

Près de 500 Ehpad passent leurs pratiques alimentaires à la moulinette

Article 19/12/2019

Le programme "Maison gourmande et responsable", initié sur deux ans par la Fnaqpa et Adef Résidences, donne une occasion de progresser sur le plaisir à table, la dénutrition ou encore le gaspillage alimentaire. Les résultats de la première phase d'autodiagnostic de 461 Ehpad révèlent les bonnes pratiques et les marges d'amélioration.

[L'ambitieux projet "Maison gourmande et responsable"](#), lancé fin 2018 par la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa) et le groupe associatif d'Ehpad Adef résidences a livré ses premiers résultats, donnés lors d'une conférence de presse le 12 décembre.

Sur deux ans, cette dynamique "Responsabilité sociétale de l'entreprise" (RSE) vise à accompagner [près de 500 Ehpad](#) (soit 7% du secteur) dans un triple objectif: lutter contre la dénutrition (en lien notamment avec [le 4e plan national nutrition santé](#)), réduire le gaspillage alimentaire ([la loi Egalim](#) va notamment contraindre les Ehpad à ce niveau dès 2020) et améliorer la satisfaction des résidents.

A mi-parcours de la démarche, les partenaires ont présenté les enseignements de la première étape, qui a consisté pour les établissements à s'autodiagnostiquer sur leurs pratiques.

Marion Briançon-Marjollet, cheffe du projet pour la Fnaqpa, a indiqué qu'au total, sur les 525 Ehpad retenus (tous ceux qui avaient postulé), 496 Ehpad participent réellement et 92% ont réalisé l'autodiagnostic (soit 461).

Ils font partie du champ privé non lucratif pour moitié, public à 29% et commercial à 21%. Ils se situent en territoire urbain majoritairement (44%), puis rural (34%) et semi-rural (23%).

Enfin, la majorité disposent d'entre 60 et 99 lits (62% des participants) et tout de même 24% ont entre 100 et 199 lits. Seuls 2% ont moins de 45 lits. La capacité moyenne d'accueil est de 88 résidents. Leur PMP moyen est de 219 et un GMP moyen de 719, et ils sont dotés pour 63% d'une unité protégée.

Le projet représente plus de 40.000 résidents âgés en moyenne de 87 ans, avec 57% atteints de troubles cognitifs et 10% ayant le profil de patients psychiatriques vieillissants.

L'autodiagnostic comprenait 196 questions, dont 60 qualitatives (liste fermée de réponses) et 136 quantitatives. Les résultats sont restitués selon deux types d'indicateurs: certains de "maturité", dotés de 0 à 3 permettant de suivre les progrès, et d'autres "informatifs" visant à apporter "des informations de contexte essentielles".

[Une maturité globale de 1,7/3](#)

Le taux de remplissage du questionnaire est de 88%, a salué la cheffe de projet, sur cinq chapitres: "contexte", "repas", "gaspillage alimentaire", "alimentation et dénutrition" et enfin "satisfaction des résidents".

Le sous-chapitre le moins rempli porte sur "la qualité des produits" car il correspond à "des données assez techniques peu faciles à chercher", comme "le pourcentage des produits locaux". Autre difficulté, les indicateurs sur le gaspillage, une thématique "relativement nouvelle pour les établissements", a relevé Marion Briançon-Marjollet.

Ce taux de complétude "recoupe un peu" la maturité nationale globale, qui atteint 1,7 sur 3, la plus importante portant sur la lutte contre la dénutrition (2,4/3).

Concernant **le contexte**, on apprend que 51% des Ehpad fonctionnent en liaison chaude, 11% en froide et 38% en mixte. Les repas sont préparés par l'établissement dans 66% des cas, par un prestataire dans 31% et l'organisation est mixte pour 31%. En tout, 14% des repas sont pris en chambre.

Côté gouvernance, 63% des répondants ont un cahier des charges décrivant la prestation alimentaire, 84% une procédure qui permet de prendre en compte les goûts des résidents et quasiment un sur deux réalise des réunions régulières pluridisciplinaires entre équipes de restauration, d'hôtellerie et de soins, ce qui permet "d'agir sur la restauration responsable", a-t-elle souligné.

Il apparaît que 76% des Ehpad ont bien identifié les profils alimentaires des résidents (soit "petits, moyens ou gros mangeurs"), a complété Laure Cloarec-Blanchard, gériatre et référente nutrition chez Adef Résidences, citant "[l'étude Renessens](#) qui "montre bien que ce travail sur les profils", permet "vraiment de lutter contre la dénutrition".

Autre enseignement, seuls 5% des résidents ont des régimes restrictifs, autrement dit, "le message disant que ces régimes sont proscrits chez les plus de 75 ans est très bien passé".

Au total, 20% mangent en texture hachée, autant en mixée, et autant ont des troubles de la déglutition ou font des fausses routes.

