

## Développement durable

# Les Ehpad n'appréhendent pas toujours l'ampleur de leur gaspillage alimentaire

---

Publié le 13/12/19 - 18h07

**Après avoir recruté 500 Ehpad, la grande majorité des participants au projet Maison gourmande et responsable ont terminé leur premier autodiagnostic. Quelques pistes d'améliorations s'imposent déjà pour lutter contre la dénutrition.**

Les résultats du premier autodiagnostic du projet Maison gourmande et responsable présenté le 12 décembre à la presse laissent présager un certain nombre d'améliorations possibles en matière de restauration en établissement. Avant d'envisager des actions correctives, les 500 Ehpad participant à cette initiative ont procédé à un état des lieux de l'organisation de leur restauration à partir de 60 questions qualitatives et 136 quantitatives. L'analyse des réponses a permis de renseigner des indicateurs de maturité (niveau des pratiques) et informatifs pour les futurs plans d'actions.

## Quatre axes de progression

En conclusion de l'autodiagnostic, 4 axes de progression pour lutter contre le gaspillage et la dénutrition ont été retenus par la Fnaqpa et Adef résidences. Ils suggèrent pour tous les établissements de privilégier :

- la communication pluridisciplinaire et l'implication des parties prenantes ;
- la précision du dépistage de la dénutrition et de la pesée des déchets alimentaires sous-évaluée ;
- l'efficacité réelle des actions mises en place (enrichissement, densité nutritionnelle, consommation, grammage, valorisation...) ;
- la formalisation des connaissances (procédures, fiches techniques...).

L'évolution des indicateurs du projet permettra de vérifier si les objectifs visés sont atteints. Maison gourmande et responsable, initiative portée par la Fnaqpa et Adef Résidences sur deux ans, vise en effet à améliorer la satisfaction des personnes âgées, diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition et réduire le gaspillage alimentaire de 30% à 50% (lire aussi notre [article](#)).

## Peu de pesée des déchets

Il ressort déjà des résultats de la première campagne que la majorité des établissements répondants (59%) ne réalisent jamais de pesée des déchets alimentaires. Dans le cas contraire, le poids de ces déchets est estimé à 224 grammes en moyenne le midi et 162 grammes le soir. Il semblerait que ces résultats notamment pour le dîner se trouvent en dessous de la moyenne déterminée par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe). Comme il s'agissait d'un premier exercice, tous les établissements pourraient ne pas avoir procédé de la même manière. Certains n'auraient en effet pas inclus dans leurs pesées les soupes non consommées par exemple.

Des établissements ont d'ores et déjà mis en place certaines initiatives pour lutter contre le gaspillage que ce soit

en cuisine avec l'utilisation de cuissons basse température (47%) ou au niveau du service avec de la vaisselle adaptée au grammage à servir aux résidents (54%). Par ailleurs, seulement 8% des établissements effectuent des dons alimentaires (lire l'encadré).

## **Loin des objectifs de la loi Egalim**

Au regard des réponses de l'échantillon, les objectifs de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim avec 50% de produits de qualité dont 20% de produits bio au 1<sup>er</sup> janvier 2022) paraissent d'ores et déjà difficiles à atteindre en l'état actuel puisque les répondants n'utilisent que 15% de produits sous signes de qualité et 3% de produits issus de l'agriculture biologique. Toutefois, des actions sont déjà mises en place pour favoriser la qualité du repas, les résidents directement interrogés déclarent d'ailleurs être plutôt satisfaits de la restauration.

Côté calendrier futur, les plans d'actions des établissements sont maintenant attendus d'ici fin janvier 2020. Une deuxième campagne d'autodiagnostic programmée sur six semaines devrait démarrer en avril suivant. Avant la fin de l'année, des journées régionales seront également organisées ainsi qu'une troisième campagne d'évaluation.

## **La première campagne d'autodiagnostic en chiffres :**

- 92% des participants au projet Maison gourmande et responsable ont réalisé l'autodiagnostic dans les temps impartis, et 89% ont complété intégralement le questionnaire ;
- 63% des établissements ont un cahier des charges et un document qui décrit la prestation alimentaire ;
- 84% des structures ont une procédure permettant de prendre en compte les goûts et dégoûts des résidents vis-à-vis des aliments ;
- 49% des répondants réalisent des réunions mensuelles ou hebdomadaires pluridisciplinaires entre équipes d'hôtellerie, de restauration et de soins ;
- 62% ont formé leurs équipes (restauration et autres salariés) autour de la nutrition, de la restauration et du gaspillage alimentaire en 2018 ;
- 52% des établissements connaissent le grammage apporté dans les deux plats protidiques ;
- 42% formalisent une fiche technique avec les grammages nécessaires par résident et la respectent ;
- 50% réalisent une commission menu impliquant des résidents de façon mensuelle ou hebdomadaire ;
- 65% des établissements proposent un menu de substitution minute ;
- 53% ont un temps de jeûne nocturne moyen inférieur à 12 heures ;
- 1 personne pour 5 résidents est le nombre moyen de personnes identifiées pour participer à l'aide alimentaire totale au moment des repas.