



Restauration Collective et Alimentation Biologique

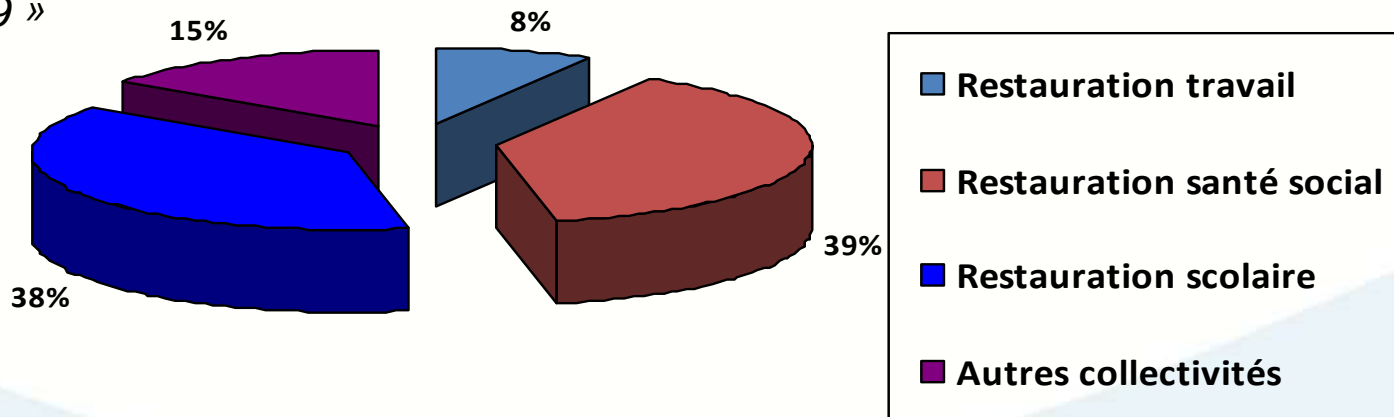
Mardi 09 juin 2015

PARIS



La restauration collective, une restauration sociale « *Source Restau'Co* »

- Elle représente près de **3 milliards de repas par an** sur **72 700 lieux de restauration collective** et un chiffre d'affaire de plus de 17 milliards d'euros HT¹.
- Un secteur important qui touche tout le monde dans une ou plusieurs étapes de sa vie : du secteur scolaire à l'hospitalier, de la restauration d'entreprise ou encore l'armée ou le milieu carcéral.
- Aujourd'hui 15% des personnes interrogées disent déjeuner au moins 1 fois par semaine en restaurant d'entreprise ou de collectivité ¹.
- **La restauration collective par secteur en nombre de repas/an** « *Source GIRA 2009* »



¹ « *Source Etude FranceAgrimer Credoc 2010* »

Les grandes missions d'un service de restauration

- prendre en compte les besoins physiologiques et satisfaire les patients, résidents et convives des restaurants
- S'engager à développer et à améliorer en continu la qualité de ses prestations.
- Veiller tout particulièrement à garantir la qualité organoleptique (saveur, goût, aspect...) et nutritionnelle des repas servis, tout en assurant la sécurité alimentaire de ses consommateurs.



La prestation restauration hospitalière (nos clients)

La restauration hospitalière doit assurer la distribution d'un petit déjeuner, d'un déjeuner et d'un dîner, et ce, 365 jours par an.

Clientèle très diversifiée de part :

- **Les besoins nutritionnels en fonction des âges et des pathologies**
- **Les habitudes alimentaires et traditions**
- **Les régimes** (27 profils alimentaires)
- **Le constat de la dénutrition** chez les personnes âgées (40% des patients sont dénutris à leur entrée à l'hôpital)

Pour rappel, à l'hôpital les patients restent en Durée Moyenne de Séjour (DMS)

- **4 jours** dans les services actifs (médecine, chirurgie, ...)
- **280 à 300 jours** dans les services de longs séjours (gériatrie, soins de longue durée, ...)

