

100% bio, 100% fait-maison, produits essentiellement locaux et de saison

Médico-social

Date de publication : 25 novembre 2025

Généralités

Objectif :

Les objectifs sont multiples : la Restauration collective bio, local, de saison et fait-maison

Une équipe de cuisine a assuré la transition écologique, la cuisine et ses installations permettent de mettre en place ce changement.

Etapes de mise en oeuvre

Le premier aspect est une orientation politique de l'Association.
La transition vers le 100% bio demande la mise en place d'une démarche structurée afin de:
- évaluer la part actuelle de produits bio
- analyser les coûts
- identifier les fournisseurs bio et développer un réseau de fournisseurs locaux.
- planifier la transition progressivement en adaptant les nouveaux menus et les nouvelles recettes.
- anticiper les commandes et gérer la saisonnalité
- former les personnels et se faire accompagner par des techniciens spécialisés sur le sujet : cuisinier-formateur, diététicienne..

Enfin, nous avons également communiqué sur cette initiative à l'extérieur.

Essaimage

Les principaux leviers

Volonté politique de l'association relayée auprès des autorités (CPOM).
Intervention de techniciens spécialisés pour l'accompagnement du projet : cuisinier-formateur et diététicienne.
Co-construction et mise en place avec les professionnels, les résidents, les parents et l'association
Volonté des équipes de cuisine à apprendre et a réinvestir leur métier de cuisinier.

Les principaux freins

Résistance au changement.

Témoignages

> *La nourriture a beaucoup changé, c'est plus varié et plus savoureux. Il y a plein de nouveautés : j'ai découvert la frittata, les lasagnes végétarienne. Il y a des épices, parfois des mélanges sucrés salés on sent vraiment la différence même pour la viande. Depuis ce changement je me sens plus en forme Les légumes ça aide à retrouver de l'énergie. C'est important d'être en bonne santé.*
>
> **Benjamin VANTIGHEM, Résident**

Etant moi-même engagé depuis plus de 30 ans dans une démarche similaire je me réjouis de la décision du Bercail d'opter pour une restauration biologique et faite maison. C'est une avancée essentielle pour les résidents qui vivent à l'année en établissement, Ils méritent un accès à une alimentation saine et de qualité. Ce sujet me touche particulièrement ayant moi-même été confronté à cette question pour ma fille , accueillie depuis plusieurs années en structure médico-sociale. J aimerais vivement que cette initiative puiss être étendue à l'ensemble des établissements du secteur.

Malika GAILHAC, Administratrice

Contact

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

f.gaudillat@apei-perigueux.fr

L'établissement

Date de mise en œuvre : 4 novembre 2024

Durée du projet : 4 mois

Foyer d'Accueil Médicalisé et le Foyer de Vie «Le Bercail» (Dordogne) 24750

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

Obligation réglementaire : Oui

Loi EGalim

Déclenchement
Depuis de nombreuses années, la restauration collective est questionnée au sein des établissements de l'APEI de Périgueux. La restauration bio devient un enjeu majeur soutenu par des réglementations tel que la loi EGalim. Elle se veut respectueuse de l'environnement, de la santé et favorise le développement durable, c'est pourquoi la transition vers une restauration collective 100% bio, local et fait maison devient une action prioritaire pour l'APEI.

Les ressources

Temps

Projet à accompagner sur la durée.

Beaucoup

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Equipe de cuisine composé de 3 cuisiniers et un commis, pour 59 280 repas annuel.

Beaucoup

Des compétences en interne

Formation à envisager pour l'équipe de cuisine.

Beaucoup

Des compétences externes (prestations externes)

Intervention de professionnels pour accompagner la transition : un cuisinier-formateur de l'association « les pieds dans le plat » et d'une cuisinière-diététicienne de la SCIC « Nourrir l'avenir ».

Beaucoup

Des équipements, du matériel

Achats de nouveaux matériels de cuisine et réorganisation de la cuisine.

Beaucoup

Des financements (internes et externes)

Investissements concernent l'achat de nouveaux matériels : polycuiseur multifonctions électrique (12965 €), éplucheuse (3414 €), table de soubassement (1320 €), robot multifonctions (1500 €).

Beaucoup

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

10/10

Remplace une pratique existante

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Produits Bio donc retrait des engrais azotés ; Produits locaux donc moins de transports ; Produits de saison donc moins de chauffage en serres ; De plus, mise en place du tri sélectif des biodéchets et utilisation de produit nettoyant labellisé ecocert.

Sur les professionnels : Impacts positifs

Mise en place de réunion de préparation pour le portage collectif du projet.

Sur les usagers : Impacts positifs

Amélioration de la qualité et du goût des repas servis ; Retour positif lors du Conseil de Vie Sociale.

Sur l'organisation : Impacts positifs

Réorganisation du service restauration.

Sur le médico-économique : Impacts positifs

Suspension des régimes hypocaloriques ; Révision du plan alimentaire, Mise en place de plat végétarien.

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [ ] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles
- [x] Autres : Les parents, Le conseil d'administration

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Premier établissement de France labellisé Ecocert, 3 carottes, excellence.