

"Maison gourmande et responsable": bilan encourageant en Ehpad malgré un grignotage par le Covid

Article 21/01/2022

Réduire la dénutrition, le gaspillage alimentaire et améliorer la qualité des repas: c'était les objectifs, sur deux ans, de la Fnaqpa et d'Adef Résidences, qui avaient embarqué près de 500 Ehpad. Malgré une crise sanitaire empêchant de penser en rond, 136 structures ont finalisé leur autodiagnostic, les autres "poursuivent" à leur rythme et la démarche a produit des outils pour permettre à d'autres de se lancer, ont salué ses initiateurs.

Fin 2018, la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa) et le groupe associatif Adef Résidences lançaient de concert [le projet "Maison gourmande et responsable"](#), avec une ambition large: aider des Ehpad à s'autodiagnostiquer puis à lancer des plans d'actions sur trois thématiques: le plaisir de manger, la dénutrition et le gaspillage alimentaire.

La démarche devait alors durer deux ans et faire l'objet d'une restitution complète en février 2021. [Un point d'étape, fin 2019](#), a permis d'annoncer que près de 500 établissements faisaient partie de l'aventure, et de donner de premières tendances.

Mais le Covid-19 est venu gâcher les agapes (*lire l'encadré*). Ce qui explique la présentation finale un poil retardée, le 20 janvier, lors d'une conférence de presse, et le nombre d'Ehpad moins important qu'annoncé à avoir finalisé toutes les étapes, soit 136 sur 496 volontaires.

D'autres fédérations avaient permis de réunir ce panel, soit la Fédération des établissements hospitaliers et d'aide à la personne privés solidaires (Fehap), la Fédération nationale des directeurs d'établissements et services pour personnes âgées (Fnadepa) et le Syndicat national des établissements et résidences privées pour personnes âgées (Synerpa).

De quoi tout de même présenter "des résultats pas forcément spectaculaires, mais significatifs", a salué Didier Sapy, le directeur de la Fnaqpa, selon lequel aucun participant n'a abandonné.

"On a créé du mouvement autour de la démarche, même si pas autant qu'on l'aurait voulu", a-t-il commenté.

"Le mouvement est là et ne va plus cesser de s'amplifier", a renchéri Arnaud Gallet, directeur de la communication d'Adef Résidences, qui a pointé "une vraie appétence" de divers professionnels d'Ehpad "pour aller vers plus de bio, de local".

Enfin, deux représentants de la caisse de retraite Agirc-Arcco, également partie prenante de l'opération, ont aussi manifesté leur satisfaction.

[Des objectifs "inatteignables" dans la loi Egalim](#)

Mélanie Leblay, responsable RSE [responsabilité sociétale des entreprises] pour la Fnaqpa, a présenté les principaux résultats, portant donc sur 136 Ehpad ayant rempli les trois phases de l'autodiagnostic, soit au printemps 2019, à l'hiver 2020 et au printemps 2021. A chaque fois, ils ont rempli près de 200 indicateurs sur cinq chapitres ("contexte", "repas", "gaspillage alimentaire", "alimentation et dénutrition" et enfin "satisfaction des résidents").

Le premier constat porte sur "une nette amélioration de la communication interne et pluridisciplinaire", se traduisant par la mise en place de "commissions menus" (+14 points entre 2019 et 2021) et davantage de réunions pluridisciplinaires régulières (+15 points), mais aussi d'outils permettant aux résidents de faire remonter leurs impressions "de façon ludique".

Mélanie Leblay a en revanche rappelé que dans 57% des cas les transmissions entre les équipes de soins et hôtelières se font encore "à l'oral".

Elle note aussi "une amélioration de la formalisation des procédures et des techniques" (+10 points par rapport à 2019 sur la mise en place de cahiers des charges décrivant la prestation alimentaire et +8 points depuis 2020 sur le recours à des diététiciens pour construire les plans alimentaires), avec "une marge de progression" sur les rendez-vous individuels avec les résidents pour réduire la dénutrition sévère.

A la fin de la démarche, "seulement la moitié" des Ehpads formalisent une fiche technique avec les grammages nécessaires par résident et la respectent. Et seuls 55% des participants "connaissent le grammage apporté chaque jour en protéines". Côté amélioration, beaucoup ont développé une alternative "minute" au plat principal, avec un effort sur le remplacement de "la part protidique" (+13 points depuis 2019).

A évidemment été abordée la loi Egalim (pour une alimentation saine, durable et accessible à tous) obligeant "au plus tard le 1er janvier 2022" les établissements à servir des repas comptant 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.



Signes de qualité :

	Moyenne nationale des répondants 2021	Objectif EGALIM
Part en coût annuel de produits issues de l'agriculture biologique	5% (2% en 2019)	20%
Part en coût annuel des produits alimentaires bénéficiant d'un signe (autre que l'agriculture biologique) de qualité ou d'origine	14% (14% en 2019)	30%
Part en coût annuel de produits locaux (moins de 100km) et de saison	17% (15% en 2019)	N.C.
Part des recettes (repas du midi et du soir) produites sur place sur la semaine (hors fromage)	72%	N.C.

Résultats du projet "Maison gourmande et responsable"

La Fnaqpa juge ces objectifs "inatteignables", malgré "une amélioration de l'approvisionnement".

