
Maison gourmande et responsable annonce les résultats de la campagne relative à la restauration en EHPAD

Maison gourmande et responsable est un projet auxquels ont participé 500 Ehpads répartis dans toute la France soit 7% du secteur. Cela représente au total 40 000 Résidents et 39 millions de repas servis par an. L'objectif du projet : 30 mois pour agir sur la restauration responsable.

Maison gourmande et responsable, le projet

L'objectif du projet de Maison gourmande et responsable est d'agir sur la restauration responsable autour de 3 piliers :

- lutter contre le gaspillage alimentaire,
- réduire la dénutrition,
- et améliorer la satisfaction des Résidents.

Qui sont les participants ? La majorité, 51% sont des Établissements privés non lucratif, leur capacité d'accueil est de 84 places en moyenne – 80% des Établissements sont en liaison chaude et 20% en liaison froide – 60 % de ces Ehpads ont une restauration gérée par les salariés de l'Établissement et 40% par des prestataires de restauration.

Comment agir pour améliorer la qualité nutritionnelle et gustative dans l'assiette ?

Maison Gourmande et Responsable c'est une méthodologie en 4 étapes :

1e étape : mettre en place sa gouvernance = désigner un référent ; constituer un groupe de travail pluridisciplinaire ; sensibiliser et informer les résidents, familles et salariés.

2e étape : s'autoévaluer par le remplissage d'un autodiagnostic en ligne comprenant 4 items principaux.

3e étape : mettre en place un plan d'actions, ce qui passe par la mise-en-place d'un groupe de travail, l'analyse des résultats et la création d'un plan d'actions avec les outils mis à disposition.

4e étape : mesurer adapter, valoriser. Par la mise en œuvre des actions, à l'aide d'une plateforme numérique d'accompagnement, des échanges avec son chargé de mission, les autres participants et des experts, une auto-évaluation à mi-parcours et fin de démarche, une adaptation des actions et la communication des résultats.

Maison gourmande et responsable, les résultats

3 campagnes de remplissage de l'autodiagnostic ont été réalisées :

- un diagnostic initial,
- une photographie intermédiaire,
- et un autodiagnostic final.

S'il y a eu une excellente participation à ces campagnes en 2019, la crise sanitaire est venue bouleverser les résultats quantitatifs (**85% des Ehpad ont été touchés par le Covid-19**), avec une réadaptation/focalisation sur les objectifs qualitatifs, permettant ainsi aux Établissements de rester à leur échelle dans la dynamique.

- **Concernant l'organisation du repas il y a une amélioration de la communication pluridisciplinaire, une amélioration de la sensibilisation et de la formalisation.**
- **Concernant les données Egalim il y a une amélioration de l'approvisionnement bien que les objectifs de la loi Egalim soient inatteignables.** Les Établissements sont en effet à 5% de produits issus de l'agriculture biologique et 14% de produits alimentaires bénéficiant d'un signe de qualité ou d'origine. Il y a un intérêt marqué pour les produits locaux qui représentent 17% des achats et pour le fait maison avec 72% de produits cuisinés sur place.
- **Concernant le gaspillage alimentaire, 100% des répondants ont fait une pesée des déchets alimentaires.** En moyenne un Établissement génère 122g / personne / repas de gaspillage alimentaire. Maison Gourmande et Responsable a permis de réduire ce gaspillage alimentaire (-10%) et de réaliser des économies (4500 € / an / Établissement).
- **En ce qui concerne la dénutrition, le nombre de Résidents dénutris a diminué en 2021 en dépit de l'impact défavorable de la Covid sur le statut nutritionnel.** Il y a une amélioration de la prise en charge nutritionnelle avec + 12% de Résidents bénéficiant d'une alimentation enrichie combiné à la prise en charge de Compléments Nutritionnels Oraux. Les Résidents sont satisfaits de leur restauration, 94% apprécient la présentation des plats, 92% sont satisfaits des quantités servies.

Lien vers l'article : https://www.silvereco.fr/maison-gourmande-et-responsable-annonce-les-resultats-de-la-conference-de-presse/311526028?utm_source=dlvr.it&utm_medium=twitter