

À TABLE

Des Ehpad gourmands et responsables

Cinq cents Ehpad sont engagés dans une démarche qui espère lutter à la fois contre la dénutrition des personnes âgées et le gaspillage alimentaire.

45% des résidents d'Ehpad sont dénutris alors même que ces établissements jettent 115 000 tonnes de nourriture par an. En proposant des repas de meilleure qualité, qui redonnent envie de manger, ce paradoxe pourrait être résolu. Et, si on chasse, en plus, le gaspillage en cuisine, cela ne coûterait pas forcément plus cher. C'est ce qu'entend démontrer la démarche Maison gourmande et responsable, lancée en 2019 par la Fédération

Retrouver l'appétit, cela passe d'abord par le plaisir des yeux.



nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (FNAQPA) et Adef Résidences, en partenariat avec l'Ademe et Agirc-Arcco.

La résidence Hardouin de la Fondation Léopold Bellan, à Tours, fait partie des 500 établissements engagés dans l'initiative : « Nous avons été poussés à aller au-delà de notre démarche qualité, témoigne Enguerran Llorens, son directeur. Aujourd'hui, nous privilégions les produits naturels. Nos plats ont été revus pour apporter les nutriments nécessaires aux personnes âgées sans avoir recours à des poudres d'enrichissement. Ils ont ainsi retrouvé du goût. Pour ne pas gaspiller, les fanes de légumes, carcasses de viande et de poisson sont utilisées. En outre, les assiettes sont dosées en fonction de l'appétit de chacun. »

La crise sanitaire n'a pas rendu la tâche facile : la solitude des repas pris en chambre, sans lien social, a encore accru le risque de dénutrition. Pour compenser, il a fallu être créatif. « Même mixés, les repas doivent être présentés de façon attractive. Cela demande du temps, nous avons donc eu recours à 20 % d'employés en plus en cuisine ». Chaque Ehpad qui participe à la démarche dressera le bilan de ses actions en mai. Les résidents, eux, semblent déjà satisfaits. ■

ÉMILIE TRAN PHONG

Plus d'infos sur : www.maison-gourmande-responsible.org