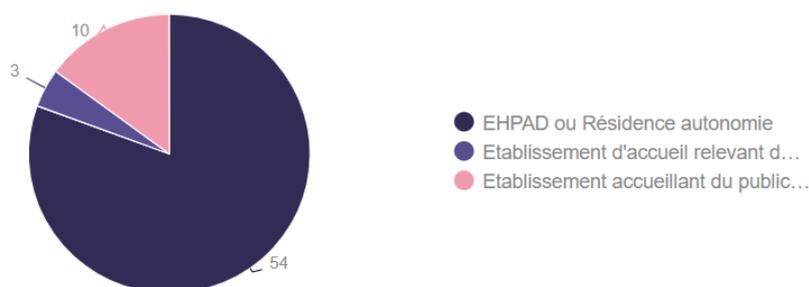


À l'été 2023, nous avons lancé une enquête pour évaluer l'accompagnement et identifier des premières pistes pour vous accompagner au mieux vers des approvisionnements de qualité malgré le contexte d'inflation toujours présent.

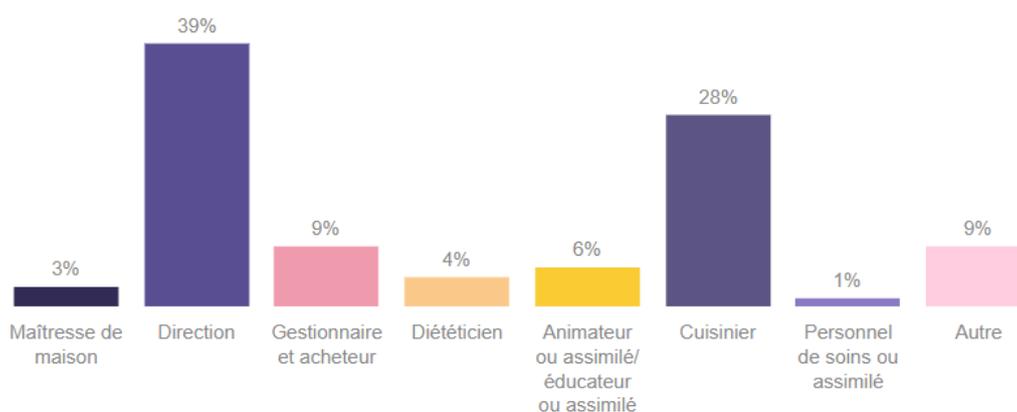
Merci aux 67 répondants qui ont répondu au questionnaire.

LES RÉPONDANTS

A quel secteur d'activité est rattaché votre établissement ?



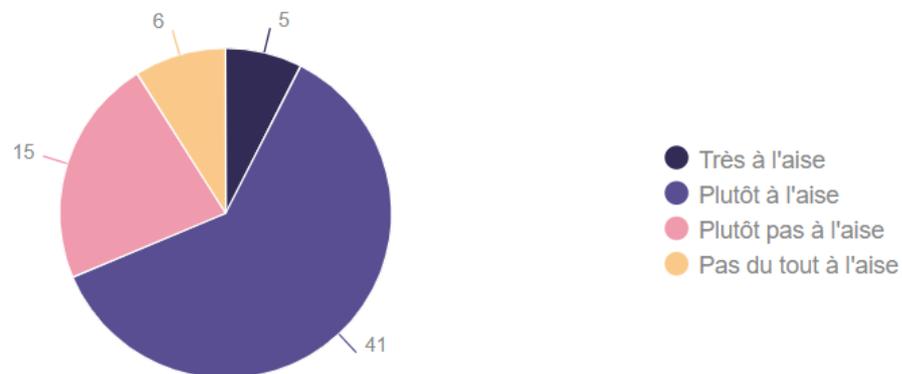
Quelle est votre fonction principale ?



Les professionnels travaillant auprès des personnes âgées sont les plus représentés avec 54 réponses sur 67. Les établissements du secteur du handicap et de la protection de l'enfance sont minoritaires. Tous les corps de métiers sont représentés de l'administration, aux cuisines, en passant par les animateurs, diététiciens, gestionnaires et personnels de soins.

