

# Une cuisine locale « maison »

Le département de la Sarthe a accompagné des Ehpad pour améliorer la qualité de leur restauration et favoriser les commandes de produits locaux. Au centre Basile-Moreau, l'expérience a permis d'augmenter le « fait maison » et de pérenniser un approvisionnement de proximité.

À Précigné, petite commune de la Sarthe, le centre Basile-Moreau a fait le choix d'une cuisine internalisée pour préparer les 350 repas par jour servis aux 160 résidents de ses petits établissements pour personnes âgées et handicapées<sup>[1]</sup>, ainsi qu'au personnel. Le tout dans une cuisine modernisée à l'occasion de la reconstruction des bâtiments en 2016. De quoi répondre à l'ambition de développer le « fait maison » avec des produits de plus en plus locaux. Cette démarche a été renforcée en 2017 grâce à une expérimentation pilotée et financée par le conseil départemental de la Sarthe, visant à aider sur trois ans des Ehpad volontaires à augmenter leurs commandes de produits alimentaires locaux et sous signe de qualité. Retenu dans le cadre du Programme national de l'alimentation et de la nutrition, le projet, accompagné par divers partenaires<sup>[2]</sup>, a été financé par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et l'Agence de la transition écologique des Pays de la Loire.

## UN REGARD EXTÉRIEUR POUR CHANGER LES HABITUDES

Après une première rencontre, les sept établissements pilotes ont bénéficié d'un suivi individuel. Première étape indispensable ? Un diagnostic de la fonction restauration, réalisé par Didier Girard, ingénieur en restauration collective et président du Comité liaison alimentation nutrition, et Catherine Alix, chargée de mission Approvisionnement local et développement durable au conseil départemental.

Sur la base des forces et marges de progression identifiées au centre Basile-Moreau, un plan d'actions a été défini. « Ce travail a été mené avec l'équipe de restauration, avec une méthode et un rétroplanning pour que chaque personne porte une action et apporte une plus-value dans le projet », souligne Didier Girard. L'équipe a pour cela suivi des modules de formation, communs aux établissements pilotes, par exemple sur l'adaptation aux outils bureautiques utilisés pour la fonction restauration, la définition technique des achats alimentaires ou encore sur le gaspillage alimentaire. « Les professionnels ont travaillé notamment sur la définition du besoin : par exemple, quelle espèce de pomme ou de tomate acheter ? Dès que l'on travaille sur une fiche technique ou une fiche recette, c'est une nouvelle dynamique qui s'enclenche », promet-il. En outre, le département a organisé des visites chez les producteurs et créé un *sourcing* des fournisseurs capables de livrer la restauration collective selon ses besoins.



© Centre Basile-Moreau

« Il a fallu changer les méthodes de travail et modifier le planning de production. Cela implique aussi de fédérer l'ensemble du personnel », témoigne Nicolas Payet, responsable du service restauration.

Cuisiner maison et local nécessite aussi de revoir ses habitudes. Cela passe par une nouvelle organisation, en particulier pour intégrer la charge de travail supplémentaire. Un cuisinier a remplacé une aide de cuisine, partie à la retraite. « Il a aussi fallu changer les méthodes de travail, modifier le planning de production », témoigne Nicolas Payet, devenu responsable du service restauration du centre après avoir été son cuisinier. *Du matériel récent offre un vrai gain de temps. L'éplucheuse de légumes, les sauteuses dotées de sondes de cuisson et les nouveaux fours facilitent la production.* Et d'ajouter : « Cela implique aussi de fédérer l'ensemble du personnel de l'établissement, et d'avancer pas à pas. La qualité dans l'assiette motive les équipes à continuer ! »

## UNE ORGANISATION REPENSÉE, DES ACHATS AUTOGÉRÉS

Autre axe de travail : la lutte contre le gaspillage. Pendant une première semaine test, le personnel a utilisé la solution connectée OptiGaspi (créée par la société Opti-meal) pour peser les déchets de l'Ehpad. Le constat : des litres de potage jetés, des entrées pas entièrement consommées... L'équipe a donc ajusté les quantités et servi le pain à la tranche. Lors d'une seconde semaine test, une chute du gaspillage de 47% a été mise en évidence : en 2019, 158 grammes ont été jetés par repas et par convive, et plus que 75 grammes en 2021. Soit 5200 euros d'économies réalisables par an. Pour continuer à traquer les déchets, l'établissement a même monté une équipe anti-gaspi.

Bilan de cette démarche accompagnée par le département ? 70% des menus sont désormais faits maison au centre Basile-Moreau avec, en 2022, 20% de produits locaux (dont 6% hors critères de la loi Egalim). Mais l'inflation freine cet approvisionnement de proximité : en 2023, ce taux a baissé à 16%. Un contexte complexifiant également les achats réalisés en direct par la cuisine. « Cela permet de travailler de façon très précise », indique Nicolas Payet. *Mais depuis 2023, nous avons moins de marge de manœuvre.* La solution envisagée ? Multiplier les fournisseurs pour un même produit, les prix fluctuant régulièrement. Un nouveau défi pour son équipe.

[1] Le centre compte un Ehpad, une unité pour personnes âgées désorientées, une unité pour personnes handicapées âgées, un service de géronto-psychiatrie, un foyer de vie et une maison d'accueil spécialisée

[2] Le réseau Restau'Co, une association d'élus de la Sarthe, la chambre d'agriculture, un groupement d'agriculteurs bio et la Structure régionale appui et expertise nutrition

## CONTACT

• Centre Basile-Moreau  
cmsbm.org  
02 43 62 21 21  
info@cmsbm.org