

CHARTRE NATIONALE

POUR UNE ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE dans les établissements de santé et médico-sociaux



Améliorer l'alimentation dans les établissements de santé et médico-sociaux pour personnes âgées et handicapées doit s'inscrire au cœur des réflexions des acteurs concernés afin de promouvoir la santé et le bien-être des personnes.

En signant cette charte, les établissements s'engagent dans une démarche de responsabilité sociale et contribuent au développement durable à travers la mise en œuvre d'actions visant les différents enjeux de l'alimentation, qui sont au cœur des priorités du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Les établissements signataires de cette charte s'engagent à poursuivre ces objectifs en considérant le repas dans toute sa globalité, de l'approvisionnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, des impératifs nutritionnels aux préférences personnelles et à la recherche de convivialité, tout en garantissant la sécurité alimentaire des personnes accueillies.

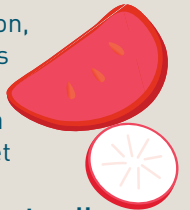
BIEN MANGER C'EST :

- **Adapter les repas aux besoins et aux profils de chaque personne** (goût, variété, régimes spécifiques, textures adaptées, enrichissement...) notamment pour lutter contre la dénutrition.
- **Systématiser le dépistage** des troubles bucco-dentaires, troubles de la déglutition, des risques de dénutrition et évaluer régulièrement le suivi des régimes spécifiques des personnes.
- **Privilégier un environnement favorisant le plaisir et le bon déroulement du repas** (accompagnement par un personnel sensibilisé, horaires adaptés, variété des repas, présentation de la table et de l'assiette, information et communication sur les menus, les produits et les savoir-faire, choix de la place des personnes à table, convivialité, événements thématiques...).



BIEN S'APPROVISIONNER C'EST :

- **Privilégier les produits de qualité et de proximité** («du producteur à l'assiette»), frais, de saison, sous signes de qualité officiels (SIQO), dont les produits issus de l'agriculture biologique.
- **Favoriser les modes d'approvisionnement en circuits courts** limitant l'empreinte carbone et respectueux de l'environnement.
- **Utiliser les plateformes d'approvisionnement collectives, ainsi que la boîte à outils LOCALIM¹** disponibles sur le site Internet du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
- **Identifier en interne les produits à risques** pour les personnes sensibles et engager un dialogue avec les fournisseurs.



MOINS GASPILLER C'EST :

- **Optimiser** les commandes, la production et la gestion des stocks.
- **Cuisiner et servir la juste quantité** en fonction des besoins des personnes.
- **Favoriser la redistribution des surplus alimentaires** lorsqu'elle est possible (dons de produits aux associations caritatives ou structures d'insertion par l'activité économique).
- **Favoriser les circuits de revalorisation des déchets** (composter ou méthaniser les biodéchets).

METTRE EN ŒUVRE CETTE CHARTRE AU QUOTIDIEN C'EST :

- **Inscrire ces engagements dans le projet d'établissement.**
- **Informers, sensibiliser et impliquer l'ensemble des partenaires à la démarche** (personnes, familles, professionnels, fournisseurs, financeurs...) par le biais notamment des instances de participation (Conseil de la Vie Sociale, commission des menus...).
- **Accompagner et former le personnel directement concerné** dans l'évolution de leurs pratiques.
- **Établir un plan d'action par établissement et en évaluer les impacts** (sur la satisfaction des personnes et des professionnels, sur la santé et le bien-être des personnes, sur l'évolution de la quantité de biodéchets, sur le plan économique...).
- **S'inscrire dans le cadre global d'une démarche de responsabilité sociale.**