Les établissements participants à la démarche utilisent "5% de produits issus de l'agriculture biologique", contre "2%" au début de la démarche, et "14% de produits alimentaires bénéficiant d'un signe de qualité ou d'origine" (stabilité).

En 2019, au début de l'opération, "23%" des Ehpads n'avaient aucune donnée sur l'approvisionnement bio, a fait remarquer Mélanie Leblay.

Chiffre significatif, pendant l'opération, environ 60% des Ehpads ont intégré de nouveaux produits dans leurs achats.

La responsable RSE de la Fnaqpa observe "un intérêt marqué pour les produits locaux, qui représentent 17% des achats", contre 15% en 2019, et ce, alors que l'utilisation de tels produits n'est pas citée dans la loi Egalim.

Chaque Ehpad a en moyenne économisé "4.500 euros" depuis 2019

Cette loi comporte en revanche des objectifs très clairs [sur le gaspillage alimentaire](#) depuis 2019.

Sur cette dimension, les 136 Ehpad répondants se sont mis à peser leurs déchets alimentaires. En moyenne, le projet a permis aux Ehpad de passer de 137 grammes de déchets par résident et par repas à 122 grammes sur trois ans et de les réduire de 11 à 8 tonnes par an.

Soit de passer en dessous du seuil de 10 tonnes, lequel "impose à n'importe quel producteur de biodéchets de mettre en place le tri et la valorisation des biodéchets", a applaudi Mélanie Leblay.

Les économies représentent en moyenne "4.500 euros par structure" depuis 2019.

Didier Sapy a rappelé que les Ehpad participants avaient dû déboursier "2.000 euros" au total, ce qui les rend toujours gagnants.

La référente RSE de la Fnaqpa a cité quelques initiatives innovantes, mises en place par la moitié des Ehpad répondants, comme resservir plus tard "les surplus" de nourriture grâce à une mise sous vide.

Enfin, les résidents interrogés (soit 97% de ceux en capacité de répondre) se sont montrés enthousiastes sur la taille des proportions et la présentation des plats (respectivement 92% et 94%).

Un effort reste à faire sur la personnalisation, puisque seuls 75% jugent encore en 2021 leurs goûts bien pris en compte alors que 89% des équipes de cuisine pensent déjà le faire.

Mais l'apport majeur du projet a bien été "la communication entre les équipes" de cuisine, d'hébergement et de soins, a souligné Mélanie Leblay.

Témoignages, vidéos de formation et tableau de plans d'actions

"Maison gourmande et responsable" a surtout permis de créer une boîte à outils accessibles gratuitement à tout établissement déjà dans la démarche ou souhaitant se lancer, sur [le site internet](#) de la démarche .

A commencer par l'autodiagnostic "simplifié", accessible sur ce site ou sur celui de l'Agence nationale d'appui à la performance des établissements de santé et médico-sociaux (Anap), qui a apporté un soutien opérationnel au projet.

Les autres outils prennent différentes formes: des témoignages vidéo d'actions innovantes, un tableau pour concocter son plan d'action sur mesure ou encore des vidéos de formation (webinaires d'une heure ou retours d'experts de cinq minutes), sans oublier des affiches pour impliquer les résidents.

"On va continuer à guider nos adhérents et à agir sur ce sujet", a conclu Didier Sapy, pour lequel la démarche, tout de même énergivore et coûteuse, soit 1 million d'euros, et qui ne sera donc pas reconduite à moyen terme, a permis de "redonner du sens, une dynamique" aux Ehpad.

"Une baisse de la dénutrition malgré une situation très défavorable"

La crise sanitaire a mis un stop total à la démarche entre mars et septembre 2020, avec "85% des Ehpad participants touchés" par au moins un cas de Covid-19 parmi les résidents, a rapporté Didier Sapy, engendrant "un accompagnement à distance" et "au rythme" des Ehpad, certains ayant tout de même saisi la dynamique comme "un levier de sortie de crise". L'enquête de satisfaction des résidents est notamment devenue optionnelle au fil des différentes vagues.

Laure Cloarec-Blanchard, gériatre et directrice de la politique de santé et de soins d'Adef Résidences, a salué le fait que le projet avait permis de "fédérer les équipes" et qu'il les avait aidées à vivre les différentes vagues" de Covid-19.

L'épidémie a entraîné un "double impact" sur la dégradation du statut nutritionnel des résidents, à la fois via le confinement, et via la maladie elle-même.

Elle a salué "une mobilisation des équipes" importante ayant permis de limiter la casse (soit une dénutrition de 37% des résidents en 2019, grimant à 41% en 2020 mais redescendant à 32% en 2021).

Les chiffres traduisent "l'impact majeur" de l'environnement des repas et du Covid-19 sur la dénutrition, a-t-elle souligné, puisque les établissements dont plus de 70% de résidents étaient touchés avaient un taux de dénutrition de 38% contre 27% pour les Ehpad non touchés.

Pour lutter contre, la moitié des Ehpads participants ont mis en place de nouvelles recettes enrichies en protéines et en calories depuis le début de la démarche, et 66% d'entre eux déclarent que la stratégie la plus efficace est de combiner l'alimentation enrichie et les compléments nutritionnels oraux (CNO).

Hors CNO, le pourcentage de résidents bénéficiant d'un régime hyperprotidique et/ou hypercalorique a atteint 37% en 2021, contre 25% en 2019, a salué la gériatre.

cbe/nc

Claire Beziau