

Opération "Maison Gourmande et responsable" : 500 EHPAD engagés contre le gaspillage alimentaire et la dénutrition

Publié par Anne Cecile ADAM, le 22/10/2018 à 11:54:59

"Maison gourmande et responsable" est un projet de Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE) ouvert à tous les EHPAD de France et soutenu par l'ADEME et l'AGIRC-ARRCO. Ce projet souhaite accompagner pendant 2 ans 500 établissements sélectionnés sur les principaux enjeux liés à la restauration : dénutrition, satisfaction, et gaspillage alimentaire.



L'alimentation est un soin à part entière qui, à travers le repas devient un moment de plaisir et de lien social essentiel à la qualité de vie. C'est d'autant plus vrai dans les EHPAD, où le repas est un élément structurant important de la journée et nécessite une organisation complexe. Ces établissements représentent plus de 2 millions de repas servis par jour à 600 000 résidents, et jettent plus de 115 000 tonnes de nourriture par an alors que, dans le même temps, près de 45 % des résidents souffrent de dénutrition (dénutrition souvent antérieure à leur arrivée en établissement).

Sensibles à ces problématiques complexes, la Fédération Nationale Avenir et Qualité de vie des Personnes Agées (FNAQPA) et Adef Résidences proposent un projet unique en France pour une restauration responsable au service de la qualité de vie des résidents en maison de retraite.

Un accompagnement sur 2 ans de 500 EHPAD

Le projet "Maison Gourmande et Responsable" postule que la diminution du gaspillage alimentaire entraîne la diminution du nombre de personnes âgées dénutries lorsque les économies réalisées sont réinvesties pour la qualité dans l'assiette (produits, personnalisation...) et la satisfaction des résidents.

En deux ans, "Maison Gourmande et Responsable" va accompagner 500 établissements pour :

- améliorer la satisfaction des personnes âgées,
- diminuer le nombre de personnes souffrant de dénutrition,
- réduire le gaspillage alimentaire de l'établissement de 30 à 50 %.

Un projet en 4 étapes

Le projet "Maison Gourmande et Responsable" se déroulera sur 24 mois entre février 2019 et janvier 2021. Son déroulement se fera en 4 étapes pour :

- sélectionner les 500 participants via un appel à candidatures,
- définir une photographie personnalisée de la dénutrition et du gaspillage alimentaire dans les établissements participants ce qui aboutira à une photographie nationale d'une ampleur inédite sur ces enjeux,
- accompagner les participants pour réduire leur gaspillage alimentaire, permettant ainsi de dégager des économies et de les réinvestir pour l'amélioration de la qualité de la restauration et la lutte contre la dénutrition,
- diffuser, à l'issue du projet, les résultats à l'ensemble du secteur via une boîte à outils et des dynamiques régionales attractives, afin que les 7000 établissements restants puissent se lancer dans l'aventure.

"Maison Gourmande et Responsable" s'adresse à tous les EHPAD en France (outre-mer inclus) qui disposent d'une cuisine sur place (qu'elle soit autogérée ou déléguée) et qui s'engagent à participer activement à l'ensemble du projet.

Grâce aux financements de l'ADEME et de l'AGIRC-ARRCO, la participation des établissements est limitée à 700 € par an et par établissement (soit 1400 € sur les 2 ans du projet). Cette contribution financière est à relativiser au regard des journées de formation, de l'outillage et du retour sur investissement escompté.

Les candidatures se font en ligne en 20 minutes sur : www.maison-gourmande-responsable.org.

Voir les [modalités de candidature](#).

Lien vers l'article : <http://www.sraenutrition.fr/fr/actualites/operation-maison-gourmande-et-responsable-500-ehpad-engages-contre-le-gaspillage-alimentaire-et-la-denutrition,1674,243308.html>