lors des prises de décisions.
Au-delà de ce stage, ce Master m'a permis de concrétiser mon projet professionnel. Au cours de ces deux ans, j'ai continué de progresser et m'affirmer dans mon travail. Aujourd'hui, j'ai conscience de la voie professionnelle qui m'attire.
Ce cursus universitaire n'était qu'un préliminaire à mon projet professionnel qui m'attend.

Conclusion à la troisième partie

Cette troisième et dernière partie a permis de dresser des recommandations à suivre afin de développer l'approvisionnement local dans les restaurations collectives d'EHPADs audois. Les pistes d'actions ont été pensées et réfléchies suite aux lectures bibliographiques et à l'expérimentation acquises durant ce stage. L'investigation du terrain m'a permis de proposer par la suite des solutions qui lui sont adaptées.

Au cours de ces deux années de recherche, j'ai défini l'adaptation comme maître mot dans cette problématique. En effet, nous avons vu précédemment que l'émergence d'une alimentation locale en restauration collective dépend fortement de la volonté individuelle de chaque acteur. Ainsi, si les mesures à prendre ne s'adaptent pas à l'individu, il y a peu de chance de voir le changement s'opérait.

Enfin, j'insiste sur la place du Conseil Départemental dans le développement de cette problématique au sein des EHPADs. En tant que financeur, il pourrait avoir davantage de moyens et de pouvoir de contrôle sur l'alimentation servie aux personnes âgées.

Conclusion générale

Comme le mentionne Luc Lignon dans le rapport de la DRAAF (2022), *« la structuration des filières est un objectif de long terme »*. En effet, d'après les lectures bibliographiques et le terrain investigué cette année, j'ai pu m'apercevoir que « *on ne peut pas basculer du jour au lendemain d'un schéma d'approvisionnement conventionnel à celui d'un approvisionnement plus diversifié »* (DRAAF, 2022).
Néanmoins, cela me semble aujourd'hui nécessaire afin de retrouver une certaine cohérence dans les achats alimentaires destinés à la restauration collective. Une anecdote, nommée *« le choc des tomates »,* est selon moi assez parlante pour illustrer certaines aberrations existantes de nos jours. Il s'agit d'un camion de tomates venant de Hollande et se dirigeant en Espagne percutant un autre camion de tomates venant d'Espagne et allant en Hollande.

Reterritorialiser l'alimentation en restauration collective est un enjeu d'actualité, lié à des problématiques environnementales, sociétales ou encore économiques.
Si la règlementation encadre fortement les pratiques exercées dans le milieu scolaire, elle semble parfois délaisser les autres secteurs tels que le médico-social ou l'entrepreneurial. Pourtant, même si les objectifs sont différents, ils n'en demeurent pas moins importants, notamment dans les EHPADs.
Servir des produits locaux fraîchement cuisinés aux personnes âgées pourrait stimuler leur appétit et ainsi permettre de lutter contre la dénutrition. Aussi, certaines saveurs pourraient leur rappeler des souvenirs et leur donner du plaisir à s'alimenter.

Au sein du Conseil Départemental de l'Aude, la promotion de l'alimentation locale en restauration collective passe avant tout par l'accompagnement des collèges. Depuis peu, la volonté des politiques est l'élargissement de la cible d'acteurs afin de fournir une alimentation saine et locale à l'ensemble des audois. Plusieurs actions autour du « *manger audois* » prennent forme, autant pour la restauration collective que pour les particuliers. L'émergence d'une véritable politique agricole permettrait de donner de la cohérence aux divers projets du territoire.

Au-delà des enjeux de logistique et de structuration des filières agricoles, le projet d'approvisionnement local en restauration collective est profondément lié à la volonté des

acteurs. En effet, le monde agricole et celui de la restauration collective ne se connaissent pas, ce qui engendre une certaine méfiance et crainte pour initier un travail en commun. Cependant, en instaurant des rencontres et des échanges, de véritables partenariats peuvent se créer et ainsi permettre de répondre aux besoins de chacun.

Le Département devra accompagner les acteurs, responsables de restauration collective et producteurs locaux, pour développer l'alimentation locale. L'accompagnement pourra être de diverses natures en fonction des actions mises en œuvre : financier, matériel, humain, etc.
Cet accompagnement sera le lien des professionnels de la restauration collective avec ceux de l'agriculture.

Ce travail de recherche rempli d'expériences enrichissantes n'est qu'une ébauche à mon avenir professionnel. J'espère que les opportunités qui se présenteront à moi prochainement me permettront de mettre en œuvre ce (beau) projet.

Bibliographie

ADEME. *Les circuits courts alimentaires de proximité*. Avis Avril 2012.

Blanchet Alain et Gotman Anne. *L'enquête et ses méthodes : l'entretien*. 2003.

Boulay Mathilde et Lenoir Floriane. *L'alimentation, un enjeu transversal*. Dans *Regards*, n°57, p.165-173. 2020. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 07/03/2022).

Bourdieu Pierre. *La misère du monde*. 1993.

Brami Gérard. *Les paradoxes de l'évolution des ehpad*. Dans *Empan*, n°91, p.56-61. 2013. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 10/03/2022).

Castanet Victor. *Les fossoyeurs*. 2022.

Comoretto Géraldine. *9. Le repas à la cantine : une expérience forcément négative ?* Dans *Que manger ?* p.151-163. 2017.

Cottet Isabelle, Marion Graziella, Dreyer Pascal. *Plaisir de manger et refus d'alimentation en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes*. Dans *Gérontologie et société*, n°134, p.207-215. 2010. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 03/03/2022).

Darly Ségolène et Aubry Christine. *La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Ile de France.* Dans *Agriculture urbaine et alimentation : entre politiques publiques et initiatives locales*, p.145-157. 2014. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 12/04/2022).

Dedinger Patrick, Parant Marie-Frédérique et Ory Xavier. *Les produits locaux*. Rapport du CGAAER, n°20074. 2021.

Denier-Pasquier Florence et Ritzenthaler Albert. *Pour une alimentation durable ancrée dans les territoires*. CESE 27. 2020. Disponible sur : Lien (Consulté le 16/05/2022).

DRAAF. *Expériences de restauration collective durable en Occitanie.* 2022.

DRAAF. *Proposer des produits locaux et de qualité en restauration collective, ils le font ! Recueil d'expériences en Languedoc-Roussillon*. 2014. [En ligne]. Disponible via : Lien (Consulté le 21/03/2022).

Ducoeurjoly Delphine et Dupetit Célia. *Guide pratique pour une restauration collective bio et locale*. 2018.

Duplomb Laurent, Gillé Hervé, Gremillet Daniel, Loisier Anne-Catherine, Marchand Frédéric et Pluchet Kristina. *Alimentation durable et locale*. Rapport parlementaire, n°620. 2021.

Gouvernement. *Grand âge : le Gouvernement engagé en faveur du bien vieillir à domicile et en établissement.* Mars 2022. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 14/03/2022).

Guérin Laura. *« Faire manger » et « jouer le jeu de la convivialité » en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD).* 2016. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 24/03/2022).

Hébel Pascale. *Le petit déjeuner anglo-saxon s'installe peu à peu*. Dans *Crédoc : Consommation et modes de vie*, n°204. 2007.

Kaufmann Jean-Claude. *L'entretien compréhensif*. 2004.

Le Velly Ronan. *La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics*. Dans *Pour : enquêtes et témoignages*, n°215,216, p.269-274. 2012.

Le Velly Ronan et Bréchet Jean-Pierre. *Le marché comme rencontre d'activités de régulation. Initiatives et innovations dans l'approvisionnement bio et local de la restauration collective*. Dans *Sociologie du Travail*, p.478-492. 2011.

Luzi Jacques. *Une histoire de l'industrialisation de l'agroalimentaire*. Dans *Ecologie & politique*, n°38, p.43-56. 2009. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 28/02/2022).

Ministère de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique. *Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN).* 2015. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 21/02/2022).

Ministère des Solidarités et de la Santé. *Programme National Nutrition Santé 2019-2023*. 2019

Maréchal Gilles. *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires.* 2008.

Mundler Patrick et Rouchier Juliette. *Alimentation et proximités : Jeux d'acteurs et territoires.* 2016.

Paillé Pierre et Mucchielli Alex. *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. 2016.

Poulain Jean-Pierre. *Sociologie de l'obésité*. 2009

Paugam Serge. *Les 100 mots de la sociologie*. *« Que sais-je ? »*, 2ème édition. 2010.

Rastoin Jean-Louis. *Une brève histoire de l'industrie alimentaire*. Dans *Economie rurale*, n°255-256, p.61-71. 2000. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 03/03/2022).

Robert Martine. *La restauration collective joue la carte du local.* Dans *Les Echos*, n°22282, p.19. 2016.

Stephens Raphaël. *Un nouveau métier de l'alimentation. Le modèle de la « la Ruche qui dit Oui ! » ou l'organisation d'un réseau de circuits courts numériques entre producteurs et consommateurs locaux*. Dans *Pour*, n°239, p.85-102. 2021. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 28/02/2022).

Van Caemerbèke Olivier. *Ehpad : le dos au mur*. Dans *Le JAS*, n°260, p.19-24. 2021.

Villez Alain. *La crise des modèles*. Dans *Gérontologie et société*, n°123, p.169-184. 2007. [En ligne]. Disponible sur : Lien (Consulté le 09/03/2022).

XERFI. *La restauration collective*. Juin 2021.

Annexes

Annexe A1 - État des lieux des plateformes spécialisées dans l'approvisionnement local en Occitanie

Source : Expériences de restauration collective durable en Occitanie, DRAAF, 2022.

Annexe A2 - Questionnaire sur les achats locaux diffusé en août 2021

Et vous, comment circuit court-ez vous ?

- **Quel est le nom de l'EHPAD pour lequel vous répondez ?**

- **Pour les repas et collations des résidents, votre établissement :**
  - A une cuisine en interne pour élaborer les repas.
  - A externalisé la cuisine pour la confection des repas et vous réchauffez les plats.
  - N'a aucune cuisine en interne et vous faites appel à un prestataire extérieur.

- **Pour l'élaboration des repas, comment vous approvisionnez-vous ?**
  - Centrale d'achat/groupement
  - Marchés publics
  - Conventions/contrats avec des fournisseurs
  - Producteurs locaux
  - Autres :

- **Si vous vous fournissez auprès des producteurs locaux, vous commandez de manière :**
  - Ponctuelle.
  - Régulière.
  - Nous ne nous fournissons pas auprès de producteurs locaux.

- **Votre établissement propose-t-il un portage de repas à domicile ?**
  - Oui
  - Non

- **Pour l'élaboration des petits-déjeuners, comment vous approvisionnez-vous ?**
  - Centrale d'achat/groupement
  - Marchés publics
  - Conventions/contrats avec des fournisseurs
  - Producteurs locaux
  - Autres :

- **Si vous vous fournissez auprès des producteurs locaux, vous commandez de manière :**
  - Ponctuelle.
  - Régulière.
  - Nous ne nous fournissons pas auprès de producteurs locaux.

- **Pour l'élaboration des collations, comment vous approvisionnez-vous ?**
  - Centrale d'achat/groupement
  - Marchés publics
  - Conventions/contrats avec des fournisseurs
  - Producteurs locaux
  - Autres :

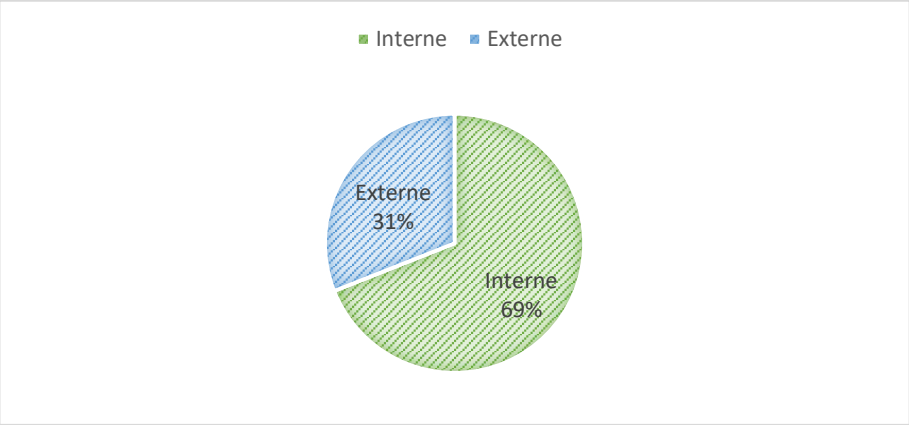
- **Si vous vous fournissez auprès des producteurs locaux, vous commandez de manière :**
  - Ponctuelle.
  - Régulière.
  - Nous ne nous fournissons pas auprès de producteurs locaux.

Annexe A3 - Analyse du questionnaire sur les achats locaux

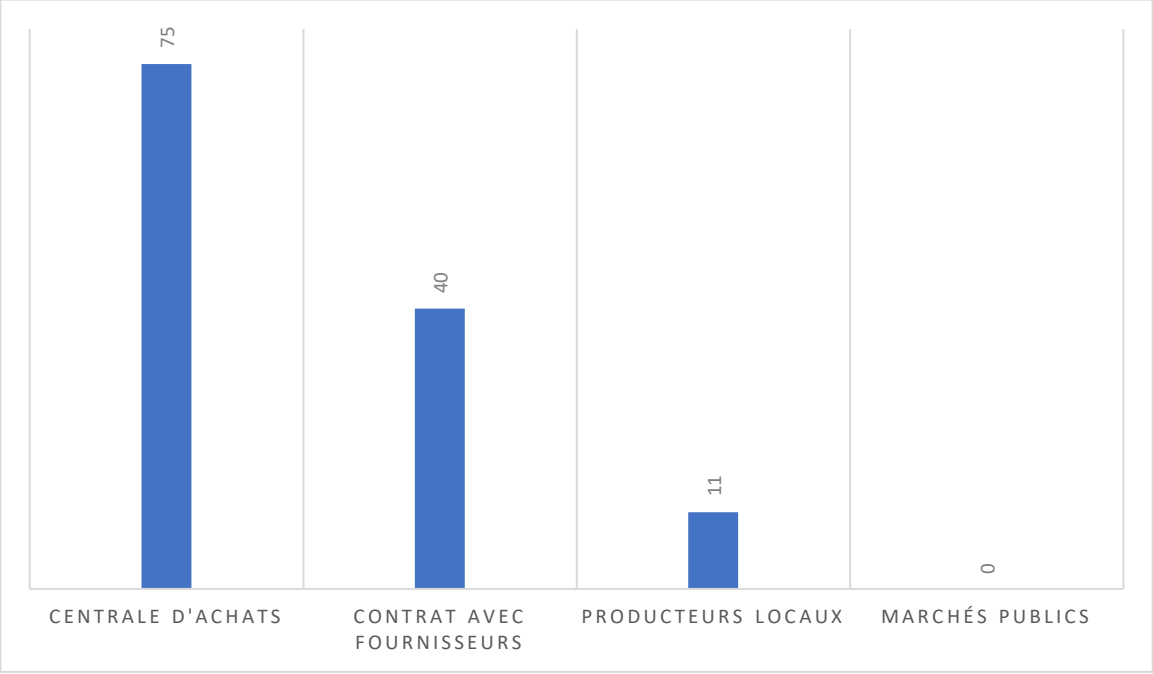
Résultats des réponses au questionnaire « Et vous comment (court) circuitez-vous ? »

- 29 répondants

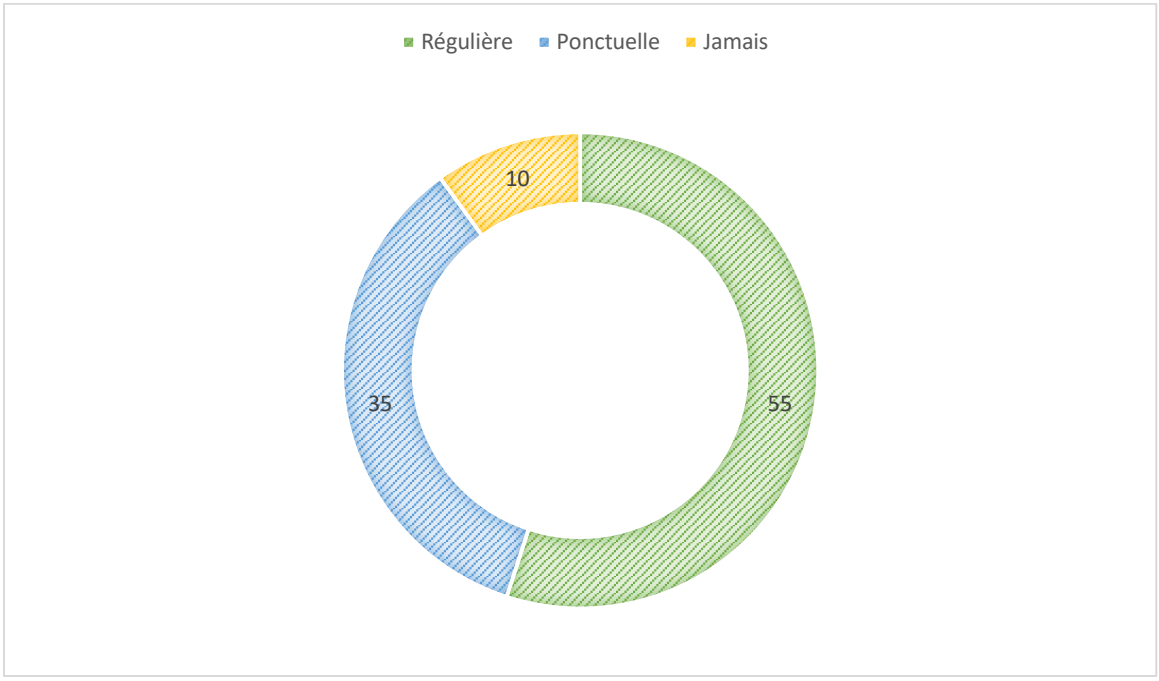
- **Pour les repas et collations des résidents, votre établissement a une cuisine :**



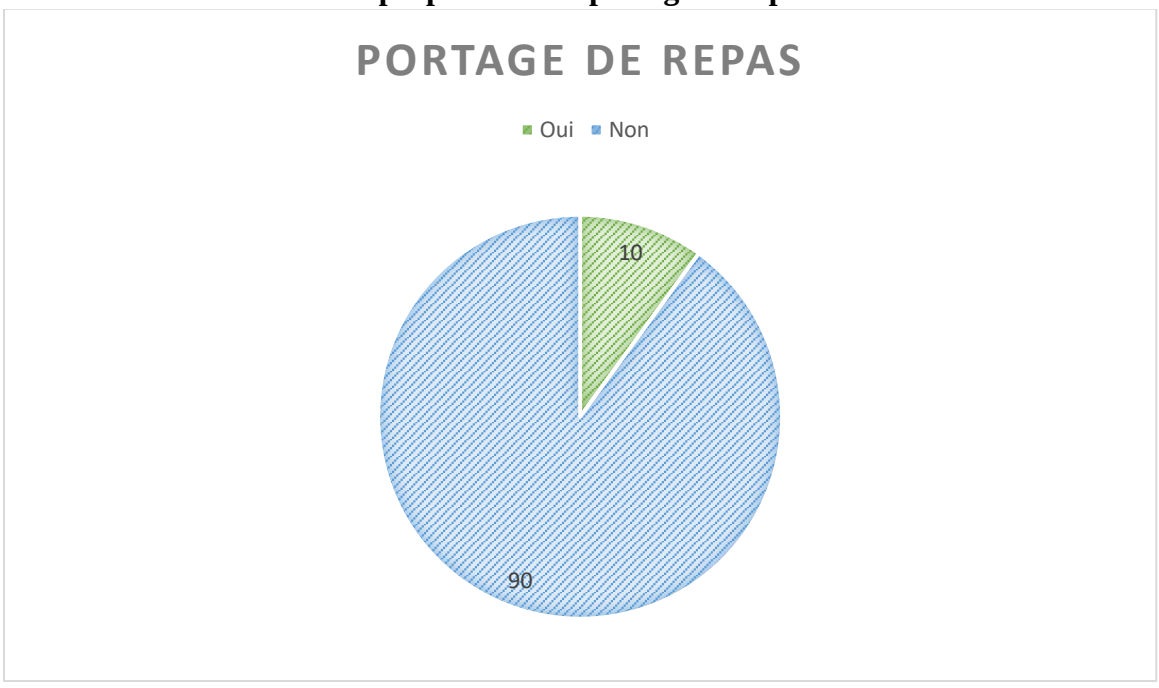
- **Pour l'élaboration des repas, comment vous approvisionnez-vous ?**



