

# ÉTUDE ADD'AGE



**Didier Sapy**,  
Directeur, FNAQPA

La FNAQPA, Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées, initie une recherche-action nationale visant à l'étude et l'expérimentation du DD comme un axe d'avenir pour les projets d'établissements et de services à domicile pour personnes âgées.

## RECHERCHE ACTION SUR LA RSE DES ÉTABLISSEMENTS POUR PERSONNES ÂGÉES

Les établissements et services pour personnes âgées sont confrontés à de nombreuses problématiques d'ordre économique, social et environnemental. Le développement durable prend en compte l'ensemble de ces enjeux en replaçant la personne âgée au cœur de la démarche : qualité de vie, transmission générationnelle... La personne âgée est aussi au cœur du pilier économique puisqu'elle finance elle-même à hauteur de 60 % son séjour en établissement.

L'une des problématiques dans le secteur des personnes âgées est la répercussion de la mise en œuvre d'une politique DD (déchets, achats, investissements) sur la section

hébergement du budget, et par conséquent sur les portefeuilles des résidents et du Conseil général.

Si un établissement réalise des économies de fonctionnement grâce à sa politique DD (comme c'est le cas à l'EHPAD Maison Saint-Joseph), cela ne doit pas pour autant conduire à une réduction du budget par les administrations centrales, Conseils généraux et ARS. La démarche est condamnée si on ne raisonne pas en coût global. Si l'innovation est entermée dans une logique purement comptable, nous n'y arriverons jamais.

Les résultats des politiques DD des établissements de la FNAQPA sont très positifs. Cela est rendu possible par la mise en œuvre de pédagogie auprès des adhérents d'une part, pour les encourager à se saisir de cette démarche, et auprès des pouvoirs publics d'autre part. ///

LA PERFORMANCE ÉCONOMIQUE DU DD EST ÉVIDENTE, LA QUESTION EST DE SAVOIR COMMENT LA VALORISER.

**Didier Sapy**, FNAQPA



## ADD'AGE : ACTION DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE DU GRAND ÂGE

ADD'AGE est une recherche-action de 26 mois, au travers de laquelle la FNAQPA étudie et expérimente le développement durable comme un axe d'avenir pour les projets d'établissements et de services à domicile pour personnes âgées.

Sur le terrain, 15 sites pilotes volontaires sont amenés à repenser leur mode de fonctionnement et permettre ainsi d'identifier les freins et les leviers de l'intégration d'une démarche de développement durable au service d'une meilleure performance et efficacité des organisations.

ADD'AGE est porté par la FNAQPA et soutenu par ses partenaires que sont la CNSA au titre de la section V de son budget dédié à la recherche et l'innovation, et de la Direction de l'action sociale de l'AGIRC et de l'ARCCO.

Il s'agit d'une démarche également importante à l'égard des pouvoirs publics à qui la FNAQPA entend faire la démonstration que dans les établissements et services, il est possible de se prendre en main, de dégager des marges de manœuvre et d'engager avec la puissance publique, au niveau national comme au niveau local, une démarche modernisée de contractualisation sur des objectifs qualitatifs et durables, avec pour élément central la personne âgée accueillie dans les établissements ou dont les services à domicile s'occupent.

Par ce projet, la FNAQPA entend mener une démarche de responsabilité et d'engagement du secteur, et proposer une approche innovante et moderne, au service de tous : personnes âgées, familles, professionnels du secteur et pouvoirs publics.

# RETOURS D'EXPÉRIENCES

Animé par **Julien Collet**, Responsable développement durable, Pôle Santé Sarthe et Loir.



Retour d'expériences de **Dominique Gelmini**,  
Directeur, EHPAD Maison  
Saint-Joseph



## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*La Maison Saint-Joseph a mené un projet de réduction des déchets alimentaires qui a amélioré la qualité de la nourriture servie, généré des économies et créé une dynamique globale développement durable dans l'établissement.*

La première initiative de développement durable à l'EHPAD Saint-Joseph s'est formée un peu par hasard à l'occasion de la construction d'une unité Alzheimer. Les réflexions ont porté sur un bâtiment en briques avec des panneaux solaires et la récupération des eaux de pluie en double circuit pour alimenter les toilettes. Les résultats de fonctionnement sont très positifs et la consommation annuelle d'eau est très faible par rapport à la moyenne constatée dans d'autres établissements.

LES ÉCONOMIES QUE NOUS RÉALISONS EN RÉDUISANT NOS DÉCHETS DE RESTAURATION, NOUS NE LES TRADUISONS PAS EN BAISSÉ DE BUDGET, MAIS EN INVESTISSANT DANS LA QUALITÉ DES REPAS AU BÉNÉFICE DES RÉSIDENTS ET DANS DU MATÉRIEL PERFORMANT.

**Dominique Gelmini**, EHPAD



**EHPAD MAISON SAINT-JOSEPH**

Résidence de 81 lits d'hébergement temporaire ou permanent.

D'autres actions ont alors été prises dans différents projets selon les opportunités, puis l'étude-action « ADD'AGE » à laquelle participe l'établissement a permis de prendre du recul et aussi de bénéficier d'un accompagnement extérieur. Parmi les différents axes retenus, l'expérience la plus forte à ce jour est constituée par le volet alimentaire.

Un audit en cuisine sur le fonctionnement et les méthodes Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) a conduit à une prise de conscience que les déchets alimentaires représentaient 9,5 tonnes en projection annuelle pour les déchets cuisinés. C'est devenu le fil rouge de la réorganisation de la cuisine.

Les premiers travaux ont porté sur la réduction progressive des achats de viande avec un passage de 22 kg par service à 14 kg journaliers. Malgré un doute fort partagé par les équipes, les résidents et leurs proches sur la capacité de ces quantités réduites à nourrir tout le monde, il a fallu constater qu'il y avait toujours des déchets! L'établissement a alors travaillé sur la mise en place du service à l'assiette, entrée puis plat chaud, puis sur des quantités personnalisées, pour passer de 300 grammes de rejets par jour et par résident à 53 grammes.

Les différentes actions ont permis de réduire les 9,5 tonnes de déchets initiales à 2 tonnes. L'objectif de 1,5 tonne fixé par les salariés semblait d'abord irréaliste mais se voit finalement atteignable. L'économie générée en achats alimentaires est réinvestie dans l'acquisition de nouveaux matériels en cuisine. L'établissement travaille maintenant sur l'acquisition de produits frais en circuits courts. L'initiative contribue également à améliorer la qualité de la nourriture. L'équipe cuisine est extrêmement enthousiaste.

Le projet a créé une véritable dynamique au niveau de l'établissement, portée par la volonté forte de la direction et la motivation des équipes. Le comité de pilotage inclut tous les métiers de la structure. ///