

Rencontre régionale 2024

Secteur Médico-social

Evaluation en ESMS : obligations,
attendus et mise en oeuvre

Lundi 2 décembre 2024

à Soyaux (Angoulême)

9h30 - 18h45



AGISSONS POUR DEMAIN

Action financée par l'ARS Nouvelle-Aquitaine dans
le cadre du CPOM ARS-CCECQA 2023-2027

*Le Challenge ETIAS FORAP,
vous connaissez ?*

L'équipe du CCECQA vous a préparé un tuto !

[Voir la vidéo](#)



2 affiches disponibles

CHALLENGE EIAS+ PRESQU' ACCIDENTS 2024

ENTREZ DANS LE CONCOURS !

C'EST QUOI ?
C'EST UN CONCOURS ORGANISÉ PAR LA FORAP, EN NOUVELLE AQUITAINE, LE CCECQA EST VOTRE ALLIÉ. ENSEMBLE, AGISSONS POUR LA SÉCURITÉ DES PATIENTS ET DES PERSONNES ACCOMPAGNÉES !

QUI ?
TOUS LES PROFESSIONNELS DE NOUVELLE AQUITAINE, DES SECTEURS SANITAIRE, MÉDICO-SOCIAL ET SOINS DE VILLE

POURQUOI ?
POUR DISCUTER DES RISQUES
POUR PARTAGER AVEC D'AUTRES PROFESSIONNELS
POUR ÊTRE ACCOMPAGNÉ SUR LE SIGNALLEMENT ET L'ANALYSE D'UN ÉVÉNEMENT
POUR VALORISER LES RETOURS D'EXPÉRIENCES DES PROFESSIONNELS

COMMENT ?
1/ S'INSCRIRE APRÈS DU CCECQA
2/ EN ÉQUIPE, CHOISIR L'ÉVÉNEMENT ANALYSÉ OU À ANALYSER SURVENU EN 2024
3/ ÉTAPE DU PARTAGE, TRANSMETTRE LA RESTITUTION DE L'ANALYSE SUR LA TRAME ENVOYÉE PAR LE CCECQA

QUAND ?
AU PLUS TARD POUR LE VENDREDI 28 FÉVRIER 2025

CONTACT
eigs@ccecqa.fr

CCECQA
AGISSONS POUR DEMAIN

← Pour encourager l'établissement et les services à se lancer dans le concours ! →

CHALLENGE EIAS+ PRESQU' ACCIDENTS 2024

DÉCLAREZ, ANALYSEZ... ET GAGNEZ !

DÉPART

1 JE M'INSCRIS AVEC LE SERVICE QUALITÉ EN LIGNE

2 AVEC LE CCECQA, JE DÉTERMINE L'ÉQUIPE QUI VA CONCOURIR

3 J'ENVIE LE LIBELLÉ DE L'ÉVÉNEMENT POUR OFFICIAISER MON ENTRÉE DANS LE CONCOURS

4 LE CCECQA ME "COUCHE" DANS L'ANALYSE DE L'ÉVÉNEMENT DÉJÀ RÉALISÉ OU NON ET DANS LE REMPLISSAGE DE LA TRAME

5 LE CCECQA REÇOIT MON ANALYSE SUR LA TRAME AU PLUS TARD LE VENDREDI 28 FÉVRIER 2025

6 LE JURY PROCÈDE À LA SÉLECTION DES LAURÉATS DES SECTEURS SANITAIRE, MÉDICO-SOCIAL ET SOINS DE VILLE

7 VICTOIRE !
LE CCECQA ANNONCE OFFICIELLEMENT LES LAURÉATS LE MARDI 12 MARS 2025

CONTACT
eigs@ccecqa.fr

CCECQA
AGISSONS POUR DEMAIN

A vous de jouer !



CHALLENGE
EIAS 2024 + PRESQU'ACCIDENT
GO!

Ensemble,
agissons pour la
sécurité des patients et
des personnes
accompagnées

CCECQA
AGISSONS POUR DEMAIN

FORAP
Fédérer. Mutualiser. Innover.
La qualité-sécurité en santé

The poster features a purple trophy with a star on the left, a dashed circle containing the slogan, and a QR code with arrows pointing to it on the right. The CCECQA and FORAP logos are at the bottom.

Toutes les informations sont à retrouver

sur la page « [Actualités](#) » de notre site

Sur [LinkedIn](#)

Dans notre [Newsletter](#)

N'attendez plus pour vous inscrire!

Contact: eigs@ccecqa.fr

Hugues CRUSE

Chargé de mission alimentation – DRAAF

Vincent MARTINEZ

Directeur adjoint - GCS Achats

Rhany MARGOUM

Responsable achat filière alimentaire

Coordinateur GARA- GCS Achats

Carole VILLEMONTAIX

Directrice - CERENUT

Sylvie COTTIN

Directrice déléguée à l'efficacité et à la transformation numérique du système de santé - ARS



Alimentation :
des principes à l'assiette





**PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**2 DÉCEMBRE 2024/ SOYAUX /RENCONTRE
RÉGIONALE QUALITÉ-ÉVALUATION EN ESMS**

RAPPELS EGALIM/MA CANTINE

« MA CANTINE » : BILAN DES SAISIES

**EVOLUTIONS, POINTS DE VIGILANCE ET
RESSOURCES**



Rappel: **loi EGA**lim d'octobre 2018, complétée par la loi Climat-Résilience d'août 2021

✓ Favoriser une alimentation saine, durable et accessible à tous

La restauration collective , 4 Mds de repas annuels en France, 450 Millions en Nouvelle-Aquitaine : un levier incontournable

5 principales mesures s'imposent à la restauration collective, tous secteurs confondus :

- 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio dès le 01/01/2022.

Depuis le 01/01/2024, 60% de produits bio et durable pour les familles de produits

« viandes et volailles », et « poissons et produit de la mer ».

- Un repas végétarien hebdomadaire en restauration scolaire.
- Information aux convives une fois par an par voie électronique ou par voie d'affichage.

Depuis août 2021 : information obligatoire de manière permanente en site de restauration.

- Lutte contre le gaspillage alimentaire : l'obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire
- Substitution du plastique: suppression des bouteilles d'eau, d'ustensiles à usage unique et disparition progressive des contenants de cuisine en plastique.

Décryptage de la loi disponible sur [Ma Cantine](#)

MA CANTINE », Outil d'accompagnement, de diffusion et de télédéclaration

- Outil mis à disposition des professionnels de restauration collective depuis 2021:
Plateforme Ma Cantine ma-cantine.agriculture.gouv.fr
- Dans le cadre de la PPG (Politique Prioritaire du Gouvernement) : suivi au niveau départemental du nombre d'établissements inscrits dans Ma cantine (rappel: courrier de la Première Ministre en décembre 2023)

- Objectifs de la plateforme :

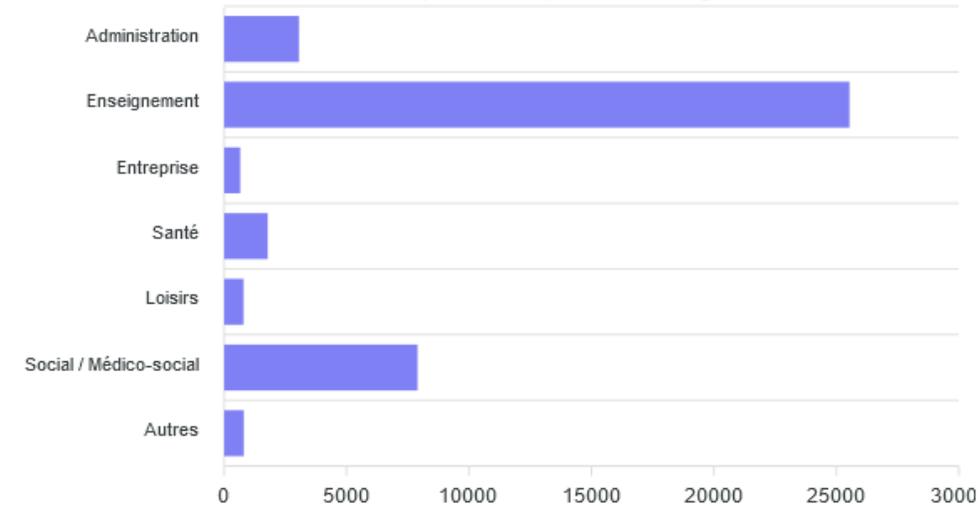
- **Accompagner et informer les professionnels de la restauration collective sur l'évolution du cadre réglementaire et sur les outils existant**
- **Publier et diffuser les données sur leurs cantines**
- **Télédéclarer (obligatoire depuis septembre 2022) chaque année les données sur les achats de produits durables et de qualité (=> rapport annuel au Parlement)**



Rappel des objectifs Nationaux et point de situation

- ▶ Au niveau national, la cible (nombre d'établissements inscrits d'ici fin 2026 sur la plateforme Ma cantine) est de **84500** cantines. 48% d'entre elles sont inscrites aujourd'hui (40217 cantines)
- ▶ Les inscriptions actuelles concernent 32% d'établissements privés et 68% d'établissements publics
- ▶ Seuls 20% du total des établissements (cible) et 42% des inscrits ont télé-déclaré leurs données

Nombre de cantines par catégorie de secteur.
Une cantine peut avoir plusieurs catégories.



14 % bio moyen



16 % durables et de qualité (hors bio) moyen

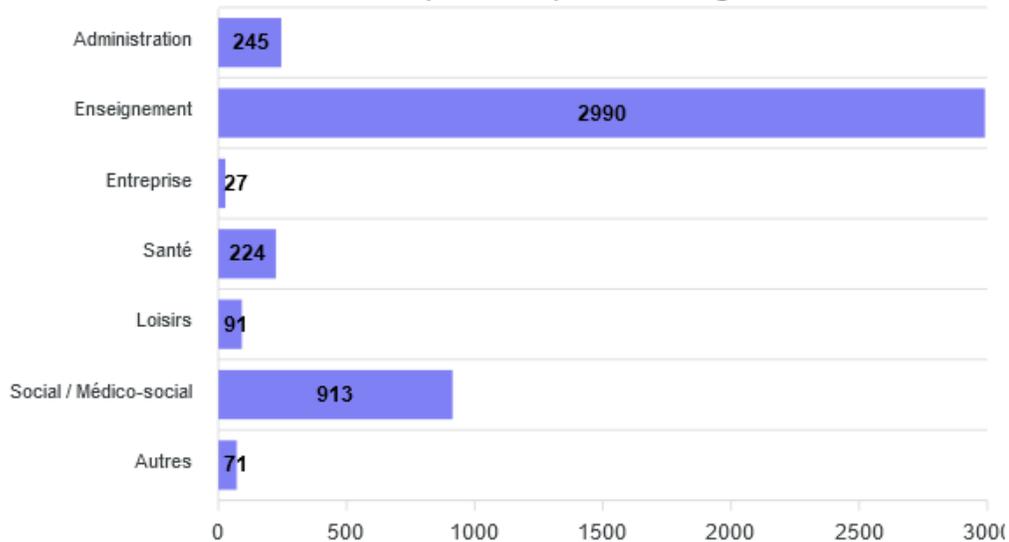


Taux Egalim = 30%

Focus Nouvelle-Aquitaine

- La cible 2026 pour la Nouvelle-Aquitaine est de 8854 établissements
- Nouvelle-Aquitaine, 3^{ème} région en nombre d'établissements inscrits: 4467 cantines (73% des établissements inscrits sont issus du public), soit 50% de la cible

Nombre de cantines par catégorie de secteur.
Une cantine peut avoir plusieurs catégories.



