

N 303 - 8 novembre 2018

### LA QUESTION DES LECTEURS

## **EHPAD : comment participer au projet « Maison Gourmande et Responsable » ?**

Porté par la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa) et Adef Résidences, avec le soutien de l'Agirc-Arrco et de l'Ademe et en partenariat avec la Fehap, le Synerpa, la Fnadepa et l'Anap, « Maison Gourmande et Responsable » est un projet de Responsabilité sociétale des entreprises (RSE) ouvert, depuis le 15 octobre, à tous les Ehpad de France dotés d'une cuisine sur place.

D'ici au 11 janvier 2019, 500 établissements seront sélectionnés en vue d'être accompagnés, pendant 2 ans, sur les principaux enjeux liés à la restauration. A savoir : la dénutrition, la satisfaction et le gaspillage alimentaire.

Pour les 500 Ehpad retenus pour participer au projet, l'objectif sera triple :

- Améliorer la satisfaction des personnes âgées ;
- Diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition ;
- Réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50 %.

A titre d'exemple, un Ehpad de 105 places engagé dans une telle démarche a pu réaliser 40 000 € d'économies en un an. Les économies générées seront investies dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle et gustative de la restauration, indiquent la Fnaqpa et Adef Résidences.

Les candidatures s'effectuent en ligne, en 20 minutes, sur : <https://www.maison-gourmande-responsable.org/>

Pour plus d'informations sur le projet « Maison Gourmande et Responsable », vous pouvez télécharger la note de présentation et les modalités de candidature sur le site dédié.