

EHPAD

LE FOYER DU ROMARIN À CLAPIERS (34)

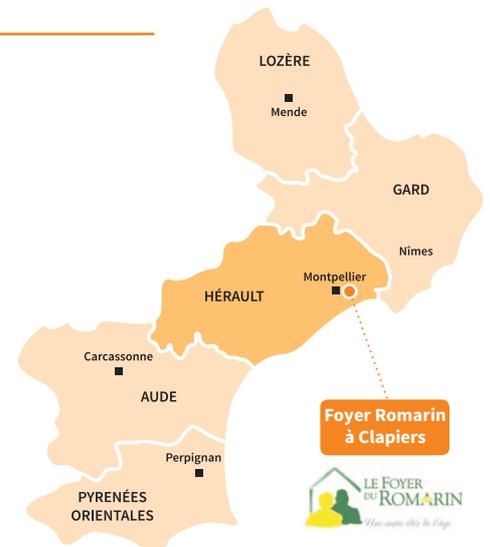
POUR UNE AMÉLIORATION CONTINUE DE L'ALIMENTATION DE SES RÉSIDENTS

FICHE TECHNIQUE

- ▷ Convives : Personnes retraitées
- ▷ Taille : 95 repas le matin, le midi et le soir
- ▷ Type de gestion : Cuisine en gestion directe
- ▷ Personnels : 4 cuisiniers répartis sur la journée
- ▷ Équipement : Présence d'une légumerie

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPROVISIONNEMENT DE QUALITÉ

- ▷ Coût denrées : 3€/repas
- ▷ Pourcentage d'approvisionnement en produits bio et locaux : Plus de 75%



Source : Foyer Romarin

La cuisine du Foyer du Romarin à Clapiers a été récompensée par un award du développement durable en établissement de santé pour la démarche globale de l'établissement qui a travaillé sur l'introduction de produits bio mais aussi sur les économies d'énergie, les éco-gestes, la gestion des déchets, un agenda éco-responsable... Avec une volonté forte de l'administration d'introduire des produits bio, cette démarche a été menée par le cuisinier M Galibert qui propose une cuisine maison à partir de produits frais et bio.

Les clés de la réussite

Une administration motivée et une équipe de cuisine compétente

La volonté de la direction d'introduire du bio dans l'alimentation servie aux résidents a été un moteur particulièrement efficace. N'augmentant que très faiblement le coût denrée des repas, la cuisine a changé ses pratiques pour 3 raisons :

- engagée dans une volonté d'améliorer la qualité des plats proposés, l'EHPAD a décidé d'augmenter la production « maison ».
- pour prolonger l'amélioration de la qualité du service, l'établissement est rentré dans une démarche de développement durable. Une étude a alors mis en évidence la nécessité d'introduire des produits bio dans la restauration.
- proposer des produits bio, bons pour l'environnement et la santé, est apparu comme un droit à accorder aux personnes âgées.

Pour mener à bien ces changements, 4 cuisiniers sont à l'oeuvre toute la journée. Cette concentration de personnes qualifiées et formées à la restauration collective permet de cuisiner maison 80% des plats qui sont proposés. Ce savoir-faire en cuisine permet

l'approvisionnement en produits bio et locaux avec :

- l'emploi d'une personne supplémentaire par rapport à la période précédent l'introduction de la cuisine maison, pour augmenter la capacité de production de la cuisine jusqu'à actuellement livrer une clinique associative une vingtaine de repas par jour et peut être livrer prochainement aux personnes âgées du village.
- les cuisiniers polyvalents assurent ainsi toute la préparation du repas jusqu'aux pâtisseries confectionnées en particulier par une cuisinière dont c'est la spécialité.
- une organisation des cuisines, avec par exemple les légumes préparés la demi-journée précédente, permettant d'assurer deux repas « maison » par jour.
- une attention particulière est portée par le chef à ce que l'ambiance soit bonne pour que l'équipe en cuisine fonctionne correctement.