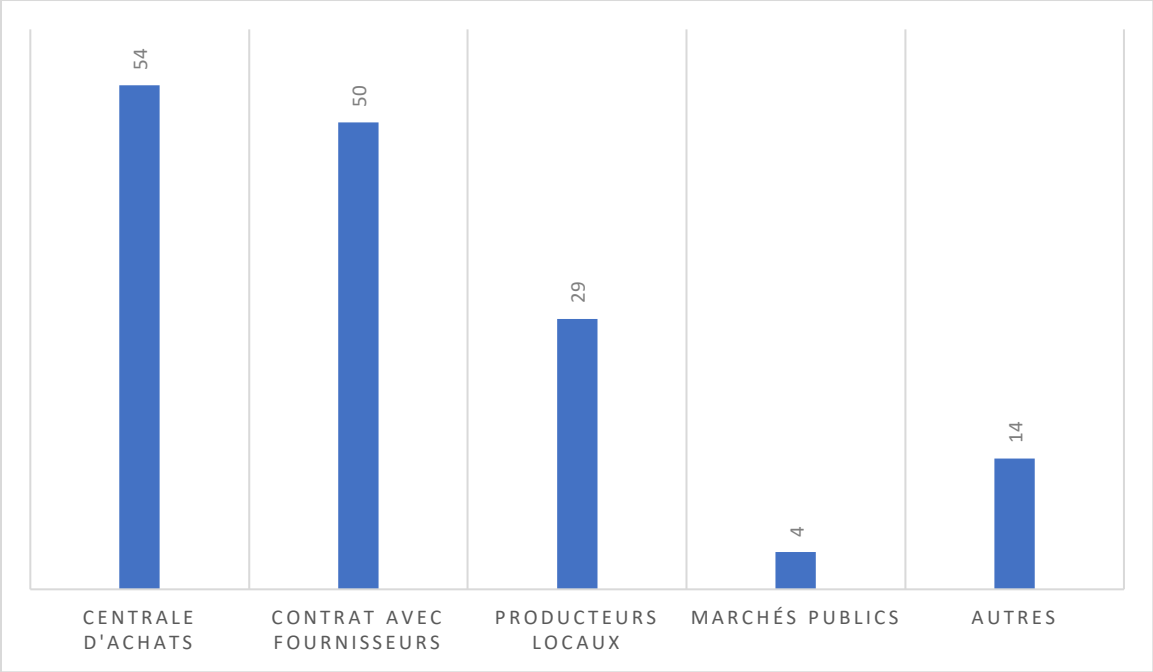
- **Si vous vous fournissez auprès des producteurs locaux, vous commandez de manière :**



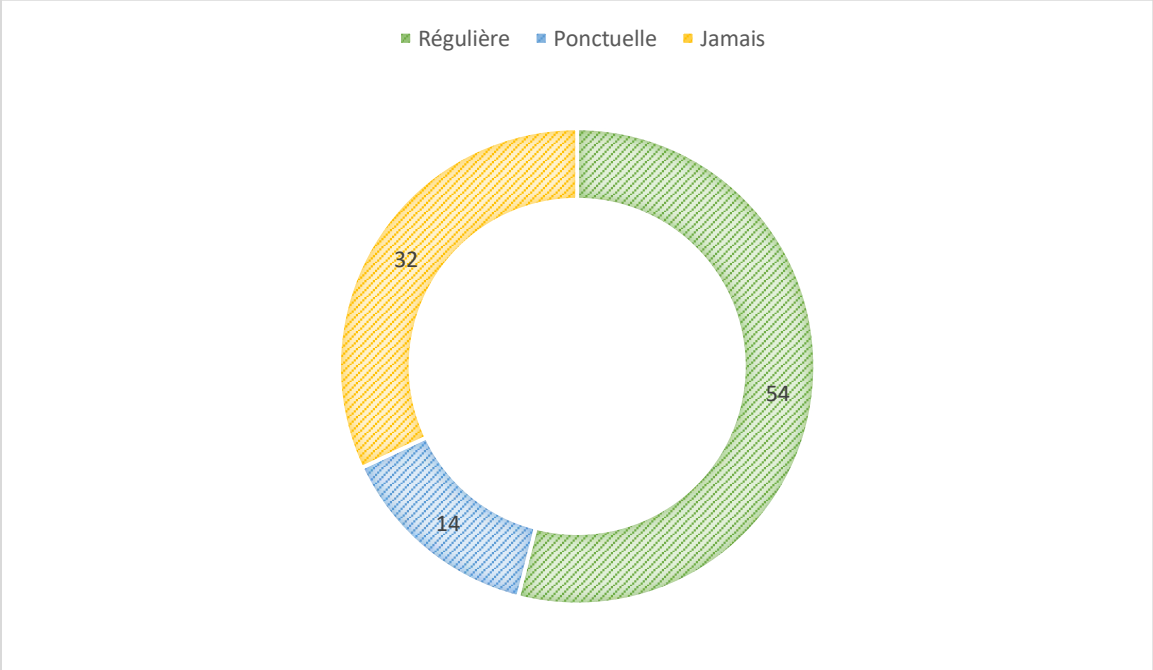
- **Votre établissement propose-t-il un portage de repas à domicile ?**



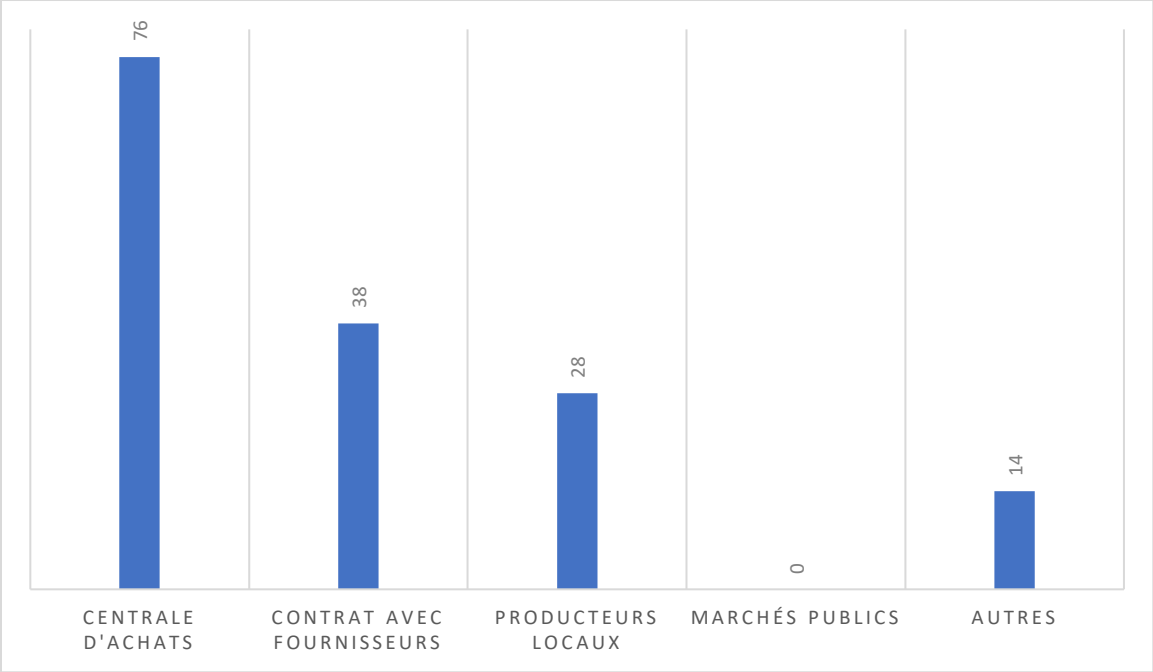
- **Pour l'élaboration des petits-déjeuners, comment vous approvisionnez-vous ?**



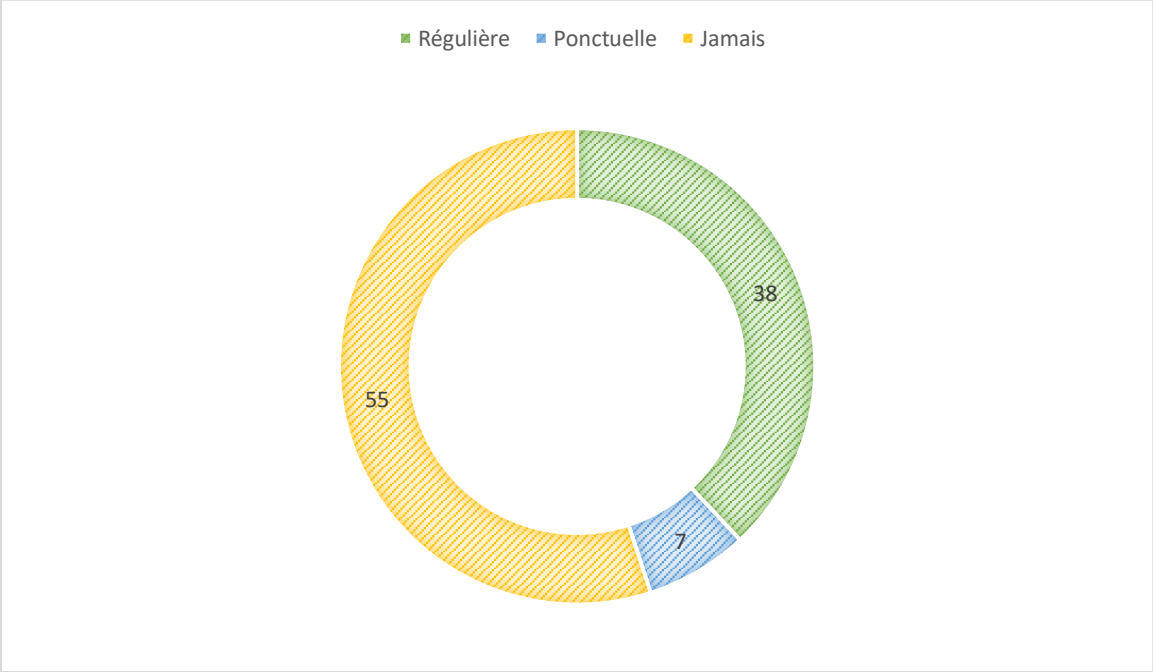
- **Si vous vous fournissez auprès des producteurs locaux, vous commandez de manière :**



- **Pour l'élaboration des collations, comment vous approvisionnez-vous ?**



- **Si vous vous fournissez auprès des producteurs locaux, vous commandez de manière :**



Questionnaire permettant le diagnostic de la fonction restauration

Ce diagnostic va permettre de définir les actions à mettre en place à court, moyen ou long terme, dans les établissements afin de promouvoir une alimentation locale.

1. Moyens organisationnels

- **Identité de la structure :**
  - Nom :
  - Adresse :
  - Téléphone et mail :
  - Statut :
  - Mode de gestion/production/liaison : □ Directe □ Sur place □ Froide □ Chaude
  - Nombre de résidents :
  - Nombre de repas/jour :
  - Quelle personne est responsable des achats (nom-fonction-tel/mail) ? :
  - Quelle personne est responsable de la cuisine (nom-fonction-tel/mail) ? :

- **Fonctionnement général de la restauration :**
  - Avez-vous un menu unique ou proposez-vous du choix ?
  - Quel type de repas servez-vous chaque jour ?

□ Petit déjeuner □ Collation 10h □ Déjeuner □ Goûter □ Dîner □ Collation nocturne

  - Mode de service pour chaque repas :

Repas		Petit déjeuner	Collation 10h	Déjeuner	Goûter	Diner
En salle	Plat collectif à table	□	□	□	□	□
	Plateau individuel	□	□	□	□	□
En Chambre	Plateau individuel	□	□	□	□	□

  - Avez-vous une « commission restauration et hôtellerie » et/ou une « commission menus » ? Combien de réunions par an ? Quels membres ?

- **<u>Les moyens humains :</u>**
  - Combien y-a-t-il de personnes en cuisine ? Quelle est leur fonction ? (En ETP)
  - Combien y-a-t-il de personnes dans l'équipe hôtellerie-soignant (ASH) ? Quelle est leur fonction ? (En ETP)
  - Avez-vous des formations en relation avec l'alimentation et l'hôtellerie ? Quelle était la dernière ?
  - Avez-vous un diététicien dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Quels sont ses rôles ?
  - Avez-vous un animateur dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Organise-t-il des ateliers en lien avec la cuisine ?
  - Existe-il un lien entre la fonction restauration et le personnel soignant (réunions, cahier de liaison…) ?

- **<u>Retours :</u>**
  - Avez-vous déjà mis en place un outil comme les enquêtes de satisfaction afin de recueillir l'avis des résidents ?
  - Connaissez-vous les attentes des familles sur les repas ? S'expriment-elles sur l'approvisionnement local ?

- **<u>Actions menées :</u>**
  - Qu'en est-il en termes de gaspillage alimentaire ?

Thèmes	**Analyse et actions** (Précisez si vous avez : réalisé un diagnostic, identifié les causes et pour corriger mise en place des leviers, mener des actions, obtenu des résultats…)
Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	
Production en cuisine	
Salle à manger-Chambres/ plateau des résidents	
Dons alimentaires	
Valorisation des bio-déchets (reste alimentaire ou déchets organiques)	
Autres déchets (emballage, cartons, verre, bois liés à la logistique…)	
Actions de communication	

2. Les commandes

- **Les achats :**
  - Vos achats sont réalisés selon quelle procédure ? (Marchés publics : gré à gré, MAPA, procédure formalisée, MBC, pas de MP) Détaillez selon les familles.

  - Pouvez-vous indiquer le volume que cela représente par lot chaque année ?

  - Vos marchés publics sont-ils élaborés en lien avec un groupement d'achat ? Quel est son nom ?

  - Quel format de conditionnement privilégiez-vous (collectif ou individuel) ?

  - Quelle gamme de produits privilégiez-vous ? (Produit brut ou prêt à l'emploi)

- **Gestion de l'approvisionnement :**
  - Qui élabore le planning de production et d'approvisionnement ? Sont-ils informatisés ? Utilisez-vous un logiciel ou votre propre outil ?

  - Quel est le cycle de commande vers les fournisseurs ? Quels sont les jours et horaires de livraison ?

  - Tous les fournisseurs vous livrent vos commandes ? Y-a-t-il des commandes que vous devez aller récupérer sur le lieu de production ?

  - Avez-vous des fiches techniques ? Sont-elles reliées au logiciel d'approvisionnement et/ou de production ?

- **L'offre en produits locaux :**
  - Avez-vous connaissance de la loi EGalim ? Où en êtes-vous en matière d'objectifs ?

  - Connaissez-vous l'offre en produits locaux sur le département ? Connaissez-vous la plateforme Agrilocal11 ? Vous l'avez déjà utilisé ? Souhaiteriez-vous en savoir plus ? Elle est mise à disposition gratuitement par le CD11 et respectueuse du CCP.

  - Pour vous, qu'est-ce qu'un produit local ?
  - Avez-vous une démarche d'approvisionnement en produits locaux ?

Si OUI :

Fournisseur	Commune	Produits achetés	Fréquence	Repas

  - Comment avez-vous trouvé les producteurs ?

- Mesurez-vous votre approvisionnement en produits locaux ? Quel est le volume (quantité, budget…) ?

- Comment le mesurez-vous (outil développé en interne, logiciel…) ?

- Avez-vous rencontré les producteurs-transformateurs sur site de production ? Lesquels ?

- Actuellement, avez-vous des remarques particulières concernant votre approvisionnement local sur :

Thématique	Remarques
Fournisseurs	
Produits	
Coûts	
Travail en cuisine, temps passé	
Perception des résidents, des familles, …	
Autres, précisez :	

Si OUI/NON :

- Avez-vous fixé des objectifs en matière d'approvisionnement local ? Sont-ils inscrits dans le projet d'établissement ? Par qui ont-ils été impulsés ? Quels produits visez-vous ? A quelle échéance temps ?

- Avez-vous identifié des besoins spécifiques pour développer l'approvisionnement local (liste des producteurs, matériel, accompagnement, formation, communication…) ?
- Le cas échéant, seriez-vous intéressés par une légumerie départementale ? par une logistique départementale ?

- Avez-vous des réticences face au développement d'une alimentation locale dans votre établissement ?

- **Coûts (HT) :**
  - Quel est le coût en denrées alimentaires d'une journée de repas/résident (HT ou TTC) ? Précisez en fonction du type de repas si possible.

  - Connaissez-vous le budget annuel destiné à la restauration ? Peut-il évoluer si vous décidez d'augmenter la part de produits locaux ?

3. Cuisine

- **Les menus :**
  - Quelle est la fréquence de votre cycle de menus ? Combien de semaines à l'avance est-il élaboré ?

- Complétez le tableau suivant :

Structure des repas		
Repas	**Déjeuner**	**Dîner**
Nombre de composantes		
Hors-d'œuvre	□	□
Plat protidique	□	□
Légumes verts	□	□
Féculents	□	□
Produit laitier	□	□
Dessert (Fruit/dérivés, pâtisseries)	□	□
Pain	□	□
Autres, précisez :	□	□

- Savez-vous combien de personnes mangent : en texture normale, haché, mixé ?

- De quoi est composé le petit déjeuner ? Y-a-t-il des adaptations en fonction du régime ?

- De quoi sont composées les collations ?

- Préparez-vous les collations en cuisine ou les produits sont-ils déjà prêts à être consommés ?

- Quels sont les produits les plus appréciés par les résidents ?

- Quels sont les produits les plus adaptés aux résidents ?
- Quels sont les produits les plus adaptés pour la distribution ? (Conditionnement jus de fruits par exemple)

- Pour vos repas, tenez-vous compte de la saisonnalité des fruits et légumes ?

- Proposez-vous des produits issus de l'agriculture biologique ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

- Proposez-vous des produits issus d'autres signes officiels de qualité (label rouge, AOP, IGP…) ? Lesquels ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

- L'introduction de ces produits SIQO/locaux engendre-elle un surcoût ? Si oui, il était de combien l'année passée ?

- Les repas de fêtes sont-ils améliorés ? Quels produits utilisez-vous ?

- L'alimentation est-elle mise en valeur au travers de thématiques par des outils de communication (semaine du goût, journée territoire…) ? A travers quels thèmes ? Combien de fois par an ?

- **<u>Les moyens matériels :</u>**
  - Liste des principaux matériels de production (sauteuse, marmite, four, cellule…) :

  - Avez- vous une légumerie ? Est-elle suffisante pour traiter des produits bruts ?

  - Quelles sont vos capacités de stockage ? (Chambres froides, réserves sèches…)

  - Des projets d'investissements en matériel sont-ils envisagés pour les années à venir ? Lesquels ?

- **<u>En cuisine :</u>**
  - Quels sont les types de plats préparés à partir de produits bruts (considérés « fait maison ») que vous priorisez (crudités, viandes, légumes, mixés, entremets, pâtisseries…) ?