13 % bio moyen



Taux Egalim = 27%

14 % durables et de qualité (hors bio) moyen

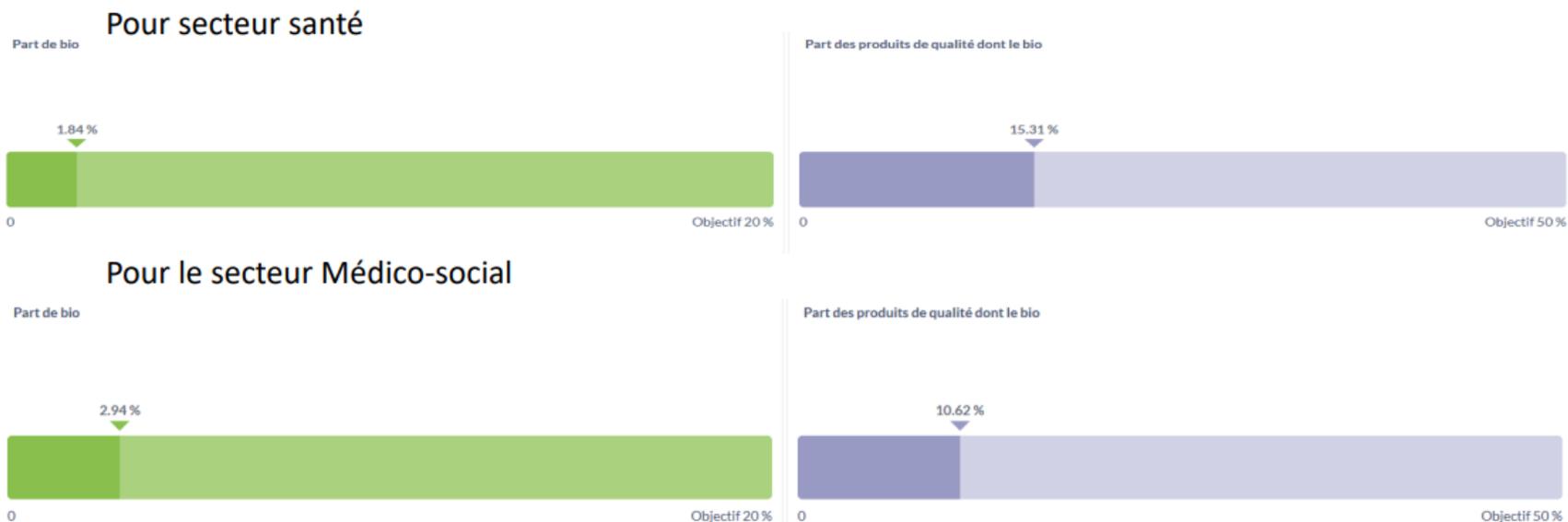


Seuls 22% des établissements (1917) de la cible ont Télé-déclaré leurs données (43% des inscrits)

Données Ma cantine pour les secteurs Santé et Médico-social Chiffres Nouvelle-Aquitaine

- ▶ Nombre de cantines inscrites sous Ma cantine pour le secteur d'activité « Santé »(comprenant les sous-secteurs « hôpitaux, cliniques et autres établissements de soins »): **191** établissements (sur 202 estimés d'après base Resytal/87%)
- Nombre de cantines ayant télédéclaré (ou commencé à publier)leurs données 2023 pour le secteur santé: **127** établissements pour 18,7 millions de repas (66% des inscrits/62% du total)
- ▶ Nombre de cantines inscrites pour le secteur d'activité « Médico-Social » (comprenant les sous-secteurs « IME/ITEP, EHPAD, ESAT, crèches et autres ets.sociaux et médicaux sociaux ») : **916** établissements (sur 2352 estimés d'après base Resytal/39%)
- Nombre de cantines ayant télédéclaré leurs données 2023 pour le secteur Médico-social: **520** établissements pour 15,5 millions de repas (56% des inscrits/22% du total)
- ▶ Nombre de cantines inscrites sous Ma cantine pour les secteurs d'activité « Santé » et « Médico-social »): **1107** établissements (sur 2554 estimés d'après base Resytal/43%)
- Nombre de cantines ayant télédéclaré leurs données 2023 pour ces 2 mêmes secteurs: **647** pour 34,2 millions de repas (soit 58% des inscrits/25% du total)

Taux bio/Egalim des secteurs Santé et Médico-social (Nouvelle-Aquitaine)



Situation en Nouvelle-Aquitaine /Egalim

au 29/11/2024

Taux de mise en œuvre des autres objectifs Egalim par les télé-déclarants
(secteur santé)



35 % lutte contre le gaspillage

[La mesure](#)



10 % diversification des menus

[La mesure](#)



16 % interdiction du plastique

[La mesure](#)



21 % information des convives

[La mesure](#)

Situation en Nouvelle-Aquitaine /Egalim au 29/11/2024

Taux de mise en œuvre des autres objectifs Egalim par les télé-déclarants
(secteur Médico-social)



25 % lutte contre le gaspillage

[La mesure](#)



5 % diversification des menus

[La mesure](#)



28 % interdiction du plastique

[La mesure](#)



18 % information des convives

[La mesure](#)

Pistes d'amélioration

- ▶ Travail sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, source d'importantes économies (cf.guide CHU Haute Saintonge)
- ▶ Accompagnement aux achats durables, de qualité et bio, travail sur le sourcing, la constitution des marchés(Egalim vs.marchés publics), et mise en relation avec les plateformes de massification de l'offre de produits de qualité
- ▶ Mise en œuvre du menu végétarien, substitution des protéines animales/légumineuses
- ▶ Formations /webinaires sur le site Ma cantine + Egalim

Evolutions de la plateforme

mise à disposition de 2 ressources sur le site interministériel data. gouv:

- Registre des cantines (mis à jour toutes les semaines): [lien](#)
- Données Bio et Egalim télédéclarées en 2022 et 2023 (mise à jour annuelle): [lien](#)

référencement de tous les acteurs de l'alimentation du territoire dans un « catalogue des acteurs »: [lien](#)

Pour les télé-déclarations annuelles

1- saisie simplifiée avec 10 valeurs d'achat à télédéclarer pour tous. (Par la suite, la saisie simplifiée est restreinte aux services de restaurations de moins de 200 repas/j en moyenne)

2- Les déclarations des restaurants satellites desservis par une cuisine centrale, peuvent faire l'objet d'une déclaration centralisée au niveau de leur cuisine centrale

Points de vigilance

Pour l'inscription d'une cantine:

- ▶ Pensez "lieux de restauration".
- ▶ Pensez à donner un nom parlant à votre cantine (information convive) : lire [l'article en lien](#)
- ▶ Choisissez un SIRET par lieu de restauration.
- ▶ Pour rappel : 1 SIRET = un établissement.
- ▶ Il n'est pas possible d'enregistrer plusieurs lieux de restauration sous le même SIRET.
- ▶ Si votre SIRET existe déjà, rejoignez la cantine en cliquant sur "rejoindre l'accès".
- ▶ Pour les communes, il faut référencer la cantine et non la commune. La cantine est rattachée la plupart du temps au SIRET de l'école.
- ▶ Retrouvez votre SIRET sur [l'Annuaire de l'Education](#).
- ▶ Pour les cuisines centrales, il faut inscrire toutes les cuisines satellites desservies.

Cuisines centrales:

- ▶ Si vous n'avez pas les informations au niveau des satellites, vous pouvez déclarer au niveau de la centrale pour tous ! attention cependant, il faut référencer toutes vos cantines sites avec leur SIRET.
- ▶ Pour les cuisines centrales ayant déjà télé-déclaré à leur niveau et pour les satellites, vous n'avez rien à faire

Points de vigilance (suite)

En cas de changement de référent Macantine pour un site :

Une procédure existe pour récupérer l'accès au compte Ma Cantine, mais il est recommandé de conserver ses identifiants et de mettre Ma cantine dans ses favoris de navigateur. Penser à faire les changements de gestionnaires (compte utilisateur et mot de passe) au départ de la personne dans le service.

Saisie des données d'achat:

Pour saisir vos données d'achat sous Ma cantine:

En l'absence de logiciel spécifique de gestion des achats et stocks (GPAO), intégrant des compatibilités avec la plateforme (grâce à l'API Ma cantine), la plateforme propose un outil de suivi de ses achats, gratuit, en ligne et qui permet de restituer ses informations dans un tableau de bord et de procéder simplement à la télédéclaration annuelle de ses achats.

Les avantages de la saisie dans l'outil intégré:

- ▶ Valoriser votre démarche globale (appros, végé, gaspi, plastique)
- ▶ Gagner en transparence pour tous
- ▶ Mettre en valeur vos victoires et vos avancées
- ▶ Communiquer auprès de vos convives (obligatoire toute l'année, depuis 2021)
- ▶ Être en conformité avec la loi facilement

- ▶ Interface Data.gouv(registre cantines):
<https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/registre-national-des-cantines/#/community-resources>
- ▶ Interface Data.gouv(télédéclarations):
- ▶ <https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/resultats-de-campagnes-de-teledeclaration-des-cantines/>

... et toujours pour vous aider

- ▶ Webinaires [prévus](#) ou en [Pod-cast](#)
 - ▶ Une [version-test](#) de la plateforme ma cantine donne accès à l'ensemble des étapes de saisie du site officiel, aucun enregistrement n'est effectué (vous devrez disposer d'un numéro de SIRET existant pour le test)
 - ▶ Une [Foire aux questions](#)
 - ▶ Une [news-letter](#) :
- ▶ Une équipe à votre écoute:
accès au formulaire de contact: <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/contact>
Ou directement via: <mailto:support-egalim@beta.gouv.fr>

Suivre les actualités du site ma cantine

Inscrivez-vous à la newsletter et recevez environ 1 email par mois.

