

Article | 16 décembre 2019



## Alimentation, gaspillage : les Ehpad font-ils le job ?

Impulsé par la Fnaqpa et Adef résidences, le programme Maison gourmande et responsable vise à faire progresser 500 Ehpad au regard de la lutte contre la dénutrition des résidents et du gaspillage alimentaire. Les premiers résultats sont encourageants, mais la route est encore longue.

Voilà un programme qui, à terme, pourrait intégrer la loi Grand âge - qui désormais ne verra pas le jour avant 2020. Par-delà la boutade, il faut bien reconnaître que « Maison gourmande et responsable » participe à l'objectif de proposer une fin de vie plus douce à nos aînés. Et cerise sur le gâteau, ce programme revalorise l'image des Ehpad qui, en ces temps de « domicilisme » forcené, est plus qu'utile.

### Appliquer la RSE

Alors reprenons les choses dans le détail. La Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa) s'est associée à **Adef Résidences** pour constituer cette Maison gourmande et responsable qui vise à mettre en œuvre la fameuse RSE (responsabilité sociétale de l'entreprise), trop souvent proclamée mais sans un début de concrétisation. Ce n'est pas le

cas avec la Maison gourmande, qui propose de progresser dans trois directions.

## Les trois piliers de la Maison

D'abord, pour les 500 Ehpads retenus (soit 40 000 résidents), il convient d'améliorer le degré de satisfaction des personnes âgées vivant en Ehpads, *via* notamment une amélioration alimentaire. D'autre part, le programme vise à réduire de 30 % le nombre de personnes de plus de 80 ans dénutries d'ici 2023. Enfin, Maison gourmande et responsable s'attelle à mettre en œuvre les dispositions de la **loi Egalim** en matière de réduction du gaspillage alimentaire.

Près de 200 questions



Ce programme se décline sur deux années. Dans un premier temps a été réalisé un autodiagnostic parmi ces 500 Ehpads volontaires qui ont eu à répondre à pas moins de... 196 questions. Un répondant sur deux dirige un établissement associatif et dans deux tiers des cas, l'Ehpads compte entre 60 et 99 lits.

## Question de texture

Du point de vue alimentaire, la situation est la suivante. Trois quarts des Ehpads ont identifié les profils alimentaires de leurs résidents (petits, gros, moyens mangeurs). Alors qu'un résident sur cinq présente des troubles de déglutition ou des fausses routes, les Ehpads comptent un cinquième de résidents ayant des régimes en texture hachée et une même proportion des régimes en texture mixée.

Un Ehpads sur deux consulte les résidents

Des progrès importants restent à accomplir. Seul un cinquième des établissements respecte scrupuleusement les recommandations nutritives, dites **GEMRCN**. Un tiers des Ehpad ne propose aucun menu de substitution. Et dans un établissement sur deux, les résidents ne sont pas associés à la définition des menus. De façon très positive, une grande majorité des Ehpad respectent des durées de repas correctes : au moins une heure le midi et au moins 45 mn le soir.

## Bio : passer de 3 à 20 %

En termes de qualité alimentaire, nous sommes encore très loin des objectifs de la loi Egalim qui fixe, pour 2022, à 50 % la part de produits durables et de qualité. Par ailleurs, il faudra avoir 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Actuellement, selon les retours de cette enquête, les produits de qualité ou d'origine ne représentent que 15 % des matières utilisées par les Ehpad. Pour l'agriculture bio, on ne dépasse pas les 3 %.

## Calendrier fantaisiste

« Une fois encore, souligne Didier Sapy, directeur de la Fnaqpa, *les pouvoirs publics proposent un calendrier fantaisiste.* » Mais il souligne cependant un point positif : sur le terrain, s'organisent de plus en plus des réseaux locaux producteurs-consommateurs où sont présents les Ehpad. La situation devrait donc s'améliorer sensiblement dans les prochaines années.

## Déchets : peut (beaucoup) mieux faire !

Autre dossier emblématique : les déchets alimentaires. On a déjà raconté ici la **mobilisation de tel ou tel établissement** pour les réduire. Mais de façon plus macro, où en est-on ? La situation est assez mauvaise. Plus de la moitié des Ehpad ne réalisent jamais de pesée des déchets, ce qui est le meilleur moyen de ne pas se rendre compte de l'ampleur des dégâts. Le diagnostic réalisé parfois pour la première fois a permis de mesurer d'où venaient les déchets : près de la moitié est liée à du retour d'assiette. D'où l'importance de travailler sur la qualité des repas et leur adéquation avec les goûts des aînés.

## Une facture de 30 000 €

En coût annuel, le gaspillage représente en moyenne près de 30 000 €. Les établissements ont donc de grosses marges de progression devant eux ! On remarquera d'ailleurs que seuls 8 % des établissements pratiquent des dons alimentaires avec les plats non consommés.

## Des efforts contre la dénutrition

Dernier chantier, peut-être le plus sensible : la dénutrition. L'enquête parle de 37 % de dénutris (dont 10 % sévères), mais ce chiffre est considéré comme sous-évalué. Les établissements font de réels efforts pour lutter contre ce fléau. Un tiers des Ehpad ont un budget CNO (complément nutritionnel oral) pour enrichir l'alimentation. En moyenne, il dépasse les 8 500 €.

## Des plats excellents

Enfin, on notera que les résidents ont plutôt une bonne image de l'alimentation qui leur est proposée. 70 % trouvent les plats excellents et la même proportion considère que leurs goûts sont pris en compte. Commentaire : « *L'opinion des résidents est meilleure que celle de leur*

*famille »...*

- - - - -

### *Et après ?*

L'opération de diagnostic et d'amélioration va se poursuivre en 2020 dans les 500 Ehpad volontaires. Les établissements vont être accompagnés sur les différents chantiers et cela se fera notamment lors de journées régionales. À partir de février 2021, une boîte à outils sur ces thèmes devrait être proposée à l'ensemble des établissements.

Précisons que ce programme conduit par la Fnaqpa et Adef Résidences est soutenu financièrement par Agirc-Arrco et Ademe. Les fédérations du secteur (Fehap, Synerpa, Fnadepa) ainsi que l'Anap sont également de l'aventure.

- - - - -



**Noël BOUTTIER**

## *SOURCES*

- **Communiqué**