La restauration des personnels : 200/220 jours par an.

Constat résultant d'enquête à l'hôpital (patients et résidents)

- **Manque d'appétit** : 42%
- **Fatigue** : 22%
- **Modification de la perception** (*goût, odeur*) : 11%
- **Anxiété** : 9% (les patients/résidents ont besoin d'être informés et rassurés sur la restauration)
- Il est nécessaire de leur **redonner l'envie et le plaisir de manger** :
 - Termes culinaires faciles à comprendre
 - Produits faciles à manger
 - Vigilance sur le choix des recettes destinées aux personnes âgées
 - Attention particulière à la présentation du plateau repas
 - Proposition de couverts adaptés
 - Optimisation des horaires et aide à la prise des repas (très importante)
- **Contraintes réglementaires** importantes pour assurer la sécurité alimentaire
- **Contraintes organisationnelles** (fonctionnement 7 jours sur 7)
- **Contraintes économiques** de plus en plus forte (suivi des comptes d'exploitation)

Le produit n'est qu'une partie de la solution apportée aux patients, résidents et convives des restaurants

Une commission des menus

Objectif : validation des menus pour les patients et les personnels des restaurants.

La commission des menus regroupe :

- Des professionnels du service restauration
- Un professionnel du service diététique
- Un professionnel du bureau de l'alimentation de la Direction des Achats et de la Logistique

Les points suivants sont étudiés :

- **Prise en compte des orientations :**
 - **Du Plan National de la Nutrition et de la Santé (PNNS)**
 - **Du Plan National pour l'Alimentation (PNA)**
- Suivi du plan alimentaire de quatre semaines avec un cycle d'été et un cycle d'hiver
- Équilibre nutritionnel
- Présence d'aliments ou de plats saisonniers
- Adéquation avec le planning d'approvisionnement et de production
- **Coût achats alimentaires : 2,30 €**
- **5,50 € : unité d'œuvre ½ journée alimentaire**



Nombre de repas annuels
patients, résidents : 1 million
restaurants des personnels : 400 000

Des achats alimentaires organisés

Dans le secteur public, la mise en concurrence des fournisseurs est obligatoire.

Afin d'y parvenir, sont mis en place :

- Un Règlement de Consultation (RC)
- Un Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)
- Un Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Différentes procédures d'achats :

- Marchés nationaux dans le cadre d'UniHA – Groupement de Coopération Sanitaire (GCS)
- Groupements départementaux ou régionaux
- Appels d'offres internes
- Marchés à Procédure Adaptée (MAPA)

Nouvelles actions :

- Prendre en compte la circulaire de mai 2008 sur l'alimentation issue de l'agriculture biologique en restauration collective.
- Suite au Grenelle de l'Environnement, l'Etat a fixé dans la loi n°2009-967 du 3 août 2009 « L'Etat doit, comme toute collectivité publique, tenir compte dans les décisions qu'il envisage de leurs conséquences sur l'environnement »

Appel d'offres : plusieurs étapes



Étape 1 : Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)



Étape 5 : Le choix des produits / fournisseurs par la commission d'appel d'offres



Étape 2 : L'analyse des fiches produits des fournisseurs (qualité nutritionnelle, composition des plats, ...)

Étape 4 : Le contrôle de la qualité organoleptique

Étape 3 : La codification des échantillons (qualité hygiénique, étiquetage, emballage)

Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) adressé aux fournisseurs

Exemple lot « Bœuf viande fraîche à rôtir » :

Tende de tranche, 2.5 kg au minimum, parée, épluchée, dénervée, non bardée, prête à cuire, ficelée façon chaussette, conditionnement sous vide de 1 à 3 pièces.