Votre adresse électronique

Format attendu : nom@domaine.fr

Valider

Ce champ doit contenir un email valide



Hugues CRUSE

Chargé de mission alimentation - DRAAF

Carole VILLEMONTAIX

Directrice - CERENUT

Vincent MARTINEZ

Directeur adjoint - GCS Achats

Rhany MARGOUM

Responsable achat filière alimentaire

Coordinateur GARA- GCS Achats

Sylvie COTTIN

Directrice déléguée à l'efficience et à la transformation numérique du système de santé - ARS

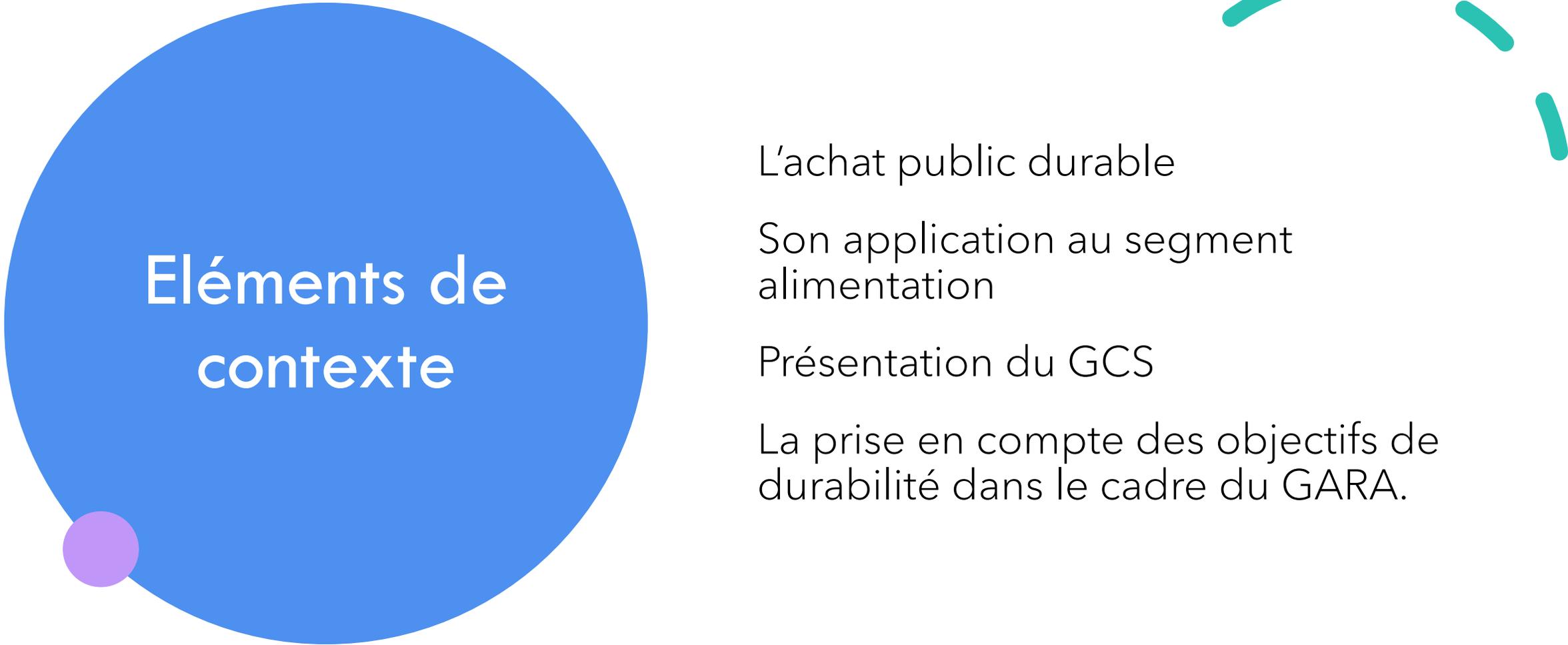


Alimentation :
des principes à l'assiette



The image features a white background with several abstract geometric elements. A large blue semi-circle is positioned on the right side. A purple circle is located in the upper left quadrant. An orange square is partially visible on the left edge. An orange triangle is in the upper right. Teal dashed lines are scattered in the lower left. A teal circle is partially visible in the top right corner.

L'achat alimentaire
durable dans le secteur
sanitaire



Éléments de contexte

L'achat public durable

Son application au segment
alimentation

Présentation du GCS

La prise en compte des objectifs de
durabilité dans le cadre du GARA.

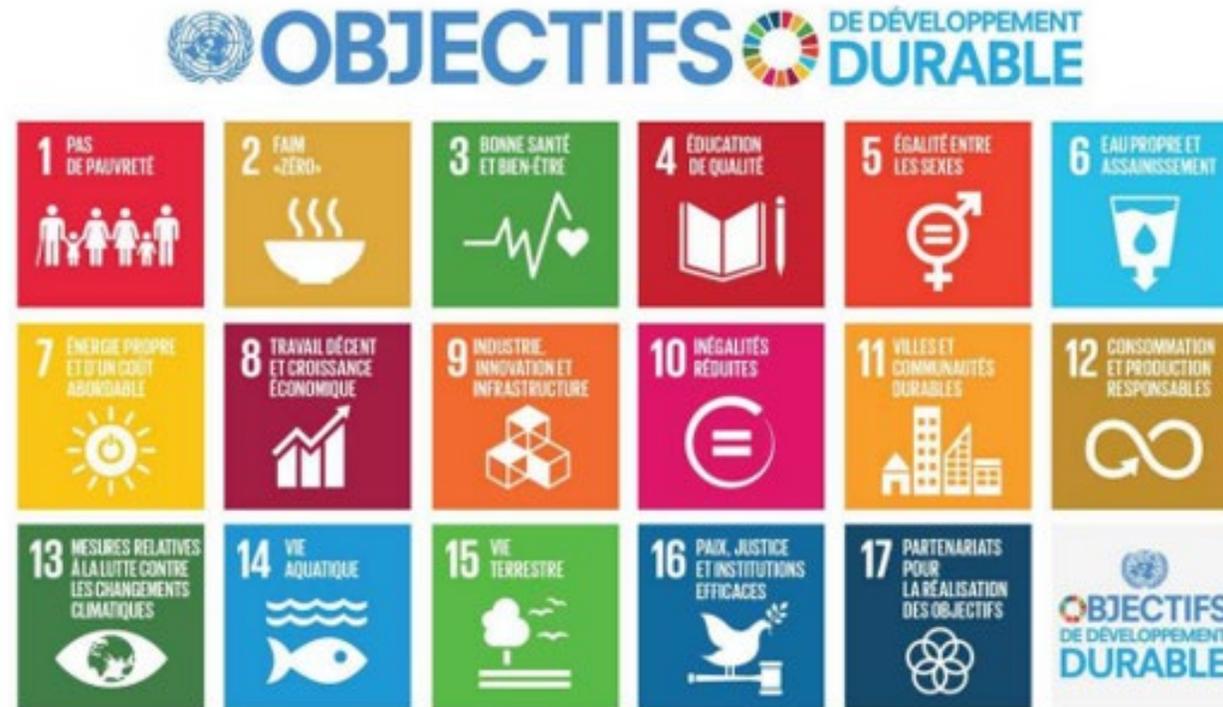


L'achat public durable

Les objectifs de développement durable

✓ 2012 : sommet de Rio = accord pour établir des ODD

✓ 2015 : agenda 2030 = adoption des 17 ODD par tous les états membres de l'ONU



Focus sur le cycle de vie de l'achat

- Un élément prépondérant de la définition de l'achat durable : l'application des objectifs de durabilité sur l'intégralité du cycle de vie du produit/de la prestation :
- *Source infographie : PNAD/DAJ*

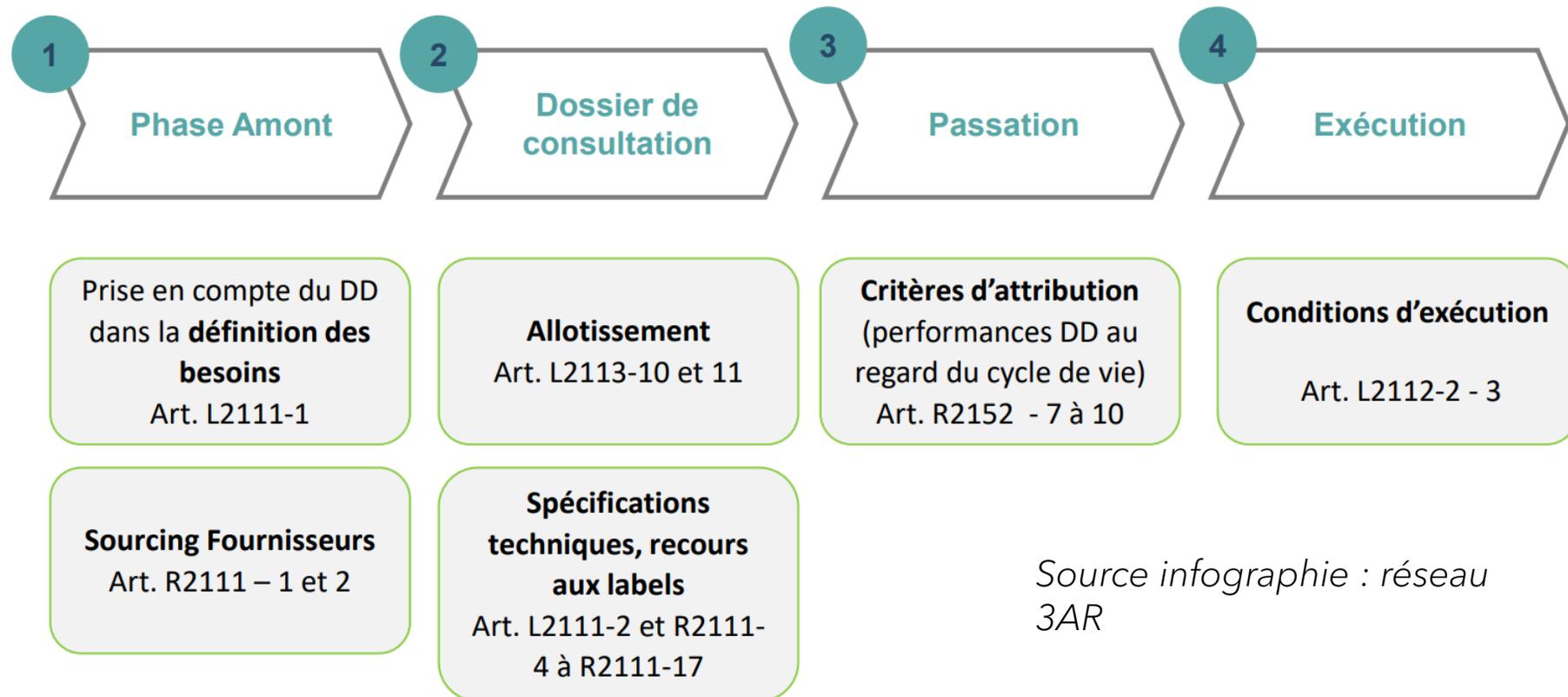


La mise en œuvre de l'achat durable dans le process achat : phase de consultation-DCE (1)

Article L2111-1 du code de la commande publique

« La nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision avant le lancement de la consultation en prenant en compte des objectifs de développement durable dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale »

Ce grand principe posé par le code de la commande publique peut être décliné à chaque étape du processus d'achat :



Source infographie : réseau 3AR



Achat durable
et restauration
collective

Les enjeux de l'achat alimentaire au regard des ODD

- Une forte demande sociétale pour améliorer la qualité des approvisionnements alimentaires et réduire leurs impacts sur la santé (utilisation de produits biologiques et diminution des plastiques avec risque de migration de substances de type perturbateurs endocriniens)
- Augmentation du prix des denrées alimentaires.
- Un gaspillage alimentaire (Guide pratique, Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, Ademe, 2017) :
 - important au sein des hôpitaux ; (170 g/personne/repas) et des EHPAD (155 g/personne/repas) ;
 - coûteux (23 cts pour 100 grammes de gaspillage)
- Une production agricole faisant pression sur la biodiversité
- Des enjeux d'émissions de CO₂ majeurs liés aux protéines animales : chaque kilo de viande produit émet ainsi 5 à 10 fois plus de gaz à effet de serre qu'un kilo de céréales (Base Carbone, Ademe)
- La prise en compte des profils nutritionnels variés des usagers (régimes, goûts et aversions, dénutrition, textures modifiées, etc)

Environnement de l'achat alimentaire durable

Un besoin : Assurer la qualité nutritionnelle et gustative de la prestation alimentaire ainsi que la satisfaction des usagers, en limitant le gaspillage et les impacts sur l'environnement.

