

Restauration collective : démarche territoriale et accompagnement pour l'approvisionnement en produits locaux, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique dans le Pays Loire Beauce

Fiche de bonnes pratiques

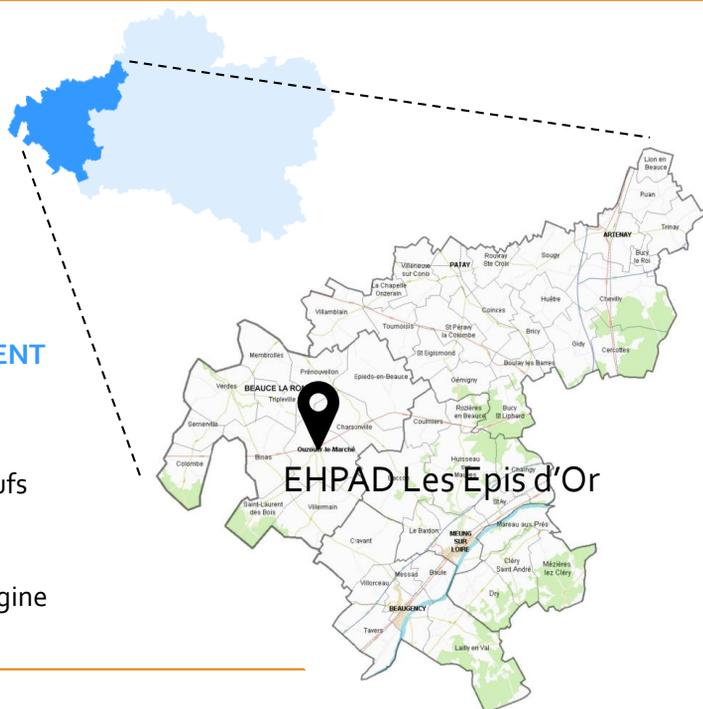
CUISINE MAISON ET APPROVISIONNEMENTS LOCAUX à l'EHPAD des Epis d'Or

FICHE TECHNIQUE

Situé à : Beauce-la-Romaine (41)
 Nombre de repas par jour : 120
 Type de gestion : Gestion directe
 Lieu de production : Repas produits sur place
 Profil des convives : Personnes âgées
 Nombre d'agents en cuisine : 3 cuisiniers

CARACTERISTIQUES DE L'APPROVISIONNEMENT

- ✓ **Coût matière** : 4,20€/jour pour 4 repas (petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner)
- ✓ **Approvisionnement local** : légumes divers, œufs frais, viande d'origine régionale, pain (artisan), ponctuellement quelques produits laitiers
- ✓ **Approvisionnements EGAlim** : fromages d'origine contrôlée, viande label rouge



La démarche

À l'EHPAD des Epis d'Or, les 3 cuisiniers de l'établissement favorisent une cuisine maison et réalisée à partir de produits frais. Dans les approvisionnements de l'établissement, 70 à 80% sont des produits frais, sur une grande diversité de produits : viande et poisson, légumes divers, œufs. Avec l'entrée de l'EHPAD des Epis d'Or dans la démarche de développement d'une restauration collective responsable menée par le Pays Loire Beauce et l'embauche d'un chef de cuisine moteur et motivé, de plus en plus de produits frais ont été intégrés dans les approvisionnements, et la cuisine maison est favorisée dès que cela est possible : potages, compotes, gâteaux maison selon les occasions, etc.



Pourquoi favoriser une cuisine maison, à base de produits frais ?

Lorsque les conditions de **main d'œuvre et d'organisation**, de **savoir-faire**, et de **matériel** sont réunies, intégrer des produits frais (et/ou bruts), a de nombreux avantages :

- ✓ Réaliser une cuisine maison est souvent source de **qualité des préparations et des menus**, ce qui permet d'augmenter la **satisfaction des convives**. Les repas étant de qualité, cela permet de limiter le gaspillage alimentaire, et ainsi de **mieux gérer son budget**.

