

EHPAD

Photographie de la restauration



© PA/GETTY IMAGES

Le projet Maison Gourmande et Responsable, porté par la Fédération nationale et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa) et Adef Résidences, avec le soutien d'Agirc-Arrco et de l'Ademe, a publié les résultats de l'autodiagnostic des établissements. Composé de 196 questions (60 qualitatives, 136 quantitatives), il donne une photographie de la restauration dans les 461 Ehpads qui y ont répondu, et de leur prise en compte de trois enjeux : améliorer la satisfaction des personnes âgées, diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition, et réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50 %. Sur l'année, ces établissements ont servi 38,8 millions de repas, préparés dans 66 % des cas par les salariés de l'établissement et dans 31 % par un prestataire, dans 51 % en liaison chaude à des résidents qui ont en moyenne 87 ans. 62 % des établissements ont formé l'an dernier leurs équipes autour de la nutrition, de la restauration et du gaspillage alimentaire, et 76 % ont identifié les profils alimentaires de leurs résidents. En revanche, les objectifs de la loi EGAlim sont loin d'être remplis : les répondants utilisent 15 % de produits sous signe de qualité et 3 % de produits biologiques. **I. S.**