Estampille CEE

Numéro des Services Vétérinaires

Identité du fournisseur

Identification :

- Pays d'origine
- Pays d'élevage
- Pays d'abattage



ETAPE 2 : Contrôle de l'Équipe Diététique-Nutrition

Exemple

La qualité nutritionnelle avec l'analyse des fiches produits des fournisseurs (exemple mouliné de bœuf)

Normes AFNOR

Protides > 18 g / 100 gr
et P/L (Protides/Lipides) > 2



Mouliné de boeuf		C/P (Collagène/Protéines)	P/100 g	Norme AFNOR	P/L	Ingrédients	Remarques
F1	Sans gélatine	14	23	Oui	3.28	Bœuf, poivre, échalotes, épices, aromates	Conforme nutritionnel

ETAPE 3 : La codification des échantillons

Exemple

Lors de cette étape, les professionnels contrôlent les points suivants :

- Identification du produit
- Emballage / Conditionnement (qualité hygiénique)
- Étiquetage
- Grammage

Ils sont notés :

- C. : Conformité
- N.Cm : Non-conformité mineure
- N.CM : Non-conformité majeure (refus)



La codification des échantillons est faite avec une lettre pour déterminer le fournisseur et un chiffre pour déterminer la marque, afin d'avoir une présentation objective des produits pour les participants à la réunion qualité.

Si nécessaire, des cuissons sont effectuées sur les échantillons.

Le contrôle de la qualité organoleptique par la commission qualité

Lors de cette étape, les critères suivants sont contrôlés par les professionnels :

- Aspect
- Texture
- Goût
- Assaisonnement
- Praticité d'utilisation ou de mise en oeuvre



Les participants à cette réunion notent sur 20 le lot proposé.

Un classement qualitatif des lots est effectué.

Des personnels soignants participent à cette réunion.

ETAPE 5 : Le choix des produits / fournisseurs

Les représentants de la commission d'appel d'offres se réunissent pour **effectuer le choix définitif des produits et des fournisseurs.**

Il leur est proposé :

- **un classement économique des offres des fournisseurs**
- **un classement qualitatif des offres réalisé à l'issue des commissions qualité**

Application d'une **pondération** :

- **Qualité des produits : 50%**
 - **Étude des fiches techniques : 10%** (valeur nutritionnelle)
 - **Aspect : 5%**
 - **Texture : 5%**
 - **Goût : 25%**
 - **Environnement durable : 5%, parfois 10%** (évalué sur la base des réponses apportées à la fiche fournisseur-produit) (bilan carbone, pollution générée par le transport, produit à faible impact environnemental).
- **Prix : 50%**

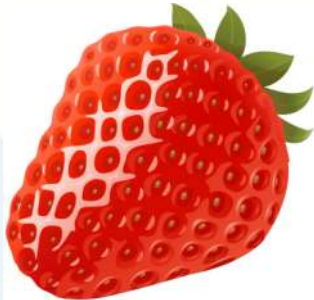


Pour certains lots, la pondération peut être de 60% pour la qualité et de 40% pour le prix (plats cuisinés, fruits et légumes frais ...)

FAUT-IL, A VOTRE AVIS...

- Consommer des fraises à Noël ?
- Consommer des pomelos venant de Chine ?
- Consommer des tomates 12 mois par an ?
- Consommer des poissons sans respecter les ressources de pêche qui s'épuisent ?
- Utiliser de la graisse de palme pour la cuisson des frites ?
- ...

Peut-on manger différemment ? OUI 2 ACTIONS



ACTION 1 - Nouvelle organisation

Achats circuit courts, achats locaux concernant les fruits frais

- Chaque semaine pour faire le choix, les fournisseurs retenus à l'appel d'offres doivent proposer au maximum trois variétés, déclinant le nom du fruit, sa catégorie, son calibre, sa variété et son origine (pays, région, département et son prix) :

Exemple juin 2015 :

- **Melon**, catégorie 1, calibre 15 (800 gr environ) :
 - Generic, Espagne, 2 € le kg,
 - Rouge gorge, Espagne, 2,2 € kg
 - Charentais, France, Barbentane, Bouches du Rhône, 2,4 € le kg
- **Poire**, catégorie 1, calibre 65/70 mn :
 - Conférence, France, Pays de Loire, Département Maine et Loire 1,85€
 - Angelys, France, Pays de Loire, Département Maine et Loire 1,85 €

