

PNA 2023-24



Accompagnement d'établissements hospitaliers
et médico-sociaux au développement
des approvisionnements bio pour les orienter vers
une nouvelle offre alimentaire adaptée aux seniors.

APPEL À PROJETS
DU PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**

Projet structurant/innovant Lauréat national 2023-2024

« Plus de bio dans l'assiette de nos aînés »
Porteur de projet: RESTAU'CO

Fait à Paris, le 29 février 2024
Marc Fesneau,
ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

Agnès Pannier-Runacher, ministre déléguée
auprès du ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire



Les constats :

- **Dans les secteurs hospitaliers et médico-sociaux, les professionnels de la restauration doivent s'adapter aux particularités alimentaires de leurs patients / résidents, en lien notamment avec une prescription médicale :**
 - L'adaptation de l'alimentation liée à une pathologie (Régimes alimentaires)
 - L'enrichissement de l'alimentation pour lutter contre la dénutrition (sous-alimentation, isolement, entrée en institut, etc.)
 - L'adaptation de la texture du repas (dysphagie)

- **Parallèlement à cela, ils doivent aussi répondre aux exigences des lois « EGalim » et « Climat et résilience », à savoir :**
 - la réduction du gaspillage alimentaire,
 - la diversification des protéines,
 - l'achat d'au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio.

« Augmenter la part de produits bio dans les établissements médico-sociaux en proposant une nouvelle offre alimentaire sur l'enrichissement, une offre adaptée aux personnes âgées en long séjour ou en EHPAD. »

▪ **Les objectifs visés :**

- Réduire le gaspillage alimentaire.
- Augmenter le % d'achat de produits Egalim, et en particulier bio, en restauration collective médico-sociale.
 - » Produits laitiers, fruits et légumes frais, légumineuses (Haricots blancs / rouges / noirs, fèves et pois cassés).
- Par le biais d'une nouvelle offre alimentaire basée sur les enrichissements naturels bio :
 - » Encourager à la diversification des protéines
 - » Lutter contre la dénutrition des personnes âgées
 - » Réduire les achats de compléments nutritionnels alimentaires industriels
- Augmenter les productions sur place de repas enrichis adaptés aux séniors.

- **La cible :** Les groupements hospitaliers territoriaux répartis sur le territoire national (3 GHT pilotes)

- **Phase 1 : Réunion de lancement (1 réunion par groupe)**
 - Durée : ½ journée
 - Participants : Direction, service restauration (achats, production, service, qualité), ASH, diététicien(ne)s, etc.
 - Présentation du projet, des intervenants et définition du calendrier.

- **Phase 2 : Formation à « l'auto-évaluation du gaspillage alimentaire »**
 - Durée : ½ journée (3h30)
 - Public cible : Toutes personnes en lien avec le repas (achats, production, service, qualité, diététicien(ne), etc.).
 - Objectifs :
 - » Présenter des outils qui permettront aux équipes d'identifier les sources de gaspillage alimentaire.
 - » Identifier des actions concrètes et efficaces rapidement.
 - » Présenter Menu-Co – module gaspillage.
 - » Lien avec les conclusions de Repas À l'Hôpital
 - Finalité : Dégager des économies notables qui pourront être réinjectées dans l'achat de produits durables dont bio.



- **Phase 3 : Formation « Sourcing produits bio » : Comment et où s'approvisionner en produits durables et bio ?**

- Durée : 1 journée (7h)
- Public cible : Toutes personnes en lien avec l'achat des matières premières (services achats et production).
- Formateur expert en marchés publics / achats
- Appui technique :



- Contenu :
 - » Maillage territorial
 - » Connaissance des produits (produits laitiers, fruits et légumes frais, légumineuses)
 - » Comment référencer les produits avec ou sans marché ?
 - » Anticiper les achats bio pour les formations pratiques culinaires à venir (phase 3)

Phase 4 : Formation des équipes de restauration et des accompagnants du repas en 3 temps

