

Article | 15 octobre 2019



Ehpad : pas de répit contre le gaspi (alimentaire)

Depuis quelques années, les pouvoirs publics tentent de mobiliser les habitants contre le gaspillage alimentaire. Les établissements médico-sociaux ne sont pas en reste dans ce combat. A l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, le 16 octobre, témoignage d'un Ehpad dans l'Ain.

Parfois, certains chiffres paraissent peu crédibles tellement ils sont massifs. C'est le cas du gaspillage alimentaire en France. Au total, 9 millions de tonnes de produits alimentaires sont jetées. Dans la restauration, le gâchis est estimé à 1,6 million de tonnes alors qu'il dépasse les 5 millions de tonnes dans les foyers - soit une moyenne de 79 kg par personne. En 2016, [une loi était adoptée](#) par le Parlement contre le gaspillage alimentaire.

Un Ehpad rural

Dans le champ du vieillissement, la Fnaqpa (1) et l'Adef résidences (2) ont lancé [la démarche « Maison gourmande et responsable »](#) qui prône une « *restauration responsable* » (lire encadré). Dans l'Ain, la résidence Château de Valence s'est engagée dans cette dynamique. Cet Ehpad rural compte 70 résidents dont un tiers en unités protégées (Alzheimer). Au départ, il y a la volonté de la directrice nouvellement arrivée dans le secteur de changer les choses.



Des déchets affolants

« Quand je suis arrivée voici un peu plus d'un an, j'ai été affolée par la quantité de déchets que l'on jetait », explique Sylvie Breton. Originalité de cet Ehpad : ses six salariés cuisinent également pour le portage des repas, pour les écoles de Jujurieux, un village d'un millier d'habitants situé à une cinquantaine de kilomètres de Lyon. En tout 400 repas sont ainsi préparés. Dans un premier temps, la directrice s'enquiert de trouver des producteurs de porcs pour écouler les stocks de déchets alimentaires.

Remplir les assiettes ?

Mais l'optique n'est pas de nourrir les cochons, mais bien de réduire le volume des déchets. Alors tout un travail de discussions, de réflexion et de propositions s'engage en lien étroit avec le conseil de la vie sociale (CVS). Il faut travailler sur les représentations communes. « Pour les cuisines, il fallait absolument que les assiettes soient pleines », explique la directrice. En fait, la volonté de remplir les assiettes est souvent contraire à l'objectif de bien nourrir les résidents. En effet, une trop grande quantité de nourriture peut décourager certaines personnes dénutries ou proches de la dénutrition.

Retirer son repas à l'Ehpad

Pour le repas du midi, le choix a été fait de réduire un peu les quantités servies et de proposer aux résidents de se resservir si besoin. Et si des restes sont dégagés, ils sont proposés à la vente via une **application Phénix**. En fin d'après-midi, les voisins de l'Ehpad peuvent acheter pour 3,5 € le repas du midi et venir le retirer entre 16h30 et 17h30. « Ce service est utilisé par les personnes âgées isolées ou en couple, par de jeunes couples, etc. En tout, une quinzaine de

personnes profitent de ce service qui a rapporté depuis juin dernier environ 300 euros ».

Analyse des repas

Mais l'objectif n'est pas de développer ce service, mais bien de le tarifer en réduisant au maximum les déchets alimentaires. Le changement alimentaire n'a pas essuyé de remarque de résidents. Bien au contraire. « *Nos résidents qui sont de la génération de la guerre n'aiment pas gaspiller la nourriture* », remarque la directrice. Tout ce travail a été l'occasion de faire réfléchir l'établissement sur la qualité des repas. En CVS, un comité se réunissant chaque mois a analysé l'ensemble des repas. Et des changements ont pu être introduits. La nourriture est ainsi moins hachée qu'avant.

Bientôt un déjeuner à la carte

Maintenant, le projet pour la restauration au Château de Valence est d'instaurer un menu à la carte par semaine. Et bien sûr d'amplifier la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ayant travaillé précédemment dans d'autres champs, dont l'insertion, Sylvie Breton est contente de réinjecter certaines de ses expériences dans la vie de l'établissement. Cerise sur le gâteau, à la différence de nombreux Ehpad, elle dit n'avoir aucun souci pour le recrutement des salariés.

(1) *Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées*

(2) *Association gérant 57 établissements, des Ehpad pour les deux tiers.*

Vous avez dit « restauration responsable » ?

Le programme « Maison gourmande et responsable » vise à accompagner 500 établissements pour qu'ils atteignent trois grands objectifs. Il faut d'abord réduire le gaspillage de 30 à 50 %, ce qui peut éviter à certains établissements de mettre en place un tri à la source (obligatoire à partir de 10 tonnes de biodéchets). Second objectif : diminuer le nombre de personnes dénutries. Un établissement dans l'Essonne a ainsi réussi à passer de 17 % de personnes dénutries en 2013 à 7 % en 2017, ce qui a généré de nombreuses économies (sur les compléments alimentaires, les pansements). Enfin, le programme vise à accroître le niveau de satisfaction des personnes âgées.



Noel BOUTTIER