LES RÉSULTATS

Comment vous-sentez-vous sur l'intégration de produits alimentaires locaux ou bio locaux ?



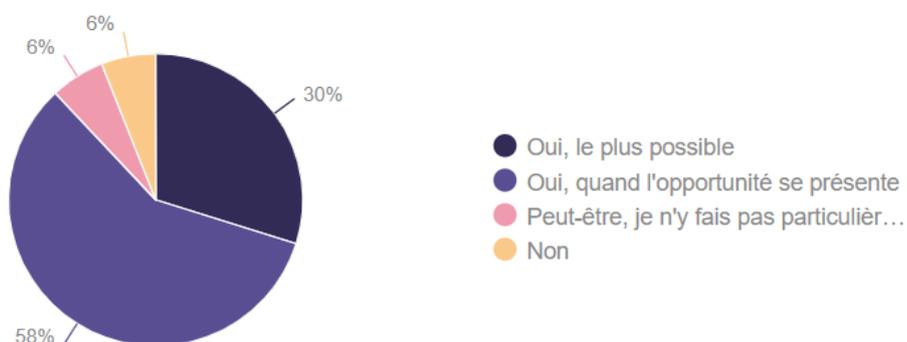
Les répondants ont le sentiment d'être « à l'aise » ou « plutôt à l'aise » sur la thématique des produits locaux et bio locaux. Le **sujet de l'alimentation** occupe une place « prioritaire » pour 83 % des répondants dans le cadre de leur métier.

Dans le cadre de vos fonctions, l'alimentation est un sujet ?

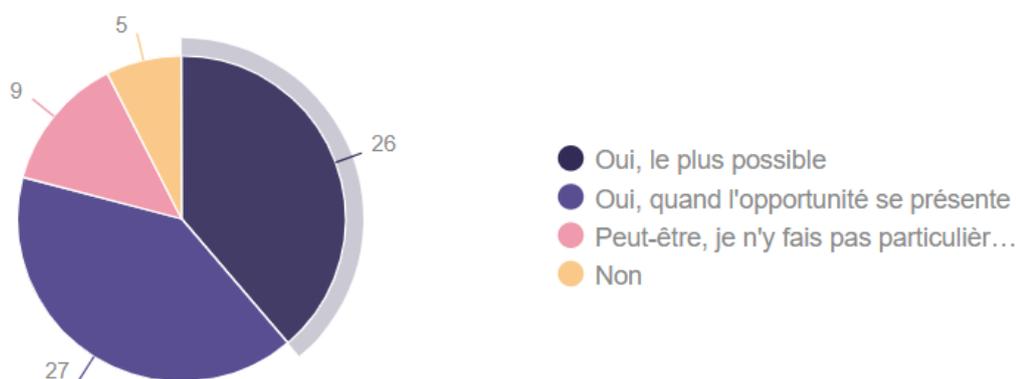


Cela se reflète également dans les dynamiques majoritairement positives (« par volonté » ou « par opportunité ») en faveur des approvisionnements de produits locaux et/ou de qualité. À noter que les cuisiniers ont tendance à être plus vigilants sur les produits labellisés (loi EGALim oblige) comparés aux directions, plutôt vigilantes sur l'aspect « local ».

En cuisine ou lors d'animations d'ateliers avec les bénéficiaires/résidents, travaillez-vous avec des produits alimentaires locaux ?



En cuisine ou lors d'animations d'ateliers avec les bénéficiaires, travaillez-vous avec des produits alimentaires de qualité (bio et autres signes qualités) ?

