

# ALIMENTATION DANS LES EHPAD

« Développer les produits locaux pour répondre aux enjeux des établissements »

## APPEL A MANIFESTATION D'INTÉRÊT (AMI)

### PRÉSENTATION

Devenez l'un des 8 EHPAD référents qui s'engagent dans une démarche de développement de produits locaux et intégrez le dispositif d'accompagnement initié par le Département. L'objectif est de vous permettre la mise en œuvre d'un plan d'actions réaliste, tenant compte des enjeux auxquels vous devez faire face en matière d'alimentation et de nutrition des résidents, sur la base d'un diagnostic et en participant à une opération collective.

### LES 6 ENJEUX

#### La santé :

Alimentation saine et de qualité, diversifiée.  
Qualité nutritionnelle et gustative des menus.  
Prise en compte des problèmes de santé (dénutrition, troubles de la déglutition, troubles cognitifs...).

#### La réglementation :

Réglementation sanitaire.  
Obligation de valorisation des biodéchets.

#### Les recommandations :

Recommandations du GEM-RCN\*

#### L' environnement :

Réduction de l'impact sur l'environnement (gaspillage alimentaire, transport, gaz à effet de serre)

#### L'économique

Maîtrise du budget.  
Emploi local, maintien de l'agriculture locale.

#### Lien social et territorial :

Plaisir du repas et bien-être des résidents.  
Création de passerelles vers les acteurs du territoire.  
Appartenance et connaissance de son territoire.

#### La communication :

Véhiculer une image positive de son établissement.  
Valoriser le travail des équipes de restauration et soignantes ...

Ce sont autant d'enjeux qui peuvent trouver une réponse dans le développement des produits locaux et favoriser la relocalisation de l'alimentation à l'échelle du territoire.

**Si vous souhaitez vous engager dans une démarche de progression pour votre service de restauration et bénéficier d'un accompagnement adapté, réalisé par des experts de la restauration collective et de l'approvisionnement local,**

**Candidatez à l'Appel à Manifestation d'Intérêt avant le 9 FEVRIER 2018**

En retournant la fiche candidature complétée et signée au Département - DTADD à : [catherine.alix@sarthe.fr](mailto:catherine.alix@sarthe.fr)

Afin d'impulser une nouvelle dynamique sur le territoire, le Département et ses partenaires proposent d'accompagner 8 EHPAD de la Sarthe publics (Fonction Publique Hospitalière, Fonction Publique Territoriale), privés (lucratif ou associatif), en Groupement Hospitalier de Territoire (GHT), sur un seul site géographique par établissement et dont le service de restauration peut être en gestion autogérée ou concédée.