Des parties prenantes

- Fournisseurs alimentaires de produits de qualité
- Producteurs
- Chambres d'agriculture
- Interlocuteurs Projet Alimentaire de territoire (PAT)

Des références, labels et certifications :



Les leviers de durabilité en achat alimentaire

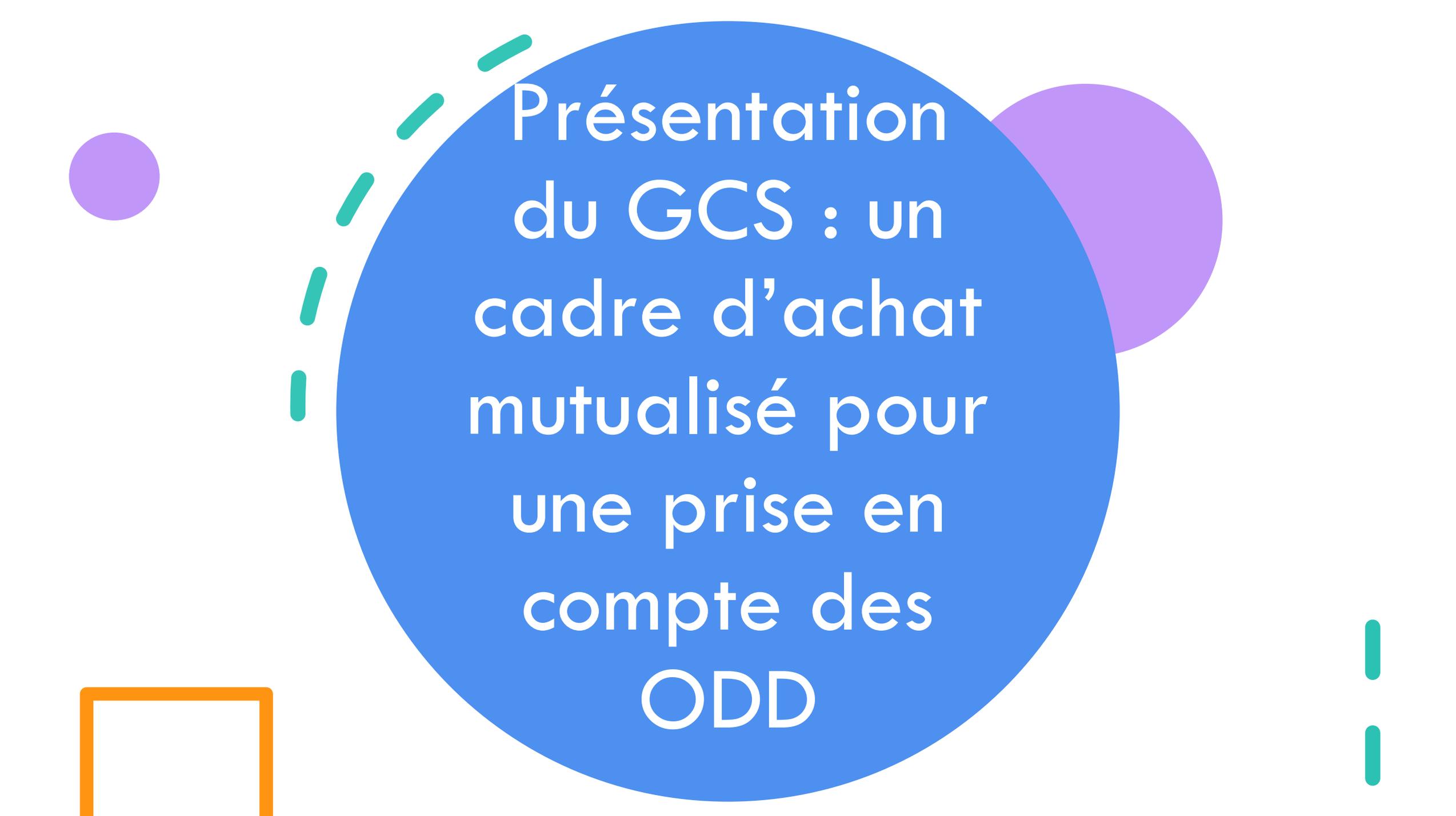
CYCLE DE VIE	OBJECTIFS
FABRICATION	<ul style="list-style-type: none">• Valoriser les produits de saison, de qualité et en circuit court (au maximum, un intermédiaire entre le producteur et le service de restauration)• Diversifier l'apport en protéines et inclure des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés• Proposer des menus équilibrés et variés en lien avec les retours des usagers• Favoriser le « fait maison »• Anticiper le nombre de repas à préparer et adapter les grammages aux différents publics afin de limiter le gaspillage alimentaire• Utiliser les techniques de surgélation pour les surplus de production• Mettre en avant les petits producteurs (notamment via l'allotissement du marché public)
TRANSPORT	<ul style="list-style-type: none">• Optimiser les livraisons lorsque cela est possible (ex: camion bi-température)
USAGE	<ul style="list-style-type: none">• Mettre fin progressivement à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique• Former/Professionaliser les personnels en charge de la distribution et de l'aide au repas en services de soins• Avoir connaissance des retours assiettes pour adapter les menus et/ou les commandes aux différents publics• Proposer un environnement repas favorisant la prise alimentaire et la satisfaction (durée des repas, ergonomie de la vaisselle, ambiance de la salle de restauration)• Communiquer sur le menu et les produits utilisés
FIN DE VIE	<ul style="list-style-type: none">• Favoriser la redistribution (par exemple auprès du personnel) et le don alimentaire• Mettre en place une filière adaptée de valorisation des biodéchets <i>in situ</i> ou via une collecte (méthanisation/compostage/valorisation animale avec agrément DDCSPP)

Le portail national des achats durables : un lieu de ressources central

- Lien vers le portail des achats durables : [Bienvenue sur le portail des Achats durables | Achats-durables.gouv.fr](https://achats-durables.gouv.fr)
- Un répertoire dédié à la thématique achats alimentaires durables :



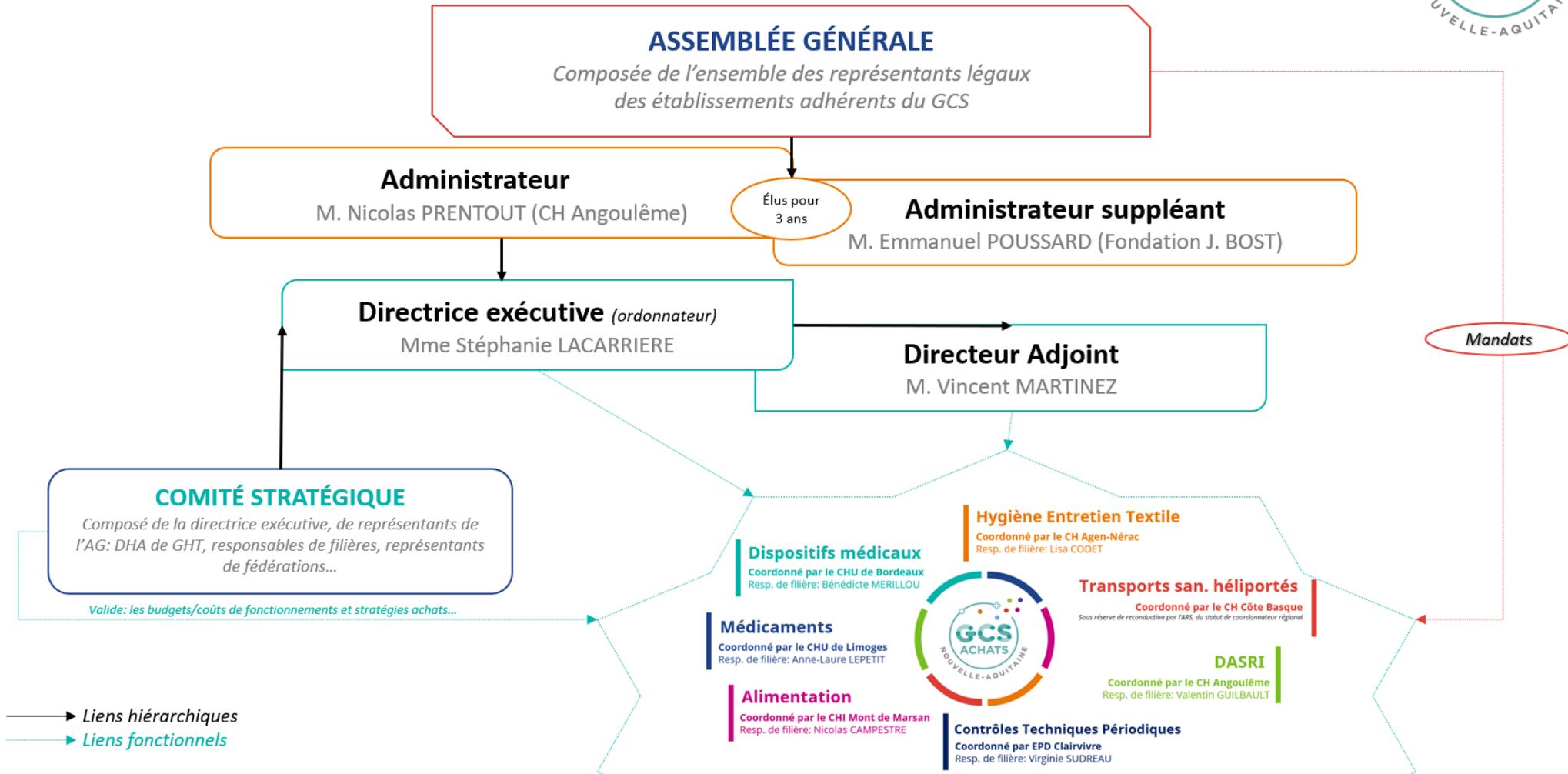
[Accélérer la transition vers des pratiques d'achats plus durables : le secteur de l'alimentation | Achats-durables.gouv.fr](https://achats-durables.gouv.fr)



Présentation
du GCS : un
cadre d'achat
mutualisé pour
une prise en
compte des
ODD

GCS achats nouvelle-aquitaine : qui sommes-nous?