"Il faut en permanence réévaluer les textures" a-t-elle aussi insisté, "ce n'est pas parce qu'un résident est en texture hachée à un moment qu'il va le rester jusqu'à la fin, il peut avoir un problème d'appareil non adapté, de dentition [temporaire]" a souligné la gériatre, rappelant que "toute texture modifiée augmente le taux de dénutrition".

Une dénutrition sous-évaluée

Sur **les repas**, les enseignements principaux montrent un manque de connaissance et de formalisation du grammage protidique, qui est pourtant "la base de la réflexion" sur l'enrichissement des plats. La moitié des sondés tient une "commission menu" régulière avec les résidents mais 36% ne prennent pas en compte l'observation de la consommation des repas et la satisfaction des résidents dans la construction des menus.

L'enquête montre aussi un "travail important sur le fait-maison" mais les établissements peuvent mieux faire concernant les objectifs donnés par la loi Egalim (elle imposera 50% de produits sous signes de qualité dont 20% de produits bio au 1er janvier 2022).

Sur **le gaspillage alimentaire**, 59% des Ehpad répondants ne pèsent jamais leurs déchets et parmi ceux qui le font, les difficultés de méthodologie ne permettent pas de fiabiliser les données, a fait remarquer Marion Briançon-Marjollet.

Sur la base des pesées, le gaspillage serait de 150 grammes par résident et par repas, chiffre à affiner, soit dix tonnes par an par établissement, et reviendrait en moyenne à un peu plus de 29.000 euros par Ehpad et par an.

Les chiffres remontés sur **la dénutrition** semblent sous-évalués, a observé Laure Cloarec-Blanchard, car 37% des résidents seraient dénutris, dont 10% sévèrement. Seulement, seuls 61% des Ehpad ont fourni des réponses cohérentes sur le sujet et la sous-évaluation est sans doute due au "manque de suivi de la courbe de poids" a dit le médecin. Ainsi, si la plupart des Ehpad disent peser tous les mois les résidents, seuls 19% des dénutris ont été identifiés grâce à cette courbe. "Ce qui est important est de regarder les variations d'un mois à l'autre et sur les six mois précédents", a insisté la gériatre.

Enfin, 76% des Ehpad proposent un potage enrichi maison en protéines et en calories. Une "bonne nouvelle" selon elle. Mais elle identifie "un manque de suivi de la consommation de l'enrichissement" ainsi qu'"un manque de formalisation, de fiches techniques pouvant décrire des recettes enrichies". Et "tant qu'il n'y a pas la maîtrise de la densité nutritionnelle, le nombre de calories, de protéines dans une portion, on aura beaucoup de mal à lutter contre la dénutrition".

Une boîte à outils pour début 2021

Plus de 81% des résidents en capacité cognitive de répondre ont été interrogés (soit plus de 13.000). Ils s'estiment "**globalement satisfaits de la restauration**", surtout sur "les quantités servies et la prise en compte des textures", a rapporté Marion Briançon-Marjollet. Elle relève moins d'enthousiasme sur "la prise en compte des goûts" et "l'alternative proposée au menu principal".

Les axes de progression sont plutôt organisationnels, conclut la cheffe de projet. Les Ehpad doivent porter leurs efforts sur la communication pluridisciplinaire, et mieux impliquer les parties prenantes, notamment les résidents.

Ensuite, il s'agit de "préciser le dépistage de la dénutrition" et "la méthodologie de pesée des déchets". Enfin, il faudra "formaliser" pour "mieux mesurer l'efficacité des actions mises en place", a-t-elle souligné.

Les établissements se situent désormais "dans une phase de réflexion et d'élaboration d'un plan d'actions", qui doivent être mis en oeuvre tout au long de 2020.

Ils seront accompagnés par des chargés de missions pendant un an. Des journées régionales sont aussi organisées pour favoriser l'échange entre pairs et deux autres campagnes d'autodiagnostic suivront pour mesurer l'évolution.

Cet autodiagnostic vise aussi "au niveau national à donner de grands enseignements sur le secteur".

Interrogée sur le biais potentiel de ces résultats, les participants étant volontaires, et donc déjà sensibilisés au sujet, Marion Briançon-Marjollet a répondu que si la moitié des participants a déjà initié une démarche RSE, "l'autre moitié a saisi ce projet pour entrer dans une réflexion responsable".

Didier Sapy, le directeur général de la Fnaqpa, a prévenu de "prendre ces résultats avec précaution", du fait de "la manière différente de remplir [le questionnaire] d'un établissement à l'autre" mais "on est quand même sur une grosse cohorte, le nombre est significatif", a-t-il ajouté.

"Tout cela sera affiné dans le temps et lors des prochaines phases, mais pour la Fnaqpa, la vraie satisfaction est la très forte mobilisation des établissements" malgré l'implication demandée, a-t-il salué.

La restitution complète de la démarche et la mise à disposition d'une boîte à outils à destination de l'ensemble du secteur sont prévues pour février 2021.

cbe/nc

Claire Beziau