Juin 2015

Achat fruits frais

- **Pomme jaunes**, catégorie 1, calibre 70/75 mn :
 - Golden, France, Pays de Loire, Département Sarthe, 0,75 €
- **Pommes rouges**, catégorie 1, calibre 70/75 mn :
 - Braebrun, France, Pays de la Loire, Sarthe, 1,45 €
 - Fuji, France, Pays de la Loire, Sarthe, 1,45 €
 - Pink lady, France Pays de la Loire, Sarthe, 1,65 €
- **Cerise**, catégorie 1, calibre 20 ou 17 mn :
 - Burlat, France, Barbentane, Bouches du Rhône, 2,6 €
- **Fraise**, catégorie 1, barquette 500 gr :
 - Fraise, France, Sologne, Loir et Cher, 4,00 €

Action 2 - Le bio en restauration hospitalière C. H. LE MANS

MANGER BIO...MEILLEUR POUR LA SANTE ?

Attention au idées reçue

Avec l'argument de manger bio – et donc en pensant manger « sain » - on risque de commettre des erreurs.

Quelques exemples à méditer :

- Du beurre ou de l'huile « bio » contiennent autant de lipides que leurs versions non « bio »
- Un vin « bio possède toujours autant d'alcool qu'un vin classique

Le choix du biologique n'y changera rien. Ne pas confondre « Bio » et Nutrition.



Produits transformés (laitages, biscuits, plats préparés,...) :

Pour être doté du **Label « Bio »**, ces aliments doivent être constitués d'au moins **95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique**. Ils ne peuvent contenir ni Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), ni produits chimiques, ni additifs alimentaires, ni conservateurs.

Etiquetage logo obligatoire sur le produits finis :



Depuis le 1^{er} juillet 2010, nouveau logo européen :



Le bio pour quel consommateur ?

CH LE MANS

Nos convives des restaurants du personnel (1200 à 1300 clients/jour)

Les convives déjeunent en moyenne 200/220 jours par an.

- Personnels administratifs, techniques, soignants, médicaux,...**
- Internes (médecins)**
- Etudiants des écoles d'infirmiers (IFSI), d'aides soignants (IFAS), autres écoles médicales...**

C'est la clientèle la plus captives pour communiquer sur l'alimentation issue de l'agriculture biologique.

RESTAURANT DU PERSONNEL CH LE MANS

Propositions de produits issus de l'agriculture biologique

- Plats composés dit « spécialité bio » viande/légumes ou poisson/légumes **(1 fois par semaine)**
- Plats complets à base de légumes secs **(1 fois par semaine)**
- Produits laitiers, entremets, coupelles de compote avec des gâteaux secs, fruits quatre saisons et fruits d'été,... **(tous les jours).**

Eviter la mise en place du « bio au coup par coup (déstabilise le marché des producteurs et distributeurs).



DES PLATS « SPECIALITES BIO » CH LE MANS

Quatre plats composés (prix de vente 3,34 € TTT) :

- Poulet rôti et son gratin de choux-fleurs
- Saucisse de Toulouse et son lit de lentilles à l'ancienne
- Tagliatelles à la carbonara
- Steak haché et ses haricots verts à la provençale

Des plats simples à élaborer

Sauce servie à part



LEGUMES SECS « BIO » CH LE MANS

Quatre plats complets « bio » (prix de vente : 1,30 € TTC) :

- Sauté de lentilles et riz cuisson pilaf
- Farfalles à la napolitaine gratinées au four
- Risotto aux noisettes et raisins Sultanine
- Sauté de Quinoa et lentilles



Le « champ bio » (tous les jours) unité 0,70 € TTC, prix de vente

Produits laitiers
(fromage blanc, petit suisse, yaourt nature, yaourt aux fruits, ...)

Fromages à la coupe

Fruits selon la saison

Compotes, gâteaux secs, ...