Instances / Organigramme / Schéma organisationnel



Notre engagement en matière d'achats responsables

Support au déploiement de la charte de promotion des achats responsables en NA

Ouverture de nouvelles filières en lien avec les objectifs de DD

Accompagnement technique des établissements pour la mise en œuvre de leurs démarches AD (ex:SPASER)

Animation du réseau des référents achats responsables de GHT

Partenariats avec les autres acteurs du territoire engagés sur la thématique : 3AR, ADI Loop santé, ADSNA

Utilisation de l'expertise recueillie pour accompagner les ESMS à l'acculturation aux achats responsables



L'action du
GARA

Le GARA : un groupement d'achat durable résolument local

- Offre globale relative à la fourniture de denrées alimentaires et produits affiliés
- Une construction de ses marchés dimensionnée à son territoire d'ancrage :
 - 3 niveaux d'allotissement géographique (Aquitaine - Poitou - Limousin)
 - Saisonnalité des produits respectée s'agissant des denrées fraîches
 - Prise en compte des typicités locales en termes de produits



Offre alimentaire permettant in fine de respecter les considérations de la loi EGAlim

Le GARA en quelques chiffres

- 64 millions d'euros de volume achat pour la partie alimentaire
- 139 adhérents utilisateurs
- 46,15% de produits frais non transformés en origine Nouvelle-Aquitaine
- Un approvisionnement en fruits & légumes réalisés à hauteur de 34% en Nouvelle-Aquitaine

Enjeux prochains du GARA

- Assurer une continuité de la stratégie d'approvisionnement adoptée initialement par le renouvellement de l'ensemble de ses marchés de denrées alimentaires en 2025
- Mise en place de critères logistiques et environnementaux permettant de maîtriser l'impact carbone et l'origine des produits proposés par les opérateurs économiques
- Garantir la pérennité de la relation tripartite Adhérents/Opérateurs économiques/Coordination GARA par des échanges constants et transparents



Merci

Vincent Martinez

Directeur adjoint

GCS achats Nouvelle-Aquitaine

vmartinez@gcsachatsnouvelleaquitaine.fr

07 88 27 05 26

Rhany Margoum

Responsable achat filière alimentaire
Coordinateur GARA/filière GCS achats
NA

rhany.margoum@ch-mdm.fr

06 85 26 89 43

Hugues CRUSE

Chargé de mission alimentation - DRAAF

Vincent MARTINEZ

Directeur adjoint - GCS Achats

Rhany MARGOUM

Responsable achat filière alimentaire

Coordinateur GARA- GCS Achats



Carole VILLEMONTAIX

Directrice - CERENUT

Sylvie COTTIN

Directrice déléguée à l'efficacité et à la transformation numérique du système de santé - ARS



Alimentation :
des principes à l'assiette



QUELS SONT LES FACTEURS QUI FAVORISENT UNE ALIMENTATION DE QUALITE ?

Retour d'expertise du Centre Ressources Nutrition de la Nouvelle Aquitaine

Carole Villemonteix, Directrice¹



Pr Jean-Claude Desport^{1,2}, Christelle Mourot¹, Sandra Guérin¹, Aurélie Lavaud¹, Clément Le Bleis¹, Pr Pierre Jésus^{1,3,4}, Dr Philippe Fayemendy^{1,4}

¹Centre de ressources en Nutrition Nouvelle Aquitaine (CERENUT), Isle
²Inserm U1094 NET / IRD U270, Faculté de Médecine, Limoges
³Inserm 1094 EpiMaCT
⁴CHU Limoges

2004



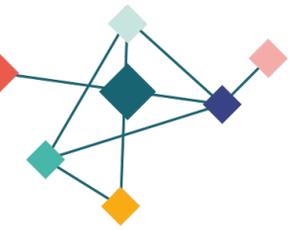
Mars 2022



PA en institution/domicile



PA et PH adultes en institution/domicile



Les missions de CERENUT

Promotion de CERENUT sur la région NA auprès des établissements médico-sociaux accueillant des personnes âgées ou des personnes en situation de handicap

Amélioration des pratiques professionnelles

- Formations
- Sensibilisations (temps court en distanciel)
- Webinaires
- Organisation de conférences, colloques

Mise à disposition d'outils :

- Outils numériques (Kyriell', CliniBot)
- Autres supports (fiches conseils, CEREKIT, Guides, ...)

Accompagnement des établissements médico-sociaux dans la mise en place d'une politique nutritionnelle favorable

- ***Diagnostiquer et prendre en charge les problèmes nutritionnels :***

À l'aide de CEREKIT

- ***Dépister et prendre en charge les troubles de la déglutition :***

À l'aide du Chatbot CliniBot

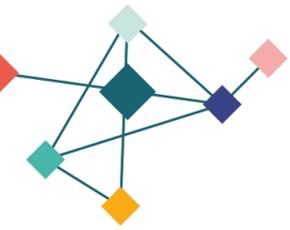
- ***Améliorer la prestation restauration :***

À l'aide des commissions menus animée et structurée par une diététicienne de CERENUT sous la forme de résolution de problèmes et/ou la validation des menus



Comment favoriser une alimentation de qualité ?





- **La santé passe par l'alimentation**

- Enjeux du PNNS 4 2019-2023 : Objectif 18 :

« Développer des actions de dépistage, prévention et surveillance de l'état nutritionnel des personnes en situation de vulnérabilité dans les établissements médico-sociaux »

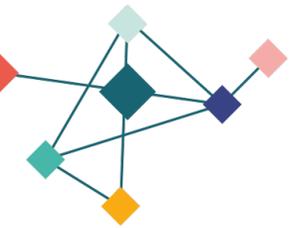
- Avis n° 92 du Conseil national de l'alimentation (nov 2024) :

« Garantir une alimentation répondant aux besoins nutritionnels et prenant en compte le plaisir et des habitudes des personnes âgées »

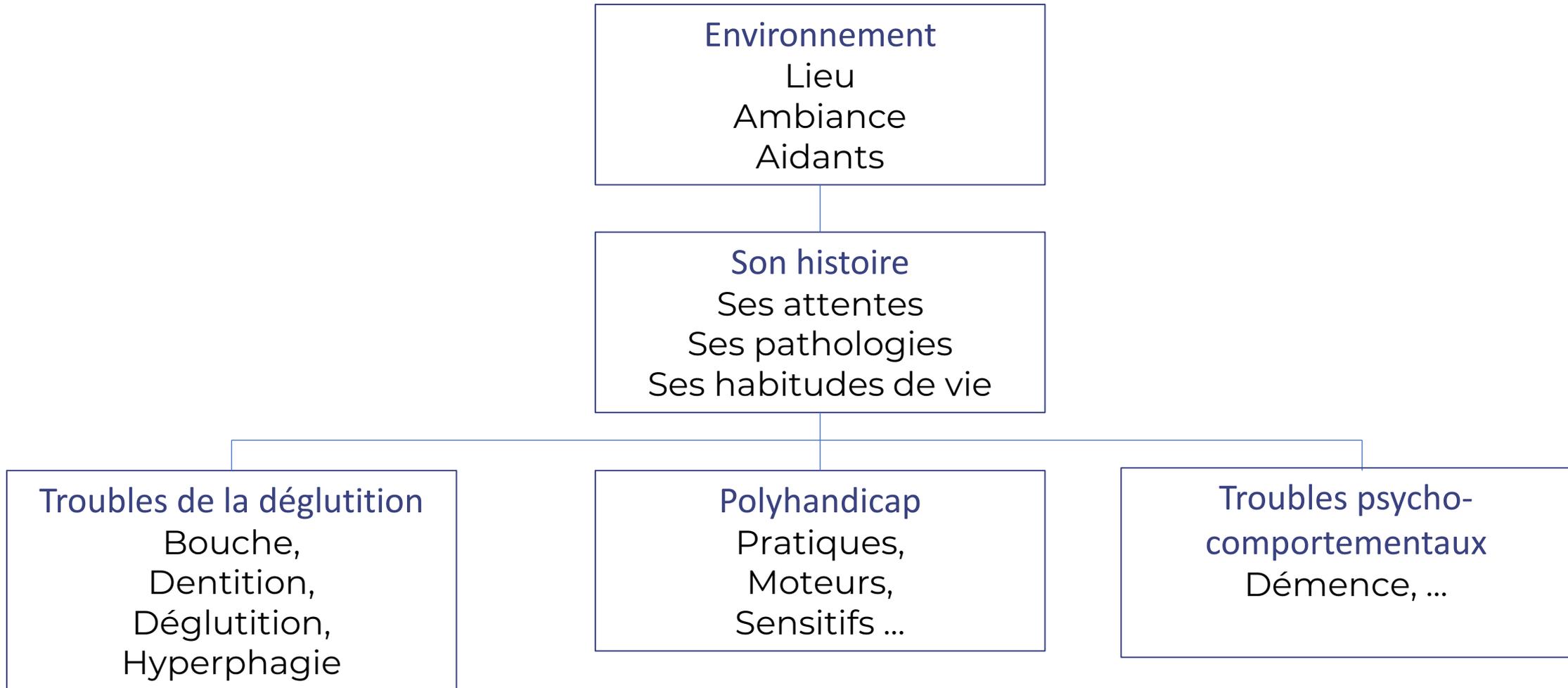
- les habitudes des personnes âgées

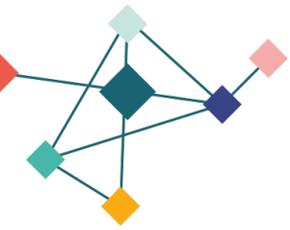
- Les collectivités se doivent de proposer une alimentation de qualité et des quantités adéquates pour chaque type de convives (GEMRCN)

- L'alimentation est souvent l'un des derniers plaisirs

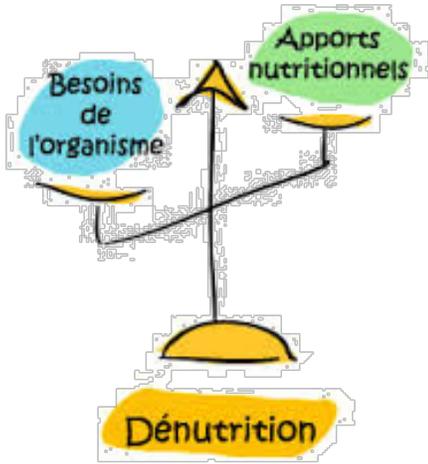


Le repas : un lieu, un instant, une personne, une situation unique...Qui évolue





■ Prévenir et dépister les troubles nutritionnels



Bilan négatif entre **les entrées** en nutriments (calories, protéines, etc.) et **les dépenses** et/ou pertes

DENUTRITION

20 à 60% des PA en institution

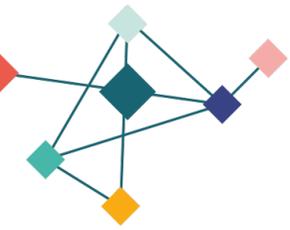


↓ Qualité de vie

↑ Hospitalisation

↑ Coûts de santé

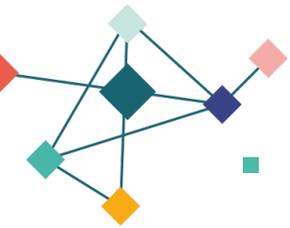




- ◆ ↗ de la fréquence et de la durée des hospitalisations

- ◆ ↗ des complications :
 - Fractures** : 15 000 € par épisode + frais de rééducation
 - Infections respiratoires** : 200 € de médicaments + examens
 - Escarres** : de 15 à 60 000 €/épisode + coût pansements

- ◆ ↗ des traitements :
 - Renutrition orale** : de 3 à 5 € par jour (aux frais de l'établissement)



■ Prévenir et dépister les troubles de la déglutition

30 à 60% des PA en institution

Repérer les facteurs de risque

- ◆ Fausses routes respiratoires
- ◆ Blocage pour avaler
- ◆ Modification de la voix
- ◆ Toux
- ◆ Fuites alimentaires
- ◆ Problèmes bucco-dentaires
- ◆ Pneumopathies récidivantes
- ◆ ...

Conduite à tenir

- ◆ Modifier la position
- ◆ Adaptation de la texture
- ◆ Soins dentaires
- ◆ Radiovidéoscopie
- ◆ Fibroscopie ORL
- ◆ ...

