



Restauration collective : une autre approche à l'ESAT de Castelnau-le-Lez

Médico-social

Date de publication : 14/06/2023

Généralités

Objectif :

L'ESAT de Castelnau-le-Lez est engagé depuis plusieurs années dans une démarche d'amélioration de ses pratiques et de la qualité des repas servis. Il a obtenu en 2023 le label ECOCERT « En cuisine ». Premier ESAT en France à avoir obtenu ce label sur ses 3 champs d'application : cuisine centrale, cuisine satellite et cuisine sur place.

L e s o b j e c t i f s ?

- AMÉLIORER LA QUALITÉ DES REPAS SERVIS aux usagers des établissements de l'Unapei 34 et aux usagers externes (CNFPT et ESAT APF). « L'alimentation est un levier majeur de l'espérance de vie et de l'espérance de vie en bonne santé » selon une étude faite par des chercheurs de différentes universités prestigieuses, dont Harvard Medical School (cf. www.lanutrition.fr/manger-plus-sain-augmente-sensiblement-lesperance-de-vie).
- PRENDRE EN COMPTE LES ENJEUX DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE EN MATIÈRE D'ALIMENTATION : promouvoir les circuits courts, les produits bio, diminuer la consommation de viande en proposant chaque semaine un repas végétarien, diminuer le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets, utiliser des éco-détergents.
- UTILISER LES ESPACES ET FAIRE DE LA PÉDAGOGIE : le compost produit a permis de redonner vie à un délaissé de voirie, transformé progressivement en jardin potager et thérapeutique très apprécié des personnes accompagnées et salariées. Il sert aussi de support pédagogique pour comprendre le fonctionnement des écosystèmes et la production de la nourriture.

L'alimentation est un levier majeur de l'espérance de vie et de l'espérance de vie en bonne santé, selon une étude faite par des chercheurs de différentes universités prestigieuses, dont Harvard Medical School (cf. www.lanutrition.fr/manger-plus-sain-augmente-sensiblement-lesperance-de-vie).

Le pôle Restauration, c'est une production quotidienne moyenne de 110 repas cuisinés et servis au self au sein même de l'ESAT L'ENVOL de Castelnau le Lez.

Le label ECOCERT « En cuisine » constitue une garantie sur :

- La qualité des repas servis (saisonnalité des produits, cuisine faite maison, produits bio, locaux et sains, etc.),
- La gestion écologique des sites (lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco détergents, valorisation des biodéchets, etc.)
- La transparence des informations données aux clients et parties prenantes.

En 2019, l'ESAT de Castelnau-le-Lez a mis en place une plateforme de compostage. Aujourd'hui, tous les biodéchets de l'ESAT sont valorisés sur cette plateforme.

« Le compost produit nous a incité à créer un jardin thérapeutique qui rencontre un grand succès auprès des personnes que nous accompagnons. Nous avons mis en place de nombreuses actions pour limiter le gaspillage alimentaire et proposons tous les lundis un repas végétarien. »

Étapes de mise en oeuvre

- Janvier 2018 : Nous gagnons le marché public pour la production, livraison et distribution de repas de la délégation Occitanie du self du CNFPT.
- Septembre 2020 : Nous arrêtons notre partenariat avec MEDIREST et ré-internalisons entièrement les opérations de notre pôle Restauration.

- Octobre 2020 : Démarrage de notre plateforme de compostage.
- Janvier 2021 : Nous nous lançons dans la démarche pour obtenir le label ECOCERT "En cuisine".
- Novembre 2022 : Audits ECOCERT
- Juin 2023 : remise officielle du label ECOCERT "En cuisine"

Essaimage



Les principaux leviers

Une volonté forte de l'équipe de direction qui doit au préalable avoir bien compris :

- Les enjeux de la transition écologique.
- La place de l'alimentation dans le maintien du capital santé avec l'avancée en âge.



Les principaux freins

- S'entourer de personnes compétentes tant en interne (moniteur d'atelier qui ont une formation et une première expérience dans la restauration) qu'en externe (association "Compostons" pour la mise en place de notre plateforme de compostage par exemple).
- Le coût par repas est supérieur.

