

## Nutrition et gaspillage alimentaire: et si votre Ehpad était accompagné?

Article 26/10/2018 [ACTEURS DU SECTEUR](#), [GESTION, FINANCES & RH](#)



**Crédit: Fotolia/k\_katelyn**

*La Fnaqpa et le groupe associatif Adef résidences lancent le projet "Maison gourmande et responsable": ils vont sélectionner 500 Ehpad de tous statuts partout en France pour les accompagner deux ans, moyennant une petite participation, sur les enjeux liés à la dénutrition et au gaspillage alimentaire. Seul impératif, disposer d'une cuisine sur place. Vous pouvez postuler jusqu'au 11 janvier!*

En Ehpad, "plus de 2 millions de repas sont chaque jour servis à 600.000 résidents". Cela engendre "plus de 115.000 tonnes de nourriture" jetées tous les ans "alors que, dans le même temps, près de 45% des résidents souffrent de dénutrition (souvent antérieure à leur arrivée en établissement)", rappellent la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa) et le groupe associatif d'Ehpad Adef résidences dans leur note de présentation de "Maison gourmande et responsable".

Lancé mi-octobre, [ce projet](#) de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) vise à "améliorer la satisfaction des personnes âgées", "diminuer le nombre de personnes souffrant de dénutrition" et enfin "réduire le gaspillage alimentaire de l'établissement de 30 à 50%".

Le postulat? Le fait de diminuer le gaspillage alimentaire entraîne la réduction du nombre de personnes âgées dénutries "lorsque les économies réalisées sont réinvesties pour la qualité dans l'assiette (produits, personnalisation...) et la satisfaction des résidents".

Soutenu par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) et par le réseau de régimes de retraite Agirc-Arrco, et en partenariat avec la Fédération des établissements hospitaliers et d'aide à la personne privés non lucratifs (Fehap), le Syndicat national des établissements et résidences privés pour personnes âgées (Synerpa), la Fédération nationale des directeurs d'établissements et services pour personnes âgées (Fnadepa) et l'Agence nationale d'appui à la performance des établissements de santé et médico-sociaux (Anap), le projet a pour ambition "d'accompagner 500 Ehpad en France" pendant deux ans "dans la mise en oeuvre de cette démarche à la fois interne et collective (réseaux régionaux et nationaux)."

Le projet se déroulera en quatre étapes:

- sélection des 500 Ehpad
- définition d'une photographie personnalisée de la situation de chaque établissement pour aboutir à une photographie nationale
- accompagnement des établissements
- en janvier 2021, diffusion des résultats et d'une boîte à outils pour inciter d'autres Ehpad à se lancer à leur tour.

L'appel à candidatures est ouvert à tous les Ehpad de France (outre-mer inclus), sans distinction de taille ou de statut. Seul impératif, disposer d'une cuisine sur place (qu'elle soit autogérée ou déléguée) et s'engager à participer activement à l'ensemble du projet.

Vous pouvez postuler sur [ce lien](#) jusqu'au **11 janvier 2019**.

Si vous êtes choisi, la contribution demandée sera de 700 € par an et par établissement, soit 1.400 € pour l'ensemble du projet. Une participation "à relativiser au regard des journées de formation, de l'outillage et du retour sur investissement escompté", soulignent la Fnaqpa et Adef résidences.

Un exemple pour se motiver? Dans l'Ain, [l'Ehpad associatif Saint-Joseph](#) de Jasseron est passé de 11,5 à 2,2 tonnes de déchets par an, soit 40.000 euros d'économies, en faisant la guerre au gaspillage alimentaire.

cbe/nc

La Rédaction