

## Les EHPAD se préoccupent autant de l'avenir de la planète que du bien-être de leurs résidents

Adef Résidences et la Fnaqpa ont présenté, le 12 décembre, les résultats de leur première campagne « Maison Gourmande et Responsable » <sup>(1)</sup>. Cette démarche RSE (responsabilité sociétale de l'entreprise) mobilise 500 Ehpads volontaires autour de trois objectifs liés à la question de la restauration : améliorer la satisfaction des personnes âgées ; diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition ; réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50 %.

Les établissements ayant participé à cette opération d'autodiagnostic représentent 7 % des Ehpads français et servent quasiment 39 millions de repas par an (89 000 par établissement en moyenne). Leur maturité globale <sup>(2)</sup> sur les sujets est de 1,7/3, avec 1,9/3 sur l'item contexte, 1,7/3 sur l'item repas, 1,3/3 sur l'item gaspillage alimentaire, 2,4/3 sur l'alimentation et la dénutrition, 1,8/3 pour la satisfaction. « Il ne s'agit pas tant d'une évaluation que d'un point de départ qui permettra d'évaluer les évolutions en 2020 », préviennent les deux promoteurs de « Maison Gourmande et Responsable ».

### • Des constats encourageants

Les réponses des Ehpads font ressortir une bonne connaissance de leurs résidents, de leurs habitudes alimentaires et de leurs besoins. Les recommandations de bonnes pratiques concernant l'alimentation et le repas sont globalement respectées. Plus des deux tiers (67 %) des établissements proposent du fait-maison au menu. Toutefois, ils utilisent seulement 15 % de produits sous signes de qualité et 3% de produits issus bio (bien loin des objectifs fixés par la loi Egalim).

Concernant le gaspillage alimentaire, la majorité des répondants a déjà mis en place des actions de « bon sens ». Estimé à 150g/personne/repas, celui-ci provient majoritairement des retours assiettes (40 % le midi et 50 % le soir). Soit environ 10 tonnes/an/Ehpads et un coût annuel moyen de 29 135 € pour un établissement ! Par ailleurs, plus du tiers (37 %) des résidents sont en état de dénutrition : plus d'un quart (27 %) en dénutrition modérée et un sur dix en dénutrition sévère. La pesée mensuelle est bien réalisée par neuf Ehpads sur dix (91 %), qui ont une bonne connaissance des leviers d'actions pour prendre en charge des résidents dénutris.

### • Des pistes d'amélioration pour 2020

Adef Résidences et la Fnaqpa ont identifié des axes communs de progression pour le gaspillage alimentaire et la dénutrition. Ils préconisent des réunions pluridisciplinaires plus régulières et une implication accrue des résidents, notamment dans les commissions menus. Cette communication doit s'accompagner d'une formation régulière de toutes les équipes sur les enjeux de nutrition, de restauration et de gaspillage alimentaire. Même si cela « ne remplace pas le besoin de personnel au moment des repas », insistent-ils.

L'évaluation du gaspillage alimentaire n'est pas encore entrée dans les mœurs : 60 % des participants ont découvert la pesée des déchets alimentaires lors de cette première campagne. Pour la dénutrition, les taux sont probablement sous-évalués, seuls 61 % des Ehpads ayant fourni des réponses cohérentes. Enfin, les promoteurs de l'opération prônent une formalisation des connaissances (procédures, fiches techniques...) afin de mieux mesurer l'efficacité réelle des actions entreprises.

Pour en savoir plus : [www.maison-gourmande-responsable.org](http://www.maison-gourmande-responsable.org)

(1) Avec le soutien financier de l'Agirc-Arrco et de l'Ademe, et en partenariat avec l'Anap, la Fehap, la Fnadepa et le Synerpa.

(2) La maturité est mesurée à partir des réponses apportées aux questions qui sont des indicateurs notés sur 3.