

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

**Sanitaire et Médico-social**

Date de publication : 14 juin 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.

Les objectifs ?

• 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. »

Etapes 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.

## Témoignages

*« Ça m'a apporté du bien.*

*Lors de la remise du label, j'ai apprécié de pouvoir exprimer ma fierté à tout le monde, en particulier au directeur, et d'expliquer le tri sélectif mis en place :*
*• La pesée des déchets alimentaires : une dame m'a dit que la balance est une bonne idée et qu'elle allait également le mettre en place.*
*• Le compostage des déchets : ça ne sent pas bon mais c'est utile pour l'environnement,*
*• Les restes de pain ? On les garde dans un sac, une personne les récupère et les transforme en farine. Et moi, je veille à ce que les usagers n'en jettent pas trop, et leur dis d'en prendre moins le lendemain.*

*Au début, c'était difficile. Mais maintenant, les usagers du self apprécient et disent que c'est aussi grâce à moi qu'on a obtenu le label, et j'en suis fier ».*

**Stéphane GUARCH, Employé polyvalent de restauration**

*« La mise en place de ce label fut la continuité de ce que nous avions mis en œuvre lors de la ré internalisation des différentes cuisines que nous gérons.*

*Le fait de travailler avec des produits frais, bio et de proximité a permis d'améliorer les connaissances des travailleurs (beaucoup ne savaient pas à quoi ressembler une courge butternut ou même une aubergine). Cela leur a aussi permis de monter en compétences avec des apprentissages sur l'épluchage, le taillage et les différents modes de cuisson des légumes, viandes et poissons frais. Et, ils ont pu utiliser ces compétences dans leur vie personnelle : ils cuisinent désormais chez eux et achètent beaucoup moins de produits tout prêt.*

*Grace à ce travail d'équipe, nous avons réussi à faire prendre conscience à presque tous les travailleurs et salariés de l'ESAT de l'importance de prendre soin d'eux et de l'environnement grâce au recyclage :*
*• Le compost : son utilité et sa raison d'être.*
*• La diminution du gaspillage alimentaire : ne prendre que ce que l'on est sûr de manger.*
*• Plus de jetable : tasse individuelle pour le café.*
*• Le recyclage : les restes de pain transformés en farine pour les animaux.*

*Je remercie tous les travailleurs de l'atelier pour leur implication dans ce projet et leur désir de bien faire. Malgré les difficultés rencontrées lors de la mise en place et l'augmentation de la charge de travail, ils se sont impliqués dans le projet, l'ont porté, ce qui a été déterminant pour la réussite.*

*Merci aussi à la direction de nous avoir permis de vivre cette aventure qui n'est qu'un début car nous visons la deuxième carotte du label ! »*

**Lise KIPPER, Educatrice Technique Spécialisée**

## Contact

Une question ? Besoin d'informations ? Contacter l'établissement :

xavier.hebersuffrin@unapei34.fr

## L'établissement

**Date de mise en œuvre : 1 janvier 2018**

**Durée du projet : 24 mois**

**ESAT L'envol de Castelnau-le-Lez 34170**

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

**Obligation réglementaire :** Oui

La loi EGAlim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, avec notamment l'objectif d'un taux d'approvisionnem

**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 projet, 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

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

## 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.

**Parties prenantes associées**

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [ ] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles

**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".

**Sur le médico-économique :** Impacts positifs

Comme l'a dit (et démontré) JM Jancovici : « Il faut accepter que la production agricole va et doit coûter plus cher. A nous de trouver le contrat social qui va avec » (cf. https://www.linkedin.com/posts/jean-marc-jancovici_cest-le-salon-de-lagriculture-loccasion-activity-7036307252550500352-b
Il a fallu expliquer notre démarche à nos clients. Ce ne fut pas toujours simple ... Mais nous y sommes arrivés sans quoi le projet aurait échoué.