Clinibot

UN ROBOT
CONVERSATIONNEL
(CHATBOT) D'AIDE
À LA DÉCISION LORS
DE TROUBLES DE
LA DÉGLUTITION

Les **troubles de la déglutition** (dysphagie, odynophagie, aphagie) peuvent être observés lors de la consommation d'aliments solides et/ou liquides. Ils représentent un **véritable problème de santé publique**, par leur fréquence et par leur gravité, avec des **conséquences sur la mortalité et plus particulièrement des personnes âgées**.

Cette pathologie est **sous-évaluée, peu diagnostiquée et insuffisamment prise en charge**. Le diagnostic peut s'avérer difficile, avec des causes multiples, chez les personnes fragiles polyopathologiques.



Clinibot propose un entretien clinique*, mené par un personnel paramédical ou un médecin, pour déterminer les signes évocateurs

- ◆ Fausse route respiratoire
- ◆ Fuite alimentaire
- ◆ Pneumopathies récidivantes
- ◆ Toux
- ◆ Blocage pour avaler
- ◆ Modification de la voix

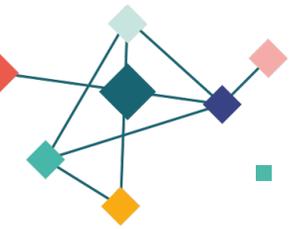
À l'aide de son algorithme, Clinibot objective la gravité des troubles



Clinibot propose au médecin une conduite à tenir

- ◆ Radiovidéoscopie
- ◆ Soins dentaires
- ◆ Positions
- ◆ Fibroscopie ORL
- ◆ Adaptation de textures

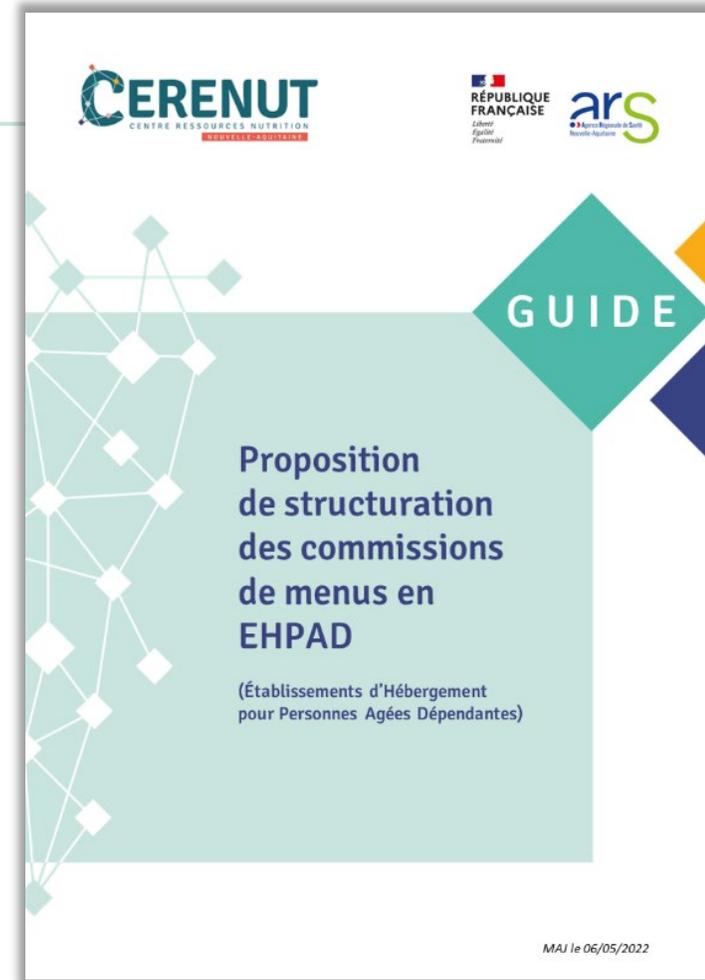




■ Améliorer la prestation restauration

Commission de menus

- ◆ doit permettre aux convives et aux représentants du personnel de chaque établissement de s'exprimer sur la qualité et la quantité de l'alimentation
- ◆ valide les menus de la période à venir
- ◆ permet la mise en place d'une démarche qualité autour de la prestation restauration
- ◆ permet enfin d'établir une communication entre les services soignant, le personnel hôtelier et le personnel de cuisine



En amont de la CM

Recueil des avis et des ressentis des convives sur la période écoulée

- ◆ Lors d'animation
- ◆ En partageant de repas avec les convives
- ◆ En mettant en place des fiches de liaison

Recueil des goûts et des difficultés à l'entrée du convive à l'aide de la fiche de goût

Durant la CM

1^{ère} partie

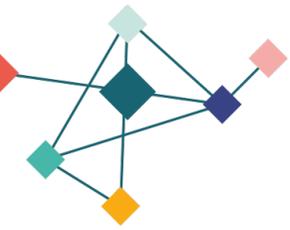
- ◆ **La parole aux convives**
- ◆ Synthèse des éléments recueillis au préalable
- ◆ Souhaits pour prochains menus (à thèmes, de fêtes, spécialités régionales)
- ◆ Bilan de l'état d'avancement des propositions faites lors de la précédente CM et propositions de solutions aux problématiques recensées

2^{ème} partie

- ◆ **Avis et remarques des différents professionnels** (sans les convives)
- ◆ Tableau des recensements des problématiques complété
- ◆ Intégration des souhaits dans la mesure du possible ou proposer des ateliers de culinothérapie ou sorties au restaurant
- ◆ Validation du prochain cycle de menus
- ◆ Programmation de la prochaine CM

En aval de la CM

- ◆ Rédaction d'un **compte rendu sous format qualité** avec tableau de suivi des problématiques et solutions à apporter
- ◆ Diffusion du CR aux résidents, aux familles, au personnel
- ◆ Questionnaire de satisfaction auprès des convives et du personnel au moins 1x/an
- ◆ Enquête de consommation



■ Proposer une alimentation équilibrée, saine, durable et plaisir

LES REGLES D'EQUILIBRE :

- ◆ 1 crudité (fruit ou légume) par jour au minimum
- ◆ 1 produit laitier par repas (fromage ou laitage) dont 1 fromage à la coupe par jour
- ◆ 1 plat protidique de viande, poisson ou œufs le midi
- ◆ 1 complément protidique (CP) à base de viande, poisson ou œufs le soir : CP légumes ou CP féculents ou CP pâtissier salé
- ◆ 1 accompagnement de légumes verts cuits par jour : si légumes le midi ⇒ CP féculents ou pâtissier le soir
- ◆ 2 féculents par jour dont 1 accompagnement de féculents : si féculents le midi ⇒ légumes le soir

FREQUENCE HEBDOMADAIRE :

Des plats protidiques :

- ◆ Poisson, mollusques, crustacés au moins 1 fois/semaine
- ◆ Charcuterie protidique maximum 1 fois/semaine .
- ◆ Abats au moins 1 fois tous les 15 jours
- ◆ Œufs maximum 2 fois/semaine
- ◆ Viande rouge au moins 2 fois/semaine
- ◆ Porc maximum 3 fois par semaine (jambon compris)

Des Compléments protidiques pâtissiers salés (entrée comprise) : Maximum 2 fois par semaine

Des entrées de charcuteries : maximum 1 fois/semaine

Des pâtisseries sucrées : maximum 2 fois/semaine (dont celle du dimanche)

Des pommes de terre : maximum 4 fois/semaine (en entrée ou en accompagnement) en évitant de les associer sur une même journée

RESPECTER :

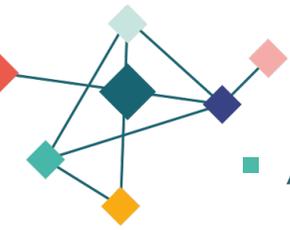
- Une **VARIETE** satisfaisante sur le choix des aliments et les modes de préparations
- Une **REPARTITION** judicieuse des aliments sur la semaine
- La **SAISONNALITE** des plats, des fruits et des légumes
- Les **GOUTS** et les **HABITUDES ALIMENTAIRES** des résidents
- Une **BONNE ASSOCIATION** : éviter d'associer sur le même repas, la même journée ou des jours consécutifs

→ des aliments indigestes :

Légumes secs (lentilles, flageolets, haricots blancs, pois chiches...), poivrons, tous les choux, poireau, artichauts, petit-pois, salsifis, châtaignes et marrons. **Ne doivent pas être associés sur une même journée, ni sur 2 jours consécutifs**

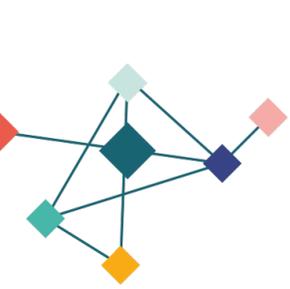
→ Les aliments accélérateurs de transit : épinards, céleri, côtes de blettes, asperges, prunes, pruneaux, cerises, rhubarbe **ne doivent pas être associés entre eux ni à un aliment indigeste sur la même journée.**

→ Des aliments ou préparations riches en matières grasses



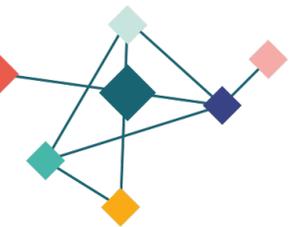
▪ Autres facteurs qui favorisent une bonne alimentation

- ◆ L'installation
- ◆ Le service du repas
 - ◆ L'annonce des plats
 - ◆ Le visuel des plats (quelque soit la texture)
 - ◆ Le goût, l'odeur
- ◆ L'aide humaine
- ◆ L'aide matérielle
- ◆ La durée du repas
- ◆ La quantité servie
- ◆ L'intégration d'un nouveau convive à une table
- ◆ La réévaluation des alimentations thérapeutiques*
- ◆ La limitation des restrictions*



▪ Exemple d'actions menées par CERENUT à l'EHPAD les Terrasses à Ladignac le Long (87)

- ◆ Audit du service du repas
 - ◆ Questionnaire de satisfaction
 - ◆ Formation des professionnels :
 - ◆ au diagnostic et à la prise en charge de la dénutrition
 - ◆ au service du repas
 - ◆ Réorganisation des lieux des repas
 - ◆ Réorganisation des espaces de vie (salles d'animations plus proches du restaurant)
 - ◆ Réalisation des commissions menus + validation des menus
 - ◆ Mise en place de protocoles d'enrichissement adapté afin de réduire les CNO*
-
- ◆ Diner en salle de restaurant
 - ◆ Plus de convivialité
 - ◆ Moins de gaspillage alimentaire
 - ◆ Plus d'aide au repas
 - ◆ Moins de risque de fausses routes
 - ◆ Diminution des CNO
 - ◆ Moins de risque HACCP
 - ◆ Mise en place d'un suivi nutritionnel adapté
 - ◆ Personnel plus serein lors des repas

