

[DURABLE](#) [APPROVISIONNEMENT](#) [RESTAURATION](#)

LA RECETTE DU CH SAINT-CHÉLY D'APCHER POUR UNE RESTAURATION DE QUALITÉ

🕒 2 juin 2022 | Jean-Marc Binot 💬 0

Depuis 2019, l'hôpital de Saint-Chély d'Apcher travaille pour améliorer la qualité des denrées alimentaires des repas qu'elle fournit, et offrir une restauration plus durable sans dépassement budgétaire. L'année dernière, elle a déjà dépassé le cap des 18% de produits bio. Les facteurs clés : un important travail de sourcing, l'engagement dans la labellisation « Ecocert en cuisine » et une équipe de cuisiniers prête à adapter les menus selon les arrivages.



© Epictura

Aucun produit bio employé, un gaspillage important, un mécontentement des convives mais aussi des cuisiniers frustrés de ne pas pouvoir travailler des produits frais de qualité... En 2019, lorsque le CH Saint-Chély d'Apcher, petit établissement (22 lits médecine, 93 lits EHPAD) du GHT Lozère, fait le point sur sa restauration en prévision de l'application de la loi Egalim, l'état des lieux est plutôt classique.

Pour améliorer la qualité et proposer une alimentation plus durable (de 300 à 350 repas quotidiens destinés aux résidents, patients et agents, aux enfants des crèches et centres de loisirs et au portage à domicile, fabriqués en liaison froide), l'hôpital du Gévaudan choisit la voie de la labellisation « Ecocert en cuisine ». Avec un premier objectif, obtenir, fin 2020, le niveau 1 (à l'époque au moins 10 % de bio et 10 composants par mois, au moins un composant local par mois, pas de recours à des produits OGM ou contenant des additifs interdits, sensibilisation au gaspillage).

« On est reparti de zéro », a témoigné Véronique Chassang, diététicienne de l'hôpital, le 19 mai dernier lors du webinaire organisé dans le cadre du GEB restauration du [Resah](#) (lire notre [article du 15 avril 2022](#)). L'établissement effectue un « gros travail » de recherche de producteurs bio et/ou locaux. L'équipe restauration se réorganise. Et revoit ses menus.

PAS DE DÉPASSEMENT DE BUDGET EN 2020 ET 2021

Comme prévu, le label Ecocert en cuisine est décroché, avec 10,6 % de bio en 2020 et 18,6 % en 2021. La recette fonctionne, même si tout n'a pas été simple. Surtout pour dénicher des producteurs. La Lozère est un petit département de montagne où les maraîchers ne sont pas légion. De plus, certains producteurs locaux ne répondent pas aux marchés en raison des volumes demandés. D'autres refusent carrément de travailler pour la restauration collective en raison de sa mauvaise réputation.

La transformation s'est faite sans recrutement, ni dépassement d'enveloppe, en tout cas pour les deux années en question. Une condition impérative pour la direction générale qui a soutenu le projet. Le coût matière oscille entre 2,10 et 2,30 euros le midi, et entre 1.50 et 1.80 euros le soir. Nous travaillons sur un budget global, et non par recette, a expliqué Julien Rigal, responsable du service restauration. Bonne surprise, les producteurs bio et locaux ont aussi souvent proposé des tarifs similaires à des produits conventionnels. Autre facteur clef : s'adapter à la production. La cuisine travaille les denrées en fonction de la saison et des arrivages. En cas de besoin, elle est capable de modifier les menus et ses commandes.