

LES RESSOURCES À VOTRE DISPOSITION EN PAYS DE LA LOIRE

Accompagnement dans la mise en oeuvre de projets en lien avec la **nutrition (alimentation et activité physique)**.

Un **kit de sensibilisation** à la **dénutrition**, avec des supports pédagogiques, des outils de repérage et des fiches pratiques.

www.sraennutrition.fr



Une alimentation adaptée aux besoins nutritionnels pour **prévenir et lutter contre la dénutrition**

Une **boîte à outils** pour entamer une démarche de lutte contre le **gaspillage alimentaire**, en autonomie ou grâce à un **accompagnement**.

www.maison-gourmande-responsable.org
 Contact : m.leblay@fnaqpa.fr



Un **outil** gratuit destiné à **accompagner** les restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives une cuisine **saine**, de **qualité** et respectueuse de **l'environnement**.

www.monrestaurantresponsable.org



SANTÉ

Alimentation en EHPAD DURABLE

Le repas, un moment convivial et agréable **pour favoriser le plaisir de manger**

Une **boîte à outils** avec un recueil, une méthode et des outils concrets pour augmenter l'**alimentation de proximité et de qualité** afin de favoriser le **plaisir de manger** des résidents.

Issue de l'expérimentation : "Des produits sarthois dans les cuisines des Ehpad".

www.sarthe.fr/node/6175



ma cantine

La **plateforme numérique** de service public pour informer, outiller et accompagner tous les acteurs de la restauration collective sur l'ensemble des mesures de **la loi Egalim et de la loi Climat et Résilience**.

www.ma-cantine.beta.gouv.fr
 Contact : contact@egalim.beta.gouv.fr



Un **approvisionnement** de qualité, ancré dans les territoires et une **réduction** du gaspillage alimentaire, pour **respecter l'environnement**

Accompagnement de restaurants collectifs afin de créer un terrain propice au développement des produits alimentaires issus de l'**Agriculture Biologique des Pays de la Loire**.

www.gabbanjon.com ; www.gab72.org ; www.gab44.org ; www.gab85.org ; www.civambio53.org



Accompagnement de restaurants collectifs (**approvisionnement, Egalim, marché public, réduction du gaspillage**)

Partage d'expériences et d'informations grâce aux "**Réseaux LOCAUX**"

approlocal.fr Commande en ligne de **produits locaux**

Contact : virginie.boureau@pl.chambagri.fr



BIEN MANGER EN EHPAD

Pour les résidents

leur santé et leur qualité de vie



Pour les familles

des repas de qualité pour leurs aînés

Pour la planète

pour répondre aux exigences de développement durable



Pour l'établissement et les équipes

dans le cadre d'une démarche qualité

Améliorer l'alimentation est une démarche **collective et collaborative** qui rassemble tous les professionnels de l'EHPAD :
soin, restauration, hôtellerie, animation, achat, logistique, direction

— “ —

Une alimentation de qualité, à la fois source de plaisir et facteur de santé, contribue à la préservation de l'environnement.

— ” —

CONTACTS



Charlotte BAUDRY

charlotte.baudry@sraenutrition.fr



Aurélie TURPAUD

aurelie.turpaud@sraenutrition.fr



Plus d'informations sur
www.sraenutrition.fr

AMÉLIORER L'ALIMENTATION EN EHPAD

Les ressources pour vous aider en Pays de la Loire

