

Développement durable

## **Le projet Maison gourmande et responsable a créé une dynamique en pleine crise sanitaire**

---

Publié le 21/01/22 - 16h34

**Amélioration de la communication entre les équipes de cuisine et de soins des Ehpad, lutte contre le gaspillage alimentaire confirmée et chasse à la dénutrition. Les dispositifs élaborés dans le cadre de la démarche Maison gourmande et responsable sont désormais disponibles dans une boîte à outils en ligne.**

À la présentation ce 20 janvier des résultats du projet Maison gourmande et responsable — qui devait réunir 500 Ehpad avec l'objectif de diminuer le gaspillage alimentaire de 30 à 50% — le compte n'y est pas. Pourtant, la démarche qui prône une restauration responsable au service du plaisir et de la qualité de vie des résidents a prouvé sa réelle efficacité chiffres à l'appui. Face au Covid-19, les porteurs du projet ont en effet adapté leur méthodologie d'accompagnement ce qui leur a permis d'élaborer comme prévu une [boîte](#) à outils mise à disposition de tous les Ehpad pour leur permettre de suivre leurs exemples (voir encadré ci-dessous).

### **Une boîte d'outils pratiques pour continuer**

La démarche Maison gourmande et responsable entre maintenant dans sa phase de déploiement avec la mise à disposition des outils testés et validés pendant toute la durée de la phase expérimentale. Pour qu'un établissement se lance, la recette reste la même que celle mise en place dans le cadre du projet porté par la Fnaqpa et Adef résidences et ses partenaires\*. Tout démarre par un autodiagnostic, permettant d'élaborer un plan d'actions. Des modèles d'enquêtes de satisfaction, de tableaux des produits alimentaires doivent permettre aux Ehpad d'entrer dans la démarche et de communiquer auprès des professionnels de l'établissement mais aussi des résidents sur leur projet restauration. Pour ces derniers, une proposition de gazette fait partie des outils. Un tutoriel de pesée est également fourni pour identifier le gaspillage alimentaire et, concernant la dénutrition, c'est un tutoriel sur les textures qui a été retenu. Pour compléter, des webinaires rappellent en format court les principaux défis à relever en matière d'environnement des repas, de statut nutritionnel des résidents, de gaspillage, d'indicateurs d'approvisionnement, de gestion des stocks ou encore de manger main.

Lancé en 2019, le projet Maison gourmande s'est en effet retrouvé percuté par la crise sanitaire. Tout avait très bien démarré. La grande majorité des 500 participants au projet (92%) a ainsi réalisé le premier autodiagnostic dans les temps impartis (lire aussi notre [article](#)). Finalement, 136 établissements n'ont pas lâché le cap fixé et sont allés jusqu'au bout, réalisant les trois phases de diagnostics prévues. Ils ont réussi globalement par leurs actions à diminuer de 10% le gaspillage alimentaire de leurs établissements. La mise en place de cette démarche a engendré pour les participants des améliorations notables en matière de dénutrition et de satisfaction des résidents. Pour les autres, certains non comptabilisés dans le rapport final poursuivent leurs actions, a indiqué Didier Sapy, directeur général de la Fnaqpa. Il salue également les partenaires qui ont malgré la réorientation du projet maintenu leur soutien. Il témoigne que l'accompagnement à distance des Ehpad n'a pas été simple. En terme de calendrier, chacun s'est engagé à son rythme et des établissements fortement touchés par le Covid-19 auraient repris le projet Maison gourmande comme "*un élément de sortie de crise permettant de se fixer de nouveaux objectifs*". D'autres, confrontés à de fortes tensions en matière de ressources humaines, se sont retrouvés avec moins de personnes pour porter ce projet restauration, remis à plus tard.

## Un projet fédérateur

À l'heure du bilan, Mélanie Leblay, responsable désormais de la démarche à la Fnaqpa, tire plusieurs leçons positives. Elle souligne ainsi que Maison gourmande et responsable a tout particulièrement permis de fédérer les équipes cuisine et soignantes autour d'un projet commun alors que, dans le même temps, la crise Covid a imposé une nouvelle donne pour les repas des résidents. Elle rapporte que la communication autour des enjeux alimentaires et responsables a progressé en comparaison avec les résultats du premier autodiagnostic. Parmi les établissements de l'échantillon final, ils sont ainsi plus nombreux à organiser une commission menu impliquant des résidents (de façon hebdomadaire ou mensuelle). Ils tiennent aussi plus de réunions interdisciplinaires entre les équipes de restauration, d'hôtellerie et de soins. L'organisation des repas en chambre pendant le confinement des résidents a certainement joué un rôle important et encouragé l'organisation d'échanges entre professionnels. Mélanie Leblay relève également qu'il reste encore des progrès à faire. Les transmissions des consignes entre les équipes de soins et de cuisine se font majoritairement à l'oral. Peu d'établissements utilisent pour cela un cahier de liaison. Quant aux outils numériques, ils sont pratiquement absents des cuisines.

## Egalim, encore des imperfections

Par ailleurs, les Ehpad sont beaucoup plus nombreux à avoir mis en place des actions de sensibilisation à la réduction du gaspillage auprès des résidents. Concernant l'application dans les cuisines des Ehpad de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim), le calendrier est jugé "*irréalisable*", par Didier Sapy. Les établissements qui ont été au bout de la démarche Maison gourmande et responsable n'utilisent dans leurs cuisines que 5% des produits issus de l'agriculture biologique et ils identifient la qualité ou l'origine de seulement 14% de leurs produits alimentaires. Si ces chiffres ont progressé, ils restent bien en dessous des objectifs fixés par la loi (lire aussi notre [article](#)). Dans tous les cas, la non application des objectifs d'Egalim n'entraîne pas de sanction.

De son côté, la démarche Maison gourmande a aussi montré que les Ehpad sont plus attachés à la notion de produits de proximité (circuit court) que de produits bio. Une dimension qui, selon le directeur général de la Fnaqpa, ne serait pas suffisamment prise en compte dans la loi Egalim. Enfin, la démarche a permis, en dépit de la crise sanitaire et du Covid-19, de mener dans les Ehpad une véritable chasse à la dénutrition avec par exemple des menus enrichis.

- \* La complémentaire retraite Agirc-Arrco, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), Fnadepa, Fehap, Synerpa et l'Agence nationale d'appui à la performance des établissements sanitaires et médico-sociaux (Anap).

*Lydie Watremetz*