Contact

Stéphane GUARCH, Employé polyvalent de restauration

Lise KIPPER, Educatrice Technique Spécialisée



L'établissement

Date de mise en œuvre : January 1, 2018

Durée du projet : 24 mois

ESAT L'envol de Castelnau-le-Lez 34170

Type de structure : Médico-social / Privé à but non lucratif

Déclenchement

Nous avons gagné un appel d'offre en 2018 pour la gestion du self du CNFPT à Montpellier. Le cahier des charges était très exigeant sur tous les aspects liés à la transition écologique : utilisation de produits bio, locaux et sains, valorisation des biodéchets, utilisation d'éco détergents, reporting au donneur d'ordre. En 2020, nous avons décidé de proposer le même niveau de qualité de repas aux personnes que nous accompagnons à l'ESAT et à tous les autres clients de notre pôle restauration (Foyers d'hébergement, EAM, ESAT). Cette action nous semble essentielle dans le cadre de la qualité de notre offre de services. L'alimentation est un levier important pour l'espérance de vie en bonne santé. Nous avons souhaité, en 2022, faire reconnaître notre démarche par un tiers extérieur, et obtenu le label ECOCERT "En cuisine".



Les ressources

Temps

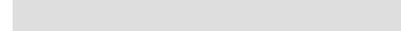
Il y a eu et il y a encore une forte implication de tous.



Beaucoup

Personnel (équipe project, déploiement...)

Ce sont d'abord les équipes en place qui ont porté le projet. Nous n'avons pas fait de recrutement spécifiquement pour la mise en œuvre du projet.



A considérer

Des compétences en interne

Il est important de prendre le temps d'expliquer aux équipes les enjeux de la transition écologique. Si on ne maîtrise pas ces enjeux, il peut être utile d'avoir recours à un partenaire extérieur.



A considérer

Des compétences externes (prestations externes)

Nous avons été accompagné par l'association COMPOSTONS pour le dimensionnement et le choix de la plateforme de compostage (www.compostons.org).



A considérer

Des équipements, du matériel

Plateforme de compostage, Table de tri des déchets en sortie de self, Balance pour peser les biodéchets





La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre



10/10



Remplace une pratique existante



Les impacts

Sur l'environnement :



Impacts positifs

Diminution de l'empreinte carbone des opérations de restauration : 100% des biodéchets de la cuisine centrale de l'ESAT sont valorisés localement

Sur les professionnels :



Impacts positifs

Ce projet a créé une belle dynamique au sein du pôle Restauration. Il correspond à leurs valeurs et est générateur de sens. Il y a un fort sentiment d'appropriation et de fierté. L'équipe est stable (aucun départ).

Cette dynamique a favorisé la montée en compétences des équipes : une des monitrices a réussi à obtenir le titre d'Éducatrice Technique Spécialisée par la VAE, un ouvrier de production est en cours de démarche pour obtenir le Titre de Moniteur d'Atelier également par la VAE.

Sur les usagers :



Impacts positifs

Cette dynamique a favorisé également la montée en compétences des travailleurs du pôle Restauration. Plusieurs d'entre eux ont obtenu une Reconnaissance des Acquis de l'Expérience :

Après avoir fait sa RAE, l'un d'entre eux s'est engagé dans une VAE et a obtenu le CAP Production et Service en Restauration) en avril 2022.

Un autre, toujours après une RAE, vient d'être recruté en milieu ordinaire de travail par le "Café Joyeux" de Montpellier.

A considérer

Des financements (internes et externes)

Par rapport aux investissements courants à réaliser pour le bon fonctionnement des cuisines centrales, les investissements spécifiques pour la mise en œuvre du projet pèsent peu.

A considérer

Parties prenantes associées

- Administration
- Direction
- Services techniques
- Bénéficiaires
- Autres

Conditions de succès



Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Notre établissement est résolument engagé dans une démarche de transformation de ses activités pour répondre aux enjeux de la transition écologique. Nous constatons que ces transformations sont des leviers pour créer une dynamique positive qui bénéficie à tous, personnes accompagnées, personnes salariées et parties prenantes.

Sur l'organisation :



Impacts positifs

Ce projet nous a permis de créer un pôle Restauration dirigé par une cheffe de service qui encadre 14 personnes salariées et 30 personnes accompagnées. Ce pôle porte depuis 2 ans le projet de création d'une restauration d'application qui va aboutir en septembre prochain avec l'ouverture à Montpellier du "Tremplin".