

Un réseau d'Ehpad vise une cuisine écoresponsable

Chaque Ehpad jette en moyenne 15 tonnes de nourriture par an. La « Maison gourmande et responsable » veut impliquer 500 restaurants dans une démarche mêlant dénutrition, réduction des déchets et qualité des repas.

« Les Ehpad sont l'un des premiers restaurants de France, servant 2 millions de repas par jour à 600 000 résidents. Dans trois ans, on dira qu'on y mange très bien », espère Didier Sapy, directeur général de la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa), à l'instigation de l'opération Maison gourmande et responsable, avec Adef Résidences. Ce projet de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) a pour ambition de lutter à la fois contre le gaspillage alimentaire, la dénutrition des résidents et d'améliorer la qualité des repas. Les États généraux de l'alimentation ont annoncé un objectif de 50 % de produits bio, locaux ou de qualité d'ici à 2022 dans la restauration collective.

Les établissements pionniers engagés dans la recherche-action initiée par la Fnaqpa en 2013, Add'âge (1), ont pu tester les impacts de la réduction des déchets ou travailler la qualité des repas. Cette fois-ci, il s'agit d'engager 500 établissements dans une démarche conjointe : « C'est la première fois qu'on

mène de front les trois aspects en considérant qu'ils sont étroitement liés : dénutrition, réduction des déchets et qualité des repas. C'est un cercle vertueux : l'expérimentation a montré des économies sensibles, réinvesties dans les circuits courts, la qualité des produits, le bio, etc. au service de la qualité de vie des résidents », explique Didier Sapy.

Autodiagnostic en ligne

Les volontaires peuvent s'inscrire jusqu'en janvier 2019. Une journée d'introduction permettra de se former aux enjeux de la restauration responsable dans les régions participantes. Par un autodiagnostic en ligne, les Ehpad analyseront leur situation en termes de gaspillage alimentaire et de dénutrition, de quoi proposer des pistes d'actions. Un séminaire régional finalisera le plan d'action personnalisé des établissements. Un animateur réseau est mis à disposition pour accompagner les acteurs pendant deux ans, des experts pourront être sollicités (nutritionnistes, spécialistes en éthique, gérontologie, etc.).



© BURGER/PHANIE

MAISON GOURMANDE ET RESPONSABLE

- **Projet de RSE à destination des Ehpad.**
- **Engagement de 2 ans.**
- **Coût : 700 euros par an, par établissement.**
- **Budget total : 1,2 million d'euros.**
- **Porteurs du projet : Fnaqpa et Adef Résidences.**
- **Partenaires financiers : Ademe, Agirc-Arrco.**
- **Partenaires opérationnels : Fehap, Fnadepa, Synerpa, Anap.**
- **www.maison-gourmande-responsible.org**

Filières d'achat

Marion Brianchon-Marjollet, cheffe du projet, précise : « Les Ehpad ne sont pas toujours autour de la table sur ces questions de développement durable. Il s'agit aussi de créer un réseau d'acteurs dans chaque région pour mettre en place des filières d'achat, de gestion des biodéchets... ». « L'Ademe, pilote du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, est un partenaire évident, car elle cherchait à toucher le secteur médico-social », glisse Didier Sapy. À la fin du projet, des outils seront modélisés afin de « massifier » l'opération. « Nous aurons obtenu des résultats, j'espère spectaculaires, pour que les 7 500 établissements du secteur se lancent dans la démarche, avec des outils éprouvés ». ♦

Christelle Destombes



DR

L'AVIS DE L'EXPERT

Dominique Gelmini, directeur de la maison Saint-Joseph à Jasseron (Ain)

« 290 g par jour et par résident »

« Depuis 2014, nous travaillons à la réduction de nos déchets dans une optique de développement durable. Notre budget alimentation s'envolait et nous avons fait

un audit : on jetait énormément, 290 g par jour et par résident ! Il a fallu revoir la façon de cuisinier, proposer des portions plus petites, et resservir ceux qui le souhaitaient... Aujourd'hui, nous ne jetons plus que 70 g par jour. Nous avons économisé 40 000 euros et investi dans un déshydrateur pour transformer les déchets en engrais actif, à la disposition des salariés. Nous avons modernisé la cuisine, réduit l'accidentologie et nous travaillons avec les producteurs locaux, de fromage, de miel. Les résidents sont contents de la qualité, les cas de dénutrition sont moindres. »

(1) « Action développement durable au service du grand âge », cf. La Gazette santé-social n° 105 et le site de la Fnaqpa : bit.ly/2P9DDG8