

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Une restauration responsable pour le 3^e âge

Améliorer la satisfaction des personnes âgées, diminuer le nombre de personnes souffrant de dénutrition, réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50% sont les objectifs du projet Maison gourmande & Responsable. Porté par la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa) et Adef Résidences, avec le soutien d'Agirc-Arrco et de l'Ademe, il va permettre d'accompagner 500 Ehpad pendant deux ans. Seul critère imposé, l'établissement, autogéré ou non, doit disposer d'une cuisine sur place. *« S'il est national, le projet va se décliner avec un animateur régional qui tiendra compte des spécificités, précise Marion Briançon-Marjollet, chef de projet à la Fnaqpa. Chaque établissement, sélectionné d'ici au 11 janvier, pourra partager ses bonnes pratiques. Et la boîte à outils finale sera disponible en janvier 2021 ! »* **Isabel Soubelet**

www.maison-gourmande-responsable.org



© KATARZYNA BIALASIEWICZ/PA/GETTY IMAGES