- ✓ Se fournir en **aliments de qualité, bruts et de saison** fait partie des **leviers à mettre en place** pour se diriger vers une alimentation durable tout en évitant un surcoût budgétaire.
- ✓ Sur les fruits et légumes, intégrer des produits frais et bruts permet de **travailler plus simplement avec les productions locales**, pour lesquelles les projets de transformation (type légumeries, conserveries) n'existent pas toujours à l'échelon local. Sur le secteur du Pays Loire Beauce, il n'existe pas d'acteur proposant de légumes transformés, alors que des producteurs locaux sont à même de fournir **des légumes bruts locaux**.



La démarche - Les partenariats locaux

Travailler des produits frais facilite l'approvisionnement en produits locaux de la structure, qui s'approvisionne en direct à deux producteurs locaux situés à proximité :

- L'EARL des Varennes, producteur de légumineuses au Bardon
- Le Clos des Mauves, producteur d'œufs frais plein air situé à Huisseau-sur-Mauves

Au-delà de ces deux fournisseurs, l'EHPAD des Epis d'Or travaille également avec des artisans locaux telles que les boulangeries de la commune, et s'approvisionne en produits locaux avec d'autres réseaux de distribution, comme l'approvisionnement en viande d'origine Centre Val de Loire avec les grossistes.

QUALITE DE LA RESTAURATION
EHPAD "LES EPIS D'OR" - OUZOUEUR-LE-MARCHÉ

Les menus, les préparations culinaires et la gestion sont faites "sur place" par une équipe de trois cuisiniers.

L'équipe de restauration travaille entre **70 et 80%** de produits frais en essayant, au mieux, de travailler avec la saisonnalité :

- 1 Viandes à 80% d'origine Française de préférence "local" (Région centre) avec certification de la provenance (Label Rouge, Bleu blanc coeur...) ou Bio.
- 2 Poisson à 90% en pêche durable (MSC), 50% en poisson frais.
- 3 Œufs "plein air" de région (Ferme le Clos des mauves-Huisseau-sur-Mauves)
- 4 Pomme de terre et légumineuses de région (Earl Des Varennes - Le Bardon)
- 5 Légumes "maraîcher" de saison (carottes, poireaux, navets, salade...) (Earl Des Varennes - Le Bardon)
- 6 Boulangeries Bertau (Ouzouer-le-Marché) et La Pause Gourmande (Ouzouer-le-Marché)
- 7 Fromages 50% d'origine contrôlée (AOC, AOP, IGP...)
- 8 Ponctuellement : travail avec la Laiterie de Montoire (lait, crème, fromages...)

Communication publiée sur le Facebook de l'EHPAD des Epis d'Or



Les clés de la réussite

Instaurer une restauration de qualité au sein de l'EHPAD des Epis d'Or fait partie d'un vrai **projet d'établissement**. En fin d'année 2019 afin de succéder au départ en retraite de l'ancien chef de cuisine de la structure, le recrutement d'un nouveau chef est lancé, avec le souhait **d'embaucher un profil sensibilisé** à la qualité de l'alimentation et aux approvisionnements locaux. Le chef de cuisine et toute l'équipe de restauration sont très moteurs ; cette embauche a en particulier permis d'augmenter le nombre de préparations maisons et la part de produits frais dans les approvisionnements de l'EHPAD. L'équipe de cuisine bénéficie également d'un **appui important de la directrice** de l'établissement. La **formation des cuisiniers** et les compétences de toute l'équipe de cuisine permet aussi de réaliser des préparations maisons à base de produits frais et/ou bruts. Certaines **connaissances spécifiques** en hygiène permettent par exemple de cuisiner des œufs coquilles, et donc de favoriser les producteurs à proximité. Par ailleurs, l'EHPAD des Epis d'Or n'hésite pas à **communiquer sur ses réussites** (cf. à gauche).