  - Quels types de plats faites-vous en cuisine d'assemblage (fond de tarte) ?

  - Quels types de plats achetez-vous prêts à l'emploi (fonds de sauces, pâtisseries fraîches – surgelées…) ?

  - Les plats à texture modifiée (moulinée, mixée…) sont-ils produits en « fait maison » ou issus de l'IAA ?

Annexe A5 - Trame de mail pour contacter les établissements

Bonjour,

Faisant suite à notre conversation téléphonique, je sollicite un rendez-vous afin de vous soumettre un questionnaire qui permettrait de réaliser un diagnostic sur la fonction restauration des EHPAD n'externalisant pas la conception de leurs repas.

Ce diagnostic est réalisé par Mathilde Reynes, étudiante en Master 2 « Management de la Restauration Collective » et titulaire d'un BTS Diététique, en lien avec le service « Etablissements » et le service « Agriculture, Tourisme et Patrimoine » du Département. Ce diagnostic fait suite au questionnaire « Et vous comment court-circuitez-vous ? » auquel vous avez répondu et nous permettra de poursuivre la démarche du Département pour intensifier le recours aux circuits courts au plus près de vos besoins, possibilités et attentes. Idéalement, nous souhaiterions rencontrer la ou les personnes en charge de la restauration et des commandes.

En espérant une réponse favorable de votre part,

Bien cordialement.

Laura Matat
Référente établissements

1. Moyens organisationnels

- **Identité de la structure :**
  - Nom : **EHPAD Marguerite**
  - Statut : **Public + AS**
  - Mode de gestion/production/liaison : **Directe Sur place Chaude et froide pour l'EAM (livrés en bacs gastros)**
  - Nombre de résidents : **70 – divisés en plusieurs secteurs (dont 1 Alzheimer)**
  - Nombre de repas/jour : **200 (140+60 EAM) + personnel mais très faible**
  - Quelle personne est responsable des achats/cuisine ? : **Chef cuisinier**

- **Fonctionnement général de la restauration :**
  - Avez-vous un menu unique ou proposez-vous du choix ?

Menu unique

  - Quel type de repas servez-vous chaque jour ?

X Petit déjeuner □ Collation 10h X Déjeuner X Goûter X Dîner X Collation nocturne

  - Mode de service pour chaque repas :

Repas		Petit déjeuner	Déjeuner	Goûter	Diner
En salle	Plat collectif à table	□	□	□	□
	Plateau individuel	□	X	□	X
En Chambre	Plateau individuel	X	□	X	□

  - Avez-vous une « commission restauration et hôtellerie » et/ou une « commission menus » ? Combien de réunions par an ? Quels membres ?

Commission menus, 1/trimestre mais suspendues depuis le Covid (2020). Membres : cuisiniers, 1 aide-soignante par unité, cadre, représentant résidents.

- **Les moyens humains :**
  - Combien y-a-t-il de personnes en cuisine ? Quelle est leur fonction ?

4 ETP cuisiniers

  - Combien y-a-t-il de personnes dans l'équipe hôtellerie-soignant (ASH) ? Quelle est leur fonction ?

13 ASH dans l'établissement qui ont plusieurs rôles.

- Avez-vous des formations en relation avec l'alimentation et l'hôtellerie ? Quelle était la dernière ?

Oui avant le covid : alimentation chez la personne âgée.

- Avez-vous un diététicien dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Quels sont ses rôles ?

Plus depuis le covid, faute de moyens économiques.

- Avez-vous un animateur dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Organise-t-il des ateliers en lien avec la cuisine ?

Oui, une animatrice à temps complet, elle fait un atelier cuisine chaque quinze jours.

- Existe-il un lien entre la fonction restauration et le personnel soignant (réunions, cahier de liaison…) ?

Il existe un tableau alimentaire mis à jour par les infirmières chaque semaine afin de faire le point sur les différents régimes.

- **Retours :**
  - Avez-vous déjà mis en place un outil comme les enquêtes de satisfaction afin de recueillir l'avis des résidents ?

Une enquête de satisfaction annuelle pour les résidents et leur famille.

- Connaissez-vous les attentes des familles sur les repas ? S'expriment-elles sur l'approvisionnement local ?

Non elles ne s'expriment pas sur ce point, il n'y a pas de mention particulière à ce sujet dans le questionnaire.

- **Actions menées :**
  - Qu'en est-il en termes de gaspillage alimentaire ?

Pas d'actions particulières, on essaie de limiter le gaspillage en adaptant les portions, pour les déchets on respecte simplement le tri sélectif. Il n'y a pas de compost.

2. Les commandes

- **Les achats :**
  - Vos achats sont réalisés selon quelle procédure ?

Majoritairement de gré à gré.

- Vos marchés publics sont-ils élaborés en lien avec un groupement d'achat ? Quel est son nom ?

Non, pour les commandes on passe par des centrales d'achats. Elles ne font pas de local mais il y a des produits issus de l'agriculture biologique.

- Quel format de conditionnement privilégiez-vous ?

De l'individuel principalement, le collectif c'est rare.

- Quelle gamme de produits privilégiez-vous ?

Ça dépend mais en général c'est du semi-élaboré, j'utilise beaucoup de surgelés, surtout pour les légumes. Les produits bruts demandent davantage de temps.

- **<u>Gestion de l'approvisionnement :</u>**
  - Qui élabore le planning de production et d'approvisionnement ? Sont-ils informatisés ? Utilisez-vous un logiciel ou votre propre outil ?

Le chef cuisinier, via un logiciel mis à disposition par une centrale d'achat qui permet de visualiser les prix les plus avantageux.

  - Quel est le cycle de commande vers les fournisseurs ? Quels sont les jours et horaires de livraison ?

Chaque semaine. Il y a trois jours de livraison par semaine.

  - Tous les fournisseurs vous livrent vos commandes ? Y-a-t-il des commandes que vous devez aller récupérer sur le lieu de production ?

Oui, sauf situation exceptionnelle.

  - Avez-vous des fiches techniques ? Sont-elles reliées au logiciel d'approvisionnement et/ou de production ?

Non.

- **<u>L'offre en produits locaux :</u>**
  - Avez-vous connaissance de la loi EGalim ? Où en êtes-vous en matière d'objectifs ?

Oui, on y était avant l'inflation (hausse d'environ 7%) pour le bio. Les produits locaux un peu mais on a tout arrêté suite à l'augmentation tarifaire. Ils font une loi mais ils n'augmentent pas les budgets pour autant.

  - Connaissez-vous l'offre en produits locaux sur le département ? Connaissez-vous la plateforme Agrilocal11 ? Vous l'avez déjà utilisé ? Souhaiteriez-vous en savoir plus ? Elle est mise à disposition gratuitement par le CD11 et respectueuse du CCP.

Oui (chef cuisinier), j'en ai entendu parler il y a quelques années mais ce n'était pas au point. Le problème c'est la régularité d'approvisionnement. Même si aujourd'hui le dispositif est déployé et fonctionne dans les collèges, nous on passera forcément après, pas sûr qu'il reste de quoi nous livrer.

  - Pour vous, qu'est-ce qu'un produit local ?

Un produit audois ou venant de départements limitrophes, pour la viande on se sert beaucoup dans l'Aveyron.

  - Avez-vous une démarche d'approvisionnement en produits locaux ?

Non, on avait essayé mais maintenant c'est trop cher suite à l'inflation.

  - Avez-vous fixé des objectifs en matière d'approvisionnement local ? Sont-ils inscrits dans le projet d'établissement ? Par qui ont-ils été impulsés ? Quels produits visez-vous ? A quelle échéance temps ?

Non.

- Avez-vous identifié des besoins spécifiques pour développer l'approvisionnement local (liste des producteurs, matériel, accompagnement, formation, communication…) ?

Ce serait bien que les producteurs puissent surgeler leur production afin que les produits soient disponibles toute l'année et qu'ils soient en capacité de répondre à des demandes fortes et/ou régulières. Pour les producteurs, cela permettrait de gérer les stocks.

- Le cas échéant, seriez-vous intéressés par une légumerie départementale ? par une logistique départementale ?

Oui, les deux et particulièrement si des produits surgelés sont disponibles.

- Avez-vous des réticences face au développement d'une alimentation locale dans votre établissement ?

Oui, qu'on ne puisse pas être fourni en quantité comme on le souhaite.

- **Coûts (HT) :**
  - Quel est le coût en denrées alimentaires d'une journée de repas/résident (HT ou TTC) ? Précisez en fonction du type de repas si possible.

Il est de 4,20€ + 5.37€ de charges, le coût total s'élève à environ 10€/jour/résident.

- Connaissez-vous le budget annuel destiné à la restauration ? Peut-il évoluer si vous décidez d'augmenter la part de produits locaux ?

Pour l'instant non, en 2022 on prend au moins cher pour faire face aux hausses de prix.

3. Cuisine

- **Les menus :**
  - Quelle est la fréquence de votre cycle de menus ? Combien de semaines à l'avance est-il élaboré ?

On a un plan alimentaire qui permet d'établir ensuite les menus. 3 semaines à l'avance.

- Complétez le tableau suivant :

Structure des repas		
Repas	**Déjeuner**	**Dîner**
Nombre de composantes		
Hors-d'œuvre	X	X
Plat protidique	X	X
Légumes verts	X	□
Féculents	□	X
Produit laitier	X	□
Dessert (Fruit/dérivés, pâtisseries)	□	X
Pain	X	X
Autres, précisez : Vins	X	X

Le pain vient des boulangeries du village, on alterne avec chacune tous les 3 mois via des conventions. Le vin est également commandé à la cave du village.

Pour le pain de mie, on le commande à un industriel.

- Savez-vous combien de personnes mangent : en texture normale, haché, mixé ?

Environ 20 repas modifiés par service, essentiellement du mixé.

- De quoi est composé le petit déjeuner ? Y-a-t-il des adaptations en fonction du régime ?

Boisson (café, thé, chocolat), pain (ou pain de mie ou biscottes), beurre et confiture, fruit (ou jus de fruit ou compote).

- De quoi sont composées les collations ?

Boisson (café ou thé), laitage (++ yaourt), jus de fruit ou compote, gâteaux industriels ou fait maison (chaque 15 jours).

- Préparez-vous les collations en cuisine ou les produits sont-ils déjà prêts à être consommés ?

Majoritairement c'est prêt à l'emploi.

- Quels sont les produits les plus appréciés par les résidents au petit déjeuner et au goûter ?

Les gâteaux quand ils sont faits maison (surtout les crêpes).

- Quels sont les produits les plus adaptés aux résidents ?

Tout ce qui va être mou, les viandes doivent être bien cuites afin qu'elles fondent dans la bouche.

- Quels sont les produits les plus adaptés pour la distribution ? (Conditionnement jus de fruits par exemple).

Tout ce qui est individuel. Les jus de fruit sont servis au verre.

- Pour vos repas, tenez-vous compte de la saisonnalité des fruits et légumes ?

En général oui mais j'utilise des légumes d'hiver l'été car les résidents ont du mal à digérer les légumes d'été trop acides. De temps en temps ils le supportent mais pas de là à en proposer chaque jour.

- Proposez-vous des produits issus de l'agriculture biologique ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Avant l'inflation oui, on atteignait les 20% exigés par la loi Egalim. Maintenant, on a tout arrêté. On commandait surtout des yaourts, des légumes et des céréales. La viande est trop chère en bio.

- Proposez-vous des produits issus d'autres signes officiels de qualité (label rouge, AOP, IGP…) ? Lesquels ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Non.

- L'introduction de ces produits SIQO/locaux engendre-elle un surcoût ? Si oui, il était de combien l'année passée ?

Lorsqu'on en utilisait oui mais c'était un surcoût raisonnable.

- Les repas de fêtes sont-ils améliorés ? Quels produits utilisez-vous ?

Oui, mais pas avec des produits locaux.

- L'alimentation est-elle mise en valeur au travers de thématiques par des outils de communication (semaine du goût, journée territoire…) ? A travers quels thèmes ? Combien de fois par an ?

Oui, un repas à thème chaque deux mois et un gâteau d'anniversaire chaque mois. L'alimentation est mise en valeur car on s'est battu et on continuera de se battre pour maintenir la liaison chaude au sein de l'établissement qui est meilleure pour les repas des résidents. Elle est mise en avant grâce aux cuisiniers lors du service du repas de midi.

- **<u>Les moyens matériels :</u>**
  - Liste des principaux matériels de production (sauteuse, marmite, four, cellule…) :

1 sauteuse, 2 fours dont un à vapeur, 4 feux vifs, 2 cellules de refroidissement pour la partie des repas livrés à l'EAM, des chariots chauffants…

- Avez- vous une légumerie ? Est-elle suffisante pour traiter des produits bruts ?

Oui, oui.

- Quelles sont vos capacités de stockage ? (Chambres froides, réserves sèches…)

On a 3 chambres froides : légumes, BOF et négative.

- Des projets d'investissements en matériel sont-ils envisagés pour les années à venir ? Lesquels ?

Oui, des travaux sont prévus afin que la liaison froide soit conforme. Pour l'instant, ils n'ont pas commencé vu que la trésorerie est déficitaire.

- **<u>En cuisine :</u>**
  - Quels sont les types de plats préparés à partir de produits bruts (considérés « fait maison ») que vous priorisez (crudités, viandes, légumes, mixés, entremets, pâtisseries…) ?

Essentiellement les plats en sauce, les soupes.

- Quels types de plats achetez-vous prêts à l'emploi (fonds de sauces, pâtisseries fraîches – surgelées…) ?

Certains légumes, les entremets, les pâtisseries.

- Les plats à texture modifiée (moulinée, mixée…) sont-ils produits en « fait maison » ou issus de l'IAA ?

Non, c'est du fait maison. Les menus sont identiques pour n'importe quel type de texture.

<u>Divers :</u>

La directrice est intéressée par l'intégration de produits locaux au moment du goûter ou du petit-déjeuner. Ils préfèrent le format individuel que collectif car cela nécessite moins de manutention de la part de l'équipe hôtelière. Un quatre quarts peut être servi mais de manière occasionnelle. Par contre, les jus de fruits peuvent être des bouteilles et la confiture peut être en pot car peu de personnes se tartinent elles-mêmes le pain. L'été ils servent aussi des glaces. Elle s'est battue pour conserver cette cuisine en liaison chaude et compte continuer. D'ailleurs, dans le cadre d'un centre de ressources territoriales il est prévu d'accueillir des personnes âgées venant du domicile pour prendre le déjeuner avec les résidents.

Aussi, la directrice aimerait fournir l'école mais celle-ci a récemment effectué des travaux de réhabilitation de la cuisine et cuisine donc sur place. Il reste des écoles aux alentours qui pourraient coller. Cela représenterait environ 150 repas supplémentaires le midi.
L'EHPAD ne s'occupe plus du portage de repas qui a été transféré au CIAS.
Elle a également des relations avec la directrice des EHPADs situés aux alentours. La directrice nous a également fait part d'un manque d'informations concernant les producteurs locaux, quand elle est arrivée elle n'avait pas de base de données pour savoir où s'approvisionner localement.

1. Moyens organisationnels

- **Identité de la structure :**
  - Nom : **EHPAD Fushia**
  - Statut : **Public + AS**
  - Mode de gestion/production/liaison : **Directe Sur place Chaude**
  - Nombre de résidents : **80 – divisés en plusieurs secteurs (dont 1 Alzheimer)**
  - Nombre de repas/jour : **200 (160+30 Ecole +10 Perso)**
  - Quelle personne est responsable des achats/cuisine ? **Chef cuisinier**

- **Fonctionnement général de la restauration :**
  - Avez-vous un menu unique ou proposez-vous du choix ?

Menu unique que j'adapte parfois pour l'école.

  - Quel type de repas servez-vous chaque jour ?

X Petit déjeuner □ Collation 10h X Déjeuner X Goûter X Dîner X Collation nocturne

  - Mode de service pour chaque repas :

Repas		Petit déjeuner	Déjeuner	Goûter	Diner
En salle	Plat collectif à table	□	X	□	X
	Plateau individuel	□	□	□	X
En Chambre	Plateau individuel	X	□	X	□

  - Avez-vous une « commission restauration et hôtellerie » et/ou une « commission menus » ? Combien de réunions par an ? Quels membres ?

Commission-menus. Membres : cuisiniers, aides-soignantes, animatrice et résidents.

- **Les moyens humains :**
  - Combien y-a-t-il de personnes en cuisine ? Quelle est leur fonction ?

4 cuisiniers dans l'équipe : 2 le matin et 1 le soir. Les cuisiniers assurent également le service des repas (déjeuner et dîner).

  - Avez-vous des formations en relation avec l'alimentation et l'hôtellerie ? Quelle était la dernière ?

Oui c'était une formation Ducasse qui portait sur les textures modifiées, le finger food, et les desserts adaptés. J'aimerai prochainement me former aux troubles de la déglutition.

  - Avez-vous un diététicien dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Quels sont ses rôles ?

Non

- Avez-vous un animateur dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Organise-t-il des ateliers en lien avec la cuisine ?

Oui, une animatrice à temps complet, elle fait un atelier cuisine régulièrement, la semaine dernière c'était les asperges. Cette semaine c'est les fraises qu'on va faire en salade. Les résidents participent mais peu sont en capacité : seulement 5-6. On a pour projet de faire une cuisine thérapeutique pour que les résidents aient davantage de moyens.

- Existe-il un lien entre la fonction restauration et le personnel soignant (réunions, cahier de liaison…) ?

On a un lien avec les infirmiers et les docteurs.

- **Retours :**
  - Avez-vous déjà mis en place un outil comme les enquêtes de satisfaction afin de recueillir l'avis des résidents ?

Oui.

- Connaissez-vous les attentes des familles sur les repas ? S'expriment-elles sur l'approvisionnement local ?

Je ne sais pas mais avant la Covid-19 les familles venaient régulièrement manger et elles jugeaient alors par elle-même. Elles étaient satisfaites.

- **Actions menées :**
  - Qu'en est-il en termes de gaspillage alimentaire ?

Il y a très peu de gaspillage ici, je dirai qu'il y en a davantage à l'école mais je surveille régulièrement et cela reste correct. Pour en revenir à ici, je sais exactement les quantités qu'il me faut alors on ne jette pas beaucoup, des économies sont faites. On a un composteur aussi sur place.

2. Les commandes

- **Les achats :**
  - Vos achats sont réalisés selon quelle procédure ?

Majoritairement de gré à gré.

- Vos marchés publics sont-ils élaborés en lien avec un groupement d'achat ? Quel est son nom ?

Oui j'utilise AGApro.

- Quel format de conditionnement privilégiez-vous ?

Du collectif pour toutes les préparations et de l'individuel pour les collations.

- Quelle gamme de produits privilégiez-vous ?

Essentiellement des produits bruts.

- **Gestion de l'approvisionnement :**
  - Qui élabore le planning de production et d'approvisionnement ? Sont-ils informatisés ? Utilisez-vous un logiciel ou votre propre outil ?

Le chef cuisinier, via un logiciel.

- Quel est le cycle de commande vers les fournisseurs ? Quels sont les jours et horaires de livraison ?

Je suis livré chaque jour, je veux un maximum de fraicheur.

- Tous les fournisseurs vous livrent vos commandes ? Y-a-t-il des commandes que vous devez aller récupérer sur le lieu de production ?

Oui.

- Avez-vous des fiches techniques ? Sont-elles reliées au logiciel d'approvisionnement et/ou de production ?

Non.

- **<u>L'offre en produits locaux :</u>**
  - Avez-vous connaissance de la loi EGalim ? Où en êtes-vous en matière d'objectifs ?

Je connais mais le bio qui vient de l'autre bout de la France ou de l'étranger je n'en veux pas, vous croyez qu'ils respectent vraiment le cahier des charges ? On n'est pas sûr de la qualité et le prix est triple. Par contre, du bio local oui !