Intervenants	Formateur et cuisinier	Formatrice et diététicienne
<i>Public cible</i>	<i>Personnels de production</i>	<i>Diététicien(ne), ASH, service des repas, accompagnants du repas</i>
<p><u>Jour 1</u></p> <p>Journée commune pour l'ensemble des équipes.</p>	<p>Formation théorique : Diversification des protéines et enrichissements naturels.</p> <ul style="list-style-type: none"> » Les protéines (végétales, animales) : présentation, les besoins journaliers, la diversification. » Focus sur les fruits et légumes (base des recettes) : saisonnalité, bienfaits nutritionnels. » Les techniques d'enrichissement naturels. » Les textures modifiées : leur intérêt, techniques de réalisation. » Présentation des recettes qui seront produites en J2 et J3 (fiches recettes construites en amont avec le CNIEL et Interfel). 	
<p>Jour 2</p> 	<p>Formation pratiques culinaires : « Produits laitiers bio ».</p> <ul style="list-style-type: none"> » Les protéines animales. » Mise en pratique des techniques d'enrichissement à base de produits laitiers bio. » Créativité culinaire collective. » Dressage des assiettes pour allier le plaisir des yeux et le plaisir en bouche. 	<p>Formation théorique et pratique : Mise en place d'ateliers de dégustation avec les résidents (en prévision de la phase 5).</p> <ul style="list-style-type: none"> » Rappel des bases de l'alimentation équilibrée » Découverte des sensations : faim ou envie de manger ?, la satiété. » Education sensorielle : fonctionnement des 5 sens, impact de l'environnement sur la prise du repas, tests sensoriels. » Expérience de l'alimentation en pleine conscience » Accompagner au mieux son convive au moment du repas. » Réaliser des tests de dégustation avec les convives.
<p>Jour 3</p> 	<p>Formation pratiques culinaires « F&L et Légumineuses bio ».</p> <ul style="list-style-type: none"> » Les protéines végétales. » La cuisson des légumineuses (trempage la veille). » Mise en pratique des techniques d'enrichissement à base de légumineuses bio (diversification des protéines). » Créativité culinaire collective. » Dressage des assiettes pour allier le plaisir des yeux et le plaisir en bouche. 	<p>Durée : 7h (2* ½ journée)</p> <p>Les productions en J2 et J3 seront utilisées pour les exercices pratiques.</p>

- **Phase 5 : Mise en pratique, en autonomie, par les établissements formés/accompagnés**
 - Réalisation de productions enrichies à base de produits alimentaires bio (produits laitiers, légumineuses)
 - Organisation de tests organoleptiques comparatifs sur un panel de résidents
 - Evaluation du gaspillage alimentaire sur les journées « tests » pour évaluer l'impact des recettes enrichies naturellement sur la consommation des repas.

 - Objectifs :
 - » Démontrer aux équipes qu'elles sont en capacité de réaliser des repas (dont collations) adaptés aux convives, avec des produits durables et bio, tout en maîtrisant les techniques d'enrichissement et les textures modifiées.
 - » Permettre aux résidents de (re)trouver le plaisir des repas adaptés et cuisinés par les équipes.

■ Phase 6 : Analyse des résultats / Compilation des données / Rédaction des livrables

– Indicateurs :

- » Évolution du gaspillage alimentaire (dont CNOs)
- » Bilan des tests sensoriels pour mesurer la satisfaction des patients
- » Nombre de recettes intégrées dans les fiches de production de l'établissement
- » Nombre de nouveaux produits bio et Egalim référencés (évolution des % d'achats)

– Livrables :

- » Bilans des accompagnements
- » Fiches techniques de recettes enrichies adaptées aux convives et destinées aux chefs de cuisine.
- » Guide méthodologique : Comment développer l'approvisionnement bio et l'orienter vers une nouvelle offre alimentaire adaptée aux seniors en restauration collective médico-sociale ?
 - Contenu :
 - » Leviers pour faciliter les achats de produits bio en milieu social et médico-social.
 - » Intérêts de l'enrichissement naturel, pour le patient et pour l'établissement.
 - » Le travail des textures modifiées.
 - » Fiches recettes de plats enrichis naturellement avec des produits bio.
 - Diffusion numérique.

■ Phase 7 : Séance plénière

- Rencontre de tous les sites accompagnés, et des partenaires du projet et du réseau pour :
 - » Présenter le bilan global du projet
 - » Partager les indicateurs mutualisés
 - » Laisser la parole aux établissements pilotes (partage d'expérience)
 - » Présenter le guide méthodologique.



Dates prévisionnelles	Etapes-clef
Avril/Mai 2024	Appel à candidature des établissements pilotes
De mars à juin 2024	Conception des outils par Restau'Co
Juin/Juillet 2024	Phase 1 : Réunion de lancement (½ journée/groupe)
	Phase 2 : Formation à « l'auto-évaluation du gaspillage alimentaire » (½ journée/groupe)
Juin/Juillet ou Début Sept. 2024	Phase 3 : Formation « Sourcing produits bio » (1 jour/groupe)
Sept./Oct./Nov. 2024	Phase 4 : Formation des équipes de restauration et accompagnants du repas (3 jours consécutifs / groupe)
Oct./Nov./Déc. 2024	Phase 5 : Mise en pratique, en autonomie
Janv. à avril 2025	Phase 6 : Analyse des résultats / Compilation des données / Rédaction des livrables (>> Restau'Co)
Sept. 2025	Phase 7 : Séance plénière (avec tous les établissements pilotes et les partenaires du projet et du réseau)

Alors ?

Souhaitez-vous candidater ?