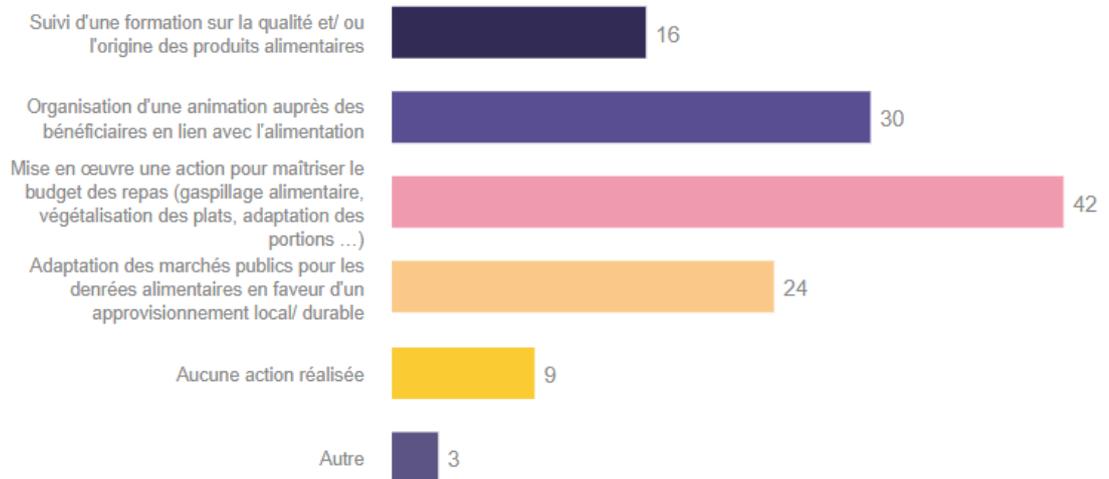


Cela souligne l'importance d'avoir une vision partagée au sein des équipes et une stratégie d'établissement transversale sur le volet alimentation. Ce dernier étant intimement lié à la nutrition et la santé des bénéficiaires, la constitution d'une équipe de pilotage et de suivi des actions associant les équipes de soins et les cuisines à l'image des [CLAN](#) est une première étape facilitatrice.

Quelles actions les établissements ont mis en place pour un approvisionnement alimentaire plus durable, local et qualitatif (par % de répondant) ?

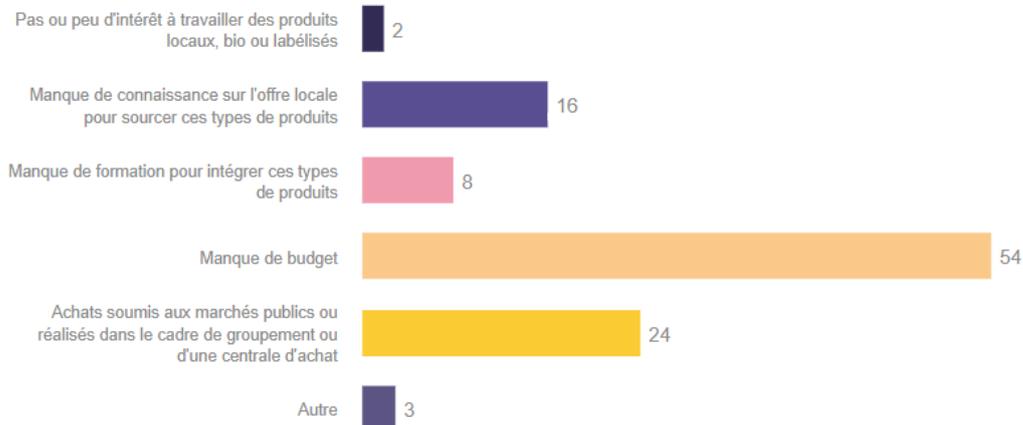
- Des actions pour maîtriser le budget alimentaire pour 62 %
- Des animations à destination des bénéficiaires autour de l'alimentation pour 44 %
- Des adaptations des marchés publics pour 35 %
- Des formations sur la qualité et l'origine des produits pour 23 %
- Moins de 1 répondant sur 10, n'a fait aucune action.

Parmi les actions suivantes, lesquelles avez-vous mises en œuvre ?



Malgré cela, le **budget** reste le frein le plus partagé (par 80 % des répondants) défavorable à l'approvisionnement local et de qualité. En deuxième position, ce sont les marchés publics (pour 35 %), puis la méconnaissance de l'offre (pour 25 %) et enfin le manque de formation (pour 11 %).