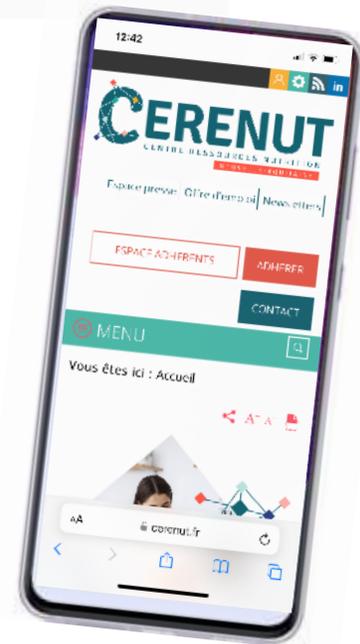


Adhérer à CERENUT

<https://www.cerenut.fr/qui-sommes-nous/adherents>

Pour les professionnels : téléchargez la fiche d'adhésion professionnelle

Pour les ESMS NA :
Téléchargez l'accord cadre d'adhésion





Résidence l'Art du Temps
16 rue Cluzeau
87170 ISLE

05 55 78 64 36

contact@cerenut.fr

www.cerenut.fr



Hugues CRUSE

Chargé de mission alimentation - DRAAF

Vincent MARTINEZ

Directeur adjoint - GCS Achats

Rhany MARGOUM

Responsable achat filière alimentaire

Coordinateur GARA- GCS Achats

Carole VILLEMONTAIX

Directrice - CERENUT



Sylvie COTTIN

Directrice déléguée à l'efficacité et à la transformation numérique du système de santé - ARS



Alimentation :
des principes à l'assiette



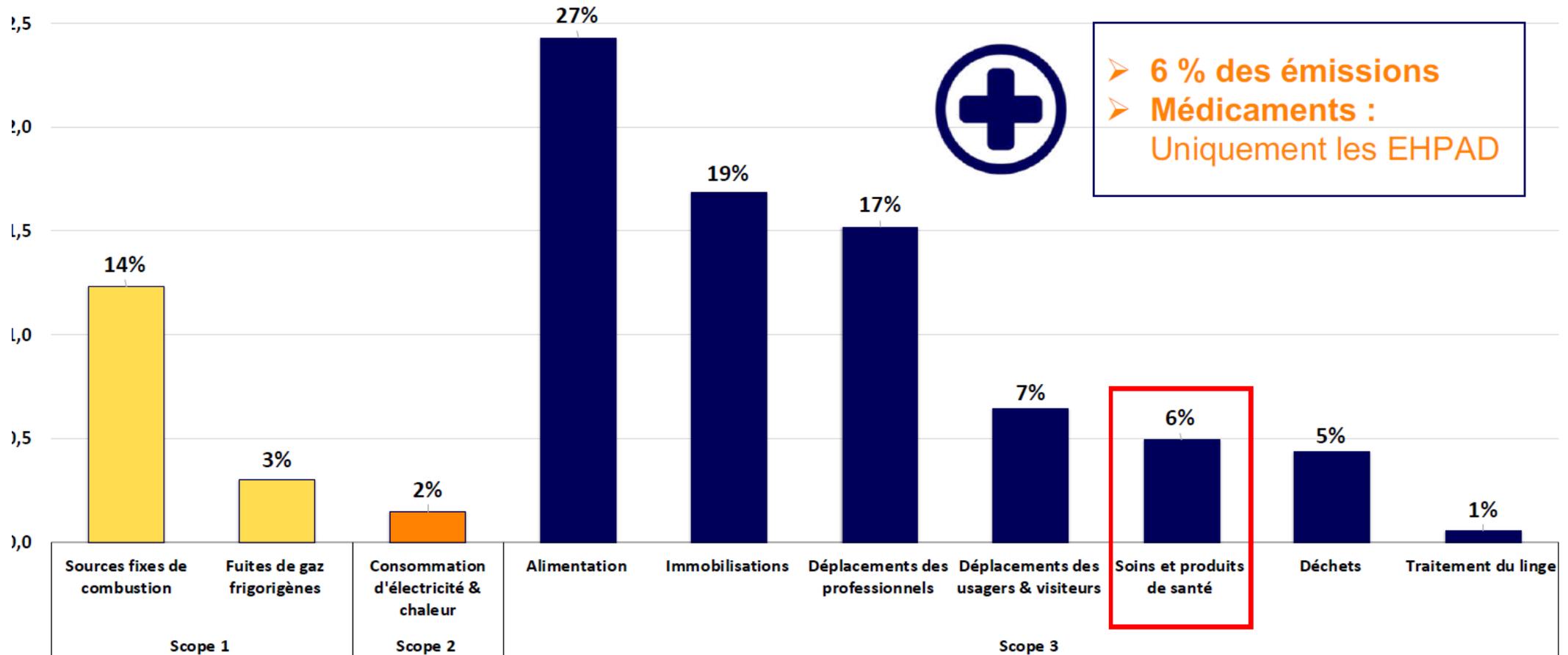
Travaux menés par l'ARS NA
sur le
Référentiel environnemental
pour l'hébergement et la
restauration au sein des
établissements sanitaires et
médico-sociaux



Données du Shift Project dans son rapport « *Décarboner la santé pour soigner durablement* » d'avril 2023 :

- **Les émissions de la santé représentent entre 40 et 61 millions de tonnes de CO₂e, soit entre 6,6% et 10% de l'empreinte carbone de la France. Ces émissions proviennent pour :**
 - 38% des établissements hospitaliers,
 - 21% des établissements et services pour personnes âgées,
 - 23% de la médecine de ville,
 - 17% des établissements et services pour enfants et adultes handicapés
 - 1% des administrations et complémentaires de santé.

Répartition des émissions du secteur de l'Autonomie



C'est quoi ce référentiel ?

Référentiel bâti par les acteurs du terrain sous l'égide de l'AFNOR à la demande de l'ARS (cité dans la feuille de route nationale)

Déclinaison du référentiel en 9 chapitres avec des critères afférents aux thématiques suivantes :

- Politique environnementale et gouvernance
- Energie dont sobriété
- Eau
- Déchets et eaux usées
- Blanchisserie et nettoyage
- Achats durables et consommables
- Restauration
- Environnement et biodiversité
- Transports

Qui est concerné ?

Seuls les établissements proposant de l'hébergement avec nuitées sont concernés, excluant ainsi les structures de service à domicile (HAD, SSIAD) et les services n'ayant que de l'hospitalisation de jour

Le périmètre de ce référentiel comprend la prestation d'hébergement ainsi que les services auxiliaires gérés par les établissements

Quel est l'objectif?

Obtenir une labellisation NF environnement

Les établissements qui le souhaitent peuvent dès à présent télécharger le référentiel pour réfléchir à la façon d'atteindre les critères proposés.

Dans un second temps les établissements qui le souhaiteront pourront être accompagnés pour être labellisés.

NF Environnement

CERTIFICATION DE PRODUITS ET SERVICES



Atteste la conformité des produits et/ou services aux documents normatifs nationaux, européens et internationaux les concernant, complétés de critères environnementaux suivant une approche multicritère appliquée, en tant que de besoin, aux différents stades du cycle de vie des produits ou services.

Documents fondateurs :

- Code de la Consommation
- NF EN ISO 17065
- Règles Générales de la marque NF Environnement



NF EN ISO 14024 – Etiquetage environnemental de type I



Impact négatif moindre sur l'environnement, et qualité d'usage satisfaisante par rapport à d'autres produits et/ou services analogues du marché



Au cas par cas, les Référentiels peuvent intégrer des critères éthiques et sociaux

Je vous remercie de votre attention
Avez-vous des questions ?



POUR
UN HÔPITAL
PLUS VERT

Echanges avec la salle



Prévention et gestion de la maltraitance

Isabelle JAMET

Directrice générale - ADAPEI 33



Mathilde SARRIQUET

Directrice Projets et Qualité - APAJH 33





adapei 33

Ensemble, construisons demain

PROJET ASSOCIATIF 2024 - 2028

Garantir la bientraitance

Il est important de mettre l'accent sur la sensibilisation, la prévention et les actions concrètes pour faire de la bientraitance notre boussole dans nos interactions quotidiennes, afin de créer un environnement où chaque personne accueillie se sente valorisée et respectée.

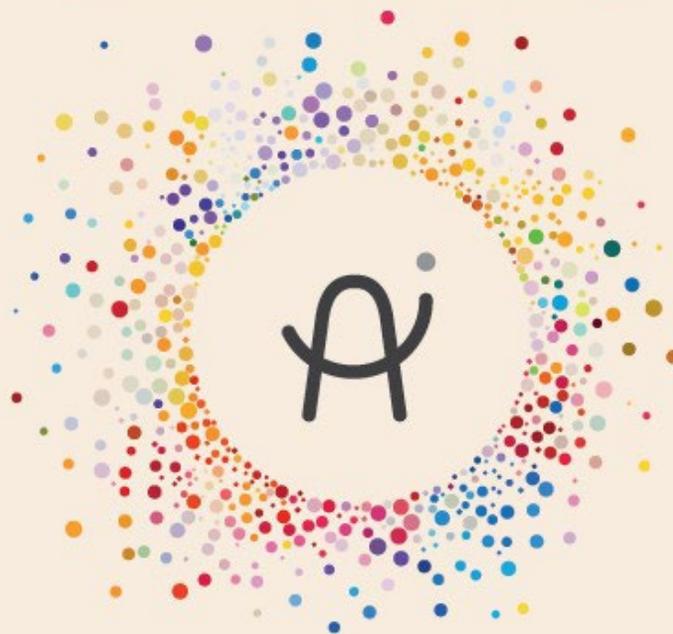
Ensemble, nous pouvons construire un monde où la bienveillance guide nos choix et nos actions, offrant ainsi un quotidien plus positif. Loin d'être de simples mots, ils reflètent un profond engagement envers le bien-être des personnes accompagnées et leurs droits fondamentaux.

Nos objectifs

- ▶ Rendre obligatoire la formation "Promotion de la bientraitance" pour tous les professionnels
- ▶ Rappeler aux professionnels leur responsabilité et leur rôle quant au signalement d'actes de maltraitance
- ▶ Faire connaître plus largement l'existence et les modalités de sollicitation du Comité d'éthique en tant que ressource offrant un soutien possible
- ▶ Élargir la sensibilisation aux personnes accompagnées et à leurs proches, en créant des espaces d'échanges (café des familles, groupes de paroles...)



Engagement #2
PROJET ASSOCIATIF 2024 - 2028



adapei 33

Plan stratégique
en faveur de la bientraitance
et en prévention de la maltraitance
2024 - 2028

Table des matières

I.	Définitions et contexte.....	2
II.	Promouvoir la bientraitance pour prévenir la maltraitance.....	3
1.	Former / sensibiliser / informer les professionnels	3
1.1	La formation	3
1.2	La sensibilisation, l'information.....	4
2.	Porter la démarche de bientraitance par les directions d'établissements	5
3.	Renforcer le pouvoir d'agir des personnes accompagnées	6
4.	Recueillir la parole des parties prenantes	6
4.1	Les professionnels	6
4.2	Les personnes et les familles.....	7
5.	Solliciter le comité d'éthique en fonction des situations	7
III.	Piloter et mettre en œuvre la stratégie	7
1.	La direction générale	7
2.	La commission bientraitance	8
3.	Des correspondants bientraitance	8
IV.	Gérer les situations de maltraitance	8
	Annexes	10

Nos thématiques 2025



ATELIERS

- **Bienveillance**
Mener une démarche secteur PA/PH
- **Lutte contre les maltraitements**
Repérer les situations à risque, en vue du PPGM
- **Ethique**
Monter et animer un espace de réflexion
en partenariat avec 
- **Plan d'actions**
Elaborer son plan post-évaluation
- **Risque suicidaire**
Repérage et prévention



FORMATIONS

- **Le dispositif d'évaluation**
Cadre réglementaire, préparation, critères impératifs
- **Les risques en ESMS**
Familles de risques, référentiel HAS, outils, PGC/PCA, PPGM, 7
- **Les EI en ESMS:**
Les recueillir, les traiter, les analyser
- **La démarche d'amélioration continue Qualité**
7 outils 2002, 7 incontournables
- **Favoriser la Bienveillance au quotidien: quels enjeux ?**
- **Méthode des accompagnés traceurs**



WEBINAIRES

- **Vie affective en ESMS**
- **Outils de repérage et de prévention en Nutrition**

en partenariat avec 



RENCONTRE 2025

Maintenir une dynamique Qualité au-delà de l'évaluation

4 novembre 2025

PODCAST



Ethique PA
Ethique PH
Bienveillance

CAMPAGNE



Campagne d'évaluation
Le projet personnalisé

Echanges avec la salle



Plan de gestion de crise et de continuité de l'activité : comment s'y prendre ?

