

Dans l'Ain, un Ehpad fait la guerre au gaspillage alimentaire

L'initiative portée par le directeur d'un l'Ehpad à Jasseron, dans l'Ain, rentre dans le cadre de la "responsabilité sociétale des établissements de santé et médico-sociaux". C'était le thème de la journée organisée par l'Agence nationale d'appui à la performance des établissements de santé et médico-sociaux (Anap) à Paris.

"Le taux de déchets alimentaires par jour et par résident est remonté, depuis les derniers calculs, à 61 grammes. Peut-être à cause du repas du nouvel an", déplore Dominique Gelmini. Au bout du fil, ce 12 février, le directeur de l'Ehpad Saint-Joseph de Jasseron prend le ton coupable d'une adolescente qui a craqué pendant un régime.

D'autant qu'il garde en permanence l'œil sur la balance: en six mois, son établissement a fait des prouesses sur la gestion des déchets alimentaires: leur quantité par jour et par résident est passée de 300 à 53 grammes, annonçait-il fièrement lors d'une table ronde consacrée au développement durable comme levier de performance en santé, pendant la journée de l'Anap, fin janvier.

Son Ehpad fait partie des 15 sites "pilotes" engagés dans la recherche-action nationale Add'âge avec la **Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa)**.

Améliorer la qualité du restaurant, faire un geste pour l'environnement et dépenser moins d'argent? Avec un zeste d'imagination, une pincée de volonté et beaucoup de ténacité, rien n'est impossible.

Le directeur a expliqué s'être "pris une claque" lors d'un audit HACCP (méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires élaborée aux Etats-Unis). En projection annuelle, "les déchets cuisinés représentaient neuf tonnes et demie": un tel bilan a servi de "fil rouge" à l'Ehpad "pour réorganiser la cuisine." Après avoir dû "se séparer d'une personne, qui était un vrai frein", la structure a travaillé sur les quantités "personnalisées et servies aux résidents" et à "la mise en place du service des entrées, puis du plat chaud à l'assiette", a-t-il détaillé.

De neuf tonnes et demie à deux tonnes de déchets cuisinés

Il a aussi fallu faire avaler la pilule du changement: Dominique Gelmini a raconté avoir "lutté sur des choses basiques et imprévues, comme le côté visuel: au lieu d'acheter 22 kilos de viande dans le service, on en a acheté 14", ce qui a entraîné des inquiétudes en termes de quantité, tant pour le cuisinier que les résidents. "On a passé l'été [2014] à travailler dessus en expliquant aux résidents, familles et salariés, que malgré la réduction, on jetait toujours".

Pendant la période d'expérimentation, la quantité de déchets cuisinés, toujours en projection annuelle, est descendue à 7,6 tonnes, puis a chuté à deux tonnes. L'Ehpad n'est plus qu'à une cuillerée de l'objectif d'une tonne et demie au 30 juin 2015, jugé jusqu'ici "irréalisable" par le directeur.

Cerise sur le gâteau, la nourriture a gagné en qualité. "Les économies réalisées [ndlr, 40.000 euros, en projection annuelle], ne serviront pas à réduire le budget, mais à amortir l'achat de nouveaux matériels et à acquérir des produits frais en circuits courts". Victime du succès, Dominique Gelmini se voit "obligé de freiner l'équipe cuisine, qui se fixe des objectifs trop importants sur des périodes trop courtes".

Il a indiqué à Gerontonews vouloir valider les choses "palier par palier", et aller au bout de l'étape "service à l'assiette" par une meilleure personnalisation, avant de partir sur "des desserts faits maison pour le goûter de 16 heures", comme imaginait déjà son équipe.

Le directeur se réjouit de la "dynamique" instaurée dans l'établissement, transposable, il l'espère, à d'autres projets (le nettoyage "vapeur" pour supprimer les produits d'entretien dans les chambres, la gestion et le classement informatisés pour économiser le papier, ou encore les sols "sans colle" pour se débarrasser des composés volatiles).

Pour l'heure, sur la thématique "cuisine", l'Ehpad a encore du pain sur la planche. Tout comme Stéphane Buzon, directeur d'Ehpad associatif strasbourgeois (Bas-Rhin), [qui a témoigné lors de la même journée](#), Dominique Gelmini l'assure: "Quelle que soit la taille de l'établissement, il faut une réelle volonté de la direction", afin qu'une telle initiative porte ses fruits.

Claire Beziau