

**initiative durable maison de retraite**

## Haro sur le gaspillage alimentaire

*Alerté dès 2014 par les quantités jetées dans son établissement, le directeur de la maison de retraite Saint-Joseph à Jasseron dans l'Ain a enclenché avec son équipe de nombreuses actions pour obtenir des résultats significatifs.*



« **N**ous avons commencé à prendre en compte le développement durable en nous attaquant au gaspillage alimentaire, souligne Dominique Gelmini, directeur de l'établissement Saint-Joseph à Jasseron dans l'Ain. Nous sommes passés de 11 tonnes de déchets alimentaires par an début 2014 à 2,5 tonnes fin 2015 soit 65 à 70 grammes par jour et par résident. Pour 2016, nous gardons les mêmes objectifs. La dynamique enclenchée avec le gaspillage a créé un cercle vertueux et depuis nous avons installé des ampoules LED dans les parties communes, posé des mousseurs, et investi dans une batterie de condensateur qui nous permet de réaliser entre 5 et 7 % d'économies sur notre facture énergétique. La prochaine étape sera d'impliquer les soignants dans la démarche. » À écouter le directeur, les choses paraissent simples. Établissement pilote du projet Add'âge (voir encadré), la maison Saint-Joseph qui réalise 140 repas par service (79 résidents en Ehpad, 26 personnes pour l'unité dédiée aux patients atteints de la maladie d'Alzheimer, et le personnel) a débuté par un audit interne grâce à des pesées. « Nous étions à l'époque à 290 grammes par jour et par résident, c'est impensable, s'exclame aujourd'hui Dominique Gelmini. Nous étions dans des pratiques d'un autre temps ! »

### Un service comme au restaurant

Dans la réussite du projet, l'équipe menée par la cuisinière Chislaine Martin a joué le jeu avec conviction. « Nous avons abandon-

né les bacs gastro et nous sommes passés à un service de plats chauds à l'assiette, un peu comme au restaurant, précise-t-elle. Cela permet de voir exactement ce que mangent les résidents et de créer un contact direct avec eux. Nous avons aussi revu l'organisation salle et cuisine et désormais, il y a davantage d'entraide et d'échange. » Dans la foulée, grâce aux économies réalisées – 40 000 euros – sur le budget alimentaire annuel, l'établissement a pu faire des travaux et investir dans du matériel en cuisine pour la plus grande satisfaction de l'équipe. Fin 2015, une nouvelle salle de restaurant agréable et lumineuse a vu le jour. Du côté des achats, point crucial dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, la vigilance est de mise. « Depuis le début, la direction nous fait confiance, elle nous laisse gérer le travail en cuisine, cela donne vraiment envie de bien faire, explique Chislaine Martin. J'optimise le budget. Il n'est pas possible d'acheter des quantités pour les jeter. Je fais comme si c'était pour moi, je suis économe. Nous avons une légumerie sur place et je cuisine

comme à la maison, avec beaucoup de crus, des légumes et des salades de fruits frais. Une bonne gestion me permet d'acheter davantage de produits plus nobles, des produits en circuits courts, et aussi des produits biologiques. Nous avons par exemple du fromage bio de chèvre qui est fait à 15 km d'ici. » Dans les deux unités, les résidents, qu'ils mangent seuls, accompagnés, en repas classiques ou mixés, ont tous le même menu. Et en cuisine, tout est trié : cartons, plastiques, et un composteur a également été installé. Fin octobre 2015, la démarche a été reconnue par la visite de Laurence Rossignol, ministre des Familles, de l'Enfance et des Droits des femmes (à l'époque secrétaire d'État chargée de la famille, de l'enfance, des personnes âgées et de l'autonomie). Deux mois plus tard, le ministère de la Santé lançait une charte « Mieux manger, moins jeter en Ehpad »<sup>(1)</sup> afin que nul n'ignore les enjeux actuels. Celui de la lutte contre le gaspillage alimentaire, tout comme celui de la promotion de la qualité de vie et de la lutte contre la dénutrition des personnes accueillies. À reproduire.

● Isabel Soubelet

(1). [http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/charte\\_mieux\\_manger\\_moins\\_jeter\\_en\\_ehpad.pdf](http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/charte_mieux_manger_moins_jeter_en_ehpad.pdf)

**Une bonne gestion me permet d'acheter davantage de produits plus nobles, des produits en circuits courts, et aussi des produits biologiques**

### Add'âge : quand la RSE sert le grand âge

Action développement durable au service du grand âge (Add'âge) est un projet qui a été lancé en octobre 2013 par la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa) sur la responsabilité sociétale des établissements (RSE) et services pour personnes âgées. Il comprend deux axes et porte sur 26 mois dont une étude de terrain à travers 15 établissements pilotes volontaires. Chacun d'entre eux a planché sur des thèmes spécifiques : gestion des déchets, accessibilité pour les résidents, gestion des énergies, politique d'achats. Un bilan global a été présenté aux Assises Générations Durables le 10 décembre dernier à Lyon. Depuis, les établissements poursuivent sur leur lancée.