Agnès MARTINET

Responsable Qualité SVD – Fondation JOHN BOST



Camille LALAURIE

Responsable QGDR – ADAPEI 33



Plan de gestion de crise



PRESENTATION

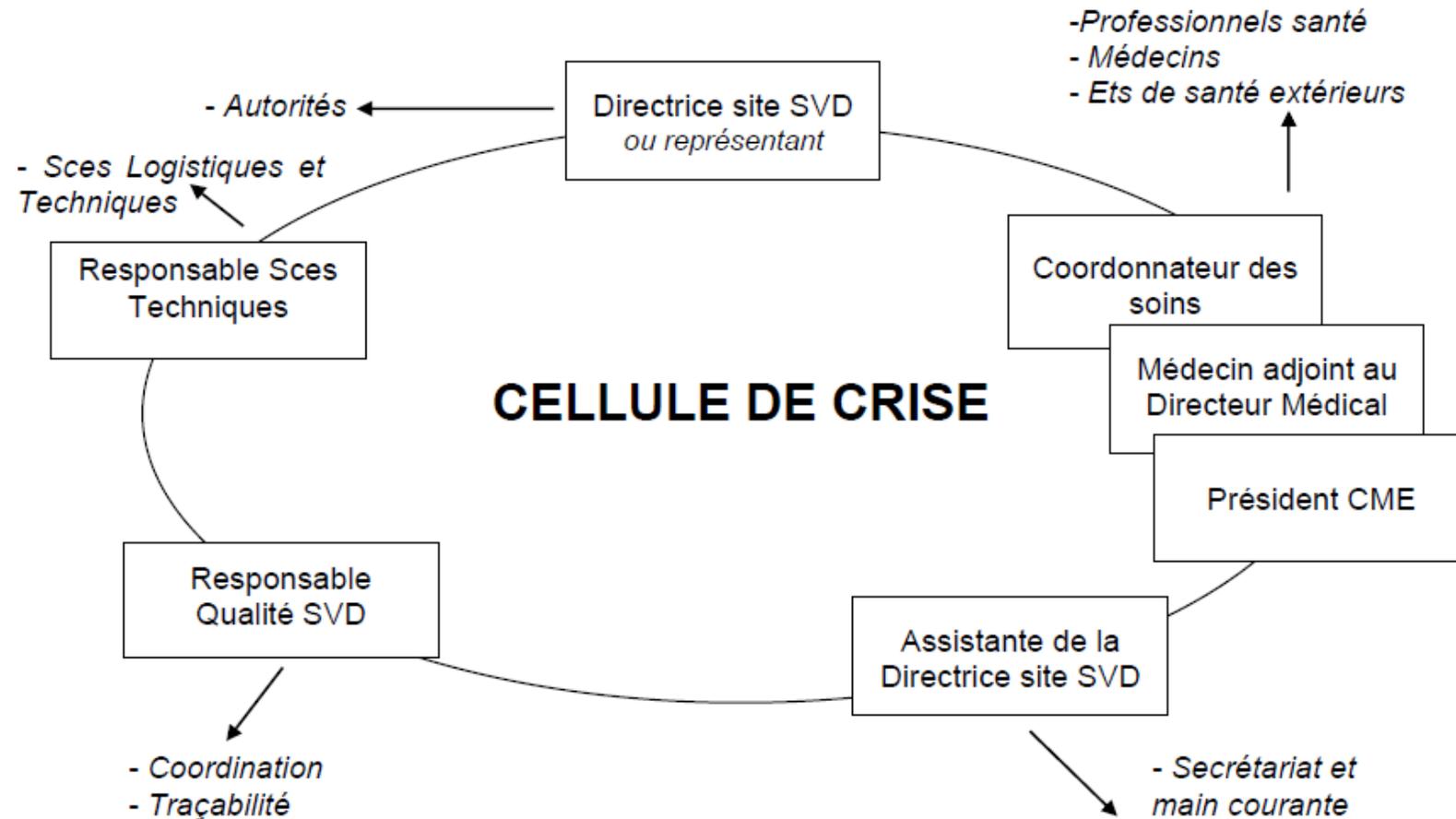
« La préparation des établissements de santé à la gestion des tensions hospitalières et des SSE est essentielle car elle permet d'adapter rapidement les organisations internes de chaque établissement pour notamment en mobiliser leurs ressources, dès lors qu'un événement vient perturber le fonctionnement nominal de l'établissement. Chaque établissement de santé doit décliner dans son plan de gestion des tensions hospitalières et des SSE, un arsenal de mesures graduées activables en fonction de la nature, de l'ampleur et de la cinétique de l'événement. L'objectif est d'optimiser la prise en charge des patients lors d'événements graves et/ou inhabituels, tout en garantissant la continuité et la qualité des soins. »

Guide d'aide à la préparation et à la gestion des tensions hospitalières et des situations sanitaires exceptionnelles – Ministère des solidarités et de la santé.

Cellule de crise

La cellule de crise doit être adaptée à la situation à laquelle l'établissement est confronté, sa structuration est envisagée en termes de fonctions/missions.

➤ Organisation et composition minimale de la cellule de crise



Cellule de crise

FONCTIONS	PRINCIPALES MISSIONS	MEMBRES
Décider	<p>Lien avec les autorités</p> <p>Constitution de la cellule de crise en fonction du type de crise et du niveau de réponse à apporter</p> <p>Animation de la cellule de crise</p> <p>Validation de la stratégie d'adaptation de l'établissement face à la situation</p> <p>Validation de la stratégie de communication et d'information (familles, médias, autorités, autres)</p> <p>Validation des mesures relatives à la sécurisation des professionnels, patients/résidents, familles/visiteurs, prestataires extérieurs</p>	<p>Directrice site SVD ou son représentant</p> <p><i>(en coordination avec la Direction Générale FJB)</i></p>

Cellule de crise

FONCTIONS	PRINCIPALES MISSIONS	MEMBRES
Gérer	Transmission des décisions prises en cellule de crise pour application, aux établissements et services du SVD	Directrice site SVD ou son représentant
	Organisation de la continuité des soins et de l'accompagnement des patients/résidents (réorganisation interne, gestion des lits, ...)	Coordonnateur des soins (DSVD)
	Coordination médicale interne et externe Mobilisation et gestion du personnel médical	Médecin adjoint au Directeur médical (SUD) & Pdt CME
	Mobilisation et gestion des autres catégories de professionnels	Directrice site SVD ou son représentant Responsable RH SVD
	Mobilisation des moyens matériels (techniques, carburant, nourriture, etc)	Responsable Sces Techniques

Cellule de crise

FONCTIONS	PRINCIPALES MISSIONS	MEMBRES
Coordonner	Logistique de la cellule de crise (salle, matériel, fiches actions) Appui méthodologique aux membres de la cellule de crise Suivi du fonctionnement de la cellule de crise (synthèse des informations, relevé des décisions, tableau de bord)	Responsable qualité SVD
	Elaboration et suivi de la main courante	Assistante de la directrice site SVD

La cellule de crise peut s'entourer d'experts compétents, convoqués selon l'objet de la crise par la directrice du site SVD ou son représentant.

➤ **Les experts potentiels :**

- Le responsable hiérarchique du service/établissement du lieu de crise
- Le pharmacien responsable de la PUI
- Le responsable du service des Relations Humaines SVD
- Le responsable du pôle Logistique
- L'infirmière en santé au travail
- Tout autre expert en fonction de l'objet de la crise

Plan de gestion de crise

A cet effet, le Site Vallée de la Dordogne a élaboré ce présent document intitulé **PLAN GESTION DE CRISE SVD**, décrivant :

- ✓ En 1^{ère} partie : l'organisation générale de la fonction « Pilotage de crise », à travers le règlement de fonctionnement de la Cellule de Crise SVD
- ✓ En 2^{de} partie : les ressources mobilisables et l'organisation spécifique dégagée selon la situation sanitaire exceptionnelles (SSE) rencontrée, à savoir 6 annexes



Ce document est applicable pour la totalité des établissements du Site de la Vallée de la Dordogne, qu'ils soient sanitaires ou médico-sociaux.

Plan bleu - exemple



Table des matières

Fiche de synthèse de l'établissement ADAPEI.....	3
Introduction.....	7
Les principes de fonctionnement.....	7
Formations et exercices.....	9
PARTIE 1 : PLAN BLEU GENERAL EN CAS DE CRISE.....	10
I. Inventaire des moyens et personnels de l'établissement.....	11
1. Organisation des locaux.....	11
2. Équipements et matériels.....	12
3. Personnels.....	14
4. Autres.....	14
II. Organisation de leur mobilisation pendant la crise.....	16
1. Composition de la cellule de crise.....	16
2. Localisation de la cellule de crise.....	16
3. Message d'alerte.....	16
4. Actions et rôles de la cellule de crise.....	17
5. Fin de la cellule de crise.....	19
6. Plan de continuité des activités.....	19
III. Fiches pratiques.....	19
1. Fiches actions des personnels.....	19
2. Fiches techniques.....	25
PARTIE 2 : PROCEDURES SPECIFIQUES.....	30
1. Plan de Continuité des Activités.....	31
2. Suspicion de toxi-infection alimentaire collective.....	31
3. Procédure plan canicule.....	31
4. Évacuation & Incendie.....	31
5. Interruption alimentation électrique.....	31
6. Risques sanitaires.....	31
PARTIE 3 : ANNEXES.....	32

Echanges avec la salle



Clôture

Catherine POURIN

Directeur du CCECQA



Toute notre actualité



Sur notre site internet

www.ccecqa.fr



Inscription à la Newsletter mensuelle

<https://www.ccecqa.fr/newsletter/>



Demande de création du compte utilisateur adhérent

communication@ccecqa.fr



Contact

communication@ccecqa.fr

Suivez-nous



Rencontre régionale 2024

Secteur Médico-social

Evaluation en ESMS : obligations,
attendus et mise en oeuvre

Lundi 2 décembre 2024

à Soyaux (Angoulême)

9h30 - 16h45



Action financée par l'ARS Nouvelle-Aquitaine dans
le cadre du CPOM ARS-CCECQA 2023-2027

Merci pour votre présence