

Développement durable

Plusieurs centaines d'Ehpad s'engagent pour combattre la dénutrition et le gaspillage alimentaire

Publié le 28/02/19 - 17h49

Le projet Maison gourmande et responsable va entraîner 525 Ehpad dans une réflexion sur leurs pratiques de restauration. En toile de fond, c'est leur évolution en matière de responsabilité sociétale qui se trouve en jeu. Ces structures ont deux ans pour modifier leur pratiques.

L'appel à candidatures du projet Maison gourmande et responsable porté par la Fnaqpa et Adef résidences* a largement atteint sa cible. Ce ne sont pas 500 — comme attendus — mais 525 Ehpad qui ont finalement été retenus par le comité de pilotage de cette initiative de responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Leur principal objectif est de travailler sur les enjeux liés à la restauration (lire l'encadré). Difficile de ne pas se sentir concerné par les objectifs annoncés : l'amélioration de la satisfaction des personnes âgées à se nourrir, la diminution du nombre de résidents en dénutrition et la réduction du gaspillage alimentaire de 30 à 50%.

Les principales caractéristiques de l'échantillon du projet :

- 525 établissements répartis sur l'ensemble du territoire ;
- des Ehpad des trois secteurs (privé commercial, privé non lucratif et public) sachant que les Ehpad associatifs sont majoritaires ;
- 37% des participants qui se trouvent en secteur rural ;
- près de deux adhérents sur trois à la Fnaqpa qui participent au projet.

Le délai de candidatures, fixé initialement à mi-janvier, a été prolongé jusqu'au 31 janvier pour permettre aux établissements postulant à l'appel de finaliser leurs dossiers, signalait par communiqué début janvier le comité. Il précisait alors que cette prolongation avait notamment été sollicitée par les sociétés de restauration qui se sont mobilisées pour soutenir leurs clients dans cette aventure. Sodexo, Elior, Restalliance, Sogeres, Api, Restonis, 1001 repas et Medirest ont même pour cela signé une charte d'engagement en perspective de leur accompagnement dans la démarche des Ehpad sélectionnés.

Un investissement valorisant

Didier Sapy, directeur général de la Fnaqpa, interrogé par *Hospimedia*, signale que les inscriptions à l'appel à projets se sont tout particulièrement accélérées début 2019. Il indique que *"pour pouvoir s'engager dans Maison gourmande responsable, les directeurs d'établissements avaient besoin d'associer à la réflexion toutes les personnes concernées par la restauration, y compris si l'Ehpad fait appel pour sa cuisine à des prestataires, les sociétés concernées"*. L'engagement Maison gourmande et responsable est un investissement à planifier sur deux ans. Il considère aussi que ce projet est valorisant pour les établissements et pas seulement en termes économiques. *"Tout le monde reconnaît que les repas sont les moments les plus importants dans la vie des établissements."* Des résultats qualitatifs et sanitaires relatifs à la dénutrition ou encore écologiques sont donc attendus, sans oublier la valorisation des équipes qui vont participer. Maison gourmande responsable devrait changer l'image des établissements. Ce projet est en effet résolument ancré sur les territoires avec une réflexion sur le développement des circuits courts alimentaires.

Quatre chargés de mission en région

La Fnaqpa n'en est pas à sa première initiative RSE. La recherche-action Add'âge, dont le bilan a été présenté en 2015 (lire notre [article](#)), avait permis sur le terrain à une quinzaine de pionniers d'expérimenter une démarche RSE dans leurs établissements. Avec un échantillon de plusieurs centaines de structures et une thématique précise — la restauration —, Didier Sapy espère que ce nouveau projet permettra aux établissements de faire évoluer les pratiques des cuisines de façon

structurelle et de confirmer la pertinence des outils utilisés dans l'étude. Pour accompagner les établissements au quotidien dans l'utilisation de ces outils, cinq chargés de mission dédiés à l'étude, dont quatre basés à Paris, Lyon (Rhône), Toulouse (Haute-Garonne) et Rennes (Ille-et-Vilaine) ont été recrutés. Ils vont devoir s'adapter aux réalités de la cohorte. Une fois la contractualisation avec les différents participants actée, des réunions seront organisées dans chaque région pour présenter les modalités d'action. La première phase du projet pour les établissements consiste à faire un autodiagnostic de la fonction restauration avant d'envisager toute mesure corrective ou d'évolution RSE.

Lydie Watremetz