- Connaissez-vous l'offre en produits locaux sur le département ? Connaissez-vous la plateforme Agrilocal11 ? Vous l'avez déjà utilisé ? Souhaiteriez-vous en savoir plus ? Elle est mise à disposition gratuitement par le CD11 et respectueuse du CCP.

Je ne connais pas, je ne suis pas inscrit, pour les producteurs locaux je traite directement avec eux mais je suis intéressé pour découvrir l'outil.

- Pour vous, qu'est-ce qu'un produit local ?

Un produit audois ou venant de départements limitrophes, on est aussi proche de l'Ariège que de l'Aude.

- Avez-vous une démarche d'approvisionnement en produits locaux ?

Ah oui, je me sers énormément en produits locaux : poisson, viande, le riz, les lingots de Castelnaudary. Les primeurs aussi mais c'est un peu plus difficile.

- Comment avez-vous trouvé les producteurs ?

Moi-même, par mes connaissances, j'ai une longue expérience en restauration commerciale, je travaillais avec les producteurs locaux également à ce moment-là puis je suis natif d'ici.

- Mesurez-vous votre approvisionnement en produits locaux ?

Tout le frais est local donc environ 50% de produits locaux, pour le reste je me sers en produits de meilleure gamme.

- Avez-vous fixé des objectifs en matière d'approvisionnement local ? Sont-ils inscrits dans le projet d'établissement ? Par qui ont-ils été impulsés ? Quels produits visez-vous ? A quelle échéance temps ?

Non mais je souhaite continuer comme ça, plus je travaille en local et mieux c'est.

- Avez-vous identifié des besoins spécifiques pour développer l'approvisionnement local (liste des producteurs, matériel, accompagnement, formation, communication…) ?

Avant je travaillais avec un maraicher mais j'ai dû arrêter car il ne pouvait pas assurer la quantité, c'est arrivé plusieurs fois que je commande 10kg de carottes par exemple et à la livraison j'en

recevais que 3 sauf que moi les carottes j'en avais besoin pour le lendemain, comment je fais ? Il m'a fallu trouver une solution rapidement.
Le local ça fonctionne mais avec les fruits et légumes c'est un peu plus compliqué.

- Quelle gamme aimeriez-vous retrouver en produits locaux ?

Les produits bruts ne me dérangent pas, ça demande du travail mais c'est ce qu'on fait depuis longtemps et c'est le meilleur.

- Le cas échéant, seriez-vous intéressés par une légumerie départementale ? par une logistique départementale ?

Oui pourquoi pas pour faciliter la logistique mais ça c'est plus à voir avec les producteurs qui gèrent actuellement cette phase de livraison. Pour la légumerie, la 4e gamme c'est bien mais il faut que ce soit frais. Ça m'est déjà arrivé d'en commander et de recevoir les sachets gonflés : résultat, on jette.

- Avez-vous des réticences face au développement d'une alimentation locale dans votre établissement ?

Non, je le fais déjà et ça fonctionne.

- **Coûts (HT) :**
  - Quel est le coût en denrées alimentaires d'une journée de repas/résident (HT ou TTC) ?

Je n'ai que le coût des denrées en tête, pour une journée pour un résident on est à 4,50€ environ.

- Connaissez-vous le budget annuel destiné à la restauration ? Peut-il évoluer si vous décidez d'augmenter la part de produits locaux ?

J'ai 150 000€ de budget mais dedans je dois prévoir le renouvellement de matériel le cas échéant et tout ce qui est eau gélifiée, c'est plus du soin mais c'est dans le budget restauration.

3. Cuisine

- **Les menus :**
  - Quelle est la fréquence de votre cycle de menus ? Combien de semaines à l'avance est-il élaboré ?

J'utilise un plan alimentaire et j'élabore les menus 8 semaines à l'avance.

- Savez-vous combien de personnes mangent : en texture normale, haché, mixé ?

15 par repas – il y a des textures haché, mouliné, lisse…

- De quoi est composé le petit déjeuner ? Y-a-t-il des adaptations en fonction du régime ?

Au petit déjeuner il y a de tout, ils choisissent en fonction de leur envie et capacité. On a : Boisson (café, thé, chocolat), pain (ou pain de mie ou biscottes), beurre et confiture, fruit (ou jus de fruit ou compote), yaourt…
L'important c'est de satisfaire le désir du résident, les filles ont un chariot et c'est « free », ils sont libres de choisir !
Le dimanche, ils ont les croissants.

- De quoi sont composées les collations ?

Pour les collations, comme le petit déjeuner, il y a boisson chaude, jus de fruits, gâteaux…

- Préparez-vous les collations en cuisine ou les produits sont-ils déjà prêts à être consommés ?

Majoritairement c'est prêt à l'emploi, on fait des gâteaux maison chaque 15 jours.

- Quels sont les produits les plus appréciés par les résidents au petit déjeuner et au goûter ?

Les gâteaux quand ils sont faits maison, les viennoiseries. On fait les gâteaux d'anniversaire maison aussi.

- Quels sont les produits les plus adaptés aux résidents ?

Tout ce qui va être mou et leur permettre une bonne déglutition.

- Quels sont les produits les plus adaptés pour la distribution ?

Tout ce qui est individuel. Les jus de fruit sont servis au verre. Pour les glaces, ça va être la saison, on utilise des petits pots ou des napolitains qu'on coupe à la portion.

- Pour vos repas, tenez-vous compte de la saisonnalité des fruits et légumes ?

Oui.

- Proposez-vous des produits issus de l'agriculture biologique ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Non.

- L'introduction de ces produits SIQO/locaux engendre-elle un surcoût ? Si oui, il était de combien l'année passée ?

Le surcout est léger, il va peut-être augmenter avec l'inflation mais ce n'est pas pour ça qu'on va changer notre politique.

- Les repas de fêtes sont-ils améliorés ? Quels produits utilisez-vous ?

Bien sûr, on a du foie gras, de la langouste à noël…

- L'alimentation est-elle mise en valeur au travers de thématiques par des outils de communication (semaine du goût, journée territoire…) ? A travers quels thèmes ? Combien de fois par an ?

Oui, un repas à thème chaque mois, la semaine du goût, beaucoup d'animations autour de l'alimentation proposées par l'animatrice.

- **<u>Les moyens matériels :</u>**
  - Liste des principaux matériels de production (sauteuse, marmite, four, cellule…) :

1 sauteuse, 1 four qui fait vapeur, 1 marmite, 1 patateuse…

- Avez- vous une légumerie ? Est-elle suffisante pour traiter des produits bruts ?

Oui, oui.

- Quelles sont vos capacités de stockage ? (Chambres froides, réserves sèches…)

3 chambres froides : BOF, produits finis, légumes + 1 négative.

- Des projets d'investissements en matériel sont-ils envisagés pour les années à venir ? Lesquels ?

J'ai déjà changé la sauteuse car ce qu'il y avait avant ce n'était pas possible, j'aimerai prochainement un 2ème four pour faciliter le maintien en température.

- **<u>En cuisine :</u>**
  - Quels sont les types de plats préparés à partir de produits bruts (considérés « fait maison ») que vous priorisez (crudités, viandes, légumes, mixés, entremets, pâtisseries…) ?

Beaucoup de choses : les légumes farcis, les soupes, les pâtisseries, les tartes, les viandes en sauce…

  - Quels types de plats achetez-vous prêts à l'emploi (fonds de sauces, pâtisseries fraîches – surgelées…) ?

Les gâteaux pour le goûter.

  - Les plats à texture modifiée (moulinée, mixée…) sont-ils produits en « fait maison » ou issus de l'IAA ?

C'est du fait maison. Les personnes en texture modifiée mangent le même menu que les autres.

<u>Divers :</u>

Le chef cuisinier est très engagé déjà dans la démarche. Il dit qu'il a la chance aussi d'être soutenu par la direction. Il souhaite procurer du plaisir aux résidents pour qui le plaisir de manger est la seule chose qu'il leur reste. Le chef est désireux de se former davantage, notamment pour comprendre les troubles pouvant impacter le convive comme la déglutition ou le manger main.

1. Moyens organisationnels

- **Identité de la structure :**
  - Nom : **EHPAD Genêt**
  - Statut : **Public + AS**
  - Mode de gestion/production/liaison : **Directe Sur place Chaude**
  - Nombre de résidents : **85 dont 16 en secteur fermé**
  - Nombre de repas/jour : **180 (résidents + perso)**
  - Quelle personne est responsable des achats/cuisine ? **Chef cuisinier**

- **Fonctionnement général de la restauration :**
  - Avez-vous un menu unique ou proposez-vous du choix ?

Menu unique adapté aux personnes allergiques ou ayant une texture modifiée.

  - Quel type de repas servez-vous chaque jour ?

X Petit déjeuner □ Collation 10h X Déjeuner X Goûter X Dîner X Collation nocturne

  - Mode de service pour chaque repas :

Repas		Petit déjeuner	Déjeuner	Goûter	Diner
En salle	Plat collectif à table	□	X	□	X
	Plateau individuel	□	□	X	□
En Chambre	Plateau individuel	X	□	X	□

  - Avez-vous une « commission restauration et hôtellerie » et/ou une « commission menus » ? Combien de réunions par an ? Quels membres ?

Commission-menus tous les 2 mois. Membres : chef cuisinier, 1 soignant, direction et cadre. Pré-commission où se réunissent le chef cuisinier, les résidents et l'animatrice.

- **Les moyens humains :**
  - Combien y-a-t-il de personnes en cuisine ? Quelle est leur fonction ? (En ETP)

2 cuisiniers à plein temps, 1 à 80% et 1 à 50%. Chaque jour, il y a un cuisinier le matin et un l'après-midi.

  - Avez-vous des formations en relation avec l'alimentation et l'hôtellerie ? Quelle était la dernière ?

Oui, la dernière était sur les pâtisseries revisitées.

  - Avez-vous un diététicien dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Quels sont ses rôles ?

Non

- Avez-vous un animateur dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Organise-t-il des ateliers en lien avec la cuisine ?

Oui, à temps plein, elle fait des ateliers cuisine 2 fois par mois avec 7 à 8 résidents, 1 soignant et 1 cuisinier.

- Existe-il un lien entre la fonction restauration et le personnel soignant (réunions, cahier de liaison…) ?

Oui via les transmissions. En cuisine, notre interlocuteur avec les soignants est l'infirmière référente.

- **Retours :**
  - Avez-vous déjà mis en place un outil comme les enquêtes de satisfaction afin de recueillir l'avis des résidents ?

Je pense mais je ne suis pas sûre.

- **Actions menées :**
  - Qu'en est-il en termes de gaspillage alimentaire ?

Il y a beaucoup de gaspillage, surtout sur le pain (en tranches). On essaie d'adapter les portions en fonction des résidents.

2. Les commandes

- **Les achats :**
  - Vos marchés publics sont-ils élaborés en lien avec un groupement d'achat ? Quel est son nom ?

Oui j'utilise AGApro et parfois directement avec des fournisseurs. Par exemple, le pain on travaille avec les deux boulangeries du village (1 mois chacune) et tout ce qui est saucisse, chair et boudin on le prend à la boucherie.

- Quel format de conditionnement privilégiez-vous (collectif ou individuel) ?

De l'individuel pour tout ce qui est yaourt, fromage… puis du collectif pour les préparations.

- Quelle gamme de produits privilégiez-vous ? (Produit brut ou prêt à l'emploi)

Ça dépend mais de façon générale des produits plus ou moins élaborés.

- **Gestion de l'approvisionnement :**
  - Qui élabore le planning de production et d'approvisionnement ? Sont-ils informatisés ? Utilisez-vous un logiciel ou votre propre outil ?

Le chef cuisinier, via un logiciel mis à disposition par la centrale d'achats.

- Quel est le cycle de commande vers les fournisseurs ? Quels sont les jours et horaires de livraison ?

On commande chaque semaine et pour le frais on est livrés plusieurs fois par semaines, pour les fruits deux fois par exemple.

- Tous les fournisseurs vous livrent vos commandes ? Y-a-t-il des commandes que vous devez aller récupérer sur le lieu de production ?

Oui tous.

- Avez-vous des fiches techniques ? Sont-elles reliées au logiciel d'approvisionnement et/ou de production ?

Non.

- **<u>L'offre en produits locaux :</u>**
  - Avez-vous connaissance de la loi EGalim ? Où en êtes-vous en matière d'objectifs ?

Oui mais on n'est pas à la hauteur des 20%, augmente trop le coût.

- Connaissez-vous l'offre en produits locaux sur le département ? Connaissez-vous la plateforme Agrilocal11 ? Vous l'avez déjà utilisé ? Souhaiteriez-vous en savoir plus ? Elle est mise à disposition gratuitement par le CD11 et respectueuse du CCP.

Non, je connais Agrilocal de nom depuis que j'ai répondu à votre premier questionnaire. Mais nous le problème c'est qu'on travaille plus avec l'Ariège que l'Aude, on est plus proches géographiquement d'eux d'ailleurs.

- Pour vous, qu'est-ce qu'un produit local ?

Un produit du département mais aussi d'autres qui sont proches comme l'Ariège pour nous.

- Avez-vous une démarche d'approvisionnement en produits locaux ?

A part le pain et la charcuterie non, on a essayé mais c'est tombé à l'eau car on avait des problèmes avec les livraisons, nous on ne peut pas aller récupérer les produits sur l'exploitation.

- Avez-vous identifié des besoins spécifiques pour développer l'approvisionnement local (liste des producteurs, matériel, accompagnement, formation, communication…) ?

La livraison justement qui pose problème aujourd'hui et regrouper les différents producteurs, on ne peut pas, on n'a pas le temps, de commander des carottes à un fournisseur, les choux à un autre… il faudrait qu'on puisse passer une seule commande multiproduit.

- Quelle gamme aimeriez-vous retrouver en produits locaux ?

Pas de préférence spécifique mais si c'était prêt à l'emploi ça nous ferait gagner du temps, cependant le coût serait plus élevé.

- Le cas échéant, seriez-vous intéressés par une légumerie départementale ? par une logistique départementale ?

Oui pourquoi pas, mais comme j'ai dit, ça dépend du coût qui serait pratiqué.

- Avez-vous des réticences face au développement d'une alimentation locale dans votre établissement ?

La principale réticence est la livraison, on travaille parfois avec un maraîcher qui est implanté dans le village d'à côté qui fait l'effort de nous livrer.

- **<u>Coûts (HT) :</u>**
  - Quel est le coût en denrées alimentaires d'une journée de repas/résident (HT ou TTC) ? Précisez en fonction du type de repas si possible.

Environ 5€/résident/jour pour les denrées alimentaires uniquement.

- Connaissez-vous le budget annuel destiné à la restauration ? Peut-il évoluer si vous décidez d'augmenter la part de produits locaux ?

Non.

3. Cuisine

- **Les menus :**
  - Quelle est la fréquence de votre cycle de menus ? Combien de semaines à l'avance est-il élaboré ?

Il n'y a pas de fréquence ni de plan alimentaire, j'établis les menus à l'avance en fonction des goûts des résidents.

- Complétez le tableau suivant :

Structure des repas		
Repas	**Déjeuner**	**Dîner**
Nombre de composantes		
Hors-d'œuvre	X	X (soupe)
Plat protidique	X	X
Légumes verts	X	□
Féculents	□	X
Produit laitier	X	□
Dessert (Fruit/dérivés, pâtisseries)	□	X
Pain	X	X
Autres, précisez : Vins	X	X

- Savez-vous combien de personnes mangent : en texture normale, haché, mixé ?

15 par repas environ mais ces personnes mangent le menu de la veille proposé en texture normale. Par exemple, si le 5 au soir on a des pâtes avec du jambon au menu en texture normale, le 6 au soir les textures modifiées auront un mixé de pâtes au jambon. Cela nous permet de respecter les températures règlementaires à cœur en utilisant le principe de la liaison froide.

- De quoi est composé le petit déjeuner ? Y-a-t-il des adaptations en fonction du régime ?

Au choix, il y a une boisson, des biscottes ou du pain, des yaourts, des jus de fruits (servis au verre), de la confiture et du beurre (en portion individuelle). Pour le secteur protégé, on utilise des pots de confitures en grand format car ce sont les soignants qui tartinent, c'est plus facile pour eux.
Le dimanche et les jours fériés ils ont des viennoiseries.

- De quoi sont composées les collations ?

De gâteaux et d'un sirop à l'eau (ou café ou chocolat chaud). L'été, on propose des glaces en pot individuel.

- Préparez-vous les collations en cuisine ou les produits sont-ils déjà prêts à être consommés ?

Majoritairement c'est prêt à l'emploi, on fait des gâteaux maison quand on a le temps donc assez rarement.

- Quels sont les produits les plus appréciés par les résidents au petit déjeuner et au goûter ?

Les viennoiseries.

- Quels sont les produits les plus adaptés aux résidents ?

Les produits les plus mous.

- Quels sont les produits les plus adaptés pour la distribution ? (Conditionnement jus de fruits par exemple)

Ceux en format individuel mais le jus de fruit en bouteille ne nous pose pas problème, on le fait déjà.

- Pour vos repas, tenez-vous compte de la saisonnalité des fruits et légumes ?

Oui.

- Proposez-vous des produits issus de l'agriculture biologique ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Non, c'est trop cher.

- Proposez-vous des produits issus d'autres signes officiels de qualité (label rouge, AOP, IGP…) ? Lesquels ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Non.

- Les repas de fêtes sont-ils améliorés ? Quels produits utilisez-vous ?

Oui, à noël on fait le foie gras maison.

- L'alimentation est-elle mise en valeur au travers de thématiques par des outils de communication (semaine du goût, journée territoire…) ? A travers quels thèmes ? Combien de fois par an ?

Oui, on a un repas à thème par mois. Le prochain c'est demain avec pour thème les fleurs. Pour ces repas on choisit avec l'animatrice puis on le fait valider par la direction. La majorité des animations est en lien avec l'alimentation. On fait aussi la semaine du goût.

- **<u>Les moyens matériels :</u>**
  - Liste des principaux matériels de production (sauteuse, marmite, four, cellule…) :

1 sauteuse, 1 four, 1 cellule, 1 mixeur…

- Avez- vous une légumerie ? Est-elle suffisante pour traiter des produits bruts ?

Oui, oui.

- Quelles sont vos capacités de stockage ? (Chambres froides, réserves sèches…)

Diverses chambres froides : positive, négative, fruits et légumes, produits entamés et produits finis.

- Des projets d'investissements en matériel sont-ils envisagés pour les années à venir ? Lesquels ?

Non mais il va falloir, tout lâche petit à petit, le matériel a plus de 15 ans. Aujourd'hui ce qui va presser est le four.

- **<u>En cuisine :</u>**
  - Quels sont les types de plats préparés à partir de produits bruts (considérés « fait maison ») que vous priorisez (crudités, viandes, légumes, mixés, entremets, pâtisseries…) ?

Les légumes farcis, la ratatouille, les plats en sauce, la soupe à partir de légumes surgelés, quelques pâtisseries, les pommes cuites…

- Quels types de plats achetez-vous prêts à l'emploi (fonds de sauces, pâtisseries fraîches – surgelées…) ?

Les autres pâtisseries et certains ingrédients dont on a besoin pour les préparations (légumes).

- Les plats à texture modifiée (moulinée, mixée…) sont-ils produits en « fait maison » ou issus de l'IAA ?

En fait maison.

<u>Divers :</u>

La cuisinière rencontrée n'est pas motivée par l'approvisionnement local, ce qui l'importe est le coût. Pour les collations et le petit déjeuner elle a déjà des prix très bas donc selon elle se sera difficile de les concurrencer.

Elle est en lien avec d'autres cuisiniers lors des formations uniquement.