Selon vous quels sont les freins pour s'approvisionner en produits locaux et bio locaux?

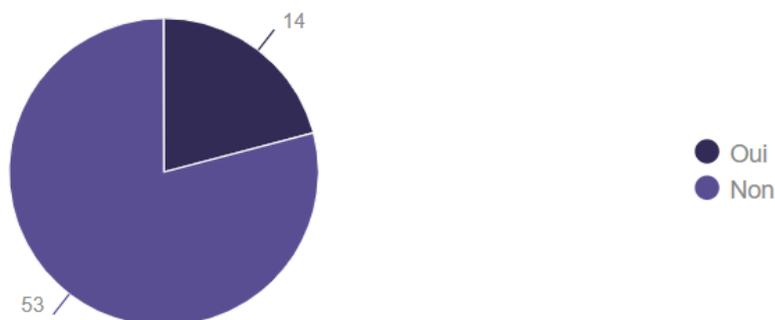


Il est important de rappeler la nécessité de réaliser des diagnostics sur le gaspillage alimentaire qui permettent d'avoir un état des lieux des gaspillages. Plus d'infos : [Optigede - Ademe](#)

Par la suite, la mise en place d'actions correctives ciblées permettent des résultats bénéfiques qui se comptent en plusieurs milliers d'euros à l'année (15 000 €/an pour un EHPAD de taille moyenne servant 50 000 repas dont 20 % sont jetés ~ 70 résidents d'après une étude menée en PACA. Plus d'infos : [Réduire le gaspillage alimentaire en EHPAD](#)

79 % des répondants ne font pas partie d'un réseau professionnel qui favoriserait les échanges de bonnes pratiques.

Faites-vous partie d'un réseau professionnel (Ex: réseau de cuisiniers, d'animateurs, réseau de groupe ...) ?

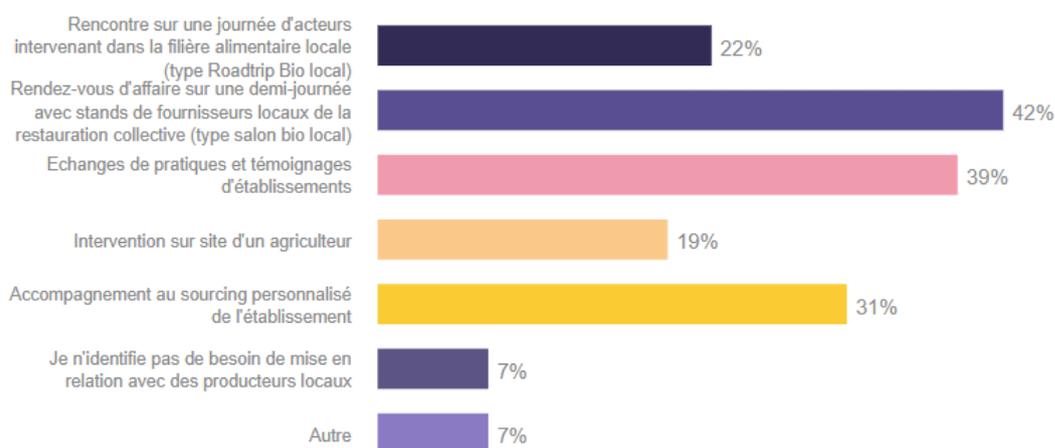


C'est pourquoi le Département poursuit ses journées animateurs/éducateurs. La prochaine aura lieu le 6 juin 2024 : [Inscription en ligne](#)

Le Département a également lancé en fin d'année dernière un nouveau groupe de travail sur le Roannais. Pour rejoindre ce groupe ou créer un nouveau groupe d'échanges, [contactez-nous](#) !

Concernant la mise en relation entre les agriculteurs/producteurs et les établissements, malgré la satisfaction des participants sur les visites de fermes, les attentes des professionnels portent sur des modalités de rencontres plus complètes telles que des rencontres et RDV d'affaires, échanges de pratiques, témoignages, etc.