Commencer par proposer des produits faciles à gérer avec des DLC ou DLUO.

Voir l'impact des consommations de ces produits par les convives des restaurants (tableaux de bord, indicateurs).

LES CLES DE LA REUSSITE

- **Répondre à une attente des consommateurs** suite à la synthèse des questions sur les enquêtes de satisfaction annuelles.
- **Avoir un réel engagement des décideurs de l'établissement** (Direction, Restauration, Diététique-Nutrition, CLAN,...).
- **Fixer les objectifs** de son projet de service restauration en intégrant des achats bio dans un projet de Développement Durable.
- **Être à l'écoute et respecter les contraintes** (ration, marchés publics, nutrition, coût,...) de chaque professionnel concerné par la restauration.
- **Connaître le marché**
- **Suivre dans les commissions de menus la mise en place de produits de saison (bio, circuit court, achat local).**

LES CLES DE LA REUSSITE

- **Travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire :**
 - Respect des grammages dans les assiettes
 - Réduire le gaspillage sur le pain
 - Réduire les consommables, (ravier U.U.) et revenir à des corbeilles de fruits
 - Action sur réception sur la maturité des fruits (taux de sucre)
 - Communiquer des actions auprès des personnels (affichage)...

LES CLES DE LA REUSSITE

- **Suivre ses tableaux de bord (budget)**
 - Suivre le tableau du « petit gestionnaire » sur le coût des plats unitaires
 - Analyser les coûts globalement sur ces prix de revient journée et sur les dépenses des différents comptes alimentaires
 - Vision globale sur ces plans de menus des restaurants, des patients des résidents
 - L'économie dans un compte budgétaire alimentaire peut être transférée dans un autre afin de faire évoluer la qualité, exemple : sur les produits « bio », les produits en achat local ou circuits courts.



CENTRE HOSPITALIER - LE MANS

1 : LES DÉJEUNERS QUALITÉ DANS LES UNITÉS DE SOINS



2 : LE « GUIDE DES BONNES PRATIQUES HOTELIERES

1 : Les déjeuners qualité dans les unités de soins

Ces rencontres dans les différentes unités de soins consistent à déguster, après la remise en température, des repas du déjeuner :

- Plats du menu du jour
- Plats du menu à la carte
- Plats des différents profils alimentaires

Ceci afin d'en apprécier :

- La présentation
- La quantité
- La qualité thermique
- La qualité gustative



Ce déjeuner est un moment fort d'échanges et de rencontres !

2 : Le guide des bonnes pratiques hôtelières

Afin de permettre une meilleure organisation de la fonction restauration, différents secteurs ont **réfléchi, travaillé et validé** ensemble la **mise en place d'un guide des bonnes pratiques hôtelières** qui intègre aussi tous les aspects des règles d'hygiène (HACCP).

Les différents secteurs qui ont validé ce guide :

- La Direction des Services Économiques
- La Direction des Soins
- Le service restauration
- Le service diététique
- Le service d'hygiène et d'épidémiologie hospitalière

Les thèmes traités dans le guide de la restauration :

- Fonctionnement de la Cuisine Centrale
- Satisfaction des besoins alimentaires des malades
- Organisation des menus
- Gestion des commandes alimentaires
- Prévention du risque infectieux
- Organisation du travail
- Entretien de l'office et maintenance des matériels
- Consignes incendie de l'office et des matériels hôteliers et consignes antitabac dans l'office



BIEN MANGER POUR BIEN ÊTRE

Les ingrédients pour réussir un plateau repas dans une vision globale



Des achats maîtrisés
Des matières premières contrôlées

Des personnels qualifiés :
-politique qualité
-formation



Un plan de contrôle et de traçabilité
(fiche de vie des produits)



Des matériels performants
(avec un plan de maintenance)

Maîtrise de la fabrication (processus)
Des fiches techniques (recettes)

Les commandes patients :
-des services de soins
-des restaurants du personnel

De l'hygiène et de la sécurité
(maîtrise du risque infectieux)