L'EHPAD étant géré par la même direction que celui de Fanjeaux, il serait intéressant de mettre en lien les équipes de cuisines afin d'envisager des groupements sur les commandes notamment. En plus, le chef cuisinier de Fanjeaux étant très engagé dans la démarche, cela pourrait être une certaine motivation pour l'autre équipe.

1. Moyens organisationnels

- **Identité de la structure :**
  - Nom : **EHPAD Géranium**
  - Statut : **Public + AS**
  - Mode de gestion/production/liaison : **Directe Sur place Chaude**
  - Nombre de résidents : **85 – 68 ici et 17 secteur fermé (géographiquement à Quillan, livré en liaison froide par le CH de Limoux)**
  - Nombre de repas/jour : **136 + 34**
  - Quelle personne est responsable des achats/cuisine ? **Chef cuisinier du CH**

- **Fonctionnement général de la restauration :**
  - Avez-vous un menu unique ou proposez-vous du choix ?

Menu unique à 6 composantes : non diabétiques choisissent entre féculent et légumes. On prend en compte certaines aversions, quelqu'un qui n'aime pas le poisson on va lui proposer autre chose.

  - Quel type de repas servez-vous chaque jour ?

X Petit déjeuner □ Collation 10h X Déjeuner X Goûter X Dîner X Collation nocturne

  - Mode de service pour chaque repas :

Repas		Petit déjeuner	Déjeuner	Goûter	Diner
En salle	Plat collectif à table	□	X	□	X
	Plateau individuel	□	□	X	□
En Chambre	Plateau individuel	X	□	□	□

  - Avez-vous une « commission restauration et hôtellerie » et/ou une « commission menus » ? Combien de réunions par an ? Quels membres ?

Commission-menus à chaque changement de cycles (2 : Octobre et Avril).
Membres : cuisiniers, aides-soignantes, diététicienne, représentant familles, résidents et direction.

- **Les moyens humains :**
  - Combien y-a-t-il de personnes en cuisine ? Quelle est leur fonction ?

6 cuisiniers dans l'équipe : 4 cuisiniers et 2 commis. Sont des anciens de la restauration commerciale.

  - Combien y-a-t-il de personnes dans l'équipe hôtellerie-soignant (ASH) ? Quelle est leur fonction ?

NC, tous aident au repas.

- Avez-vous des formations en relation avec l'alimentation et l'hôtellerie ? Quelle était la dernière ?

Non mais l'objectif est d'en avoir, surtout une pour mettre en valeur les repas mixés et enrichir en amont les préparations pour prévenir la dénutrition. Utilise beaucoup le partage de compétences entre le personnel des différents établissements (ex : formation à la liaison froide).

- Avez-vous un diététicien dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Quels sont ses rôles ?

Oui, 1 jour par semaine. Ses rôles sont d'établir les menus avec les cuisiniers, faire des équivalences pour les résidents présentant des pathologies et réaliser un suivi personnalisé.

- Avez-vous un animateur dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Organise-t-il des ateliers en lien avec la cuisine ?

Oui, à temps complet, qui fait des ateliers cuisine sur les pâtisseries, la découpe des frites et les potages surtout.

- Existe-il un lien entre la fonction restauration et le personnel soignant (réunions, cahier de liaison…) ?

Oui, les équipes échangent et la diététicienne fait le lien surtout entre soignants et cuisine, notamment pour les CNO, les changements de texture et les collations.

- **<u>Retours :</u>**
  - Avez-vous déjà mis en place un outil comme les enquêtes de satisfaction afin de recueillir l'avis des résidents ?

Oui, les résultats sont exposés en CVS. Lors de la dernière enquête, 82% étaient satisfaits de la restauration, et nous étions encore en liaison froide (cause Covid).
On fait 6 audits qualité par an pour contrôler la température des plats, la présentation, le respect du régime et on recueille aussi l'avis du résident.
En plus, lorsqu'on accueille des stagiaires en diététique, je leur fais faire le tour des résidents pour avoir leur ressenti vis-à-vis de l'alimentation.

- Connaissez-vous les attentes des familles sur les repas ? S'expriment-elles sur l'approvisionnement local ?

Oui, surtout pour les fruits et légumes. L'alimentation est beaucoup discutée en CVS.
Ensuite, elles peuvent manger sur place et juger par elles-mêmes la qualité des repas.

- **<u>Actions menées :</u>**
  - Qu'en est-il en termes de gaspillage alimentaire ?

Il y a peu de gaspillage mais pas d'actions particulières, je vais commencer prochainement en réalisant une enquête afin de connaitre la part gaspillée et l'améliorer par la suite. A Limoux, on fait une pesée chaque 3 mois, au départ on était sur 110g/résident/jour, à la dernière on était à 60g/résident/jour. On a surtout adapté les quantités aux personnes, c'est possible grâce au service à l'assiette.
La seule action qu'on mène actuellement c'est la valorisation des restes, dès qu'il y a du pain on le garde et on en fait des puddings, environ 1 fois par semaine.

2. Les commandes

- **Les achats :**
  - Vos achats sont réalisés selon quelle procédure ?

On travaille avec la PML de Carcassonne qui nous livre les plats mixés et de la viande fraîche sous vide. L'avantage est qu'on a un prix fixe à l'année.

  - Vos marchés publics sont-ils élaborés en lien avec un groupement d'achat ? Quel est son nom ?

Oui j'utilise AGApro, dessus j'y retrouve les produits qui répondent aux objectifs de la loi EGAlim.

  - Quel format de conditionnement privilégiez-vous ?

Du collectif pour toutes les préparations et de l'individuel pour les collations.

  - Quelle gamme de produits privilégiez-vous ?

Essentiellement des produits bruts.

- **Gestion de l'approvisionnement :**
  - Qui élabore le planning de production et d'approvisionnement ? Sont-ils informatisés ? Utilisez-vous un logiciel ou votre propre outil ?

Le chef cuisinier.

  - Quel est le cycle de commande vers les fournisseurs ? Quels sont les jours et horaires de livraison ?

On a un jour de livraison, c'est le mardi, avec une personne dédiée à la livraison qui se charge du contrôle. On a mis cela en place car avant c'était les cuisiniers qui s'occupaient de la réception des livraisons et ça ne respectait pas la marche en avant.

  - Tous les fournisseurs vous livrent vos commandes ? Y-a-t-il des commandes que vous devez aller récupérer sur le lieu de production ?

Oui, non.

  - Avez-vous des fiches techniques ? Sont-elles reliées au logiciel d'approvisionnement et/ou de production ?

Oui, d'ailleurs on va les retravailler, notamment celles pour les purées afin d'intégrer un enrichissement.

- **L'offre en produits locaux :**
  - Avez-vous connaissance de la loi EGalim ? Où en êtes-vous en matière d'objectifs ?

Oui, ils sont compliqués à atteindre déjà par rapport à leur coût beaucoup plus élevé mais surtout en termes d'approvisionnement. Les quantités ne suivent pas, encore cette semaine, j'avais commandé 5 produits bio, à la livraison j'en ai reçu que 2. Les produits manquants sont souvent le bœuf et les volailles avec les cas de grippe.
En ce moment, tous les jours il y a un problème d'approvisionnement, ça devient compliqué à gérer.

- Connaissez-vous l'offre en produits locaux sur le département ? Connaissez-vous la plateforme Agrilocal11 ? Vous l'avez déjà utilisé ? Souhaiteriez-vous en savoir plus ? Elle est mise à disposition gratuitement par le CD11 et respectueuse du CCP.

Je connais la plateforme de nom car avant la Covid-19 nous avions eu une réunion avec la chambre d'agriculture et des agriculteurs du coin, c'était intéressant puis c'est tombé à l'eau avec la crise sanitaire.

- Pour vous, qu'est-ce qu'un produit local ?

Un produit de l'Aude mais pas que, je dirai les départements proches comme nous l'Ariège.

- Avez-vous une démarche d'approvisionnement en produits locaux ?

Oui, notamment en fruits et légumes. On prend de la viande au boucher du village, essentiellement boudin et saucisse. Aussi, on travaille avec la boulangerie pour le pain chaque jour et les pâtisseries lorsqu'il y a des anniversaires.

- Comment avez-vous trouvé les producteurs ?

Moi-même ou alors sur la centrale d'achats.

- Mesurez-vous votre approvisionnement en produits locaux ?

Non mais je dirai environ 10%.

- Avez-vous fixé des objectifs en matière d'approvisionnement local ? Sont-ils inscrits dans le projet d'établissement ? Par qui ont-ils été impulsés ? Quels produits visez-vous ? A quelle échéance temps ?

Non mais je souhaite continuer comme ça voire s'améliorer si l'offre sur le département le permet.

- Avez-vous identifié des besoins spécifiques pour développer l'approvisionnement local (liste des producteurs, matériel, accompagnement, formation, communication…) ?

Le gros problème qu'on rencontre et particulièrement en ce moment est un souci de quantité pour répondre à la demande. Chaque jour de livraison il y a des produits manquants. On s'adapte, on met en place un « plan B » mais ce n'est pas la solution au problème. Par exemple, quand je commande des pommes j'ai toujours des compotes de pomme en stock au cas où mais au niveau de la qualité nutritionnelle ce n'est pas la même chose.
Ensuite, c'est le mode de livraison. C'est souvent problématique de nous livrer pour les producteurs locaux, et nous on ne peut pas aller chercher les livraisons. J'avais trouvé des pêches à Cépie, c'est assez proche d'ici mais ils ne peuvent pas nous livrer alors j'ai abandonné.

- Quelle gamme aimeriez-vous retrouver en produits locaux ?

Les produits bruts ne me dérangent pas, ça demande du travail mais c'est ce qu'on fait depuis longtemps et c'est le meilleur.

- Le cas échéant, seriez-vous intéressés par une légumerie départementale ? par une logistique départementale ?

Oui, nous travaillons beaucoup de produits en 4^{e} gamme ici.

- Avez-vous des réticences face au développement d'une alimentation locale dans votre établissement ?

Comme freins à un approvisionnement local dans ma cuisine, je dirai les multi portions qui nous rajoute des tâches de manutention, les coûts plus élevés que les autres produits, les quantités qui doivent être assurées à l'année et les modalités de livraison.

- **Coûts (HT) :**
  - Quel est le coût en denrées alimentaires d'une journée de repas/résident (HT ou TTC) ? Précisez en fonction du type de repas si possible.

7€ de denrées alimentaires pour le déjeuner et le dîner.

- Connaissez-vous le budget annuel destiné à la restauration ? Peut-il évoluer si vous décidez d'augmenter la part de produits locaux ?

Je ne l'ai pas en tête mais je peux le retrouver pour vous le faire passer.

3. Cuisine

- **Les menus :**
  - Quelle est la fréquence de votre cycle de menus ? Combien de semaines à l'avance est-il élaboré ?

J'utilise un plan alimentaire et j'élabore les menus sur 6 semaines. Ce sont les mêmes menus pour l'ensemble des établissements gérés par le CH de Limoux.

- Complétez le tableau suivant :

Structure des repas		
Repas	**Déjeuner**	**Dîner**
Nombre de composantes		
Hors-d'œuvre	X	X
Plat protidique	X	X
Légumes verts	X	X
Féculents	X	X
Produit laitier	X	X
Dessert (Fruit/dérivés, pâtisseries)	X	X
Pain	X	X
Autres, précisez : Vins	X	X

- Savez-vous combien de personnes mangent : en texture normale, haché, mixé ?

18 par repas – il y a beaucoup de régimes et textures différents : sans sucres, sans résidus, hyperprotidique, hypo-calorique, mou, tendre, mou viande mixée, mixé…
On a travaillé le manger-mains aussi, on n'a pas de demande particulière en ce moment mais on l'a intégré pour tous, c'est-à-dire qu'avant par exemple on servait des carottes rappées, maintenant c'est des carottes coupées en batônnets qu'ils peuvent tremper dans la sauce.

- De quoi est composé le petit déjeuner ? Y-a-t-il des adaptations en fonction du régime ?

On a une boisson : café, chocolat, thé, tisane puis du pain ou des biscottes avec du beurre, de la confiture. On a aussi à disposition des yaourts et des compotes.
Pour les tartines, ce sont les ASH qui s'en occupent, le beurre et la confiture sont en portions individuelles.

- De quoi sont composées les collations ?

On a des yaourts, des compotes, des gâteaux plutôt mous comme des madeleines. En été, on a des glaces (petit pot), pour les mixés et ceux en alimentation plaisir on en sert toute l'année.

- Préparez-vous les collations en cuisine ou les produits sont-ils déjà prêts à être consommés ?

Non c'est du prêt à l'emploi et pour les gâteaux d'anniversaire on se sert à la boulangerie du village.

- Quels sont les produits les plus appréciés par les résidents ?

Les viandes sautées, les frites, les grillades et le cassoulet qui est fait maison. D'ailleurs, avant on le supprimait pour le cycle d'été mais ils l'ont demandé alors on l'a mis au menu à l'année.

- Quels sont les produits les plus adaptés aux résidents ?

Tout ce qui est mou, ils ne peuvent pas manger ce qui est filandreux. On s'adapte à leurs problématiques pour les satisfaire au maximum, on bénéficie aussi d'une orthophoniste présente sur le CH de Limoux.

- Quels sont les produits les plus adaptés pour la distribution ? (Conditionnement jus de fruits par exemple)

De l'individuel, sauf les gâteaux d'anniversaire qui sont des gros gâteaux à découper et les jus de fruits lorsqu'il y a des animations ce sont des bouteilles.

- Pour vos repas, tenez-vous compte de la saisonnalité des fruits et légumes ?

Oui.

- Proposez-vous des produits issus de l'agriculture biologique ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Oui, avant ces problèmes d'approvisionnement on s'approchait des 20% mais maintenant on en est loin, plutôt 10%.

- Proposez-vous des produits issus d'autres signes officiels de qualité (label rouge, AOP, IGP…) ? Lesquels ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Oui, sur Agapro on a une rubrique de produits qui répondent aux objectifs de la loi EGAlim et donc estampillés SIQO mais c'est les mêmes problèmes que le bio, on est loin des objectifs fixés.

- L'introduction de ces produits SIQO/locaux engendre-elle un surcoût ? Si oui, il était de combien l'année passée ?

Les produits sont plus chers, quand on était proche des 20% de bio on avait environ 20% en plus sur le budget.

En travaillant sur le gaspillage alimentaire, on fait des économies sur les quantités qu'on peut utiliser par la suite pour acheter des produits de meilleure qualité.

- Les repas de fêtes sont-ils améliorés ? Quels produits utilisez-vous ?

Oui, avec des produits d'Occitanie. Le foie gras est acheté prêt à l'emploi pour être sûr qu'il soit bon, qu'on ne rate pas la cuisson.

- L'alimentation est-elle mise en valeur au travers de thématiques par des outils de communication (semaine du goût, journée territoire…) ? A travers quels thèmes ? Combien de fois par an ?

Oui, un repas à thème chaque 6 semaines (cycle de menus), tous les régimes en bénéficient. C'est souvent l'animateur qui propose ses idées.

- **<u>Les moyens matériels :</u>**
  - Liste des principaux matériels de production (sauteuse, marmite, four, cellule…) :

1 sauteuse, 1 marmite, 1 four, 1 cellule, 1 grillade, 1 mixeur, 1 friteuse, 1 batteur, 1 éplucheuse…**

- Avez- vous une légumerie ? Est-elle suffisante pour traiter des produits bruts ?

Oui, elle est petite mais suffisante pour nos besoins. Les frites, ce sont les résidents qui les coupent.

- Quelles sont vos capacités de stockage ? (Chambres froides, réserves sèches…)

1 chambre froide négative, 1 positive et plusieurs frigos individuels.

- Des projets d'investissements en matériel sont-ils envisagés pour les années à venir ? Lesquels ?

On a récemment investi en changeant la plonge, la sauteuse et des frigos. On a acheté des chariots pour le petit déjeuner afin de maintenir la chaleur des boissons et on a refait les rayonnages du magasin.

- **<u>En cuisine :</u>**
  - Quels sont les types de plats préparés à partir de produits bruts (considérés « fait maison ») que vous priorisez (crudités, viandes, légumes, mixés, entremets, pâtisseries…) ?

On cuisine à partir de produits semi-élaborés : 4ème gamme et surgelés. On a des conserves en guise de « plan B ». Les produits bruts sont surtout les légumes et fruits.
Par exemple, on fait les purées à partir de galets de légumes surgelés puis on rajoute des éléments pour les enrichir.

- Quels types de plats achetez-vous prêts à l'emploi (fonds de sauces, pâtisseries fraîches – surgelées…) ?

Les produits pour le petit déjeuner et les collations. On achète aussi des lasagnes, des moussakas, etc. pour le dimanche où l'équipe de cuisine est réduite. Par contre, si les lasagnes sont prévues au menu le mardi, là on les fait maison.

- Les plats à texture modifiée (moulinée, mixée…) sont-ils produits en « fait maison » ou issus de l'IAA ?

C'est du fait maison sauf pour les hors d'œuvres et les viandes où on fait appel à Nutrisens car la granulométrie demandée est trop faible, on n'arrive pas à mixer de manière aussi fine et régulière si c'est nous qui le faisons avec notre mixeur.

<u>Divers :</u>

Le chef cuisinier est sensible à la démarche, il veille à satisfaire un maximum les attentes des résidents sans qui, les EHPADs n'existeraient pas. Pour ça, il travaille en étroite collaboration avec la diététicienne.

1. Moyens organisationnels

- **Identité de la structure :**
  - Nom : **EHPAD Agathéa**
  - Statut : **Public + AS**
  - Mode de gestion/production/liaison : **Directe Sur place Chaude**
  - Nombre de résidents : **17**
  - Nombre de repas/jour : **34**
  - Quelle personne est responsable des achats/cuisine ? **Cuisinière**

- **Fonctionnement général de la restauration :**
  - Avez-vous un menu unique ou proposez-vous du choix ?

Menu unique.

  - Quel type de repas servez-vous chaque jour ?

X Petit déjeuner □ Collation 10h X Déjeuner X Goûter X Dîner X Collation nocturne

  - Mode de service pour chaque repas :

Repas		Petit déjeuner	Déjeuner	Goûter	Diner
En salle	Plat collectif à table	□	X	□	X
	Plateau individuel	□	□	X	□
En Chambre	Plateau individuel	X	□	□	□

  - Avez-vous une « commission restauration et hôtellerie » et/ou une « commission menus » ? Combien de réunions par an ? Quels membres ?

Oui avec les résidents.

- **Les moyens humains :**
  - Combien y-a-t-il de personnes en cuisine ? Quelle est leur fonction ?

1 cuisinière à temps plein et un mi-temps pour la remplacer sur ses jours de repos.

  - Combien y-a-t-il de personnes dans l'équipe hôtellerie-soignant (ASH) ? Quelle est leur fonction ?

1AS et 1 IDE.

  - Avez-vous des formations en relation avec l'alimentation et l'hôtellerie ? Quelle était la dernière ?

Non, on l'a formé aux règles d'hygiène, car ici il faut avant tout une personne qui habite proche de l'EHPAD, il y a souvent des chutes de neige l'hiver.

- Avez-vous un diététicien dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Quels sont ses rôles ?

Oui, la diététicienne présente à Espéraza vient chaque 15 jours voire chaque mois pour faire un point avec la cuisine et les résidents.

- Avez-vous un animateur dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Organise-t-il des ateliers en lien avec la cuisine ?

Pas en permanence, c'est la coordinatrice des animateurs puis l'IDE ici est polyvalente, elle gère les activités du jour.

- Existe-il un lien entre la fonction restauration et le personnel soignant (réunions, cahier de liaison…) ?

Oui vu le nombre restreint de résidents c'est un lien étroit, les repas sont 100% personnalisés.

