

Lundi 20 avril 2015

Développement durable:

un Ehpad économise 38.000 euros en réduisant ses déchets alimentaires

PARIS, 20 avril 2015 (APM) - L'établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) Saint-Joseph de Jasseron (Ain) a économisé 38.000 euros en réduisant ses déchets alimentaires, a expliqué son directeur, Dominique Gelmini, lors d'une conférence de presse organisée à Paris par la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa) sur le développement durable.

La Fnaqpa a délivré jeudi lors de cette conférence les premiers résultats de l'enquête nationale menée auprès des directeurs d'Ehpad et de Ssiad (cf [APM VL4NMYIU7](#)), ainsi que de la recherche-action réalisée dans 13 Ehpad et deux Ssiad sur les thèmes du développement durable et de la responsabilité sociale ou sociétale des entreprises (RSE).

Cette recherche-action, baptisée Add'âge (action développement durable au service du grand âge), d'une durée de 26 mois, a été lancée en janvier 2014 (cf [APM VLRAV004](#)).

Lors de cette conférence de presse, le directeur de l'Ehpad de Jasseron, Dominique Gelmini, impliqué dans la recherche-action, a relaté les actions menées dans son établissement de 105 résidents.

La réflexion du directeur sur la gestion des déchets alimentaires est née de "quelques soucis dans notre organisation de cuisine" et d'un audit qui a relevé qu'"en projection annuelle, on jetait neuf tonnes et demie de nourriture cuisinée par an", soit "300 grammes par jour, la moyenne des autres étant autour de 200 grammes par jour".

L'Ehpad a lancé le chantier de la réduction des déchets le 1er juillet 2014. "Si on jette, c'est qu'on achète trop", a résumé Dominique Gelmini, qui a expliqué que "les calculs des nouveaux achats" aboutissaient à acheter 25% de viande en moins et 27% de légumes en moins.

"Les résidents ont vu arriver des plats dans lesquels il y avait beaucoup moins. Il a fallu leur dire qu'il y aurait assez. Et ils ont pu comprendre sur les mois de juillet-août qu'il y avait assez, car on jetait toujours", a-t-il expliqué.

Début septembre 2014, l'établissement était passé de 9,5 tonnes de déchets à 7,6 tonnes en projection annuelle.

"On a continué à travailler et investi dans du matériel, parce que les cuisinières ont dit 'on pourrait éviter les déchets en faisant le service à l'assiette sur les entrées'. Ce que nous avons fait, ce qui a permis aussi aux salariés d'y prendre du plaisir car ils ajoutaient la petite touche de présentation. Et en effet, toutes les assiettes servies revenaient vides", a-t-il poursuivi.

137 GRAMMES DE DECHETS EN MOINS PAR JOUR EN SIX MOIS

L'établissement est passé à 5,2 tonnes en projection annuelle en septembre-octobre 2014. Il a ensuite décidé de servir aussi le plat chaud à l'assiette.

"La première grande victoire, c'est que les salariés se sont vraiment emparés du projet. La deuxième grande victoire, c'est qu'au 31 décembre [2014], nous sommes arrivés à 63 grammes par jour de déchets alimentaires, soit 2,2 tonnes", s'est réjoui le directeur. Il a précisé que l'établissement s'était stabilisé "entre le plafond de 63 grammes et notre record de 52 grammes".

"Maintenant, il faut qu'on arrête de courir après ces grammes de déchets alimentaires, non pas qu'on n'a pas envie d'aller plus loin, mais derrière, les équipes étaient devenues déraisonnables, presque trop impliquées, et voulaient aller beaucoup trop vite", a-t-il souligné.

"Cela nous fait gagner 38.000 euros d'économies sur le budget alimentaire", a calculé Dominique Gelmini. "Ces 38.000 euros vont nous permettre de payer les dotations aux amortissements sur le matériel qu'on a acheté, d'investir dans d'autres matériels et de faire un tout petit bout d'économies", a-t-il précisé, soulignant que le conseil général de l'Ain avait compris la philosophie du projet et permis à l'établissement de "poursuivre des investissements ailleurs".

Ces 38.000 euros d'économies ont été également possibles car l'Ehpad est allé chercher des producteurs locaux, a ajouté Dominique Gelmini.

"Cette expérience sur les déchets alimentaires est inespérée", s'est-il réjoui. Du coup, une opération du même type est en cours avec le personnel de ménage sur le nettoyage vapeur, et "on va démarrer d'autres choses avec le personnel soignant", a-t-il précisé.

Il a souligné aussi l'implication et les initiatives des salariés de l'Ehpad, dont certains avaient proposé de réfléchir à la consommation de piles et de papiers.

vl/ab/APM polsan

redaction@apmnews.com

VL5NN3X0E 20/04/2015 18:42 ACTU