



Le projet qui relie
résidents, animateurs,
paysans et cuisiniers
autour du goût et
du plaisir partagé !





EGAL, un programme d'animations en culture alimentaire locale pour les ESSMS*



EGAL : "Elikatü, Gozatü, ALkartü" - "Ensemble Grâce à notre **AL**imentation" est un programme d'animations en faveur de la **culture alimentaire locale**. Il est proposé à tous les **établissements et services sociaux et médico-sociaux (*ESSMS)** (EHPAD, résidences Seniors, ESAT, autres ..) en Pays Basque Nord et territoires proches.

EGAL est développé par Thomas Erguy, ingénieur de projets agricoles et alimentaires depuis 25 ans sur ce territoire.

"Ce que nous mangeons peut nous aider à être beaucoup plus que ce que nous sommes"
Alice May Brock



Des produits de proximité, à (re)découvrir ensemble !

EGAL met en place un calendrier annuel sur la base de deux aliments locaux différents proposés chaque mois, en tenant compte de la saisonnalité et des disponibilités. Ce calendrier est disponible sur le site web de EGAL.

Si l'établissement n'a pas de fournisseur local sur le produit, EGAL organise l'approvisionnement local "clé en main" pour le jour J. L'établissement commande la quantité qu'il souhaite, d'une simple dégustation à une introduction plus importante, il n'y a pas de minimum de commande.

Pour fournir, EGAL s'appuie sur un **réseau de 400 fermes du Pays Basque et Sud Landes en Agriculture Biologique** et autres démarches collectives de qualité. Avec deux produits par mois, **24 aliments différents** sont ainsi mis en valeur chaque année. Les produits sont ceux de notre alimentation quotidienne: fromages, viandes, charcuterie, tomates, courgettes, piment, courges, pomme de terre, œufs, miel, glaces, thé, etc.

Les rendez-vous EGAL

1 à 2 fois par mois selon le forfait choisi par l'établissement, un aliment est mis à l'honneur. Il est intégré dans l'offre culinaire aux résidents et il est le sujet d'informations et d'animations par les personnels de l'établissement. Ce Rendez-vous EGAL est un R'EGAL !

Pour mener à bien ces journées d'animations EGAL fournit à l'établissement abonné une série de supports exclusifs :

- Une **fiche d'information** sur le produit, en format numérique à télécharger et imprimer : nature de l'aliment, qualités nutritionnelles et intérêt pour la santé, modes de préparations en cuisine, place dans la culture et les arts, situation de la production en Pays Basque, les petits "plus" de sa production en agroécologie
- Une fiche info en écriture Facile à Lire et à Comprendre - **FALC**
- Une fiche résumé en **euskara**
- Un podcast **audio** de lecture de la fiche
- Une **vidéo** de 8 à 12 minutes tournée sur une ferme productrice contenant des interviews des paysannes et paysans, des images de la ferme, des paysages, des animaux, des villages alentours..
- Un recueil **d'idées d'animations spécifiques au produit** pour les équipes d'animation, avec tous les outils et supports utiles pour ces animations : audio, diaporamas, quizz, fiches explicatives etc.

<https://egal-interstices.eu/>



Un programme simple et sincère bénéficiant à tous les acteurs !



Les résidents, les convives, les proches

- + Plaisir gustatif et émotionnel
- + Lien avec le "pays"
- + Meilleure santé et nutrition
- + Plaisir d'apprendre et de converser



Les équipes d'animation et cuisine

- + Moments réguliers d'échanges, de conversations "positives", avec les résidents et au sein des équipes
- + Lien à la culture, aux paysan·ne·s
- + Produits variés, savoureux, bio, locaux
- + de la "matière" pour se renouveler



Les équipes de direction et de gestion

- + Satisfaction des résidents, des personnels, des familles
- + Conformité réglementaire
- + Praticité et simplicité en gestion
- + Mise en réseau entre établissements



Les paysannes et paysans engagé·e·s

- + Mise en relation valorisante avec les établissements locaux
- + Satisfaction de pouvoir apporter du plaisir aux résidents et aux personnels

*"Avez-vous remarqué qu'à table,
les mets que l'on vous sert
vous mettent les mots à la bouche ?"*
Raymond Devos



EGAL - Thomas Erguy

1372 Rue des 3 Croix
64130 Espes Undurein

0(033)6 15 61 77 96

egal.interstices@gmail.com

Activité en contrat CAPE
à la SCIC Interstices Sud Aquitaine

RCS 448 220 830

Prestations et tarifs



L'établissement s'abonne au calendrier d'activités sur la base d'un forfait mensuel (2 tarifs au choix). Cet abonnement inclut, pour chaque rendez-vous / produit :

- la mise à disposition exclusive sur un **espace-ressource** dédié, de fiches d'informations produit, supports audio, vidéos et idées d'animations et ateliers
- la **gestion** complète par EGAL des commandes et facturations auprès des fournisseurs locaux si l'établissement en fait la demande
- **l'appui** et le **conseil** auprès des équipes cuisine et animation pour la réalisation des R'EGAL
- la **mise en relation** avec les fermes pour des visites, des stands, des témoignages
- la **communication** sur le programme (médias, Réseaux sociaux) pour mettre en valeur les activités réalisées
- la mise en **réseau** des personnels pour des échanges d'idées et retours d'expériences

Deux forfaits sont proposés, engagement par période de 6 mois :

- **1 R'EGAL par mois => 45 € HT / mois (54 € TTC)**
- **2 R'EGAL par mois => 75 € HT / mois (90 € TTC)**

Un contrat précise toutes les modalités ainsi qu'un annexe **les autres prestations réalisables par EGAL**. Il est disponible sur le site web dédié :



<https://egal-interstices.eu/>

EGAL 
Elikatü, Gozatü, ALkartü
Ensemble Grâce à notre ALimentation