- **Retours :**
  - Avez-vous déjà mis en place un outil comme les enquêtes de satisfaction afin de recueillir l'avis des résidents ?

Oui, le même qu'à Géranium.

- Connaissez-vous les attentes des familles sur les repas ? S'expriment-elles sur l'approvisionnement local ?

Oui, elles s'expriment grâce au représentant des familles présent lors du CVS « multi EHPAD ».

- **Actions menées :**
  - Qu'en est-il en termes de gaspillage alimentaire ?

Il n'y a pas beaucoup de gaspillage mais pas d'actions particulières, on va y travailler prochainement.

2. Les commandes

- **Les achats :**
  - Vos achats sont réalisés selon quelle procédure ?

On a un fournisseur unique en frais, c'est Pomona de Carcassonne car ils ne se battent pas pour venir nous livrer, surtout quand c'est l'hiver.

- Vos marchés publics sont-ils élaborés en lien avec un groupement d'achat ? Quel est son nom ?

On utilise Agapro ici aussi.

- Quel format de conditionnement privilégiez-vous ?

Du collectif mais le format est d'ailleurs souvent trop important par rapport à nos besoins. Des haricots verts surgelés c'est en sac de 10kg, on n'en passe même pas 2kg quand c'est au menu. C'est la même problématique pour les steaks hachés.

- Quelle gamme de produits privilégiez-vous ?

Essentiellement des produits bruts et de 4^{e} gamme.

- **Gestion de l'approvisionnement :**
  - Qui élabore le planning de production et d'approvisionnement ? Sont-ils informatisés ? Utilisez-vous un logiciel ou votre propre outil ?

La cuisinière.

  - Quel est le cycle de commande vers les fournisseurs ? Quels sont les jours et horaires de livraison ?

Le surgelé c'est chaque 15 jours et le frais deux fois par semaine.

  - Tous les fournisseurs vous livrent vos commandes ? Y-a-t-il des commandes que vous devez aller récupérer sur le lieu de production ?

Oui, non.

- **L'offre en produits locaux :**
  - Avez-vous une démarche d'approvisionnement en produits locaux ?

Oui, on travaille avec la boulangerie et le boucher du village (chipolatas, saucisses, pizza, tripes, etc.). On achète parfois à l'épicerie aussi pour se dépanner en fruits et légumes.

  - Comment avez-vous trouvé les producteurs ?

On les connait vu qu'ils sont situés dans le village ou à proximité.

  - Mesurez-vous votre approvisionnement en produits locaux ?

Non mais je dirai environ 40%.

  - Avez-vous fixé des objectifs en matière d'approvisionnement local ? Sont-ils inscrits dans le projet d'établissement ? Par qui ont-ils été impulsés ? Quels produits visez-vous ? A quelle échéance temps ?

Non mais prochainement je souhaite acheter des tommes de fromages et les découper en portions individuelles nous-mêmes.

  - Avez-vous identifié des besoins spécifiques pour développer l'approvisionnement local (liste des producteurs, matériel, accompagnement, formation, communication…) ?

Comme à Espéraza, il nous fait des quantités régulières sur la saison, même si ici elles sont moindres. Par exemple, si je commande des abricots à un producteur local, il doit être capable de me fournir tout l'été.
Ensuite, je pense qu'il serait intéressant d'organiser des visites d'exploitation, les résidents seraient contents d'aller découvrir ce type d'activité.

- **Coûts (HT) :**
  - Quel est le coût en denrées alimentaires d'une journée de repas/résident (HT ou TTC) ? Précisez en fonction du type de repas si possible.

7,50€ de denrées alimentaires pour le déjeuner et le dîner.

3. Cuisine

- **Les menus :**
  - Quelle est la fréquence de votre cycle de menus ? Combien de semaines à l'avance est-il élaboré ?

J'utilise un plan alimentaire et j'élabore les menus sur 6 semaines. Ce sont les mêmes menus pour l'ensemble des établissements gérés par le CH de Limoux.

- Complétez le tableau suivant :

Structure des repas		
Repas	**Déjeuner**	**Dîner**
Nombre de composantes		
Hors-d'œuvre	X	X
Plat protidique	X	X
Légumes verts	X	X
Féculents	X	X
Produit laitier	X	X
Dessert (Fruit/dérivés, pâtisseries)	X	X
Pain	X	X
Autres, précisez : Vins	X	X

- Savez-vous combien de personnes mangent : en texture normale, haché, mixé ?

4 par repas.

- De quoi est composé le petit déjeuner ? Y-a-t-il des adaptations en fonction du régime ?

On a une boisson : café, chocolat, thé, tisane puis du pain ou des biscottes avec du pain, de la confiture. On a aussi à disposition des yaourts et des compotes.
Pour les tartines, ce sont les ASH qui s'en occupent, le beurre et la confiture sont en portions individuelles.

- De quoi sont composées les collations ?

On a des yaourts, des compotes, des gâteaux plutôt mous comme des madeleines. En été, on a des glaces (petit pot), pour les mixés et ceux en alimentation plaisir on en sert toute l'année.

- Préparez-vous les collations en cuisine ou les produits sont-ils déjà prêts à être consommés ?

Non c'est du prêt à l'emploi et pour les gâteaux d'anniversaire on se sert à la boulangerie du village.

- Quels sont les produits les plus appréciés par les résidents ?

Les viandes sautées, les frites, les grillades et le cassoulet qui est fait maison. D'ailleurs, avant on le supprimait pour le cycle d'été mais ils l'ont demandé alors on l'a mis au menu à l'année.

- Quels sont les produits les plus adaptés aux résidents ?

Tout ce qui est mou, ils ne peuvent pas manger ce qui est filandreux. On s'adapte à leurs problématiques pour les satisfaire au maximum, on bénéficie aussi d'une orthophoniste présente sur le CH.

- Quels sont les produits les plus adaptés pour la distribution ? (Conditionnement jus de fruits par exemple)

De l'individuel, sauf les gâteaux d'anniversaire qui sont des gros gâteaux à découper et les jus de fruits lorsqu'il y a des animations ce sont des bouteilles.

- Pour vos repas, tenez-vous compte de la saisonnalité des fruits et légumes ?

Oui.

- Proposez-vous des produits issus de l'agriculture biologique ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Comme Espéraza, on doit être à 10%, voire un peu plus ici.

- Proposez-vous des produits issus d'autres signes officiels de qualité (label rouge, AOP, IGP…) ? Lesquels ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Oui, sur Agapro on a une rubrique de produits qui répondent aux objectifs de la loi EGAlim et donc estampillés SIQO. On en achète plus pour ici que pour Géranium.

- L'introduction de ces produits SIQO/locaux engendre-elle un surcoût ? Si oui, il était de combien l'année passée ?

Oui, même cas que Géranium.

- Les repas de fêtes sont-ils améliorés ? Quels produits utilisez-vous ?

Oui, même cas que Géranium.

- L'alimentation est-elle mise en valeur au travers de thématiques par des outils de communication (semaine du goût, journée territoire…) ? A travers quels thèmes ? Combien de fois par an ?

Il n'y a pas de repas à thème ici mais on souhaite le mettre en place prochainement.
Les résidents participent à la réalisation des potages.

- **<u>Les moyens matériels :</u>**
  - Liste des principaux matériels de production (sauteuse, marmite, four, cellule…) :

1 four, des feux vifs, 1 friteuse, 1 grillade, etc.

- Avez- vous une légumerie ? Est-elle suffisante pour traiter des produits bruts ?

Pas d'espace légumerie, la cuisine ressemble plus à une cuisine de particuliers plutôt qu'à celle d'une collectivité.

- Quelles sont vos capacités de stockage ? (Chambres froides, réserves sèches…)

1 chambre froide négative et plusieurs frigos individuels (BOF, Viandes, etc.).

- Des projets d'investissements en matériel sont-ils envisagés pour les années à venir ? Lesquels ?

On va changer les meubles haut qui sont en plaqués par des inox.

- **<u>En cuisine :</u>**
    - Quels sont les types de plats préparés à partir de produits bruts (considérés « fait maison ») que vous priorisez (crudités, viandes, légumes, mixés, entremets, pâtisseries…) ?

Tous sauf pour le petit déjeuner et la collation (++ pâtisseries). Lors des jours fériés et des anniversaires, les gâteaux viennent de la boulangerie.

- Les plats à texture modifiée (moulinée, mixée…) sont-ils produits en « fait maison » ou issus de l'IAA ?

C'est du fait maison sauf quelques hors d'œuvres (nutrisens).

<u>Divers :</u>

Le chef cuisinier ayant répondu à ce questionnaire est celui qui nous a également accueilli à Géranium. De ce fait, beaucoup de réponses sont similaires ou ont été retirées.
La cuisinière en charge de la cuisine n'a pas pu nous recevoir faute de planning.
Cependant, cet établissement, de par son nombre réduit de repas, pourrait être un « bon cas » pour notre expérimentation. En plus, le chef cuisinier et la directrice adjointe de ces structures sont volontaires.

1. Moyens organisationnels

- **Identité de la structure :**
  - Nom : **EHPAD Les Estamounets**
  - Statut : **Public + AS**
  - Mode de gestion/production/liaison : **Directe Sur place Chaude + achats délégués à un prestataire (API)**
  - Nombre de résidents : **78**
  - Nombre de repas/jour : **156**
  - Quelle personne est responsable des achats/cuisine ? **Responsable de l'hébergement + les achats sont gérés par le personnel API.**

- **Fonctionnement général de la restauration :**
  - Avez-vous un menu unique ou proposez-vous du choix ?

Menu unique. Cycle qui change toutes les saisons (13 semaines).

  - Quel type de repas servez-vous chaque jour ?

X Petit déjeuner □ Collation 10h X Déjeuner X Goûter X Dîner X Collation nocturne

  - Mode de service pour chaque repas :

Repas		Petit déjeuner	Déjeuner	Goûter	Diner
En salle	Plat collectif à table	□	X	□	X
	Plateau individuel	□	□	X	□
En Chambre	Plateau individuel	X	□	□	□

On sert le goûter en fonction d'où se situe le résident : chambre, salle à manger, coiffeur, etc.

  - Avez-vous une « commission restauration et hôtellerie » et/ou une « commission menus » ? Combien de réunions par an ? Quels membres ?

Commission-menus à chaque changement de cycles (trimestriel).
Présence de la diététicienne d'API, cuisiniers, soignants, représentants résidents.
En amont, recueil des impressions des résidents.

- **Les moyens humains :**
  - Combien y-a-t-il de personnes en cuisine ? Quelle est leur fonction ? (En ETP)

3 cuisiniers ETP + 0.5 ETP aide cuisine (chargée du manger main, des textures).

  - Combien y-a-t-il de personnes dans l'équipe hôtellerie-soignant (ASH) ? Quelle est leur fonction ? (En ETP)

NC, tous aident au repas.

- Avez-vous des formations en relation avec l'alimentation et l'hôtellerie ? Quelle était la dernière ?

Projet retenu par l'ARS : Graine de santé, ASH, AS, IDE et cuisiniers ont suivi une formation en nutrition.

- Avez-vous un diététicien dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Quels sont ses rôles ?

Non mais les menus sont vérifiés par la diététicienne d'API.

- Avez-vous un animateur dans votre établissement ? A temps plein, partiel ou partagé ? Organise-t-il des ateliers en lien avec la cuisine ?

Oui, à temps complet + 1 ASH qui fait des animations chaque après-midi. Il existe des animations en lien avec la cuisine : confection du goûter (se faisait avant la covid-419, maintenant n'est pas trop apprécié, à réessayer cet hiver).

- Existe-il un lien entre la fonction restauration et le personnel soignant (réunions, cahier de liaison…) ?

Oui, il y a des transmissions orales et écrites entre IDE, médecin et personnel de la cuisine.

- **<u>Retours :</u>**
  - Avez-vous déjà mis en place un outil comme les enquêtes de satisfaction afin de recueillir l'avis des résidents ?

On en a fait une avant la crise covid19. Il y avait différents thèmes abordés dont la restauration.

- Connaissez-vous les attentes des familles sur les repas ? S'expriment-elles sur l'approvisionnement local ?

Non mais on a une « boite à sourire » pour que les résidents notent régulièrement les repas, c'est plutôt très souriant.

- **<u>Actions menées :</u>**
  - Qu'en est-il en termes de gaspillage alimentaire ?

On a éliminé les produits qu'ils ne mangeaient pas comme le blé. Là on est en train d'éliminer le concombre, on a essayé de le servir sous plusieurs formes mais ce n'est pas un succès alors on va l'arrêter.
On fait parfois des enquêtes quantitatives sur ce qui est jeté.
Les restes sont récupérés pour nourrir les animaux.
Nous n'avons pas de compost, nous faisons simplement le tri sélectif.

2. Les commandes

- **<u>Les achats :</u>**
  - Vos achats sont réalisés selon quelle procédure ?

Les achats sont délégués à une société. C'est un marché public de 2 ans. Le prestataire gère les menus et les achats, nos cuisiniers n'ont plus qu'à cuisiner.
Nous fonctionnons comme ça depuis 2010 et ça fonctionne plutôt bien.

- Quel format de conditionnement privilégiez-vous ?

Du collectif pour toutes les préparations et de l'individuel pour les collations.

- Quelle gamme de produits privilégiez-vous ? (Produit brut ou prêt à l'emploi)

Essentiellement des produits bruts.

- **<u>Gestion de l'approvisionnement :</u>**
  - Qui élabore le planning de production et d'approvisionnement ? Sont-ils informatisés ? Utilisez-vous un logiciel ou votre propre outil ?

Le prestataire.

- Quel est le cycle de commande vers les fournisseurs ? Quels sont les jours et horaires de livraison ?

On nous livre chaque semaine, 3 jours par semaine pour les fruits et légumes, 1 jour par semaine pour le surgelé et le reste (BOF, épicerie) 1 à 2 jours par semaine.

- Tous les fournisseurs vous livrent vos commandes ? Y-a-t-il des commandes que vous devez aller récupérer sur le lieu de production ?

Oui, non.

- **<u>L'offre en produits locaux :</u>**
  - Avez-vous connaissance de la loi EGalim ? Où en êtes-vous en matière d'objectifs ?

Oui, c'est la société qui gère ces aspects. Nous avons mentionné nos attentes en termes de qualité lors de l'élaboration du cahier des charges pour le marché.

- Connaissez-vous l'offre en produits locaux sur le département ? Connaissez-vous la plateforme Agrilocal11 ? Vous l'avez déjà utilisé ? Souhaiteriez-vous en savoir plus ? Elle est mise à disposition gratuitement par le CD11 et respectueuse du CCP.

Non, le prestataire utilise Agrilocal11.

- Pour vous, qu'est-ce qu'un produit local ?

La société parle plutôt de produits régionaux, mais elle se sert essentiellement dans l'Aude, les Pyrénées Orientales et le Tarn.

- Avez-vous une démarche d'approvisionnement en produits locaux ?

Oui, on sert des produits régionaux à hauteur de 50%. C'est surtout les fruits et légumes, quelques viandes et poissons. Toute notre viande est française et 20% du poisson est labelisé.
Le pain est acheté à la boulangerie du village et la blanquette et le vin viennent du coin.

- Comment avez-vous trouvé les producteurs ?

C'est le prestataire qui s'en charge.

- **<u>Coûts (HT) :</u>**
  - Quel est le coût en denrées alimentaires d'une journée de repas/résident (HT ou TTC) ? Précisez en fonction du type de repas si possible.

5,20€ de denrées alimentaires.

- Connaissez-vous le budget annuel destiné à la restauration ? Peut-il évoluer si vous décidez d'augmenter la part de produits locaux ?

Nous avons 148 000€ de budget annuel pour les achats alimentaires.

3. Cuisine

- **<u>Les menus :</u>**
  - Quelle est la fréquence de votre cycle de menus ? Combien de semaines à l'avance est-il élaboré ?

C'est la société qui s'en charge, un cycle dure 13 semaines, nous avons 4, un pour chaque saison.

- Savez-vous combien de personnes mangent : en texture normale, haché, mixé ?

20 par repas : haché, mixé, manger mains, etc.

- De quoi est composé le petit déjeuner ? Y-a-t-il des adaptations en fonction du régime ?

Le petit déjeuner est à volonté car c'est le meilleur repas qu'ils font dans la journée.
On a une boisson (café, thé, lait, etc.), du pain (ou pain de mie, biscottes ou blédine), du beurre, de la confiture et un jus de fruit.
A disposition on a aussi des yaourts, des compotes et des fruits.
Le dimanche et les jours fériés ils ont une viennoiserie (croissant, pain au lait, brioche).

- De quoi sont composées les collations ?

3 fois par semaine il y a un gâteau maison.
En été, 3 fois par semaine une glace (bâtonnet, cône, petit pot) et pour le 7e jour un yaourt ou une compote.
L'hiver à la place des glaces il y a des crèmes, des liégeois, des pâtes de fruits, etc.

- Préparez-vous les collations en cuisine ou les produits sont-ils déjà prêts à être consommés ?

C'est prêt à l'emploi sauf les gâteaux qui sont fait maison.

- Quels sont les produits les plus appréciés par les résidents ?

Les glaces.

- Quels sont les produits les plus adaptés aux résidents ?

Tout ce qui est mou, ils ne peuvent pas manger ce qui est filandreux, certaines viandes sont difficiles à cause de leur problème de mastication.

- Quels sont les produits les plus adaptés pour la distribution ? (Conditionnement jus de fruits par exemple)

De l'individuel mais nous avons aussi des formats collectifs comme les jus de fruits, les gâteaux maison, etc.
Pour les personnes qui ne se tartinent pas le pain, l'ASH a une tablette de beurre et un gros pot de confiture, ce n'est pas gênant, au contraire, c'est plus simple.

- Pour vos repas, tenez-vous compte de la saisonnalité des fruits et légumes ?

Oui.

- Proposez-vous des produits issus de l'agriculture biologique ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Oui. On n'a pas la fréquence exacte, nous ne devons pas être loin des 20%.

- Proposez-vous des produits issus d'autres signes officiels de qualité (label rouge, AOP, IGP…) ? Lesquels ? A quelle fréquence ? Connaissez-vous la part que cela représente dans vos achats ?

Oui c'est compris dans le marché avec le prestataire.

- Les repas de fêtes sont-ils améliorés ? Quels produits utilisez-vous ?

Oui, ça dépend de ce qui est commandé.
Chaque dimanche et jours fériés, ils ont l'apéritif (blanquette, sangria, kir, etc.) et une pâtisserie en dessert.
On fête les anniversaires une fois par mois, on fait un gros gâteau (le dernier était une forêt noire) et on le sert avec de la blanquette.

- L'alimentation est-elle mise en valeur au travers de thématiques par des outils de communication (semaine du goût, journée territoire…) ? A travers quels thèmes ? Combien de fois par an ?

Oui, un repas à thème chaque mois. Le thème est défini chaque année par l'animatrice. Pour 2022 c'est les pays donc chaque mois on fait un repas sur pays différent. Pour juin, ce sera le Portugal donc le déjeuner et le goûter seront portugais.
Pour la semaine du goût, on privilégie le goûter avec 7 goûters différents.
A l'unité protégée, ils pèlent les pommes de terre pour les frites et ils font leur jus de fruit, qu'ils boivent ensuite au petit déjeuner.
Aussi, on fait visiter la cuisine aux résidents pour qu'ils voient comment ça se passe.

- **<u>Les moyens matériels :</u>**
  - Liste des principaux matériels de production (sauteuse, marmite, four, cellule…) :

1 sauteuse, 1 piano, 1 four mixte, 1 cellule de refroidissement pour certaines préparations, 1 frigo traversant, etc.
Pour le service, on a des chariots de maintien au chaud.

- Avez- vous une légumerie ? Est-elle suffisante pour traiter des produits bruts ?

