

Dans le n° 99 - Décembre 2018 - Maison Gourmande et Responsable

Adopter une attitude responsable

Par Juliette Viatte



2 millions de repas sont servis chaque jour en EHPAD et plus de 315 tonnes de nourriture jetées quotidiennement. Dans le même temps, près de la moitié des résidents sont dénutris. Pour accompagner la nécessaire responsabilisation des établissements, Adef Résidences et la FNAQPA 1 recrutent, d'ici le 11 janvier 2019, 500 établissements qui seront accompagnés pendant deux années. C'est l'opération « Maison Gourmande et Responsable ».

Le nom, « Maison Gourmande et Responsable », est joli, délicat et gourmet. C'est surtout l'alliance de deux expertises. Celle d'ADEF Résidences d'abord qui propose depuis plusieurs années un concours culinaire ouvert à ses établissements et étendu récemment à l'ensemble du secteur. Celle de la FNAQPA ensuite, et de Didier Sapy, son directeur général, en particulier, qui nourrit une réflexion active autour de la question du gaspillage alimentaire et de la responsabilité sociale et environnementale des entreprises. « Nous avons initié une recherche action dès 2014, Add'Age, dont l'objectif était durant 26 mois d'étudier et d'expérimenter le développement durable comme axe d'avenir pour les projets d'établissements. Les résultats ont été si convaincants qu'il nous semblait judicieux d'aller plus loin. Le président d'ADEF Résidences n'a pas hésité. Il faut dire que ces problématiques nous concernent tous, salariés, familles, résidents, et que les bénéfices sont quasi immédiats et facilement mesurables. »

Un ambitieux projet

Soutenu par l'ADEME et l'AGIRC-ARRCO, l'opération établit comme postulat que la réduction du gaspillage alimentaire permet de réaliser des économies qui peuvent être réinvesties dans des projets de développement durable ou d'amélioration des produits ou services proposés aux résidents. Ils ont dès lors un impact direct sur la lutte contre la dénutrition. « Maison Gourmande et Responsable » propose ainsi une réponse globale en faisant de la RSE une source d'efficacité, d'innovation et de performance. Il semble de toutes façons clair qu'une telle démarche produit des bénéfices connexes : environnementaux d'abord par la protection des ressources naturelles, la réduction des pollutions diverses (déchets, pesticides, gaz à effet

de serre); sociétaux ensuite par l'accès à une alimentation de qualité, la lutte contre la surconsommation ou l'éducation à une consommation alimentaire adaptée et juste, économiques enfin. On estime à 19 000 € par an le coût du gaspillage de denrées alimentaires pour un établissement de 30 résidents, ce qui porte les dépenses à 50 000 € si l'on intègre les matières premières, l'énergie, le temps humain et les déchets.

Des établissements accompagnés par une équipe d'experts

Le projet « Maison Gourmande et Responsable » entend donc répondre à des enjeux éthiques, environnementaux et économiques. Les établissements sélectionnés seront accompagnés tout au long de la démarche. Le but : les aider à réduire de 30 à 50 % leurs déchets alimentaires. Pour ce faire, ils seront amenés à appréhender les questions de l'élaboration des menus afin de proposer une alimentation plaisir et de qualité, un des éléments essentiels pour continuer d'apprécier le repas, leur diversité pour s'adapter aux désirs et besoins nutritionnels des résidents, le stockage et la préparation des produits en cuisine, les leviers sensoriels actionnés pour augmenter l'attrait des repas. Les établissements seront également amenés à réfléchir à la qualité de l'environnement proposé et la valorisation de la communication entre les différents interlocuteurs (résidents, cuisiniers, services, soins...).

Pour en savoir plus et candidater, rendez-vous sur www.maison-gourmande-responsable.org

ou contacter Marion Briancon-Marjollet : m.brianconmarjollet@fnaqpa.fr