

MAISON GOURMANDE ET RESPONSABLE

Une démarche nationale unique

La Fédération nationale Avenir et Qualité de vie des personnes âgées (FNAQPA) est convaincue des bienfaits d'une démarche de développement durable dans le secteur médico-social. Elle l'a montré notamment avec la recherche-action Add'Âge, entre 2013 et 2015, qui a étudié les leviers, freins et impacts d'une démarche RSE sur quinze sites pilotes. Ce travail a mis en évidence un secteur naturellement intéressé à la question mais où de rares établissements formalisent une démarche RSE globale.

Sur le terrain, le développement durable reste un concept assez flou, parfois limité au tri sélectif, et il était important de montrer la diversité des actions dans cette démarche globale, valorisante et porteuse de sens. Pour faciliter ce passage à l'action, la FNAQPA et Adef Résidences ont conçu un projet se focalisant sur la restauration durable et permettant un changement d'échelle avec la création et l'animation d'une communauté de 500 établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) : Maison Gourmande et Responsable. Pourquoi la restauration ? Parce que c'est un sujet très concret qui parle à tout le monde et qui a un fort impact sur la qualité de vie. C'est aussi un véritable enjeu de société, avec des attentes fortes et des évolutions réglementaires régulières (loi Egalim).

Maison Gourmande et Responsable accompagne donc 500 établissements pendant deux ans (2019-2021) sur les principaux enjeux liés à la restauration :

» **réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50%**. En France, 115 000 tonnes de nourriture sont jetées par an dans les établissements. À titre d'exemple, un Ehpad de 105 places engagé dans cette démarche a réalisé 40 000 € d'économies en un an. Les économies réalisées par les participants seront investies dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle et gustative de la restauration ;

» **diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition**. Près de 45 % des résidents en Ehpad sont dénutris (souvent bien avant leur arrivée en établissement). Le risque de dénutrition augmente naturellement avec l'âge (diminution de l'appétit et des capacités sensorielles comme le goût et l'odorat) et, contrairement aux idées reçues, les besoins nutritionnels de la personne âgée sont au moins aussi importants que ceux d'un adulte à activité physique équivalente ;

» **améliorer la satisfaction des personnes âgées**. L'état de santé des résidents en établissement est largement conditionné par l'organisation de l'offre alimentaire. Les repas rythment la

journée et représentent pour la plupart un des derniers plaisirs quotidiens.

Pour atteindre ces objectifs, Maison Gourmande et Responsable propose aux participants :

» une méthodologie et des outils pour évaluer leur maturité et mettre en œuvre une démarche de restauration responsable ;

» l'animation d'une communauté pour échanger sur les bonnes pratiques, car souvent les solutions existent déjà sur le terrain !

Les participants finissent actuellement de renseigner leur autodiagnostic de départ. Cela leur permettra de se situer par rapport aux autres participants et de voir leur évolution suite à la mise en place de leur plan d'action sur l'année 2020.

Maison Gourmande et Responsable est une démarche unique et innovante qui a été rendue possible grâce au soutien de l'Agirc-Arrco et de l'Ademe, en partenariat avec la Fehap, le Synerpa, la Fnadepa et l'Anap.

Le partenariat avec l'Anap s'est ainsi traduit à plusieurs niveaux :

» création et hébergement de l'outil d'autodiagnostic en ligne sur la plateforme RSE de l'Anap ;

» participation des membres du réseau de professionnels RSE de l'Anap pour favoriser les échanges de bonnes pratiques et pour aider à « essaimer » dans les territoires ;

» diffusion, à la fin du projet, d'une boîte à outils en ligne, accessible gratuitement à tous, avec les clés pour agir afin de passer de 500 à, pourquoi pas ?, 7 000 Ehpad sensibilisés et en action. ●

www.maison-gourmande-responsable.org

Marion BRIANÇON-MARJOLLET
Responsable
développement durable
FNAQPA