Oui, oui. On a aussi une zone de préparations froides. Puis le reste : cuisson, épicerie, etc.

- Quelles sont vos capacités de stockage ? (Chambres froides, réserves sèches…)

1 chambre froide négative, 1 fruits et légumes, 1 BOF et 1 pour les boissons, les produits ouverts.

- Des projets d'investissements en matériel sont-ils envisagés pour les années à venir ? Lesquels ?

La cuisine a été refaite en 2010, elle est neuve.

- **<u>En cuisine :</u>**
  - Quels sont les types de plats préparés à partir de produits bruts (considérés « fait maison ») que vous priorisez (crudités, viandes, légumes, mixés, entremets, pâtisseries…) ?

Pratiquement tous, les légumes, les viandes, les soupes, etc.

- Quels types de plats achetez-vous prêts à l'emploi (fonds de sauces, pâtisseries fraîches – surgelées…) ?

Les croissants du dimanche.

- Les plats à texture modifiée (moulinée, mixée…) sont-ils produits en « fait maison » ou issus de l'IAA ?

C'est du fait maison, c'est la déclinaison du menu du jour.

<u>Divers :</u>

Cet entretien est différent des autres vu que la structure n'a pas la main sur ses achats. Elle les délègue à une société de restauration collective car cela leur prendrait trop de temps sinon. De ce fait, les cuisiniers ont davantage de temps pour cuisiner.

Ils fonctionnement comme ça depuis 2010 et en sont très contents, ils fixent leurs critères concernant les achats lors de l'élaboration de leur cahier des charges chaque 2 ans. Dans ce cahier des charges, ils mentionnent la volonté d'avoir des produits bios, locaux et surtout frais. Plusieurs fois dans le mois, ils ont des fruits locaux.

Aujourd'hui, le prestataire garantit 50% de produits d'origine régionale.

En plus, les résidents sont très satisfaits de l'alimentation.

Fiche EHPAD Marguerite

Identité

Nom : EHPAD Marguerite
Nombre de résidents : 70
Nombre de repas/jour : 200 (140 + 60 EAM)
Statut : Public + habilité à l'aide sociale
Gestion de la restauration : directe
Type de liaison : chaude + froide pour l'EAM (livrés en bacs gastros)

Repas

Menus : unique, établis à partir d'un plan alimentaire chaque 3 semaines
Nombre de repas : 5 (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, collation nocturne)
Service : plateau individuel, en salle à manger pour le déjeuner et le dîner et en chambre pour le reste.
Textures : 20 textures modifiées/service (majoritairement mixé, sinon haché)
Structure :

Petit déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
Boisson (café, thé, chocolat) Pain (ou pain de mie ou biscottes) Fruit (ou jus de fruit ou compote) Beurre et confiture	Entrée Plat protidique Accompagnement Dessert	Boisson (café ou thé) Jus de fruit (ou compote) Gâteau ±Yaourt	Entrée Plat protidique Accompagnement Dessert

Type de cuisine : fait maison à partir de produits semi-élaborés (surtout les plats en sauce et les soupes). Les entremets et les pâtisseries sont prêts à l'emploi.
Pour les collations, tout est prêt à l'emploi sauf parfois les gâteaux qui sont faits maison (chaque 15 jours). Les plats à texture modifiée sont des plats du jour qu'ils mixent eux-mêmes.

Saisonnalité : en partie respectée, le chef utilise des légumes d'hiver l'été car les résidents ne supportent pas toujours les légumes de saison à cause de leur acidité.

Produits :

+ appréciés par les résidents	+ adaptés aux résidents	+ adaptés à la distribution
Les gâteaux et crêpes faits maison.	Tout ce qui va être mou, la viande doit être bien cuite, elle doit fondre en bouche.	Les formats individuels mais les jus de fruits sont servis au verre.

Repas de fêtes : utilisation de produits améliorés mais pas locaux.
Repas à thème : chaque 2 mois.
Commission-menus : 1/trimestre, membres → cuisiniers, AS, cadre, représentant des résidents. Suspendues depuis la crise Covid-19 (Mars 2020).

Gaspillage alimentaire : pas d'actions en lien avec la thématique, tri sélectif des déchets.

Moyens humains

Cuisiniers : 4 ETP
ASH : 13 ETP, aident au moment du repas
Diététicien : 0
Animateur : 1 ETP, fait des ateliers cuisine chaque 15 jours.
Formation en lien avec l'alimentation : « Alimentation et personnes âgées », avant la crise Covid-19.
Lien équipes : tableau alimentaire pour le suivi des régimes.
Retours : enquête de satisfaction auprès des résidents et familles 1x/an, pas de notion d'alimentation locale.

Moyens matériels

Principaux matériels : 1 sauteuse, 2 fours dont un à vapeur, 4 feux vifs, 2 cellules de refroidissement pour la partie des repas livrés à l'EAM, des chariots chauffants…
Légumerie : oui, suffisante.
Stockage : 3 chambres froides : BOF, légumes, négative.
Projets d'investissement : oui, des travaux pour la mise en conformité de la liaison froide, date non connue à ce jour.

Achat des denrées alimentaires

Type de marché : de gré à gré, utilisation de plusieurs centrales d'achats.
Format : individuel (yaourts, fromages…) et collectif pour tout ce qui sert aux préparations.
Gamme : majoritairement du semi-élaboré (3e et 4e gamme).
Agriculture biologique : n'atteint pas l'objectif de 20% en 2022 suite à l'inflation du prix des denrées, engendrait un surcoût mais auparavant supportable.
Agriculture locale : non sensibilisé, le pain et le vin proviennent des commerçants du village. Pas d'objectifs fixés pour le futur à ce sujet.
Définition d'un produit local : c'est un produit audois ou venant de départements limitrophes, pour la viande on se sert beaucoup dans l'Aveyron.
Connaissance d'Agrilocal11 : la directrice non, le chef cuisinier oui.
SIQO : pas de produits marqués SIQO.
Planning de production et d'approvisionnement : par le chef, logiciel fourni par centrale d'achats.
Cycle de commandes : chaque semaine
Fréquence de livraison : 3jours/semaine, exceptionnellement le chef peut aller chercher une commande.
Coût journalier des repas : 10€/résident environ.

Développer les achats locaux

A en tête les objectifs de la loi EGAlim, ne les atteint pas. Arrivait à 20% de bio avant l'inflation des prix de 2022.
Cuisinier : souhaite surgélation des produits locaux, craint que les producteurs locaux ne puissent pas le fournir de manière régulière. Est pour une plateforme logistique/légumerie commune afin de recevoir des produits prêts à l'emploi.

Fiche EHPAD Fushia

Identité

Nom : EHPAD Fushia
Nombre de résidents : 80
Nombre de repas/jour : 200 (160 + 30 EAM + 10 Perso)
Statut : Public + habilité à l'aide sociale.
Gestion de la restauration : directe.
Type de liaison : chaude.

Repas

Menus : unique, établis à partir d'un plan alimentaire chaque 8 semaines.
Nombre de repas : 5 (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, collation nocturne).
Service : à l'assiette en salle à manger pour le déjeuner et le dîner et en chambre pour le reste.
Textures : 15 textures modifiées/service (mixé, mouliné…).

Structure :

Petit déjeuner	Goûter
Boisson (café, thé, chocolat) Pain (ou pain de mie ou biscottes) Fruit (ou jus de fruit ou compote) Yaourt Beurre et confiture Viennoiseries le dimanche.	Boisson (café ou thé) Jus de fruit (ou compote) Gâteau ±Yaourt ➔ Glaces été

Type de cuisine : fait maison à partir de produits bruts. Les gâteaux du goûter sont prêts à l'emploi. Les plats à texture modifiée sont des plats du jour qu'ils mixent eux-mêmes.
Saisonnalité : Oui.

Produits :

+ appréciés par les résidents	+ adaptés aux résidents	+ adaptés à la distribution
Les gâteaux faits maison + viennoiseries.	Tout ce qui va être mou et permettre une bonne déglutition.	Les formats individuels mais les jus de fruits sont servis au verre. Les glaces sont coupées parfois.

Repas de fêtes : utilisation de produits améliorés, certains locaux (foie gras).
Repas à thème : chaque mois.
Commission-menus : membres → cuisiniers, AS, animatrice, résidents.

Suspendues depuis la crise Covid-19 (Mars 2020).
Gaspillage alimentaire : peu de gaspillage (++école), composteur.

Moyens humains

Cuisiniers : 4 → 2 le matin et 1 le soir.
ASH : NC.
Diététicien : 0
Animateur : 1 ETP, fait des ateliers en lien avec la cuisine souvent (1x/sem).
Formation en lien avec l'alimentation : Ducasse – Textures et desserts modifiés, finger food. Prochainement : déglutition.
Lien équipes : échanges IDE/Dr.
Retours : enquête de satisfaction auprès des résidents et familles, pas de notion d'alimentation locale mais avant Covid-19 les familles venaient manger.

Moyens matériels

Principaux matériels : 1 sauteuse, 1 fours dont vapeur, 1 marmite, 1 patateuse, chariots…
Légumerie : oui, suffisante.
Stockage : 3 chambres froides : BOF, légumes, produits finis + 1 négative.
Projets d'investissement : 2e four pour maintien en température.

Achat des denrées alimentaires

Type de marché : de gré à gré, utilisation d'1 centrale d'achats (Agapro).
Format : individuel (yaourts, fromages…) et collectif pour tout ce qui sert aux préparations.
Gamme : majoritairement des produits bruts.
Agriculture biologique : n'y croit pas à part si c'est local.
Agriculture locale : 50%, l'ensemble des produits frais.
Définition d'un produit local : c'est un produit audois ou venant de départements limitrophes, travaille avec l'Ariège.
Connaissance d'Agrilocal11 : non.
SIQO : NC.
Planning de production et d'approvisionnement : par le chef, via un logiciel.
Cycle de commandes : chaque semaine.
Fréquence de livraison : chaque jour.
Coût journalier des repas : 4,50€/résident environ, seulement pour les denrées.
Budget annuel restauration : 150 000€ y compris matériel et eau gélifiée.

Développer les achats locaux

Déjà bien développé, mais souhaite poursuivre dans cette démarche. Le chef cuisinier est volontaire pour découvrir la plateforme Agrilocal11. Peut-être cibler les fruits et légumes avec qui il a rencontré des problèmes d'approvisionnement par le passé.

Fiche EHPAD Genêt

Identité

Nom : EHPAD Bégonia
Nombre de résidents : 85 dont 16 secteur fermé.
Nombre de repas/jour : 180 (résidents + perso)
Statut : Public + habilité à l'aide sociale.
Gestion de la restauration : directe.
Type de liaison : chaude.

Repas

Menus : unique, pas de plan alimentaire ni de fréquence établis.
Nombre de repas : 5 (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, collation nocturne).
Service : à l'assiette en salle à manger pour le déjeuner et le dîner et en chambre pour le reste (goûter en SAM pour certains).
Textures : 15 textures modifiées/service.

Structure :

Petit déjeuner	Goûter
Boisson (café, thé, chocolat) Pain ou biscottes Jus de fruit Yaourt Beurre et confiture Viennoiseries le dimanche et JF.	Boisson (sirop, café, chocolat) Gâteau (glaces l'été)

Type de cuisine : fait maison à partir de produits semi élaborés (surgelés++). Les gâteaux du goûter sont prêts à l'emploi.
Les plats à texture modifiée sont des plats de la veille mixés eux-mêmes.
Saisonnalité : Oui.

Produits :

+ appréciés par les résidents	+ adaptés aux résidents	+ adaptés à la distribution
Les viennoiseries.	Le mou.	Les formats individuels. Le jus de fruits en bouteille est accepté et la confiture est en pot pour le secteur fermé.

Repas de fêtes : foie gras maison.
Repas à thème : chaque mois.
Commission-menus : chaque 2 mois avec cuisiniers, AS, animatrice, résidents, direction, cadre.

Gaspillage alimentaire : assez, surtout sur le pain. Adapte les portions aux résidents.

Moyens humains

Cuisiniers : 4 (2 à 100%, 1 à 80% et 1 à 50%), 1 le matin et 1 l'après-midi.
ASH : NC.
Diététicien : 0
Animateur : 1 ETP, fait des ateliers en lien avec la cuisine souvent (2x/mois) avec 8 résidents, 1 cuisinier et 1 soignant.
Formation en lien avec l'alimentation : pâtisseries revisitées.
Lien équipes : transmissions IDE référente.
Retours : Ne sait pas.

Moyens matériels

Principaux matériels : 1 sauteuse, 1 four, 1 cellule, 1 mixeur…
Légumerie : oui, suffisante.
Stockage : CF : positive, négative, fruits et légumes, produits entamés et produits finis.
Projets d'investissement : four ?

Achat des denrées alimentaires

Type de marché : utilisation d'1 centrale d'achats (Agapro) et directement avec les fournisseurs.
Format : individuel (yaourts, fromages…) et collectif pour tout ce qui sert aux préparations.
Gamme : produits semi-élaborés.
Agriculture biologique : peu, trop cher.
Agriculture locale : seulement le pain et les charcuteries.
Définition d'un produit local : produit dans le département ou limitrophes comme l'Ariège très proche
Connaissance d'Agrilocal11 : récente, via 1e questionnaire.
SIQO : NC.
Planning de production et d'approvisionnement : par le chef, via un logiciel.
Cycle de commandes : chaque semaine.
Fréquence de livraison : plusieurs fois par semaine pour le frais et les fruits.
Coût journalier des repas : 5€/résident environ, seulement pour les denrées.
Budget annuel restauration : NC.

Développer les achats locaux

Peu développé à part pour le pain et la charcuterie (commerçants du village), je remarque qu'ils ne considèrent pas toujours ces achats comme locaux (même cas pour l'EHPAD Marguerite).
Assez réfractaire pour l'introduction de produits locaux, surtout au petit déjeuner et goûter car ils ont des prix compétitifs.
L'élément qui les a freinés dans cette démarche est la livraison qu'ils ne pouvaient pas assurer et qui peut être difficile à mettre en place pour les producteurs. Cependant, ils n'ont pas rencontré de problèmes sur les quantités.

Fiche EHPAD Géranium

Identité

Nom : EHPAD Géranium
Nombre de résidents : 85 (68+17SF)
Nombre de repas/jour : 170 (136+34)
Statut : Public + habilité à l'aide sociale.
Gestion de la restauration : directe.
Type de liaison : chaude et froide pour le SF.

Repas

Menus : unique, à 6 composantes.
Nombre de repas : 5 (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, collation nocturne).
Service : à l'assiette en salle à manger pour le déjeuner et le dîner et en chambre pour petit déjeuner +/- goûter.
Textures : 18 textures modifiées/service (mixé, mou…).
Structure :

Petit déjeuner	Goûter
Boisson (café, thé, chocolat, tisane) Pain (ou biscottes) +/- Compote / Yaourt Beurre et confiture	Yaourt, compote Gâteaux mous ➔ Glaces été

Type de cuisine : fait maison à partir de produits semi-élaborés (4e gamme et surgelés). Les gâteaux du goûter sont prêts à l'emploi. Les plats à texture modifiée sont des plats du jour qu'ils mixent eux-mêmes sauf viande et hors d'œuvre.
Saisonnalité : Oui.

Produits :

+ appréciés par les résidents	+ adaptés aux résidents	+ adaptés à la distribution
Viandes sautées, frites, grillades et cassoulet.	Ce qui est mou	Les formats individuels.

Repas de fêtes : utilisation de produits d'Occitanie (foie gras).
Repas à thème : chaque 6 semaines.
Commission-menus : 2/an – membres → cuisiniers, AS, diététicienne, référent familles, résidents, direction.
Gaspillage alimentaire : peu de gaspillage, pas encore d'actions spécifiques.

Moyens humains

Cuisiniers : 6 → 4 cuisiniers et 2 commis.
ASH : NC, aident au repas.
Diététicien : 1 fois/semaine → élaboration des menus, régimes et suivi individuel.

Animateur : 1 ETP, fait des ateliers cuisine : pâtisseries, potages et frites.
Formation en lien avec l'alimentation : non mais souhaite être formé à la mise en valeur des repas mixés et à l'enrichissement des plats.
Lien équipes : échanges IDE/AS + diététicienne.
Retours : enquête de satisfaction auprès des résidents et familles, veulent des fruits et légumes locaux surtout + audits qualités et évaluation en interne par des stagiaires diététicien.

Moyens matériels

Principaux matériels : 1 sauteuse, 1 four, 1 marmite, 1 cellule, 1 grillade, 1 mixeur, 1 friteuse, 1 batteur, 1 éplucheuse, etc.
Légumerie : oui, suffisante.
Stockage : 1 CF positive, 1 CF négative, plusieurs frigos.
Projets d'investissement : _

Achat des denrées alimentaires

Type de marché : de gré à gré, utilisation d'1 centrale d'achats (Agapro) et de la PML Carcassonne.
Format : individuel (yaourts, fromages…) et collectif pour tout ce qui sert aux préparations.
Gamme : produits bruts (4e gamme et surgelés non cuisinés).
Agriculture biologique : 10%.
Agriculture locale : 10%.
Définition d'un produit local : c'est un produit audois ou venant de départements limitrophes.
Connaissance d'Agrilocal11 : oui lors d'une réunion de présentation.
SIQO : oui, peu.
Planning de production et d'approvisionnement : par le chef cuisinier.
Cycle de commandes : chaque semaine.
Fréquence de livraison : 1x/sem, le mardi.
Coût journalier des repas : 7€/résident environ, seulement pour les denrées.
Budget annuel restauration : _

Développer les achats locaux

Le chef cuisinier est soucieux de l'alimentation proposée, il essaie de développer les produits locaux et de qualité mais rencontre certaines difficultés : manque de quantités et livraison.
L'équipe est volontaire pour une expérimentation.

Fiche EHPAD Agathéa

Identité

Nom : EHPAD Rose
Nombre de résidents : 17
Nombre de repas/jour : 34
Statut : Public + habilité à l'aide sociale.
Gestion de la restauration : directe.
Type de liaison : chaude.

Repas

Menus : unique, cycle de 6 semaines sur 6 mois.
Nombre de repas : 5 (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, collation nocturne).
Service : à l'assiette en salle à manger pour le déjeuner et le dîner et en chambre pour petit déjeuner +/- goûter.
Textures : 4 textures modifiées/service (mixé, mou…).
Structure :

Petit déjeuner	Goûter
Boisson (café, thé, chocolat, tisane) Pain (ou biscottes) +/- Compote / Yaourt Beurre et confiture	Yaourt, compote Gâteaux mous ➔ Glaces été

Type de cuisine : fait maison à partir de produits bruts et semi-élaborés (4e gamme et surgelés). Les gâteaux du goûter sont prêts à l'emploi. Les plats à texture modifiée sont des plats du jour qu'ils mixent eux-mêmes sauf quelques hors d'œuvre.
Saisonnalité : Oui.

Produits :

+ appréciés par les résidents	+ adaptés aux résidents	+ adaptés à la distribution
Viandes sautées, frites, grillades et cassoulet.	Ce qui est mou	Les formats individuels.

Repas de fêtes : utilisation de produits d'Occitanie (foie gras).
Repas à thème : non, souhaite le mettre en place.
Commission-menus : prise en compte des retours des résidents pour le CVS multi EHPAD.
Gaspillage alimentaire : peu de gaspillage, pas encore d'actions spécifiques.

Moyens humains

Cuisiniers : 1,5 → 1 cuisinière + ½ poste pour remplacement jours de repos.
ASH : 1 AS + 1 IDE.
Diététicien : 1 fois/mois voire chaque 15 jours → élaboration des menus, régimes et suivi individuel.
Animateur : IDE polyvalente, activités en lien avec la cuisine (frites et potages).

