

La loi EGALim promulguée en 2019 définit 5 mesures phares

qui ciblent la restauration collective d'établissements en charge d'une mission de service public (crèches, écoles, collèges, lycées, hôpitaux, EHPAD, etc.), en gestion directe ou concédée à une société de restauration privée pour promouvoir une alimentation durable.

Obligation de proposer 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter du 1^{er} janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé (en valeur d'achats). Pour la famille viandes et poisson, la part des achats durables doit représenter 60% du montant des achats.

Informers les convives, en fixant une obligation d'information au sujet des produits durables et de la politique d'établissement définie en la matière.

Diversifier les protéines : la loi promeut une démarche d'introduction de protéines végétales dans les menus en définissant une obligation d'élaboration d'un plan pluriannuel de diversification des protéines.

A compter du 1^{er} janvier 2025 :

L'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite. Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective.

Obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective et obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En 2025, **802 repas** ont été servis chaque jour

En 2025, les **achats alimentaires réalisés par le service** se sont élevés à 823167 € HT, soit un coût matière de **2.81 € HT par repas**.

Le contexte économique est toujours marqué par la **hausse des prix des matières premières**, notamment des produits carnés (bœuf) et ovoproduits.

Les **choix de denrées plus responsables** ont contribué à augmenter la part d'achats de produits durables à 22,1 % des achats alimentaires dont 2 % de produits bio. (14,2 % dont 1 % de produits bio en 2024).



Évolutions réalisées en 2025

Les produits labellisés **qui vous ont été servis** sont les suivants :



Pommes Bio servies en fruit cru.



Fromages avec Appellation d'Origine Protégée : Comté, Fourme d'Ambert, Cantal, Pont l'Evêque, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire et Reblochon.



Compotes de fruits issues d'exploitations respectant le cahier des charges HVE (haute valeur environnementale)



Chipolatas à base de porc fermier (Label Rouge).



Filets de poissons issus de filières pêche durable (MSC).



Gamme de légumes surgelés (haricots verts, carottes, courgettes, choux de Bruxelles,) **origine France** issus d'exploitation respectant le cahier des charges HVE (haute valeur environnementale).



Tomates : du 15 juin au 15 septembre, choix d'une **tomate pleine terre**, origine **Pays de loire/bretagne**.

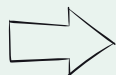
Nous avons complété nos approvisionnements avec les choix de matières suivantes afin de faire évoluer la part de produits de qualité et durables dans nos approvisionnements :

- Découpe de poulet (filets, cuisses, émincé) : **Filière Nouvelle Agriculture (Bleu Blanc Cœur)**.
- Pâtes : **Pâtes bio semi complètes achetées en direct** auprès de la **Ferme du petit Pâtis à Combrée (49)**.

L'origine et le choix des matières premières



Entrées	Majoritairement à base de produits frais	
Viandes	Origine France garantie à 90 %	
	Agneau	Viande d'agneau origine Union Européenne
	Boeuf	Viande de bœuf origine France
	Porc	Viande de porc fraîche origine France
	Veau	Viande de veau fraîche origine France
	Volaille	Viande fraîche de volaille origine France
Poissons	Poissons surgelés label de pêche durable MSC majoritairement	
Garnitures	Légumes	Légumes surgelés majoritairement
	Féculents	Produits de marque majoritairement
Fromages	Fromage d'appellation protégée/controlée (AOP ou AOC) à la coupe ou produits de marque majoritairement	
Fruits	Respect de la saisonnalité dans les menus	
Desserts	Pâtisseries surgelées majoritairement	



Nous poursuivons notre démarche **pour augmenter la part produits de qualité et durables** dans nos approvisionnements :



- **Lentilles sèches** : approvisionnement en lentilles BIO origine Vendée.
- **Limiter l'apport d'ingrédients controversés** (additifs) lors des choix de nouvelles denrées (produits transformés, bases de sauces et fonds.)

Lutte contre le gaspillage alimentaire



Travail sur les grammages servis aux patients/ résidents afin d'ajuster au plus près les quantités servies (petit/gros appétit).

Réaliser un diagnostic de gaspillage alimentaire dans les services pour sensibiliser les équipes en cuisine sur les pertes en production mais aussi les services de soins pour une meilleure gestion des dotations de pain.

Continuer le plan d'actions en cours en production afin de limiter le gaspillage. (Anticipation des absences des patients, maîtrise des quantités à produire, des rendements de cuisson meilleure gestion des approvisionnements...).

Diversification des sources de protéines et menus végétariens



L'apport de **nouvelles recettes sans viande** a permis de tendre vers 30 % de repas sans viande/poisson chaque semaine en **étouffant l'offre alimentaire et en diversifiant les sources de protéines**. L'objectif pour 2026 est de maintenir cette approche en ajustant l'offre de plats aux attentes des résidents.

Valorisation des Biodéchets



A partir de l'étude sur la filière déchets réalisée courant 2025, travailler avec les services pour trier et **valoriser 100 % des biodéchets produits par l'établissement vers une filière de compostage**.

Substitution des plastiques



Les **suppléments sauce** sont servis en bac inox. Arrêt des cuissons des plats texturés en barquettes thermoscellées.

Depuis janvier 2025