

# Retour d'expérience :

## La résidence Paul Ané de Seix (09).



16 Quartier Paul Ané  
09140 Seix



Votre contact :  
Hélène Vicq Denat  
Directrice  
05 61 66 85 35



Type :  
Etablissement  
d'hébergement pour  
personnes âgées (EHPAD)

Les repas sont préparés sur place

Possibilité de préparer des légumes bruts

Gestion directe

**100** repas/jour , résidents et salariés compris

**40 %** de produits bio introduits

dont **17 %** de produits bio-locaux

**34 %** de produits locaux

### Origine du projet

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

Depuis :

**2017**

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

### Accompagnement

Animation d'une commission multi-acteurs (direction, cuisine, service et résidents...), adaptation du plan alimentaire, formations des équipes de cuisine sur de nouvelles pratiques (effectuées par le Collectif Les Pieds Dans Le Plat), mise en relation avec l'offre et des instants conviviaux : visite de ferme et animations avec les résidents.

### Premiers produits introduits

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

### Coûts

- Un coût maîtrisé la première année : même montant de dépenses alimentaires entre 2017 et 2018 grâce à un gaspillage en nette diminution et à une adaptation des menus : saisonnalité, menus semi-alternatifs, nombre de composantes revu ....

### Origine des achats

Nouveaux fournisseurs issus de la base de données du CIVAM Bio 09 et de recherches en interne a permis le passage à une régie plus directe avec une diversité de fournisseurs. D'un contrat « intégré » avec une société de restauration collective, l'établissement est passé à

des achats auprès d'une quinzaine puis d'une trentaine de fournisseurs du territoire en 1 an. Le CIVAM Bio 09 a fait le lien avec les producteurs et fournisseurs locaux pour aider à mettre en place des partenariats pérennes et sécurisés.

## Résultats

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

## Satisfaction

Des convives :



Bon

Du personnel :



Excellent