Formation en lien avec l'alimentation : non mais formation de la cuisinière à l'HACCP.
Lien équipes : étroit, repas 100% personnalisés.
Retours : enquête de satisfaction auprès des résidents et familles + souhaits exprimés lors du CVS.

Moyens matériels

Principaux matériels : 1 four, des feux vifs, 1 friteuse, 1 grillade, etc.
Légumerie : non.
Stockage : 1 CF négative et plusieurs frigos (BOF, viande, etc.).
Projets d'investissement : meubles haut en inox.

Achat des denrées alimentaires

Type de marché : de gré à gré, utilisation d'1 centrale d'achats (Agapro), ++ pomona.
Format : individuel (yaourts, fromages…) et collectif pour tout ce qui sert aux préparations.
Gamme : produits bruts (4e gamme et surgelés non cuisinés).
Agriculture biologique : 10%.
Agriculture locale : 40%.
Définition d'un produit local : c'est un produit audois ou venant de départements limitrophes.
Connaissance d'Agrilocal11 : oui lors d'une réunion de présentation.
SIQO : oui, plus qu'à l'EHPAD Géranium.
Planning de production et d'approvisionnement : par la cuisinière.
Cycle de commandes : chaque semaine.
Fréquence de livraison : 2x/sem pour le frais et 1x chaque 15 jours pour le surgelé.
Coût journalier des repas : 7,50€/résident environ, seulement pour les denrées.
Budget annuel restauration : _

Développer les achats locaux

Le chef cuisinier est soucieux de l'alimentation proposée, il essaie de développer les produits locaux et de qualité mais rencontre certaines difficultés : manque de quantités et livraison.
L'équipe est volontaire pour une expérimentation. Ici ce serait intéressant car les quantités sont moindres que dans les autres structures, cela faciliterait aussi la livraison.

Fiche EHPAD Eglantine

Identité

Nom : EHPAD Eglantine
Nombre de résidents : 78
Nombre de repas/jour : 156
Statut : Public + habilité à l'aide sociale.
Gestion de la restauration : directe.
Type de liaison : chaude.

Repas

Menus : unique.
Nombre de repas : 5 (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, collation nocturne).
Service : à l'assiette en salle à manger pour le déjeuner et le dîner et en chambre pour petit déjeuner +/- goûter (suivant où le résident se trouve au moment du service).
Textures : 20 textures modifiées/service (mixé, haché…).
Structure :

Petit déjeuner	Goûter
Boisson (café, thé, chocolat, tisane) Pain (ou biscottes ou pain de mie ou blédine) Beurre et confiture Jus de fruit +/- Compote / Yaourt +/- Fruit	Gâteau maison (3x/sem) Glaces (3x/sem l'été) Yaourt, compote, etc.

Type de cuisine : fait maison à partir de produits bruts. Les gâteaux du goûter sont faits maison (au menus 3x/semaine). Les plats à texture modifiée sont des plats du jour qu'ils mixent eux-mêmes.
Saisonnalité : Oui.
Produits :

+ appréciés par les résidents	+ adaptés aux résidents	+ adaptés à la distribution
Glaces	Ce qui est mou, pas trop la viande.	Utilise individuel et collectif.

Repas de fêtes : améliorés, avec des produits locaux suivant les commandes.
Repas à thème : chaque mois.
Commission-menus : 4/an – membres → cuisiniers, soignants, diététicienne API, représentants résidents.
Gaspillage alimentaire : supprime ce qui n'est pas appréciée, pesée des restes, nourrit les animaux avec les restes, fait le tri sélectif.

Moyens humains

Cuisiniers : 3 ETP + 0.5 ETP pour aide cuisine (textures modifiées).
ASH : NC, aident au repas.
Diététicien : la diététicienne du prestataire vérifie les menus avant envoi.
Animateur : 1 ETP, fait des ateliers cuisine : pâtisseries, frites, jus de fruits, visite cuisine, etc.
Formation en lien avec l'alimentation : en nutrition dans le cadre d'un projet lancé par l'ARS.
Lien équipes : échanges IDE/médecin + équipe cuisine (oral ou écrit).
Retours : enquête de satisfaction auprès des résidents et familles avant la covid19.

Moyens matériels

Principaux matériels : 1 sauteuse, 1 piano, 1 four mixte, 1 cellule de refroidissement, 1 frigo traversant, des chariots chauffants, etc.
Légumerie : oui, suffisante.
Stockage : 1 CF négative, 1 CF fruit et légumes, 1 CF BOF, 1 CF produits entamés.
Projets d'investissement : _

Achat des denrées alimentaires

Type de marché : délégation des achats à une SRC (marché public de 2 ans).
Format : individuel (yaourts, fromages…) et collectif pour tout ce qui sert aux préparations.
Gamme : produits bruts.
Agriculture biologique : 20%.
Agriculture locale : 50% de produits régionaux.
Définition d'un produit local : produit venant de la région.
Connaissance d'Agrilocal11 : le prestataire y est inscrit.
SIQO : oui.
Planning de production et d'approvisionnement : prestataire.
Cycle de commandes : chaque semaine.
Fréquence de livraison : plusieurs fois par semaine selon le type de denrées.
Coût journalier des repas : 5,20€/résident environ, seulement pour les denrées.
Budget annuel restauration : 148 000 € pour les achats alimentaires.

Développer les achats locaux

Les produits locaux et sous SIQO sont déjà présents dans cette cuisine. On ressent que le personnel de l'établissement est préoccupé par les questions qui touchent à l'alimentation et veille à servir de la qualité. Pour cela, il fait appel à un prestataire extérieur, une société de restauration collective, qui gère ses menus et ses achats. Cela diminue la charge de travail des cuisiniers qui n'ont plus qu'à se préoccuper des préparations. C'est important car s'approvisionner en aliments de qualité demande beaucoup de temps.

- ➔ Dédier une personne aux achats ou les déléguer à une société de restauration collective permet d'y accorder du temps afin de privilégier la qualité.

Bonjour,
Je vous prie de trouver ci-dessous le dossier de consultation de l'acheteur CENTRE HOSPITALIER situé sur la commune X.

Article 1 : Objet de la consultation

La présente consultation concerne la fourniture de denrées alimentaires.

Type de Marché :

Marché de fournitures.

Forme du Marché :

Les prestations feront l'objet d'un marché passé sans publicité ni mise en concurrence préalables, conformément à l'article R2122-8 du code de la commande publique.
Les candidats sont informés que le pouvoir adjudicateur peut, à tout moment, ne pas donner suite à la consultation pour motifs d'intérêt général.

Les produits demandés :

• Produit n°1 Pomme de terre (lamelle 4g) 100Kg (réponse le 06/07/2022 au plus tard) – Livraison le : 12/07/2022 – 6 jours de délai de livraison.
La livraison aura lieu selon les modalités décrites ci-après : 8h00-12h00.

Article 2 : Jugement des offres

Ce jugement sera exécuté dans les conditions prévues à l'article R 2152-7 du code de la commande publique.
Le Pouvoir Adjudicateur choisit l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération conformément aux règles qui régissent cette formule de consultation.

Les critères retenus pour le jugement des offres seront les suivants :

• Prix (Le mieux disant) – 100%

Pour répondre à ce marché, il vous est demandé de bien vouloir remplir le formulaire suivant :
Lien vers formulaire de réponse de la consultation.

Elimination des offres :

• Toute offre remise hors délai sera éliminée.
• Les candidats n'ayant pas fourni l'ensemble des déclarations, certificats ou attestations demandés, dûment remplis et signés.

Coordonnées de l'acheteur :

• CENTRE HOSPITALIER
• Jacques Fabre
• Responsable des achats : Jacques Fabre
• Téléphone :
• Courriel : jacques.fabre@ch.fr

Recours

En cas de difficultés sur l'interprétation ou l'exécution des dispositions ci-dessus, les parties essaieront de régler à l'amiable des litiges pouvant s'élever entre elles.
Toutefois, dans l'hypothèse où un accord ne pourrait intervenir, il est fait attribution de juridiction au tribunal compétent : Carcassonne.

Avis de publicité - Consultation n°251488

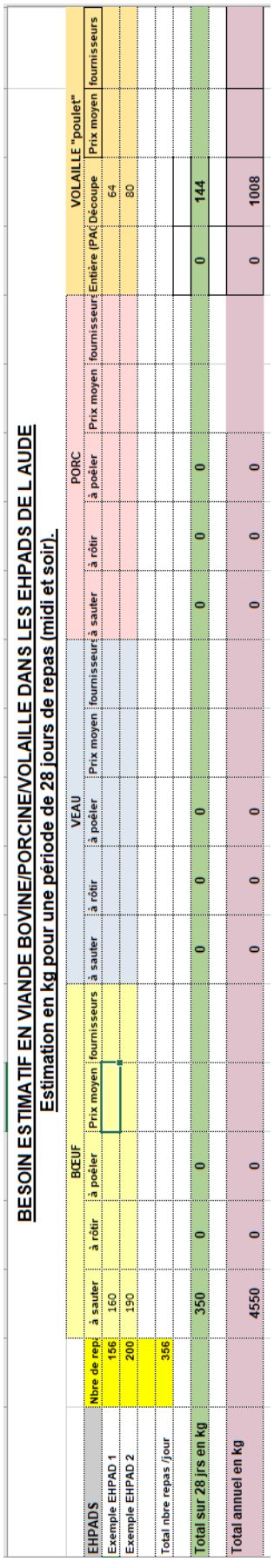
Etablissement : CENTRE HOSPITALIER Date de fermeture : 06/07/2022

Responsable des achats : Jacques FABRE Type de marché : Marché simple sans formalisme dit "gré à gré"

Tel : - Date de livraison : 12/07/2022

Produit	Quantité
Pomme de terre lamelle 4g **Bio : Non** **Label Rouge : Non** **STG : Non**	100.00 Kg

Annexe A10 - Tableau des besoins estimatifs en viandes et fruits et légumes



BESOIN ESTIMATIF EN VIANDE BOVINE/PORCINE/VOLAILLE DANS LES EHPADS DE L AUDE

Estimation en kg pour une période de 28 jours de repas (midi et soir).

		BŒUF				VEAU				PORC				VOLAILLE "poulet"			
EHPADS	Nbre de rep.	à sauter	à rôtir	à poêler	Prix moyen	fournisseurs	à sauter	à rôtir	à poêler	Prix moyen	fournisseurs	à sauter	à rôtir	à poêler	Prix moyen	fournisseurs	Entière (PAC	Découpe	Prix moyen	fournisseurs
Exemple EHPAD 1	156	160																64		
Exemple EHPAD 2	200	190																80		
Total nbre repas /jour	356																			
Total sur 28 jrs en kg		350	0	0			0	0	0			0	0	0			0	144		
Total annuel en kg		4550	0	0			0	0	0			0	0	0			0	1008		

Annexe A11 - Fiche technique d'une laveuse à légumes

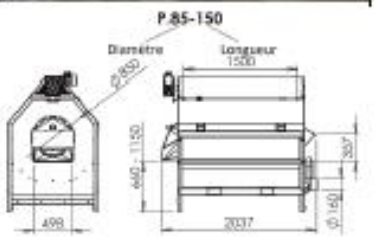
LAVEUSE POUR LEGUMES

MICHALAK – P 85

Machine utilisée pour le lavage de légumes racines (pommes de terre, carottes..). Les légumes sont immergés dans un premier tambour rotatif, puis aspergés d'eau dans un tambour de rinçage. La machine est équipée de capots pour le nettoyage du tambour.

- Lavage de légumes par immersion.
- Dimensions : 170-220-270 cm x 125 cm – 400 Kg (selon modèle).
- Dimensions de tambour : 100-150-200 cm (selon modèle).
- Moteur électrique triphasé : 0.75-1.1-1.5 kW (selon modèle).
- 1 arrivée d'eau. 1 sortie d'eau.
- Débit de travail : 0.5 - 1 - 2 t/H (selon modèle).
- Variateur électrique de vitesse.

	Prix HT	
Matériel	Modèle Galva	Modèle Inox
Laveuse P-85-100	5 760. 00 €	7 420. 00 €
Laveuse P-85-150	6 260. 00 €	8 160. 00 €
Laveuse P-85-200	6 840. 00 €	8 960. 00 €
Option Tambour Inox	Selon Modèle	-



DIFFUSION DIRECTE – 1271 route de Niort – 17400 St Jean d'Angély
05.46.32.44.33. info@diffusion-directe.fr

Tarif de Mars 2022

Table des figures

Figure 1 - Logo des SIQO (excepté le AOC) 17
Figure 2 - Logo AOC....17
Figure 3 - Diagramme présentant les différents secteurs de la RHF....20
Figure 4 - Coût alimentaire journalier moyen par résident en EHPAD = 14,95 € TTC 23
Figure 5 - Tarification ternaire des EHPAD....25
Figure 6 - EHPAD habilités à recevoir des bénéficiaires de l'aide sociale, selon le type d'habilitation, en 2015....26
Figure 7 - Localisation de l'Aude en France 34
Figure 8 - Carte du département de l'Aude 34
Figure 9 - L'Aude en chiffres 35
Figure 10 - Synthèse du volet "Alimentation" du plan France Relance 37
Figure 11 - Type de cultures présentes dans l'Aude....38
Figure 12 - Orientation agricole des territoires 38
Figure 13 - La part de SIQO en fonction des départements d'Occitanie 39
Figure 14 - Le fonctionnement de la plateforme Agrilocal11 45
Figure 15 - Les producteurs locaux référencés sur Agrilocal11 46
Figure 16 - Les EHPAD référencés acheteurs sur Agrilocal11 47
Figure 17 - Les questions à se poser pour passer un marché public 54
Figure 18 - Procédure adaptée....56
Figure 19 - Appel d'offre ouvert....56
Figure 20 - Appel d'offre restreint....57
Figure 21 - Les sept piliers de l'économie circulaire....59
Figure 22 - Les étapes clés à entreprendre lors de la rédaction d'un marché public 69
Figure 23 - Etapes de la mission 74
Figure 24 - Développer l'utilisation de la plateforme Agrilocal11.fr en EHPAD....82
Figure 25 - Carte de l'Aude représentant la situation géographique des EHPADs interrogés..96
Figure 26 - Répartition des surfaces agricoles audoises....110
Figure 27 - Répartition des surfaces agricoles par produit 111

Table des tableaux

Tableau 1 - Les textes relatifs à la politique nationale de l'alimentation.....19
Tableau 2 - La DMS en fonction des établissements 21
Tableau 3 - Composantes obligatoires des repas 30
Tableau 4 - Synthèse des PAT du territoire de l'Aude 43
Tableau 5 - Enjeux des PAT 44
Tableau 6 - Seuils des marchés publics en 2022.....55
Tableau 7 - Solutions expérimentales pour certaines étapes 70
Tableau 8 - Réunions d'équipe réalisées.....88
Tableau 9 - Identité des structures rencontrées.....95
Tableau 10 - Les points bloquants.....113

Table des annexes

Annexe A1 - État des lieux des plateformes spécialisées dans l'approvisionnement local en Occitanie A1
Annexe A2 - Questionnaire sur les achats locaux diffusé en août 2021 ..... A2
Annexe A3 - Analyse du questionnaire sur les achats locaux A3
Annexe A4 - Guide d'entretien pour le diagnostic des restaurations d'EHPADs A7
Annexe A5 - Trame de mail pour contacter les établissements A13
Annexe A6 - Retranscriptions des entretiens A14
Annexe A7 - Fiches synthèse des entretiens A53
Annexe A8 - Règlement de consultation A65
Annexe A9 - Avis de publicité A66
Annexe A10 - Tableau des besoins estimatifs en viandes et fruits et légumes A67
Annexe A11 - Fiche technique d'une laveuse à légumes A68

Table des matières

Remerciements ***5***

Sommaire ***6***

Introduction générale ***7***

Partie I – L'alimentation locale appliquée aux EHPADs audois ***9***

Chapitre 1 : Alimentation locale, restauration collective et EHPAD **11**

I. Le terrain d'application 11

II. Qu'est-ce que l'alimentation locale ? 14

III. Qu'est-ce que la restauration collective ? 20

IV. Qu'est-ce qu'un EHPAD ? 24

Chapitre 2 – L'agriculture audoise et ses projets promotionnels **34**

I. Etat des lieux de l'agriculture dans l'Aude 34

II. Comment ces filières agricoles sont-elles mises en avant dans le département ? 41

III. L'engagement du Conseil Départemental et des autres acteurs politiques 47

Chapitre 3 – Le *« local »* en EHPAD **54**

I. La prise en compte des exigences des marchés publics 54

II. De la fourche à la fourchette, quels sont les enjeux d'une alimentation locale ? 58

III. Les freins d'actions identifiés pour des circuits d'approvisionnement locaux 61

IV. Les leviers à utiliser 64

Partie II – La commande du Conseil Départemental de l'Aude ***73***

Chapitre 1 – Besoins, opportunités et méthodologie de projet **77**

I. Besoins du projet 77

II. Opportunités de la commande 80

III. Méthodologies mises en œuvre 83

Chapitre 2 – Diagnostic organisationnel des restaurations collectives d'EHPAD **90**

I. Un questionnaire diffusé en amont 90

II. La mise en place d'entretiens directifs 92

III. Du diagnostic à l'expérimentation : qu'est-il envisagé ? 100

Chapitre 3 – Expérimentation 103
I. Un travail d'accompagnement 103
II. Une rencontre avec les producteurs audois 107
III. Les freins identifiés 112

Partie III – Quelles sont les préconisations ? 118

Chapitre 1 – Mise en œuvre des actions 120
I. Les actions cheffes de file pour les EHPADs 120
II. Les actions à mener par les producteurs 122
III. Les futures missions du CD11 124

Chapitre 2 – Suivi évaluatif et correctif du plan de développement 130
I. Description du tableau de suivi 135
II. Limites du tableau de suivi 135

Chapitre 3 – Préconisations et critiques du travail de recherche 136
I. La mission 136
II. Le Master Management et Ingénierie de la Restauration Collective 138

Conclusion générale 142

Bibliographie 144

Annexes 147

Table des figures 148

Table des tableaux 149

Table des annexes 150

Table des matières 151

RÉSUMÉ

Alors que les EHPADs sont au cœur de polémiques remettant en cause les conditions de vie des personnes âgées, l'alimentation locale en restauration collective émerge fortement depuis une dizaine d'années, notamment dans le milieu scolaire. Aujourd'hui, l'heure est au déploiement de cette thématique dans les restaurations collectives médico-sociales, spécifiquement celles concernant les EHPADs. Pour cela, il est nécessaire de motiver et impliquer l'ensemble des individus aux différents niveaux de la chaîne, de la fourche à la fourchette.

Cet écrit tentera de percevoir les attentes des acteurs, professionnels de la restauration collective et professionnels de l'agriculture, dans la promotion d'une alimentation locale sur le territoire de l'Aude. Nous étudierons particulièrement le rôle du Conseil Départemental de l'Aude dans ce type de problématique, au travers d'un stage-mission réalisé dans le service *Agriculture* de cette collectivité.

Mots-clés : Alimentation locale – Restauration collective – EHPAD – Aude – Collectivités territoriales – Rôle des acteurs

ABSTRACT

While the EHPADs are at the heart of controversies questioning the living conditions of the elderly, local food in collective catering has been emerging strongly for the last ten years, particularly in the school environment. Today, the time has come to deploy this theme in medico-social collective catering, specifically those concerning EHPADs. To achieve this, it is necessary to motivate and involve all the individuals at the different levels of the chain, from the farm to the fork.

This paper will attempt to understand the expectations of the actors, collective catering professionals and agricultural professionals, in the promotion of local food in the Aude region. In particular, we will study the role of the Conseil Departmental de l'Aude in this type of problem, through an internship in the Agriculture Department of this authority.

Key words : Local food – Collective catering – Nursing home – Aude – Local authorities – Role of actors