



EHPAD HOSTACHY ET EHPAD L'OBIYOU

38970 CORPS ET 38710 MENS

Gestion directe avec cuisine sur place

285 repas par jour

12,33% de produits bio en valeur d'achat - EHPAD Hostachy

11,46% de produits bio en valeur d'achat - EHPAD Obiou

Témoignage de Pizot Jean-Marc

Chargé de mission auprès des cuisines
jm.pizot-ehpadmens@orange.fr - 04 76 34 80 00

Label Ecocert En Cuisine

NIVEAU 1



Introduction de produits bio

- Pour une meilleure qualité des repas
- Pour + de plaisir
- Pour une meilleure hygiène de vie des résidents
- Pour une prise de conscience de l'enjeu environnemental
- Pour une implication quotidienne de tous



Sourcing de produits bio et locaux

- Livraison hebdomadaire par la plateforme Manger Bio Isère
- Projection des besoins annuels en légumes pour les producteurs et livraison en fonction des productions disponibles



Alimentation + saine

- OGM interdits
- Limitation des additifs
- Fruits et légumes de saisons
- Céréales complètes ou semi-complètes
- Formation de l'équipe en cuisine au bio
- Menus clairs



Engagement durable

- Pesée des déchets
- Tri sélectif des déchets
- Compostage



La prochaine étape ?

- ECOCERT Niveau 2 en 2019 !



Maîtrise des coûts

- Limitation des déchets et des surplus
- Meilleure gestion des quantités commandées
- Rationalisation des fournisseurs
- Utilisation des marchés négociés par le Département de l'Isère auprès de certains fournisseurs bio
- Mutualisation des achats de pain avec le collège
- Fin des achats de préparations mixées et hachées
- Favorisation de la cuisine maison à base de produits frais
- Arrêt des desserts industriels
- Proposition d'un plat végétarien hebdomadaire en remplacement des protéines animales
- Introduction des légumes secs
- Arrêt des achats de pommes de terre sous vide



Sensibilisation des convives

- Pictogrammes bio / local / maison sur les menus
- [Enquête de satisfaction annuelle auprès des résidents](#) ↓
- Informations auprès des résidents et des familles
- Article dans la presse locale
- [Menus à thèmes mensualisés](#) ↓



Mobilisation des équipes

- Accompagnement par l'association Un Plus Bio
- Formation « dénutrition en EHPAD » pour mieux maîtriser l'équilibre des repas
- Formation des cuisiniers à la composition des menus et établissement des menus sur une année complète
- Formation des cuisiniers aux textures modifiées