

L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES REPAS

Dans le cadre de la démarche d'amélioration de la qualité des repas, le Centre de Harthouse a mis en place plusieurs mesures relatives aux lois EGALIM (2018) et assimilées. Ceci concerne les repas produits au Centre de Harthouse pour les résidents, les travailleurs et les professionnels.

Cette loi a pour but de :

1. Lutter contre le gaspillage alimentaire,
2. Diversifier les protéines dans l'alimentation,
3. Éviter l'utilisation de plastique (contenants, couverts, ustensiles),
4. Proposer des produits de qualité et bio,
5. Informer les utilisateurs.

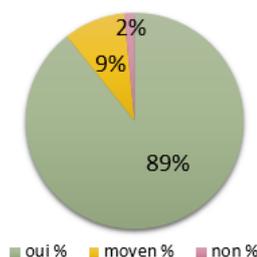


Pour connaître l'avis des consommateurs sur la qualité des repas confectionnés par la cuisine, des évaluations de satisfaction ont eu lieu les 06 et 12 juillet 2023 :

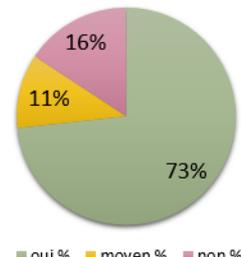
172 questionnaires ont été complétés ! Les résultats :

- « Est-ce que le repas m'a plu ? » : **86%** 😊, 12% 😐 et 1% 😞
- Les bénéficiaires expriment avoir le temps de manger, avec 95% 😊
- 89% des répondants passent un moment agréable en mangeant au centre.
- « J'ai mangé tout mon repas » : 37%, chez les 15-20 ans, 22% chez les 21-50 ans et 14% chez les plus de 50 ans.
- 27% des répondants n'ont pas fini leur repas : ce qui a entraîné du gaspillage alimentaire.

Le repas est un moment agréable pour moi



J'ai mangé tout mon repas



Rappel : Les remarques concernant la qualité des repas sont à transmettre, comme pour toute problématique relative au repas, par mail à la cuisine, copie à : secrétaire et cheffe du service travail adapté.

1. Lutter contre le gaspillage alimentaire

Selon l'ADEME, en restauration collective, le gaspillage alimentaire représente en moyenne 120g et 0,68€ par repas (données 2020).

Projection pour le centre de Harthouse en 2023 :
12 tonnes de déchets alimentaires !

Chacun peut contribuer à limiter le gaspillage alimentaire :
Au self, les éducateurs aident les bénéficiaires afin qu'ils choisissent entrée, plat, dessert, fromage et pain par faim plutôt que par automatisme ou habitude.

Une affiche est en place au self afin d'aider les bénéficiaires à évaluer leur appétit du jour : assiette « normale » ou petite faim ?
Un deuxième passage pour les gourmands est toujours possible !



ADOXIA : Le nombre de repas commandés doit être ajusté dès que possible afin d'éviter la production de repas inutiles.

2. Diversifier les protéines de l'alimentation

Les protéines proposées en plat principal doivent être variées :

Viandes, poissons ou céréales & légumes secs.

Les cuisiniers proposent un menu végétarien par semaine au déjeuner, *obligatoire pour les enfants/adolescents.*

Ils établissent un plan de diversification des protéines.

1 menu végétarien par semaine

3. Éviter l'utilisation de plastique

Le plastique a un impact sur l'environnement et sur la santé. Il agit comme perturbateur endocrinien, notamment chez les enfants/adolescents. La cuisine n'utilise presque plus d'ustensiles en plastique. Les carafes d'eau du self ont été remplacées par des carafes en inox.

Afin de limiter les risques liés aux plastiques, il est préférable de réchauffer les plats mixés dans un bol ou une assiette.

L'eau du robinet du Centre est propre à la consommation : elle est à privilégier pour la consommation d'eau plate.

Les analyses de l'eau sont conformes : voir www.agglo-haguenau.fr

Pour les pique-niques, **l'utilisation de gourdes individuelles est préconisée** afin d'éviter les bouteilles plastiques. Les gourdes en inox personnelles sont à privilégier : à acquérir par l'utilisateur.



4. Proposer des produits de qualité et bio

Une partie des produits alimentaires commandés par la cuisine doit être de qualité : Ces produits de qualité sont représentés par des labels, **dont le label bio.**

L'équipe de la cuisine s'efforce de mettre en pratique ces recommandations.

Consommer des produits de meilleure qualité



5. Informer les utilisateurs

L'information au public des indicateurs EGALIM est réglementée, elle doit être réalisée une fois par an dans le cadre des

- **Comité de Vie Sociale (CVS)**
- **Commission « Bien Manger Responsable »**

Commission « Bien Manger Responsable »

Les bénéficiaires en lien avec les éducateurs, pourront transmettre des propositions aux cuisiniers, **sous réserve de conformité avec les équilibres journaliers** et hebdomadaires : végétal / féculent / protéine.