

DOSSIER Restauration



Adopter une attitude responsable

2 millions de repas sont servis chaque jour en EHPAD et plus de 315 tonnes de nourriture jetées quotidiennement. Dans le même temps, près de la moitié des résidents sont dénutris. Pour accompagner la nécessaire responsabilisation des établissements, Adef Résidences et la FNAQPA¹ recrutent, d'ici le 11 janvier 2019, 500 établissements qui seront accompagnés pendant deux années. C'est l'opération "Maison Gourmande et Responsable".

Le nom, "Maison Gourmande et Responsable", est rond, délicat et gourmet. C'est surtout l'alliance de deux expertises. Celle d'Adef Résidences d'abord qui propose depuis plusieurs années un concours culinaire ouvert à ses établissements et étendu récemment à l'ensemble du secteur. Celle de la FNAQPA ensuite, et de Didier Sapy, son directeur général, en particulier, qui nourrit une réflexion active autour de la question du gaspillage alimentaire et de la responsabilité sociale et environnementale des entreprises.

« Nous avons initié une recherche-action dès 2014, Add'Age², dont l'objectif était durant 26 mois d'étudier et d'expérimenter le développement durable comme axe d'avenir pour les projets d'établissements. Les résultats ont été si convaincants qu'il nous semblait judicieux d'aller plus loin. Le président d'Adef Résidences n'a pas hésité. Il faut dire que ces problématiques nous concernent tous, salariés, familles, résidents, et que les bénéfices sont quasi immédiats et facilement mesurables. »

Un ambitieux projet

Soutenu par l'ADEME et l'AGIRC-ARRCO, l'opération établit comme postulat que la réduction du gaspillage alimentaire permet de réaliser des économies qui peuvent être réinvesties

dans des projets de développement durable ou d'amélioration des produits ou services proposés aux résidents. Ils ont dès lors un impact direct sur la lutte contre la dénutrition. "Maison Gourmande et Responsable" propose ainsi une réponse globale en faisant de la RSE une source d'efficacité, d'innovation et de performance. Il semble de toutes façons clair qu'une telle démarche produit des bénéfices connexes : environnementaux d'abord par la protection des ressources naturelles, la réduction des pollutions diverses (déchets, pesticides, gaz à effet de serre); sociétaux ensuite par l'accès à une alimentation de qualité, la lutte contre la surconsommation ou l'éducation à



L'EHPAD La Maison de l'Amandier de Saint-Marcel (71) - Adef Résidences.

© Francis Reddink

une consommation alimentaire adaptée et juste, économiques enfin. On estime à 19 000 € par an le coût du gaspillage de denrées alimentaires pour un établissement de 30 résidents, ce qui porte les dépenses à 50 000 € si l'on intègre les matières premières, l'énergie, le temps humain et les déchets.

Des établissements accompagnés par une équipe d'experts

Le projet "Maison Gourmande et Responsable" entend donc répondre à des enjeux éthiques, environnementaux

et économiques. Les établissements sélectionnés seront accompagnés tout au long de la démarche. Le but : les aider à réduire de 30 à 50 % leurs déchets alimentaires. Pour ce faire, ils seront amenés à appréhender les questions de l'élaboration des menus afin de proposer une alimentation plaisir et de qualité, un des éléments essentiels pour continuer d'apprécier le repas, leur diversité pour s'adapter aux désirs et besoins nutritionnels des résidents, le stockage et la préparation des produits en cuisine, les leviers sensoriels actionnés pour augmenter l'attrait des repas.

Les établissements seront également amenés à réfléchir à la qualité de l'environnement proposé et la valorisation de la communication entre les différents interlocuteurs (résidents, cuisiniers, services, soins...).

Juliette Viatte

Pour en savoir plus et candidater, rendez-vous sur : www.maison-gourmande-responsable.org ou contacter Marion Briancon-Marjollet : m.brianconmarjollet@fnaqpa.fr

1- Fédération Nationale Avenir et Qualité de vie des Personnes Âgées
2- Action Développement Durable au service du Grand Âge

ADD'AGE (ACTION DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE DU GRAND ÂGE)

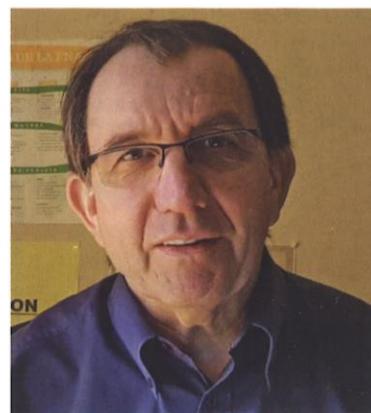
53 000 € d'économisés pour la Maison Saint-Joseph de Jasseron

Dominique Gelmini, directeur de la Maison Saint-Joseph de Jasseron (01), un EHPAD de 105 lits, a de quoi se réjouir. Son établissement a réalisé 53 000 € d'économies depuis qu'il s'est engagé dans cette aventure. Un projet, initié par la FNAQPA en 2014, sous le nom d'Add'Age, Action Développement Durable au service du grand Âge.

« Le budget alimentaire de mon établissement ne cessait d'augmenter, sans que nous n'en comprenions les vraies raisons. Nous avons alors fait réaliser un audit et constaté que nous jetions chaque jour 290 gr de déchets alimentaires par résident. En soi, ce chiffre peut paraître insignifiant, mais multiplié par 105 résidents sur 365 jours, nous atteignons alors 11,8 tonnes. Nous avons alors diminué les quantités de viande de 20 %, et de légumes de 30 %. Et ce, tout en continuant à jeter. Bien que l'équipe se soit très vite emparée de

la problématique, cette mesure a été mal comprise au début par les familles comme par les équipes.

En 6 mois, nous sommes pourtant passés de 290 gr à 75 gr de déchets quotidiens. Aujourd'hui nous évoluons entre 60 et 65 gr. Nous avons divisé par 4 nos biodéchets mais nous avons surtout réinvesti l'argent économisé dans un appareil permettant de revaloriser nos propres déchets. Tous les légumes jetés sont ainsi transformés en engrais actif pour le jardin et les massifs de fleurs. Les investissements sont nombreux et forment un cercle vertueux : les gains financiers ont permis de racheter des lampes led moins énergivores, et d'équiper la cuisine de matériels plus performants et économes. Nous venons de réaliser une enquête auprès des familles. Les résultats sont très satisfaisants puisque la grande majorité affirme comprendre et soutenir notre démarche. Elles nous reprocheraient même de ne pas assez communiquer. Nous avons pourtant créé un comité réunissant tous les métiers de l'établissement, auquel les familles peuvent participer. C'est essentiel que personne ne soit oublié.



Quant à "Maison gourmande et responsable", bien sûr que nous allons participer. Nous avons d'ailleurs proposé à Sud Est de restauration, qui gère plusieurs établissements dans la région de s'impliquer dans la démarche. Nous avons tous des choses à transmettre et nous devons surtout prouver que nous pouvons arriver à réduire les déchets ».

Juliette Viatte