



EGAL



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





Un programme d'activités accessible à tous les ESSMS* du territoire



Qu'est-ce que EGAL ?

EGAL : "Elikatü, Gozatü, Alkartü" - "Ensemble Grâce à notre Alimentation" est un concept et un programme d'activités en faveur de la **culture alimentaire locale**. Ce programme est proposé à tous les **établissements et services sociaux et médico-sociaux (*ESSMS)** accueillant des résident·e·s et assurant leur restauration quotidienne (EHPAD, résidences Seniors, ESAT, autres ...) en Pays Basque Nord et alentours. 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

(1) Des produits sains de proximité, à découvrir tout au long de l'année

EGAL met en place un calendrier annuel sur la base d'un produit local différent toutes les deux semaines, en tenant compte de la saisonnalité et des disponibilités

Deux mois avant chaque date de livraison, EGAL fournit aux gestionnaires et cuisiniers les formats et prix du produit, L'établissement commande la quantité qu'il souhaite, d'une simple dégustation à une introduction plus importante.

Pour honorer ces commandes, EGAL les répartit en s'appuyant sur un **réseau de près de 400 fermes du Pays Basque et Sud Landes en Agriculture Biologique** et autres démarches collectives de qualité. Avec un produit différent tous les 15 jours, **24 produits** sont ainsi mis en valeur chaque année. Les produits sont ceux de notre alimentation quotidienne: fromages, viandes, charcuterie, tomates, courgettes, piment doux, courges, pomme de terre, œufs, miel, confitures, farine de maïs, pain au levain, basilic, menthe, verveine, pomme, poire, yaourts, jus de pomme, pâtes, riz, thé, glaces, etc,...

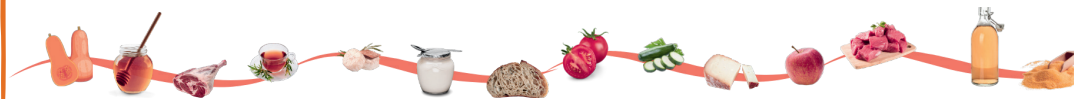
Modalités pratiques

Le·a paysan·ne livre directement l'établissement. il n'y a pas de transfert de propriété du produit à EGAL. EGAL assure l'édition des bons de livraisons et factures pour le compte des fournisseurs, ainsi que le service après-vente, dans le strict respect de toutes les règles et normes sanitaires en vigueur. Les opérations de gestion et comptabilité sont automatisées et facilitées.

Le programme d'activités

Toutes les deux semaines, un produit est mis à l'honneur auprès des résidents et convives :

- (1) Planification par EGAL de l'**approvisionnement** du produit par les fermes de proximité
- (2) Mise à disposition de **supports d'informations et animations** pour accompagner le produit
- (3) En complément de cette programmation régulière, **d'autres activités transversales ponctuelles** sont proposées aux établissements

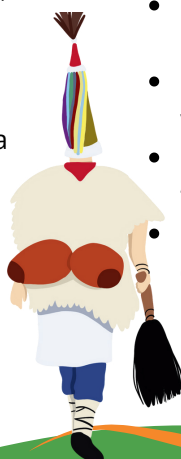


(2) Supports d'information et d'animations pour chaque produit

- Une **fiche d'information**, en format numérique et papier, avec des informations issues du territoire : de quelles fermes vient-il ? Quelles sont les variétés et races ? Quelles sont les pratiques agroécologiques pour le produire ? Quelles sont ses qualités nutritionnelles ? Comment est-il valorisé en cuisine ? Et dans la culture et les arts ?
- Une fiche info en **écriture Facile à Lire et à Comprendre**
- Un **support audio** de lecture de la fiche
- Une **vidéo** de quelques minutes, contenant des interviews sur site, avec des images des fermes, paysages, animaux, villages, cuisines..Tous les acteurs y ont la parole : paysans, cuisiniers, résidents, animateurs, aides soignants,...
- Un **recueil d'idées** d'activités ou d'animations spécifiques au produit pour les équipes d'accompagnement et animation

(3) Développements, autres activités

- **Interventions et animations** dans les établissements participant au programme
- Mise en relation avec les producteurs pour des **visites de fermes**, des **stands** de dégustation...
- **Formations** proposées aux personnels : les "qualités", l'agroécologie basque, les labels...
- Organisation d'une **rencontre festive** annuelle (de type zikiri) pour les personnels ! Etc.



Un programme simple et sincère bénéficiant à tous les acteurs !



Les résidents, les convives, les proches

- + Plaisir gustatif et émotionnel
- + Lien avec le "pays" et les producteurs
- + Meilleure santé et nutrition
- + Plaisir d'apprendre et de converser sur un sujet universellement partagé



Les équipes cuisine et accompagnants

- + Produits variés, savoureux, bio, frais, locaux
- + Mise en valeur, fierté professionnelle
- + Moments réguliers d'échanges, de conversations, d'informations "positives", avec les résidents et dans les équipes
- + Lien au "pays", à la culture, aux paysan·ne·s
- + Sujet commun entre établissements



Les équipes de direction et de gestion

- + Image moderne et responsable
- + Satisfaction des résidents, des personnels, des familles
- + Conformité réglementaire
- + Praticité et simplicité en gestion
- + Soutien de l'économie locale
- + Mise en réseau entre établissements



Les paysannes et paysans engagé·e·s

- + Mise en relation facilitée avec les professionnels des établissements locaux
- + Fierté de proposer un bon produit naturel et de haute qualité nutritionnelle
- + Satisfaction de pouvoir apporter du plaisir aux résidents et aux accompagnants



EGAL - Interstices

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 2026

Pour les établissements :



Accès à l'ensemble des prestations du programme EGAL par un **abonnement forfaitaire de 75 € HT (90 € TTC) / mois**, engagement par périodes de 6 mois. Sont inclus dans l'abonnement :

- calendrier produit et planification commandes
- gestion des approvisionnements et facturations
- mise à disposition **exclusive** de fiches d'info, supports audio, vidéos et idées d'animations (*Non inclus dans le forfait: si demande de l'établissement, impression et envoi postal des fiches / affiches, facturés en sus à prix coûtant*).
- appui à l'organisation et/ou intervention (selon disponibilités) d'événements ponctuels
- mise en relation avec les fermes pour des visites, des stands, des témoignages
- communication institutionnelle collective
- mise en réseau des personnels ESSMS

Pour les fermes engagées :



- Facturation par période de 6 mois
- Si total commandes via EGAL < 100 € HT : **gratuit**
- Si > 100 € HT : **5% du total des ventes** réalisées dans le cadre du programme



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

Raymond Devos



**EGAL**
Elikatü, Gozatü, ALkartü
Ensemble Grâce à notre ALimentation

