Restauration Collective

en maison de repos &
en maison de repos et de soins

2026

Synthèse

Diagnostic alimentaire des maisons de repos & maisons de repos et de soins

Arrondissement francophone de Verviers

Bien vieillir et bien manger ? Comment concilier la qualité des repas, le bien-être des résident·es, les contraintes budgétaires et une alimentation plus durable ? Cette enquête met en lumière les réalités et défis auxquels sont soumis les établissements pour seniors, mais aussi les pistes d'action pour accompagner un changement vers une alimentation plus durable.

RATAV

Wallonie Relance

WE Wallonie Entreprendre

Avec le soutien de la Wallonie

1. Problématiques

- Les **principaux freins** à une alimentation locale sont **les prix**, perçus comme trop élevés, **la contrainte des marchés publics**, et le risque d'**une charge supplémentaire pour le personnel de cuisine**.
- Le **personnel de cuisine** est souvent **sous pression** (manque de personnel récurrent), et introduire des changements de pratiques tels que travailler plus de produits frais peut susciter des craintes légitimes et de l'appréhension.

> Les cuisines sont soumises en permanence à une double contrainte : le budget alloué par jour et par résident, et la satisfaction des résidents quant aux plats proposés.

Des stratégies de réductions des coûts sont mises en place : recours à du personnel en article 60, en situation de handicap, lutte contre le gaspillage alimentaire.

- **1/4** des MR – MRS achètent à des fournisseurs locaux (grossistes, primeurs, bouchers, boulangers), mais **dont l'origine locale des produits n'est pas vérifiée**. Certains produits sont donc achetés en pensant être locaux, alors qu'il est possible qu'ils ne le soient pas.
- La réglementation en matière de prévention de la dénutrition rend **presque indispensable** la présence d'un·e diététicien·ne, dont le financement est encore à charge des établissements pour seniors.

La restauration collective est un *levier indispensable* pour soutenir nos producteurs locaux, et se diriger vers une alimentation plus durable.

2. Chiffres-clés

31 MR – MRS sur l'arrondissement de Verviers	**6/10** établissements font des livraisons à d'autres collectivités (représentant **1440** repas)	**71 %** achètent « parfois » ou « souvent » des produits locaux
55 · 32 · 13 % du secteur public · privé · associatif	**3/4** des MR – MRS sont en gestion autonome, 1/4 en gestion concédée ou mixte	**4,3 ETP** pour 100 repas en moyenne
3110 · 4650 · 3120 petits déjeuners · repas du midi · repas du soir… chaque jour !	**73 %** des résidents prennent leur repas dans le restaurant de l'établissement	**≈ 82 t** de produits gaspillés par an pour le repas de midi
45 % achètent « parfois » des produits d'origine biologique	**60 · 30 · 10 %** de produits surgelés · frais · de 4e gamme	**1/3** des établissements proposent « parfois » des repas végétariens
61 % ont recours à un·e diététicien·ne	**68 %** sont intéressés par un accompagnement ou des formations	**1/2** souhaite mener une réflexion sur son approvisionnement

Consommation annuelle (estimation sur base des recommandations AVIQ)

330 t de légumes	**100 t** de fruits	**85 t** de viande	**100 t** de pommes de terre	**60 t** de pain

3. Pistes d'action et opportunités

- **La lutte contre la dénutrition** dans les MR – MRS, très présente en Wallonie, est une **opportunité de taille**, puisqu'elle valorise une alimentation nutritive, appétissante et de qualité. Elle rejoint en partie les principes d'une alimentation durable, basée sur des produits frais, de qualité et peu transformés. Elle favorise l'évolution des pratiques alimentaires et des menus.
- Les **légumes frais de 4e gamme**, encore peu souvent utilisés dans les cuisines (10 %), peuvent aisément remplacer les légumes surgelés utilisés pour les potages ou les autres préparations.

Les cuisines des maisons de repos endossent souvent le rôle de cuisine centrale, structurent le paysage alimentaire de l'arrondissement de Verviers et sont un levier efficace pour initier du changement.

Agir sur leur approvisionnement, c'est toucher à la qualité de l'alimentation auprès d'écoles, de crèches, de centres d'accueil, de bénéficiaires de l'aide sociale…

- Les cuisines sont **autonomes pour trois quarts** d'entre elles, et maitrisent toute la chaine de préparation des repas. Elles sont libres d'initier les changements qu'elles souhaitent.
- **Poursuivre la sensibilisation du personnel de cuisine** et inspirer les personnes-clés initiatrices du changement tel·les que les chef·fes de cuisine : échanges de bonnes pratiques entre pairs, visites de cuisines qui font autrement, rencontre avec des producteurs locaux…
- **Accompagner les établissements dans la rédaction de marchés publics d'alimentation plus durables**, afin de favoriser les producteurs présents sur l'arrondissement de Verviers.

4. Et maintenant ?

Ce diagnostic n'est qu'un point de départ. Que vous souhaitiez un suivi, un accompagnement, des conseils ou simplement échanger avec d'autres cuisines, nous sommes là pour vous aider à avancer, à votre rythme.

Écrivez-nous : **info@ratav.org**