

Malgré le Covid, les Ehpad dans la bataille alimentaire

Conduite par la Fnaqpa et Adef résidences, la démarche "Maison gourmande et responsable" s'attaque au gaspillage alimentaire et à la dénutrition. Dans les deux cas, il s'agit de retrouver le goût à l'alimentation. Mais l'initiative a été perturbée par la crise sanitaire.

C'est un projet novateur, qui a manqué de sombrer dans la crise sanitaire. L'opération « Maison gourmande et responsable » avait vu le jour en 2018, autour de deux acteurs majeurs : la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées ([Fnaqpa](#)), forte de ses 370 Ehpad associatifs adhérents, et le réseau [Adef résidences](#) qui regroupe 60 établissements dont 39 Ehpad. Soutenus financièrement par la caisse de retraite Agirc-Arcco et l'Ademe, les deux partenaires ont défini la démarche au titre de leur responsabilité sociale des entreprises (RSE).

Plaisir de manger

« Avec l'alimentation, nous avons choisi une porte d'entrée très concrète dans la vie des résidents, explique Didier Sapy, directeur général de la Fnaqpa. Notre axe principal, qui permet de s'attaquer aussi bien au gaspillage alimentaire qu'à la dénutrition, c'est de trouver ou de retrouver le plaisir de manger. Dans un établissement, la restauration concerne tout le monde, y compris les soins. »

Levier de sortie de crise

Dans un premier temps, en 2018 et 2019, un groupe de 500 établissements volontaires s'est engagé dans l'action ([lire notre article de décembre 2019](#)). Mais la crise sanitaire au printemps 2020 a stoppé le programme pour six mois. Celui-ci a repris avec quelques adaptations à la fin 2020, mais avec des troupes réduites, certains Ehpad ne pouvant aller jusqu'au bout. Finalement, 136 d'entre eux, soit un bon quart, ont participé aux trois campagnes d'autoévaluation, la dernière ayant lieu au printemps 2021. Comme le note Didier Sapy, « *pour certains établissements, le projet était un levier de sortie de crise.* »

Carte alimentaire

Le premier travail, pour ces 136 établissements participants, a été d'établir une sorte de carte alimentaire. Selon la synthèse de l'étude, l'identification des profils des petits, moyens et gros mangeurs était menée par 69 % des établissements en 2019 ; 83 % l'avaient réalisée en 2021. « *La formalisation des goûts et dégoûts des résidents s'est également améliorée en passant de 76% en 2019 à 89% en 2021.* » Les réunions pluridisciplinaires, associant les fonctions de soins, de restauration et d'hôtellerie sont devenues plus fréquentes. Le recours au diététicien a lui grimpé de moitié, pour concerner désormais les trois quarts des établissements.

Quantité de protéines et calories

Comme expliqué dans le document de synthèse, la lutte contre la dénutrition suppose de « *maîtriser la quantité de protéines et de calories apportées sur la journée alimentaire du résident* ». Cette question est prise en considération par seulement la moitié des 136 établissements, ce qui indique une marge de progression importante. Mais la présence d'un menu de substitution a progressé, concernant en 2021 78 % des établissements.

Plus de produits bios

Sur la base de la loi [Egalim de 2018](#), les établissements médico-sociaux sont tenus d'atteindre des objectifs ambitieux, notamment en matière de recours aux produits de l'agriculture biologique. Ils doivent représenter 20 % des dépenses alors que la proportion n'est actuellement que de 5 %. Malgré tout, cette part de produits bio a grimpé : elle stagnait à 2 % en 2019. L'étude met en avant la nécessité de travailler sur les approvisionnements qui, très souvent, sont insuffisants localement.

Délais trop courts

En revanche, moins de la moitié des Ehpad réalisent le travail d'information sur les produits de qualité, également prévue par la loi Egalim. Plus globalement, le directeur de la Fnaqpa estime que les délais pour la mise en œuvre de ce texte sont trop courts - notamment pour parvenir à l'objectif d'une moitié de produits alimentaires durables. Pour autant, il se félicite que les Ehpad ne soient pas restés les deux pieds dans le même sabot : 60 % d'entre eux ont déjà introduit le bio.

Réduction des déchets alimentaires

Sur le versant du gaspillage alimentaire, des progrès ont déjà été réalisés. Sur la base des 136 Ehpad, entre 2019 et 2021, on est passé de 137 grammes gâchés par repas et par personne, à 122 g. Le tonnage de déchets alimentaires a été réduit d'un cinquième, passant en moyenne de onze à huit tonnes par Ehpad - mais les déchets comprennent également des épluchures, des os, qui ne constituent pas du gaspillage. En moyenne, chaque établissement a gagné pratiquement 5 000 € grâce à ce moindre gaspillage.

Dons alimentaires

L'étude note également des pratiques innovantes : 12 % des Ehpad font des dons alimentaires avec leur surplus (ce n'est une obligation que pour les établissements assurant [plus de 3 000 repas par jour](#)). Un cinquième s'est mis au compostage des déchets alimentaires. Ils n'étaient que 7 % en 2019.

Dénutrition : ça va, ça vient

Et qu'en est-il en matière de dénutrition ? Selon Laure Cloarec-Blanchard, directrice santé et soins à l'Adef résidences, la crise sanitaire a compliqué cette bataille. Ainsi, la part de résidents dénutris a augmenté entre 2019 et 2020, passant de 37 % à 41 %. Depuis elle repris sa courbe descendante, atteignant 32 %. « *L'important, explique-t-elle, n'est pas d'augmenter le volume alimentaire, mais de l'enrichir.* » Même si la marge de progression reste importante, le nombre de résidents recevant des compléments nutritionnels oraux est passé de 19 à 25 % en deux ans.

Les goûts et les couleurs

Enfin en matière de satisfaction, les résidents plébiscitent, à plus de 90 %, les quantités et la présentation des plats, mais sont moins convaincus en matière de prise en compte des goûts. Il reste du pain sur la planche !

Noël BOUTTIER

Sources : [Site Maison gourmande et responsable](#).