► **L'établissement s'est ainsi engagé dans une démarche de développement durable qui s'est concrétisée avec de nombreuses mesures dans tout l'établissement, et en particulier dans l'alimentation servie avec une cuisine maison et en grande partie bio.**

La démarche : **Une démarche qualité sur l'ensemble de l'établissement**

En 2005, le Foyer du Romarin accueillant des personnes âgées à Clapiers décide de s'engager dans une démarche continue d'amélioration de la qualité du service qu'elle propose à ses résidents.

En 2007, l'établissement de santé reçoit sa première certification. Cette démarche de remise en question va se prolonger dans le domaine de l'alimentation.

Au printemps 2010, la cuisine introduit pour la semaine du développement durable des produits bio et lance un changement de pratique avec une volonté de cuisiner maison tous ses produits. Pour cela une étude économique est faite pour savoir si les 15 % de surcoût lié à l'utilisation de denrée bio est compensée par l'utilisation de produits bruts, sur la diminution des pertes liées à la cuisson des produits et sur **l'introduction peu à peu de menus alternatifs** avec des produits tels que le quinoa, le fonio, le sésame... La première année, une économie est même faite montrant que l'utilisation de produits biologiques est possible. Après plusieurs changements de fournisseurs, la cuisine trouve avec le Relais Vert, basé à Carpentras, un interlocuteur lui affichant la traçabilité et l'origine des produits attendues. La possibilité de déterminer si les produits bio sont issus de l'agriculture locale est un critère de durabilité rentrant en compte dans l'auto évaluation faite par l'établissement sur ses pratiques en cuisine.

En 2011, l'arrivée de M Galibert permet également de donner une véritable impulsion à l'approvisionnement en bio, avec 100% des fruits et légumes et de l'épicerie qui sont issus de l'agriculture biologique. Seuls les produits carnés et le fromage ne sont actuellement pas issus de l'agriculture biologique.

Schéma d'approvisionnement

L'approvisionnement en produits bio se fait par l'intermédiaire d'un grossiste bio basé à Carpentras (le Relais Vert). Ce grossiste assure une production régionale bio pour une partie des produits. Le travail en direct avec des producteurs se fait ponctuellement par la cuisine, les producteurs étant parfois rapidement en rupture de stock au cours de la saison. Le cuisinier serait en demande d'un relai par une association de producteurs pour faciliter le travail lors de la passation des commandes : une étude a été réalisée dans ce sens par les producteurs et le cuisinier , mais ne s'est pas concrétisé à l'heure actuelle.

La communication : **L'award comme reconnaissance du travail bien fait**



L'award du développement durable des établissements de santé permet au Foyer du Romarin de mettre en valeur la qualité de la prestation qui est proposée aux résidents.

Mais la communication auprès des résidents ne se limite pas à l'affichage de la récompense... mais surtout à une explication lors du service. Les agents précisent en effet que les produits sont bio, ce qui plait aux résidents. L'alimentation peut représenter en effet pour eux un de leurs rares espaces de « loisirs », où ils se font plaisir avec de bons produits.



 « Proposer quelque chose d'original n'est pas chose facile avec des personnes âgées. Alors il faut l'arranger, l'accompagner voir même le cacher au début, puis il faut passer dans la salle en faisant preuve de pédagogie. »

Contacts :

• M. René Galibert,
responsable de la cuisine du Foyer du Romarin
Tél. : 04.99 62 34 87 - Email : cuisine.fdr@gmail.com

• M Aimonetti, directeur de l'EHPAD Foyer du Romarin
Tél. : 04.67.02.34.50 - Email : directeur@foyerduromarin.com

Réalisé en 2013 par : DRAAF Languedoc Roussillon - Rémi Prudhomme , Virginie Grzesiak

Remerciements : René Galibert et Michel Aimonetti