Quel autre format pourrait répondre à votre besoin de mise en relation avec les producteurs locaux et de mise en réseaux ?



Les Projets Alimentaires Territoriaux se mobilisent et organisent régulièrement des évènements !

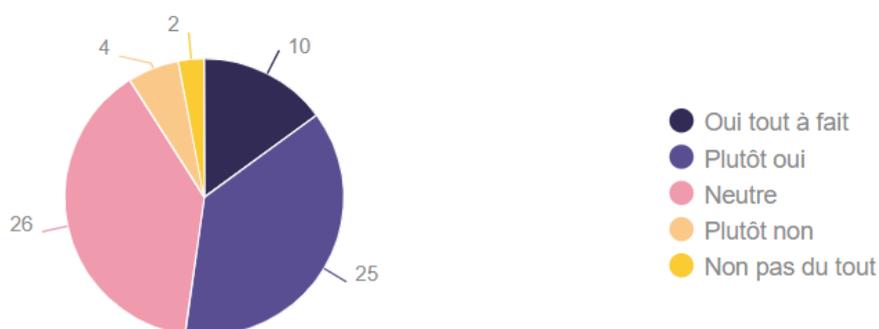
Nous vous relayons régulièrement ces informations. Si vous n'êtes pas dans la liste de contact, vous pouvez vous abonner à la [lettre d'informations À tables](#) !

Vous n'avez pas d'adresse mail professionnelle ? Faites-en la demande auprès de votre direction.

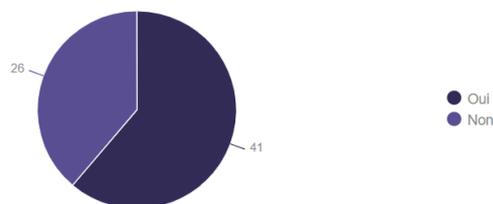
- PAT Roannais
- PAT Loire Forez agglomération
- PAT Forez Est
- PAT Saint-Étienne Métropole
- PAT Pilat

Plus de 1 répondant sur 2 estime qu'une labellisation de leur établissement serait souhaitable pour améliorer la visibilité de leur démarche en faveur de plus de produits locaux et de qualité. Mais cela ne doit pas entraîner de charge de travail supplémentaire pour les équipes.

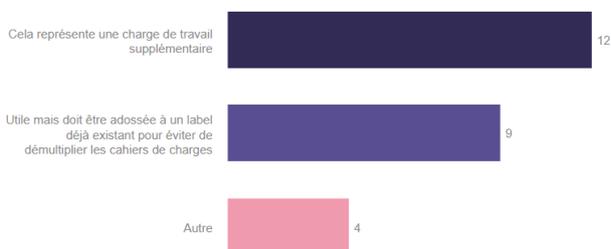
Selon vous, la reconnaissance de la démarche approvisionnement en produits locaux et bio locaux de votre établissement sous la forme d'une labellisation améliorerait-elle la visibilité de votre démarche ?



Cette labellisation vous semble-t-elle souhaitable ?



Si non pourquoi ?



Pour la restauration scolaire de ses communes, Loire Forez agglomération a fait le choix de s'adosser à la démarche [Mon restau responsable](#), un outil gratuit et tourné vers une dynamique d'amélioration continue qu'ont également choisi les CHU du département.

La majorité des répondants ne dispose pas d'outil statistique pour suivre leurs statistiques EGAlim pour diverses raisons, mais il n'y a pas de consensus concernant un besoin d'outillage compte tenu des réponses.

À titre d'exemple, l'EHPAD des Morelles, à Renaison, assure un suivi mensuel des factures. En binôme, il leur faut 30 minutes/mois pour extraire les volumes EGAlim dans un tableau Excel. Un outil indispensable pour suivre et piloter la stratégie d'approvisionnement, et assurer l'information aux bénéficiaires qui, de leur côté, ont gagné sur l'aspect gustatif des produits.