Partenaires



Financeurs



ADEME



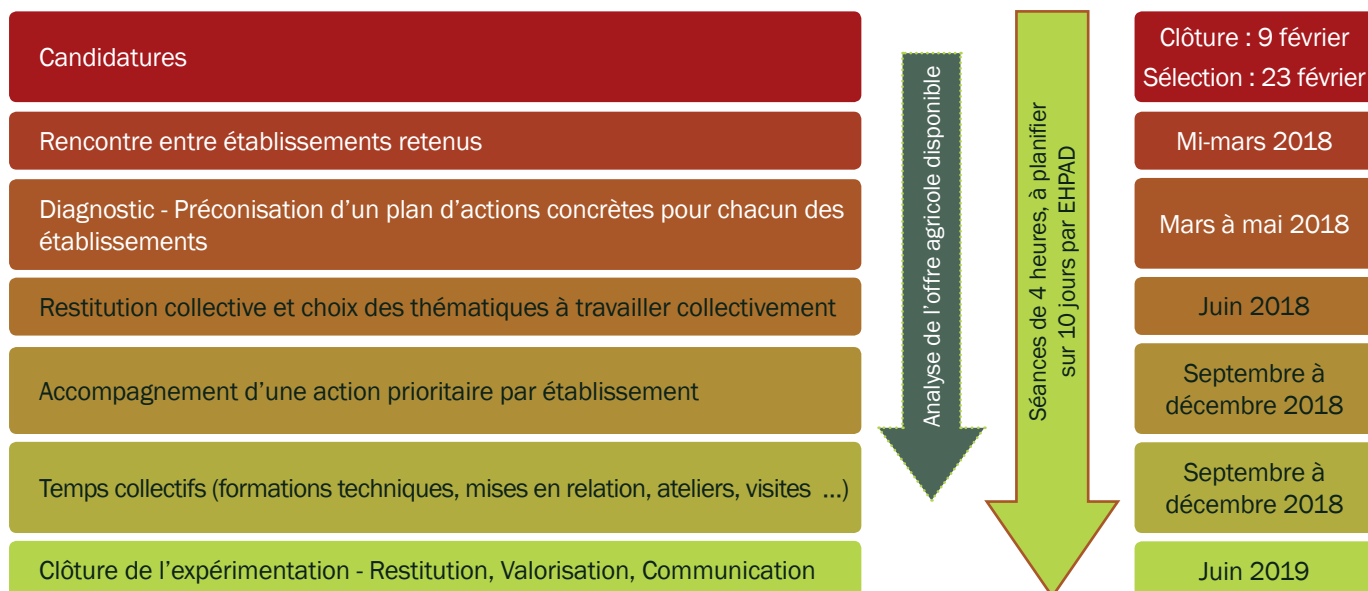
## OBJECTIFS DU DÉPARTEMENT ET DE SES PARTENAIRES

Conforter les bassins de productions agricoles et les emplois induits.

Répondre aux attentes de la société et à l'enjeu de santé publique en améliorant la qualité des repas.

Par le développement des produits locaux dans la restauration collective.

## ÉTAPES ET CALENDRIER DE LA DÉMARCHE



## ENGAGEMENT DU DÉPARTEMENT

### Un accompagnement sur 2 ans dont :

#### Diagnostiques

Le diagnostic se déroulera sur site sur une journée et sera réalisé par un expert préconisant un plan d'actions concrètes.

#### Mise en œuvre d'actions

Chaque établissement bénéficiera d'un accompagnement pour la mise en œuvre d'une action prioritaire.

#### Thématiques

Des experts seront présents pour chaque journée.

Les sessions seront ouvertes aux autres restaurations collectives du territoire.

### 100% financé

L'accompagnement est financé par le Département de la Sarthe, la DRAAF\* des Pays de la Loire, l'ADEME\* et une participation en temps des partenaires.

### Communication :

Valorisation de votre démarche par la mise en place d'outils de communication (interne et externe).

## VOTRE ENGAGEMENT

- **Mobiliser une équipe projet** au sein de votre établissement, composée d'un membre de la direction et/ou d'un responsable de la restauration, d'un élu de l'organe délibérant (CA, CS)\*, d'un(e) cuisinier(ère) et complétée d'une diététicienne, un(e) infirmier(ère), d'un(e) aide-soignant(e), ...
- **Libérer du temps** permettant à l'équipe projet de se mobiliser sur des sessions de 4 heures, à planifier au total sur 10 journées, réparties sur 2 années.
- **S'impliquer dans l'échange et le travail en groupe.**
- Servir une **alimentation de qualité source de plaisir.**
- **Être volontaire et motivé par l'alimentation durable** : création de richesse, emplois, liens sur le territoire, santé humaine, préservation de la ressource et réduction de l'impact sur l'environnement.
- **Fixer des objectifs partagés** en lien avec l'approvisionnement local pour la fonction restauration de l'établissement (de l'achat du produit jusqu'au repas servi).
- **Faire connaître et valoriser** les actions de la démarche : mobilisation des moyens à disposition pour communiquer auprès du personnel, des membres du Conseil de Vie Sociale, des résidents, des acteurs du territoire, etc.

\* DRAAF : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt ; ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie.

\* CA : Conseil d'Administration. CS : Conseil de Surveillance.